附件1：

餐饮燃气、大型商场超市重大安全风险隐患及防控整改措施清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 序号 | 重点安全风险隐患 | 防控和整改措施 |
| 商场  超市餐饮  燃气 | 1 | 特别是小餐饮企业燃气安全意识不强，燃气安全知识培训不到位，燃气使用不规范，燃气安全隐患整改不彻底。 | 依托行业协会，强化行业安全培训，支持行业协会开展安全生产专项行动，组织企业自查自纠；不定期开展抽查，对检查发现的问题，勒令立即整改；建立燃气安全红黑名单，纳入诚信档案；对大排查大整治工作回头看，跟踪检查，督促企业整改到位。 |
| 2 | 商超等人员密集场所业态多元，含有大量餐饮、娱乐功能，容易引起火灾和踩踏事件。 | 依托属地强化安全培训，落实大型盛业场所消防安全主体责任，组织企业开展自查自纠；开展大型商场超市大排查大整治，对发现的问题立即整改；建立消防安全红黑名单，纳入诚信档案；对大排查大整治工作回头看，跟踪检查，督促企业整改到位。 |

附件2：

餐饮燃气企业安全生产管理检查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 基础信息档案 | 餐饮单位名称 | |  | | 工商营业执照注册号 | |  | | |
| 负责人 | |  | | 联系电话 | |  | | |
| 联系地址 | |  | | 检查日期 | |  | | |
| 主体责任 | 序号 | 检查内容 | | | | 检查情况 | | 备注 | |
| 1 | 相关用气制度张贴上墙，签订安全承诺书。 | | | | 符合□ 不符合□ | |  | |
| 2 | 与合法供气单位签订供气合同，每天开展安全检查，定时定人做好用气管理，安排专人负责气阀开关。 | | | | 符合□ 不符合□ | |  | |
| 气瓶安全使用要求 | 通用检查要求 | | | | | | | | |
| 序号 | 检查内容 | | | | 检查情况 | | | 备注 |
| 1 | 气瓶不得存放在高层建筑、地下室、半地下室和通风不良的场所。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 2 | 就餐区不得储存和使用液化石油气钢瓶或者使用燃气直接加热食品，同一室内未同时使用含燃气在内的两种以上燃料。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 3 | 能提供与现场气瓶企业标识一致的供气合同，现场气瓶具有二维码标识。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 4 | 厨房间存放液化气瓶总重不得超过100kg，超过100kg的应当设专用置气瓶间。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 5 | 耐油橡胶软管的长度不长于2.0米，且没有接口，不得穿过墙、窗户、门；软管是否出现老化、腐蚀等问题。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 6 | 配备至少2只8kg干粉灭火器。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 7 | 无直通室外门窗的厨房设置燃气浓度报警器和排风机。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 气瓶放在厨房中的安全要求 | | | | | | | | |
| 序号 | 检查内容 | | | | 检查情况 | | | 备注 |
| 1 | 必须使用单瓶形式与燃气燃烧器具连接，水平净距离≥0.5m。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 2 | 15Kg气瓶不超过7只或5Kg气瓶不超过20只，总重不超100kg。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 专用气瓶间安全要求 | | | | | | | | |
| 序号 | 检查内容 | | | | 检查情况 | | | 备注 |
| 1 | 50Kg气瓶少于8只。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 2 | 气瓶间高度不低于2.2米，通风良好。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 3 | 气瓶间地下不得有下水道，化粪池等地下构筑物。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 4 | 安装燃气浓度报警器，电气应防爆。 | | | | 符合□ 不符合□ | | |  |
| 其他安全隐患 |  | | | | | | | | |
| 检查人签名 | | | |  | | | | | |
| 被检查餐饮店签收 | | | |  | | | | | |

注：检查表根据气瓶放置位置实际情况进行填写

附件3：

大型商场超市安全生产管理检查表

商场超市名称： 检查时间： 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 符合 | 不符合 | 存在隐患 |
| 1 | 营业执照等证件完备情况 |  |  |  |
| 2 | 建立安全管理体系。按规定设置安全生产管理机构、配备管理人员 |  |  |  |
| 3 | 建立日常管理台账。落实日常检查维修保养制度，定期开展消防设施、电梯检测和维护保养，并如实制作检测维保记录，存档备查 |  |  |  |
| 4 | 落实重点岗位人员责任。依法明确消防安全责任人、管理人及其职责的，消防控制室安全员是否持证上岗、是否熟练操作设施设备，日常检查中发现的隐患是否整改到位 |  |  |  |
| 5 | 开展安全生产宣传教育培训。是否定期开展消防安全培训工作，建立安全生产应急处置预案，组织应急救援演练 |  |  |  |
| 6 | 重点部位安装电子视频监控系统，并有明显标志 |  |  |  |
| 7 | 应急管理消防通道通畅，消防通道无被占用、堵塞等现象，逃生导向标识清晰、规范 |  |  |  |
| 8 | 有符合规定的灭火器、烟雾探测器、喷淋等消防设施 |  |  |  |
| 9 | 相关职能部门日常检查中发现问题与隐患整改落实情况 |  | | |
| 整改建议 |  | | | |

检查小组成员签名:

被检查单位负责人（签名）：

附件4：

加油站（点）安全生产检查表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查时间： | 年 | 月 | 日 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受查单位 | 单位名称 |  | | | |
| 单位地址 |  | | | |
| 单位负责人 |  | 电话 | |  |
| 检查内容 | | 检查情况 | | 整改要求 | |
| 1.成品油零售经营批准证书、危化证、营业执照等证件完备情况。 | |  | |  | |
| 2.安全生产管理体系、机构建立情况，员工是否按操作流程作业。 | |  | |  | |
| 3.安全生产台账是否健全，消防安全责任制是否落实，是否开展日常检查、发现的隐患是否整改到位。 | |  | |  | |
| 4.安全生产教育、培训、应急救援演练开展情况。 | |  | |  | |
| 5.安全生产应急处置机制是否健全。 | |  | |  | |
| 6.安全生产设施、装备完好情况及日常管理维护情况。 | |  | |  | |
| 7.是否配备专业管理人员，从业人员持证上岗制度落实情况。 | |  | |  | |
| 8.散装汽油销售是否规范，是否定枪销售，是否有监控（保存3个月），是否有散装汽油销售台账。 | |  | |  | |
| 相关职能部门日常检查中发现问题与隐患整改落实情况。 | |  | |  | |
| 职能部门检查意见 | |  | |  | |

|  |
| --- |
| 检查单位名称及检查员（签名）： |
| 被检查单位负责人（签名）： |