餐饮经营场所天然气使用明白纸

一、燃气设备、设施安全要求

1、根据《安全生产法》第三十六条规定，餐饮等行业的生产经营单位使用燃气的，应当安装可燃气体报警装置，并保障其正常使用。

2、餐饮单位必须到当地有《燃气经营许可证》的燃气部门申请设计、安装燃气管道及用气设备。

3、餐饮单位必须购买具有生产许可证、产品合格证、出厂检验报告等“三证齐全”的燃气用具，并且该燃器具是经与当地燃气进行了适配性试验的产品。

4、购买的燃器具应具有熄火保护装置。

5、使用燃气的厨房必须符合《建筑防火设计规范》和《城镇燃气设计规范》。安装燃气灶的房间净高不得低于2.2米；燃气灶与墙面的净距不应小于10厘米。

6、购买的燃器具必须是符合国家和行业有关质量标准，不得私自拆改。

7、餐饮单位应与燃气供应单位签订安全用气协议，接受燃气公司的检查与管理。

二、管道燃气器具安全使用注意事项

1、使用燃器具的人员，必须提前经燃气经营部门相关人员进行安全使用燃气的培训，并经安全教育登记签字。更换燃器具使用人员要重新进行培训。

2、燃器具使用人员，初次使用应认真阅读燃器具使用说明书，掌握燃器具的使用方法。

3、使用燃器具时，应先开点火棒阀点燃点火棒，调整灶具风量开关，点火棒对准炉头，然后开启燃气阀门点火，调节燃气开关和风量开关，确保燃气燃烧完全稳定。

4、经常清理燃器具时，要防止异物堵塞火眼。

5、燃器具使用完毕，要先关闭总阀门，然后关闭燃具阀门。开启时为先开总阀，再开灶具阀门。

6、使用燃气的厨房，必须安装燃气泄漏报警器，并将控制柜安装在监控室；使用天然气、人工煤气燃气报警器探头应安装在厨房上部，距天花板 30 厘米以上；使用液化石油气时应将报警器探头安装在距离地面 30 厘米内。

7、燃器具设置在地下室、半地下室及密闭的房间是，应设置燃气紧急自动切断阀。

8、要有专人对燃器具使用进行管理，每天对燃气阀门、管道接头、燃气表、报警系统、通风系统进行检查，及时发现燃气泄漏，并及时通知燃气部门进行修理。

9、使用燃气的厨房应有机械送排风换气系统，正常工作时，换气次数不应小于 6 次/小时。

10、使用燃气的工作间不得有第二火源。

11、在管道燃气停气检修期间，餐饮单位应将燃气阀门处于完全关闭状态，且不得将液化石油气通入管道内使用。

12、餐饮单位发现燃气管道有漏气时，应立即打开门窗通风，不得在漏有燃气的场所开启电源开关和接打电话，应在安全的地方及时通知燃气公司前来维修。

13、餐饮单位在安全检查过程中发现燃气管道锈蚀严重时，应主动到燃气经营公司办理管道维修、更换手续，及时消除安全隐患。

14、燃气公司在对餐饮单位安全检查过程中发现的安全隐患，餐饮单位要主动整改，如在安全隐患整改期限内不整改的，燃气公司有权停止供气，直至隐患消除为止。

15、餐饮单位不应将燃气表、燃气管道密封在装潢材料内，以免燃气泄漏聚集，造成事故，同时也不便于燃气管道、设施的维修。

16、餐饮单位不得擅自对燃气设施进行拆、改、移和随意改变燃气使用性质，确需要拆改时，需要到燃气公司办理相关手续，由专业人员进行处理。

嘉祥县商务局宣

2022 年 6 月