

上海市商务委员会

关于在本市餐饮业开展安全生产和消防安全重大风险隐患排查整治工作的通知

市餐饮烹饪行业协会、各餐饮企业：

为认真贯彻落实习近平总书记重要指示精神，按照商务部和市委、市政府统一部署，细化落实国务院和本市安委会关于重大事故隐患专项排查整治有关要求，全力推动排查整治重大安全生产和火灾隐患，坚决防范和遏制群死群伤事故发生，从即日起在本市餐饮业开展安全生产和消防安全重大风险隐患专项排查整治，现将有关工作通知如下：

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，坚持人民至上、生命至上，坚持安全第一、预防为主，落实落细安全生产十五条硬措施和上海“安全生产 78 条”“消防安全 55 条”具体措施，聚焦突出风险隐患和问题短板，全面推动落实企业主体责任，全面摸清并动态掌握重大事故隐患底数，不断提高餐饮业安全生产和消防安全重大风险隐患排查整改质效，切实提高发现问题和解决问题的能力，着力从根本上消除事故隐患、从根本上解决问题，推动安全治理模式向事前预防转

变，坚决守牢安全发展底线，以高水平安全保障高质量发展。

二、主要内容

（一）开展重大事故隐患自查自改。压实企业主体责任，各餐饮企业主要负责人是安全生产和消防安全的第一责任人。各餐饮企业主要负责人，要亲自部署安全隐患排查工作，要亲自带头到各餐饮网点开展隐患排查，要亲自抓整改落实，做到隐患不清零决不撒手。要督促各餐饮网点建立重大事故隐患台账清单，实行闭环管理。对发现的安全重大问题要即查即改，一时无法整改的要明确责任人、措施、资金、期限和应急预案，并按分级属地原则向负有安全监管职责的有关部门报告；各餐饮企业主要负责人每季度要对重大事故隐患排查整治情况至少开展1次检查，并建立台账备查。

（二）落实全员安全生产责任制。各餐饮企业要建立健全全员安全生产责任制，明确从主要负责人到一线从业人员（包括劳务派遣人员、实习生等）的安全生产责任。突出管理团队安全责任落实，组织制定企业各分管负责人安全生产职责清单和本次专项行动工作清单；按规定设置安全生产管理机构或者配备专兼职安全生产管理人员；根据需要聘请行业领域安全生产专家强化技术指导，精准查找重大事故隐患、科学治理重大事故隐患，提高隐患排查和整改的质量。

（三）组织强化危险作业安全管理措施。各餐饮企业要深刻吸取近期违规动火等引发的重特大事故教训，紧盯高处坠落、有

限空间作业、坍塌等事故多发易发环节，组织开展 1 次全员安全警示教育活动，建立健全管控措施和管理制度，严格检查督促制度措施落实。严格履行电气焊等动火作业审批手续，督促作业人员严格遵守消防安全操作规程，明确现场监护人员，严格落实消防安全措施检查和作业过程监督；组织对电气焊设备进行全面安全检查，严禁带病作业，不得使用淘汰或危及安全的电气焊设备。组织对动火等危险作业人员以及易产生重大事故隐患的其他关键岗位人员落实岗位责任情况进行 1 次全面排查，严禁聘用和招请未经安全培训合格、未取得相关证书的人员在特种作业岗位上岗作业，明确“谁招请无证人员，谁负责任”的管理制度。

（四）聚焦燃气使用安全重大隐患开展治理。各餐饮企业在隐患排查整治中，要把燃气的安全使用作为重中之重突出出来。重点排查整治燃气管道被违规占压、穿越密闭空间；瓶装液化气瓶间违规设置在地下室和半地下室内、擅自将气瓶放置于室内用餐场所；使用不合格的气瓶、灶具、连接软管和减压阀；采用“软三通”；不安装燃气泄漏报警器或安装位置不正确；适用气种不符或功能过期失效等各类风险隐患。

（五）组织开展事故应急救援演练活动。要根据本行业领域事故特点，每半年至少组织开展 1 次事故应急救援预案演练，特别要让全体从业人员熟知安全逃生出口（或避灾路线），切实提高从业人员应急避险意识。

三、工作步骤

（一）动员部署（2023年5月中旬前）。各企业要加强组织领导，结合实际细化排查整治重点，进一步细化责任分工，召开专题会议动员部署，激发增强全员做好专项行动工作的责任意识。

（二）自查自改（2023年6月底前）。各企业认真开展风险隐患自查自改，建立重大风险隐患台账，按规定进行情况报告。组织开展好“安全生产月”活动。

（三）排查整治（2023年11月底前）。配合相关部门做好隐患排查整治，针对排查出来的问题，责任到人、挂图作战、销号管理，确保各类安全隐患归零。

（三）总结提高（2023年12月）。全面总结排查整治工作取得的成效，系统梳理经验做法，积极推动互学互鉴，健全完善安全生产和消防安全治理长效机制。

四、工作要求

（一）加强组织领导。要进一步树牢安全发展理念，强化风险意识，坚持底线思维，层层抓好重大风险隐患排查整治工作组组织实施。各企业要定期会商研判安全生产形势，协会要发挥好政府和企业间的桥梁作用，指导督促餐饮企业加强行业自律，加强安全生产，及时解决重大安全生产和消防方面的各类安全隐患问题。

（二）开展“三查”工作。协会和各餐饮企业要延用疫情期

间“三查”工作的有效做法，即企业开展自查、协会开展检查、行业主管部门开展督查，把本次安全生产和消防安全重大安全隐患排查整治工作抓实抓细抓出成效，确保餐饮业不发生安全生产事故。

（三）强化责任落实。要全面落实安全生产和消防工作责任制，强化督导检查，将责任层层压实。对企业自查自改不认真、隐患整治不彻底，导致发生安全事故的，将严肃依法依规追究企业法人责任。

各餐饮企业于11月底前报送贯彻落实情况和工作总结。联系人：市餐饮烹饪行业协会金培华副秘书长，电话：13386106962。

