

消防處

只用作製造用途的烘製麵包餅食店 及食物製造廠的消防安全標準 (說明文件)

引言

1. 本文件包括三部分：
 - 1.1 說明文件(文件編號PPA/101(B)-1)－載述關於安全經營此類烘製麵包餅食店及食物製造廠的資料；
 - 1.2 標準規定(文件編號PPA/101(B)-2)－申請人必須遵守此等規定，才可獲發消防證書，然後根據《食物業規例》(第132章附屬法例X)第33B條申領食物業處所牌照；以及
 - 1.3 防火措施(文件編號PPA/101(B)-3)－載述未有包括在《工廠及工業經營(應呈報工場的防火設備)規例》內的建築物公用地方和設施項目的消防規定，申請人在獲發牌照後須遵辦這些防火措施，以便安全經營此類食物製造廠。
2. 上述規定旨在確保只用作製造用途的烘製麵包餅食店及食物製造廠的安全操作。應注意的是，如果勞工處處長認為有需要，可根據《工廠及工業經營(應呈報工場的防火設備)規例》的條文，制定附加規定和須遵辦的防火措施，以保障工人的安全。
3. 對於已領有牌照的食物業，持牌人須盡快加強防火措施，使符合本文件所規定的標準。
4. 至於根據所構成的風險而分類的其他食物業處所，有關的消防安全標準請參閱以下文件：
 - 4.1 PPA/101(A) - 在小型屋宇經營食物業；
 - 4.2 PPA/101(C) - 用作製造及售賣用途的烘製麵包餅食店及食物製造廠；
 - 4.3 PPA/101(D) - 普通(快餐)食肆；
 - 4.4 PPA/101(E) - 火警風險低的工廠食堂；
 - 4.5 PPA/101(F) - 火警風險低的小食食肆；
 - 4.6 PPA/101(G) - 火警風險高的小食食肆；

本文件只作參考。詳細的消防規定會視乎現場評估的結果而另外發出。

- 4.7 PPA/101(H) - 火警風險低的燒烤／火鍋菜館；
- 4.8 PPA/101(I) - 火警風險低的普通食肆；
- 4.9 PPA/101(J) - 火警風險高的工廠食堂；
火警風險高的燒烤／火鍋菜館；以及
火警風險高的普通食肆。

適用範圍

- 5. 本文件內容適用於在任何處所經營的食物製造廠，而有關食物製造廠在處所內製造或配製食物，而不涉及在處所售賣有關食物。就《食物業規例》(第132章附屬法例X)的發牌條件而言，這些規定適用於申領烘製麵包餅食店牌照或食物製造廠牌照。

限制

- 6. 食物製造廠不得設置於下列地點：
 - 6.1 設計作緊急用途的地方，例如隔火層(亦稱庇護層)；或
 - 6.2 設計作其他用途的地方，例如停車場。

消防規定

- 7. PPA/101(B)-2號文件載列的消防規定具有以下三項目的：
 - 7.1 減低發生火警的可能性；
 - 7.2 減輕火警所造成的影響；以及
 - 7.3 遏止火勢蔓延。
- 8. 上述規定不包括以下事項：
 - 8.1 由烘製麵包餅食店或食物製造廠通往公用地方的逃生途徑。勞工處處長是此等事項的管理當局(如適當)，而消防處則負責根據《消防(消除火警危險)規例》(第95章附屬法例F)第14及第15條的規定，管理公用地方的逃生途徑；以及
 - 8.2 樓宇建築；例如間隔和建築元件的抗火性能，而建築事務監督是此等事項的管理當局。建築物的結構如不合標準或曾作重大改動，以致影響消防安全，消防處處長可根據《食物業規例》(第132章附屬法例X)第33B條的規定拒絕發給消防證書。

消防處 (06/2010)

本文件只作參考。詳細的消防規定會視乎現場評估的結果而另外發出。

消防處

只用作製造用途的烘製麵包餅食店 及食物製造廠的消防安全標準

(標準規定)

1. 安裝在處所內的所有消防裝置及設備須予以保留，並保持在有效操作狀態。消防裝置及設備的所有保養、改裝及加裝工程，必須由註冊消防裝置承辦商進行。該承辦商須於完成有關工程後14天內，向消防裝置及設備的擁有人發出消防裝置及設備證書(FS251)，並將副本送交消防處處長。負責進行改裝及加裝工程的註冊消防裝置承辦商亦須向消防處處長提交符合規定證明書(FSI/314A或FSI/314B，視乎何者適用)。
2. 除安裝在建築物內的消防裝置之外，須按下列比例放置屬於認可類型的手提滅火裝備：
 - 2.1 於_____放置_____具9公升裝水式滅火筒
 - 2.2 於_____放置_____具4.5公斤裝二氧化碳滅火筒
 - 2.3 於_____放置_____張1.44平方米的滅火氈
3. 所有出口須以適當的出口指示燈牌標示。燈牌上應以中英文正楷寫明“EXIT出口”，字體高度不得少於125毫米，每一劃的闊度須有15毫米。英文字母／中文字的字體顏色及對比底色須符合《最低限度之消防裝置及設備守則》。
4. 所有布簾及窗簾(如有安裝的話)須以耐火物料製造，並在按照英國標準5438進行測試時符合英國標準5867：第2部纖維類別B的規定，或符合消防處處長接受的另一標準，或透過以消防處處長接受的防火溶液處理，從而達到任何該等標準。以防火溶液處理布料的工作須由第2級註冊消防裝置承辦商進行，完工後須向本處遞交一份證書(FS251)，證明符合規定。

5. 聚氨酯乳膠

- 5.1 所有聚氨酯泡沫塑料墊褥，以及用以覆蓋墊褥的物料，均須符合英國標準7177(適用於屬中度危險的處所／建築物)或美國加州消費者事務部轄下家具及隔熱物料局發出的「於高風險處所內使用的墊褥的可燃性測試程序」(技術報告121號)或「於公共建築物內使用的墊褥的可燃性測試程序」(技術報告129號)，或消防處處長接受的另一標準。
- 5.2 所有聚氨酯泡沫塑料襯墊家具，以及用以覆蓋家具的物料，均須符合英國標準7176(適用於屬中度危險的處所／建築物)或美國加州消費者事務部轄下家具及隔熱物料局發出的「於公共用途建築物內使用的座椅家具的可燃性測試程序」(技術報告133號)，或消防處處長接受的另一標準。
- 5.3 每塊符合英國標準7177(適用於屬中度危險的處所／建築物)的聚氨酯泡沫塑料墊褥，以及每件符合英國標準7176(適用於屬中度危險的處所／建築物)的聚氨酯泡沫塑料襯墊家具，均須附有適當標籤(見附錄)。
- 5.4 須出示製造商／供應商的發票和測試實驗所發出的測試證明書供查核，以證明所有聚氨酯泡沫塑料墊褥及／或襯墊家具均符合特定標準。測試證明書必須由獲授權按照特定標準進行測試的認可實驗所發出，並須蓋上製造商／供應商的公司印章，以示真確。

6. 有關在廚房內使用各種燃料的消防規定載於PPA/102號文件。

備註

如申請人在遵辦指定的消防規定時遇到難以克服的困難，可提出其他建議供消防處考慮。例如申請人可採用消防性能化設計，或提交研究報告解釋如何處理滅火、煙霧控制、疏散及消防處人員進出途徑等問題。

消防處 (06/2010)

本文件只作參考。詳細的消防規定會視乎現場評估的結果而另外發出。

消防處

只用作製造用途的烘製麵包餅食店 及食物製造廠的消防安全標準 (防火措施)

引言

1. 本文件內容不包括處所內有關廚房、電氣系統、每日停止營業前進行檢查及緊急應變程序等方面的防火措施。此等防火措施的管理當局是勞工處處長。

逃生途徑

2. 根據《工廠及工業經營(應呈報工場的防火設備)規例》的規定，食物製造廠內的逃生途徑由勞工處處長管理。
3. 消防處處長認為由設定的出口／門戶通往天台、隔火層或路面等露天安全地方的所有公用地方，均屬於《消防(消除火警危險)規例》(第95章附屬法例F)第2條所指的逃生途徑。凡有人在建築物內的任何時間，此等地方均不應受到阻塞。
4. 經營者及／或負責人若未能遵辦上文第3段的預防措施，本處可根據《消防(消除火警危險)規例》(第95章附屬法例F)第14及第15條的規定提出檢控，而毋須事前警告。

消防裝置及設備

5. 所有消防裝置及設備均應：
 - 5.1 不受阻塞；
 - 5.2 清楚標明位置及操作方法；
 - 5.3 時刻保持在有效操作狀態；以及
 - 5.4 每12個月檢查至少一次。
6. 裝置擁有人若未能遵辦第5.3及第5.4段所述的預防措施，本處可根據《消防(裝置及設備)規例》(第95章附屬法例B)第8條的規定提出檢控。

本文件只作參考。詳細的消防規定會視乎現場評估的結果而另外發出。

通風系統

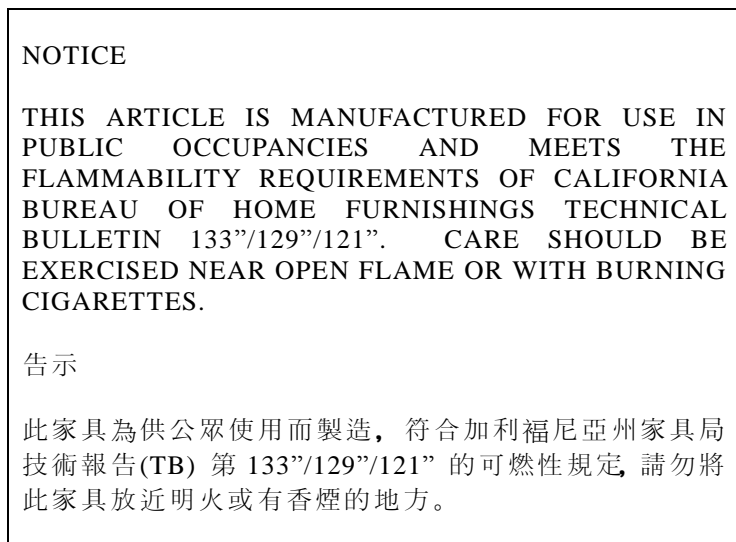
7. 假如食物業處所安裝的通風系統的管道或幹槽穿過任何牆壁、樓面或天花板，由建築物的一個隔室通往另一隔室，此通風系統的擁有人應該：
 - 7.1 時刻保持通風系統處於安全及有效的操作狀態；以及
 - 7.2 安排註冊通風系統承辦商至少每12個月檢查通風系統內的每個防火閘、過濾器及聚塵器一次。
8. 系統擁有人若未能遵辦此等預防措施，當局可根據《建築物(通風系統)規例》(第123章附屬法例J)第5條的規定提出檢控。

消防處 (06/2010)

Sample of Label (標籤樣本)

APPENDIX 附件

Sample I (樣本 I)



*Delete wherever inapplicable/請刪去不適用者

Note : The minimum size of the label shall be 5 x 7.5 cm and the minimum size of the type shall be 3 mm in height. All type shall be in capital letters.

註 : 標籤面積最小須為 5 x 7.5 厘米，字體高度最小須為 3 毫米。
(英文版告示的所有字體必須為大楷)

Sample II (樣本 II)

Sample III (樣本 III)

