

餐廳消防安全指南



紐約市

消防局

Bill de Blasio
市長

Daniel A. Nigro
消防局長

© FDNY – 保留所有權利
版本 1 | 2021 年 10 月

目錄

簡介.....	2
核對表.....	6
手提式滅火器.....	10
烹飪排氣系統.....	14
商業烹飪滅火系統.....	20
豎管系統.....	23
自動噴水滅火系統.....	26
火災警報系統.....	30
製冷/HVAC 系統.....	35
散裝碳酸飲料系統.....	37
聚集地點.....	41
明火.....	44
非煙草水煙設施.....	47
特殊效果.....	49
危險材料存儲.....	51
餐廳相關合適人員證書列表.....	54

簡介

歡迎閱讀 FDNY（New York City Fire Department，紐約市消防局）餐廳消防安全指南。它旨在提供適用於餐廳和其他餐飲場所的重要法律要求的匯總。本指南將使用「餐廳」來代表所有售賣和/或提供食品和飲料或消費者購買食品和飲料的餐飲場所。

本指南中的「餐廳」的範圍可能包括，但不限於：

- 餐廳
- 歌舞餐廳
- 酒吧
- 小酒館
- 夜總會
- 酒館與酒廊
- 宴會廳
- 筵席承辦場所

為什麼 FDNY 提供本指南？為什麼是現在？

它有效總結了管理餐廳的重要 FDNY 法規。它的目的是盡量減少火災和事故，保護生命和財產安全。

許多餐廳正在重新開張，亦有一些新開的餐廳。本指南是在紐約市內經營餐廳時滿足法律要求的有用工具。

FDNY 與餐飲業之間的有效溝通有望建立對話，讓餐飲機構以合法、安全的方式經營。

如何使用本指南？

本指南涵蓋多個主題。並非每個主題都適用於您的餐廳。您應該閱讀下方表格，以確定哪些要求可能適用於您。不過，FDNY 建議您閱讀整份文件，以了解適用於餐廳的常見要求。

勾選適用於您的餐廳的項目。（如果您不確定，請聯絡 FDNY 業務部或註冊設計專業人員或消防總承包商要求澄清。）

若適用， 請勾選	要求	FDNY 檢查單位	主題	頁碼
✓	商業餐飲機構。	每個 FDNY 檢查單位	手提式滅火器	10
	我的廚房有帶排氣和滅火系統的商业烹飪用具（煤氣或電爐、炸鍋、烤箱、炭火爐烹飪用木炭等）。	抽油煙機檢查單位	烹飪排氣系統	14
		抽油煙機檢查單位	商業烹飪系統的滅火系統	20
	我的餐廳位於以下樓宇之一中： • 高度高於 75 英尺 • 2 層或多層，任何一層的面積均超過 10,000 平方英尺 • 3 層或多層，任何一層的面積均超過 7,500 平方英尺	每個 FDNY 檢查單位	豎管系統	23

若適用， 請勾選	要求	FDNY 檢查單位	主題	頁碼
	我的餐廳設計了以下消防區域之一： - 面積超過 5,000 平方英尺 - 適合 300 名或更多使用者（提供食品、飲料、音樂、舞池，通常有歌舞表演的餐廳/俱樂部） - 歌舞餐廳	每個 FDNY 檢查單位	自動噴水滅火系統	26
	我的餐廳設計了以下區域之一，可以容納： 300 名或更多使用者（例外情況 - 2008 年 7 月 1 日前建造或重大改建的空間） 75 名或更多歌舞餐廳的使用者（提供食品、飲料、音樂、舞池，通常有歌舞表演的餐廳/俱樂部） 75 名或更多設有舞台的餐廳的使用者	每個 FDNY 檢查單位	火災警報系統	30
	我的場所中的製冷系統： - 使用 A2、A3、B1、B2 或 B3 組冷卻劑，或 - 使用 A1 組冷卻劑和 5 馬力或更大馬力的壓縮機，或固定或懸掛在屋頂或天花板上。	區辦事處	製冷系統	35
	我的場所中安裝了冷飲櫃。	區辦事處	碳酸飲料系統	37
	我的餐廳可以容納超過 74 人，並持有 DOB（Department of Buildings，建築局）頒發的經營證書。	公眾聚集檢查單位	聚集地點	41
	我的場所中使用明火或明火裝置（例如蠟燭、燃氣燈、燃燒的食物、Sterno 固態酒精等）。	公眾聚集檢查單位	明火	44
	我的場所中出售/使用非煙草水煙設施。	公眾聚集檢查單位	非煙草水煙設施	47
	我的場所中用於娛樂或拍攝的特殊效果（煙火、鐳射產品、煙霧等）。	爆炸物檢查單位	特殊效果	49
	我在餐廳裡存儲了危險材料，例如丙烷容器、酒精、煤油或固體燃料（木炭、Sterno 固態酒精等）。	抽油煙機檢查單位或公眾聚集檢查單位	危險材料存儲	51

為什麼有這些要求？為什麼要求這麼多？

火災和危險在餐廳中很常見。根據 NFPA（National Fire Protection Association，國家消防協會）的研究，預計全美每年平均發生 7,500 起餐廳結構性火災，造成 1.65 億美元的損失。在 2017-2021 年間，紐約市每年約發生 200 起餐廳火災。

據 FEMA（Federal Emergency Management Agency，聯邦緊急事務管理局）稱，大多數火災發生在星期六和星期日。同時，大多數發生在早上。

火災可能導致餐廳損失收入，甚至永久關閉。只有透過正確的安裝、維護和員工培訓，才能保護員工、顧客和企業免受危險。

可以有把握地說，其中一些火災本來是可以避免的。近 60% 的火災是由烹飪設備引起的，但近四分之一的火災是由於沒有清潔造成的。

本指南是否包含遵守 FDNY 規定的所有規定和資訊？

不，這只是重要規定的匯總。我們將包括一些最常見的規定，但如果您想了解更多資訊，您可以在 FDNY 網站 (<http://www1.nyc.gov/site/fdny/codes/fire-code/fire-code.page>) 上查看《紐約市消防規範和規則》(Fire Code and Rules of the City of New York)。

此外，規定亦在不斷變化。此版本反映了當前的規定。

本指南有何獨特之處？

它的格式包含相關的 FDNY 要求以及與這個領域相關的常見違規行為，但檢查員在檢查期間可能使用未在本指南中列出的規定。本指南仍然可以幫助餐廳老闆預防火災並盡量減少損失。其目的是教育業主需要做什麼來避免傳票和其他處罰。

本通知是否有其他語言版本？

是，本通知有另外 10 種語言的版本。您可以在 <http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/support/support.page> 上查看所有語言版本的指南。

在紐約市開辦餐廳

在紐約市成功經營一間餐廳並非易事，《紐約餐廳入門指南》(New York Restaurant Starter Guide) 可以幫助您規劃如何開辦您的餐廳。

http://www.nyc.gov/html/nycbe/downloads/pdf/nycstarter_guide_restaurant.pdf

開辦餐廳需要遵守紐約市的所有規定。您將需要聘請一位註冊建築師或專業工程師向紐約市建築局、紐約市衛生局、紐約市消防局和紐約市交通局（人行道規定）提交計畫。

您亦可以透過以下網站上的路線圖了解更多資訊：

使用此路線圖了解關於在紐約市開辦餐廳的資訊。

<http://www1.nyc.gov/nycbusiness/startabusiness/restaurant>

申請 FNDY 檢查

從 2021 年 9 月 7 日開始，所有檢查/建築系統測試以及所有取消必須在 FDNY 業務部的網站上重新安排。參見（下方）說明了解如何開始。

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/test-inspection-request.pdf>

FDNY 業務部需要 NYC.gov (NYCID) 使用者帳戶。在創建新帳戶後，您可以登陸您的 FDNY 業務帳戶申請檢查或查找您的許可證資訊：

<http://fires.fdnyccloud.org/CitizenAccess/SAML/NYCIDLogin.aspx>

合適人員證書 (COF) 申請

如果您（或您的員工）需要獲得 FDNY 的合適人員證書，您應該造訪：

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-of-fitness.page> 獲得學習資料並準備合適人員證書考試。

您可以在 FDNY 總部參加考試。大多數 COF 考試無需預約。您只能用信用卡/扣帳卡、支票或匯票支付考試費用。我們不再接受現金。為了獲得更快的服務，申請者可以在 FDNY 業務部網站上線上完成申請並付款。參見下方說明了解如何開始。

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/fdny-business-cof-individuals.pdf>

疫情期間餐廳相關特殊要求：

您可以參閱下方的網站了解 COVID-19 疫情期間的最新餐廳要求。

<http://www1.nyc.gov/nycbusiness/article/nyc-restaurant-reopening-guide>

紐約市 SBS（Department of Small Business Services，小企業服務部）提供一對一的免費虛擬合規諮詢來幫助您了解如何遵守紐約市的關鍵規則。您可以透過登陸您的 SBS Connect 帳戶或創建新帳戶免費註冊虛擬合規諮詢服務：<http://sbsconnect.nyc.gov/profile/signin/>

有疑問或顧慮？

請聯絡 FDNY 業務部 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov) 要求澄清。

核對表

項目	核對表	備註
一般餐廳消防安全內務管理		
出入門、通道和安全門沒有障礙。	☐ 是； ☐ 否	
正確安裝必要的手提式滅火器。	☐ 是； ☐ 否	
餐廳員工培訓		
餐廳所有員工都知道以下操作的正確程序 • 使用手提式滅火器； • 使用除油系統的所有組件； • 清潔濾油器； • 啟動烹飪滅火系統； • 向 911 報告緊急情況（火災、非火災、煤氣洩漏等）； • 通知相關 COF 持證人手冊中所列的系統出現故障。	☐ 是； ☐ 否	
餐廳所有員工都知道以下位置： • 手提式滅火器 • 出口 • 疏散路線	☐ 是； ☐ 否	
張貼最新的 FDNY 許可證		
商業烹飪系統	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
製冷系統	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
散裝碳酸飲料系統	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
聚集地點	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
明火	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
水煙設施	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
特殊效果	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
危險材料存儲	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
紀錄保留		
張貼有效的 FDNY 抽油煙機貼花/貼紙。	☐ 是； ☐ 否	
排氣罩清洗公司收據。	☐ 是； ☐ 否	
以下方面的員工培訓紀錄 • 使用除油系統的所有組件， • 清潔濾油器 • 啟動烹飪滅火系統	☐ 是； ☐ 否	
滅火系統檢查、檢修和測試紀錄。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
滅火器上貼有有效的 FDNY 滅火器貼紙。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
豎管/自動噴水滅火系統的控制閥上貼有貼紙。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
有豎管系統核准文件。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
有自動噴水滅火系統核准文件。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
有火災警報系統核准文件。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	

項目	核對表	備註
有製冷系統核准文件。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
豎管系統檢查、維護和測試紀錄。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
自動噴水滅火系統檢查、維護和測試紀錄。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
火災警報系統和煙霧探測器檢查、檢修和測試紀錄。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
火災警報日誌簿和/或煙霧探測器日誌簿	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
紐約市衛生局非煙草水煙設施許可證	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
保留防火宣誓書。（聚集地點、明火、水煙設施、特殊效果需要此項）	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
演習紀錄	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
手提式滅火器		
進行每月快速檢查以確保滅火器功能正常。	☐ 是； ☐ 否	
由 FDNY 認可的滅火器公司進行年度檢修。	☐ 是； ☐ 否	
所有滅火器明顯地放在指定位置，易於獲取使用。	☐ 是； ☐ 否	
烹飪排氣系統		
對系統的任何改裝得到 FDNY 的批准，並妥善保存核准文件。	☐ 是； ☐ 否	
濾油器上累積的油脂不超過 1/8 英吋	☐ 是； ☐ 否	
濾油器由經過培訓的員工按要求的頻率清潔。	☐ 是； ☐ 否	
所有商業烹飪排氣系統、濾油器、大量烹飪、固態燃料烹飪和管道由經過培訓的員工按要求的頻率檢查。	☐ 是； ☐ 否	
我使用 QR 碼核實我僱用的商業清潔公司是否列於 FDNY 批准的公司名單上。	☐ 是； ☐ 否	
清潔公司在清潔後放置 FDNY 發放的貼紙。	☐ 是； ☐ 否	
清潔公司為您提供帶時間戳的前後照片，以證明工作。	☐ 是； ☐ 否	
商業烹飪滅火系統		
滅火系統上堆積的油脂由 FDNY 批准的清理公司定期清理。	☐ 是； ☐ 否	
滅火系統由持牌的消防管道總承包商每 6 個月檢查/測試/檢修一次。	☐ 是； ☐ 否	
滅火系統貼有有效的標籤。	☐ 是； ☐ 否	
張貼了必需的說明和標誌。	☐ 是； ☐ 否	
豎管系統		
具有合格執照的 S-13/S-14 COF 持證人定期進行必需的檢查、維護和測試。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
張貼了必需的標誌。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
系統功能完整。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	如果「否」，則必須實施「故障」程序
消防接頭和軟管接頭易於獲取使用。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	

項目	核對表	備註
自動噴水滅火系統		
具有合格許可證的 S-12/S-15 COF 持有者定期進行必需的檢查、維護和測試。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
張貼了必需的標誌。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
系統功能完整。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	如果「否」，則必須實施「故障」程序
消防接頭易於獲取使用。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
火災警報系統		
S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 COF 持證人定期對火災警報系統進行目視檢查。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
F-53/F-89/T-89/F-80 COF 持證人監管火災警報面板。（僅適用帶有語音通訊系統的火災警報系統）	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
火災警報系統由 FDNY 批准的中心控制站監控。（僅適用於需要監控的系統）	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
火災警報系統由經 FDNY 批准的火災警報公司僱用的 S-97/S-98 COF 持證人定期測試。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
煙霧探測器由 F-78/S-78/S-97/S-98 COF 持證人定期清潔和維護。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
張貼了必需的標誌。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
系統功能完整。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	如果「否」，則必須實施「故障」程序
製冷系統		
張貼了必需的標誌。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
碳酸飲料系統		
二氧化碳罐和管道沒有實體損害，儀表沒有嚴重結霜。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	若有，則表明存在洩漏
二氧化碳罐用鎖鏈鎖在牆壁上，或妥善固定。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
系統由有效/未過期的 G-82 合適人員證書檢查/填充。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
二氧化碳存儲區域乾淨而且維護良好。		
安裝了二氧化碳檢測和警報系統並且功能正常。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
張貼了警告標誌。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
餐廳員工由 G-82 COF 持證人培訓	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
聚集地點		
正確張貼了容納能力證書、許可證和使用證明。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
未被阻擋的出口、功能性應急照明、暢通的通道/過道維護良好。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	

項目	核對表	備註
走廊裡沒有存儲可燃材料/廢物。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
緊急照明和出口標誌運作正常。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
煙霧、火災警報、自動噴水滅火系統、豎管系統和滅火器運作正常。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
使用空間的人數沒有超過張貼的容量。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
場所內有必需的 F-03/F-04 COF。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
場所內有必需的 F-53/T-89/F-89 COF（僅適用帶有語音通訊系統的火災警報系統）	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
明火		
發熱設備或明火周圍沒有易燃/可燃物品。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
緊急照明和出口標誌運作正常。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
煙霧、火災警報、自動噴水滅火系統、豎管系統和滅火器運作正常。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
保留防火宣誓書。		
水煙設施		
現場有 F-61 合適人員證書。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
沒有存儲超量的煤。存儲區域維護良好。所有煤都存儲在金屬或不可燃並帶有牢固蓋子的容器中。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
正確安裝了一氧化碳警報器。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
特殊效果		
所有特殊效果設備都根據 FDNY 檢查員的指示安裝/放置/維護。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
危險材料存儲		
沒有超量存儲。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
所有危險材料都正確存儲/放置在許可的區域。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	
所有必需的手提式滅火器都安裝在指定的位置，而且未被阻擋。	☐ 是； ☐ 否； ☐ 不適用	

手提式滅火器

簡介

什麼是手提式滅火器？

您將需要 K 級滅火器，用於處理在高溫下燃燒的烹飪油脂、脂肪和油類引起的廚房火災。K 級滅火器僅適用於在啟動內置的排氣罩滅火系統後使用。在其他區域保存 ABC 級滅火器以應對所有其他火災（紙張、木材、塑料、電氣等）。



我的餐廳必須有手提式滅火器嗎？

所有帶烹飪設備的餐廳必須有至少一個 K 級滅火器。烹飪區域之外亦需要安裝其他滅火器（通常是 ABC 級）。您必須遵循 FDNY 代表關於手提式滅火器要求的說明。

它可能引起哪些危險情形？

當火災發生時，滅火器是必不可少的工具。在火災發生之初，及早和正確使用滅火器可以幫助控制和撲滅火焰，避免火災變得不可控制。然而，如果維護或檢修不當，隨著時間推移，滅火器可能退化並失去效力。當附近起火時，故障的滅火器毫無用處，因此，安裝正確類型功能齊全的滅火器並保持所有滅火器運作正常至關重要。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

滅火器是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

滅火器不需要 FDNY 許可證。然而，每個滅火器必須貼有標準的 FDNY 貼紙。

標準的 PFE 標籤帶有安全措施，包括：

- **QR 碼：**允許公眾和 FDNY 檢查員存取 FDNY 批准的公司名單。

- **全息圖：**幾乎不可能複製。

提示：

- 真的全息圖條長 3 英吋，寬 1/4 英吋。
- 假冒標籤將沒有優質的銀色全息圖。
- 移動到光下時，假冒標籤上的全息圖不會變色。



手提式滅火器

哪個 FDNY 檢查單位將對滅火器進行檢查或重新檢查？頻率為何？

由於沒有許可證要求，沒有具體的滅火器檢查費用。然而，在每次檢查所有其他 FDNY 許可證期間，將檢查滅火器以確保它們符合消防規範。如果不符合，則您可能遭到消防局的強制執行。

維護和注意事項

我如何選擇手提式滅火器服務公司？

僅從 FDNY 批准的公司處購買。批准的公司名單每 30 天在 FDNY 網站上更新一次。

以下是該網站的連結和 QR 碼：

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/portable-fire-extinguishers-company-certificates.page>



滅火器必須安裝在哪裡？

烹飪區域必須至少安裝一個 K 級手提式滅火器，而且滅火器必須安裝在距離商業烹飪設備 30 英尺的範圍內。

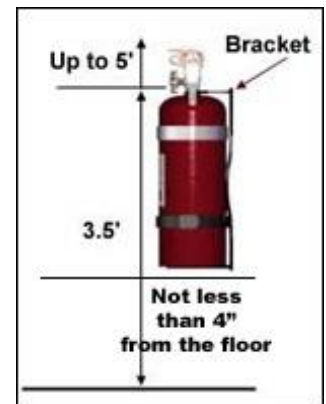
當烹飪區域內安裝了深油炸鍋時，必須提供根據以下要求提供 K 級手提式滅火器：

1. 最多四個炸鍋，每個炸鍋的最大烹飪介質容量為 80 磅，最大表面積為 6 平方英尺：一個容量至少為 1½ 加侖的滅火器。
2. 每增加一組（最多四個）炸鍋，每個炸鍋最大烹飪介質容量為 80 磅，最大表面積為 6 平方英尺：增加一個容量至少為 1½ 加侖的 K 級手提式滅火器。
3. 最大烹飪介質容量超過 80 磅或表面積超過 6 平方英尺的單個炸鍋：根據手提式滅火器製造商的建議提供 K 級手提式滅火器。

烹飪區域之外需要安裝其他類型的滅火器，您必須遵循 FDNY 檢查員的說明正確安裝。安裝後，滅火器（參見示意圖）必須：

- 不得放置在地面上；
- 底部必須距離地面至少 4 英吋；
- 頂部不得高於地面 5 英尺以上。

所有滅火器必須放在明顯的位置，易於獲取使用。



手提式滅火器

在我安裝滅火器之後有什麼要求？

必須每月檢查和每年檢修，以保持滅火器功能正常。

什麼是每月檢查？誰來執行？

目視檢查是每月「快速檢查」，任何經過培訓的人員都可以執行（不需要合適人員證書）。

每月檢查程序

滅火器檢查必須包括對以下項目的檢查：

- 正確安裝在牆上的正確位置；
- 可以立即獲取使用；
- 銘牌上的操作說明面向朝外；
- 檢查實體損害；
- 貼有標籤；
- 壓力表讀數在良好範圍內（應該在綠色區域內）；



在每次進行每月檢查之後，在滅火器標籤上寫明日期和姓名首字母草簽。

什麼是每年檢修？誰來執行？

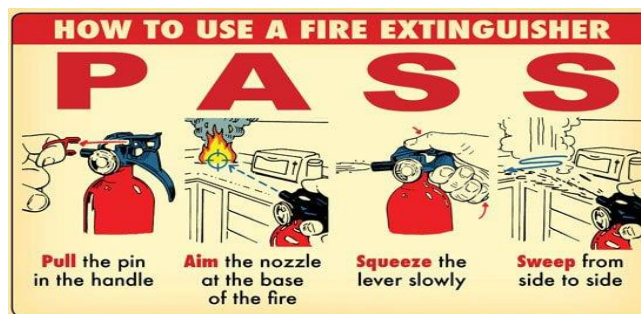
每年必須對手提式滅火器進行檢修（在進行靜水壓測試時，或在排放時，或在每月檢查期間發現滅火器有實體損害時進行）。這必須由經 **FDNY** 批准的滅火器公司僱用的 **W-96 COF** 持證人進行。

檢修/維護是對手提式滅火器的詳細檢查。

其目的是保證滅火器將正確安全工作。維護是維修、重新裝填或更換滅火器的另一種說法。

如何使用滅火器？

您可以在滅火器標籤上找到正確使用說明。使用首字母縮略詞 **P.A.S.S.** 來輕鬆記住如何安全地使用滅火器。拉掉 **(P)** 把手上的保險栓，將噴嘴對準 **(A)** 火焰的底部，慢慢地擠壓 **(S)** 控制桿，然後左右掃射 **(S)**。



手提式滅火器

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

在每次每月檢查和每年檢修後，確保貼好所有標籤並正確填寫。

作為客戶，您應該始終獲得服務或購買收據。

收據應明確包括：

執行工作的技術人員的姓名；公司電話號碼；設備是新的還是之前用過的；滅火器型號。

避免違規

FDNY 檢查員在每次檢查期間通常檢查什麼？

每名執行檢查的 FDNY 檢查員亦將檢查以下項目：

- 滅火器必須正確安裝在指定位置。
- 所有滅火器都放在明顯的位置，易於獲取使用。
- 滅火器功能正常並有填充物。
- 每個滅火器上都附有有效的標準 FDNY 標籤。

與滅火器相關的最常見違規是什麼？

- 安裝錯誤或滅火器類型錯誤。
- 滅火器沒有保持良好的工作狀態。
- 未貼上 FDNY 發放的正確標籤。
- 未執行每月快速檢查。
- FDNY 發放的標籤過期。

報告問題或提問

如何報告違法公司或滅火器服務公司可能存在欺詐/假冒行為？

您可以向 FDNY 業務部報告問題 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)。

烹飪排氣系統

簡介

什麼是烹飪排氣系統？

烹飪排氣系統亦稱為抽油煙機，是由一些組件組成的系統。第一個組件是懸掛在廚房商業烹飪設備上方的傘形吸氣罩。它必須配有擋板式的濾油器。這將有助於在透過連接至排氣扇的獲准管道系統消除異味、排放廚房烹飪區域中空氣中的油脂、煙氣、燃燒產物、煙霧、熱量和蒸汽的同時，收集油脂。



我的餐廳需要這個系統嗎？

如果所有烹飪操作均使用產生含油蒸汽/煙氣和/或煙霧的烹飪用具，則必須安裝這個烹飪排氣系統。

它可能引起哪些危險情形？

1/5 的廚房火災的主要原因都是沒有清理。如果沒有正確清理排氣罩和管道，則可能引起火災。如果火焰在爐上燃燒並接觸到排氣罩，它可能引燃堆積的油脂。因為排氣扇打開後，空氣被吸入排氣罩，向上穿過濾油器並沿著管道移動，這會拉高火焰。如果管道內部堆積大量殘留油脂，它們可能作為燃料並讓火焰在管道內蔓延，甚至可能進入排氣扇。

這將導致您的企業被關閉，直至系統重新投入使用並獲得 FDNY 發放的最終營業批准。



烹飪排氣系統

FDNY 許可證/核准頒發和更新

這個系統是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

烹飪排氣系統必須由紐約市建築局備案、安裝和批准。必須由持牌的专业人員安裝抽油煙機和其他必需的通風設備。對於商業烹飪系統的任何安裝或改裝問題，FDNY 亦鼓勵餐廳老闆諮詢 FDNY 抽油煙機檢查單位 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)。

在初步檢查期間，FDNY 抽油煙機檢查單位的檢查員將：

- 檢查商業烹飪排氣系統和滅火系統是否符合批准的/接受的計畫、規範和製造商規範。
- 見證滅火系統的驗收測試。
- 見證商業烹飪排氣系統的性能測試。

FDNY 將為商業烹飪系統頒發年度許可證。維護或操作商業烹飪系統必須獲得 FDNY 許可證。

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？費用是多少？

為了頒發 FDNY 初次許可證而進行的初步檢查和測試由消防局的抽油煙機檢查單位進行。FDNY 許可證需要每年更新。重新檢查由抽油煙機檢查單位每年進行一次。

費用是多少？

- 許可證費用：每個系統 70 美元

維護和注意事項

必須如何維護這個系統來防止危險情形？

定期檢查和清潔是防止危險情形的關鍵。您必須僱用 FDNY 批准的公司來清潔這個系統。必須由經過 FDNY 批准並持牌的公司及其認證員工每個季度或按需要的頻率清潔排氣系統管道和排氣罩上方的其他系統組件。



批准的公司名單會不斷更新。以下是該網站的連結和 QR 碼：

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>

清潔工作必須由批准的公司中持有有效合適人員證書卡 (W-64/P-64) 的員工進行。然而，濾油器必須由經過培訓並具有相關知識的人檢查和清潔（不必是合適人員證書持證人）。

烹飪排氣系統

檢查頻率應該為何？應該由誰進行檢查？

烹飪裝置/設備/系統的類型	最低檢查頻率	資格
所有商業烹飪排氣系統，除了無管道式排氣罩	每 3 個月一次或根據需要。	FDNY 批准的清潔公司的 W-64/P-64 COF 持證人
無管道式排氣罩	不低於每三個月一次 ^a	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)
濾油器	每天一次	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)
大量烹飪 ^b	每星期一次	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)
	每月一次(排氣罩、管道和風扇)	FDNY 批准的清潔公司的 W-64/P-64 COF 持證人
固態燃料烹飪	每月一次	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)
商業烹飪用具煙道	每月一次	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)

a. 根據批准證書的條件和製造商說明，可能需要更頻繁地檢查

b. 對於產生大量含油蒸汽的用具，建議這樣做

作為企業主，您可以選擇使用「梳型油深量尺」(參見示意圖)來確定您的企業應該多久清潔一次。在使用梳型油深量尺之前，您應該諮詢您的服務公司。

應該多久清潔一次(FDNY 的建議)？

(1) 清潔濾油器和其他除油設備

除油設備類型	最低清潔或更換頻率	資格
濾油器	進行 清潔 - 根據需要，但至少每月清潔一次；或者 - 當累積的油脂超過 1/8 英寸時。	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)
木炭濾油器	至少每 3 個月 更換 一次*。	FDNY 批准的清潔公司的 W-64/P-64 COF 持證人
除油設備 - 油脂收集器	至少每星期 清潔 一次。	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)
除油設備 - 所有其他類型的除油裝置/設備/系統	至少每月 清潔 一次。	經過培訓/具有相關知識的人 (可以是餐廳員工)

* 根據批准證書或製造商說明，可能需要更頻繁地清潔。



烹飪排氣系統

(2) 不同類型商業廚房中的排氣系統

商業廚房類型	需要清潔	最低清潔頻率	資格
以下類型的商業廚房 • 每天營業時間超過 8 小時； • 使用兩個或更多鏈條； • 使用過火/欠火的鍋爐； • 使用烤箱； • 使用炸鍋或炒鍋； • 每天用烤雞爐烤 12 隻或更多隻雞；或其中任何組合。	• 所有排氣罩； • 上述廚房上方 3 層距離內的所有排氣管道和風扇； • 所有樓層的所有排氣管道彎頭和其他水平部分； • 所有排放控制設備。	每月一次	FDNY 批准的清潔公司的 W-64/P-64 COF 持證人
	上述廚房上方 3 層以外的排氣管道和風扇	每 3 個月一次	FDNY 批准的清潔公司的 W-64/P-64 COF 持證人
所有其他商業廚房	• 所有排氣罩； • 上述廚房上方 3 層距離內的所有排氣管道和風扇； • 所有樓層的所有排氣管道彎頭和其他水平部分； • 所有排放控制設備	每 3 個月一次	FDNY 批准的清潔公司的 W-64/P-64 COF 持證人
	上述廚房上方 3 層以外的排氣管道和風扇	每 6 個月一次	FDNY 批准的清潔公司的 W-64/P-64 COF 持證人

對於受到所有商業廚房影響的所有區域：當商業烹飪排氣系統中累積的油脂超過 1/8 英吋時，需要額外的清潔。

如果清潔工作不是由 **FDNY** 批准的公司進行的，我會有什麼風險？

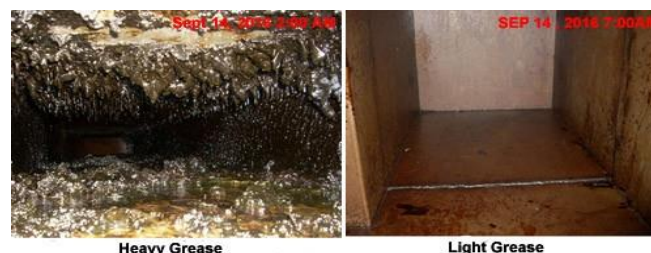
首先，您讓您的企業、您的顧客、急救人員和公眾處於危險中。油脂火災經常發生，很容易損害您的企業。如果存在不安全的狀態，您可能違規。此外，您的保險公司將對您提出的索賠產生異議。

我如何知道服務公司進行的清潔是否做得很好？

讓清潔公司為您提供帶時間戳的前後照片（參下方示例），以證明工作。堅持索要證據。如果您提出索賠，您的保險公司可能要求您提供照片。堅持索要一份清潔期間所做工作的核對表。

餐廳員工和僱員需要知道什麼？

餐廳老闆或經營者必須針對使用除油系統所有組件、清潔濾油器和手動操作滅火系統的正確程序對所有員工進行培訓。



烹飪排氣系統

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

服務公司必須在一個或多個排氣罩上貼好貼花（貼紙）（參見下頁上的示例），註明：

- ✓ 服務公司；
- ✓ 地址及電話號碼；
- ✓ FDNY 證書編號；
- ✓ 進行清潔工作的個人合適人員證書持證人；
- ✓ 進行清潔工作的日期。

服務公司完成服務後貼在排氣罩上的貼花。

確保合規貼花為原裝正版。假的貼花不會有 FDNY 形狀的金屬安全特徵，或者顏色更暗。貼花上的模糊字體亦表明貼花可能是假的，真貼花上的字體清晰、優質。



濾油器清潔紀錄

企業主負責保留所需濾油器檢查和清潔的所有紀錄。紀錄必須包括日期與所做的工作。

清潔公司在清潔後黏貼了黃色貼花，這是什麼意思？我必須做什麼？

如果清潔公司的員工在嘗試進行清潔時遇到下列問題（缺陷），他們將在排氣罩上黏貼不合規貼花：

- 出入門無法進入、沒有出入門和/或出入門破損。
- 公司無法進行 FDNY 要求的完整清潔。
- 您不願意讓他們進行服務，只想在排氣罩上貼上合規貼花以表明合規。
- 當清潔不符合要求的規範和規定時，工作未完成。



您必須聯絡清潔公司索要缺陷報告，以查明缺陷是什麼，以及您如何糾正。如果缺陷與系統安裝有關，則您必須聯絡持牌的專業人員來修理或維修系統。

清潔公司必須向 FDNY 報告您的系統內的缺陷。FDNY 檢查員可能對您的餐廳進行現場檢查。如果您不立即採取行動解決問題，您可能遭到消防局的強制執行。

烹飪排氣系統

避免違規

FDNY 檢查員在烹飪排氣系統重新檢查期間通常檢查什麼？

現場必須始終有下述物品：

- 1) 未過期而且有效的抽油煙機清潔公司貼紙；
- 2) 必需的手提式滅火器位於正確的位置並具有適當的標誌；而且
- 3) 必須張貼：管道示意圖、清潔和操作說明。

餐廳未通過 FDNY 年度檢查的最常見原因有哪些？

- 未張貼 FDNY 許可證。
- 未張貼 FDNY 發放的貼紙。
- 系統的安裝與原來許可的安裝不同。
- 烹飪排氣系統上堆積過量油脂。

報告問題或提問

如果我想改變/修改我的商業烹飪系統，我應該諮詢誰？

對商業烹飪系統的任何修改或改造必須獲得 FDNY 的批准。FDNY 強烈建議您聯絡 FDNY 業務部 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov) 請求免費諮詢抽油煙機檢查單位，然後再對您的商業烹飪系統進行任何更改。

如何報告服務公司清潔不當或可能存在欺詐行為？

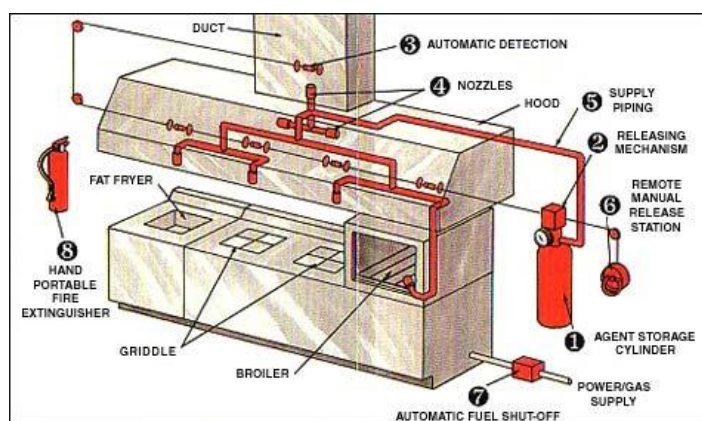
您可以向 FDNY 業務部報告問題 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)。

商業烹飪滅火系統

簡介

什麼是商業烹飪滅火系統？

這種系統必須在烹飪設備上方安裝自動滅火系統作為主要的防護手段。滅火系統連接烹飪臺上方的排氣罩和烹飪臺中的煤氣管道。系統必須在火災中自動啟動。如果滅火系統啟動，燃氣管線或烹飪用具的其他能源應自動切斷。這樣便切斷了火災的燃料來源。烹飪臺上方的排氣罩通風系統中安裝的噴嘴還會釋放一種特殊設計的滅火劑，它旨在撲滅油脂火災。還必須有一個也可用於啟動系統的手動拉動裝置。



我的餐廳需要這個系統嗎？

所有使用產生油脂或煙霧的烹飪用具的餐廳都必須安裝這種商業烹飪滅火系統。

如果系統不工作，它可能引起哪些危險情形？這是如何發生的？

失靈的滅火系統無法有效滅火。某些類型的油脂堆積甚至會堵塞滅火系統的裝置，導致滅火系統出現故障。油脂堆積是商業廚房滅火系統故障的主要原因之一，增加了清潔不當的排氣罩產生的危害。

儘管滅火系統的設計是自動啟動，但熔斷保險絲可能斷裂，因此無法啟動自動裝置。不知道如何手動啟動滅火系統或如何使用滅火器的未經培訓的廚房員工可能導致嚴重傷害。



商業烹飪滅火系統

FDNY 許可證/核准頒發和更新

這個系統是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

商業烹飪滅火系統的安裝必須由紐約市 DOB 許可的 A 或 C 級消防管道總承包商進行。

在初步檢查期間，FDNY 抽油煙機檢查單位的檢查員將：

- 檢查商業烹飪排氣系統和滅火系統是否符合批准的/接受的計畫、規範和製造商規範。
- 見證滅火系統的驗收測試。
- 見證商業烹飪排氣系統的性能測試。

FDNY 將為商業烹飪系統頒發年度許可證。維護或操作商業烹飪系統必須獲得 FDNY 許可證。

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？需要多少費用？

為了頒發 FDNY 初次許可證而進行的初步檢查和測試由消防局的抽油煙機檢查單位進行。FDNY 許可證需要每年更新。重新檢查由抽油煙機檢查單位每年進行一次。

需要多少費用？

- 計畫評審費用：210 美元
- 消防系統應用文件管理費用：165 美元
- 驗收測試費用：285 美元（僅機械）；580 美元（機械和電氣）
- 許可證費用：每個系統 70 美元

維護和注意事項

必須如何維護這個系統來防止危險情形？

定期清潔、檢查、正確標記以及員工培訓是預防危險情形的關鍵。

- 您必須僱用 FDNY 批准的公司來清潔這個系統。必須由經過 FDNY 批准並持牌的公司及其認證員工清潔排氣系統管道和排氣罩上方的其他系統組件。

批准的公司名單會不斷更新。

以下是該網站的連結和 QR 碼：

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>

- 您必須請持牌的消防管道總承包商檢查、測試以及檢修滅火系統，頻率為至少每 6 個月一次。



商業烹飪滅火系統

- 一張標語牌，說明「在使用手提式滅火器之前必須啟動滅火系統」。必須在系統的手動啟動裝置附近，在玻璃下方或夾層中張貼手動操作滅火系統的說明。必須清晰簡潔書寫相關資訊。
- 必須每 6 個月重新培訓一次如何啟動滅火系統。



紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

承包商將檢查您的整個滅火系統。承包商將向您提供一份書面檢查報告，它將顯示在檢查期間發現的任何缺陷。如果系統運作正常，承包商將為您提供一個標籤。此標籤包含以下資訊：

- 簽發日期；
- 消防管道總承包商的名稱和執照編號；
- 系統檢修和維護的詳細報告，說明系統運作正常。

您亦必須保存員工培訓紀錄以備年度檢查。

避免違規

FDNY 檢查員在商業烹飪滅火系統重新檢查期間通常檢查什麼？

FDNY 代表將檢查以下項目：

- 滅火系統維護和培訓紀錄（核准文件）。
- 滅火系統鋼瓶上的標籤（服務標籤）。
- 必需的滅火系統標誌/標語牌（說明性標誌）。
- 噴嘴有噴嘴蓋而且正確地指向指定的烹飪設備。

餐廳未通過 FDNY 年度檢查的最常見原因有哪些？

- 烹飪排氣系統上堆積過量油脂。
- 擅自改裝原來批准的平面佈局中的烹飪設備。
- 缺少檢查和檢修。
- 沒有必需的手提式滅火器。

豎管系統

簡介

什麼是豎管系統？

豎管系統是安裝在建築內部的管道系統，幫助將水輸送到建築內部的消防軟管連接處。豎管系統是建築內部的消防栓。高層/低層商業和住宅建築、商場、停車場、體育場館、倉庫等都有這些系統。



我的餐廳需要這個系統嗎？

從 1968 年開始，以下建築中必須有豎管系統：

- 高於 75 英尺的建築
- 2 層或多層建築，任何一層的面積均超過 10,000 平方英尺
- 3 層或多層建築，任何一層的面積均超過 7,500 平方英尺

如果系統不工作，它可能引起哪些危險情形？這是如何發生的？

豎管系統為消防員提供可靠的水源，供其撲滅或控制高層或大型建築內部的火災。豎管系統並不是故障安全系統。不當維護可能導致操作過程中出現故障。如果豎管系統出現故障，則消防員無法快速部署滅火軟管，亦無法獲得足夠的水壓和水量來滅火。

誰可以安裝豎管系統？

豎管系統的安裝必須由紐約市 DOB 許可的 A 或 B 級消防管道總承包商或總水管工進行。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

這個系統是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

初次驗收由建築局進行。FDNY 消防單位將進行 5 年一次的靜水壓和流動測試。

您必須保存 DOB 核准文件。

豎管系統

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？需要多少費用？

由於沒有許可證要求，沒有具體的豎管系統檢查費用。然而，在每次檢查任何其他 FDNY 許可證期間，將始終檢查豎管系統是否符合消防規範。如果不符合，則消防局可能會採取執法行動。

除了年度檢查之外，必須至少每 5 年對豎管系統進行一次靜水壓測試和流動測試，以證明其適合部門用途。這些測試必須由具備總管道工執照或消防管道總承包商執照（A 級或 B 級）的 S-13/S-14 COF 持證人，在消防局代表的見證下進行。

需要多少費用？

FDNY 見證靜水壓測試和流動測試的費用：

- 流動測試：105 美元
- 一個消防局接頭：365 美元
- 每增加一個消防局接頭：210 美元

維護和注意事項

必須如何維護這個系統來防止危險情形？

必須由 S-13/S-14 COF 持證人定期檢查、測試以及維護豎管系統。一些任務將需要額外的執照（例如，Q-01 資格證書、總管道工或紐約市 DOB 持牌的 A 或 B 級消防管道總承包商等）。請參見 S-13/S-14 COF 學習資料了解更多資訊。

如果我發現豎管系統故障，我必須做什麼？

故障的系統也被稱為受損系統。如果出現故障的情形，則必須做出一些安排。餐廳老闆或損害協調員必須立即提供火警監視。

損害協調員需要執行以下步驟來保護餐廳使用者：

1. 通知負責監管消防系統維護的 COF 持證人；
2. 查明故障狀態的程度和預期持續時間；
3. 檢查涉及的區域並評估升高的風險；
4. 向餐廳老闆提出建議；
5. 通知 FDNY；
6. 通知中心控制站和保險公司（若適用）；
7. 通知餐廳老闆指定的負責人發放熱作業授權；
8. 在每個 FDNY 接頭、豎管和自動噴水滅火系統控制閥以及消防指揮中心放置標籤，表明哪個消防系統或其部分故障。

豎管系統

我什麼時候應該僱用消防警衛來執行火警監視？

合格的消防警衛必須持有 **F-01 COF**。當受影響的面積不超過 50,000 平方英尺時，故障的前 4 小時內不必僱用消防警衛。如果不超過 4 小時而且不超過 50,000 平方英尺，任何經過培訓並具有相關知識的建築員工都可以執行火警監視。然而，如果受影響的面積超過 50,000 平方英尺，或在故障狀態 4 小時後，必須由 **F-01** 消防警衛來執行火警監視。每名消防警衛需要巡邏的面積不得超過 50,000 平方英尺的建築面積。

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

S-13/S-14 COF 持證人將檢查、維護以及測試您的豎管系統。**COF** 持證人必須向您提供一份書面的檢查/維護/測試報告。

批准的卡片上必須有每次檢查的日期、**COF** 編號以及 **COF** 持證人的簽名。卡片必須張貼在主供水控制閥附近的地方。您必須保存詳細的檢查、測試和維護報告至少 5 年，並應 **FDNY** 的要求提供。

避免違規

FDNY 檢查員在每次檢查期間通常檢查什麼？

每名執行檢查的 **FDNY** 檢查員亦將檢查以下項目：

- 控制閥處於開啟位置。
- 系統的任何部分沒有實體損害。
- 損害程序符合消防規範的要求。
- 立管房內有足夠的熱量和光照。
- 檢查/維護/測試紀錄放在適當位置並且是最新的。
- **S-13/S-14 COF** 現行有效。
- 立管上貼有液壓標語牌。
- 外露的管道和控制閥把手有適當的顏色編碼。
- 牆式消火栓和消防局接頭的可及性。
- 消防局接頭易於使用，無任何障礙。頂蓋有適當的顏色編碼。
- 張貼了所有必需的標誌。

與豎管系統相關的最常見違規是什麼？

- 未經紐約市建築局的批准擅自改造豎管系統。
- 供水控制閥未保持開啟。
- **FDNY** 接頭被堵或未正確維護。
- 豎管系統不是由具備合格執照的 **S-13/S-14 COF** 持證人檢查/維護/測試的。
- 未保存檢查/維護/測試紀錄。
- 未正確張貼必需的標誌。

自動噴水滅火系統

簡介

什麼是自動噴水滅火系統？

自動噴水滅火系統是一種滅火系統，最常使用水作為滅火劑。您可以在住宅建築、零售商店、餐廳甚至可能日托中心看到自動噴水滅火系統。



我的餐廳需要這個系統嗎？

從 2008 年開始，以下建築中必須有自動噴水滅火系統：

- 消防面積超過 5,000 平方英尺的建築
- 可容納 300 或更多使用者的建築
- 歌舞餐廳（提供食品、飲料、音樂、舞池，通常有歌舞表演的餐廳/俱樂部）

如果系統不工作，它可能引起哪些危險情形？這是如何發生的？

自動噴水滅火系統有助於控制火災。自動噴水滅火系統反應迅速，可以急劇減少火災中產生的熱量、火焰和煙霧。然而，自動噴水滅火系統並不是故障安全系統。不當維護可能導致緊急情況中出現故障。如果自動噴水滅火系統出現故障，火災將無法得到控制。

誰可以安裝自動噴水滅火系統？

自動噴水滅火系統的安裝必須由紐約市 DOB 許可的 A 或 B 級消防管道總承包商進行。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

這個系統是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

初次驗收由建築局進行。FDNY 消防單位將進行 5 年一次的性能測試。

您必須保存 DOB 核准文件。

自動噴水滅火系統

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？需要多少費用？

由於沒有許可證要求，沒有具體的自動噴水滅火系統檢查費用。然而，在每次檢查任何其他 FDNY 許可證期間，將始終檢查自動噴水滅火系統是否保持運作正常。如果不是，則您可能遭到 FDNY 的強制執行。

然而，來自消防單位的 FDNY 代表需要出席具備消防管道總承包商 (MFSPC) 執照 (A 或 B 級) 的 S-12/S-15 COF 持證人進行的以下測試：

- 自動噴水滅火系統：靜水壓測試和流動測試（至少每 5 年一次）
- 乾式自動噴水滅火系統：全流量跳脫測試（至少每 5 年一次）

需要多少費用？

FDNY 見證靜水壓測試和流動測試的費用：

自動噴水滅火系統：

- 流動測試：105 美元
- 一個 FDNY 接頭：320 美元
- 每增加一個 FDNY 接頭：275 美元
- 跳脫測試（每個閥門）（每小時）：210 美元

自動噴水滅火/豎管系統組合：

- 流動測試：105 美元
- 一個 FDNY 接頭：365 美元（每增加一個：210 美元）

機械和電氣滅火系統驗收測試（每個系統）（每小時）

- 泡沫：210 美元

維護和注意事項

必須如何維護這個系統來防止危險情形？

必須由 S-12/S-15 COF 持證人定期檢查、測試以及維護自動噴水滅火系統。一些任務將需要額外的執照（例如，Q-01 資格證書、總管道工或紐約市 DOB 持牌的 A 或 B 級消防管道總承包商等）。請參見 S-12/S-15 COF 學習資料了解更多資訊。

如果我發現自動噴水滅火系統故障，我必須做什麼？

故障的系統也被稱為受損系統。如果出現故障的情形，則必須做出一些安排。餐廳老闆或損害協調員必須立即提供火警監視。

損害協調員需要執行以下步驟來保護餐廳使用者：

1. 通知負責監管消防系統維護的 COF 持證人。
2. 查明故障狀態的程度和預期持續時間。
3. 檢查涉及的區域並評估升高的風險。
4. 向餐廳老闆提出建議。
5. 通知 FDNY 建築中多個樓層的自動噴水滅火系統是否故障或將要故障，或系統是否故障或將要故障 8 小時以上，或者其他消防系統是否也受損。
6. 通知 FDNY 批准的中心控制站和保險公司（若適用）。
7. 通知餐廳老闆指定的負責人發放熱作業授權。
8. 在每個 FDNY 接頭、豎管和自動噴水滅火系統控制閥以及消防指揮中心放置標籤，表明哪個消防系統或其部分故障。

自動噴水滅火系統

我什麼時候應該僱用消防警衛來執行火警監視？

合格的消防警衛必須持有 **F-01 COF**。當受影響的面積不超過 50,000 平方英尺時，故障的前 4 小時內不必僱用消防警衛。如果不超過 4 小時而且不超過 50,000 平方英尺，任何經過培訓並具有相關知識的建築員工都可以執行火警監視。然而，如果受影響的面積超過 50,000 平方英尺，或在故障狀態 4 小時後，必須由 **F-01** 消防警衛來執行火警監視。每名消防警衛需要巡邏的面積不得超過 50,000 平方英尺的建築面積。

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

S-12/S-15 COF 持證人將檢查、維護以及測試您的自動噴水滅火系統。**COF** 持證人必須向您提供一份書面的檢查/維護/測試報告。批准的卡片上必須有每次檢查的日期、**COF** 編號以及 **COF** 持證人的簽名。卡片必須張貼在主供水控制閥附近的地方。您必須保存詳細的檢查、測試和維護報告至少 5 年，並應 **FDNY** 的要求提供。

避免違規

FDNY 檢查員在每次檢查期間通常檢查什麼？

每名執行檢查的 **FDNY** 檢查員亦將檢查以下項目：

- 控制閥處於開啟位置。
- 系統的任何部分沒有實體損害。
- 損害程序符合消防規範的要求。
- 立管房內有足夠的熱量和光照。
- 檢查/維護/測試紀錄放在適當位置並且是最新的。
- **S-12/S-15 COF** 現行有效。
- 立管上貼有液壓標語牌。
- 外露的管道和控制閥把手有適當的顏色編碼。
- 牆式消火栓和消防局接頭的可及性。
- 消防局接頭易於使用，無任何障礙。頂蓋有適當的顏色編碼。
- 張貼了所有必需的標誌。
- 有 6 個額外的噴頭（或更多，視消防規範的要求而定）和一個扳手。

自動噴水滅火系統

與自動噴水滅火系統相關的最常見違規是什麼？

- 未經紐約市建築局的批准擅自改造自動噴水滅火系統。
- 供水控制閥未保持開啟。
- FDNY 接頭被堵或未正確維護。
- 噴頭被阻擋。
- 自動噴水滅火系統不是由具備合格執照的 S-12/S-15 COF 持證人檢查/維護/測試的。
- 未保存檢查/維護/測試紀錄。
- 未正確張貼必需的標誌。



火災警報系統

簡介

什麼是火災警報系統？

火災警報系統用於探測，並在出現煙霧或火災時警示人們。這些設備包括煙霧探測器、熱量探測器、閃光燈、手動火警站、火警控制面板等。它們最常見於日托中心、餐廳、高層建築和宴會廳。



我的餐廳需要這個系統嗎？

從 1968 年開始，以下樓宇中必須有火災警報系統：

- 75 名或更多歌舞餐廳的使用者（提供食品、飲料、音樂、舞池，通常有歌舞表演的餐廳/俱樂部）

從 2008 年開始，以下樓宇中必須有火災警報系統：

- 300 或更多使用者
- 75 名或更多歌舞餐廳的使用者（提供食品、飲料、音樂、舞池，通常有歌舞表演的餐廳/俱樂部）

如果系統不工作，它可能引起哪些危險情形？這是如何發生的？

工作狀態下的火災警報系統向建築使用者提供火災/煙霧狀況的早期預警通知。如果火災警報系統由 FDNY 批准的中央控制站監控，則火災警報信號將傳輸至 FDNY。然而，一些餐廳可能僅安裝內部火災警報系統，僅警告建築使用者建築內部的火災。這些系統將不會自動向 FDNY 發送火災警報信號。

火災警報系統並不是故障安全系統。不當維護可能導致緊急情況中出現故障。如果火災警報系統出現故障，則使用者和/或 FDNY 將無法得到早期預警通知。這可能延遲 FDNY 的響應。

誰可以安裝火災警報系統？

火災警報系統（包括煙霧探測器或一氧化碳探測器）必須由紐約市 DOB 許可的電氣承包商安裝，並由獲准在紐約市安裝火災警報系統之公司僱用的 S-97/S-98 合適人員證書持證人設計程式。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

這個系統是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

FDNY 檢查員將在計畫核准和安裝時進行初步檢查和測試，以確保系統安裝正確。

您可以透過以下連結找到批准的火災警報公司名單：

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/approved-companies-fire-alarm-system-inspection-testing-service.pdf>

火災警報系統

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？

由於沒有許可證要求，沒有具體的火災警報系統檢查費用。然而，在每次檢查期間，將始終檢查火災警報系統是否保持運作正常。如果未保持正常，則您的餐廳可能遭到消防局的強制執行。

維護和注意事項

如果火災警報啟動了，我該做什麼？

1. 關閉起火房間的房門並離開餐廳。
2. 確保每個人都跟著您一起離開。關閉但請勿擋住房門。
3. 在您前往出口的路上通知每個人。
4. 使用最近的電梯井離開建築。除非得到 FDNY 或 FLSD（Fire and Life Safety Director，消防與生命安全主任）的指示，否則請勿乘坐電梯。
5. 務必在到達安全地點後撥打 911。請勿假設火災警報系統已經自動通知 FDNY。
6. 在建築外事先確定的地點與餐廳的員工/成員會合。如果您知道有任何下落不明之人，請通知消防員。

我的餐廳里安裝了煙霧探測器，但我是否需要安裝一氧化碳探測器？

紐約市當地法律要求所有受到火災警報系統保護的餐廳，如果它們有燃燒燃料的設備、封閉的停車場或裝卸碼頭，則其必須在 2021 年 7 月 1 日前安裝完一氧化碳探測器。

這些餐廳必須查看 [1 RCNY §908-01](#) 或諮詢註冊設計專業人員（例如，PE（專業工程師）或建築師）來了解必須在哪裡安裝一氧化碳探測器。

如果我因為沒有安裝必需的煙霧/一氧化碳探測器而收到傳票，我該怎麼辦？

請參閱 <http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/tips-fire-alarm-systems.pdf>

基本步驟：

- a) 僱用紐約州註冊持牌專業工程師來製訂文件和圖紙。
- b) 獲得火災警報計畫考試 (Fire Alarm Plan Exam) 的批准。
- c) 僱用持牌的安裝公司安裝設備、對設備進行預先測試並申請檢查。
- d) 獲得火災警報檢查單位 (Fire Alarm Inspection Unit) 的批准。

火災警報系統

什麼是無根據/假警報？什麼可能引起這種警報？

無根據警報是在沒有危險時，缺陷狀況或其他原因引起的警報。

煙霧探測器發出無根據警報的常見原因包括：

- 烹飪時產生燃燒顆粒，例如，從爐子溢出或燒烤產生的顆粒
- 灰塵、黴菌堆積過多
- 密閉房間內濃蒸汽狀況
- 天花板油漆或其他牆壁塗料

一氧化碳探測器發出無根據警報的常見原因包括：

- 探測器位置過於接近燃燒燃料的器具。
- 來自以下家用物質的蒸氣：油漆、油漆稀釋劑、黏合劑、髮膠、濃香水、插頭和其他氣溶膠型空氣清香劑，以及具有強烈氣味（如松木味）的家用清潔劑。

無根據警報會引起哪些後果？

不必要和無根據的警報可能以很多方式影響消防和生命安全，例如轉移緊急情況的基本服務或給急救人員造成不必要的風險等。它們還將引起業務中斷，導致收入和生產力損失，讓公眾對火災警報系統產生負面看法。作為餐廳老闆，您有責任防止這些無根據警報。如果煙霧探測器連接到受到監控的火災警報系統，則在任何三個月期間內傳送兩次或更多不必要或無根據警報是違法的。您將遭到消防局的強制執行。

必須如何維護這個系統來防止危險情形或無根據警報？

定期維護並測試火災警報系統可以確保您的火災警報系統運作正常，並防止無根據警報。

如果火災警報系統受中心控制站的監控，則中心控制站將通知老闆此系統是否有任何錯誤或問題。然而，一些火災警報系統未受到監控，必須更加頻繁地檢查這些火災報警系統。必須由認證人員定期檢查、測試以及維護火災警報系統。根本上來說，S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 COF 持證人可以進行目視檢查，但無法進行系統測試和維護。只有經 FDNY 批准之火災警報公司僱用的 S-97/S-98 合適人員證書持證人可以測試和維護系統。

此外，必須由 F-78/S-78/S-97/S-98 合適人員證書持證人定期維護/清潔煙霧探測器。您可以透過以下連結找到批准的煙霧探測器維護公司名單：

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-smoke-detector-maintenance.page>

火災警報系統

如果我發現火災警報系統故障，我必須做什麼？

故障的系統也被稱為受損系統。如果出現故障的情形，則必須做出一些安排。餐廳老闆或損害協調員必須立即提供火警監視。

損害協調員需要執行以下步驟來保護餐廳使用者：

1. 通知負責監管消防系統維護的 COF 持證人。
2. 查明故障狀態的程度和預期持續時間。
3. 檢查涉及的區域並評估升高的風險。
4. 向餐廳老闆提出建議。
5. 通知 FDNY 建築中多個樓層的火災警報系統是否故障或將要故障，或系統是否故障或將要故障 8 小時以上。
6. 通知中心控制站和保險公司（若適用）。
7. 通知餐廳老闆指定的負責人發放熱作業授權。
8. 在每個 FDNY 接頭、豎管和自動噴水滅火系統控制閥以及消防指揮中心放置標籤，表明哪個消防系統或其部分故障。

我什麼時候應該僱用消防警衛來執行火警監視？

合格的消防警衛必須持有 F-01 COF。當受影響的面積不超過 50,000 平方英尺時，故障的前 4 小時內不必僱用消防警衛。如果不超過 4 小時而且不超過 50,000 平方英尺，任何經過培訓並具有相關知識的建築員工都可以執行火警監視。然而，如果受影響的面積超過 50,000 平方英尺，或在故障狀態 4 小時後，必須由 F-01 消防警衛來執行火警監視。每名消防警衛需要巡邏的面積不得超過 50,000 平方英尺的建築面積。

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

作為餐廳老闆，您有責任在您的場所內保存裝訂的火災警報日誌簿和煙霧探測器維護紀錄。日誌簿和煙霧探測器維護紀錄必須自最後記錄之日起保留 3 年。它們必須隨時可供任何 FDNY 代表檢查。日誌簿必須包括所有系統離線條目、啟動的警報條目和通知條目。

S-95/F-53/F-89/T-89 COF 持證人必須定期檢查火災警報系統。S-97/S-98 COF 持證人必須維護並測試您的火災警報系統。只有這些 COF 持證人可以在火災警報日誌簿上記錄條目。

煙霧探測器維護紀錄必須由 F-78/S-78/S-97/S-98 COF 持證人製作。

火災警報系統

避免違規

FDNY 檢查員在每次檢查期間通常檢查什麼？

每名執行檢查的 FDNY 檢查員亦將檢查以下項目，以確定：

- 火災警報系統是否運作正常；
- FDNY 檢查員是否可以接近火災警報系統；
- 火災警報系統是否由合格的 COF 持證人（例如 S-95/F-53/F-89/T-89/F-80）監管；
- 煙霧探測器是否由合格的 COF 持證人（例如 F-78/S-78/S-97/S-98）正確定期清潔；
- 火災警報系統是否由 FDNY 批准的火災警報公司測試/維護；
- 火災警報系統日誌簿和煙霧探測器日誌簿；

與火災警報系統相關的最常見違規是什麼？

- 未經 FDNY 批准擅自改造火災警報系統。
- 火災警報系統未保持運作正常，包括但不僅限於：
系統離線（沒有 FDNY 接受的正當理由）。
系統有故障信號。
- 火災警報系統不是由具備合格執照的 S-95/F-53/T-89/F-89/F-80 COF 持證人監管的。
- 火災警報系統不是由 S-97/S-98 COF 持證人檢查/維護/測試的。
- 煙霧探測器不是由 F-78/S-78/S-97/S-98 COF 持證人定期清潔的。
- 未保存警報日誌簿。

製冷/HVAC 系統

簡介

什麼是製冷/加熱、通風、空調 (HVAC) 系統？

餐廳、商業建築、辦公大樓和機構大樓通常安裝製冷或 HVAC 系統。此系統通常用於調節氣溫，例如冷凍或冷卻產品。製冷系統通常需要使用化學製品（冷卻劑）和水來散熱。



我的餐廳需要這個系統嗎？

餐廳中通常安裝空調控制系統來提高人們的舒適度。

如果系統不工作，它可能引起哪些危險情形？這是如何發生的？

與在製冷和空調設備中使用冷卻劑相關的風險可能包括毒性、易燃性、窒息和身體傷害。一些冷卻劑亦可能有高度反應性，因為設備故障、維護不良或人為失誤導致事故（例如洩漏、爆炸）。根據美國消防協會 (National Fire Protection Association) 2016 年的報告，空調平均每年導致 20 人死亡、140 人受傷以及 8,200 萬美元的財產損失。如果製冷系統超負荷工作而且溫度過高或存在電氣問題，則周圍的易燃物可能起火。

屋頂的裝置亦可能給消防員造成危險：裝置增加了屋頂的負荷，而熱量增加可能導致屋頂結構故障，導致裝置落在正在樓宇內工作的消防員身上。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

這個系統是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

製冷系統。若要安裝和操作以下類型的製冷系統，必須有 FDNY 許可證

- (1) 使用 A1、A2、A3、B1、B2 或 B3 組冷卻劑，或
- (2) 固定或懸掛在屋頂或天花板上。

(例外：使用 A1 組冷卻劑和未固定或懸掛在屋頂或天花板上的五馬力以下的製冷系統)。

製冷/HVAC 系統

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？費用是多少？

為了頒發 FDNY 初次許可證而進行的初步檢查和測試由消防局各區辦事處進行。FDNY 許可證需要每年更新。重新檢查也將由區域辦事處每年進行。

費用是多少？

許可證費用：105 美元（每台壓縮機）

維護和注意事項

必須如何維護這個系統來防止危險情形？

獲得有效的 FDNY 許可證來確保正確安裝/操作系統。

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

對於非高功率系統（即分體式和整套裝置），餐廳老闆應保留每個裝置的 DOB 合規證書（之前稱為：設備使用許可證），以在檢查員提出要求時提供。

避免違規

FDNY 檢查員在製冷系統年度檢查期間通常檢查什麼？

- 系統必須保持運作正常。
- 每個製冷系統上都應該有系統資訊銘牌。

與製冷系統相關的最常見違規是什麼？

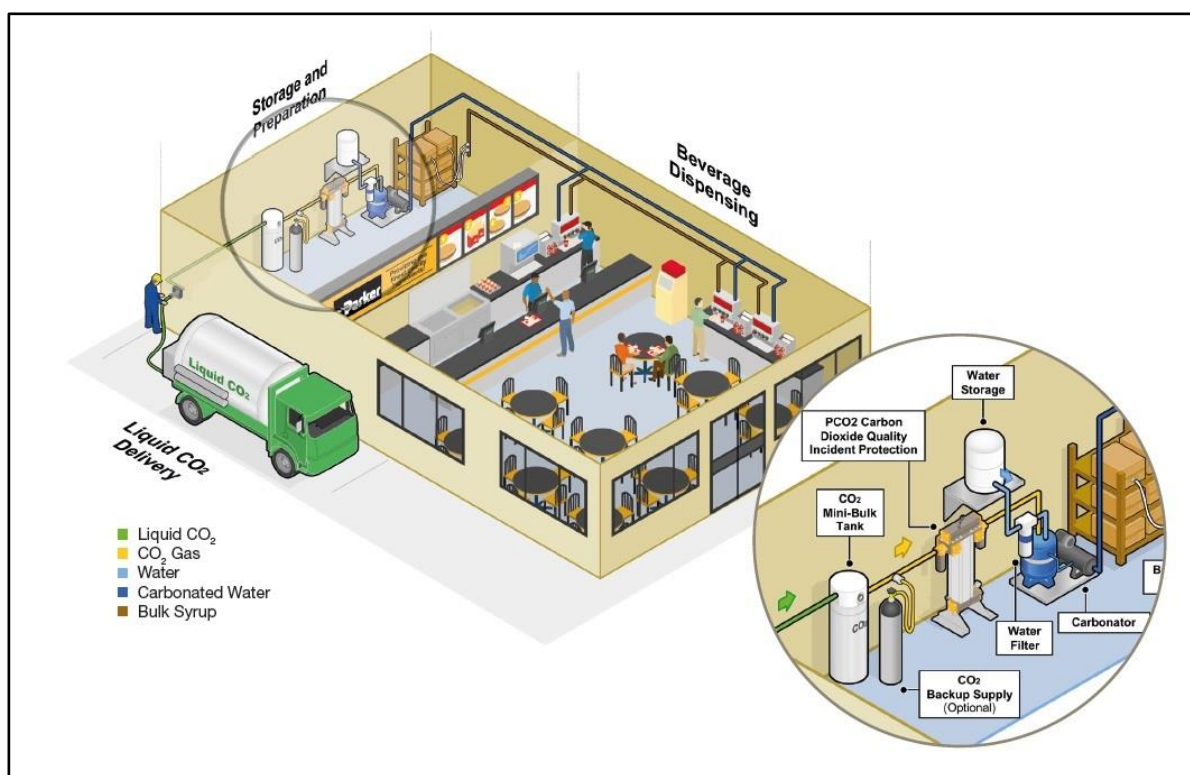
- 缺少 DOB 合規證書
- 無法接近製冷系統進行 FDNY 檢查（例如，沒有梯子用於接近屋頂的裝置或接近裝置的樓梯井被鎖）

散裝碳酸飲料系統

簡介

什麼是散裝碳酸飲料系統？

許多餐廳使用散裝的二氧化碳 (CO₂) 向軟飲料中添加碳酸。碳酸飲料機通常稱為「蘇打噴泉」，它將調味糖漿和二氧化碳 (CO₂) 與冰凍純淨水結合起來。而二氧化碳氣體正是產生氣泡的原因。



我的餐廳需要這個系統嗎？

通常，配有蘇打噴泉的餐廳會安裝碳酸飲料系統。

它可能引起哪些危險情形？

一些餐廳已經發生了幾起致命的二氧化碳事故，原因都是二氧化碳從碳酸飲料機的大型儲罐洩漏出來。吸入過量二氧化碳的症狀包括頭暈、頭痛、噁心、呼吸急促、氣短、呼吸變深、心率加快、注意力不集中、出汗、煩躁、嘔吐、發抖、意識模糊等。

誰可以安裝碳酸飲料系統？

碳酸飲料系統必須由安裝、維護和填充散裝二氧化碳罐的蘇打和碳酸化公司或壓縮氣體公司安裝。

散裝碳酸飲料系統

FDNY 許可證/核准頒發和更新

這個系統是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

使用超過 100 磅（874 立方英呎）二氧化碳的碳酸飲料系統的設計和安裝、操作以及維護必須符合 FDNY 的要求。如果飲料系統中二氧化碳罐的容量超過 515 磅（4,500 立方英呎），則必須有 FDNY 許可證來存儲、處理或使用二氧化碳。低壓碳酸飲料供應系統必須由 G-82 COF 持證人安裝和維護。FDNY 檢查員將在安裝時進行初步檢查和測試，以確保系統安裝正確。

對於位於地下的散裝儲罐，必須安裝二氧化碳探測和警報系統（無論安裝日期如何）。這種警報系統不需要連接到主警報面板上，因為它是獨立的，而警報是 FD 年度檢查的一部分。

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？費用是多少？

為了頒發碳酸飲料供應系統的 FDNY 初次許可證而進行的初步檢查和測試將由消防局各區辦事處進行。FDNY 許可證需要每年更新。重新檢查也將由區域辦事處每年進行。

費用是多少？

存儲、處理或使用低壓碳酸飲料供應系統的許可證：210 美元

維護和注意事項

必須如何維護這個系統來防止危險情形？

從任何來源填充二氧化碳容器都必須由 G-82 COF 持證人進行。

此外，所有碳酸飲料供應系統都應該裝配二氧化碳探測和警報系統。這用於在存在任何可能的二氧化碳洩漏時警告使用者，尤其是在地下區域中。

碳酸飲料供應系統應按照以下步驟操作和維護：

1. 張貼警告標誌。
2. 系統應該由 G-82 COF 持證人定期檢查。
3. 使用者安全培訓應該由 G-82 COF 持證人定期進行。
4. 發生二氧化碳洩漏時，必須通知 911。
5. 應正確保護系統，使其免受實體損害。

如果改造或維修系統，則老闆需要確保安裝者/承包商向 FDNY 提交宣誓書。

定期檢查亦可以防止危險情形。安裝和填充飲料系統的 G-82 COF 持證人必須至少每 3 個月對系統進行一次快速目視檢查，並至少每年進行一次全面檢查。

散裝碳酸飲料系統

員工培訓

G-82 COF 持證人必須在安裝碳酸飲料系統之時及之後至少每年一次，現場以口頭和書面形式向餐廳員工傳達二氧化碳安全資訊，以確保他們意識到與該系統相關的風險，並了解如何操作和監控該系統。員工必須知道以下事項的重要性：

- (1) 立即向 G-82 COF 持證人報告任何系統故障並確保盡快檢查和維修系統；
- (2) 在發現系統洩漏二氧化碳時，立即向 911 和 G-82 COF 持證人報告，並在釋放二氧化碳時讓所有人遠離二氧化碳系統。

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

企業主必須在場所內保存以下文件至少 3 年：

對於所有超過 100 磅的二氧化碳裝置：

- 1) 每次快速檢查和年度檢查的標籤或其他紀錄，指明：
 - 檢查日期；
 - 系統是否運作正常，如果不正常，指出任何需要糾正的狀況，並在糾正後指出糾正日期和糾正者；以及
 - 進行檢查之 COF 持證人的姓名及證書編號；
- 2) 受過系統使用培訓之場所負責人的姓名和職銜；
- 3) 一份碳酸飲料供應系統的製造商手冊。

對於所有超過 400 磅的二氧化碳裝置：（除上述 (1)、(2) 和 (3) 之外）

- 4) 新系統和改造系統或任何緊急警報啟動/二氧化碳釋放的安裝者宣誓書副本。

避免違規

FDNY 檢查員在年度檢查期間通常檢查什麼？

- 二氧化碳罐和管道沒有實體損害，儀表沒有嚴重結霜（如果有，則表明存在洩漏）。
- 二氧化碳罐用鎖鏈鎖在牆壁上，或妥善固定。
- 有二氧化碳警報並運作正常（沒有錯誤或洩漏警告）。
- 二氧化碳存儲區域乾淨而且維護良好。
- 場所內的顯眼位置張貼二氧化碳系統和警告標誌/標記。
- 提供有效/未過期的 G-82 合適人員證書。
- 由 G-82 COF 持證人進行的散裝二氧化碳罐上次填充/3 個月快速檢查和年度檢查的最新紀錄。
- G-82 COF 持證人每年對現任員工和長期員工進行培訓。

散裝碳酸飲料系統

與二氧化碳系統相關的最常見違規是什麼？

- 二氧化碳罐或管道有實體損害，或者儀表結霜。
- 二氧化碳罐未用鎖鏈鎖住或妥善固定。
- 沒有二氧化碳警報或工作異常。
- 二氧化碳存儲區域維護不當。
- 必要區域未張貼二氧化碳系統和警告標誌/標記。
- 沒有有效的 G-82 合適人員證書持證人監管該系統。
- 未保存檢查或填充紀錄，亦未由 G-82 COF 持證人檢查。
- 未每年對現任員工和長期員工進行二氧化碳系統培訓。

聚集地點

簡介

什麼是聚集地點？

聚集地點是一大群人聚集在一起進行任何活動的地點。夜總會、大型餐廳、宴會廳、劇院和禮堂與辦公大樓不同，因為它們是在一個主要空間內容納許多人。

它可能引起哪些危險情形？

如果建築沒有適當的功能、系統和建築材料，發生在容納很多人的建築中的火災最為致命。歷史上，公眾聚集建築中發生過許多致命火災。例如，1942 年，波士頓的一家夜總會發生了一起火災。不到 15 分鐘便有 492 人喪生，另有 166 人受傷，讓這場大火成為美國歷史上最致命的夜總會火災。2003 年，羅德島夜總會發生的火災使 100 人喪命。當緊急疏散中人群過於擁擠時，出口門可能擠滿人，妨礙逃生。遭遇火災或濃煙狀態時無法離開建築可能引起恐慌。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

聚集地點是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

如果場所的使用證明表明 75 名及以上使用者（包括餐廳員工）可能因宗教、娛樂、教育、政治或社交目的在室內聚集，或 200 名及以上使用者可能出於上述目的在室外聚集，以進行餐飲活動、等待交通工具或從事任何類似團體活動，紐約市要求所有此類場所必須有聚集地點 (PA) 經營證明。

建築局 (DOB) 和消防局 (FDNY) 均監管 PA 場所。DOB 強制要求遵守建築規範，並進行所有審核和檢查以發放 PA 經營證明。FDNY 負責進行針對年度 PA 許可證的所有審核和檢查，以確保符合消防規範。

您可以透過以下連結找到申請程序說明：

http://www1.nyc.gov/assets/buildings/pdf/pa_guide.pdf

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？費用是多少？

DOB 檢查員將檢查對建築規範的總體合規情況，以簽發 PA 經營證明。PA 經營證明不會過期。不過，在您的餐廳獲得 PA 經營證明後，FDNY 聚集地點檢查員將在幾個月內造訪您的場所進行首次年度檢查，並將根據檢查結果為您提供 FDNY 聚集地點許可證。該 FDNY 許可證需要每年更新。這些檢查將由公眾聚集檢查單位進行。

費用是多少？

FDNY 年度檢查的費用根據使用率浮動計算，餐廳容納的人越多，費用越高。所有重新檢查的費用為每小時 210 美元。檢查的時長亦會根據餐廳規模而有所不同。

聚集地點

對於任何擁有聚集地點許可證的餐飲餐廳，FDNY 是否要求任何其他許可證/COF？

在紐約市，「歌舞餐廳」的定義是允許與餐廳業務或直接/間接向公眾出售食品/飲料的業務相關的任何音樂娛樂、唱歌、跳舞或其他娛樂形式的任何房間、地點或場所。歌舞餐廳可能包括夜總會、酒吧、卡拉 OK 吧、宴會廳等。

場所類型	座位圖	緊急照明	安裝自動噴水滅火系統 並張貼 S-12/ S-15 COF 卡	安裝火災警報系統 並張貼 S-95/ F-53 ^b COF 卡	聚集地點 現場人員 (F-03 COF)	消防演習 指揮員 (F-07/W-07 COF)
餐廳	是	是	不一定需要 ^a	不一定需要 ^a	否	否
歌舞餐廳 (75-300 名 使用者)	是	是	不一定需要 ^a	不一定需要 ^a	是	是
歌舞餐廳 (300 名以上 使用者)	是	是	是	是	是	是

- a. 如果您的餐廳/歌舞餐廳中有火災警報面板或噴頭，則必須提供火災警報系統的 S-95/F-53 COF 或自動噴水滅火系統的 S-12/S-15 COF。
- b. 如果您可以透過火災警報面板發出通知，則必須有 F-53 COF。如果您無法透過火災警報面板發出通知，則必須有 S-95 COF。

維護和注意事項

必須如何維護餐廳來防止危險情形？

- 製訂應急準備計畫並進行定期員工培訓。

現場人員需要熟悉計畫中說明的應急程序，並知道在任何緊急情況下如何協助撤離。

- 事先檢查。

可以使用首字母縮略詞 **ESCAPE** 作為進行事先檢查的提醒：

E - 出口 (Exits) – 所有出口都未被阻擋、未上鎖，並有適當標記

S - 存儲 (Storage) – 存儲空間乾淨、有序，沒有存儲過多的東西。走廊裡沒有存儲可燃材料和可燃廢物。

C - 容量 (Capacity) – 使用建築或空間的人數沒有超過張貼的容量。正確張貼了容量證書。

A - 通道 (Aisles) – 所有通道始終暢通無阻。

P - 防護 (Protection) – 煙霧、火災警報、自動噴水滅火系統和滅火器運作正常，並進行了最新的檢查和測試。

E - 緊急出口照明 (Emergency exit lighting) – 所有出口標誌和緊急出口照明均正常工作。

- 透過監測人數來了解可能出現過度擁擠的情況。

聚集地點

紀錄保存

我必須保存什麼紀錄？

必須在現場保留演習日誌簿至少三 (3) 年，並可供任何 FDNY 代表進行檢查。

避免違規

FDNY 檢查員在 PA 年度檢查期間通常檢查什麼？

除了檢查火災警報、抽油煙機、噴水器和豎管系統對消防規範的總體合規情況，FDNY 檢查員還將檢查 PA 場所以確保實際佈局符合 DOB 批准的平面圖。現場必須始終有下述物品：

- 1) 一套 DOB 批准的平面圖和 PA 營業證明
- 2) 運作正常的緊急照明和出口標誌
- 3) 張貼的最大容量標誌
- 4) 防火宣誓書 - 確認 PA 場所中的材料（例如窗簾、墊襯物等）均由 FDNY C-15 COF 持證人使用防火材料處理過，或經其測試確認為防火（經 FDNY 認證可以執行此類處理或測試的個人）。

餐廳未通過 FDNY 年度檢查的最常見原因有哪些？

- 經營違反使用證明 (C/O)
- 過度擁擠（場所中的人數超出 PA 允許的人數）
- 出口被堵塞或被鎖
- 通行路徑（從 PA 場所到防火安全區域的路徑，例如樓梯井或外部）上有障礙
- 未保持消防系統（火災警報系統/自動噴水滅火系統）運作正常（請參見豎管系統、自動噴水滅火系統和火災警報系統）。
- 非法使用、處理或存儲 LPG 容器或其他危險材料。
- 照明或出口標誌丟失或破損
- 未張貼許可證（例如 PA、最大容量標誌、使用證明）
- 未能提供防火宣誓書
- 現場沒有有效的合適人員證書持證人（僅適用於某些類型的 PA 場所，例如宴會廳和歌舞餐廳）
- 現場沒有批准的平面圖或 PA
- 重大翻修後未更新平面圖
- 觀察到的餐廳名稱、老闆姓名或使用說明與紀錄不符
- 未保持抽油煙機系統運作正常（請參見「商業排氣系統」）。
- 未提供適當的消防演習指揮員 (F-07/W-07) 或聚集地點人員 (F-03/F-04) 或自動噴水滅火系統 (S-12/S-15) 或火災警報系統 (S-95/F-53) COF。

明火

簡介

什麼是「明火」？

「明火」是點燃後，未用不可燃材料安全圍擋的火焰，例如

- 未圍擋或用球狀物或燈籠圍擋的蠟燭；
- 用於裝飾和照明的燃氣燈；
- 燃燒的食物和飲料；
- 使用固態酒精（例如 **Sternos**）等加熱食物。

明火不包括在以下裝置、設備和系統中以持續和受控方式點燃的火焰：

- 任何壁爐、暖爐、烤架、熱水器、烤箱、火爐或其他類似的固定器具以及任何戶外固定式裝飾燃氣器具，它們必須符合建築規範和消防規範的適用規定（可能需要申請不同的 **FDNY** 批准/許可證或 **DOB** 批准/許可證）。
- 發光煙具（可能需要向其他市政機構申請不同的許可證）。



它可能引起哪些危險情形？

如果使用不當或無人看管，蠟燭、焚香、燃燒的食物或飲料以及其他明火裝置可能點燃可燃材料並造成人身傷害、財產破壞甚至失去生命。散落的衣服、袖套、窗簾或餐巾也可能被明火點燃。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

「明火」是否需要 **FDNY** 許可證或 **FDNY** 其他核准？

在以下地點使用明火必須有許可證：

1. 在任何公眾聚集場所（具備聚集地點 **(PA)** 營業證明）中。
2. 在任何其他公眾集會地點（所有容量低於 **75** 人的餐廳均作為「公眾集會地點」管理）。
3. 在有屋頂的商場建築中。

明火

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？費用是多少？

為了頒發 FDNY 初次許可證而進行的初步檢查由聚集地點檢查單位進行。檢查員可能檢查建築局批准的與地點相關的平面或座位圖。該 FDNY 許可證需要每年更新。這些檢查將由公眾聚集檢查單位進行。

費用是多少？

FDNY 明火許可證年度檢查費用是 210 美元。

維護和注意事項

必須如何維護餐廳來防止危險情形？

- 保持火災警報系統和手提式滅火器運行正常（若適用）。
- 請勿在發熱設備或明火周圍存儲或放置易燃/可燃物品。
- 寬鬆的衣服、窗簾或餐巾以及氣溶膠罐都是易燃材料的示例，如果放在明火或熱源附近，它們很容易著火或爆炸。

避免違規

FDNY 檢查員在明火年度檢查期間通常檢查什麼？

- 使用裝飾裝置、桌面蠟燭、液態或固態燃料裝置的明火許可證。
- 必須用不可燃的材料圍擋火焰。

不得將蠟燭放在可燃材料中。



- 明火必須與裝飾品和其他可燃材料保持安全距離。
- 必須禁止在使用者站立的區域、通道或出口處點燃蠟燭。
- 正確存儲用於準備燃燒的食品或飲料的易燃或可燃液體。

明火

餐廳未通過 FDNY 年度檢查的最常見原因有哪些？

- 未能提供防火宣誓書。
- 未張貼必需的許可證（例如明火許可證）。
- 現場沒有有效的合適人員證書持證人（僅適用於某些類型的 PA 場所，例如宴會廳和歌舞餐廳）
- 照明或出口標誌丟失或破損
- 現場沒有批准的平面圖或 PA
- 重大翻修後未更新平面圖
- 經營違反使用證明 (C/O)
- 觀察到的餐廳名稱、老闆姓名或使用說明與紀錄不符
- 通行路徑（從 PA 場所到防火安全區域的路徑，例如樓梯井或外部）上有障礙
- 出口被堵塞或被鎖
- 過度擁擠（場所中的人數超出 PA 允許的人數）
- 未保持必需的消防系統（火災警報系統/自動噴水滅火系統）運作正常（請參見豎管系統、自動噴水滅火系統和火災警報系統）。
- 未保持抽油煙機系統運作正常（請參見「商業排氣系統」）。
- 未提供適當的消防演習指揮員 (F-07/W-07) 或聚集地點人員 (F-03/F-04) 或自動噴水滅火系統 (S-12/S-15) 或火災警報系統 (S-95/F-53) COF（僅適用於某些類型的 PA 場所，例如宴會廳和歌舞餐廳）。
- 非法使用、處理或存儲 LPG 容器。

非煙草水煙設施

簡介

什麼是水煙設施？

水煙有多種叫法（shisha、narghile、argileh、hubble-bubble 和 goza），是一種單管或多管裝置，用於加熱或蒸發然後吸煙。煙霧先經過水盆（通常由玻璃製成）然後再由人吸入。紐約市的餐廳和酒吧禁止提供或吸食含有煙草的水煙。紐約市現在亦禁止各個機構提供或吸食非煙草水煙，除非他們獲得了紐約市衛生局的許可證和 FDNY 的許可證作為非煙草水煙設施經營。



它可能引起哪些危險情形？

在大多數水煙裝置中，將熱木炭放在水煙膏頂部的碗中來加熱。加熱過程中使用的木炭會產生毒素——一氧化碳。如果處置不當，使用木炭亦可能引起火災。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

非煙草水煙設施是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

使用任何水煙設施必須有 FDNY 許可證，而且，這類許可證只發放給持有紐約市衛生局許可證的非煙草水煙設施。

FDNY 許可證的目的是確保場所的設計、安裝、經營和維護符合紐約市消防規範和消防局規定。

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？費用是多少？

在申請 FDNY 許可證之前，您必須提供紐約市衛生局非煙草水煙設施許可證的證明以及向建築局提出的申請。為了頒發 FDNY 水煙設施初次許可證而進行的初步檢查由聚集地點檢查單位進行。該 FDNY 許可證需要每年更新。這些檢查將由聚集地點檢查單位進行。

費用是多少？

FDNY 水煙設施許可證年度檢查費用是 210 美元。

非煙草水煙設施

維護和注意事項

必須如何維護餐廳來防止危險情形？

- 至少一位 **F-61** 合適人員證書持證人需要監督煤塊的點燃和處置，並對煤塊的存儲進行一般監督。
- 不得在煤加熱裝置的同一房間內存儲過量水煙煤。
- 所有煤塊（包括用過的或丟棄的煤塊）必須存儲在金屬或其他不可燃並帶有牢固蓋子的櫃子/容器中，並且距離烤箱或任何其他加熱設備至少 **3 英尺** 遠。
- 您必須使用批准的裝置點燃水煙煤（**FDNY** 推薦使用電加熱方法）。
- 請勿讓顧客觸摸點燃的水煙煤。
- 所有灰燼必須徹底浸濕，以防止點燃的煤可能繼續燃燒。
- 所有裝飾物，包括非煙草水煙設施的吸煙區域都必須耐燃。
- 每個準備和使用點燃的煤的房間都需要有一個列明並標記的一氧化碳警報器。
- 必須至少提供一個最低為 **2A:10-B: C** 級的手提式滅火器，並保持在 **75 英尺** 的通行距離內。

避免違規

FDNY 檢查員在水煙設施年度檢查期間通常檢查什麼？

- **FDNY** 水煙使用許可證以及 **F-61** 合適人員證書。
- 紐約市衛生局非煙草水煙設施許可證。
- 沒有存儲超量的煤。存儲區域維護良好。
- 所有煤塊（包括用過的或丟棄的煤塊）必須存儲在金屬或其他不可燃並帶有牢固蓋子的櫃子/容器中。
- 具備防火宣誓書。
- 出入門、通道和安全門沒有障礙。
- 正確安裝了一氧化碳警報器。

餐廳未通過 **FDNY** 年度檢查的最常見原因有哪些？

- 未獲得並張貼必需的許可證（例如，**FDNY** 和紐約市衛生局許可證）
- 未正確處理或使用水煙。
- 未正確加熱/準備/處理/存儲煤塊。
- 未能提供防火宣誓書
- 現場沒有 **F-61** 合適人員證書持證人
- 未保持一氧化碳警報器運作正常。

特殊效果

簡介

什麼是特殊效果？

一種視覺或聽覺效果，由用於娛樂和/或在觀眾或攝像機前的火焰/煙霧/煙火/模擬煙火設備產生。



它可能引起哪些危險情形？

如果呈現或表演不當，或者無人看管，特殊效果可能點燃可燃材料並造成人身傷害、財產破壞甚至失去生命。窗簾、餐巾和頭髮可能被明火點燃。火焰或煙霧可能產生有毒濃煙、煙氣或在封閉空間中增加的其他健康危害。這些危害可能不僅影響表演者、餐廳員工、演員，亦可能影響觀眾。由於危險增加，必須在整個生產設計中融入明火或煙火效果——從餐廳佈局、紡織品到表演區。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

特殊效果是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

任何特殊效果都必須有 FDNY 爆炸物檢查單位發放的許可證。許可證將涵蓋：

- 特殊效果的燃料以及用品的存儲、處理和使用
- 由 E-18/E-19/E-27/E-28/E-29/E-30 合適人員證書持證人表演的特殊效果

作為餐廳老闆，您必須確保在表演特殊效果前獲得必需的許可證。請聯絡 FDNY 業務部 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov) 了解特殊效果許可證申請。

注意：如果您使用煙霧/火焰效果進行裝飾或加熱食物，則您可能需要明火許可證，而不是特殊效果許可證。

特殊效果

維護和注意事項

必須如何維護餐廳來防止危險情形？

- 在獲得許可證後遵循 FDNY 爆炸物檢查單位的指導。
- 所有廢物必須根據安全資料表 (SDS) 以及聯邦、州和當地法規處置。
- 在指定位置（如特殊效果許可證中的規定）配備適當數量的正常運作滅火器。
- 防火宣誓書 - 確認特殊效果區域中的材料（例如窗簾、墊襯物、地毯）均由 FDNY C-15 合適人員證書持證人使用防火材料處理過，或經其測試確認為防火（經 FDNY 認證可以執行此類處理或測試的個人）。

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？需要多少費用？

為了頒發 FDNY 特殊效果許可證而進行的檢查由爆炸物檢查單位進行。FDNY 許可證的有效時間是變化的，許可證上註有日期。

需要多少費用？

FDNY 代表未出席情況下的特殊效果許可證：210 美元

FDNY 代表出席情況下的特殊效果許可證：420 美元

避免違規

FDNY 檢查員在檢查期間通常檢查什麼？

除了檢查火災警報、抽油煙機、噴水器和豎管系統對消防規範的總體合規情況，FDNY 檢查員還將特殊效果場所以確保

- 緊急照明和出口標誌運作正常；
- 具備防火宣誓書；
- 已清除或妥善覆蓋可燃和易燃材料；
- 有足夠的空間和人員來監管效果；
- 有正確的合適人員證書持證人；以及
- 已妥善存儲特殊效果使用的材料。

您可以聯絡 FDNY 業務部 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov) 來申請預先現場檢查。預先現場檢查是免費的，您可以與 FDNY 檢查員進行討論以評估特殊效果和周圍的區域。

危險材料存儲

簡介

什麼是危險材料？

餐廳裡常見的危險材料包括但不僅限於：

- 丙烷氣 (LPG)
- 固態燃料，例如木材、牧豆樹、煤磚、木炭、燃料丸、固態酒精/凝膠燃料（例如 **Sterno**）等。
- 易燃和可燃液體，例如酒精（燃燒的食物）、K-1 煤油、燃料乙醇等。

它可能引起哪些危險情形？

火災風險：使用固態燃料的廚房的火災風險會增加，因為這些燃料產生大量熱量、煙霧、油脂和易燃碎片。

健康風險：燃燒的固態燃料可能提高餐廳或設施內的一氧化碳濃度。

FDNY 許可證/核准頒發和更新

存儲/處理/使用危險材料是否需要 FDNY 許可證或 FDNY 其他核准？

如果存儲/處理/使用以下危險材料的數量超過下表中的數量，則必須有 FDNY 許可證。

危險材料	數量
LPG	四十六個 16.4 盎司容器
易燃液體（例如，酒精、乙醇）	5 加侖
可燃液體（例如，煤油）	10 加侖

如果需要上述材料的任何許可證，則 FDNY 檢查員亦將要求現場有特定的 COF 持證人（針對特定材料）。您必須遵循 FDNY 代表關於 COF 要求的說明。

哪個 FDNY 檢查單位將進行檢查或重新檢查？頻率為何？費用是多少？

為了頒發 FDNY 危險材料存儲初次許可證而進行的初步檢查可能由抽油煙機檢查單位（若此等存儲與商業烹飪有關）或聚集地點檢查單位（若此等存儲與水煙設施或明火有關）進行。該 FDNY 許可證需要每年更新。

爆炸物檢查單位可能對危險材料的存儲進行檢查，因為這與特殊效果有關。

費用是多少？

針對不同危險材料類型和數量，許可證費用不同。請聯絡 FDNY 業務部 (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov) 要求澄清。

危險材料存儲

維護和注意事項

必須如何維護餐廳來防止危險情形？

- 易燃/可燃液體：
 - 只能在場所內存儲 10 加侖以下的可燃液體作為燈具和類似明火裝飾裝置的燃料儲備。如果數量超過 10 加侖，則需要再獲得一張 FDNY 許可證。
 - 易燃和可燃液體不得用於點燃，或加速燃燒煤磚或其他固態燃料。必須在廚房的烤箱裡點燃這些燃料。
- 丙烷 (LPG)：
 - 用於加熱和褐化食物：
 - LPG 容器不得超過 16.4 盎司。
 - 餐廳裡不得使用 and 存放 12 個以上 LPG 容器。
 - 用於演示和臨時展覽。
 - LPG 容器不得超過 16.4 盎司。
 - 餐廳裡不得使用 and 存放 24 個以上 LPG 容器。
 - 不得在建築內或屋頂上使用/存儲/帶入 20 磅容器。如果沒有 FDNY 丙烷存儲許可證，則不允許在現場（無論室內/室外）存儲 20 磅的容器。
 - 切勿將任何丙烷容器存儲在地下。
 - 禁止在街道和道路上使用丙烷。
 - 所有未使用的丙烷容器必須存儲在批准的存儲區域。
- 固態燃料或可燃材料（例如硬紙板、纜繩等）
 - 切勿使用靜壓箱存儲可燃材料或其他材料（加熱、通風、空調 (HVAC) 系統中的靜壓箱是連接 HVAC 系統的箱體。它有一項關鍵的功能，即引入、分配和清除空氣）。
 - 用於烹飪或加熱食物的煤磚或其他固態燃料必須存儲在金屬櫃子中。這種櫃子必須放在涼爽乾燥的地方。
 - 不得在燃燒固體燃料的設備的同一房間內存儲超過一天用量的固態燃料。超過一天用量的固態燃料必須存儲在批准的存儲區域（必須存儲在噴水滅火區域或戶外金屬櫃子中）。

危險材料存儲

避免違規

FDNY 檢查員在危險材料年度檢查期間通常檢查什麼？

- 如果危險材料的數量達到許可的要求，則檢查危險材料存放許可證。
- 內務管理良好。
- 沒有超量存儲。
- 所有危險材料均存儲在指定地點。走廊裡沒有存儲危險材料。
- 存儲區域與任何可燃資源和不相容材料適當分開。該區域由必需的自動噴水滅火系統適當保護（若需要）。
- 必需的額外手提式滅火器顯而易見、安裝正確而且易於取用。
- 所有出口都未被阻擋、未上鎖，並有適當標記。

餐廳未通過 FDNY 年度檢查的最常見原因有哪些？

- 未張貼必需的許可證。
- 非法使用、處理或存儲 LPG 容器或任何其他危險材料。
- 照明或出口標誌丟失或破損
- 出口被堵塞或被鎖
- 未保持必需的消防系統（火災警報系統/自動噴水滅火系統）運作正常（請參見豎管系統、自動噴水滅火系統和火災警報系統）。

餐廳相關合適人員證書列表

類型	描述	該 COF 持證人應何時在場？
C-15	耐燃處理監管（全市）	該 COF 持證人無需出現在餐廳。
E-18/E-19/ E-27/E-28/ E-29/E-30	爆炸物/特殊效果相關 COF（全市）	僅安裝/表演特殊效果時需要。
F-01	損害消防警衛（全市）	僅需要消防警衛進行火警監視時需要。
F-03/F-04	室內聚集地點安全人員/ 臨時聚集地點安全人員/	當餐廳需要聚集地點許可證時始終需要。
F-07/W-07	消防和非消防應急演習指揮員	僅進行演習或員工培訓時需要。
F-61	水煙設施監管	當任何餐廳獲得水煙設施許可證時始終需要。
F-78/S-78	煙霧探測器檢查、清潔以及測試	僅清潔/檢查煙霧探測器時需要。
G-82	二氧化碳 (co2) 飲料供應系統安裝和分配（全市）	僅在現場安裝系統或從罐車將二氧化碳分配到容器時需要。
S-12/S-15	自動噴水滅火系統監管（全市）/泡沫-水兩用自動噴水滅火系統監管（全市）	僅檢查/維護/測試該系統時需要。
S-13/S-14	豎管系統監管	僅檢查/維護/測試該系統時需要。
S-95/F-53/ F-80/F-89/ T-89	這些 COF 被授權監管火災警報系統	當需要火災警報系統時始終需要。
S-97/S-98	火災警報系統檢查、測試和檢修	僅維護/測試該系統時需要。
W-64/P-64	商業烹飪排氣系統清潔技術人員	僅清潔商業烹飪排氣系統時需要。
W-96	手提式滅火器全面服務店	該 COF 持證人無需出現在餐廳。