

## 消防处

1. 火警风险高的工厂食堂
2. 火警风险高的烧烤 / 火锅菜馆
3. 火警风险高的普通食肆

### 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(J)-1)—载述关于安全经营下列食物业的资料；
    - 1.1.1 火警风险高的工厂食堂；
    - 1.1.2 火警风险高的烧烤／火锅菜馆；以及
    - 1.1.3 火警风险高的普通食肆。
  - 1.2 标准规定(文件编号PPA/101(J)-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》申领食物业场所牌照；以及
  - 1.3 防火措施(文件编号PPA/101(J)-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(D) - 普通(快餐)食肆；
  - 3.5 PPA/101(E) - 火警风险低的工厂食堂；
  - 3.6 PPA/101(F) - 火警风险低的小食食肆；
  - 3.7 PPA/101(G) - 火警风险高的小食食肆；
  - 3.8 PPA/101(H) - 火警风险低的烧烤／火锅菜馆；
  - 3.9 PPA/101(I) - 火警风险低的普通食肆；

## 适用范围

4. 本文件内容适用于面积超过126平方米，而且装修豪华的食物业处所，这些处所基于下列其中一种情况而构成高火警风险：
  - 4.1 座位间的可燃物料平均数量超过每平方米60公斤；
  - 4.2 假天花使用可燃物料(只适用于工厂食堂)；
  - 4.3 座位间超过百分之三十的范围以可燃物料分隔成一个或多个小室；或
  - 4.4 预设可开启／打碎的窗户被装饰物阻塞或被封闭的总面积超过百分之五十，或有关窗户上半部分有百分之二十五的面积被装饰物阻塞或被封闭。

## 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 设计作紧急用途的地方，例如隔火层(亦称庇护层)；
  - 5.5 设计作其他用途的地方，例如停车场；
  - 5.6 位于注册学校／幼儿中心对上或对下一层，以致对这些地方构成火警危险；或
  - 5.7 任何工业楼宇，但拟用作火警风险高的工厂食堂的处所除外。

## 消防规定

6. PPA/101(J)-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

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。

- 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

1. 火警风险高的工厂食堂
2. 火警风险高的烧烤 / 火锅菜馆
3. 火警风险高的普通食肆

### 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. 面积超过126平方米的处所须按下列比例设置以下消防装置：

#### 2.1 面积超过126平方米但不超过230平方米的处所：

- (i) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个消防龙头／消防喉辘系统；
- (ii) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个具备视觉火警信号(有关安装的规格，请参照消防处通函第4/2001号)的手动火警警报系统，并在收银柜台安装启动掣；
- (iii) 根据《英国防损委员会准则》内有关安装自动火警侦测与警报装置的规则，以及英国标准 5839：第 1 部分：1988的规定，装置一个火警侦测系统或符合消防处处长接受的另一标准，并接驳到消防通讯中心；或获得消防处处长同意连接往其他同类型的处所；以及
- (iv) 如果不能把最少百分之五十预设可开启／打碎的窗户回复原状，便须装置一个专供排烟的系统，又如果处所位于地库而没有装置消防花洒系统予以防护，便须加装花洒系统。

#### 2.2 面积超过230平方米但体积不超过7000立方米的处所：

- (i) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个消防龙头／消防喉辘系统；
- (ii) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个具备视觉火警信号(有关安装的规格，请参照消防处通函第4/2001号)的手动火警警报系统，并在收银柜台位置安装启动掣，此规定只适用于单层处所；

- (iii) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个消防花洒系统。如果这个系统是加装的，则可采用折衷的标准，即由街喉直接取水，但须事先获得水务署署长批准；
- (iv) 如果不能把最少百分之五十预设可开启／打碎的窗户回复原状，便须装置一个专供排烟的系统，又如果处所位于玻璃幕墙大厦或地库内，其消防花洒系统的花洒头便须为快速感应型，并须予适当分布，使每个花洒头可防护9平方米的范围；以及
- (v) 每个出口均须设置示意牌，牢固地钉在出口外面的墙壁上，以绘示处所的间隔。这些示意牌须以黄色塑胶制造，面积不小于300毫米阔、300毫米高，镌刻的比例不超过1：200，并包含以下资料：
  - (a) 处所的布局，包括房间间隔、家具和固定装置的位置；
  - (b) 专供走动和疏散用的通道，以及相关出口／门户的位置；以及
  - (c) 电力总掣和燃料供应阀的位置。

### 2.3 体积超过7000立方米的处所：

- (i) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个消防龙头／消防喉辘系统；
- (ii) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个具备视觉火警信号(有关安装的规格，请参照消防处通函第4/2001号)的手动火警警报系统，并在下列位置安装启动掣：
  - (a) 厨房外面近出口位置；
  - (b) 每个出口的附近；以及
  - (c) 收银柜台。
- (iii) 按照《最低限度之消防装置及设备守则》的规定，装置一个消防花洒系统。如果这个系统是加装的，则可采用折衷的标准，即由街喉直接取水，但须事先获得水务署署长批准；
- (iv) 如果不能把最少百分之五十预设可开启／打碎的窗户回复原状，又如果处所位于玻璃幕墙大厦或地库内，便须装置一个专供排烟的系统；以及
- (v) 每个出口均须设置示意牌，牢固地钉在出口外面的墙壁上，以绘示处所的间隔。这些示意牌须以黄色塑胶制造，面积不小于300毫米阔、300毫米高，镌刻的比例不超过1：200，并包含以下资料：
  - (a) 处所的布局，包括房间间隔、家具和固定装置的位置；

- (b) 专供走动和疏散用的通道，以及相关出口／门户的位置；以及
  - (c) 电力总掣和燃料供应阀的位置。
3. 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：
- 3.1 于\_\_\_\_\_放置\_\_\_\_\_具4.5公斤装二氧化碳灭火筒
  - 3.2 于\_\_\_\_\_放置\_\_\_\_\_张1.44平方米的灭火毡
4. 厨房与座位间之间的传菜窗口位的面积若不超过0.2平方米，须以具有半小时抗火时效的吊门保护。若传菜窗口位的面积超过0.2平方米，须设置获消防处处长认可的防火闸。
5. 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／中文字的颜色及对比底色须符合《最低限度之消防装置及设备守则》。
6. 如果处所内有任何地方看不到出口指示牌，便须在该处装设适当的方向指示牌(尺码须与出口指示牌相同)，以便在发生紧急事故时，协助处所内的人士认清出口的位置。
7. 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))。
8. 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。
9. 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。



10. 聚氨酯乳胶

- 10.1 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。
  - 10.2 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。
  - 10.3 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)。
  - 10.4 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。
11. 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。
  12. 有关在厨房内使用各种燃料的消防规定载于PPA/102号文件。
  13. 柜枱上的炸炉／铁板炉须安装稳固，以防翻倒。
  14. 有关在座位间使用各种燃料的消防规定载于PPA/117号文件。

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。

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)

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

1. 火警风险高的工厂食堂
  2. 火警风险高的烧烤 / 火锅菜馆
  3. 火警风险高的普通食肆
- ### 的消防安全标准

## 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条所指的逃生途径：
  - 1.1 食物业处所的所有正常出路，包括走廊、通道及楼梯，而不论是否已使用具有额定抗火时效(FRP)的建筑材料加以保护；
  - 1.2 阔度达一米的通道，由处所的出口通往处所内部另一端或其他出口，并形成畅通无阻的流通和疏散路线；
  - 1.3 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
  - 1.4 由设定的出口／门户通往平台、天台、隔火层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 就住宅楼宇而言，无论何时／就商业楼宇而言，凡有人(看守员除外)在内时，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，铁闸或闸门均应保持开启。
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。
4. 容许公众人士进入工业大厦，可能使他们在不知情和毫无准备下面对火警危险。因此，应该劝阻非经常使用该等大厦的人士使用有关的工厂食堂，并限制下列人士使用：

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。

- 4.1 需要其他成年人照顾的老人或儿童；以及
- 4.2 伤残人士。

### 食物业处所

- 5. 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。
- 6. 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。
- 7. 处所内以机械方式通风的部分，不应使用聚苯乙烯泡沫塑料作装饰用途。
- 8. 经营者若未能遵办第6至第7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。

### 厨房

- 9. 所有墙壁、火炉及排气喉应经常清洗，去除积聚的油脂，以防引致火警。
- 10. 经营者有责任遵办此项预防措施，并受到有关的食物业规例所规管，但若果出现严重违例的情况，以致构成火警危险，本处可向经营者送达消除火警危险通知书；若未能遵从通知书的规定，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

- 11. 所有消防装置及设备均应：
  - 11.1 不受阻塞；
  - 11.2 清楚标明位置及操作方法；
  - 11.3 时刻保持有效操作状态；以及
  - 11.4 每12个月检查至少一次。
- 12. 花洒系统及喉辘系统除了在海月的火警演习时使用，亦应不时进行测试，确保能有效操作。

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。

13. 装置拥有人若未能遵办第11.3及第11.4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

14. 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。
15. 持牌人若未能遵办第14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

16. 每日停止营业前应彻底检查食物业处所，以便：
  - 16.1 弄熄任何无人看管的火源；
  - 16.2 尽可能关掉电力总掣，或最低限度关掉不需要的电路；以及
  - 16.3 关掉燃料供应掣。
17. 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。

### 紧急应变程序

18. 食物业处中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：
  - 18.1 利用手动火警警报器这项建筑物消防装置或高呼「火警」，以发出火警警告；
  - 18.2 协助疏散处内的人士；
  - 18.3 致电「999」通知消防处；
  - 18.4 若火警涉及厨房内的燃料，应截断燃料供应；
  - 18.5 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；
  - 18.6 在安全情况下尝试使用消防装置及设备扑灭火警；以及
  - 18.7 在消防人员到场后向他们报告有关情况，尤其是如有人被困并需要协助。
19. 如有需要，应联络区内消防局征询意见。

### 每月的火警演习

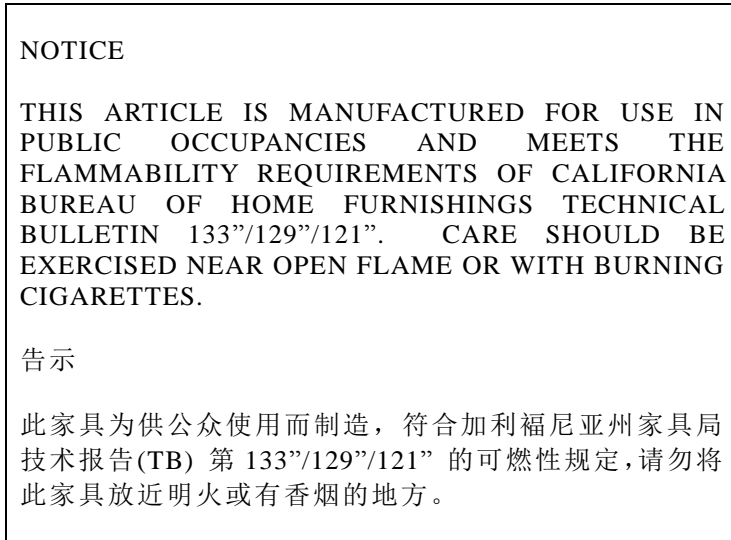
20. 应每月进行火警演习一次，目的是：
  - 20.1 测试花洒系统／排烟系统(如有装设)及消防喉轆系统；以及
  - 20.2 就紧急应变程序进行演习。

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)**

