上海市安全生产委员会办公室文件

沪安委办〔2025〕30号

上海市安全生产委员会办公室关于加强小型餐饮场所火灾防范工作的通知

各区安委会，市安委会有关成员单位:

为认真贯彻《国务院安委会办公室关于坚决防范遏制小型餐饮场所群死群伤火灾事故的通知》（安委办〔2025〕3号）要求，深刻汲取近年来小型餐饮场所火灾爆炸事故教训，结合我市实际，现就加强小型餐饮场所火灾防范工作通知如下。

一、健全工作机制，压实各级各方责任

（一）建立协作机制。市级层面，由市安全生产委员会消防安全专委会牵头消防、应急、商务、住建、公安、市场监管、绿

化市容、城管执法等部门，建立会商研判、风险提示、火情互通、暗访督导等机制，加强统筹协调，形成工作合力。各区参照市级模式建立协作机制，统筹抓好各项工作推进落实。

（二）明确部门职责。消防部门依法行使消防安全综合监管和专业监管职责，牵头组织、指导小型餐饮场所火灾防范工作，对申请投入使用、营业的小型餐饮场所依法实施消防安全检查，将小型餐饮场所遵守消防法律、法规的情况纳入“双随机、一公开”抽查，依法查处消防安全违法行为，组织小型餐饮场所火灾事故调查及延伸调查。应急部门发挥市安委会办公室统筹协调职能，督促各相关部门、各区协同加强小型餐饮场所安全管理工作。商务部门落实餐饮行业安全管理职责，配合有关监管部门指导督促小型餐饮场所遵守安全生产和消防法律法规，加强场所安全自主管理和隐患问题自查自改，落实火灾风险防范措施；配合有关监管部门对违反安全生产和消防安全法律法规行为进行查处。住建部门负责小型餐饮场所新建、改（扩）建、装饰装修工程消防验收备案工作；依法查处违法行为；督促燃气企业对小型餐饮场所开展安全检查，指导按照有关标准整改隐患，对小型餐饮场所依法未按照要求加装燃气泄漏报警装置等燃气安全违法行为实施查处。市场监管部门牵头健全餐饮业一体化综合监管机制，统筹开展小型餐饮场所跨部门综合监管；加强生产、销售环节的燃气灶具产品质量监管和液化石油气瓶生产、充装环节监管。绿化市容部门负责小型餐饮场所户外广告设施审批备案，依法开展审

批备案后监督管理。城管执法部门依法查处小型餐饮场所违规设置户外广告设施、违法建设行为。公安派出所根据国家和我市有关规定，对小型餐饮场所实施日常消防监督检查。教育、民政、卫健、交通、文旅等部门按照各自职责，指导、督促本行业领域内小型餐饮场所落实消防安全主体责任，加强消防安全管理。

（三）落实属地监管。各区严格落实小型餐饮场所属地消防安全管理责任，强化消防安全防控措施，解决区域性、系统性重大安全问题，将小型餐饮场所安全管理纳入各级城市运行“一网统管”平台，建立联合监管协作机制，推动各项任务落地。

（四）强化主体责任。各区、各相关部门要督促小型餐饮场所按照“谁所有谁负责、谁经营谁管理”的原则，严格落实消防安全主体责任，健全消防安全管理组织，确定1名消防安全责任人，组织实施本场所日常消防安全管理工作。实行承包、租赁或者委托经营、管理时，产权方、出租方等应当提供符合消防安全条件的建筑，在订立合同中应当依照有关规定明确并履行各方消防安全职责。鼓励小型餐饮场所建立健全事故隐患内部报告奖励机制，积极引导全体从业人员有效发现并处置各类安全风险和事故隐患。

二、多发力量发动，全面查改隐患问题

（一）发动自查自改。各区要组织小型餐饮场所对照国家消防技术标准、《国家消防救援局小型餐饮场所防火技术要点》（详见附件）、市安委会消防安全专委会《“九小场所”消防安全管理

工作指引》（沪安消专委〔2025〕22号）开展自查自改，重点围绕“疏散逃生、装饰装修、厨房安全、消防设施、培训演练”等方面主动发现问题，落实限期整改。

（二）加强数智监管。各区要依托城市运行“一网统管”、大数据资源和消防安全信息排查平台，加强与消防、商务、住建、应急、公安、市场监管、绿化市容、城管执法等部门基础数据的互联互通、动态更新，建立小型餐饮场所数字底册，摸清场所基础信息和消防安全状况，并将小型餐饮场所消防安全自查自改情况录入消防安全信息排查平台。要强化相关部门监管信息的实时共享和闭环处置，动态掌握小型餐饮场所防控态势，提升消防安全风险监测预警和火灾隐患排查治理效能。

（三）强化群防群治。各区要在小型餐饮场所集中区域的显著位置，提示常见风险隐患，公布举报投诉方式，发动群众报告身边的安全隐患，实施群防群治。

三、严格规范执法，整治违法违规行为

（一）强化专业指导。消防、应急、住建、市场监管、绿化市容、城管执法、公安等部门要按照各自职责，依法依规加强监督检查，对发现的隐患问题，以引导规范、预防纠正为主，综合施策，立行立改、闭环管理。

（二）严格综合执法。对隐患问题特别突出、违法行为特别严重、不及时消除可能严重威胁公共安全的的小型餐饮场所，要综合运用行政、法治、市场监管等多种方式，依法依规严肃处理。

对安全出口、疏散楼梯数量不足，违规设置影响逃生和灭火救援的防盗窗（网）等障碍物，违规使用易燃可燃材料装饰装修，未按要求设置消防设施，或擅自拆除、损坏、挪用、停用消防设施等违法违规行为，拒不整改的，依法实施临时查封、责令“三停”、强制执行等措施；对违规改造施工或者营业期间违规电焊、气焊（割）等动火作业的，按情节依法实施拘留；对违规设置员工宿舍或变相留宿的，及时组织清理和搬离；对场所内隔墙、楼板存在孔洞、缝隙的，要采取不燃材料进行封堵。

（三）加强基层治理。街道乡镇要参照我市食品安全网格化管理规定，将对小型餐饮场所日常消防安全管理纳入辖区城市网格化管理体系，加强对易发现、易处置消防安全隐患的日常排查，对发现的问题及时制止或及时移交相关监管部门处置。

（四）严格事故追责。消防部门要全面加强小型餐饮场所火灾事故延伸调查工作，按照“四不放过”原则，全面查清管理、技术、操作等原因责任。对因责任不落实、措施不到位导致发生火灾事故的，要依法追究相关单位和人员的法律责任，并及时抄告相关行业部门实施联合惩戒。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

四、强化宣传培训，提升人员安全素质

（一）加强主题宣传。各区、各有关部门要深入开展消防宣传“五进”活动，通过电视、广播、网络等各类媒体，围绕小型餐饮场所安全疏散、装饰装修、用电用气、设施维保等，广泛发布小型餐饮场所消防安全知识，强化针对性宣传教育。

（二）强化警示曝光。消防部门要会同商务、应急、住建、公安、市场监管、城管执法、公安等部门加大小型餐饮场所消防安全警示曝光力度。对发生小型餐饮场所亡人或有影响火灾事故的，要及时制发警示片，曝光隐患问题，形成震慑效应。

（三）开展实操培训。要结合社区开放日、消防救援站开放日、志愿者服务等活动，组织小型餐饮场所的经营者、厨师、服务员、保洁员等重点人群开展火灾现场体验和实操实训，熟练掌握处置初起火灾、组织疏散逃生的能力。

五、注重多措并举，提升安全防范水平

（一）加强综合施策。消防部门要会同住建、商务、应急、市场监管、城管执法、公安等相关部门，聚焦小型餐饮场所重点防范、用火用电、疏散逃生、早期预警、初期处置等实际情况，分门别类研究出台一批务实管用的安全防范措施。

（二）提升疏散条件。严禁违规在门窗设置影响逃生和灭火救援的防盗窗（网）等障碍物。对按照现行工程建设消防技术标准要求可以仅设置1个安全出口的小型餐饮场所，在综合考虑场所设置位置、平面布局以及同一时间最大容纳人数等因素基础上，鼓励通过建筑外窗、辅助逃生设施器材等方式，开辟应急逃生通道，确保人员紧急逃生。

（三）鼓励创新应用。探索运用大数据、人工智能等信息化手段，动态掌握小型餐饮场所底数、建设、经营状况等有关信息。鼓励推广应用简易喷淋、火灾探测、声光警报等消防设备，在油

烟管道入口处安装自动灭火系统或防火隔火装置，有效抑制初起火灾，防止蔓延扩大。

市安委会办公室、市安委会消防安全专委会适时组织对小型餐饮场所火灾防范工作开展情况进行督导检查、明查暗访，及时通报工作情况。对工作推进缓慢、整治成效不明显的，各区要视情组织约谈提醒，限期整改到位。因工作不力发生亡人火灾事故的，依法依规严肃追责问责。

各区要明确专人负责信息报送工作。2025年12月31日前，报送小型餐饮场所火灾防范工作推进情况至市安委会消防安全专委会。

特此通知。

附件：国家消防救援局小型餐饮场所防火技术要点

上海市安全生产委员会办公室

2025 年 12 月 16 日

（联系人：市消防救援局戴烨，联系电话：28955434）

附件

国家消防救援局小型餐饮场所防火技术要点

小型餐饮场所定义：本文件中的小型餐饮场所指独立建造，每层建筑面积不大于200m²且建筑层数不大于三层，提供经营性餐饮服务的单、多层商业建筑；或者采用分隔单元形式设置在建筑的首层至三层（可以是其中的某一层或任意多层），场所安全出口直接通向室外安全区域，每层建筑面积不大于200m²，提供经营性餐饮服务的商业用房。

一、确保疏散通道畅通。小型餐饮场所的疏散门应采用平开门，通向屋顶的门应从内部易于开启；外窗应易开启或易击碎、易破拆，面积不宜小于1m²，且不得设置影响逃生和灭火救援的障碍物，相关要求可参照消防救援口设置标准；鼓励在二层及以上对外营业、设有外窗的厅、室设置用于固定逃生缓降器、逃生绳等逃生辅助器材的锚固装置，并在显著位置设置相应标识。

二、严控室内外可燃装饰装修。小型餐饮场所室内外装饰装修应符合国家消防技术标准，当场所营业面积大于100m²时，顶棚应采用不燃材料，地面、墙面、隔断应采用不燃或难燃材料；外墙广告牌、灯箱等宜采用不燃材料制作，且不应妨碍人员逃生、排烟和灭火救援，不应改变或破坏建筑立面防火构造。

三、保障厨房安全。小型餐饮场所的厨房宜靠外墙布置，使用燃气的部位应具有自然通风条件或设置机械通风设施；使用明火的加工区应采用耐火极限不低于2.00h的隔墙及乙级防火门、窗与其他部位分隔；场所营业期间不得进行电焊、气焊（割）、喷灯、砂轮等动火施工作业。

厨房禁止同时存储、使用两种及以上气体、液体燃料；燃气引入管应设置手动快速切断阀门；充装量不小于50kg的液化石油气容器应设置在所服务建筑外的单层专用房间内；使用丙类液体燃料的，液体燃料储存容器应设置专门的储存间，储存间应采用耐火极限不低于3.00h的防火隔墙与其他区域分隔，确有困难的，应设置在室外安全区域；场所营业期间不得对液体燃料管道、灶具、燃烧器等进行维护，不得进行加注作业，维护时应关闭燃料管道上的所有阀门；用餐区域内严禁违规存放、使用液化天然气气瓶、压缩天然气气瓶、液化石油气气瓶及液体燃料。

厨房灶具应在安全使用年限之内，灶具、阀门、连接软管应符合国家标准要求；鼓励设置灶台自动灭火装置；排油烟道应采用不燃材料建造，周围0.5m范围内不应设置可燃物，宜每季度清洗1次。

使用燃气的厨房应设置可燃气体探测报警装置，使用直接排气式燃具的场所应安装机械排气装置；厨房内应设置灭火毯、灭火器等消防器材，员工应熟练掌握使用方法。

四、强化消防设施设置。小型餐饮场所未设置固定消防设施

的，鼓励设置简易喷淋灭火系统、消防软管卷盘、具有声光或语音报警功能的独立式感烟火灾探测报警器和火灾一键警报疏散装置；场所内应配置灭火器，鼓励配置过滤式消防自救呼吸器、逃生绳、毛巾、手电筒等疏散逃生辅助器材。设置的消防设施器材应确保完好有效。

五、加强人员培训演练。小型餐饮场所应结合自身火灾防控需求制定针对性的灭火和应急疏散预案。每年应当组织开展1次全员防火、灭火和疏散逃生基本技能实操实训和实战化演练，确保发生火灾后第一时间拨打火警电话报警、扑救初起火灾，同时能够组织引导场所内人员安全疏散。

（信息公开形式：主动公开）

上海市安全生产委员会办公室　　2025年12月16日印发

承办单位：综合协调处　经办人：朱俊　电话：23305962　　共印10份