

燃气安全专项检查背景下餐饮场所隐患治理研究

李成培

宿迁中石油昆仑燃气有限公司, 江苏 宿迁 223800

[摘要]燃气安全专项检查是防止餐饮场所发生燃气安全事故的重要措施。目前餐饮场所燃气安全隐患主要是设施设备运行异常、安全管理行为失范两个方面, 具体包括管道锈蚀泄漏、软管老化破损、报警装置安装不到位或者失灵、灶具缺少熄火保护功能等。专项检查之后, 各地依靠联合执法、闭环整改、数字化监管等方式初步形成了治理合力, 但隐患反弹的压力仍然存在。研究表明, 创建包含多方协同监管、隐患闭环治理、安全教育常态化、数字平台深度应用等多方面内容的系统化治理途径, 是改善餐饮场所燃气安全水平的一种可行方式。

[关键词]燃气安全; 专项检查; 餐饮场所; 隐患治理

DOI: 10.33142/sca.v9i8.20193

中图分类号: TU996.8

文献标识码: A

Research on Hidden Danger Management in Catering Venues under the Background of Gas Safety Special Inspection

LI Chengpei

Suqian PetroChina Kunlun Gas Co., Ltd., Suqian, Jiangsu, 223800, China

Abstract: Special inspection of gas safety is an important measure to prevent gas safety accidents in catering establishments. At present, the main gas safety hazards in catering establishments are abnormal operation of facilities and equipment, and improper safety management behavior, including pipeline corrosion and leakage, aging and damage of hoses, inadequate or malfunctioning installation of alarm devices, and lack of flameout protection function for stoves. After the special inspection, various regions have initially formed a joint governance force through joint law enforcement, closed-loop rectification, digital supervision and other methods, but the pressure of hidden dangers rebounding still exists. Research has shown that creating a systematic governance approach that includes multi-party collaborative supervision, closed-loop management of hidden dangers, normalization of safety education, and deep application of digital platforms is a feasible way to improve the gas safety level of catering venues.

Keywords: gas safety; special inspection; catering establishments; hidden danger rectification

引言

餐饮场所属于人员聚集的公共服务空间,燃气安全同公共生命财产安全以及社会安定息息相关。近些年来,全国城镇燃气安全专项整治工作不断推进,专项检查成了排查治理餐饮场所燃气隐患的主要手段。但是餐饮行业的经营主体分散、用气环境复杂、安全管理能力参差不齐等特点,造成隐患反复出现、治理难以长效的现象比较明显。专项检查怎样在强有力的推动下形成适合餐饮场所特点的隐患治理体系,由运动式整治走向常态化的管理,是亟待回答的现实问题。针对该问题,从隐患类型分析入手,探究系统化的治理途径和长效机制,从而给餐饮场所燃气安全管理工作提供一定的借鉴。

1 燃气安全专项检查背景下餐饮场所隐患治理现状

全国城镇燃气安全专项整治工作启动以后,各地把餐饮场所当作重点对象,对“大起底”排查和全链条整治展开全方位的开展。专项检查采用多部门联合执法的方式,以住建、市场监管、应急管理、消防等部门为牵头单位,集中力量对燃气设施合规性、报警装置安装、连接软管使用、气瓶管理、用气环境等进行全方位的检查。经检查部分餐饮场所没有按要求安装可燃气体报警器,所用软管、调压器不符合要求,灶具没有熄火保护装置等。各地对于排查出来的隐患都建立了“发现、交办、整改、复核”的闭环管理机制,对重大隐患实行挂牌督办,对拒不整改的依法采取停气或者处罚措施。

同时,数字化监管手段也第一次被用到专项检查当中。部分地区建立燃气安全监测预警平台,使用物联感知设备对管网的压力、流量、泄漏指标进行实时监测,把隐患处置流程纳入到线上闭环管理之中。但是从整体上讲,餐饮场所隐患治理还存在着诸多的困难,一些经营主体的安全投入意愿不高,整改工作被动应付;基层监管力量不足,不能形成常态化的覆盖;已经整改过的隐患存在反弹的风险,长效管理机制还没有真正建立起来。专项检查的阶段性能成效怎样才能变成持久性的安全屏障,还需要依靠制度创新和技术赋能的不断努力。

2 餐饮场所燃气安全隐患类型及成因分析

2.1 燃气设施设备运行隐患

设施设备隐患主要是管道锈蚀泄漏、连接软管老化破损、安全装置缺失或者失效、灶具无熄火保护、油烟管道油垢积聚这五种情况。管道受厨房潮湿高温环境的影响,防腐层受损容易造成锈蚀穿孔;非专用软管、超期服役或者接口松动在小型餐饮场所比较常见;报警装置没有安装、装错或者被油污堵塞的现象较多,紧急切断阀常常不能联动;没有熄火保护装置的灶具在火焰熄灭之后不能自动断气;油烟管道积垢遇明火会引发火灾。由此可以看出,设施更新改造投入少、维护管理缺位的深层次矛盾已经出现。

2.2 安全管理与操作行为隐患

人的行为与管理制度缺陷构成隐患治理的软肋。就燃气操作而言,部分餐饮从业人员缺少基本的燃气安全常识,存在着使用完毕后不关掉钢瓶阀门、私自拆卸改装燃气设施、在燃气管道附近堆放易燃物等违规行为^[1]。部分经营者为了方便经营,违规使用三通接头、一瓶供多灶、双气源或者私拉乱接电气线路,埋下了多重风险。从制度管理的角度来说,小型餐饮场所普遍存在缺少用气安全操作规程以及日常检查制度的现象,“班前检查、营业中巡查、打烊后清查”的自查机制形同虚设。部分场所存在“三合一”现象,即经营、仓储、住宿功能混同,一旦发生事故将严重阻碍人员逃生。另外,餐饮场所经营者对于安全投入的边际效益没有认识,主动更换老化设施、加装技防设备的意愿不高,安全隐患排查大多依靠外部检查来推动,没有内化成经营主体的自觉行为。以上问题深层次的原因是行业准入门槛低、从业人员流动性大、安全培训覆盖率低、处罚力度小。

3 燃气安全专项检查背景下餐饮场所隐患治理路径

3.1 完善燃气安全检查机制,强化隐患排查治理

专项检查有效性的保证依靠的是检查机制的制度化、

规范化。应当建立常态化的联合监管机制,由住建、商务、应急、消防、市场监管等相关部门按照各自职责分工进行协同执法,杜绝出现多头执法、监管盲区并存的情况。检查方式上采用过筛式排查加双随机、一公开抽查的方式,加大了对高风险区、重点时段和问题多发点的检查力度。根据排查出的隐患进行分级分类管理,一般隐患现场交办、限期整改,重大隐患挂牌督办,明确整改责任人、整改时限和整改措施,逾期未改或者拒不整改的,依法采取停气、处罚等刚性措施^[2]。同时建立隐患整改“回头看”制度,由属地街道或者网格员对已经销号的隐患进行复查,防止问题反弹。基层政府要把燃气安全当作年度安全生产考核重点内容,落实属地管理责任,打通监管的“最后一公里”。

3.2 加强燃气设施维护管理,提升设备运行安全水平

设施硬件是燃气安全的第一道屏障。餐饮场所要对不合格的燃气设施进行全方位的更换,主要推进三项改造工作,即橡胶软管换成防脱落、耐老化、防剪切的燃气专用金属软管,非自闭式调压器换成具有自闭、过流保护功能的商用调压器,所有在用灶具都装上熄火保护装置。餐饮场所用气区域的安全装置安装应按照相关要求设置可燃气体报警器并连锁到紧急切断阀,报警器要定期检测、校准,探头要保持清洁畅通。燃气企业应当履行入户安检义务,在规定的周期内对餐饮用户的设施进行全面检查,对检查中发现问题的用户下发书面整改通知书。对瓶装液化石油气用户要严格查验气瓶检验有效期、充装溯源信息及配送环节是否规范,严禁过期瓶、报废瓶进入餐饮环节。餐饮经营者要创建设施设备维护台账,记载日常检查,维修保养以及更换的情况,从而实现设施状态的可追溯。

3.3 规范餐饮场所用气行为,增强安全防范意识

操作行为规范化给隐患治理赋予了软约束。餐饮经营者应当制定用气安全操作规程,规定点火前检查、使用中值守、用气后关阀等重要环节的要求,把安全操作列入员工日常考核。根据厨房用火、用电、用气的特点,落实厨房与餐厅防火分隔制度、油烟管道定期清洗制度、打烊三件事(关阀、熄火、断电)制度。安全培训属于行为规范化先决条件。监管部门会同消防部门、燃气公司、街道等单位共同实施“送课上门”行动,借助案例警示、实物展示、实操演练等形式对餐饮从业者全部人员展开培训,重点教授燃气泄漏应急处置、初期火灾扑灭、人员疏散引导等实用技艺。丰宁县的实践证明,以小餐饮经营者为主体开展的集中培训,可以较好地提高小餐饮经营者对液化气钢瓶规范储存、报警器正确安装、软管更换周期等常见隐患的认识和处置能力,参训人员安全防范意识及自我防护

能力得到明显提升。另外，通过发放安全告知书、推送警示案例、张贴操作提示等手段来营造安全用气的氛围，促使经营主体由原来的“要我安全”向“我要安全”转变。

3.4 推进数字化监管应用，提高安全风险管控能力

数字化手段给破解监管力量不足、隐患发现滞后等难题提供技术途径。浙江省建立的燃气安全数字化监管体系，将企业的巡查、物联监测、设备定检、安全评估、政府排查、社会反馈等纳入隐患排查工具，全省 365 家燃气企业、11.78 万名检查人员通过统一平台进行隐患排查治理，共发现并处置隐患 19.91 万个。气瓶流转环节的“全省统一核验”模式具有代表性，对气瓶入站、充装、出站、配送入户等 8 个关键节点进行扫码核验，自动拦截过期瓶、黑气瓶等不合规气瓶，从源头上阻断风险进入餐饮环节。苏州燃气监管“一张网”把管网巡查轨迹、隐患排查进度、监测预警处置全部纳入全流程线上闭环管理，2025 年共开展管线巡查 28 万余次，监测报警核实处置率达到 100%，系统自动派单、超期预警使隐患处置责任到人、限时清零^[3]。对餐饮场所来说，应该重点推进可燃气体报警装置的物联网改造，把报警信息及时推送至经营者、燃气企业以及监管平台，从而形成一个“监测、预警、响应、处置”的快速反应链条。数字化监管的核心价值就是把隐患的“可知、可视、可溯、可控”变成常态，给专项检查的精准施策赋予数据支撑。从表 1 可知，国内一些先行地区已经形成了可以借鉴的燃气安全数字化监管经验，各地在平台功能侧重点、数据采集深度、应用覆盖范围等方面各有不同，但都指向了以数据驱动、闭环管理、多方协同为方向的治理思路。

4 餐饮场所燃气安全长效管理机制构建

4.1 健全多方协同监管体系

长效管理要靠职责明确、运转高效监管机构来支撑。纵向上要形成省、市、县、乡镇（街道）四级联动的燃气安全监管网络，明确各级的职责分工，把属地管理责任落实到网格上。就横向而言，住建部门属于行业监管部门，

商务部门督促餐饮企业承担起主体责任，市场监管部门强化对燃气器具质量的监管工作，消防部门执行消防安全的监督检查任务，从而构建起分工清晰、协作紧密的工作体系。同时要吸纳燃气企业、行业协会、第三方技术机构等多元主体参与治理，发挥企业设施巡检、入户安检的专业优势，依靠协会实行行业自律，委托第三方做安全评估，弥补行政监管力量的不足。

4.2 完善隐患闭环治理机制

隐患治理不能只停留在发现上，要形成一个完整的闭环。应制定隐患分级分类标准，确定各种隐患的判定依据、整改要求及整改时限。一般隐患由餐饮经营者自行整改，燃气企业或者网格员复查确认；重大隐患实行清单化管理、责任制落实、销号式推进，由监管部门挂牌督办。对整改不到位的依次采取警示约谈、责令停业、行政处罚等递进式的压力。枣阳市在执法过程中采取的责令限期整改、逾期未整改停止供气、依法处罚的递进式措施，有效地形成了执法震慑，保证了隐患整改的闭环。另外，要创建跨部门联合惩戒机制，把严重违法违规的餐饮经营主体列入“黑名单”，对其经营许可、贷款融资、评优评先等各方面实行限制，产生“一处违法、处处受限”的约束效果。

4.3 强化安全教育培训体系

安全教育的常态化、全覆盖，是人为失误的一种预防。应把燃气安全知识列入餐饮从业人员的岗前培训、年度继续教育内容当中，建立相关的培训考核档案，保证餐饮从业人员能够掌握本岗位燃气安全风险及操作规程。培训内容应该实用、有针对性，即燃气设施的正确使用方法、燃气设施泄漏的应急处理程序、初期火灾扑灭的方法、人员疏散引导的重点内容。发挥行业协会的作用，制定餐饮场所燃气安全操作指南，推广好的管理经验。面向公众的宣传教育也不能少，应该通过新媒体平台、社区宣传栏、餐饮集中区流动宣传点等方式，向消费者普及燃气安全知识，提高消费者的燃气安全意识和监督意识，营造良好的社会共治氛围。

表 1 部分地区燃气安全数字化监管实践对比

地区	平台/模式名称	核心功能	关键成效数据
浙江省	燃气安全数字化监管平台	企业巡查、物联监测、设备定检、安全评估、政府排查、社会反馈一体化	覆盖 365 家燃气企业、11.78 万名检查人员，累计处置隐患 19.91 万个
苏州市	燃气监管“一张网”	管网巡查轨迹记录、隐患排查进度追踪、监测预警线上派单	2025 年管线巡查 28 万余次，监测报警核实处置率 100%
蓟州区	燃气安全监测平台	物联感知设备实时监测、分级预警推送、风险分析研判	实现监管模式、风险防控、管理效能“三个转变”

4.4 推动燃气安全管理数字化转型

数字化是达成从被动应对到主动预防的支撑。应当建立燃气供应、输配、使用的全链条监管平台,把燃气企业的数据、管网设施的数据、餐饮用户的数据等基础数据纳入进来,创建燃气安全一张图。在餐饮端主要推广物联网报警装置的安装联网,使泄漏信息可以及时上传并分级预警,在监管端依靠平台创建隐患台账管理、整改追踪、超期提醒等,保证隐患从发现到销号全过程留痕。数字化监管的关键之处在于借助业务数据全流程可追溯来压实企业的主体责任和部门监管的责任,从而形成人做云看的新机制,从根子上提高风险防控的韧性水平。

5 结语

燃气安全专项检查短时间内产生了巨大的威慑和促进作用,大量的显性隐患被清理掉。但是餐饮场所燃气安全根本的改善不能只依靠阶段性高压检查,应该把检查中积累的经验、数据、机制转化成长效治理能力。从隐患类型来看,设施设备老化、安全装置缺少等“硬伤”可以经

过技术改造逐步消除,但是用气行为不规范、安全制度缺失等“软肋”则需要长期的制度约束和行为塑造。未来的治理重心应该放到多方协同监管制度化、隐患处置流程标准化、从业人员教育常态化、数字化监管工具深度应用上,逐步形成“技防、人防、制度防”三位一体的安全治理格局,切实筑牢城市“烟火气”的安全防线。

[参考文献]

- [1]戴振华.餐饮场所燃气泄漏监控平台的建设与运行[J].科技创新与应用,2024,14(34):184-187.
- [2]张洪杰,魏甜甜,聂俊杰,等.餐饮商户燃气爆炸多因素风险耦合研究[J].武汉理工大学学报,2024,46(2):116-124.
- [3]孙超.谈使用液化石油气餐饮企业的隐患整改——以某县餐饮行业不安全隐患问题为例[J].劳动保护,2023,11(12):68-70.

作者简介:李成培(1984—),男,江苏宿迁人,江苏科技大学电子及自动化毕业,现就职于宿迁中石油昆仑燃气有限公司,从事客服管理工作。