

附件 1

餐饮业燃气安全检查表

餐饮单位名称		法人代表		联系电话		地址	
用热方式		从业人数		营业面积		提供燃料企业	
检 查 内 容						是/否或不涉及	改进举措
一、安全生产 管理制度方面	1. 是否制定消防制度、燃气安全制度						
	2. 是否建立健全安全生产管理机构配齐安全生产管理人员						
	3. 是否建立健全安全培训制度						
	4. 是否开展安全应急演练						
	5. 从业人员是否进行上岗前消防、燃气安全培训						
二、燃气安全 供气方面	1. 是否存在未取得燃气经营许可的企业进行违规供气的行为						
	2. 是否与供气单位签订有供气合同						
	3. 供气企业是否对你单位进行定期入户安全检查						
	4. 瓶装液化石油气企业在送气时是否进行随瓶安检						
	5. 供气企业是否对你单位开展安全用气宣传并指导燃气用户安全用气						

检 查 内 容		是/否或不涉及	改进举措
三、燃气安全 使用方面	1. 是否存在地下或半地下空间使用瓶装液化石油气的情况		
	2. 是否存在存放 100 公斤气瓶未设置专用气瓶间的情况		
	3. 是否存在在用气瓶和备用气瓶未分开放置的情况		
	4. 是否存在软管长度超 2 米的情况		
	5. 是否存在私接“三通”或穿越墙体、门窗、顶棚和地面的情况		
	6. 是否存在未规范安装、使用可燃气体探测器及燃气紧急切断阀的情况		
	7. 是否存在使用“气液双相”气瓶的情况		
	8. 是否存在使用未带熄火保护灶具的情况		
	9. 是否使用可调节出口压力的调压器的情况		
	10. 是否存在对燃烧器具进行中压供气的情况		
	11. 软管是否使用不符合标准要求的连接管		
	12. 燃气管道上是否有牵挂电线、绳索杂物情况		
	13. 是否存在私自增、改、拆、移燃气设施		

检 查 内 容		是/否或不涉及	改进举措
四、燃气配件 产品质量方面	1. 是否存在使用不符合国家标准或假冒伪劣的液化石油气瓶		
	2. 是否存在使用不符合国家标准或假冒伪劣的可燃气体探测器及燃气紧急切断阀、调压器、连接软管、灶具等燃气具及配件的情况		
	3. 燃气报警系统是否在有效期内，并按规定检定合格		
	4. 使用的液化气钢瓶是否在检验有效期内标志是否明显		
五、消防安全 方面	1. 是否有人员疏散通道、安全出口		
	2. 是否有应急照明		
	3. 是否有灭火器材		
	4. 厨房区域排油烟管道、排油烟风机等是否定期进行清洗		
	5. 外墙的窗口、阳台等部位是否违规设置设置影响逃生和灭火救援的金属栅栏、广告牌等障碍物		
	6. 是否私拉乱接电气线路、擅自增加用电设备		
	7. 是否违规使用易燃可燃泡沫夹芯彩钢板材料设置外墙、隔墙、吊顶、屋面或在屋面、室内等区域搭建临时用房		
	8. 是否有火灾自动报警系统		
	9. 是否使用两种及以上的火源		

检 查 内 容		是/否或不涉及	改进举措
六、醇基燃料安全使用方面	1. 建议醇基燃料储罐最大储量不得大于 500Kg		
	2. 建议燃气灶具产生的明火与醇基燃料储罐之间距离不得小于 3 米；有实体墙体分割的，安全间距可不作要求；如实体墙上有玻璃门窗或孔洞的，建议玻璃门窗或孔洞至燃气灶具明火距离不得小于 3 米		
	3. 建议醇基燃料储罐、醇基燃料与灶具连接的管道最好使用不燃、难燃材料制作		
	4. 建议醇基燃料储罐最好密闭储存，罐体顶部需设置呼吸孔（管）		
七、其它问题			

检查人员：

检查日期：

附件 3

餐饮业燃气安全联合检查隐患排查整治台账

填报单位:

填报时间:

序号	餐饮单位名称	具体问题隐患	整改时限	供气企业	整改情况
1					
2					
3					
4					
5					
...					