

滋味火鍋秘技



火鍋湯底要靚
火鍋用料要正
火鍋氣體爐要安全



有關進一步資料，請瀏覽網址：www.emsd.gov.hk
查詢：1823

機電工程署 

火鍋氣體裝置的安全知識

本單張為使用石油氣火鍋氣體用具的人士提供氣體安全知識。

選擇火鍋氣體用具

由二零零三年一月一日起，所有在香港供應及售賣的住宅式氣體用具，均須得到機電工程署氣體安全監督批准，而獲批准的氣體用具均附有「GU」標誌。市民及食肆應購買附有「GU」標誌的火鍋氣體用具，以確保安全。附有「GU」標誌的火鍋氣體用具設有熄火保險裝置，該裝置如探測到爐具再無火焰，便會截斷氣體供應，避免氣體洩漏。

使用卡式石油氣爐的安全措施



1. 市民應購買附有「GU」標誌的火鍋氣體用具。



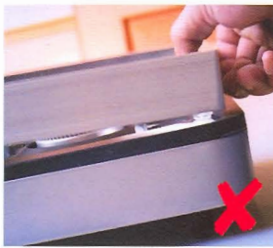
2. 遵守卡式石油氣瓶上所印的指示；



3. 放置卡式石油氣瓶時，氣瓶接駁凹位須垂直向上；



4. 切勿平行使用兩個卡式石油氣爐；



5. 切勿使用任何未經批准的配件；



6. 煮食器皿不可超越卡式石油氣瓶箱蓋的邊緣；

- * 安裝／拆除卡式石油氣瓶時需要遠離火源或火焰；
- * 使用卡式石油氣爐時要有足夠通風及遠離易燃物品。

安全使用火鍋氣體用具

用戶必須遵守火鍋氣體用具說明書所載的指示，易燃物品要遠離火燄，亦不可在無人看管的情況下任由氣體用具燃燒。當發現通風不足、氣體洩漏或設備損壞的跡像，便不要使用氣體用具。基於消防安全理由，在地面以下的商業處所，如地庫的廚房、座位區等，不應使用卡式石油氣爐。

使用祇用一次石油氣瓶的安全措施

在本港使用的祇用一次石油氣瓶，必須根據《氣體安全（氣體供應）規例》獲氣體安全監督批准。在商業樓宇（例如普通食肆）內，經營者應嚴格遵守石油氣瓶上的警告指示，確保祇用一次石油氣瓶（卡式）儲存於乾爽、陰涼及通風良好的地點及盡量遠離火源。切勿替祇用一次石油氣瓶重新注氣。獲批准的祇用一次石油氣瓶清單，可在機電工程署的網頁瀏覽。

安全使用和儲存石油氣瓶

根據氣體安全規例，除非取得氣體安全監督的批准，否則不得儲存總容水量超過 130 升（約 50 公斤）的石油氣瓶（包括空瓶）。為安全起見，祇用一次石油氣瓶的總容量不應超過 28 升（50 瓶）。有關卡式石油氣瓶在零售店舖內儲存的技術要求，請參閱《氣體應用指南之八：零售店舖內儲存及陳列祇用一次石油氣瓶（卡式）的最低規定》。

檢查及維修氣體裝置

石油氣瓶應小心處理，以免損壞。經常檢查膠喉和調壓器是有否損壞。所有氣體接駁軟喉，必須採用已獲氣體安全監督批准的類型（喉面上應印有「機電工程署批准 GT XXXX」（GT XXXX 代表批准號碼）的字樣詳情請參閱「使用已批准的低壓氣體軟喉表接駁氣體煮食爐具」單張）。軟喉的長度須盡量裁短及不應超過 2 米。石油氣瓶使用完畢後，應盡快交回氣體分銷商，不應擺放在公眾地方。

用戶應安排註冊氣體工程承辦商每 18 個月最少進行一次例行檢查／維修。所有安裝和更換工程，都必須由註冊氣體工程承辦商僱用的註冊氣體裝置技工進行。註冊氣體工程承辦商須在其營業地點展示證明書及告示，而註冊氣體裝置技工進行安裝工程時，須攜帶註冊卡。進行氣體裝置工程後，註冊氣體工程承辦商須向用戶提供工作紀錄單，列有工程的詳情、日期、時間及氣體裝置技工的姓名及註冊號碼，日後供查閱之用。

查詢

如需要進一步資料，請聯絡爐具供應商，也可致電政府熱線 1823 或瀏覽機電工程署網頁：<http://www.emsd.gov.hk>