

报废煤气罐仍用 一个罐连着三张桌 使用液体酒精加热

不少火锅店变身“祸”锅店

本报记者 尉伟 通讯员 杨林



有的火锅店使用的煤气罐锈迹斑斑,生产日期难辨,也缺少年检铭牌;有的火锅店,一个煤气罐上竟连着三个桌;甚至有的火锅店仍在用液体酒精加热……11月28日上午,由济南公安消防支队牵头,质监、工商、市政、安监等部门组成联合检查组对全市火锅店进行了安全大检查,检查结果令人触目惊心。

祸根一:罐体锈迹斑斑,缺少年检

11月28日上午,记者先跟随联合检查组来到工业南路一家火锅店。尽管店里的餐桌下都空荡荡的,但通过铁质围栏等设置,仍能看出之前其使用的是小煤气罐。

“我们通过电视、报纸也了解到火锅店使用煤气罐加热可能存在的隐患。”面对联合检查组的工作人员,该火锅店的一名工作人员说,他们已经将煤气罐都撤下,准备改成电磁炉加热的方式。而在花园路与山大路交叉路附近的一家火锅店,每个餐桌下都摆着一个煤气罐。

虽然从外面看不出什么问题,但联合检查组的工作人员取出其中一个煤气罐一看,却不由

得倒吸一口冷气:罐体锈迹斑斑,缺少年检铭牌不说,就连罐体的生产日期都模糊不清。

“按规定,罐的使用年限是15年,每四年送检,合格后发铭牌。”联合检查组的工作人员介绍,可这个罐上除了锈迹,什么都没有,“连接罐体的软管也未按规定使用专用软管,一旦泄漏,后果不堪设想”。

除此,在这家火锅店的厨房,联合检查组的工作人员发现,其熬汤等使用的四个煤气罐也是超期使用,已属报废。

针对上述问题,联合检查组的工作人员要求该火锅店立即整改,并建议将小煤气罐更换成电磁炉加热。



一家火锅店还在使用已报废的煤气罐。

本报记者 尉伟 摄

祸根二:一个煤气罐竟然“一拖三”

“有的火锅店还不顾危险,使用‘一拖三’的方式。”检查中,联合检查组的工作人员发现一家火锅店的三个餐桌竟共用一个煤气罐。

“火锅店的工作人员在煤气罐上安装了一个三通装置,分出三根软管;一根负责本桌外,另两根则分别连接到另外两个餐桌上。”联合检查组的

工作人员告诉记者,这种“一拖三”的情况存在很大的消防安全隐患,是严禁的;而且根据相关规定,煤气罐上的连接胶管不能超过两米,“一拖三”

后,软管的长度肯定会超过两米。

除此,在此次检查中,还有一家火锅店因使用液体酒精加热被予以取缔。

后果:一个煤气罐爆炸,相当于百公斤炸药

据检查组人员介绍:“一个15公斤的罐,全部泄漏后若发生爆炸,威力相当于百公斤TNT炸药。”在花园路上的这家火锅店,济南公安消防支队政委张才坤给火锅店负责人算了一笔账:“每台电磁炉以一百多元计,全部更换需要一万多元。如果发生泄漏、爆炸事故,每名伤者,店里赔

偿以百万计。作为负责人,你还要承担刑事责任……”

“好,我们尽快想办法更换。”火锅店负责人听后,连连点头。

随后,联合检查组的工作人员又来到历山路南头的一家火锅店,该店也是使用的煤气罐加热的方式。

负责人告诉记者,本来他也打算使用电磁炉的,但是由于电磁炉用电量太大,店里用电又受限制,无奈采取了煤气罐加热的方式。

“如果不更换电磁炉,根据相关规定,煤气罐超过一定数量、体积,就要在外设置单独的煤气间。”济南公安消防支队的

检查人员介绍说,煤气间内的罐体通过金属管道与餐桌进行连接、传输,“这样做,就是为了防止罐体发生泄漏,爆炸后,避免对人员造成伤害”。

检查发现的问题令人触目惊心,检查人员希望仍在“祸端”中侥幸营业的火锅店早早惊醒,立即整改。

头条链接

火锅店存隐患不整改 将停业整顿吊销执照

本报11月28日讯(记者 尉伟 通讯员 杨林) 为深刻吸取山西寿阳“11·23”火锅店爆炸事故教训,济南市自11月28日起至12月7日在全市集中开展火锅店安全大检查。

11月28日,济南市由市政府领导牵头,成立了由公安、工商、质监、市政、安监等5个职能部门人员参与的3个督导组,在全市范围内对火锅店进行全面检查。

检查中,督导组重点检查使用液化气瓶的火锅店和餐饮场所,突出检查液化气瓶、减压阀、软管等关键部位是否完好有效。对将液化气罐放置桌下的,一律停止使用,对检查发现使用液体酒精的,一律当场取缔。

28日,督导组在省城共检查火锅店35家,发现液化气罐来源不明、使用劣质液化气软管、使用三通且液化气软管使用超过2米等隐患问题61条。能够当场整改的问题立即进行了整改,并全部通报区级职能部门,进一步加大联合执法力度。

“检查中,我们发现,除了一些属于‘九小场所’的小火锅店外,一些大中型的知名火锅连锁企业,也有不少采取将液化气罐置于桌下加热的情况。”济南公安消防支队的检查人员告诉记者,同时,在市郊、城乡接合部等偏远处,仍有火锅店在使用液体酒精加热的方式,“对于那些存在安全隐患的火锅店,我们将要求其限期整改,逾期不整改、消除安全隐患不消除的,将停业整顿、吊销营业执照”。

历城检查燃气火锅店 发现多半存安全隐患

本报11月28日讯(记者 尹明亮 通讯员 刘晓振) 该报废的液化气钢瓶还在用,气瓶压力不足居然用热水加热……从11月26日开始,历城区公用事业办公室开始对辖区火锅店展开拉网检查,在已检查过的14家燃气火锅店里,有过半火锅店都存在各种安全隐患。

“检查还在进行中,但在已检查过的火锅店发现了不少安全隐患。”历城区公用事业办公室副主任孙永利告诉记者,从26日开始,在历城区山大、洪楼、全福、东风四个办事处范围内已检查30多家火锅店,在其中14家使用液化气加热的火锅店中,有8家都存在不同程度的安全隐患。

检查中发现,违规使用气管的现象比较普遍,在七里堡一家较大的火锅店,从一楼瓶组间接到楼上的五六米长管线居然都是用的塑料软管,“按规定,连接燃气钢瓶的管线都应应用无缝钢管等硬型管,如果使用软管,长度最长不得超过两米,否则容易发生危险。”孙永利告诉记者,在检查中发现,使用瓶组的火锅店中,无一例外都在使用软管。

而在因于寨路上的一家火锅店,不仅使用软管,瓶组间还有乱七八槽各种未经防爆处理的电线,由于瓶中压力不足,钢瓶被放在了盛满热水的盆中增压,而火锅店老板还不知其中存在的隐患。

除了燃气使用不当的问题,在一些小火锅店,使用报废钢瓶的现象也比较多,华信路一家火锅店,店中所用的小钢瓶布满油污,锈蚀严重,连检修日期都已看不清,工作人员告诉记者,“类似这种钢瓶早就应报废了。”而在洪楼广场附近的学府路上,工作人员检查几家小火锅店发现,居然还有火锅店的小钢瓶都是国家已经明令禁止的螺丝瓶,检查人员告诉记者,由于存在安全隐患,从1996年开始,国家就已明确禁止再生产使用螺丝连接上下两部分的钢瓶,改为焊接的钢瓶。

对于检查中发现问题的火锅店,历城区公用事业办公室工作人员都下达了整改通知书,“检查还会继续进行,下一步将对市区外火锅店展开清查,对于发现的问题也会及时与质检等部门沟通。”孙永利介绍说。

