

韶关市商务局开展酒店、餐饮、家政企业线上 消防安全专场培训

【活动概况】

4月8日，为贯彻落实“预防为主、防消结合”的工作方针，韶关市商务局组织商贸服务业（酒店、餐饮、家政）企业开展线上安全生产培训。市商务局副局长李秋雯，局安办、服贸科，各县（市、区）商务局分管安全生产及分管业务领导、业务股（室）负责人，各地酒店、餐饮、家政企业近250人参加直播培训，微信直播平台共计1700人次观看。

本次培训根据《中华人民共和国消防法》，《建筑设计防火规范》和《城镇燃气设计规范》等法律法规和国家技术标准规范，重点讲解了《中华人民共和国消防法》，瓶装、管道天然气、电器设备和消防设备的安全使用，应急处置等消防知识。培训形式灵活，内容丰富，实用性强，有助于全面普及消防安全知识，提升我市酒店、餐饮、家政等商贸服务业企业经营主体的消防安全意识，落实企业安全生产主体责任，确保消防安全责任落实到人，同时提高广大经营主体及从业人员的防范消防安全事故技能和应急处置能力。

【重点宣传内容】

1. 问：根据《中华人民共和国消防法》，燃气用具的产品标准，是否应当符合消防安全的要求？

答：根据《中华人民共和国消防法》第二十七条，电器产品、燃气用具的产品标准，应当符合消防安全的要求。电器产品、燃气用具的安装、使用及其线路、管路的设计、敷设、维护保养、检测，必须符合消防技术标准和管理规定。

第六十六条规定：电器产品、燃气用具的安装、使用及其线路、管路的设计、敷设、维护保养、检测不符合消防技术标准和管理规定的，责令限期改正；逾期不改正的，责令停止使用，可以并处一千元以上五千元以下罚款。

2. 问：根据《住房和城乡建设部等部门关于加强瓶装液化石油气安全管理的指导意见》，应如何完善用户用气管理制度？

答：鼓励瓶装液化石油气经营企业推行实名购气制度，完善用户信息档案，建立用户服务管理系统，确保产品与服务质量责任可溯源。瓶装液化石油气经营企业要严格执行安全检查制度，全面检查新用户场所的安全用气条件，签订规范的供用气合同，对不符合条件的，积极指导用户进行整改，

不配合整改或无法整改的，不予供气。定期上门检查用户安全用气情况，发现安全隐患和不当使用行为的，立即纠正和处置。

3. 问：根据《住房和城乡建设部等部门关于加强瓶装液化石油气安全管理的指导意见》，餐饮经营单位需遵守哪些安全管理要求？

答：餐饮经营单位要严格落实安全用气责任，建立完善安全用气责任制、用气操作规程等规章制度，气瓶不得放置于室内人员就餐场所，避免重大用气事故发生；主动接受瓶装液化石油气经营企业的入户安检和安全用气指导，对安检中发现的安全隐患要立即整改。

4. 问：根据《城镇燃气设计规范》（GB50028-2006）（2020 修订版），商业用气设备的安装应符合哪些要求？

答：根据《城镇燃气设计规范》（GB50028-2006）（2020 修订版）10.5.5 规定，商业用气设备的安装应符合下列要求：
1.大锅灶和中餐炒菜灶应有排烟设施，大锅灶的炉膛或烟道处应设爆破门；2.大型用气设备的泄爆装置，应符合本规范第 10.6.6 条的规定。

10.6.6 1.燃气管道上应安装低压和超压报警以及紧急自动切断阀；2.烟道和封闭式炉膛，均应设置泄爆装置，泄

爆装置的泄压口应设在安全处；3.鼓风机和空气管道应设静电接地装置。接地电阻不应大于 100Ω；4.用气设备的燃气总阀门与燃烧器阀门之间，应设置放散管。

【活动特点和效果】

通过开展线上培训，有利于推动我市商贸服务业（酒店、餐饮、家政）企业的安全生产工作：一是提升了企业的安全意识，普及了安全知识。通过组织学习《中华人民共和国消防法》等法律法规，瓶装、管道天然气、电器设备和消防设备安全使用、应急处置等消防知识，使广大从业人员提升了消防安全意识，普及了消防安全知识。二是落实了企业安全生产主体责任，使广大经营主体和从业人员进一步明确自己的工作职责。三是提高了广大经营主体人员的防范消防安全事故技能和应急处置能力，避免安全生产事故的发生，以及在事故发生时能正确地应对，减小事故带来的损失，有助于营造安全稳定的生产环境。