

## 市区火锅店多使用液化气

## 小心液化气罐成炸弹

□晚报记者 朱海龙 宋风 朱东一 张擘

核心提示：11月23日晚，山西寿阳县城博大西街喜羊羊火锅店发生爆炸，造成14人死亡，事故起因初步判定为液化气泄漏所致。这起事件提醒人们，围坐在以液化气为热源的火锅边品尝美味的同时，也要注意自身的安全问题。

冬季到了，火锅店的生意旺季也来了。记者近日走访周口火锅市场发现，市区火锅店大多使用的就是液化气。那么，市民在吃这种火锅时应注意哪些问题呢？

## 走访调查：

## 市区火锅店多使用液化气

## 这种热源最危险

从路边的火锅地摊到高档火锅店，记者走访发现，目前市区火锅店使用液化气最为普遍。

11月25日晚，市区中州大道、六一路“串串香”火锅地摊集中地点，三五成群的食客们正坐在小桌前吃得热火朝天。

记者发现，这些路边的火锅地摊几乎使用的都是液化气，且每个液化气罐都接上了数米长的橡皮管，与多个液化气灶相连。六一路的一处“串串香”火锅地摊，一个液化气罐就连接了至少4个液化气灶，输气的橡皮管随意丢在地上。

记者在市区汉阳路一家火锅店看到，虽然同样使用的是液化气，与路边摊不同的是，这里的一个液化气罐只供一台液化气灶使用，放在餐桌的下方，由工作人员负责开关。

当然，市区火锅店并不都使用液化气。记者在市区工农路一家火锅店看到，这家店使用的是电磁炉。工作人员告诉记者，与液化气罐相比，电磁炉比较安全、方便，顾客还可以根据需求自行调温。这位工作人员说，因为不产生明火，电磁炉本身不会对顾客的安全造成影响，其安全隐患主要来自电源线。由于火

锅店的电磁炉每天工作时间都很长，电源线容易发热变软。

市区建安路上有一家传统火锅店使用的是木炭，店老板介绍，他们使用的木炭是经过多年改进后的机制炭，这种炭要比传统木炭燃烧时产生的污染小。“有顾客就餐时，后厨会有工作人员将炭点燃，再将炭炉端上餐桌。顾客就餐后，如果炭炉还在燃烧，工作人员会将炭取出，拿到后厨专门的工作间熄灭。”

市区有一些火锅店也使用酒精炉，烧的是液体酒精或固体酒精。市区人民路上的一家火锅店使用的是液体酒精，采取的是一人一锅的就餐形式。该店大堂经理说：“为了确保顾客的安全，工作人员在点燃酒精后，会提醒顾客注意安全。如果顾客使用的酒精炉火头过大，我们的工作人员可以在第一时间用湿毛巾将火熄灭。”

市区汉阳路上的一家火锅店使用的是固体酒精。工作人员介绍，固体酒精的发热量比液体酒精要低，所以开锅慢，但这种燃料比较安全，“不会因酒精挥发引起爆燃。”

多家火锅店老板都认为，4种热源中，液化气罐是最危险的。



## 温馨提醒：

## 操作不当，液化气罐易漏气

尽管市区火锅店使用的热源各不相同，但每一种都需要规范操作，如果操作不到位，都会产生安全隐患。对比发现，液化气罐因漏气带来的安全隐患最大。

使用液化气的火锅店，液化气罐一般都放在餐桌下，与就餐的顾客距离非常近。液化气灶本身带有调节开关，顾客如果将明火调小，就容易熄灭，这样液化气罐就会漏气，产生安全隐患。另外，一些液化气灶的点火

开关由于多次使用，易导致不灵敏。多次开关点不着火，液化气罐的放气时间便会过长，产生安全隐患。

另外，一些火锅店虽然规定顾客不得擅自操作，但有些时候火锅店工作人员忙起来，会经常照顾不到。这样一来，焦急的顾客就会自行操作，而多数顾客不会紧盯液化气罐，操作不当或有何异常便不会及时发现，安全隐患也就产生了。

有关专家介绍，使用液化气时，

3个容易漏气的位置要特别注意：一是气罐，气罐经过长期使用后，底部易锈蚀导致漏气。二是减压阀的密封圈，密封圈容易失效导致漏气。三是橡皮管接口处，气罐和灶具之间有橡皮管相连，接口处容易开裂。

根据相关规定，液化气罐使用期限是15年，储量50公斤的气罐检验周期是3年，储量15公斤以下的是4年。检验时，最主要的一项就是检测液化气罐是否漏气。

## 部门声音：

## 液化气罐和灶具间距要大于0.5米

针对市民所关心的火锅店安全问题，记者采访了周口市消防支队川汇区消防大队防火参谋梁亮。

梁亮说：“火锅店一般四种加热方式最常见，电磁炉、液化气、酒精、木炭。火锅店选择什么样的加热方式，消防部门没有特别的规定。”

梁亮表示，大型火锅店(100平方米以上的)都要接受消防部门的安全检查，经营者需要取得消防安

全检查合格证；小型火锅店(100平方米以下的)要接受消防部门的不定期抽查。

据介绍，消防部门的安全检查，重点检查室内点火设施、灭火器、疏散通道、防火以及耐火设施等。

对于一些使用液化气的小火锅店，检查的内容会比较多且具体。比如，只能使用5公斤、15公斤的气罐，橡皮管的长不能超过1米，气罐和灶

具之间的距离要大于0.5米，不能在地下室使用，橡皮管不能穿墙等。

“市民最好去大型火锅店吃火锅。”梁亮说，大型火锅店一般都有消防安全检查合格证，而且使用气体点火的大型火锅店使用的大多是管道燃气，比液化气罐要安全。“市民应少去使用液化气的小火锅店，如果去的话，就餐时一旦闻到气味不对立刻离开，不要不当回事。”

## 有关规定：

## 燃气用户7种行为被禁止

国务院颁发的《城镇燃气管理条例》第六章规定：

燃气用户应当遵守安全用气规则，使用合格的燃气燃烧器具和气瓶，及时更换国家明令淘汰或者使用年限已届满的燃气燃烧器具、连接管等，并建立健全安全管理规章制度，加强对操作维护人员燃气安全知识

和操作技能的培训。

燃气用户及相关单位和个人不得有下列行为：擅自操作公用燃气阀门；将燃气管道作为负重支架或者接地引线；安装、使用不符合气源要求的燃气燃烧器具；擅自安装、改装、拆除户内燃气设施和燃气计量装置；在不具备安全条件的场所使用、储存燃气；盗用

燃气；改变燃气用途或者转供燃气。

违反上述规定的燃气用户及相关单位和个人，由燃气管理部门责令限期改正；逾期不改正的，对单位可以处10万元以下罚款，对个人可以处1000元以下罚款；造成损失的，依法承担赔偿责任；构成犯罪的，要依法追究刑事责任。

# 广告