

广东省住房和城乡建设厅文件

粤建城〔2022〕182号

广东省住房和城乡建设厅关于印发《广东省 餐饮场所可燃气体报警装置安装使用 工作指引（试行）》的通知

各地级以上市城镇燃气管理部门：

为认真落实《中华人民共和国安全生产法》，规范我省餐饮场所可燃气体报警装置安装、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《广东省住房和城乡建设厅关于推动全省餐饮场所安装可燃气体报警装置的通知》（粤建城〔2022〕287号）和有关法律、法规和标准规范要求，在综合有关地市经验做法的基础上，制定《广东省餐饮场所可燃气体报警装置安装使用工作指引（试行）》，现印发给你们，请结合实际抓好餐饮场所可燃气体报警装置安装使用工作。

广东省住房和城乡建设厅

2022年9月5日

(联系人：赖增军，联系电话：020-83133596)

广东省餐饮场所可燃气体报警装置 安装使用工作指引（试行）

一、总体要求

（一）本指引适用于广东省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。本指引所述餐饮场所是指使用燃气的餐饮场所。

（二）餐饮场所安装可燃气体报警装置，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可燃气体报警装置，在核发餐饮场所《营业执照》《食品经营许可证》等过程中，指引配套安装可燃气体报警装置。

（四）可燃气体报警装置是由探测器、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）本文所述小型餐饮厨房是指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 的用于餐饮业提供烹饪服务的厨房。

二、选型要求

（一）探测器。

1. 小型餐饮厨房可选用符合《家用和小型餐饮厨房用燃气报警器及传感器》(GB/T 34004-2017)要求的小型餐饮厨房产品(产品型号编码前三位为BYX或BTX),严禁餐饮场所使用家用产品。

2. 非小型餐饮厨房应选用符合《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》(GB 15322.1-2019)的产品。

(二)报警控制器:应选用符合《可燃气体报警控制器》(GB 16808-2008)的产品。

(三)餐饮场所的液化石油气储瓶间和瓶组间应安装可燃气体报警装置并选用防爆型探测器和紧急切断阀。

(四)餐饮场所选用的各种可燃气体报警装置产品,在发生可燃气体泄露时,应具备与紧急切断阀联动自动切断气源功能。

三、安装要求

(一)餐饮场所安装可燃气体报警装置应严格按照《城镇燃气报警控制系统技术规程》(CJJ/T 146-2011)有关要求进行设计、安装、验收和使用。餐饮场所应留存可燃气体报警装置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)可燃气体报警装置的设计、安装应由具有燃气工程设计资质和消防工程施工资质的单位承担。

(三)可燃气体报警装置应与餐饮场所室内燃气工程同时设计、同时安装、同时投入使用。

四、使用和管理

(一)餐饮场所用户负责可燃气体报警装置的使用和维护保养，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。

(二)餐饮场所可燃气体报警装置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。

(三)可燃气体报警装置中探测器、紧急切断阀等的功能，餐饮场所每半年应检查1次。

(四)燃气经营企业需对供气的所有餐饮场所进行一次彻底排查统计，全面摸清可燃气体报警装置的安装使用情况，并建立健全台账，做到底数明、情况透。

(五)燃气经营企业在受理餐饮场所用气申请和入户安检时，应提醒、告知用户安装可燃气体报警装置，指导用户按照有关技术规范要求选择和安装使用可燃气体报警装置。

(六)各级负有安全监管职责的部门在开展餐饮行业生产经营单位安全监督检查时，应将可燃气体报警装置的安装、使用和维护情况纳入监督检查内容，督促餐饮场所加强可燃气体报警装置维护保养，确保可燃气体报警装置稳定可靠。

本工作指引有效期二年。

公开方式：主动公开