

**立 法 會 環 境 事 務 委 員 會  
研 究 和 環 境 衛 生 有 關 的 事 宜 小 組 委 員 會**

**公 廁 的 提 供 和 持 牌 食 肆 內 的 廁 所 設 施**

**目 的**

本文件告知委員有關公廁的提供和管理，以及對持牌食肆內廁所設施的規管。

**公 廁**

2. 本港有 286 個公廁(100 個設於港島，69 個設於九龍，117 個設於新界及離島)及 596 個化糞式廁所(鄉村式旱廁)，這些化糞式廁所設於沒有公共污水收集系統的偏遠地區。這些設施均由食物環境衛生署管理。

3. 所有公廁和化糞式廁所都是 24 小時開放。這些設施是為方便市民而設，並通常設在遊客區和有需求的地方。最小的公廁是麥當勞道公廁，只設有兩個尿廁；最大的公廁則是街市街公廁，設有 60 個廁格。

**設 計 、 設 施 及 翻 新 計 劃**

4. 由於公廁使用率高，因此設計必須實用。所採用的材料須耐用，以便易於管理和保養。此外，公廁的設計亦須盡量利用天然通風及照明，在廁所每邊的高低位均須設有通風口，以及裝設屋頂通風器，加強對流及天然向上通風。近年來，有顏色的美觀釉面瓷磚、質地光滑但可防滑的地面、腳踏式沖水器、不銹鋼板式尿廁、不銹鋼鏡子、視液供應器、電動乾手機、垃圾箱及顯眼的指示牌等，均已普遍列為本署轄下公廁的標準設施。

5. 現時大部分公廁都是於多年前建成。因此，我們有一個公廁翻新

計劃，定期進行公廁翻新和維修保養工程，以免公廁建築物、固定裝置和設備日久失修，並藉進行這些工程來提高公廁的標準，以符合公眾的期望。舉例來說，一九九七年以後興建或翻新的公廁現時均裝置了供有特別需要人士使用的設施，例如扶手、斜道、特別設計的坐廁廁盆，以及用操縱桿開關的水龍頭等。本署計劃在二零零零至二零零一年度翻新 50 個公廁。

6. 至於新界的化糞式廁所，我們已改善 574 個化糞式廁所的設施，包括改善照明及機械通風系統、翻新上蓋建築、供水及設置洗手盆、鋪砌防滑地磚、裝設不銹鋼 / 玻璃纖維廁格門、加設扶手及指示牌。我們亦計劃把附近設有公共污水收集系統的化糞式廁所，改建成沖水式廁所。我們物色了 22 個適合改建的化糞式廁所，現正進行改建工程。

7. 除持續進行公廁翻新計劃以改善公廁的設施和外觀，我們亦正改善其他方面的服務，例如供應廁紙。現時新界約有 100 個公廁免費供應廁紙，市區主要旅遊點的 23 個公廁不久之後也會備有免費廁紙供應。如有足夠資源，我們打算分期把此計劃擴展至其他所有公廁。

## **公廁的管理**

8. 所有公廁的潔淨服務已外批予私人承辦商，每年開支 2,950 萬元，而大部份化糞式廁所則由本署的清潔人員清潔。清潔公廁的次數視乎其每天的使用率而定，有關公廁使用率的統計表載於附件 A。我們派駐固定全職清潔工人在 159 個使用率高的公廁工作，至於其他公廁，則在每天的指定時段由流動清潔工人提供服務，每天清潔二至五次。本署已在每個公廁內外的顯眼位置張貼服務承諾，列明服務標準、清潔次數及有關分區環境衛生總監的聯絡電話號碼。

9. 為確保公廁潔淨服務達到規定的標準，我們已在清潔服務合約中訂明詳細的職責、監察系統和工作表現欠佳的罰則。服務質素確定小組會進行突擊視察，查察合約服務承辦商的服務表現和廁所的清潔情況。署方會定期與承辦商舉行會議，檢討其服務表現及商定有待進一步改善之處。

10. 除設立內部監察系統外，我們亦邀請社會人士就服務標準提出意見並參與進行監察。我們邀請區議員及分區委員會委員，就公廁服務的標準按季進行質素確定視察，並就如何進一步改善服務提出意見及

建議。

## 公廁的問題

11. 公廁使用者都期望我們的公廁清潔乾爽，沒有難聞氣味。為此，我們訂立了非常清晰的公廁清潔標準，供承辦商遵從；並且發出監督指引，由本署人員查察承辦商的工作表現，以確保公廁得到妥善清潔和維修。雖然如此，市民仍然感覺到或發現公廁不清潔、有難聞氣味和未符標準。造成此現象的原因很多，較常見者包括：

- (a) 很多公廁在八十年代中期以前建成，設計古舊。由於損耗問題和原有的白磁磚褪色，這些公廁看起來總有點不整潔的感覺。不過這個問題會隨著公廁翻新計劃的進行而逐漸得到解決；
- (b) 有些使用者缺乏公德心；及
- (c) 有人惡意破壞公物。

## 持牌食肆的廁所

12. 截至二零零零年五月三十一日，全港約有 8 800 間持牌食肆。所有持牌食肆均須按照法例及持牌條件的規定在食肆設置廁所，並須確保廁所經常保持清潔及空氣流通(請參閱附件 B)。衛生督察巡查持牌食肆時，會檢查食肆廁所設施的衛生及清潔情況。一般來說，衛生督察如發現廁所的清潔情況有不合規定之處，會作出口頭警告，並要求持牌人立即作出改善。假如持牌人違反了有關食物安全的規定，例如在廁所貯存食物或用具，本署定會依法嚴厲對付，檢控持牌人。

13. 保持食肆廁所清潔，不但是一項為顧客提供的服務，也是持牌人的責任。雖然採取嚴厲的執法行動可改善情況，但我們相信食肆設有清潔的廁所，並保持廁所整潔衛生，有助招徠顧客和提供優質服務，實在是符合食肆東主整體利益的。

14. 我們定期與業界聯絡時，已提醒他們須對這方面多加注意，並向他們分發小冊子、黏貼標籤、海報和一套廁所衛生守則。在未來數月，我們會加強諮詢和宣傳工作，爭取各代表協會的支持，改善食肆廁所的清潔情況。我們亦會讓業界了解到，假如他們對有關忠告置若罔

聞，仍然不作任何改善，我們便會發出傳票，加強執法行動。

### **徵詢意見**

15. 請委員備悉本文件的內容，並就提高公廁和食肆廁所的衛生標準提出建議。

食物環境衛生署  
二零零零年六月

公廁使用率統計表

	港島	九龍	新界	合計
低使用率 (每天少於 400 人次)	40	30	18	88
中等使用率 (每天 400 至 500 人次)	6	16	17	39
高使用率 (每天超過 500 人次)	54	23	82	159
				286

**有關食肆廁所的法例條文 / 發牌條件**

- 所有食肆須按照規定在廁所裝設衛生設備，這些設備的標準不得低於《建築物(衛生設備標準、水管裝置、排水工程及廁所)規例》(第 123 章附屬法例)所規定者。
- 根據《食物業規例》(第 132 章附屬法例)(下稱“該規例”)第 5(1)條的規定，所有經營食物業的人士，須時刻作出安排，使其食物業處所的結構保持清潔，不受有害物質沾染。
- 根據該規例第 15A 條的規定，所有經營食物業的人士，須時刻作出安排，保持其食物業處所每項衛生設備清潔、衛生、完好和維修妥當。
- 任何人如違反該規例第 5(1)或 15A 條的規定，最高可判處罰款 10,000 元和監禁 3 個月。如持續違例，則每天可加判罰款 300 元。
- 所有食肆廁所均須按照規定備有視液供應器及電動乾手機或抹手紙，作為標準設備。
- 食肆持牌人須確保廁所經常保持清潔和空氣流通。