

Q6 食肆的氣體裝置安全

李先生計劃開設一間食肆，故想了解更多關於裝設於食肆廚房內氣體裝置的安全事宜及相關的措施，於是李先生便向機電工程署查詢：(1) 有沒有關於食肆氣體裝置的技術指引可供參考？(2) 有甚麼安全守則要留意？

機電工程署回覆如下：

(1) 食肆的氣體裝置一般包括氣體煮食爐具、氣體熱水爐及石油氣瓶等。市民可以參閱由機電工程署制定之《氣體應用指南之六：商業樓宇內作供應飲食用途之石油氣裝置規定》的指引，以了解有關這類裝置的技術要求及規格。該指引可從機電工程署之網頁 (<http://www.emsd.gov.hk>) 免費下載。

(2) 根據《氣體安全條例》(第 51 章) 的規定，所有氣體用具的安裝、測試、更換和維修，均須由註冊氣體工程承辦商僱用下的註冊氣體裝置技工進行。用戶不可自己進行任何的氣體裝置工程，否則便會觸犯法例。氣體用具的安裝亦必須按照《氣體安全（裝置及使用）規例》的規定，以便進行保養及維修，而且安裝所在位置不得構成火警危險或阻礙逃生通道。另外，用戶應按照爐具生產商的建議使用氣體用具，以確保安全及其最佳效能。

用戶亦應訂立緊急安全措施，為突發的氣體事故作應變準備。例如食肆的員工應熟悉緊急控制閥及滅火器的位置，以便在發生事故時即時應變。食肆負責人應為員工安排相關的訓練，而員工亦應了解緊急安全措施的各個應變步驟、自己所負責的項目等等。有關的緊急安全措施需張貼於當眼處，使各員工熟習。

若對食體的氣體裝置有任何查詢，可聯絡有關供應商，也可致電 1823（電話中心 Call Centre）。