

北京市餐饮经营单位安全生产规定

(2006 年 10 月 26 日北京市人民政府第 177 号令公布 自
2007 年 4 月 1 日起施行)

第一条 为了加强安全生产监督管理,提高餐饮经营单位安全生产水平,防止和减少生产安全事故,保障人民群众生命和财产安全,根据《中华人民共和国安全生产法》和《北京市安全生产条例》及有关法律、法规,制定本规定。

第二条 本市行政区域内建筑面积在 500 平方米以上的餐饮经营单位的安全生产,适用本规定;有关法律、法规、规章对消防安全、特种设备安全另有规定的,适用其规定。

第三条 安全生产管理,坚持安全第一、预防为主、综合治理的方针。

第四条 市和区、县商务行政主管部门对餐饮经营单位的安全生产工作实施行业监督管理;公安消防、质量技术监督等部门分别对餐饮经营单位的消防安全、特种设备安全等实施专项监督管理;安全生产监督管理部门对餐饮经营单位的安全生产工作实



施综合监督管理，指导、协调和监督政府有关部门履行安全生产监督管理职责。

行业协会协助政府有关部门指导会员单位做好安全生产工作，制定安全生产制度、规程，提供相关服务。

第五条 餐饮经营单位的主要负责人对本单位的安全生产工作全面负责。

第六条 餐饮经营单位应当遵守有关安全生产的法律、法规、规章，加强安全生产管理，建立、健全安全生产责任制度，完善安全生产条件，确保安全生产。

第七条 餐饮经营单位从业人员超过 300 人的，应当设置安全生产管理机构或者配备专职安全生产管理人员；从业人员在 300 人以下的，应当配备专职或者兼职的安全生产管理人员，或者委托具有国家规定的相关专业技术资格的工程技术人员提供安全生产管理服务。

第八条 餐饮经营单位应当对从业人员进行安全生产教育和培训。未经安全生产教育和培训合格的从业人员，不得上岗作业。

餐饮经营单位应当对安全生产教育和培训的情况进行记录，记录至少保存 2 年。

第九条 餐饮经营单位的特种作业人员应当按照国家有关规定经专门的安全作业培训，取得特种作业操作资格证书，方可上岗作业。

第十条 餐饮经营单位应当建立安全生产例会制度，定期研究本单位安全生产工作；制定有效的安全生产措施，并对措施的落实情况进行检查。

第十一条 餐饮经营单位应当建立生产安全事故隐患排查制度，对本单位容易发生事故的部位、设施，明确责任人员，制定并落实防范和应急措施。

第十二条 餐饮经营单位应当在每日营业开始前和结束后，对火源、气源、电源等部位进行全面安全检查。检查应当做好记录。

第十三条 餐饮经营单位的变配电室总额定容量在 630 千伏安以上且电压等级为 10 千伏的，应当安排专人 24 小时值班。值班应当做好记录。

变配电室不得存放危险物品和杂物。

第十四条 变配电室应当配备用电设备和配电线路平面分布图等安全技术资料，以及必要的作业工具和劳动防护用品，并在明显位置设置变配电系统操作模拟图板。

变配电室的门、窗、电缆沟应当设置防水设施和挡鼠板。

第十五条 餐饮经营单位设置的电源线路应当符合国家标准或者行业标准；临时用电线路应当采取有效防护措施；电气设备应当安装漏电和过载保护装置。

第十六条 餐饮经营单位应当保证安全出口的畅通；不得封闭、堵塞安全出口；安全出口处不得设置门槛。

疏散门应当向疏散方向开启，不得采用卷帘门、转门、吊门、侧拉门。门内和门外 1.4 米范围内不得设置踏步。

第十七条 营业区域内的安全出口数目、安全疏散距离、疏散门和疏散通道的宽度应当符合国家标准或者行业标准。

第十八条 营业区域内的安全出口和疏散通道及其转角处应当设置发光疏散指示标志。指示标志应当能够在断电且无自然光照明时，指引疏散位置和疏散方向。

指示标志应当设置在安全出口的顶部和疏散通道及其转角处距地面高度 1 米以下的墙面上；设置在疏散通道上的指示标志的间距不得大于 10 米。

第十九条 营业区域内的安全出口、疏散通道和重点部位应当设置应急照明灯。应急照明灯的连续照明时间不得少于 20 分钟，其地面最低照度不得低于 0.5 勒克斯。



第二十条 营业区域内落地式的玻璃门、玻璃窗、玻璃墙应当设置安全警示标志。

安全警示标志应当明显，保持完好，便于公众识别。

第二十一条 餐饮经营单位在营业区域内进行装修、维修、改造等施工且不停止营业的，应当与施工单位签订专门的安全生产管理协议，明确安全责任；施工区域应当与其他营业区域相隔离，并采取安全措施，确保安全。

第二十二条 餐饮经营单位将经营场所出租给其他生产经营单位的，应当与承租单位签订安全生产管理协议，明确各自的安全生产管理职责。

餐饮经营单位对各承租单位的安全生产工作统一协调、管理。

第二十三条 营业区域内实际容纳的消费者人数不得超过最大容纳人数。

最大容纳人数按照营业区域面积计算，人均不得小于 1.4 平方米。

第二十四条 当接近最大容纳人数或者人员相对聚集时，餐饮经营单位应当采取有效的控制和疏散措施，确保安全。

第二十五条 餐饮经营单位操作间的集烟罩和烟道入口处 1 米范围内，应当每日进行清洗。中餐操作间的排油烟管道应当每



60 日至少清理 1 次，清理应当做好记录。

第二十六条 餐饮经营单位使用、储存的危险物品，应当单独存放，专人管理。

第二十七条 餐饮经营单位不得为消费者提供标定重量超过 5 千克的液化石油气瓶作为用餐火源；服务人员应当安全使用液化石油气瓶。

操作间使用液化石油气的，灶具与气瓶之间的净距离不得小于 0.5 米，灶具与气瓶连接的软管长度不得超过 2 米。软管应当经常检查，定期更换。

第二十八条 餐饮经营单位使用和备用的液化石油气瓶标定总重量超过 100 千克或者气瓶总数超过 30 瓶的，应当按照有关规定设置气瓶间。

高层建筑内的餐饮经营单位不得使用瓶装液化石油气。

第二十九条 营业区域设置在地下的餐饮经营单位，应当遵守下列规定：

（一）不得设置在地下 2 层以下；

（二）不得使用液化石油气，不得储存危险物品；

（三）疏散通道长度超过 40 米或者超过 20 米且无自然通风的，应当安装机械排烟设施。



第三十条 餐饮经营单位应当制定生产安全事故应急救援预案。应急救援预案应当包括应急救援组织、危险目标、启动程序、紧急处置措施等内容。

应急救援预案应当每半年至少演练1次，并做好记录。

第三十一条 餐饮经营单位的有关负责人应当掌握应急救援预案的全部内容；其他人员应当能够熟练使用消防器材，了解安全出口和疏散通道的位置以及本岗位的应急救援职责。

第三十二条 餐饮经营单位应当设置能够覆盖全部营业区域的应急广播，并能够使用中英文两种语言播放。

第三十三条 餐饮经营单位发生生产安全事故后，应当迅速启动应急救援预案，采取有效措施，组织人员疏散，防止事故扩大，并按照国家和本市有关规定及时、如实报告公安、安全生产监督管理、商务等有关部门。

第三十四条 安全生产监督管理部门发现餐饮经营单位存在安全生产问题，属于行业监督管理或者专项监督管理职责的，应当及时以书面形式督促有关部门处理。

第三十五条 餐饮经营单位违反本规定，有下列情形之一的，由商务行政主管部门责令改正，并按照下列规定给予行政处罚：

(一) 未建立安全生产例会制度或者未制定安全生产措施的，

处 5000 元以上 1 万元以下罚款；

(二) 未建立生产安全事故隐患排查制度的，处 5000 元以上 2 万元以下罚款；

(三) 未按时清理排油烟管道的，处 5000 元以上 3 万元以下罚款；

(四) 未设置能够覆盖全部营业区域的应急广播或者不能使用中英文两种语言播放的，处 5000 元以上 2 万元以下罚款。

第三十六条 违反本规定，按照安全生产、消防、特种设备安全等法律、法规、规章的规定应当给予行政处罚的，由有关部门依法处罚。

第三十七条 本规定自 2007 年 4 月 1 日起施行。