

消防處

火警風險低的小食食肆 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(F)-1)－載述關於安全經營火警風險低的小食食肆的資料；
 - 1.2 標準規定(文件編號PPA/101(F)-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(F)-3)－載述申請人在獲發牌照後須遵辦的防火措施，以便安全經營食物業。
2. 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。
3. 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：
 - 3.1 PPA/101(A) - 在小型屋宇經營食物業；
 - 3.2 PPA/101(B) - 只用作製造用途的烘製麵包餅食店及食物製造廠；
 - 3.3 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；
 - 3.4 PPA/101(D) - 普通(快餐)食肆；
 - 3.5 PPA/101(E) - 火警風險低的工廠食堂；
 - 3.6 PPA/101(G) - 火警風險高的小食食肆；
 - 3.7 PPA/101(H) - 火警風險低的燒烤／火鍋菜館；
 - 3.8 PPA/101(I) - 火警風險低的普通食肆；
 - 3.9 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

4. 本文件內容適用於小食食肆，但不包括在公眾娛樂場所(例如：夜總會、舞廳、「的士高」等)內經營小食食肆作為業務一部分的機構。這些小食食肆裝修簡樸，所構成的火警風險低。具體而言，這些食肆：
 - 4.1 處所面積不超過126平方米；或
 - 4.2 處所面積雖然超過126平方米，但符合以下所有規定：
 - 4.2.1 食堂內可燃物料的平均數量為每平方米不超過60公斤；
 - 4.2.2 使用可燃物料作間隔的面積不超過食堂總面積的百分之三十；以及
 - 4.2.3 預設可開啟／打碎的窗戶被裝飾物阻塞或被封閉的面積不超過總面積的百分之五十，或有關窗戶上半部分被裝飾物阻塞或被封閉的面積不超過百分之二十五。
5. 食肆面積超過126平方米而不符合上文第4.2段所列的所有規定者，即被視為火警風險高的小食食肆，PPA/101(G)號文件的內容適用於這類小食食肆。

限制

6. 這類食物業處所不得設置於下列地點：
 - 6.1 任何不符合建築標準的建築物／構築物；
 - 6.2 在第四層地庫或以下；
 - 6.3 任何地面以下的樓層(如使用石油氣)；
 - 6.4 設計作緊急用途的地方，例如隔火層(亦稱底護層)；
 - 6.5 設計作其他用途的地方，例如停車場；或
 - 6.6 任何工業樓宇。

消防規定

7. PPA/101(F)-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. 建築事務監督為以下事項的管理當局，而上述規定並不包括此等事項：

- 8.1 逃生途徑；不論《建築物條例》有何規定，一經發出牌照，消防處將負責根據《消防(消除火警危險)規例》(第95章附屬法例F)第14及第15條執法；以及
- 8.2 樓宇建築；例如間隔和建築元件的防火性能。屋宇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)

消防處

火警風險低的小食食肆 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. 處所面積超過230平方米須設置消防花灑系統。
3. 如處所位於地庫而面積超過126平方米，須設置消防花灑系統。
4. 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：
 - 4.1 於_____放置_____具9公升裝水式滅火筒
 - 4.2 於_____放置_____具4.5公斤裝二氧化碳滅火筒
 - 4.3 於_____放置_____張1.44平方米的滅火氈
5. 廚房與座位間之間的傳菜窗口位的面積若不超過0.2平方米，須以具有半小時抗火時效的吊門保護。若傳菜窗口位的面積超過0.2平方米，須設置獲消防處處長認可的防火閘。
6. 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／中文字的顏色及對比底色須符合《最低限度之消防裝置及設備守則》。
7. 須為處所提供應急照明系統，並遵守夾附的「獨立應急照明系統的消防規定」(文件編號PPA/104(A))。

8. 所有用作假天花板、間隔或牆面裝飾的可燃物料，須符合英國標準476：第7部表面火焰蔓延率第1級或第2級的規定，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漆／溶液處理，從而達到任何該等標準。施用防火漆／溶液的工作須由第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。
9. 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。
10. 聚氨酯乳膠
 - 10.1 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。
 - 10.2 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。
 - 10.3 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)。
 - 10.4 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。

11. 除非裝有專供排煙的系統，否則食物業處所的窗戶不得被任何裝飾物阻塞，亦不得有超過百分之五十預設可開啟／打碎的窗戶面積被封閉，或有關窗戶上半部分有百分之二十五的面積被封閉。有關排煙系統須符合消防處處長不時出版的《最低限度之消防裝置及設備守則》所定的標準。
12. 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)

消防處

火警風險低的小食食肆 的消防安全標準 (防火措施)

逃生途徑

1. 消防處處長認為下列各項屬於《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：
 - 1.1 就店鋪設於地下，則包括：
 - 1.1.1 舖面的整個闊度；以及
 - 1.1.2 通向露天地方的所有出口。
 - 1.2 若為商業樓宇地面以上的樓層，則包括：
 - 1.2.1 直接通向露天地方或向着通往露天地方的走廊的所有出口／門戶；以及
 - 1.2.2 由設定的出口／門戶通往平台、天台、隔火層或路面等露天安全地方的所有公用地方。
 - 1.3 若為商業樓宇的購物商場，則包括：
 - 1.3.1 直接通向露天地方或向着通往露天地方的走廊的所有出口／門戶；以及
 - 1.3.2 由設定的出口／門戶通往平台或路面等露天安全地方的所有公用地方。
2. 所有逃生途徑均不應受到阻塞。應特別注意下列規定：
 - 2.1 就住宅樓宇而言，無論何時／就商業樓宇而言，凡有人在樓宇內時，均不可在上文第1段所指的地方放置任何物件；以及
 - 2.2 所有出口／門戶應保持可以從內開啟而不需要使用鑰匙。若裝有鐵閘或閘門，則凡有市民在處所內的任何時間，鐵閘或閘門均應保持開啟。
3. 經營者若未能遵辦此等預防措施，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。

食物業處所

4. 座位間容納的人數在任何時間均不應超出建築事務監督所批准的限額。
5. 以聚苯乙烯泡沫塑料製造的食物容器應存放在櫃內，以免接觸高溫或明火。
6. 經營者若未能遵辦第5段所述的預防措施，本處將送達消除火警危險通知書；若未能遵從通知書的規定，則本處可根據《消防(消除火警危險)規例》(第95章附屬法例F)第9條的規定提出檢控。

廚房

7. 所有牆壁、火爐及排氣喉應經常清洗，去除積聚的油脂，以防引致火警。
8. 經營者有責任遵辦此項預防措施，並受到有關的食物業規例所規管，但若果出現嚴重違例的情況，以致構成火警危險，本處可向經營者送達消除火警危險通知書；若未能遵從通知書的規定，本處可根據《消防(消除火警危險)規例》(第95章附屬法例F)第9條的規定提出檢控。

消防裝置及設備

9. 所有消防裝置及設備均應：
 - 9.1 不受阻塞；
 - 9.2 清楚標明位置及操作方法；
 - 9.3 時刻保持在有效操作狀態；以及
 - 9.4 每12個月檢查至少一次。
10. 裝置擁有人若未能遵辦第9.3及第9.4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。

通風系統

11. 應時刻保持通風系統處於有效操作狀態。每個敷設有管道或幹槽的防火閘、過濾器及聚塵器均應由註冊通風系統承辦商在每隔不超逾12個月的期間檢查一次。

12. 持牌人若未能遵辦第11段所述的預防措施，消防處處長可建議食物環境衛生署吊銷有關的食物業牌照。

每日停止營業前進行檢查

13. 每日停止營業前應徹底檢查食物業處所，以便：
 - 13.1 弄熄任何無人看管的火源；
 - 13.2 盡可能關掉電力總掣，或最低限度關掉不需要的電路；以及
 - 13.3 關掉燃料供應掣。
14. 此項預防措施旨在防止無人看管的食物業處所發生火警。根據過往的統計數字，這類火警佔很高的百分比。

緊急應變程序

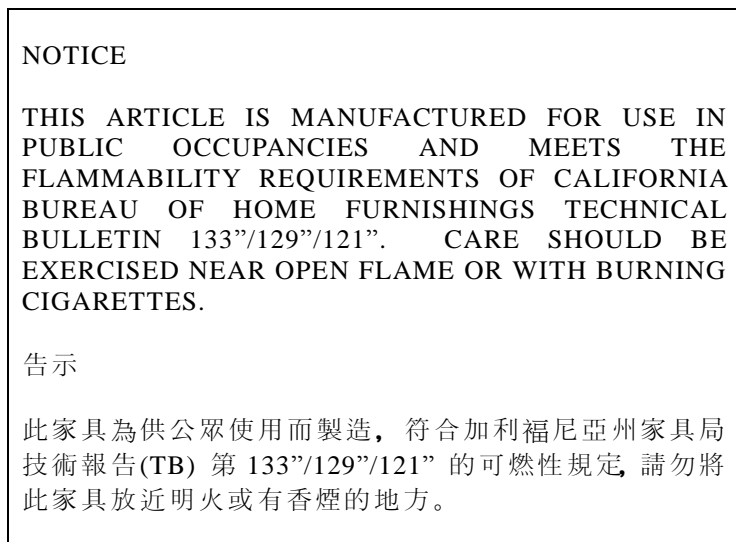
15. 食物業處中的所有員工應清楚知道在發生火警時須採取的緊急應變程序，包括：
 - 15.1 利用手動火警警報器這項建築物消防裝置或高呼「火警」，以發出火警警告；
 - 15.2 協助疏散處所內的人士；
 - 15.3 致電「999」通知消防處；
 - 15.4 若火警涉及廚房內的燃料，應截斷燃料供應；
 - 15.5 若火警涉及電力裝置，應把總掣扭向「關」的位置。此程序應在疏散處所內所有人士之後及在安全情況下才進行；以及
 - 15.6 在安全情況下嘗試使用消防裝置及設備撲滅火警。
16. 如有需要，應聯絡區內消防局徵詢意見。

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)

