



系统性的安全警示

食肆厨房的防火安全

主要的系统性安全问题

食肆厨房的火警可危害店内雇员或附近工作人员的安全，导致严重伤亡。引致相关意外的主要系统性安全问题包括：

- 没有为厨房内的工序、炉具操作及燃料贮存，进行针对性的火警风险评估及根据风险评估制定安全施工方案；
- 没有落实安全施工方案及采取所需的火警风险预防控制措施；
- 没有妥善保养及维修电力装置及设备；
- 没有提供及妥善保养及维修消防装置及设备；
- 没有确保所有逃生途径保持良好状况，并畅通无阻；以及
- 没有向所有雇员提供所需的安全资料、指导、训练和监督。

预防意外措施

食肆东主应：

- (i) 委任合格人士在充分考虑厨房内的工作性质、环境及工序后，进行针对性的火警风险评估，找出所有与工作相关的潜在危害，尤其是气体炉具操作、高油温工序、燃料贮存，以及电力装置或设备的使用所引致火警或爆炸的危害；
- (ii) 根据风险评估的结果，制定安全施工方案，并采取所需的风险控制措施，应包括但不限于以下各项：
 - 如使用气体炉具，须确保其符合安全标准，并由注册气体装置技工进



行安装及定期保养及维修；

- 根据生产商的使用说明书，为气体炉具制定安全操作及紧急应变指引；
- 为高油温烹调工序制定安全操作及紧急应变指引，以防止热油烫伤及因油温达到自燃温度而引发自发性起火；
- 定期清洁墙壁、排气罩及排气管，清除积聚的油脂，以防引致火警；
- 厘定燃料(例如：石油气[包括空瓶])的安全存放量和指定存放位置；以及
- 确保电路、电线、插头及插座正确地接上保险丝，保持良好状态，不应用电过载，并由注册电业工程人员进行定期保养及维修。

- (iii) 安排定期测试及保养维修所有消防装置及设备，确保其时刻保持正常运作；
- (iv) 确保所有逃生途径均保持良好状况及畅通无阻，并随时能通往安全地点；
- (v) 制定及实施紧急应变程序，并定期举行火警演习，确保员工在发生火警时能安全撤离工作场所；
- (vi) 制定及实施一个有效的监察及控制制度，以确保所有安全措施得以严格执行、遵从及维持。

注册安全审核员在进行安全审核时，应顾及上述系统性安全问题及预防意外措施。

免责声明

本警示旨在提醒有关人士相关的系统性安全问题及所需采取的预防意外措施，以保障从事类似工作人员的安全。本警示内的资料只属一般指引，不会减轻、限制或取代任何人须依法履行法定职责的法律责任。资料使用人如管理及督导人员应自行评估本警示内的资料，按本身情况决定有关资料是否可在作业中应用。如因使用或不使用本警示内的资料而招致任何损失或损害，劳工处概不负责。