

[Catering Sheet No 3]

[HSE information sheet]

HSE资料单



[Precautions at manually...]

人工点火燃气炊事设备的注意事项

[Catering sheet No 3]

炊饮资料单第 3 号

## 前言

本资料由炊饮业健康与安全联络委员会制定，该委员会由行业和专业协会、工会及政策执行当局所组成。我们希望通过成员协会和其他渠道，把本资料散发到各炊饮企业。本说明由健康与安全管理局 (以下简称HSE) 发行。

## 概括

本资料单告诉炊饮人员，在使用人工点火燃气炊事设备 (主要是烤箱) 时发生的大量事故。根据“ 欧盟指令” 中的标准，新的设备需要具有防止这些事故的安全装置。本说明要求炊饮人员对旧的设备进行检查，并列出了委员会对这种烤箱和类似设备提出的建议。

## 建议

这些建议限于危险最大的烤箱及类似封闭的设备。为了符合要求，炊饮人员必须对自己的风险进行评估，并实行一套火焰遏制安全措施的更新方案，或逐步用具有这种装置的新设备替换旧的设备。为了避免检查员强制采取措施，你应该：

(a) 进行有关炊事设备的培训和说明，并适当监督；

(b)

尽可能为旧的设备安装火焰遏制装置。火焰遏制安全装置的设计应经过设备制造商的批准；

(c)

如果无法安装这种火焰遏制装置，应实行一套由具有这种火焰遏制装置的设备逐步替换这些设备的方案。与此同时，尤其需要训练并监督员工进行安全操作。

(d) 根据制造商的要求定期对设备进行维护，并适当注意安全操作的程序。

二手设备供应商在出售时也有责任确保这些设备尽可能安全。此类二手设备的购买者应确保它们符合这些建议。

## 背景

HSE调查员对1988到1991年火灾和爆炸事故进行了调查。事故的统计数据表明，有相当一部分人工点火燃气炊事设备在点火时发生了事故 (130起)。其中一些 (52起) 涉及到烤箱，而大部分是安装在学校和医院的厨房。

大多数事故造成了轻微伤害 (112起)，但是，也有一些 (10起) 造成手和脸部烧伤的严重事故。

虽然火灾和爆炸事故只占炊饮业事故总数的1.6%，但其中80%涉及到人工点火燃气炊事设备。这就需要特别注意。

事故的主要原因在于在打开燃气开关后延迟点火。这使较多的燃气得以在烤箱内聚集，点火后引起爆炸。

这些事故可以通过火焰遏制安全装置来防止，例如热电阀。这样，在打开燃气开关的同时就会启动点火。但是，引起火灾的大部分设备都比较旧，并且是在英国标准 (BS5314：第1部分；1976年)

要求设备具有这种安全装置之前制造的。也有可能，为这种设备装配安全装置是不实际的。但是，一旦装有这种装置的新型设备逐步替代了旧的设备，这一问题就会逐渐消失。

现代化的设备设计应该可以符合1992年制定的“燃气设备 (安全) 条例”的主要要求。按照规定，大型厨房设备 (例如所有炊事设备) 都必须安装火焰遏制安全装置。此外，也可能需要目前炊事设备中安装的这种安全装置符合《工作中健康与安全法案》(1974年)，而从1997年1月1日起，则需要符合“使用工作设备条例” (1992年) 中的规定。

[Page 2]

本资料单包括了良好的作业程序。虽然这些不是强制的作业程序，但你会觉得它能够帮助你确定应该采取的措施。

除了用于广告、批注或商业用途以外，本出版物可以自由复印。这里的资讯保留为

2/95。请注明出处为HSE。

健康与安全管理局印刷并发行 2/95 NIS/21/C03 C80