

優秀註冊氣體裝置技工比賽 2023

工商組 第一階段問題

1. 以下哪一種類型的氣體熱水爐 不可 安裝於食肆廚房內？
 - A. 無煙道式（安裝在中央抽氣系統之下）
 - B. 對衡式
 - C. 機動排煙式（煙道獨立排放至室外）
 - D. 機動排煙式（煙道駁至中央抽氣系統）
2. 供應空氣予工商業爐的自然通風孔應設於甚麼位置？
 - A. 低位
 - B. 視乎燃氣類別
 - C. 高位
 - D. 高位及低位
3. 供應空氣予工商業爐的自然通風孔應設於甚麼位置？
 - A. 空氣溫度
 - B. 空氣濕度
 - C. 環境氣壓
 - D. 環境氣壓及空氣溫度變化
4. 根據《氣體應用守則之二十一：食肆及食物製備場所內作供應飲食用途的煤氣裝置規定》，在座位區範圍內安裝的煮食用具，供氣壓力不得超過多少？
 - A. 自從《氣體應用守則之二十一》生效日起，座位區範圍內已經不得安裝煮食用具
 - B. 100 毫米水柱壓力
 - C. 200 毫米水柱壓力
 - D. 450 毫米水柱壓力
5. 一個工商業廚房已經完成了氣體喉管及爐具安裝，現須要為爐具投入運作及測試，進行的氣體裝置技工必須持有以下哪一項類別資格？
 - A. 須要持有類別 2 和 5 才可以
 - B. 須要持有類別 4 和 7 才可以
 - C. 須要持有類別 6 或 7 才可以
 - D. 須要持有類別 6 和 7 才可以

6. 根據《氣體應用守則之二十一：食肆及食物製備場所內作供應飲食用途的煤氣裝置規定》，氣體喉管與電線導管或電纜的分隔距離須保持多少？
- A. 保持至少 5 厘米分隔距離
 - B. 保持至少 25 厘米分隔距離
 - C. 保持至少 25 毫米分隔距離
 - D. 保持至少 100 毫米分隔距離
7. 如將氣體熱水爐的煙道接駁至商用廚房的機動排氣系統，必須符合以下條件？
- A. 該氣體熱水爐必須有過熱保護功能
 - B. 該氣體熱水爐必須是強制排煙類型
 - C. 連接機動排氣系統煙道的截面積，必須達到熱水爐煙道的最少 1.5 倍
 - D. 提供聯鎖裝置，以確保機動排氣系統正常，否則氣體熱水爐便不能操作
8. 根據《氣體應用指南之十二：氣體用具機動排氣系統的裝置規定》，描述有關『鎖定』的定義，以下哪一項是正確？
- A. 控制系統的安全關閉功能，有關裝置須以人手重新調校，才能重新啟動
 - B. 控制系統的『鎖定』功能，解除者必須是合資格的人士才可進行
 - C. 如系統已永久停止供氣，系統上所有隔離閥必須加上『鎖定』措施防止他人擅自開啟
 - D. 氣壓掣設定過高或過低的觸發壓力，該壓力稱為『鎖定』壓力
9. 你在一間酒樓維修了一具中式炒鑊爐並更換鼓風機，將利用燃燒分析儀為已調校好的爐火檢測其燃燒比率，以下哪一項數值是正確？
- A. 須二氧化碳 / 一氧化碳的燃燒比率不得超逾 0.01
 - B. 一氧化碳 / 二氧化碳的燃燒比率不得超逾 0.01
 - C. 一氧化碳 / 二氧化碳的燃燒比率不得超逾 0.001
 - D. 一氧化碳 / 氧氣的燃燒比率不得超逾 0.02
10. 利用氣體探測儀探測到某單位的石油氣濃度為 50% gas（即單位內整個空間已有一半是石油氣），請問下列哪句句子最合適去描述這情況呢？
- A. 沒有危險，因為石油氣濃度已超過 UEL，所以不會發生爆炸
 - B. 暫時沒有危險，亦不會爆炸，除非石油氣濃度下降至可燃範圍內
 - C. 非常危險，因為石油氣濃度在可燃範圍內，所以隨時會發生爆炸
 - D. 理論上不會爆炸，但因濃度已超越可燃範圍，同時亦不能確保單位內石油氣濃度均勻，所以是非常危險並隨時會發生爆炸

11. 商業用燃氣乾衣機煙道在合適的位置需加甚麼？
- A. 維修孔
 - B. 風速檢查口
 - C. 等電位裝置
 - D. 隔熱塗層
12. 商業用燃氣乾衣機煙道接駁角度 不能 大於多少度呢？
- A. 30
 - B. 45
 - C. 60
 - D. 90
13. 太空囊式烤肉爐熄火保險裝置的安裝位置，必須使用該裝置能在火種熄滅後多少秒內截斷主燃燒器的氣體供應呢？
- A. 10 秒
 - B. 30 秒
 - C. 45 秒
 - D. 75 秒
14. (根據《氣體應用指南之十六：中壓石油氣氣體用具》，中壓調壓器可否被採用呢？
- A. 絕對不可以
 - B. 可以，但必須經機電署認證
 - C. 可以，但須採用符合國際標準，經過香港政府實驗室認證
 - D. 可以，但須採用符合國際標準的中壓石油氣瓶調壓器，調壓器應上鎖或密封，以免被非合資格人士調校
15. 以下哪一個 不是 煙氣中的主要成份呢？
- A. 氮氧化物 NO_x
 - B. 水蒸氣 H₂O
 - C. 二氧化碳 CO₂
 - D. 氮氣 N₂

16. 根據《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》，如果設於同一商用廚房/食物製備區內的石油氣儲存室放置兩個或以上的石油氣瓶，必須距離任何固定火源至少多少米呢？
- A. 1 米
 - B. 2 米
 - C. 3 米
 - D. 4 米
17. 根據《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》，一瓶 10 - 16 千克的石油氣瓶在氣瓶十足注滿時的出氣率大約是每小時多少千克呢？
- A. 3.0 千克/小時
 - B. 1.6 千克/小時
 - C. 1.2 千克/小時
 - D. 0.8 千克/小時
18. 當你到一個餐廳進行維修後，會建議用戶多久安排註冊氣體工程承辦商進行一次定期氣體裝置安全檢查？
- A. 每 12 個月
 - B. 每 18 個月
 - C. 每 24 個月
 - D. 每 36 個月
19. 機電工程署為註冊氣體裝置技工設立自願持續專業進修計劃，希望技工隔多久完成一個單元一及一個單元二課程？
- A. 1 年
 - B. 2 年
 - C. 3 年
 - D. 4 年
20. 當你到餐廳進行定期安全檢查時發現有氣體洩漏，你會如何處理？
- A. 打電話予餐廳負責人說明事情
 - B. 關掉起錶上悠的緊急控制閥，截斷氣體供應
 - C. 自行離開餐廳
 - D. 打開炒鑊進行測試