

ICS 号： 67.120.30

中国标准文献分类号： X10/29

无锡市餐饮行业团体标准

T/WXCY0004—2020

无锡市餐饮服务单位安全生产规范

Safety Production Specification for Wuxi Catering Service Organization

2020-06发布

2020-09 实施

无锡市烹饪餐饮行业协会

发布

引言

为规范无锡市餐饮服务单位安全生产活动，切实提升餐饮从业人员安全防范意识和安全素质，牢固树立“安全第一，预防为主，综合治理”的思想，营造良好的企业安全生产氛围，使无锡餐饮服务单位的安全生产、安全生产教育培训科学化、制度化、规范化，结合行业特点和地方特点，特制订无锡餐饮服务单位安全生产规范团体标准。

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规范起草。

本标准由无锡市商务局提出。

本标准由无锡市餐饮烹饪行业协会归口。

本标准起草单位：

无锡市烹饪餐饮行业协会、无锡市梁溪区烹饪餐饮行业协会、无锡商业职业技术学院、无锡艾迪花园酒店有限公司、无锡泓历皇朝酒店有限公司、无锡翠山餐饮管理服务有限公司、无锡市山水丽景大酒店

本标准的主要起草人：

陈为民、徐桥猛、卫春辉、陈善军、季峰、王丽霞、陆群、孙德伟、陈金标、王飞、葛金磊

本标准首次发布。

无锡市餐饮服务单位安全生产规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务单位的基本要求，包括餐饮服务单位安全生产环境要求、特种设备安全管理、安全用气、安全用电、安全用火等安全生产操作要求、安全生产应急管理规范体系。

本标准适用于无锡市行政辖区内的餐饮服务单位。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- 《中华人民共和国安全生产法》（自 2014 年 12 月 1 日起施行）
- 《中华人民共和国消防法》（2019 年修订版）
- 《中华人民共和国特种设备安全法》（自 2014 年 1 月 1 日起施行）
- 《中华人民共和国突发事件应对法》（自 2007 年 11 月 1 日起施行）
- 《生产安全事故报告和调查处理条例》（自 2007 年 6 月 1 日起施行）
- 《江苏省消防条例》（自 2011 年 5 月 1 日起施行）
- 《江苏省燃气管理条例》（自 2020 年 5 月 1 日起施行）
- 《无锡市消防条例》（自 2012 年 6 月 1 日起施行）
- 《餐饮场所使用燃气基本安全要求》（江苏省，自 2017 年 5 月 17 日施行）
- 《无锡市安全生产条例》（2018 年 3 月 1 日）
- 《餐饮服务食品安全操作规范》（自 2018 年 10 月 1 日施行）
- 《江苏省餐厨废弃物管理办法》（自 2011 年 6 月 1 日起施行）
- JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》
- DB32/T3605-2019《餐饮企业安全厨房通用规范》
- HJ554-2010《饮食业环境保护技术规范》
- GB50028-2006《城镇燃气设计规范》
- GB50494-2009《城镇燃气技术规范》
- CJJ94-2009《城镇燃气室内工程施工与质量验收规范》
- GB51142-2015《液化石油气供应工程设计规范》
- GB50016-2014《建筑设计防火规范》
- GB51102-2016《压缩天然气供应站设计规范》
- GB/T34004-2017《家用和小型餐饮厨房用燃气报警器及传感器》
- GB51142-2015《液化石油气供应工程设计规范》
- GB50028-2019《城镇燃气设计规范》
- CJ50-2008《瓶装液化石油气调压器》
- GB/T13869-2017《用电安全导则》
- GB50054-2011《低压配电设计规范》
- DB32/T3698-2019《建筑电气防火设计规程》
- GB50242-2002《建筑给水排水及采暖工程施工质量验收规范》
- GB5749-2006《生活饮用水卫生标准》
- GB/T17219-1998《生活饮用水输配水设备及防护材料的安全性评价标准》
- GB14881-2014《食品生产通用卫生规范》
- GB2760-2014《食品添加剂使用标准》
- GB/T28739-2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》
- GB18483-2001《饮食业油烟排放标准（试行）》

GB22337-2008《社会生活环境噪声排放标准》

GB/T18894-2002《电子文件归档与管理规范》

GB50348-2008《安全防范工程技术规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 餐饮服务单位 catering service organization

指有固定的经营场所，从事餐饮服务的市场经营主体（不包括企事业单位食堂）。

3.2 餐饮场所 restaurant

独立建造或设置在其他建筑内的营业性餐饮场所，例如餐馆、饭店、冷饮店、茶楼及其他具有餐饮性质的场所。

3.3 安全生产 safety production

餐饮服务单位采取一系列安全管理措施使餐饮生产经营过程符合规定安全生产的条件和秩序，有效消除或控制各类危险和有害因素，使生产经营活动得以顺利进行的一种状态。

4 基本要求

4.1 管理要求

4.1.1 餐饮经营单位应具有专职或兼职的安全生产管理人员。

4.1.2 餐饮经营单位应具有安全生产相关的各项规章制度。

4.1.3 餐饮经营单位应具有安全生产相关的经费预算和相应的物资储备。

4.2 场所要求

4.2.1 餐饮经营单位应具有与经营的食品品种、数量相适应的符合相关法律法规和规范要求的安全生产经营设施设备，餐饮经营场所的建筑、燃气、消防设施、特种设备、电力等应符合相关法律法规的规定，并保证完好有效；

4.2.2 餐饮经营场所的明显位置应公示：安全生产规章制度、相关安全备案材料、用气安全承诺、消费者安全提醒须知等。

4.2.3 符合法律、法规规定的其他条件。

4.3 资质要求

4.3.1 餐饮服务单位市场经营主体应提供营业执照，法定代表（负责人）、实际经营者身份证明。

4.3.2 餐饮服务单位经营者（法定代表、负责人）安全培训合格证。

4.3.3 餐饮服务单位安全生产主体管理制度材料、安全生产管理人员合格证、安全告知书。

4.3.4 餐饮服务单位安全生产相关设施设备（燃气、消防、电力）完好的证明，包括相关照片资料、有关资质证明。

4.3.5 相关审核或行政许可意见（包括燃气、消防、特种设备、电力等）。

4.4 知识和技能要求

4.4.1 餐饮服务单位主要安全责任人、安全管理人员和员工、安全工作归口管理部门的负责人，应当掌握相应的安全知识和技能，主要包括：

4.4.1.1 国家、地方各级政府、行业的安全生产法律、法规、条例和规定。

4.4.1.2 餐饮业及部门制定的安全生产规章制度和岗位安全操作规程以及必备的安全防护常识。

4.4.1.3 岗位安全操作知识和技能。

4.4.1.4 安全设备、设施、工具、劳动防护用品的使用、维护和保管知识。

4.4.1.5 岗位生产安全事故的防范、应急预案、应急措施、自救互救知识及安全疏散路线；

4.4.1.6 餐饮业安全生产事故案例分析。

4.4.2 餐饮服务单位专兼职消防管理人员，应当掌握的基本安全知识和基本技能，主要包括：

4.4.2.1 建筑基本情况，建筑消防设施、安全疏散设施、灭火和应急救援设施设置位置及基本常识。

4.4.2.2 单位消防安全管理制度，尤其是各类火灾应急处置预案分工。

4.4.2.3 发现、排除火灾隐患的技能，防火巡查、检查要点，消防安全重点部位、场所的防护要求。

4.4.2.4 灭火救援、疏散引导和简单医疗救护技能。

4.4.2.5 燃气、消防、电力巡查、检查记录表填写要求。

4.4.3 餐饮服务单位具体从业人员应该掌握的安全知识和技能，主要包括：

4.4.3.1 本岗位的火灾危险性和防火措施。

4.4.3.2 本岗位相关的安全法规、安全管理制度、安全操作规程等。

4.4.3.3 建筑、燃气、电力等各类消防设施和器材的性能、使用方法和操作规程。

4.4.3.4 报火警、扑救初起火灾、应急疏散和自救逃生的知识、技能。

4.4.3.5 熟悉本场所的安全疏散路线和疏散预案，能引导人员疏散。

4.4.3.6 灭火和应急预案的内容、操作程序。

5 餐饮服务单位安全生产环境

5.1 建筑安全管理

5.1.1 餐饮场所必须具备消防安全条件，开业前应依法申报消防安全检查，经消防安全检查合格后，方可使用。

5.1.2 餐饮服务单位厨房安全管理按照《餐饮业安全厨房通用规范》DB32/T3605 的规范管理。

5.1.3 餐饮服务单位应设置安全报警装置，遇紧急情况可立即通知到大堂、厅房、包间和后厨等部位。

5.2 消防安全管理

5.2.1 餐饮场所平面布局和防火分隔、安全疏散设施、建筑消防设施等符合《建筑设计防火规范》GB50016 和《饮食建筑设计标准》JGJ64 等相关要求，并应制定消防安全管理制度、消防安全操作规程、灭火和应急疏散预案，根据相关规定配备相应的专兼职消防人员、设施和器材，并取得相应的消防安全资质。

5.2.2 餐饮服务单位应严格遵守《中华人民共和国消防法》《江苏省消防条例》和《无锡市消防条例》，单个餐饮用户应当使用一种气源。餐饮场所的餐厅确需使用燃气的，应当采用管道供气方式，并采用防火分隔设施与其他场所隔开。厨房燃气用具的安装使用及其管路敷设、维护保养和检测应当符合消防技术标准及管理规定。

5.2.3 厨房内设置可燃气体探测报警装置，排油烟罩及烹饪部位应设置能够联动切断燃气输送管道的自动灭火装置，有条件的要能够将报警信号反馈至消防控制室。

5.2.4 餐饮服务单位厨房应采用耐火极限不低于 2 小时的防火隔墙与其他部位分隔，墙上的门、窗应采用乙级防火门窗，确有困难时，可采用防火卷帘，但应符合相关防火卷帘设置规定要求；炉灶、烟道等设施与可燃物之间应当采取隔热或散热等防火措施。厨房的排油烟管道应按防火分区设置，且在竖向排风管连接的支管处应设置公称动作温度为 150℃ 的防火阀。

5.2. 厨房油烟罩和管道应定期清洁。

5.2.5 餐饮服务单位的房屋建筑严禁可燃性隔板顶板，禁止采用易燃可燃外保温材料、低于楼板耐火极限材料装修、装饰，严控明火的使用；严防冬季取暖设备自燃或覆盖物自燃引发的火灾。

5.2.6 餐饮服务单位室内消火栓、机械排烟口、应急出口等建筑消防设施应当设置明显的提示性、警示性标识；消火栓箱、灭火器箱上应当张贴使用方法标识，室内物品不得影响消防设施和器材和应急通道的正常使用，疏散指示标志设置符合相关规定。

5.2.7 餐饮服务单位油烟排放应符合《饮食业环境保护技术规范》HJ554 的规定，排放油烟设施要安装油烟净化设施并保持正常使用，或采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放。禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的高层综合楼、商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的饮食服务项目。

5.2.8 餐饮服务单位厨房燃气用具的安装使用及其管路敷设、维护保养和检测应当符合消防技术标准及管理规定。

5.3 特种设备安全管理

5.3.1 餐饮服务单位使用的特种设备安全管理必须符合《中华人民共和国特种设备安全法》及相关技

术规定。

5.3.2 餐饮服务单位应明确特种设备安全管理机构和专兼职安全管理人员，建立特种设备安全管理制度、操作规程、特种设备管理台账和技术档案。

5.3.3 餐饮服务单位使用的特种设备应该按规定办理使用登记，领取《特种设备使用登记证》；专职特种设备安全管理责任人应取得特种设备安全管理人员资格证书，需要特种设备作业人员证书方可操作的特种设备应当配备具有相应特种设备作业人员资质的操作人员。

5.3.4 餐饮服务单位应该建立特种设备隐患检查和整改制度，建立应急预案，根据所使用的特种设备配备相应的应急工具，并每年至少进行一次应急演练。

5.3.5 餐饮服务单位应做好特种设备的日常维护保养工作，按规程主动申报特种设备定期检验和安全附件的定期校验、检测，确保使用的特种设备、安全附件在检验有效期内。

6 餐饮服务单位安全生产管理

6.1 安全用气管理

6.1.1 餐饮服务单位燃气设施设备的设计与建设应符合《城镇燃气设计规范》GB50028、《城镇燃气技术规范》GB50494、《城镇燃气室内工程施工与质量验收规范》CJJ94 的规定和《餐饮场所使用燃气基本安全要求》的要求。

6.1.2 餐饮服务单位推荐使用管道天然气，不建议使用液化石油气。采用液化石油气等作燃料时，应设置气瓶间或瓶组气化间，并应符合《建筑设计防火规范》GB50016、《液化石油气供应工程设计规范》GB51142、《城镇燃气设计规范》GB50028 等技术规范的相关要求。

6.1.3 餐饮服务单位应当遵守安全用气规则，符合《江苏省燃气管理条例》的相关规定，使用合格的燃气燃烧器具和气瓶，及时更换国家明令淘汰或使用年限已届满的燃气燃烧器具、连接管等。

6.1.4 餐饮服务单位应该按要求安装燃气泄漏保护装置，防范燃气安全事故发生。本条所述的燃气泄漏保护装置是指具有燃气泄漏报警和自动切断功能装置的总称，包括燃气泄漏报警器与紧急切断阀联动装置、燃气泄漏报警装置、熄火安全保护装置，过流和泄漏切断装置等，燃气报警器及传感器符合《家用和小型餐饮厨房用燃气报警器及传感器》GB/T34004 的规定。

6.1.5 餐饮服务单位应建立健全安全管理制度，加强对操作维护人员燃气安全知识和操作技能的培训。

6.2 安全用气

6.2.1 基本要求

6.2.1.1 餐饮场所燃气管路的设计、施工及燃气用具的安装应委托具有相应资质的单位，设计安装需满足国家相关技术规范的要求；选择持有合法有效《燃气经营许可证》的燃气供应单位供应燃气。

6.2.1.2 餐饮服务单位要建立健全安全用气责任制、用气操作规程等规章制度，制定燃气事故应急处置方案，制度、方案与燃气设施操作人员名单一并在燃气使用场所公示上墙。

6.2.1.3 餐饮服务单位要定期组织操作人员参加安全教育培训，掌握燃气的危害性、防爆措施及应急处置常识，熟悉燃气设施和消防设施的使用方法，熟知有关安全规定和应急处置流程。

6.2.1.4 餐饮服务单位要指定专人负责燃气设备的日常安全检查、做好记录，确保设备安全可靠运行，当发现燃气泄漏时应立即采取应急处置措施，并向燃气供应企业和有关部门报告。主动接受燃气供应企业的入户安检和安全用气宣传指导，对燃气供应企业安检中发现的安全隐患应立即落实整改。

6.2.2 用气场所要求

6.2.2.1 采用城市管道燃气供气方式的，用气场所的燃气调压、计量、管道、阀门等设施的设置应符合GB50028 的规定。

6.2.2.2 用气场所应当按照有关规定安装可燃气体浓度探测和报警装置，并定期测试，确保处于灵敏有效状态，并按标准配备干粉灭火器等消防器材。

6.2.2.3 用气场所放置的钢瓶必须采用单瓶形式与燃气燃烧器具连接，与燃气燃烧器具的水平净距不应小于 0.5 米。

6.2.2.4 用气场所须具备良好的通风条件，设置满足通风需求的机械送排风装置，燃具上方应设置有

效排除燃烧烟气设施。

6.2.2.5 用餐场所严禁放置液化石油气钢瓶。

6.2.3 燃气设备设施要求

6.2.3.1 燃气器具、气瓶、连接管及其他附件应符合现行国家标准的产品质量要求和产品技术要求，严禁使用假冒伪劣产品。

6.2.3.2 使用燃气前后必须检查燃气器具是否完好、燃气开关是否可靠，发现问题要及时向具有相应资质的燃气燃烧器具安装维修企业报修或者更换。

6.2.2.3 气瓶在有效使用期限内，检测标牌内容完整、清晰，不得使用无警示标签、无充装标识、过期或者报废的钢瓶。

6.2.2.4 液化石油气钢瓶减压器正常使用期限为 5 年，密封圈正常使用期限为 3 年，到期或发现问题时应当立即更换并记录。

6.2.2.4 供应多台燃气灶具，应采用钢管敷设主管道；燃气主管道与多台燃气灶具连接时，应当使用双头螺纹连接的不锈钢波纹管，不锈钢波纹管的长度不得超过 2.0 米，且中间没有接口；不锈钢波纹管不得穿越墙、楼板、顶棚、门窗。

6.2.2.5 单个气瓶与单台燃气灶具连接宜使用双头螺纹连接的不锈钢波纹管；当使用耐油橡胶软管时，连接两端应用卡箍紧固，软管的长度控制在 1.2 米到 2.0 米之间，且中间没有接口；严禁在软管上开设三通分流。

6.2.2.6 橡胶软管应当每 2 年更换一次，到期或发现有老化、皲裂、腐蚀等现象时应及时更换，并建立更换记录。

6.2.4 气瓶存放要求

6.2.4.1 采用瓶装液化石油气瓶组供气时，应设置独立的瓶组间。

6.2.4.2 瓶组间不应与住宅建筑、重要公共建筑和其他高层公共建筑贴邻，液化石油气气瓶的总容积不大于 1m^3 的瓶组间与所服务的其他建筑贴邻时，应采用自然气化方式供气。

6.2.4.2 液化石油气气瓶的总容积大于 1m^3 、不大于 4m^3 的独立瓶组间，与所服务建筑的防火间距应符合建筑设计防火规范 GB50016（2018 年版）表 5.4.17 的规定，与重要公共建筑、一类高层民用建筑距离不小于 15 米（气瓶的总容积大于 1m^3 小于 2m^3 ）和 20 米（气瓶的总容积大于 2m^3 小于 4m^3 ）；裙房和其他民用建筑不小于 8 米（气瓶的总容积大于 1m^3 小于 2m^3 ）和 10 米（气瓶的总容积大于 2m^3 小于 4m^3 ）。

6.2.4.3 瓶组间的总出气管道上应设置紧急事故自动切断阀。

6.2.4.4 瓶组间应设置可燃气体浓度报警装置。

6.2.4.5 液化石油气瓶要专瓶专用，使用和备用钢瓶应当分开放置或用防火墙隔开。

6.2.4.6 其他防火要求应符合现行国家标准《城镇燃气设计规范》GB50028 的规定。

6.2.5 供气系统

6.2.5.1 单瓶供气时，气瓶不应设置在地下室、半地下室或通风不良的场所，气瓶与燃具的净距不应小于 0.5 米。

6.2.5.2 瓶组气化间供气系统的设置应符合《城镇燃气设计规范》GB50028 的规定，总输气管的出口，应设置紧急切断阀并与可燃气体探测器联锁及符合防爆要求。

6.2.5.3 供气管道应采用钢管，且应采用硬连接方式。

6.2.5.4 管道穿过建筑物墙体时，应敷设在两端密封的套管中。

6.2.5.4 管道系统为法兰连接的，法兰盘之间应做防静电跨接并接地。

6.2.5.5 气化器应是由具备相应制造许可证的厂家生产的合格产品。

6.2.5.7 瓶装液化石油气调压器应符合《瓶装液化石油气调压器》CJ50 的规定，调压器应具有防止擅自改变调压器的设定状态的可靠措施，调压器应在有效使用年限内使用。瓶组供气系统应选用非家用调压器，调压器应有警示色

6.2.5.8 当管道需要离开墙面架空敷设时，应采用管支架、管卡或吊卡固定，且应安装稳定牢固。

6.2.5.9 供气系统的安装、改装、拆除作业应由取得燃气工程施工资质，或燃气燃烧器具安装、维修资质的单位承担，并应按照国家、本市有关设计、施工及验收的相关规范和标准执行。

6.2.6 安全装置

6.2.6.1 瓶组气化间、用气设备房间内应设置液化石油气的可燃气体探测器，当设置紧急切断阀、强制排风装置，设置应符合《城镇燃气设计规范》GB50028 的规定。设置可燃气体报警控制器时，应将其安装在有人值守的房间内。

6.2.6.2 可燃气体探测器应按《城镇燃气报警控制系统技术规范》CJJ/T146 的规定设置、安装并校验。

6.2.6.3 用餐场所内有液化石油气管道和用气设备时，用餐场所内应安装可燃气体探测器。

6.2.7 正确处置燃气泄漏和着火

6.2.7.1 发现燃气泄漏（闻到味道）时严禁点火，严禁开、关任何电器；

6.2.7.2 立即关闭总阀，打开窗户，疏散人员，到室外安全处报警。

6.2.7.3 气瓶着火时要用灭火器或湿的衣物等捂盖灭火后迅速关闭角阀。

6.3 安全用电

6.3.1 餐饮服务单位应该严格遵守《用电安全导则》GB/T13869 和《低压配电设计规范》GB50054 的规定。

6.3.2 餐饮服务单位应按《建筑电气防火设计标准》DB32/T3698 的要规定采取电气火灾防护措施。

6.3.3 餐饮服务单位应该严格落实用电制度，全员开展用电安全教育，员工熟悉安全常识和应急处置流程，能够熟练地进行安全用电操作。

6.3.4 餐饮服务单位采购电气、电热设备，应当符合国家有关产品标准和安全标准的规定。

6.3.5 餐饮服务单位电气线路敷设、电气设备安装和维修应当由具备相应职业资格的人员按国家现行标准要求 and 操作规程进行。

6.3.6 餐饮服务单位暖风机等电气取暖设备的配电回路应设置与电气设备匹配的短路、过载保护装置。

6.3.7 餐饮服务单位电源插座、照明开关不应直接安装在可燃材料上。

6.3.8 餐饮服务单位靠近可燃物的电器，应当采取隔热、散热等防火保护措施。

6.3.9 餐饮服务单位各种灯具距离窗帘、幕布、布景等可燃物不应小于 0.5 米。

6.3.10 餐饮服务单位各厅室须设置电源控制分闸，电源线与可燃结构有安全距离，或设非燃隔离层。

6.3.11 餐饮服务单位配电线路须穿金属管线保护，不得采用塑料线。

6.3.12 餐饮服务单位禁止拉临时电线，凡移动的电气设备，其电源线必须采用橡胶电缆。

6.3.13 餐饮服务单位不得超负荷运载，应出具专业部门的安全检测报告。

6.4 安全用水

6.4.1 餐饮服务单位用水管道设计、建设应符合《建筑给水排水及采暖工程施工质量验收规范》GB50242 的规定。

6.4.2 餐饮服务单位输配水设备、防护材料和水处理材料不应污染生活饮用水，应符合《生活饮用水输配水设备及防护材料的安全性评价标准》GB/T17219 的规定。

6.5 安全用火

6.5.1 餐饮服务单位应该制定安全用火（包括其他能源，如燃油、蒸汽等）管理规定，明确安全用火责任人。餐饮服务单位因室内外装修装潢、设备安装维护等需要用明火时，应先提出申请，经用火责任人评估安全审批同意后方可使用。

6.5.2 餐饮服务单位用餐区域严禁使用明火加工食品，禁止使用甲、乙类液体燃料，开放式食品加工区应当采用电加热设施。

6.6 场所安全管理

6.6.1 餐饮服务单位人员人身安全管理要求。餐饮服务单位应本着“安全第一预防为主”的原则，全面梳理人身安全风险点，并采取相关措施增加人身安全防范；在餐饮服务单位建立完善的人身安全管理规章制度和安全防范工作体系，将人身安全作为餐饮服务单位经营管理的重要职责和任务，并强化人身安全检

查。

6.6.2 餐饮服务单位人员人身安全培训制度。餐饮服务单位要定期（如入职培训、集中培训等）对全体员工进行人身安全教育培训，最大限度确保员工在工作、生活中的人身安全。

6.6.3 餐饮服务单位人员人身安全培训的主要内容有：

6.6.3.1 岗位安全操作手册培训考核。定期开展安全手册培训和考核，严格持证上岗管理。

6.6.3.2 人身安全防范教育。严格日常员工安全管理，如工作期间严格执行外出登记制度等。

6.6.3.3 健康教育。定期开展员工健康教育，定期安排体检，倡导员工非工作期间健康生活方式。

6.6.3.4 心理教育。开展心理健康咨询服务，鼓励员工构建和谐的人际关系。

6.6.4 餐饮服务单位应该按照工作性质，根据需要为员工购买工伤意外险或人身意外险等。

6.7 环境安全管理

6.7.1 餐饮服务单位餐厨废弃物处理与利用设备符合《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》GB/T28739的规定。

6.7.2 排水设施应符合《食品生产通用卫生规范》GB14881的规定，污水在排放前应经适当处理，以符合国家污染排放要求。

6.7.3 餐饮服务单位应配备油烟净化设施，油烟的排放应符合《饮食业油烟排放标准（试行）》GB18483和HJ554的规定。油烟净化设施应采用具有环保标志的产品。应对油烟净化装置、专用烟道定期进行清洗维护。

6.7.4 餐饮服务单位应对空调室外机、排烟设施、通风机等噪声源采取必要的降噪措施，确保达标，避免噪声扰民，噪声应符合《社会生活环境噪声排放标准》GB22337的规定。

6.7.5 餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置应符合《餐饮服务食品安全操作规范》《江苏省餐厨废弃物管理办法》的规定。

6.7.6 餐饮服务单位应符合《食品生产通用卫生规范》GB14881的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，具有适宜的自然通风或人工通风措施。

6.7.7 餐饮服务单位通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度高的作业区域。根据生产需要合理设置进气口位置，进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施，必要时安装除尘设施。

6.7.8 餐饮服务单位应遵守国家或地方污染物排放标准，减少污染物排放浓度和排放总量，按照当地环境目标减排直至达到零排放。

6.8 突发事件安全管理

6.8.1 自然灾害防范。要重视自然灾害信息管理，制定自然灾害预警和应急制度，主动收集本地区可能出现的各类自然灾害，如高温、低温、暴雨雪、冰雹等，加强应急演练，确保灾害来临时能有对策、有方法。

6.8.2 突发重大流行病防范。要加强国家最新政策的正面宣传，引导员工学习并掌握科学的防控知识等。餐饮服务单位员工要如实客观地向餐饮服务单位汇报自身健康状况，在确保自身人身安全的同时不信谣、不传谣，积极传递正能量。

6.8.3 区域环境安全管理。餐饮服务单位要客观识别周边环境中的不安全因素，对有可能影响到餐饮服务单位安全生产的因素要早发现、早准备，将可能的危害消灭在萌芽状态。

7 餐饮服务单位安全应急管理

7.1 安全应急管理机构

7.1.1 餐饮服务单位要落实安全生产相关职责，成立安全生产事故应急处置领导小组与相应处理工作小组，明确各组负责人与各组人员在安全生产事故应急处置中的相应职责。在明显位置张贴事故应急处置程序、应急联系人及联系方式等。

7.1.2 餐饮服务单位应制定安全生产事故处置制度和方案，将安全生产事故处置方案列入从业人员培训内容，每年至少组织从业人员模拟演练事故处置1次。

7.1.3 餐饮服务单位发生安全生产事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。采取的措施包括：组织救助伤病人员，及时联络医疗机构救治；在2小时内向所在地行政主管部门报告；配合有关部门开展安全生产

事故调查处理，按照要求提供相关信息，不隐瞒、不拒绝。

7.1.4 安全应急管理机构应该根据工作需要制定各种安全应急预案，包括火灾应急预案、停电应急预案、停水应急预案、停气应急预案、煤气中毒应急预案、食物中毒应急预案、自然灾害应急预案、突发重大疾病或流行病等。

7.2 安全生产事故报告制度

7.2.1 餐饮服务单位发生安全事故，应该按照《中华人民共和国突发事件应对法》《生产安全事故报告和调查处理条例》的规定报告并积极配合相关部门调查处理。

7.2.2 事故现场第一目击者（或相关人员）应立即报告本单位负责人，报告内容应包括：事故发生的时间、地点，初步情况（是否有人人员被困或者伤亡、事故的规模、事故的类型），报告人的姓名及联系方式。

7.2.3 餐饮服务单位负责人接到事故报告，应迅速启动紧急预案，采取有效措施组织抢救，防止事故扩大，减少人员和财产损失，同时应向上级主管部门报告；事故造成人员伤亡需抢救的，拨打 120 或采用其他交通工具及时将伤员送附近医院救治，并垫付医疗费用。

7.2.4 餐饮服务单位应该积极保护现场，在调查组人员进入现场前，如因抢救工作需要移动物证时，应标记或书面记录，妥善保管有关证。

7.2.5 餐饮服务单位应积极组织人员参与或协助上级事故调查组人员勘查现场，询问相关知情人，确认事故性质和责任，对事故的责任人做出处理。

7.3 安全生产事故应急处理措施

7.3.1 餐饮服务单位应结合企业自身特点制定本单位安全生产应急处理方案，明确安全生产事故处理流程，明确责任人，并配备必要的应急物资。

7.3.1 安全生产事故应急处理措施应该包括现场处置预案、专项处置预案及应急预案。

8 餐饮服务单位安全生产管理记录要求

8.1 管理记录文件要求

8.1.1 餐饮服务单位宜制定文件和记录管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。应用信息化管理记录对各类台账资料进行记录。

8.1.2 餐饮服务单位应如实记录安全生产相关信息。制定各项记录表格，表格的项目要齐全，可操作要强。表格应填写清晰完整，由安全生产检查人员及分项目负责人共同签字确认。餐饮服务单位安全生产总负责人应该亲自或授权高层管理人员，定期全面检查安全生产记录，发现异常情况时，应立即督促有关人员整改。

8.1.3 餐饮服务单位档案及管理记录文件应符合《电子文件归档与管理规范》GB/T18894 的规定，做到分类存放在安全性高的区域，编目要清晰，方便日后查阅。

8.2 视频监控记录要求

8.2.1 餐饮服务单位视频监控应符合《安全防范工程技术规范》GB50348 的规定，对餐饮场所的出入口、生产操作间、接待大厅、仓库等涉及安全生产的关键区域实施监控，视频监控资料保存不少于 7 日。

8.2.2 餐饮服务单位应安排人员每天（班）开展视频监控情况的抽查、处理和记录。