

餐饮业燃气安全专项整治重点

1. 未与供气企业签订供用气合同。
2. 同一用气场所同时使用天然气、液化石油气。
3. 在地下半地下场所、公共用餐区域使用液化石油气。
4. 液化石油气存瓶总重量超过 100 公斤未设置专用气瓶间。
5. 餐饮等行业的生产经营单位未安装可燃气体报警装置并保障其正常使用（天然气探测器距离顶棚应不大于 30 厘米、液化石油气探测器距离地面应不大于 30 厘米）。
6. 液化石油气钢瓶超期未检或者存在明显质量缺陷。
7. 液化石油气调压器状态可调节，调压器出气口为软管接头时应设置过流切断安全装置。
8. 连接软管使用年限低于 8 年、超过 2 米、中间有接头或三通、穿墙、与灶具距离小于 0.5 米、连接处未用卡箍紧固
9. 天然气管道锈蚀、被占压或包裹、作为负重支架。
10. 灶具无熄火保护装置。
11. 燃气燃烧烟气未排至室外。
12. 地下半地下使用天然气的场所、地上密闭用气场所未设置独立的机械送排风系统。
13. 液化石油气非居民用户未张贴并规范填写《非居民用户燃气安全使用信息公示牌》（《亳州市城镇燃气安全专项整治三年行动实施方案》附件 3），公示送气人员和使用责任人等，接受社会监督。
14. 单位燃气用户未建立健全用气安全管理制度，加强对操作维护人员燃气安全知识和操作技能的培训。
15. 擅自安装、改装、拆除户内燃气设施和燃气表，盗用燃气。
16. 未配备干粉灭火器、灭火毯等消防器材。
17. 安全出口锁闭，占用、堵塞疏散通道和疏散楼梯，门窗堵塞或设置户外广告牌、铁栅栏等影响逃生的障碍物。