

二零零二年七月十五日會議
討論事項

立法會食物安全及環境衛生事務委員會
對“私房菜館”的規管

目的

本文件旨在告知各委員，當局對“私房菜館”的規管。

背景

2. 近年來，經營“私房菜館”的做法有所增加。這些菜館與一般食肆有以下不同的地方：

- (a) 地點：通常位於住宅樓宇內上層的單位；
- (b) 經營模式：通常只在晚上營業，並提供較特別的菜式；
- (c) 規模：規模較小(50 至 70 平方米)，一般只能接待幾檯的顧客；及
- (d) 宣傳：這些食肆甚少公開宣傳。新客人通常是經熟客或店主的朋友介紹的。

發牌條件

3. 《食物業規例》(第 132 章的附屬法例)第 31 條規定，任何人如要經營食肆，必須取得有關牌照。發牌的目的是保障公眾健康和確保顧客安全。根據現行制度，食肆經營者須履行以下各方面的發牌條件：

- (a) 健康／衛生方面的規定：食肆應該通風良好，有足夠地方作

廚房、食物配製室和碗碟洗滌室之用，亦有適當的衛生設備和洗手設施，以及符合要求的自來水供應等；

- (b) 樓宇結構的規定：食肆的牆壁、地板、廚房和傳菜口的構造須具耐火效能，食肆須有適當的走火通道和樓面荷載量，以及並無僭建物；及
- (c) 消防規定：有關處所應設有適當的消防裝置及設備，以及經檢驗的氣體設施及設備。

4. 由於租約條款、有關建築本身的局限或經營者本身不願投入資源裝置所需設施等限制，大部分“私房菜館”屬無牌經營。這些菜館往往未能符合發牌條件，情況如下：

- (a) 礙於建築及面積的限制，它們不能符合有關食物室和通風裝置的衛生標準；
- (b) 有些菜館可能位於只設有單一樓梯的住宅樓宇，未能符合有關走火通道的規定；
- (c) 部分菜館可能處於附有僭建物的住宅單位，未能符合沒有僭建物的規定；及
- (d) 部分經營者沒有使用防火物料鋪設處所內部，未能符合有關防火牆的要求。

食環署的政策和執法行動

5. 根據《食物業規例》的規定，沒有有效牌照經營食肆即屬違法，最高罰則為罰款 5 萬元及監禁 6 個月，另每日罰款 900 元。如有關食肆繼續無牌經營，食物環境衛生署(食環署)現時亦可根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)，向法庭申請禁止令 / 封閉令。

6. 我們並不鼓勵無牌經營“私房菜館”。食環署會以處理其他無牌食肆的相同方法，處理這些菜館。署方會就無牌經營的投訴展開調查，如發現這些食肆違法，即採取執法行動。如有需要，署方會派出

臥底調查。自食環署成立以來，只接獲 7 宗有關經營“私房菜館”的投訴，並成功檢控兩名經營者。其中一名經營者被判罰款 200 元；另一名則被判罰款 \$7,000 元及繳付堂費 1,000 元。法庭在兩件個案中均向經營者發出禁止令。

食物環境衛生署
二零零二年七月