

二零零三年十二月十八日
討論文件

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

本文件旨在徵詢各委員對規管“私房菜館”的措施的意見。

背景

2. 立法會食物安全及環境衛生事務委員會在二零零二年十一月二十日的會議上，討論“私房菜館”的規管問題，並在二零零三年二月二十五日的會議上與食物業界代表及“私房菜館”經營者交換意見。政府承諾在考慮各方的意見，以及保障食物及公眾安全的需要後，再向委員會報告規管“私房菜館”的未來路向。

提出的意見

3. 現把各方就規管“私房菜館”所提出的意見概述如下：

- (a) 食肆經營者：他們強烈認為當局不應豁免“私房菜館”受到發牌制度監管。他們認為“私房菜館”經營成本低，對持牌食物業經營者造成不公平的競爭，影響他們的生意。有些食肆經營者質疑“私房菜館”是否一如所稱，有助促進旅遊業。
- (b) “私房菜館”經營者：他們認為“私房菜館”可給消費者另類選擇，並有助促進本港的旅遊業。大部分經營者同意“私房菜館”亦應受到規管，但指出現行的規管要求主要是為傳統食肆而訂定，並不切合“私房菜館”等小本經營食肆的情況。他們認為建議“私房菜館”只可容納 12 至 18 名顧客及只可營業三小時是不足夠的。

- (c) 立法會食物安全及環境衛生事務委員會委員：委員的意見不一。一些委員知悉“私房菜館”在海外很受歡迎，並同意“私房菜館”可提供營商和就業機會，也給予消費者更多選擇，因此，政府應為這類食肆設立較寬鬆的規管制度，方便“私房菜館”經營。另一方面，一些委員認為，任何規管“私房菜館”的制度，必須顧及食物衛生及其他安全標準，而政府須為所有食物業經營者提供公平競爭的環境。

政府的立場

4. 政府已審慎考慮所有意見，並設法兼顧各方的關注。我們仍然認為“私房菜館”如規管得宜，可為消費者提供更多選擇，與傳統食肆互相補足。規管得宜的“私房菜館”會令本港的飲食文化更多姿多采，並造就商機和就業機會。另一方面，我們理解業界為何反對豁免“私房菜館”申領食物業牌照，也明白“私房菜館”經營者關注建議的“私房菜館”座位數目及營業時間。

建議的規管架構

5. 在考慮上述因素後，我們適當地修訂了原先的規管建議。我們先前建議豁免“私房菜館”申領食物業牌照。為公平起見，我們現建議“私房菜館”須一如其他食物業務(例如食肆、食物製造廠及新鮮糧食店)，受《食物業規例》(第 132 章附屬法例)第 31 條所訂明的發牌制度規管。這項建議亦容許“私房菜館”經營者為其處所申請酒牌。

6. 在新發牌制度下，我們將規定“私房菜館”須符合以下條件：

- (a) 與原先的建議不同，為免對鄰近居民構成滋擾，“私房菜館”不得在純住宅樓宇內經營。經營“私房菜館”的處所，須位於商業樓宇或多用途商住樓宇內；
- (b) 在任何時間內最多可容納的顧客人數由原先建議的 12 至 18 人增至 24 人；

(c) “私房菜館”只可供應晚膳，營業時間每天不得超過三個半小時；以及

(d) 除非有關的食物處所已申領所需的食物製造廠牌照，否則，經營者不得在該處所經營食物製造廠，即提供外賣食品。

7. 裝設食物室和廁所是開設食肆的最重要工程之一。由於“私房菜館”的規模較小，經營方面又受到限制(見上文第 6 段(b)至(d)項)，我們認為規定“私房菜館”提供比傳統食肆較小的食物室及較少衛生裝置和洗手設施，實屬公平合理。這樣將有助“私房菜館”經營者減低初期所需的資本，而又不影響食物安全和衛生水平。

8. “私房菜館”經營者跟其他食物業牌照申請人一樣，必須遵守有關監管當局(即屋宇署和消防處)的建築和消防安全規定。至於規劃及土地用途事宜，亦會按處理食肆牌照申請的程序辦理。

未來路向

9. 我們會根據委員的意見，與有關政府部門制訂上文第 7 及第 8 段所述規定的細節。我們隨後會着手修訂法例，以便推行新的發牌制度。

徵詢意見

10. 請各委員就擬議的“私房菜館”規管架構發表意見。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零三年十二月