

# 东营市城镇燃气安全排查整治工作协调机制办公室

## 关于印发《餐饮场所燃气报警器安装使用要求》的通知

各县区、市属开发区燃气安全排查整治协调机制办公室，市燃气安全排查整治协调机制成员单位：

为贯彻落实《中华人民共和国安全生产法》，进一步规范我市餐饮场所燃气报警器安装、使用和维护管理，切实防范燃气安全事故发生，保障人民群众生命财产安全。根据有关法律、法规以及标准规范要求，在参考有关地市经验做法基础上，制定了《餐饮场所燃气报警器安装使用要求》，现印发给你们。各级负有安全监管职责的部门请结合实际抓好餐饮场所燃气报警器安装使用工作，在开展餐饮行业生产经营单位安全监督检查时，应将燃气报警器的安装、使用和维护情况纳入监督检查内容，督促餐饮场所加强燃气报警器维护保养，确保燃气报警器稳定可靠、正常使用。

附件：餐饮场所燃气报警器安装使用要求

东营市城镇燃气安全排查整治工作协调机制办公室  
(东营市住房和城乡建设管理局代章)

2023年6月27日

附件

## 餐饮场所燃气报警器安装使用要求

### 一、总体要求

（一）适用于我市范围内使用燃气的餐饮场所，包括各类带有经营性质的餐饮服务场所、提供餐饮服务的各类内设食堂等。其他工商业用户参照执行。

（二）餐饮场所安装燃气报警器，要遵循“合规适用、稳定可靠、经济合理、安全改造”的基本原则。

（三）从源头落实餐饮场所安装燃气报警器要求，在核发餐饮场所《营业执照》《食品经营许可证》等过程中，指引配套安装燃气报警器。

（四）燃气报警器是由探测器、报警控制器、紧急切断阀等若干设备组成的自动控制安全系统，报警控制器、探测器应与紧急切断阀联锁。

（五）燃气报警器所使用的设备应符合国家现行标准的规定，并经国家有关产品质量监督检验合格，取得产品生产许可或认可，在发生燃气泄露时，选用的燃气报警器应具备与紧急切断阀联动自动切断气源功能。

（六）燃气报警器的声光报警装置应安装在易于观察的地方，集中燃气报警器应安装在有人值守的消防控制室或值班室。

（七）建议安装使用具备信号远传功能的燃气报警器，使得燃气企业和餐饮用户随时获取燃气安全状况，及时处置

燃气泄漏安全风险隐患。各燃气企业要加快构建智慧燃气安全管理信息系统，确保实现对天然气用户和设置有瓶组气化间、天然气化间或储瓶间的液化石油气用户的燃气安全实时监控和报警信息远程传送。

## 二、安装要求

(一) 餐饮场所安装燃气报警器应严格按照有关要求设计、安装、验收、使用，其设计、安装应由具备相应资质的单位承担。餐饮场所应留存燃气报警器产品质量合格证明文件、认证证书、检测报告和其他安装资料。

(二) 餐饮场所使用的燃具为单个燃烧器额定热负荷不超过 46KW、额定热负荷总量不超过 139KW 时需按照《家用和小型餐饮厨房用燃气报警器及传感器》(GB/T34004-2017) 要求选择和安装可燃气体泄漏报警器，否则应按照《可燃气体探测器 第 1 部分：工业及商业用途点型可燃气体探测器》(GB15322.1-2019) 要求选择和安装可燃气体泄漏报警器。

(三) 面积小于 80 m<sup>2</sup> 的用气场所可设置独立燃气报警器，面积大于 80 m<sup>2</sup> 的用气场所须设置集中燃气报警器。

(四) 餐饮用户应选用具备型式批准报告的工商业用可燃气体泄漏报警器，并配备紧急切断阀，严禁餐饮场所使用家用报警器；设置有瓶组气化间、天然气化间或储瓶间的液化石油气用户必须选用防爆型探测器和紧急切断阀。

(五) 使用天然气餐饮场所，应选择探测甲烷的燃气报警器。燃气报警器应设置在顶棚或距顶棚不大于 0.3 米的地方；当释放源距离顶棚垂直距离超过 4 米时，应分层设置

探测器。单个探测器的有限探测半径 $\leq 8\text{m}$ ，超出探测范围需增设探测器。

（六）使用液化石油气餐饮场所，应选择探测液化石油气的燃气报警器。燃气报警器应设置在不高于地面 0.3 米的地方。单个探测器的有限探测半径 $\leq 4\text{m}$ ，超出探测范围需增设探测器。

（七）不能安装在灶具正上方以及直接排气、排油烟的地方，防止油烟弥住探头，造成传感器失灵；不能安装在橱柜或其它密闭空间内；不能安装在水槽下和其它潮湿区域；不能安装在温度低于  $0^{\circ}\text{C}$ ，或者高于  $50^{\circ}\text{C}$  的地方；不能安装在排气扇和其它受气流影响的地方；不能安装在污垢容易聚集的地方；不能安装在容易被碰撞、损坏的地方。

### 三、使用和管理

（一）餐饮场所负责燃气报警器的使用和维护保养，并应建立运行和维护保养记录。燃气企业应进行专业指导，提醒用户定期进行维护保养。燃气报警器的管理操作和维护应由经过专门培训的人员负责，不得私自改装、停用燃气报警器。

（二）燃气企业受理餐饮场所用气申请和入户安检时，应提醒、告知用户安装燃气报警器，指导用户按照有关技术规范要求选择和安装使用燃气报警器，未正确安装的，不予供气。

（三）燃气企业应建立健全所供气餐饮用户燃气报警器管理台账，包含型号、数量、安装时间、检测时间等基本信

息，做到底数清、情况明。

（四）燃气报警器中探测器、紧急切断阀等的功能，餐饮场所每半年应检查 1 次。

（五）燃气报警器应定期年检，1 年至少检查校准 1 次，并提供校准证书。

（六）餐饮场所燃气报警器各种探测器使用年限为 3 年，紧急切断阀使用年限为 10 年，到期后应及时更换。

（七）燃气报警器需保持供电，否则无法发出报警信号，使用过程中不要擅自断电。

（八）燃气报警器发出报警信号后应及时关闭气瓶角阀，排除燃气泄漏风险后，方可再次用气。

（九）燃气报警器表面能明显看到灰尘时，用拧干水的湿软布轻擦表面，注意不能用滴水的湿布；清洁完成后要进行一次按键“测试”，检测正常后才能重新装上继续使用；在维护清洁过程中，绝对不能用酒精、汽油、清洁剂之类的化学物品对报警器进行清洗，否则有可能导致损坏。

（十）各级负有安全监管职责的部门请结合实际抓好餐饮场所燃气报警器安装使用工作，在开展餐饮行业生产经营单位安全监督检查时，应将燃气报警器的安装、使用和维护情况纳入监督检查内容，督促餐饮场所加强燃气报警器维护保养，确保燃气报警器稳定可靠、正常使用。