

商業樓宇內作膳食用途的 石油氣裝置

氣體標準事務處

2020年

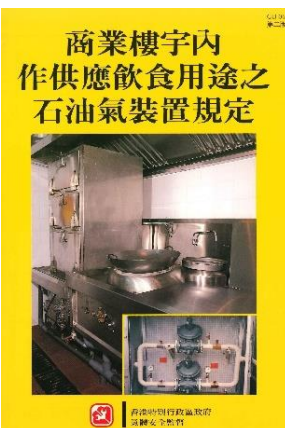
機電工程署
EMSD



在商業廚房使用石油氣的相關條文/指引

第51章 《氣體安全條例》

- A 《氣體安全(氣體品質)規例》
- B 《氣體安全(氣體供應)規例》
- C 《氣體安全(裝置及使用)規例》
- D 《氣體安全(氣體裝置技工及氣體工程承辦商註冊)規例》
- E 《氣體安全(氣體供應公司註冊)規例》
- F 《氣體安全(雜項)規例》
- G 《氣體安全(儲氣鼓檢驗)規例》



工作守則：氣體應用指南

- 六：商業樓宇內作供應飲食用途之石油氣裝置規定
- 十二：氣體用具機動排氣系統的裝置規定



石油氣商業廚房的架設

- 沒有中央管道式氣體供應(煤氣及石油氣)的樓宇，才可以石油氣瓶供氣
- 設於地庫的廚房或設於地平面以下的座位區，不得能使用石油氣



瓶裝石油氣供應



中央管道式

石油氣商業廚房的架設

食物業處所牌照申請
發牌部門 → 機電署跟進

有關使用氣體燃料(煤氣/石油氣)的食肆及工場牌照

符合規定證明書
(新氣體裝置或現有氣體裝置的改裝)

茲證明,有關下列申請:

(a) 申請* 普通菜館牌照 / 小食菜館牌照 / 工廠食堂牌照 / 食品製造廠牌照 / 烘製麵包餅食店牌照 / 厭惡性行業牌照: 沒

(b) 申請批准在已獲牌的* 普通菜館 / 小食菜館 / 工廠食堂 / 食品製造廠 / 烘製麵包餅食店 / 厭惡性行業工場內對現有裝置進行改裝

而擬在 _____

(食肆或工場地址)

進行的所有氣體* 裝置/投入運作工程,已按照下列規例和守則的規定動工:

(i) 氣體安全(氣體供應)規例(第 51B 章)	(ii) 氣體安全(裝置及使用)規例(第 51C 章)	(iii) 氣體安全(氣體裝置技工及氣體工程承辦商註冊)規例(第 51D 章)
(iv)* 適用於煤氣	現行香港中華煤氣有限公司 - 客戶服務工作守則 - 「用戶裝置」(HCOG/SER/OPS) 及「非住宅式氣體用具裝置」(HCOG/SER/OPS) 食肆及食物製備場所內作供應飲食用地的煤氣裝置規定(氣體標準事務處工作守則: 氣體應用守則之二十一)	
(v)* 適用於石油氣	商業樓宇內作供應飲食用地之石油氣裝置規定(氣體標準事務處工作守則: 氣體應用守則之六)	
	# 中央管爐式石油氣供應	# 石油氣瓶室 # 瓶裝石油氣供應
		# 點心手推車

公司名稱: _____

公司印架及簽署: _____ 註冊氣體工程承辦商號碼: _____

電話: _____ 日期: _____

* 請刪去不適用項目
請在適用的項目加上“號”

有關使用氣體燃料(煤氣/石油氣)的食肆及工場牌照

完工證明書
(新氣體裝置或現有氣體裝置的改裝)

茲證明:

(a) 關於在 _____

(食肆或工場地址)

與下列申請有關的所有氣體配件(包括氣體工具)

(i) 申請* 普通菜館牌照 / 小食菜館牌照 / 工廠食堂牌照 / 食品製造廠牌照 / 烘製麵包餅食店牌照 / 厭惡性行業牌照: 或

(ii) 申請批准在已獲牌的* 普通菜館 / 小食菜館 / 工廠食堂 / 食品製造廠 / 烘製麵包餅食店 / 厭惡性行業工場內對現有裝置進行改裝

(b) 氣體裝置已按照下列規例和守則的規定* 安裝及/或投入運作

(i) 氣體安全(氣體供應)規例(第 51B 章)	(ii) 氣體安全(裝置及使用)規例(第 51C 章)	(iii) 氣體安全(氣體裝置技工及氣體工程承辦商註冊)規例(第 51D 章)
(iv)* 適用於煤氣	現行香港中華煤氣有限公司 - 客戶服務工作守則 - 「用戶裝置」(HCOG/SER/OPS) 及「非住宅式氣體用具裝置」(HCOG/SER/OPS) 食肆及食物製備場所內作供應飲食用地的煤氣裝置規定(氣體標準事務處工作守則: 氣體應用守則之二十一)	
(v)* 適用於石油氣	商業樓宇內作供應飲食用地之石油氣裝置規定(氣體標準事務處工作守則: 氣體應用守則之六)	
	# 中央管爐式石油氣供應	# 石油氣瓶室 # 瓶裝石油氣供應
		# 點心手推車

(c) 把氣體裝置投入運作的日期: _____

負責進行工程的註冊氣體裝置技工姓名: _____

註冊氣體裝置技工號碼: _____ 註冊類別: * 5, 6, 7

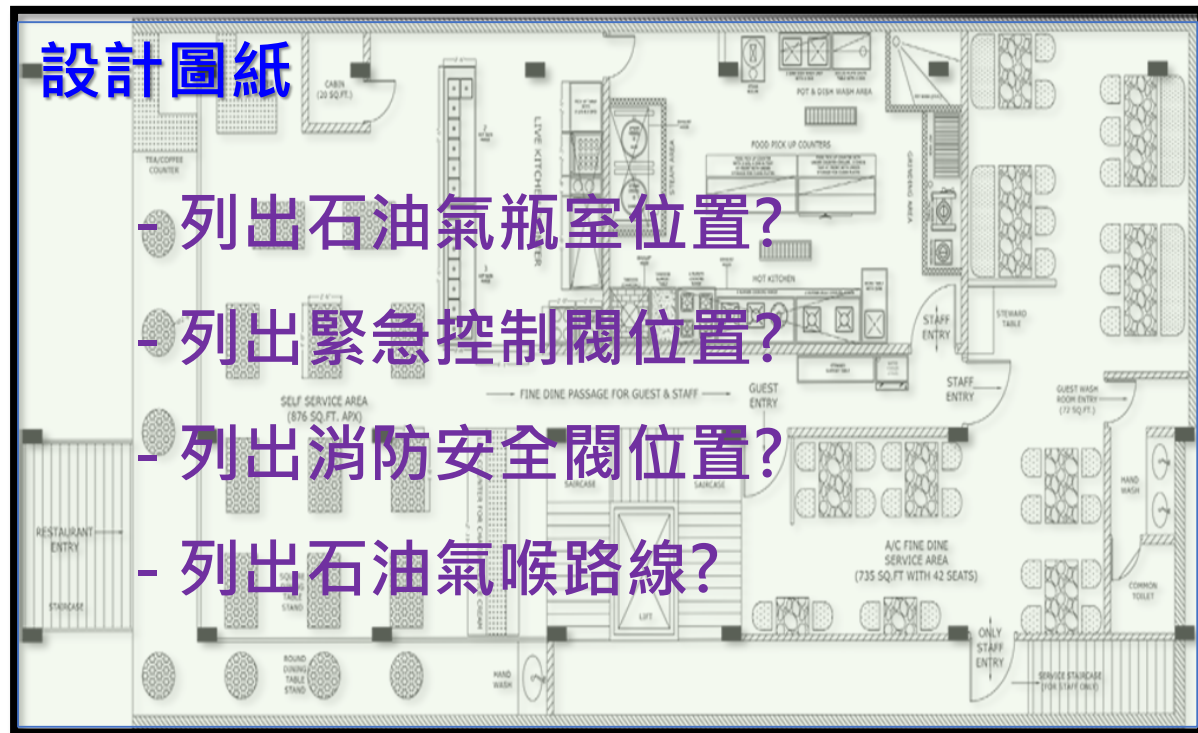
簽署: _____ 日期: _____

承辦工程的公司名稱: _____

公司印架及簽署: _____ 註冊氣體工程承辦商號碼: _____

電話: _____ 日期: _____

* 請刪去不適用項目
請在適用的項目加上“號”



- 列出石油氣瓶室位置?
- 列出緊急控制閥位置?
- 列出消防安全閥位置?
- 列出石油氣喉路線?



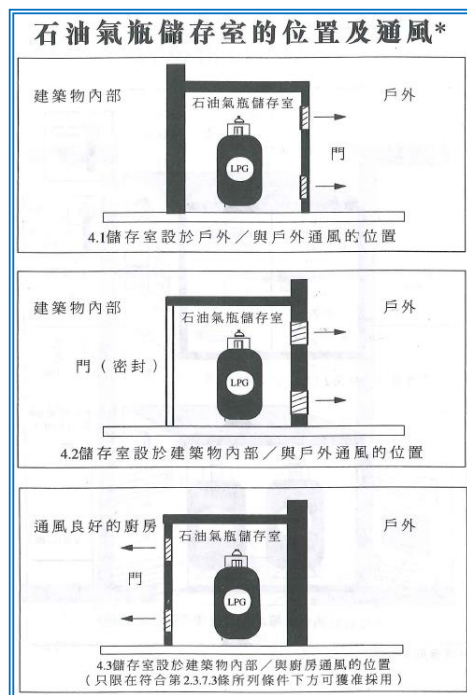
石油氣商業廚房的架設

氣體應用守則之六「商業樓宇內作供應飲食用途之石油氣裝置規定」

- 石油氣瓶須放置於專門設計的儲存室內。儲存室須專門設計，以存貯總容水量不超過130升的石油氣瓶。



石油氣瓶室須有足夠通風口

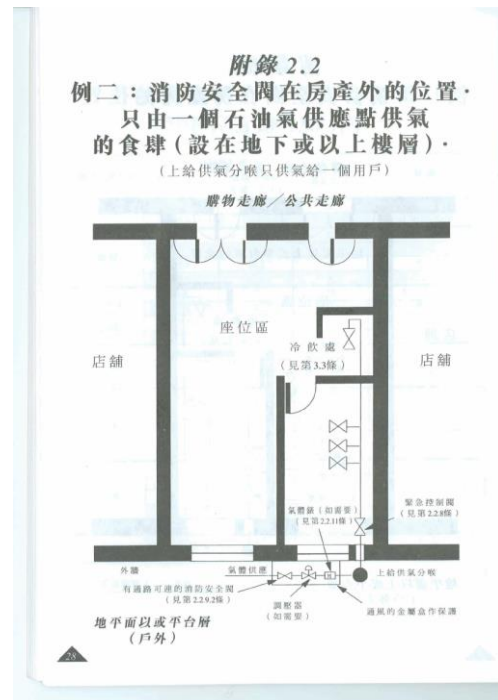


石油氣瓶室距離去水位至少一米

石油氣商業廚房的架設

氣體應用守則之六「商業樓宇內作供應飲食用途之石油氣裝置規定」

■ 緊急切斷閥及消防安全閥的位置要求



石油氣商業廚房的檢查

- ▶ 機電工程署聯同發牌部門加強鼓勵飲食業處所負責人，安排每12個月進行一次定期安全檢查

綜合檢測表範本

機電工程署氣體安全問卷	
1. 牌照類別	
2. 牌照號碼	
3. 牌照類別	
4. 牌照號碼	
5. 牌照類別	
6. 牌照號碼	
7. 牌照類別	
8. 牌照號碼	
9. 牌照類別	
10. 牌照號碼	
11. 牌照類別	
12. 牌照號碼	
13. 牌照類別	
14. 牌照號碼	
15. 牌照類別	
16. 牌照號碼	
17. 牌照類別	
18. 牌照號碼	
19. 牌照類別	
20. 牌照號碼	
21. 牌照類別	
22. 牌照號碼	
23. 牌照類別	
24. 牌照號碼	
25. 牌照類別	
26. 牌照號碼	
27. 牌照類別	
28. 牌照號碼	
29. 牌照類別	
30. 牌照號碼	
31. 牌照類別	
32. 牌照號碼	
33. 牌照類別	
34. 牌照號碼	
35. 牌照類別	
36. 牌照號碼	
37. 牌照類別	
38. 牌照號碼	
39. 牌照類別	
40. 牌照號碼	
41. 牌照類別	
42. 牌照號碼	
43. 牌照類別	
44. 牌照號碼	
45. 牌照類別	
46. 牌照號碼	
47. 牌照類別	
48. 牌照號碼	
49. 牌照類別	
50. 牌照號碼	
51. 牌照類別	
52. 牌照號碼	
53. 牌照類別	
54. 牌照號碼	
55. 牌照類別	
56. 牌照號碼	
57. 牌照類別	
58. 牌照號碼	
59. 牌照類別	
60. 牌照號碼	
61. 牌照類別	
62. 牌照號碼	
63. 牌照類別	
64. 牌照號碼	
65. 牌照類別	
66. 牌照號碼	
67. 牌照類別	
68. 牌照號碼	
69. 牌照類別	
70. 牌照號碼	
71. 牌照類別	
72. 牌照號碼	
73. 牌照類別	
74. 牌照號碼	
75. 牌照類別	
76. 牌照號碼	
77. 牌照類別	
78. 牌照號碼	
79. 牌照類別	
80. 牌照號碼	
81. 牌照類別	
82. 牌照號碼	
83. 牌照類別	
84. 牌照號碼	
85. 牌照類別	
86. 牌照號碼	
87. 牌照類別	
88. 牌照號碼	
89. 牌照類別	
90. 牌照號碼	
91. 牌照類別	
92. 牌照號碼	
93. 牌照類別	
94. 牌照號碼	
95. 牌照類別	
96. 牌照號碼	
97. 牌照類別	
98. 牌照號碼	
99. 牌照類別	
100. 牌照號碼	



氣體安全問卷
Gas Safety Questionnaire

請填寫以下資料，將此問卷在食物牌照續領時，以郵寄方式或親身交回食物環境衛生署各牌照發給處。請在食物牌照續領時，以郵寄方式或親身交回食物環境衛生署各牌照發給處。

Please fill in the information below and return this questionnaire to FEHD's Licensing Offices by post when renewal of the food licence.

致 機電工程署 氣體標準事務處
To Gas Standards Office, Electrical and Mechanical Services Department

持牌食物業處所名稱：
Name of Licensed Food Premises: _____

地址：
Address: _____

煮食燃料
(請在適用的項目加上✓號)：
Cooking Fuel
(Tick ✓ where applicable):

電力 Electricity 煤氣 Town Gas
 管道石油氣 Piped Oil Gas
 其他 Other: _____ 瓶裝石油氣 LPG Gas

在過去 12 個月，閣下有否聘請註冊氣體工程師為上述處所內的氣體裝置進行定期安全檢查？
In the last 12 months, have you employed a registered gas contractor to carry out a regular safety inspection for the gas installations in the above premises? 有 Yes 沒 No

Note 注意：
務本問卷所收集之資料，將會轉交機電工程署，以作氣體安全推廣之用。如處所擁有人欲查閱及更可與機電工程署的氣體標準事務處聯絡。
The information collected in this questionnaire will be transferred to EMSD for gas safety promotion. The premises owner can contact Gas Standards Office of EMSD for review and update the information.

請掃描 QR code 或瀏覽以下網頁以取得機電工程署為業界提供的資訊：
Please scan the QR code or visit the following website for information provided by EMSD to the trade:
<http://www.emsd.gov.hk>

如有疑問，請致電 1823 向機電工程署查詢
For enquiry, please contact EMSD by calling 1823

食肆氣體裝置 定期安全檢查

你做咗未？

食肆氣體裝置用戶應安排註冊氣體工程承辦商，為氣體裝置每12個月進行一次定期安全檢查。

查詢電話：1823
網址：www.emsd.gov.hk

機電工程署
氣體安全監督

石油氣商業廚房的檢查

特別注意事項



檢查石油氣管道鏽蝕情況



有否使用“生鐵爐”?



爐具是否燃燒正常?

聯鎖系統/抽風機是否有效?



石油氣商業廚房的檢查

《氣體安全(裝置及使用)規例》(第51C章)

不得使用不安全的氣體用具

第 32 條

- 凡知道或有理由懷疑氣體用具有毛病或其他特別情況存在，須採取以下行動 —
 - 進行修理工程，藉以矯正該等毛病 或 防止氣體繼續外洩；
 - 促使切斷有關氣體配件的氣體供應；
 - 在該配件或被切斷氣體供應的氣閥上，掛上警告通告；
 - 保留該警告通告最少2年。



石油氣商業廚房的檢查 – 快速安全檢查

- ◆ 向飲食業處所提供一個快捷的安全檢查，以避免即時危險情況，及向負責人作出改善建設
- ◆ 檢查需時約25 – 30 分鐘
- ◆ 無需排空氣體喉管
- ◆ 不設檢查爐具效率部份
- ◆ 不會取代定期安全檢查

商用廚房氣體裝置「快速檢查」紀錄表 (石油氣瓶供氣)
Commercial Kitchen Gas Installation "Quick Check" Record Form (LPG Cylinder Supply)

客戶名稱 Name of customer: _____
地址 Address: _____
檢查日期 Date of checking: _____

A 部份 – 目測檢查 Part A – Visual Inspection	滿意 Satisfactory	需要改善 Improvement needed	不適用 N/A
石油氣瓶儲存室的完整性 Integrity of LPG cylinder storage chamber			
外置硬裝管狀況 (是否有嚴重鏽蝕和損傷) Condition of exposed rigid pipework (any serious corrosion or damages)			
石油氣瓶調節器狀況 Condition of cylinder regulators (使用限期 Expiry date: _____)			
接駁軟管狀況 Condition of flexible tubing (使用限期 Expiry date: _____)			
B 部份 – 檢漏測試 Part B – Leak Tests			
外置硬裝管接駁位和配件氣泡探漏測試 Bubble leak tests for exposed pipe joints and fittings			
使用燃氣探測器為氣體裝置檢漏 Leak tests for gas installations using a gas detector (上述測試顯示在 _____ 千帕的供氣壓力下未有洩漏) (Leakage was not found at a supply pressure of _____ kPa in the above tests)			
C 部份 – 功能測試 Part C – Functional Tests			
氣體用具運作狀況 Operation of gas appliances			
熄火保險裝置運作狀況 Operation of flame failure devices			
消防安全閘和截氣閘運作狀況 Operation of fire safety and isolation valves			
機動排氣系統運作狀況(開/關) Operation of mechanical ventilation system (On/Off)			
機動排氣系統聯鎖裝置運作狀況 Operation of mechanical ventilation system interlock			
D 部份 – 氣體用具資料 Part D – Gas Appliance Information			
此廚房共有氣體用具 _____ 件，當中包括：There are _____ units of gas appliances in this kitchen, including:			
___ x 平面/座爐 Boiling Table/ Stockpot	___ x 中式炒爐 Chinese Wok Range		
___ x 家用座焗爐 Domestic Hotplate	___ x 扒爐 Griddle Range		
___ x 中壓高壓焗爐 Medium Pressure Stove	___ x 焗爐 Oven		
___ x 燒豬/鴨輪爐 Pig / Duck Roaster	___ x 飯煲 Rice Cooker		
___ x 蒸籠/爐 Steamer	___ x 熱水爐 Water Heater		
___ x 其他 Other (請註明 Please specify)			

* 刪去不適用者 Delete as appropriate
此紀錄將呈交予氣體安全監督作記錄用途
This record will be submitted to the Gas Authority for recording purpose
Rev. 8/2019

E 部份 – 改善建議 Part E – Recommended Improvement

建議更換 部份/全部* 喉管。
Recommend replacing section(s)/all* of the gas pipes.

建議更換 軟喉* 及 調節器*。
Recommend replacing the flexible tubing* and regulators*.

建議 更換/維修* 以下氣體用具。
Recommend repairing/replacing* the following gas appliances:

建議安排一次全面的定期安全檢查，以作深入檢測。
Recommend arranging a comprehensive Regular Safety Inspection (RSI) for further examination.

建議在營業時間結束時關上主供氣閘，並於顯眼位置展示相關的警告告示。
Recommend turning off the main gas supply valve before the close of business and displaying the related warning notices at prominent positions.

應確保儲存於店舖內的石油氣瓶(包括空瓶)總容水量時刻不超過法例規限的 130 公升(約 50 公斤)。
Ensure the total nominal water capacity of LPG cylinders (including empty cylinders) in shop is always kept below the statutory limit of 130 litres (about 50kg).

其他 Other: _____

檢查後發出危險氣體裝置通告 (編號: _____)
A Dangerous Gas Installation (DGI) Notice was issued after checking (No. _____)

客戶簽署 Customer's Signature: _____ 註冊氣體裝置技工簽署
Registered Gas Installer's Signature: _____

(註冊氣體裝置技工姓名 RGI Name: _____)
(註冊氣體裝置技工編號 RGI No. _____)

註冊氣體工程承辦商名稱及編號 Registered Gas Contractor Company Name and Registration No.: _____
RGC Registration No.: (_____)

印章及簽署 Company Chop and Signature: _____ 本紀錄簽發日期 Issue Date of this record: _____

註：以上「快速檢查」旨在針對處所內氣體裝置及附屬設施的基本運作和外置氣體管狀況進行初步檢測，食物業處所負責人應每 12 個月安排註冊氣體工程師，為其氣體裝置及爐具進行一次更全面的定期安全檢查及維修保養，以確保氣體安全。
Note: The above "Quick Check" aims at providing a preliminary examination on the basic operation of the gas installations and the associated facilities and the condition of the exposed gas pipework in the concerned premise. To ensure gas safety, the responsible persons of licensed food premises should arrange a registered gas contractor to carry out a more comprehensive RSI, repair and maintenance of their gas installations and appliances once every 12 months.

* 刪去不適用者 Delete as appropriate
此紀錄將呈交予氣體安全監督作記錄用途
This record will be submitted to the Gas Authority for recording purpose
Rev. 8/2019

石油氣商業廚房的檢查 - 快速安全檢查

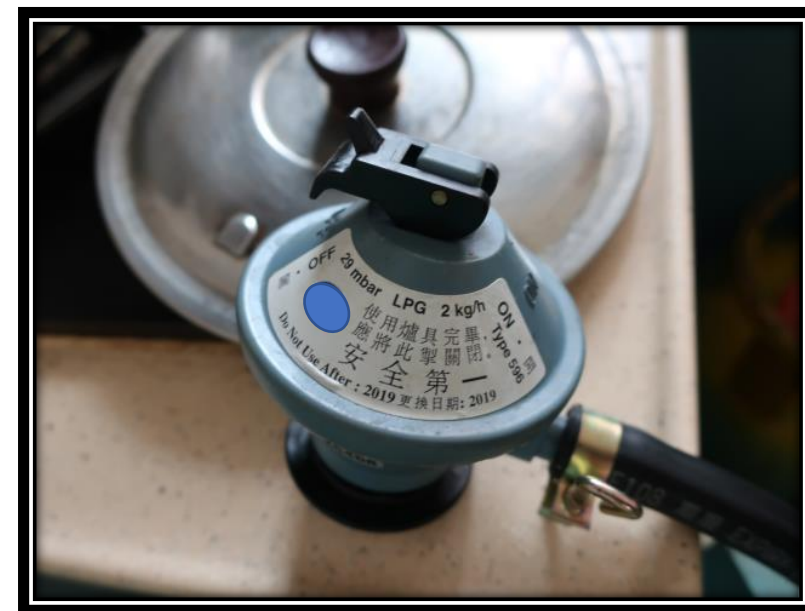
A 部份 - 目測檢查



檢查石油氣瓶室是否完整



檢查石油氣喉有否鏽蝕和損傷



檢查調壓器和接駁軟喉是否過期

石油氣商業廚房的檢查 - 快速安全檢查

B 部份 - 檢漏測試

1. 暫停使用所有爐具



5. 再次檢查壓力錶讀數



2. 記錄壓力錶讀數，
之後關上供氣制



4. 以燃氣探測器檢查較
難用試漏液測試部分，

3. 對外露喉管接駁位和
配件進行氣泡探漏測試

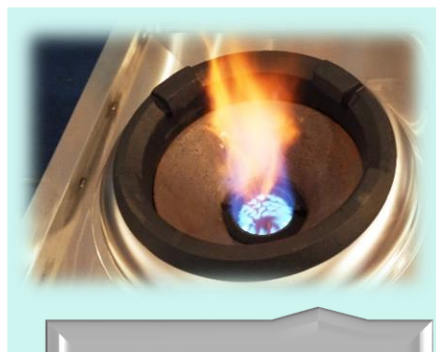


石油氣商業廚房的檢查 - 快速安全檢查

C 部份 - 功能測試



氣體用具運作狀況



熄火保險裝置運作狀況



截氣閥運作狀況



機動排氣系統
運作狀況



聯鎖裝置運作狀況

石油氣商業廚房的檢查 – 快速安全檢查

D 部份 – 氣體用具資料

- ◆ 記錄氣體用具種類及數量，以供日後參考

E 部份 – 改善建議

- 建議更換 部份/全部* 喉管。
Recommend replacing section(s)/all* of the gas pipes.
- 建議更換 軟喉* 及 調壓器*。
Recommend replacing the flexible tubing* and regulators*.
- 建議 更換/維修* 以下氣體用具。
Recommend repairing/replacing* the following gas appliances:
 - 建議安排一次全面的定期安全檢查，以作深入檢測。
Recommend arranging a comprehensive Regular Safety Inspection (RSI) for further examination.
 - 建議在營業時間結束時關上主供氣掣，並於當眼位置展示相關的警告告示。
Recommend turning off the main gas supply valve before the close of business and displaying the related warning notices at prominent positions.
 - 應確保儲存於店舖內的石油氣瓶(包括空瓶)總容水量時刻不超過法例規限的 130 公升(約 50 公斤)。
Ensure the total nominal water capacity of LPG cylinders (including empty cylinders) in shop is always kept below the statutory limit of 130 litres (about 50kg).



提升石油氣商業廚房的整體安全水平

GAS SAFETY!

符合規定證明書/
完工證明書

設立食肆資料數據庫

定立策略性安檢目標

推出“快速安全檢查”

加強推廣
定期安全檢查

謝謝！

聯絡我們

香港九龍啟成街3號

Gas Authority

Electrical and Mechanical Services Department

3 Kai Shing Street, Kowloon Bay, Hong Kong

電話 Tel : 1823 (熱線 Hotline)

傳真 Fax : 2576 5945

網頁 Website : www.emsd.gov.hk

電郵 Email : info@emsd.gov.hk

