

衡阳市商务和粮食局

衡商粮函〔2019〕160号

餐饮场所燃气用户安全使用告知书

各餐饮企业：

近年来，餐饮服务行业燃气使用安全问题突出，餐饮场所火灾爆燃事故频发，给人民群众生命财产安全造成严重危害。特别是今年10月份无锡市锡山区鹅湖镇新杨路一小吃店发生的燃气爆炸引发大家对燃气安全的关注，为进一步加强餐饮场所燃气安全管理，有效遏制餐饮场所燃气安全事故的发生，切实保障人民群众生命财产安全与社会和谐稳定，根据有关法律法规的规定，现就加强餐饮场所燃气使用安全管理有关事项通知如下：

一、使用天然气、液化石油气和人工煤气等燃气的餐饮服务经营单位（以下简称餐饮服务经营单位）是餐饮场所燃气使用安全的责任主体，单位主要负责人是本单位安全生产第一责任人，应当组织本单位建立并落实燃气设施管理及燃气使用安全生产责任制、操作规程，保证从业人员经安全培训合格后上岗作业。

二、餐饮服务经营单位应当配备燃气检测设备，定期进行燃气安全检查，并制定有针对性的应急预案或者应急处置方案，保证从业和施救人员掌握相关应急知识。每日营业开始前和结束后要落实专人对营业区域燃气设施进行一次全面安全检查，并做好记录。

三、餐饮服务经营单位应当按照规定在用气场所、燃气储存场所安装可燃气体浓度检测报警装置，配备干粉灭火器等消防器材，使用防爆型照明等电气设备，并将电器开关设置在场所室外。

四、餐饮服务经营单位应当使用合格的燃气钢瓶，不得使用无警示标签、无充装标识、过期或者报废的钢瓶。钢瓶供应多台灶具的，应当采用硬管连接，并固定用气设备。钢瓶与灶具连接使用耐油橡胶软管的，应当用卡箍紧固，橡胶软管中间应没有接口且长度控制在 1.2 米到 2.0 米之间；橡胶软管应当每 2 年更换一次，出现老化、腐蚀等问题的，应当立即更换；软管不得穿越墙壁、窗户和门。

五、餐饮服务经营单位使用液化石油气的，应当遵守以下规定：

（一）应当使用取得燃气经营许可的单位供应的液化石油气，并签订安全供气合同，每次购气后留存购气凭证。严禁向无燃气经营资质的单位或者个人购置液化石油气。

（二）不得在高层建筑、地下室、半地下室和通风不良

的场所储存、使用液化石油气，不得在就餐区储存和使用液化石油气钢瓶或者使用燃气直接加热食品。

（三）气相瓶和气液两相瓶专瓶专用，正在使用的钢瓶、备用钢瓶和空瓶应分开放置或者用防火墙隔开。

（四）不得将液化石油气瓶组与燃气燃烧器具布置在同一房间内，放置钢瓶和使用燃气的房间内不得堆放易燃易爆物品、腐蚀性物品和使用明火。

（五）定期更换液化石油气钢瓶减压器和密封圈并留存记录，液化石油气钢瓶减压器正常使用期限不得超过 5 年，密封圈正常使用期限不得超过 3 年。

（六）存瓶总重量超过 100 千克（折合 2 瓶 50 千克或 7 瓶以上 15 千克气瓶）时，应当设置专用气瓶间；存瓶总重量大于 420 千克时，气瓶间应当设置在独立建筑内，且与其他民用建筑间距不小于 10 米；气瓶间高度应不低于 2.2 米，不得有暖气沟、地漏及其他地下构筑物。

（七）停止使用燃气时，应及时关闭阀门，切断气源。

（八）遇到燃气泄漏的紧急情况，应立即消除所有明火，不要操作或动用任何电器或电子设备，打开所有门窗，保证足够室内通风，较大的气体泄漏或着火，应当立即疏散所有室内人员，并向 119 报警。

六、餐饮服务经营单位应当与合法供气企业签订安全供气合同，并主动接受、积极配合相关监督管理职能部门的

监督检查。

