



系統性的安全警示

食肆廚房的防火安全

主要的系統性安全問題

食肆廚房的火警可危害店內僱員或附近工作人員的安全，導致嚴重傷亡。引致相關意外的主要系統性安全問題包括：

- 沒有為廚房內的工序、爐具操作及燃料貯存，進行針對性的火警風險評估及根據風險評估制定安全施工方案；
- 沒有落實安全施工方案及採取所需的火警風險預防控制措施；
- 沒有妥善保養及維修電力裝置及設備；
- 沒有提供及妥善保養及維修消防裝置及設備；
- 沒有確保所有逃生途徑保持良好狀況，並暢通無阻；以及
- 沒有向所有僱員提供所需的安全資料、指導、訓練和監督。

預防意外措施

食肆東主應：

- (i) 委任合資格人士在充分考慮廚房內的工作性質、環境及工序後，進行針對性的火警風險評估，找出所有與工作相關的潛在危害，尤其是氣體爐具操作、高油溫工序、燃料貯存，以及電力裝置或設備的使用所引致火警或爆炸的危害；
- (ii) 根據風險評估的結果，制定安全施工方案，並採取所需的風險控制措施，應包括但不限於以下各項：
 - 如使用氣體爐具，須確保其符合安全標準，並由註冊氣體裝置技工進



- 行安裝及定期保養及維修；
- 根據生產商的使用說明書，為氣體爐具制定安全操作及緊急應變指引；
 - 為高油溫烹調工序制定安全操作及緊急應變指引，以防止熱油燙傷及因油溫達到自燃溫度而引發自發性起火；
 - 定期清潔牆壁、排氣罩及排氣管，清除積聚的油脂，以防引致火警；
 - 釐定燃料(例如:石油氣[包括空瓶])的安全存放量和指定存放位置；以及
 - 確保電路、電線、插頭及插座正確地接上保險絲，保持良好狀態，不應用電過載，並由註冊電業工程人員進行定期保養及維修。

- (iii) 安排定期測試及保養維修所有消防裝置及設備，確保其時刻保持正常運作；
- (iv) 確保所有逃生途徑均保持良好狀況及暢通無阻，並隨時能通往安全地點；
- (v) 制定及實施緊急應變程序，並定期舉行火警演習，確保員工在發生火警時能安全撤離工作場所；
- (vi) 制定及實施一個有效的監察及控制制度，以確保所有安全措施得以嚴格執行、遵從及維持。

註冊安全審核員在進行安全審核時，應顧及上述系統性安全問題及預防意外措施。

免責聲明

本警示旨在提醒有關人士相關的系統性安全問題及所需採取的預防意外措施，以保障從事類似工作人員的安全。本警示內的資料只屬一般指引，不會減輕、限制或取代任何人須依法履行法定職責的法律責任。資料使用人如管理及督導人員應自行評估本警示內的資料，按本身情況決定有關資料是否可在作業中應用。如因使用或不使用本警示內的資料而招致任何損失或損害，勞工處概不負責。