

广东省商务厅

粤商务服函〔2023〕210号

广东省商务厅关于印发《餐饮经营单位燃气 安全管理制度要点参考》的通知

各地级以上市商务局：

为深入推进餐饮行业燃气安全专项整治工作，进一步指导、督促餐饮经营单位落实安全生产制度，经商省住房城乡建设厅、应急管理厅、市场监督管理局、消防救援总队，我厅拟制了《餐饮经营单位燃气安全管理制度要点参考》，现印发你们，请结合本地实际指导餐饮经营主体建立健全燃气安全管理制度、落实燃气安全防范措施，切实筑牢燃气安全防线。

附件：餐饮经营单位燃气安全管理制度要点参考



（联系人：方玉航，联系电话：020-38819937）

附件

餐饮经营单位燃气安全管理制度要点参考

(适用于使用瓶装燃气的经营主体)

一、落实安全生产和消防工作责任制。贯彻执行安全生产和消防安全法律法规，落实安全生产和消防工作主体责任、关键岗位安全责任。主要负责人是安全生产和消防工作第一责任人，负责建立健全并落实单位全员安全管理责任，建立并落实安全风险分级管控和隐患排查双重预防工作机制，制定并实施本单位灭火救援和应急疏散预案，对本单位安全管理工作全面负责；其他负责人对职责范围内的安全生产和消防工作负责；单位从业人员执行安全生产和消防工作法律法规，知悉自身在安全方面的权利和义务，并根据岗位职责要求落实安全管理措施。

二、组织开展安全生产培训。单位安全生产管理人员应当参加属地政府及应急、燃气、消防等部门组织的安全生产和消防安全培训。单位定期组织从业人员开展燃气安全、消防安全常识和应急处置技能等安全生产培训，并如实记录培训的时间、内容、参加人员等情况；定期组织燃气安全、消防安全应急演练。从业人员上岗前须掌握燃气安全常识、燃气设备设施使用注意事项、岗位安全操作技能，了解燃气泄漏等应急处理措施。

三、严格遵守燃气安全使用规定。本单位严格遵守《城镇燃气管理条例》、《广东省燃气管理条例》规定，规范使用燃气并

落实以下安全管理要求：**一是**向具有燃气经营许可的销售单位购气，严禁使用两种及以上燃气。**二是**安装、使用符合气源要求且带熄火保护装置的燃气灶具，及时更换国家明令淘汰或者使用年限已届满的燃气灶具。**三是**液化石油气瓶与燃气灶具的水平净距不应小于 0.5 米，连接软管应采用燃气专用金属连接软管，长度不得超过 2 米；软管不得穿越墙体、门窗、顶棚和地面安装，禁止私接“三通”用气。**四是**禁止使用可调节出口压力的调压器和对燃烧器具进行中压供气。**五是**规范安装、使用可燃气体报警装置及燃气紧急切断阀，可燃气体报警装置安装距离地面不超过 30 厘米。**六是**禁止在地下或半地下空间、大型商业综合体、人员密集场所使用瓶装液化石油气。不得使用禁止使用的 50 公斤“气液双相”气瓶，不得使用不合格钢瓶。存放气瓶总重量超过 100 公斤时，应设置专用气瓶间；专用气瓶间设置应符合现行消防技术规范标准要求，房间高度不低于 2.2 米，用气瓶和备用气瓶分开放置。**七是**严禁在厨房堆放杂物或易燃易爆物品，按规定配备灭火器等消防器材。**八是**落实燃气设施设备日常安全检查，在每日营业之前和结束后由专人进行一次全面安全检查。

四、确保消防设施保持完好有效。餐饮经营单位消防设施器材或者消防安全标志的配置设置应符合规范标准，烹饪操作间的排油烟罩和烹饪部位应按消防技术规范标准要求安装使用自动灭火装置。单位安全出口、疏散楼梯、疏散通道设置应符合消防技术标准规范要求并保持畅通，在门窗上不得设置影响逃生和灭火救援的广告牌等障碍物。

五、做好燃气安全突发状况应急处置。如遇突发状况，应立即妥善处置险情，并按照本单位应急预案要求，第一时间组织人员疏散，请求相关单位救援并如实报告事故情况。燃气泄漏处置应采取以下五项措施：**一是**关闭燃气阀门，立即开门开窗通风；**二是**关火，立即关闭厨房、餐厅的灶具开关；**三是**不打电话不开灯；**四是**立即疏散人员，到户外安全地方拨打燃气公司电话或报警（110、119）求助；**五是**由专业人员上门处置，切勿自行拆除燃气设备设施。

六、本地区燃气安全生产管理相关部门及本单位安全管理人员

本单位燃气安全负责人为_____，手机号码_____。

本单位燃气安全管理专员为_____，手机号码_____。

镇街对口燃气安全管理员为_____，手机号码_____。

本单位供气公司为_____，电话_____。

本地区消防救援部门为_____，电话_____。

本地区燃气主管部门为_____，电话_____。

单位:

日期:

餐饮经营单位燃气安全管理制度要点参考

(适用于使用管道燃气的经营主体)

一、落实安全生产和消防工作责任制。贯彻执行安全生产和消防安全法律法规，落实安全生产和消防工作主体责任、关键岗位安全责任。主要负责人是安全生产和消防工作第一责任人，负责建立健全并落实单位全员安全管理责任，建立并落实安全风险分级管控和隐患排查双重预防工作机制，制定并实施本单位灭火救援和应急疏散预案，对本单位安全管理工作全面负责；其他负责人对职责范围内的安全生产和消防工作负责；单位从业人员执行安全生产和消防工作法律法规，知悉自身在安全方面的权利和义务，并根据岗位职责要求落实安全管理措施。

二、组织开展安全生产培训。单位安全生产管理人员应当参加属地政府及应急、燃气、消防等部门组织的安全生产和消防安全培训。单位定期组织从业人员开展燃气安全、消防安全常识和应急处置技能等安全生产培训，并如实记录培训的时间、内容、参加人员等情况；定期组织燃气安全、消防安全应急演练。从业人员上岗前须掌握燃气安全常识、燃气设备设施使用注意事项、岗位安全操作技能，了解燃气泄漏等应急处理措施。

三、严格遵守燃气安全使用规定。本单位严格遵守《城镇燃气管理条例》、《广东省燃气管理条例》规定，规范使用燃气并落实以下安全管理要求：**一是**向具有燃气经营许可的销售单位购

气，严禁使用两种及以上燃气。二是安装、使用符合气源要求且带熄火保护装置的燃气灶具，及时更换国家明令淘汰或者使用年限已届满的燃气灶具。三是燃气灶具连接软管应采用燃气专用金属连接软管，长度不得超过2米；软管不得穿越墙体、门窗、顶棚和地面安装，禁止私接“三通”用气。四是建筑内使用天然气的部位应便于通风和防爆泄压；规范安装、使用可燃气体报警装置及燃气紧急切断阀，可燃气体报警装置安装距离天花板不超过30厘米。五是禁止在燃气管道上缠绕电线或悬挂物品。六是禁止私拆、私装、私改、私接燃气管道和设备，应由专业人员维修、改造。七是严禁在厨房堆放杂物或易燃易爆物品，按规定配备灭火器等消防器材。八是落实燃气设施设备日常安全检查，在每日营业之前和结束后由专人进行一次全面安全检查。

四、确保消防设施保持完好有效。餐饮经营单位消防设施器材或者消防安全标志的配置设置应符合规范标准，烹饪操作间的排油烟罩和烹饪部位应按消防技术规范标准要求安装使用自动灭火装置。单位安全出口、疏散楼梯、疏散通道设置应符合消防技术标准规范要求并保持畅通，在门窗上不得设置影响逃生和灭火救援的广告牌等障碍物。

五、做好燃气安全突发状况应急处置。如遇突发状况，应立即妥善处置险情，并按照本单位应急预案要求，第一时间组织人员疏散，请求相关单位救援并如实报告事故情况。燃气泄漏处置应采取以下五项措施：一是关闭燃气阀门，立即开门开窗通风；二是关火，立即关闭厨房、餐厅的灶具开关；三是不打电话

不开灯；**四是**立即疏散人员，到户外安全地方拨打燃气公司电话或报警（110、119）求助；**五是**由专业人员上门处置，切勿自行拆除燃气设备设施。

六、本地区燃气安全生产管理相关部门及本单位安全管理人员

本单位燃气安全负责人为_____，手机号码_____。

本单位燃气安全管理专员为_____，手机号码_____。

镇街对口燃气安全管理员为_____，手机号码_____。

本单位供气公司为_____，电话_____。

本地区消防救援部门为_____，电话_____。

本地区燃气主管部门为_____，电话_____。

单位：

日期：

抄送：省住房城乡建设厅、应急管理厅、市场监督管理局，省
消防救援总队。

广东省商务厅办公室

2023年10月25日印发
