

厦门市餐饮行业液化石油气用气场所安全

检 查 表

一 基本情况	餐 饮 经营名称			工商营业执照注册号	
	营业地址			负责人	
	联系电话			检查日期	
二 使用 液化石油气 气瓶基本情况	气瓶型号	气瓶数量	气瓶企业标识	气瓶条形码号	下次检验日期
	供用气合同供气企业名称 (企业名称)				
	购气凭证 (供气企业名称, 瓶号)				
三 用气场所安全要求	通用要求				
	序号	检查内容		检查情况	备注
	1	能提供与现场气瓶企业标识一致的供用气合同		符合□ 不符合□	
	2	能提供与现场气瓶企业标识一致购气凭证		符合□ 不符合□	
	3	购气凭证瓶号与现场气瓶条形码号一致		符合□ 不符合□	
	4	钢瓶有警示标签和充装企业标识		符合□ 不符合□	
	5	钢瓶在检验有效期内		符合□ 不符合□	
	6	钢瓶存放位置和厨房不得设在地下或半地下室		符合□ 不符合□	
	7	钢瓶存放位置和厨房不得作为卧室		符合□ 不符合□	
	8	钢瓶存放位置和厨房不得使用煤炉		符合□ 不符合□	
	9	橡胶软管用卡箍紧固连接, 软管的长度不长于 2.0 米		符合□ 不符合□	
	10	无直通室外门窗的厨房应设置燃气浓度报警器和排风机		符合□ 不符合□	
	11	配备干粉灭火器		符合□ 不符合□	
	12	不得使用气液两相瓶 (YSP118-II) 连接灶具		符合□ 不符合□	
	钢瓶是否放在厨房中?			是 □ 不是, 有专用气瓶间 □	

三 用 气 场 所 安 全 要 求	钢瓶放在厨房中的安全要求			
	序号	检查内容	检查情况	备注
	1	不得使用YSP118(50Kg)钢瓶	符合□ 不符合□	
	2	15Kg(YSP35.5)钢瓶不超过7只 5Kg(YSP12)钢瓶不超过20只	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(YSP118)钢瓶少于8只	符合□ 不符合□	
	2	厨房与气瓶间隔断墙壁无门、窗，软管不得穿越墙壁、窗户和门	符合□ 不符合□	
	3	气瓶间高度应当不低于2.2米	符合□ 不符合□	
	4	气瓶间通风良好，有直通室外的门	符合□ 不符合□	
其 他 安 全 隐 患	5	气瓶间内有安装燃气浓度报警器	符合□ 不符合□	
	6	气瓶间内电气应防爆	符合□ 不符合□	
	7	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□	
检 查 人 签 名				
被检查餐饮店签收				

附件 3

厦门市餐饮场所燃气安全专项治理检查工作情况统计表

填报单位(盖章):

类别 数量 项目		火锅店	烧烤店	小吃店	其他	合计
		小型餐饮场所数量(家)				
从业人数						
专项治理检查相关工作情况						
举办培训场次					培训人数	
专项 治理 检查 情况	企业 自查 自改 情况	自查安全隐患数(项)		_____项, 其中重大安全隐患_____项		
		自改安全隐患数(项)		_____项, 其中重大安全隐患_____项		
		隐患整改资金(万元)				
	部门 治理 检查 情况	组织检查组(个)				
		组织检查人员(人次)		_____人次, 其中专家_____人次		
		检查单位数(家)				
		发现安全隐患数(项)		_____项, 其中重大安全隐患_____项		
		督促整改安全隐患(项)		_____项, 其中重大安全隐患_____项		
	隐患整改资金(万元)					
	行政 执法 情况	取缔单位数(家)				
责令停业整改单位数(家)						
关闭经整改仍不符合要求的单位数(家)						
行政处罚起数						
行政罚款数(万元)						

填报人:

联系电话:

填报时间

