

## 註冊消防工程师計劃

### 經營燒烤／火鍋菜館的座位間 所使用各種燃料的消防規定

#### 1. 內容範圍

本文件列出在燒烤及／或火鍋菜館座位間可使用的各種燃料和有關的安全規定。

#### 2 限制

2.1 在座位間不得使用以下燃料：

2.1.1 固體燃料，例如：柴及煤；

2.1.2 液體燃料，例如：油渣及火水；

2.1.3 如菜館位於地庫，不得使用任何數量的石油氣；

2.1.4 如菜館位於地下或以上的樓面，不得使用筒裝石油氣。

2.2 在座位間可使用以下燃料：

2.2.1 電力；

2.2.2 煤氣或煤氣（合成天然氣）；

2.2.3 如菜館位於地下或以上的樓面，可使用喉管輸送的石油氣，但須：

2.2.3.1 由中央系統供應石油氣，或

2.2.3.2 有適當的地方，建造一危險品貯存室，存放石油氣筒，以供應用喉管輸送的石油氣。

2.2.4 如菜館位於地下或以上的樓面，可使用容量不超過500克的卡式罐裝石油氣。

#### 3 電力

3.1 電力系統須由以下承辦商設計及安裝：

3.1.1 中華電力公司或香港電燈公司的註冊承辦商；或

3.1.2 持有機電工程署署長發出的證書的承辦商。

3.2 所使用的材料和安全設備必須符合法例規定和符合有關電

力公司的規格，尤須注意以下各點：

- 3.2.1 每一條有插座供煮食器具用的電路必須有以下的防護設施：
    - 3.2.1.1 靈敏度不超過 30 毫安的電流式漏電斷路器，及
    - 3.2.1.2 固定或非固定的燈喉以保護電路免受機械損毀。
  - 3.2.2 插頭與煮食器具之間的電綫須屬耐熱電綫。
  - 3.2.3 每個使用油／脂肪烹飪的煮食器具須配備一恆溫器，避免溫度超過某一度數而達到閃燃點。
  - 3.2.4 煮食器具須牢固裝置在枱上，並須予以適當隔離，避免燃著周圍可燃燒的物品。
- 3.3 所有裝置須由有關的電力公司或持有機電工程署署長簽發證書的電力技工或承辦商檢查，及簽發安全證明書。該證書須送交消防處處長審閱，從而證明已遵守各項規格。

#### 4 煤氣／煤氣（合成天然氣）

- 4.1 煤氣／煤氣（合成天然氣）的供應系統必須由香港中華煤氣有限公司或其授權的代理商設計及安裝。
- 4.2 在易於接近和盡量靠近煤氣喉管引入座位間的地方設一總掣，並以中英文正楷在顯眼的地方標明「開／關」位置和以下的指示。字體的高度不得少於 100 毫米，筆劃闊度不得少於 5 毫米：

「 BEFORE TURNING GAS SUPPLY ON  
ALWAYS CHECK THAT ALL GAS TAPS ARE CLOSED  
開掣前，須確保所有煤氣龍頭均已關閉。」

「 SHUT OFF THE GAS SUPPLY AFTER USE  
不用煤氣時，須把總掣關上。」

- 4.3 所有接駁總掣與食枱上的煤氣龍頭之間的輸送管須為固定金屬管。如金屬管貫穿地板或牆壁，須在該處管身加以防護，避免遭受侵蝕和損壞。
- 4.4 所有接駁食枱上的煤氣龍頭和火爐之間的軟喉須為香港中

華煤氣有限公司所認可的型類，而安裝的方法應該使火爐容易拆除，以便進行檢修。

- 4.5 所有火爐須有以下設備：
- 4.5.1 熄火安全掣，在爐火熄滅時能夠自動中斷煤氣供應；或
  - 4.5.2 在緊靠出煤氣的孔口處有持久的火種，並在煤氣總掣開啟後該火種保持燃點。
- 4.6 須有足夠的設備：
- 4.6.1 引進新鮮空氣補充在燃燒過程中消耗的空氣。在完全封閉的菜館裏，須設有性能良好的機械通風系統，並在營業時間內須全部開動。
  - 4.6.2 清除燃燒所產生的氣體，並在煙道和抽氣管的適當距離處設有橫和直的門，以進行定期維修。
- 4.7 清除燃燒所產生的氣體，並在煙道和抽氣管的適當距離處設有橫和直的門，以進行定期維修。煤氣／煤氣（合成天然氣）供應系統須由香港中華煤氣有限公司檢查，及簽發安全證明書。該證明書須送交消防處處長審閱，從而證明已符合各項規格。

## 5 經喉管供應的石油氣

- 5.1 石油氣可由樓宇內裝備的中央系統供應，或在領有危險品牌照的貯存室放置石油氣筒，以喉管輸送石油氣。
- 5.2 以喉管輸送的石油氣供應系統須由機電工程署署長（氣體標準事務處）所認可的承辦商設計及安裝。
- 5.3 在易於接近和盡量靠近石油氣喉管引入座位間的地方設一總掣，並以中英文正楷在顯眼的地方標明「開／關」的位置和以下的指示。字體的高度不得少於 100 毫米，筆劃闊度不少於 5 毫米：

「 BEFORE TURNING GAS SUPPLY ON  
ALWAYS CHECK THAT ALL GAS TAPS ARE CLOSED  
開掣前，須確保所有石油氣龍頭均已關閉。」

「 SHUT OFF THE GAS SUPPLY  
AFTER USE  
不用石油氣時，須把總掣關上。」

- 5.4 所有接駁總掣與食枱上的石油氣龍頭之間的輸送管須為固定金屬管。如金屬管貫穿地板或牆壁，須在該處管身加以防

護，避免遭受侵蝕和損壞。

5.5 所有接駁食枱上的石油氣龍頭和火爐之間的軟喉須為機電工程署署長(氣體標準事務處)所認可的型類，而安裝的方法應該使火爐容易拆除，以便進行檢修。

5.6 所有火爐應有以下設備：

5.6.1 熄火安全掣，在爐火熄滅時，能夠自動中斷石油氣供應；  
或

5.6.2 在緊靠出石油氣的孔口處有持久的火種，並在石油氣總掣開啟後，該火種保持燃點。

5.7 須有足夠的設備：

5.7.1 引進新鮮空氣，以補充在燃燒過程中消耗的空氣。在完全封閉的菜館裏，須設有性能良好的機械通風系統，並在營業時間內須全部開動。

5.7.2 清除燃燒所產生的氣體，並在煙道和抽氣管的適當距離處設有門孔，以進行定期維修。

5.7.3 意外溢出／洩漏的石油氣可用以下的方法清除：

5.7.3.1 如果廚房向著露天地方，用自然消散的方法，  
或

5.7.3.2 用機械排出方法，如果廚房屬密封式。在這種情況下，管道須設於低水平。

5.8 石油氣供應系統須由石油氣公司或其代理商檢查，及簽發安全證明書。該證明書須送交消防處處長審閱，證明已符合各項規格。

## 6 卡式罐裝石油氣

6.1 卡式罐裝石油氣的總重量不得超過 50 公斤，在未接駁到火爐上供使用時，須存放在符合以下標準的貯存室內：

6.1.1 貯存室應位於地面上，遠離渠管，更宜位於樓宇外面。  
如果必須設於樓宇內，則不得有下列情況：

6.1.1.1 阻塞逃生途徑，

6.1.1.2 對座位間或主要行人通道構成危險，

6.1.1.3 破壞在樓宇內用作防火隔離的間格。

- 6.1.2 貯存室應以 100 毫米的磚牆或 75 毫米的水泥混凝土建造，以提供一小時抗火時效。貯存室應設置 6 毫米厚紅色鋼板門，並用白色中英文正楷寫上「CATEGORY 2 DG – LPG IN CARTRIDGE 第二類危險品-卡式罐裝石油氣」字樣。字體高度須不少於 100 毫米，筆劃闊度不少於 5 毫米。除非須要進入貯存室，否則，門戶須保持關閉。
- 6.1.3 貯存室應通過以下方法直接排氣出露天地方：
- 6.1.3.1 通過高低氣孔的自然通風法，而高氣孔的通氣面積不得少於 50 平方厘米，或貯存室面積的 1/200，低氣孔則不得少於 100 平方厘米，或貯存室面積的 1/100。
- 6.1.3.2 如果卡式罐裝石油氣的總重量不超過 32 公斤，可用機械通風系統（包括風扇、喉管等）。這系統須能夠為貯存室樓面每平方米面積提供每秒 5 公升的空氣供應流量或總流量每秒 25 公升，以較大者為準。這系統更須能夠把燃燒氣體從低氣喉抽出，及經由高氣喉供應生風。所有使用的電器必須是屬於防火類型。
- 6.2 所使用的石油氣爐須為機電工程署署長(氣體標準事務處)所認可的型類。
- 6.3 須有足夠的設備：
- 6.3.1 引進新鮮空氣，以補充在燃燒過程中消耗的空氣。在完全封閉的菜館裏，須設有性能良好的機械通風系統，並在營業時間內須全部開動。
- 6.3.2 以清除燃燒所產生的氣體。所用的方法包括通過專門設計的抽氣系統或通過大廈的通風系統，如果後者有足夠容量。
- 6.3.3 防止石油氣爐在使用時意外翻側。