

## 消防处

### 普通(快餐)食肆的消防安全标准 (说明文件)

#### 引言

1. 本文件包括三部分：
  - 1.1 说明文件(文件编号PPA/101(D)-1)—载述关于安全经营此类普通(快餐)食肆的资料；
  - 1.2 标准规定(文件编号PPA/101(D)-2)—申请人必须遵守此等规定，才可获发消防证书，然后根据《食物业规例》(第132章附属法例X)第33B条申领食物业处所牌照；以及
  - 1.3 防火措施(文件编号PPA/101(D)-3)—载述申请人在获发牌照后须遵办的防火措施，以便安全经营食物业。
2. 对于已领有牌照的食物业，持牌人须尽快加强防火措施，使符合本文件所规定的标准。
3. 至于根据所构成的风险而分类的其他食物业处所，有关的消防安全标准请参阅以下文件：
  - 3.1 PPA/101(A) - 在小型屋宇经营食物业；
  - 3.2 PPA/101(B) - 只用作制造用途的烘制面包饼食店及食物制造厂；
  - 3.3 PPA/101(C) - 用作制造及售卖用途的烘制面包饼食店及食物制造厂；
  - 3.4 PPA/101(E) - 火警风险低的工厂食堂；
  - 3.5 PPA/101(F) - 火警风险低的小食食肆；
  - 3.6 PPA/101(G) - 火警风险高的小食食肆；
  - 3.7 PPA/101(H) - 火警风险低的烧烤／火锅菜馆；
  - 3.8 PPA/101(I) - 火警风险低的普通食肆；
  - 3.9 PPA/101(J) - 火警风险高的工厂食堂；  
火警风险高的烧烤／火锅菜馆；以及  
火警风险高的普通食肆。

本文件只作参考。详细的消防规定会视乎现场评估的结果而另外发出。

## 适用范围

4. 本文件内容适用于在以下地点经营的普通(快餐)食肆：
  - 4.1 地铺；
  - 4.2 综合楼宇的商业部份内；或
  - 4.3 工业楼宇内契约条款准予进行商业活动的部分。

## 限制

5. 这类食物业处所不得设置于下列地点：
  - 5.1 任何不符合建筑标准的建筑物／构筑物；
  - 5.2 在第四层地库或以下；
  - 5.3 任何地面以下的楼层(如使用石油气)；
  - 5.4 设计作其他用途的地方，例如停车场；或
  - 5.5 任何工业楼宇，地面以外的任何地方。这是因为让公众人士进入，会令他们在不知情和毫无准备下暴露于或面对危险。有关处所面积不得超过230平方米。

## 消防规定

6. PPA/101(D)-2号文件载列的消防规定具有以下三项目的：
  - 6.1 减低发生火警的可能性；
  - 6.2 减轻火警所造成的影响；以及
  - 6.3 遏止火势蔓延。
7. 建筑事务监督为以下事项的管理当局，而上述规定并不包括此等事项：
  - 7.1 逃生途径；不论《建筑物条例》有何规定，一经发出牌照，消防处将负责根据《消防(消除火警危险)规例》(第95章附属法例F)第14及第15条执法；以及
  - 7.2 楼宇建筑；例如间隔和建筑元件的抗火性能。屋宇的结构如不合标准或曾作重大改动，以致影响消防安全，消防处处长可根据《食物业规例》(第132章附属法例X)第33B条的规定拒绝发给消防证书。

消防处 (06/2010)

本文件只作参考。详细的消防规定会视乎现场评估的结果而另外发出。

## 消防处

### 普通(快餐)食肆的消防安全标准 (标准规定)

1. 安装在处所内的所有消防装置及设备须予以保留，并保持在有效操作状态。消防装置及设备的所有保养、改装及加装工程，必须由注册消防装置承办商进行。该承办商须于完成有关工程后14天内，向消防装置及设备的拥有人发出消防装置及设备证书(FS251)，并将副本送交消防处处长。负责进行改装及加装工程的注册消防装置承办商亦须向消防处处长提交符合规定证明书(FSI/314A或FSI/314B，视乎何者适用)。
2. 处所面积超过230平方米须设置消防花洒系统。
3. 如处所位于地库而面积超过126平方米，须设置消防花洒系统。
4. 除安装在建筑物内的消防装置之外，须按下列比例放置属于认可类型的手提灭火装备：
  - 4.1 于\_\_\_\_\_放置\_\_\_\_\_具9公升装水式灭火筒
  - 4.2 于\_\_\_\_\_放置\_\_\_\_\_具4.5公斤装二氧化碳灭火筒
  - 4.3 于\_\_\_\_\_放置\_\_\_\_\_张1.44平方米的灭火毡
5. 须装置一个符合《最低限度之消防装置及设备守则》并具备视觉火警信号(有关安装的规格，请参照消防处通函第4/2001号)的手控火警警报系统，并在下列地点安装启动掣：
  - 5.1 就面积少于230平方米的处所而言：
    - (i) 收银柜台 (如没有收银柜台，则置于主要出口)
  - 5.2 就面积超过230平方米的处所而言：
    - (i) 厨房外面近出口位置；
    - (ii) 每个出口附近；以及
    - (iii) 收银柜台。

本文件只作参考。详细的消防规定会视乎现场评估的结果而另外发出。

6. 于所有灶头／煮食炉，以及用作油炸食物活动的位置，除安装自动花洒系统外，还须额外装设自动控制火势／灭火的系统。该系统必须符合由美国安全检测实验室公司(UL)所定的测试标准，即「UL-300：保护商业用烹饪设备的灭火系统的防火测试」，或消防处处长接受的其他相等标准。自动控制火势／灭火系统的安装亦须符合上述公司所列的规定。
7. 所有出口须以适当的出口指示灯牌标示。灯牌上应以中英文正楷写明“EXIT出口”，字体高度不得少于125毫米，每一划的阔度须有15毫米。英文字母／中文字的颜色及对底底色须符合《最低限度之消防装置及设备守则》。
8. 须为处所提供应急照明系统，并遵守夹附的「独立应急照明系统的消防规定」(文件编号PPA/104(A))。
9. 所有用作假天花板、间隔或墙面装饰的可燃物料，须符合英国标准476：第7部表面火焰蔓延率第1级或第2级的规定，或符合消防处处长接受的另一标准，或透过以消防处处长接受的防火漆／溶液处理，从而达到任何该等标准。施用防火漆／溶液的工作须由第2级注册消防装置承办商进行，完工后须向本处递交一份证书(FS251)，证明符合规定。
10. 所有布帘及窗帘(如有安装的话)须以耐火物料制造，并在按照英国标准5438进行测试时符合英国标准5867：第2部纤维类别B的规定，或符合消防处处长接受的另一标准，或透过以消防处处长接受的防火溶液处理，从而达到任何该等标准。以防火溶液处理布料的工作须由第2级注册消防装置承办商进行，完工后须向本处递交一份证书(FS251)，证明符合规定。
11. 聚氨酯乳胶
  - 11.1 所有聚氨酯泡沫塑料垫褥，以及用以覆盖垫褥的物料，均须符合英国标准7177(适用于属中度危险的处所／建筑物)或美国加州消费者事务部辖下家具及隔热物料局发出的「于高风险处所内使用的垫褥的可燃性测试程序」(技术报告121号)或「于公共建筑物内使用的垫褥的可燃性测试程序」(技术报告129号)，或消防处处长接受的另一标准。

本文件只作参考。详细的消防规定会视乎现场评估的结果而另外发出。

- 11.2 所有聚氨酯泡沫塑料衬垫家具，以及用以覆盖家具的物料，均须符合英国标准7176(适用于属中度危险的处所／建筑物)或美国加州消费者事务部辖下家具及隔热物料局发出的「于公共用途建筑物内使用的座椅家具的可燃性测试程序」(技术报告133号)，或消防处处长接受的另一标准。
  - 11.3 每块符合英国标准7177 (适用于属中度危险的处所／建筑物)的聚氨酯泡沫塑料垫褥，以及每件符合英国标准7176(适用于属中度危险的处所／建筑物)的聚氨酯泡沫塑料衬垫家具，均须附有适当标签(见附录)。
  - 11.4 须出示制造商／供应商的发票和测试实验所发出的测试证明书供查核，以证明所有聚氨酯泡沫塑料垫褥及／或衬垫家具均符合特定标准。测试证明书必须由获授权按照特定标准进行测试的认可实验所发出，并须盖上制造商／供应商的公司印章，以示真确。
12. 除非装有专供排烟的系统，否则食物业处所的窗户不得被任何装饰物阻塞，亦不得有超过百分之五十预设可开启／打碎的窗户面积被封闭，或有关窗户上半部分有百分之二十五的面积被封闭。有关排烟系统须符合消防处处长不时出版的《最低限度之消防装置及设备守则》所定的标准。
  13. 有关在厨房内使用各种燃料的消防规定载于PPA/102号文件。

#### 备注

如申请人在遵办指定的消防规定时遇到难以克服的困难，可提出其他建议供消防处考虑。例如申请人可采用消防性能化设计，或提交研究报告解释如何处理灭火、烟雾控制、疏散及消防处人员进出途径等问题。

消防处 (06/2010)

## 消防处

### 普通(快餐)食肆的消防安全标准 (防火措施)

#### 逃生途径

1. 消防处处长认为下列各项属于《消防(消除火警危险)规例》(第95章附属法例F)第2条
  - 1.1 就店铺设于地下，则包括：
    - 1.1.1 铺面的整个阔度；以及
    - 1.1.2 通向露天地方的所有出口。
  - 1.2 若店铺位于商业楼宇的购物商场内，或位于工业楼宇内契约条款准予进行商业活动的部分，则包括：
    - 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／门户；以及
    - 1.2.2 由设定的出口／门户通往平台或路面等露天安全地方的所有公用地方。
2. 所有逃生途径均不应受到阻塞。应特别注意下列规定：
  - 2.1 凡有人在建筑物内，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／门户应保持可以从内开启而不需要使用钥匙。若装有铁闸或闸门，则凡有市民在处所内的任何时间，均应保持铁闸或闸门开启。
3. 经营者若未能遵办此等预防措施，本处可根据《消防(消除火警危险)规例》(第95章附属法例F)第14及第15条的规定提出检控，而毋须事前警告。

#### 食物业处所

4. 座位间容纳的人数在任何时间均不应超出建筑事务监督所批准的限额。

本文件只作参考。详细的消防规定会视乎现场评估的结果而另外发出。

5. 以聚苯乙烯泡沫塑料制造的食物容器应存放在柜内，以免接触高温或明火。
6. 经营者若未能遵办第5段所述的预防措施，本处将送达消除火警危险通知书；若未能遵从通知书的规定，则本处可根据《消防(消除火警危险)规例》(第95章附属法例F)第9条的规定提出检控。

### **消防装置及设备**

7. 所有消防装置及设备均应：
  - 7.1 不受阻塞；
  - 7.2 清楚标明位置及操作方法；
  - 7.3 时刻保持有效操作状态；以及
  - 7.4 每12个月检查至少一次。
8. 装置拥有人若未能遵办第7.3及第7.4段所述的预防措施，本处可根据《消防(装置及设备)规例》(第95章附属法例B)第8条的规定提出检控。

### **通风系统**

9. 应时刻保持通风系统处于有效操作状态。每个敷设有管道或干槽的防火闸、过滤器及聚尘器均应由注册通风系统承办商在每隔不超逾12个月的期间检查一次。
10. 持牌人若未能遵办第9段所述的预防措施，消防处处长可建议食物环境卫生署吊销有关的食物业牌照。

### **每日停止营业前进行检查**

11. 每日停止营业前应彻底检查食物业处所，以便：
  - 11.1 弄熄任何无人看管的火源；
  - 11.2 尽可能关掉电力总掣，或最低限度关掉不需要的电路；以及
  - 11.3 关掉燃料供应掣。
12. 此项预防措施旨在防止无人看管的食物业处所发生火警。根据过往的统计数字，这类火警占很高的百分比。

本文件只作参考。详细的消防规定会视乎现场评估的结果而另外发出。



### 紧急应变程序

13. 食物业处内的所有员工应清楚知道在发生火警时须采取的紧急应变程序，包括：
  - 13.1 利用设于处所内的手动火警警报器或高呼「火警」，以发出火警警告；
  - 13.2 协助疏散处内的人士；
  - 13.3 致电「999」通知消防处；
  - 13.4 若火警涉及厨房内的燃料，应截断燃料供应；
  - 13.5 若火警涉及电力装置，应把总掣扭向「关」的位置。此程序应在疏散处内所有人士之后及在安全情况下才进行；以及
  - 13.6 在安全情况下尝试使用消防装置及设备扑灭火警。
  
14. 如有需要，应联络区内消防局征询意见。

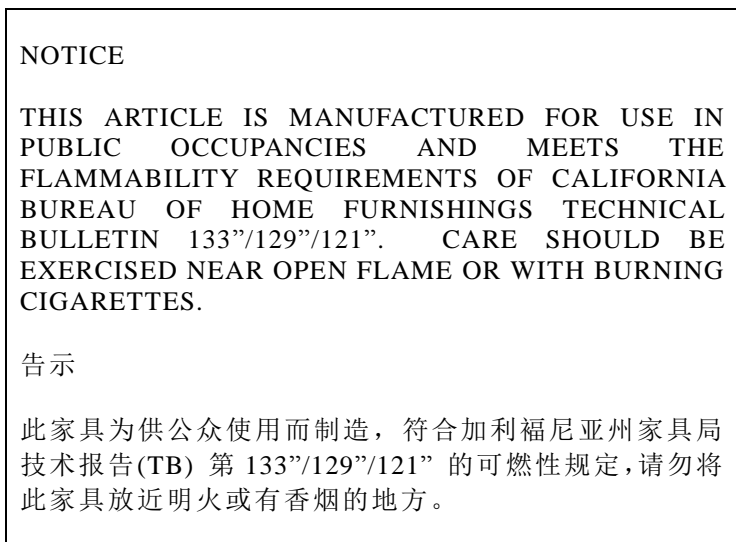
消防处 (06/2010)



**Sample of Label (标签样本)**

**APPENDIX 附件**

**Sample I (样本 I)**



\*Delete wherever inapplicable/请删去不适用者

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.

注 : 标签面积最小须为 5 x 7.5 厘米，字体高度最小须为 3 毫米。  
(英文版告示的所有字体必须为大楷)

**Sample II (样本 II)**

**Sample III (样本 III)**

