

关于规范使用卡式炉及气瓶 保障餐饮经营场所安全的倡议书

全市餐饮经营单位：

卡式炉又称便携式丁烷气炉，是指使用燃料中丁烷百分含量不低于 95% 的一次性燃料气瓶，且气瓶与燃具通过卡入方式连接并进行供气的燃气燃烧器具，如存在产品质量问题或使用不当，将可能引发火灾、爆炸等安全事故。为切实加强我市餐饮经营场所安全管理，防范事故发生，保障人民群众生命财产安全和行业健康稳定发展，现向全市餐饮经营单位发出如下倡议：

一、提高认识，落实安全主体责任。各餐饮经营单位负责人是安全第一责任人，要将卡式炉及气瓶管理纳入日常安全巡查，建立健全采购、使用、存储、检查、报废全流程制度，做到专人负责、不留盲区。

二、规范采购，严把产品质量关。务必从正规渠道采购符合国家标准的卡式炉（应具备过压保护装置）和一次性专用丁烷气瓶。气瓶须有清晰的生产厂家、日期、保质期及“禁止重复充装”警示。严禁购买“三无”产品、假冒伪劣或老旧破损气瓶。建立采购台账，索证索票。

三、规范使用，严守操作规程。使用前必须检查接口、密封圈是否完好，过压保护装置是否能正常使用，严禁使用漏气、变形、超期气瓶。严禁在密闭空间、地下室、无排风

包间内使用；炉体周边不得存放易燃物。使用时切勿“小灶大锅”、超负荷放锅，不得擅自拆解改造。做到“离人必关火”，长期不用须取下气瓶。

四、规范存储，消除风险隐患。气瓶应存放在阴凉、干燥、通风、远离热源火源的专用区域。废弃空瓶须确认无残留后分类回收，严禁重复充装或投入火中。

五、加强培训，提升应急能力。定期组织员工进行安全操作、风险识别和应急处置培训，开展应急演练，确保人人会检查、会正确使用、会扑救初期火灾、会疏散逃生。厨房应配备干粉灭火器、灭火毯等消防器材。

安全无小事，防患于未然。让我们携手行动，从每一个细节做起，共同筑牢餐饮安全防线，为广大市民营造安全、放心的就餐环境！



池州市餐饮烹饪住宿行业协会
2026年4月20日