

2002年7月15日
食物安全及環境衛生事務委員會會議的紀要摘錄

出席委員 : 李華明議員, JP (主席)
張宇人議員, JP (副主席)
朱幼麟議員, JP
涂謹申議員
黃容根議員
曾鈺成議員, GBS, JP
楊森議員
蔡素玉議員
鄭家富議員
麥國風議員
梁富華議員, MH, JP
勞永樂議員
黃成智議員

列席議員 : 陳婉嫻議員, JP

缺席委員 : 張文光議員

出席公職人員 : 議程第IV項

衛生福利及食物局
副秘書長(食物及環境衛生)
孔郭惠清女士

衛生福利及食物局
首席助理秘書長(食物及環境衛生)2
黃淑嫻女士

食物環境衛生署
副署長(環境衛生)
卓永興先生

食物環境衛生署
助理署長(行動)1
洪熾排先生

列席秘書 : 總主任(2)5
李蔡若蓮女士

列席職員 : 高級主任(2)2
麥麗嫻女士

X X X X X X X X

IV. “私房菜館”的規管

(立法會CB(2)2532/01-02號文件)

39. 張宇人議員表示，由於大多數“私房菜館”均未領牌，在衛生、樓宇及消防安全方面或未符合規定，市民光顧該等處所需承擔一定的風險。他要求政府當局解釋對“私房菜館”的政策，以及為何迄今只有兩宗對“私房菜館”經營者提出檢控的個案。

40. 副署長(環境衛生)表示，政府當局並不鼓勵經營無牌食物業處所，因為該等處所大部分因租務條件及樓宇本身的限制而未有領牌。他表示，食環署對所有無牌食物業處所(包括無牌“私房菜館”)執法一致。至於這方面的檢控數字偏低，副署長(環境衛生)解釋，由於該等“私房菜館”並非完全公開招待市民，通常難以搜集證據。食環署須依賴市民提供資料，才找到該等處所及進行調查。他指出，在地鋪經營的無牌食物業處所較易被衛生督察在例行巡查時發現。他表示，自食環署於2000年成立以來，共接獲7宗投訴“私房菜館”的個案，進行調查後，已成功檢控兩宗個案涉及的經營者。

41. 副署長(環境衛生)進一步表示，雖然一些顧客喜歡光顧“私房菜館”，但政府當局並不鼓勵食物業處所無牌經營。食環署正就“私房菜館”的規管架構與有關部門商討。政府當局希望可於兩、三個月內擬定如何規管“私房菜館”的建議，提交事務委員會討論。副秘書長(食物及環境衛生)回應主席時表示，有關建議應可於2002年10月供事務委員會討論。

政府當局

42. 張宇人議員認為，在制訂“私房菜館”的規管制度時，政府當局應考慮“私房菜館”的所有相關安全規定，而非只著眼於處所內的餐桌數目。

43. 陳婉嫻議員表示，由於“私房菜館”只設有數張餐桌，運作上與家庭設宴款客相若。她指出，台灣及其他地方亦有“私房菜館”。她認為不應對“私房菜館”實施嚴格的發牌條件，因為該等菜館的經營規模較小。她認為，政府當局應協助“私房菜館”生存，惟該等菜館必須符合一般衛生及食物安全規定。

44. 副署長(環境衛生)回應時表示，政府當局無意將普通食肆的現有發牌條件施加於“私房菜館”，當局建議對“私房菜館”實施更具彈性的制度。不過，他強調，“私房菜館”仍須符合消防安全及食物衛生方面的規定。陳婉嫻議

員同意，食物安全應是基本考慮因素。她希望政府當局彈性處理“私房菜館”的發牌事宜，使消費者在飲食服務方面有更多選擇。

政府當局

45. 鄭家富議員指出，該等處所應稱為“私營菜館”而非“私房菜館”。他表示，該等菜館有些領有牌照，有些則無牌經營。對於無牌經營的菜館，應稱為“無牌私營菜館”。副署長(環境衛生)表示，“私房菜館”一詞加上引號，表示這並非正式名稱。他解釋，該等菜館並非完全公開招待顧客，而新顧客須經現有顧客介紹，又或與經營者相熟。主席指出，該等菜館大多不會設於地鋪，因此稱為“樓上無牌食肆”應更為恰當。麥國風議員支持政府當局應檢討“私房菜館”的中文名稱。

46. 鄭家富議員要求當局澄清，該等“私房菜館”有否提供“包伙食”服務，這項服務在中區有一定的需求。副署長(環境衛生)表示，他不知道有“私房菜館”提供包伙食服務，該等菜館通常提供晚宴。

47. 朱幼麟議員認為無需對“私房菜館”作出規管。他表示，該等菜館規模極小，就如普通家庭在家宴客。他指出，唯一不同的就是“私房菜館”收取食物及服務費用。他表示，如“私房菜館”的食物衛生不符標準，顧客早晚會停止光顧。他認為，准許私房菜館經營對旅遊業有利。

48. 副署長(環境衛生)解釋，法例規定任何人如經營食肆業務均須領牌，以保障公眾健康，並保障食肆顧客的安全。不過，他同意朱議員的意見，即鑒於“私房菜館”規模細小，政府當局規管時應作出彈性安排。

49. 黃容根議員詢問，政府當局有否找出為何“私房菜館”深受某些顧客歡迎，以及該等菜館為何可在市場上生存。副署長(環境衛生)表示，政府當局未有深入研究這方面的問題，但他相信顧客主要是受“私房菜館”提供的特式菜式所吸引。此外，由於租金較低，“私房菜館”的經營成本比地鋪食物業處所為低。

50. 蔡素玉議員支持對“私房菜館”實施合理規管，同時不可忽視食物衛生及顧客安全。不過，她認為對“私房菜館”的管制不應過於嚴格。她亦要求政府當局檢討小型食物業處所現行的發牌條件是否過於嚴格，以及可否削減有關牌照的費用。

51. 麥國風議員詢問，政府當局會否研究如何協助顧客識別某食物業處所實際上是無牌經營的“私房菜館”。由於“私房菜館”甚少利用傳媒宣傳，他詢問政府當局如何找出該等菜館，並採取行動。

52. 副署長(環境衛生)表示，政府當局曾根據菜館的離職僱員或前業務夥伴的投訴而找出多間“私房菜館”。當局亦發現一間經傳媒廣泛宣傳的“私房菜館”，另一間則涉及一宗食物中毒事件。他表示，由於該等菜館的經營模式獨特，顧客可輕易知道是否屬於“私房菜館”。

53. 勞永樂議員建議，政府當局在訂定“私房菜館”的規管制度時，或可參考規管“到會”服務的制度，因為“到會”服務同樣涉及在住宅樓宇配製食物。他亦建議，政府當局或可考慮將衛生經理計劃擴展至“私房菜館”，確保菜館的食物合乎衛生標準。副署長(環境衛生)表示，“到會”服務須領有食物製造廠牌照，而食物配製過程須受有關發牌條件規管。不過，食物送抵住宅樓宇後進行翻熱或烹煮的過程則不受規管。因此，將“到會”服務的規管制度應用於“私房菜館”並不適當，因為兩者的經營模式不同。

54. 主席提議，政府當局應於2002年10月左右向事務委員會匯報“私房菜館”的擬議發牌制度。政府當局察悉是項要求。

政府當局

X X X X X X X X