

# DB 5304

## 玉溪市地方标准

DB 5304/T XXXX—2025

### 餐饮场所用醇基液体燃料使用管理规范

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

玉溪市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由玉溪市市场监督管理局提出。

本文件由玉溪市商务局归口。

本文件起草单位：玉溪市市场监督管理局、玉溪市住房和城乡建设局、玉溪市商务局、玉溪市应急管理局、玉溪市检验检测认证院、玉溪市消防救援局、云南硕力新能源环保节能有限公司。

本文件主要起草人：赵琦、郭玉、廖平、王云伟、杨斌、龚斌、王哲皓、韩永春、张喆、杨晓梅、张美萍、晋荣萍

# 餐饮场所用醇基液体燃料使用管理规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮场所用醇基液体燃料使用管理规范的基本要求、分装要求、配送要求、用户储存要求、安装及使用要求、安全运行维护、应急处置。

本文件仅适用于玉溪市辖区内餐饮服务单位（含餐厅、酒店、茶楼、农家乐、学校、托幼机构、机关企事业单位、养老机构、建筑工地食堂等）及农村集体聚餐场，不适用于文物古建筑物、木质结构建筑物，高层建筑、大型商业综合体和设施安装在地上密闭的房间、地下室、半地下室等区域。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB/T 338 工业用甲醇

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 16663 醇基液体燃料

GB 50016 建筑设计防火规范

NY 312-1997 醇基燃料灶具标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮场所用醇基液体燃料

以甲醇等醇类物质为主要原料，利用其燃烧性，用作餐厅、酒店、茶楼、学校、托幼机构、机关企事业单位、养老机构、建筑工地食堂、农村集体聚餐场所等餐饮场所用的液体燃料。

### 3.2

#### 餐饮场所用醇基液体燃料容器（含储罐、储箱、钢瓶等）

可重复用于盛装餐饮场所用醇基液体燃料的常压容器。

## 4 基本要求

### 4.1 餐饮场所用醇基液体燃料

- a) 应符合 GB 16663 的要求；
- b) 不应添加无机盐、重金属、卤代烃、硝基化合物，不应添加与醇基原液产生化学反应的物质以及其他易燃、易爆的物质；
- c) 生产单位或储配站应在出厂前统一加入符合 GB 1886.217 规定的食品添加剂亮蓝（0.03‰的蓝色醇溶性染料）或其他符合规定的染料，起警示作用；
- d) 不应含有影响燃烧灶具及附属管路设施安全运行、影响人体健康和增加环境污染的添加物；
- e) 应具备危险化学品的化学品安全技术说明书、化学品安全标签、质量检测报告及产品合格证等。

### 4.2 储存容器要求

餐饮场所用醇基液体燃料的储存罐（箱）、钢瓶等容器应取得《工业产品生产许可证》，储罐（箱）容积不大于 1000 L，钢瓶容积不大于 70 L。

### 4.3 使用单位和管理要求

#### 4.3.1 岗前培训

使用单位应加强上岗前安全教育培训，从业人员应熟知醇基液体燃料危险特性、有毒特性、预防火灾爆炸措施、灭火器材使用方法、紧急切断方式、应急处置措施、火灾逃生方法、个体防护和人员疏散要求等，并保留相应培训教育记录。

#### 4.3.2 使用单位管理

4.3.2.1 使用单位应严格执行检查维修制度，落实检查维修现场监护人员和防范措施。

4.3.2.2 使用单位应每日进行安全巡查，定期进行安全检查，并确定巡查、检查的人员、内容、部位和

频次，保存相应记录。

4.3.2.3 使用单位采购时应当索取供货单位的经营资质、产品合格证并开具票据，建立台账记录采购时间、供货单位、购买数量等内容，保留时间不少于两年。

### 4.3.3 安全警示标志

使用单位应在醇基液体燃料储存区域醒目位置张贴“无关人员不得进入”、“禁止烟火”、“禁止吸烟”、“禁止携带火种”、“当心火灾”、“当心爆炸”等安全警示标志。在容器本体上粘贴具有明显警示效果的“禁止食用”、“当心中毒”标志标识。

## 5 分装要求

### 5.1 分装单位要求

餐饮场所用醇基液体燃料分装、供应站应取得危险化学品经营许可。

### 5.2 人员要求

餐饮场所用醇基液体燃料的储配站、分装、供应站应配备相应的技术负责人、安全管理员、质检人员、充装人员、配送人员、信息化管理员等。人员应经过专业培训并考核合格。

### 5.3 充装系数及要求

餐饮场所用醇基液体燃料容器充装系数不宜超过 0.90，充装完毕后，应关闭阀门，并检查气、液相阀是否泄漏。

### 5.4 标识要求

充装完成后，对容器张贴安全警示标志和充装合格标签，充装合格标签应标明如下内容：

- a) 醇基液体燃料等级（AF-80、AF-90、AF-99）；
- b) 充装时间；
- c) 充装质量；

d) 充装单位名称、地址及电话。

## 6 配送要求

### 6.1 零售供应站

#### 6.1.1 资质

零售供应站应依法取得相应经营资质。

#### 6.1.2 配送服务

零售供应站应建立完善的配送服务体系，配备与经营规模相适宜的配送服务人员，完善配送服务的管理和安全作业制度，公布配送服务规范、服务电话和配送价格标准。

#### 6.1.3 配送区域

县（市、区）行政区域内宜采用统一配送。

#### 6.1.4 用户档案管理

零售供应站应建立完善用户服务系统，与用户签订供应合同，对配送全过程进行跟踪管理，准确记录用户信息、位置、出入库、安全检查等相关信息。

#### 6.1.5 安全要求

零售供应站应制定配送服务安全管理规范，按规定设置配送车辆及人员标志标识，明确配送服务相关安全要求。

### 6.2 配送人员

配送人员选择身心状况良好，应经过专业培训并考核合格。配送时佩戴统一标识的工作牌，接受用户监督和相关部门的检查。

### 6.3 配送

#### 6.3.1 配送车辆

配送车辆应符合下列要求：

- a) 配送车辆应符合危险品运输规定，运输时不允许接近高温及火源，应有安全防火设计；
- b) 配送车辆装载应符合核定装载量，应专用，严禁超载。

### 6.3.2 作业要求

运输及装卸时应符合下列要求：

- a) 配送车辆应尽量避免人流、车流密集道路和交通高峰，不应在人员密集场所停靠；
- b) 向餐饮服务场所配送加注时应避开用餐时段，疏散无关人员；
- c) 配送人员作业时，应穿戴相应的防护用具，并采取相应的保护措施；
- d) 配送人员卸载或加注前，应对用户的设施设备及管线进行必要的安全性检查并做记录，确认安全后方可作业；
- e) 配送车辆驾驶员应保持通信畅通。

## 7 用户储存要求

### 7.1 储存量

在允许使用的场所，用户应根据使用量适宜储存。大于 1000 L 时，所用储罐（箱）串联后应隔离或放置在独立的储存房间内，总量不宜大于 2000 L。

### 7.2 室外储存

室外储存应符合下列要求：

- a) 设在室外的容器本体上要有明显标志，应避免太阳光直射，安装应牢固可靠，加注口有锁闭装置，出液口有控制阀并有非使用工具无法拆除措施；
- b) 安放位置不能与人员密集场所、高层建筑、重要公共建筑、敏感建筑紧邻，要保持一定的安全距离；

- c) 储存、使用场所的安全出口应符合 GB 50016 的规定；
- d) 储存容器与建筑物安全出口距离不小于 6 m；
- e) 建筑工地食堂、农村集体聚餐场所安放在室外的容器应设置围栏（围墙）等隔离设施并上锁，防止无关人员接近及进入。

### 7.3 室内储存

室内储存应划定相对隔离的专门区域或设置独立房间，并满足如下要求：

- a) 不存放食品、食品容器、接触食品用工具等其他杂物，通风良好；
- b) 电气线路及设备须符合防爆要求，应配备干粉灭火器、抗溶性泡沫灭火器、灭火毯、水、干沙土或惰性吸附剂等符合要求的灭火器具；
- c) 应设置带声光报警的醇基液体燃料泄露探测报警器；
- d) 厨房应采用防火门、防火窗、耐火极限不低于 2.00h 的防火隔墙和耐火极限不低于 1.00h 的楼板与其他区域分隔；
- e) 应设置泄露防护措施；
- f) 储存、使用场所不应设置员工宿舍。

### 7.4 用户储存条件检查

零售供应站配送人员应对用户的储存条件进行检查，并认真做好记录，不符合要求的不应放置餐饮场所用醇基液体燃料容器。

## 8 安装及使用要求

### 8.1 管道安装要求

管道安装应符合下列要求：

- a) 容器与灶具连接应采用符合国家标准耐甲醇腐蚀的管材，穿墙时应设置防护套管，墙与套管之

间的间隙需作防水密封处理，连接管道与套管之间应用防火胶泥封堵；

- a) 管道不应穿越楼板及就餐区、办公室、楼梯间等与醇基液体燃料使用无关的房间；
- b) 燃料管进入灶具房间后应明设。燃料管应紧贴墙面且与地面平行，管道用卡箍固定。

## 8.2 灶具安装要求

灶具安装应符合以下要求：

- a) 灶具应符合 NY312-1997 的要求，应配置熄火保护装置；
- b) 容器与灶具之间间距应大于 100cm；
- c) 灶具与墙面的净距不应小于 10cm；
- d) 灶具的边缘与木质门、窗、柜等的水平净距不应小于 20cm；
- e) 容器与灶具之间的连接管路中间不应有接口或分支，应在易于操作的位置设置紧急切断阀；
- f) 容器、燃料管路与灶具连接安装后，需进行泄露检查；
- g) 灶具不应有锈蚀，燃料管路不应搭挂任何物品。

## 8.3 使用要求

用户使用时应符合下列要求：

- b) 用户不应擅自向储存罐（箱）、钢瓶内灌装醇基液体燃料及其他燃料，醇基液体燃料的添加和补充应由配送公司持证上岗的专职人员操作；
- c) 不应采用向容器内加压缩空气的方式向灶具供液；
- d) 容器的气相口在使用时应配置带阻火器的阀门；
- e) 在使用区域设置排气扇或预留通风通道；
- f) 所有燃料管路应有明显标识；
- g) 不得再次分装，不得使用容易引起误认混淆的食品容器储存；

- h) 使用醇基液体燃料的场所，禁止使用管道燃气或液化石油气等第二种烹饪燃料；
- i) 就餐区建筑面积大于 1000 m<sup>2</sup>的餐馆或食堂，其烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位应设置自动灭火装置，并应在燃料管道上设置与自动灭火装置联动的自动切断装置；
- j) 倒闭、关停的餐饮场所，其剩余醇基液体燃料应交由有相应资质的单位进行处置。

## 9 安全运行维护

运行维护应符合下列安全要求：

- a) 所有用户应有明确的运营维护单位，运营维护单位应取得经营资质；
- b) 运营维护单位应建立安全生产及运行、维护、抢修和事故上报管理制度；
- c) 运营维护单位应设置维保电话并告知客户，维保人员 24 小时值班；
- d) 运营维护单位应定期对灶具、燃料管路、容器进行巡查、检测和维护；
- e) 用户应制定应急预案并定期组织应急演练和培训，并保留演练记录；
- f) 用户应正确使用设施和灶具，不应使用不合格或已达到报废年限的设施和灶具；
- g) 用户不应使用明火检查泄露，发现泄露情况应立即断电并关闭所有阀门，同时疏散就餐群众及无关工作人员，用大量水冲洗稀释，及时通知运营维护单位；
- h) 用户发现设施和灶具异常，及时断电并关闭所有阀门，并向运营维护单位报修；
- i) 用户设施需要改迁或拆除时，提前通知运营维护单位，由运营维护单位进行改迁或拆除，用户不应私自改迁或拆除；
- j) 灶具及其配套设施不应私自改动，电路不应搭接其它电器设备。

## 10 应急处置

10.1 运营维护单位应配备必要的抢修车辆、抢修器材、消防器材、便携式的检测仪器、防护用具等装备，保证设备状态良好。

10.2 使用单位应配备消防、应急救援器材，并定期维护保养。

10.3 醇基液体燃料事故处置中，作业人员应戴护目镜或面罩，使用氯丁橡胶等防甲醇穿透的手套。醇基液体燃料溅到皮肤上或眼中，立即用大量流动清水冲洗至少 15min，而后立即就医。

10.4 在配送过程中发现容器泄漏、燃烧等险情时，配送人员应就近使用灭火器进行灭火，没有灭火器时可用大量水稀释或大量沙土覆盖灭火。灭火后，对于泄漏的容器采取卧放、倒放等方式，使泄漏点处于高处，防止持续泄漏。

---