

防火与生命安全建议

出口:

- 倘若发生火灾，确保工作人员不会被困在烹饪器具和出口之间。



- 如果烹饪设备处于工作或服务区与出口之间，建议使用第二出口。
- 服务窗口可作为第二出口，前提是：
 - ◆ 窗口至少高 24 英寸、宽 20 英寸；以及
 - ◆ 窗台不得比餐饮车地面高出 44 英寸以上；以及
 - ◆ 所有员工均可通过窗口离开。
- 公众不得进入车内。如果允许顾客进入餐饮车内，则需要在每一层上都设置第二出口。
- 带有侧门的餐饮车与旁边的车或建筑物（大楼、墙体等）应保持至少 3 英尺的距离。这条路必须始终保持无障碍状态。

溢流控制阀:

这些阀门会在过量排放丙烷气体时关闭，如果气缸、气罐或管道系统损坏，它们还会避免丙烷气体的不必要释放。

液化石油气警报器:

当出现非安全水平的丙烷气体时，这些警报器会向您发出警报。

现场送货服务:

运输便携式丙烷气罐可以造成重大危害。

I 型风罩与通风系统:

当烹调产生含有油的蒸汽时建议使用

固定式灭火系统:

使用深度超过 1/4 英寸的油烹饪时建议使用。如果没有固定式系统，则需要使用可放置于烹饪容器之上的密合型不可燃盖子。

定期清洁:

应清洁所有内外表面，包括通风管道和风扇，以预防油脂堆积并降低火灾风险。

PORTLAND FIRE & RESCUE

防火规范 要求与建议



流动餐饮车与 货车



(503) 823-3770

波特兰防火规范要求

丙烷

- 带有丙烷烹饪器具的轻型车不得进入大楼内部。
- 必须获得消防局长办公室 (Fire Marshal's Office) 的许可证, 方能使用大于 17 盎司的便携式丙烷瓶。
- 对于大于 25 加仑的丙烷气罐, 必须获得消防局长办公室的特殊气罐许可证。
- 每块场地/餐车区的允许最大丙烷气体量不得超过 2000 加仑。场地/餐车区指放置多辆餐饮车的任何区域。
- 任何时候都不得将丙烷气罐放入餐饮车内, 除非有一个 DOT 认证的橱柜固定于餐饮车内, 以容纳丙烷气罐。
- 必须确保丙烷气罐避免倾翻、被人故意破坏, 还应防止未经授权人士操作阀门。



灭火

- 灭火器最小必须为 2A:10BC, 并安装在墙面或橱柜的显眼位置, 其顶部离地面不得超过 5 英尺。
- 每年都必须对灭火器进行维修, 灭火器上必须贴有标签, 显示维修日期。
- 如果使用深度超过 1/4 英寸的油烹饪时, 需要备有“K 级”灭火器。
- 若已安装, 则必须每 6 个月由合格的技术员对固定式灭火系统进行一次维修, 该系统上还必须贴上带有维修日期的标签。必须在现场保存技术员的维修报告。



许可证

- 您必须每年获取一份便携式丙烷设备许可证。
- 许可证费用为 \$25, 必须在申请时支付。
- 您可在波特兰消防网站上获取许可证申请表, 网址为: <https://www.portlandoregon.gov/fire/article/657235> 或
在防火办公室获取, 地址为:
1300 SE Gideon St.
Portland, OR 97202
- 许可证标签必须贴在餐饮车/货摊的明显位置。
- 许可证到期日为 12 月 31 日。
- 未能取得适当许可证或未能遵循防火规范要求即为违反防火规范, 从而会受到法庭传唤并罚款。
- 如果您对如何取得许可证而存有其他疑问, 请致电:
(503) 823 - 3712