

資料文件

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

本文件旨在就規管“私房菜館”而發出一類新的食物業牌照，向各委員提供更多資料。

背景

2. 立法會食物安全及環境衛生事務委員會在二零零三年十二月十八日的會議討論對“私房菜館”的規管。委員大致支持政府規管“私房菜館”的建議，並要求就新界小型屋宇經營“私房菜館”提供資料，以及比較“私房菜館”、食肆和會社的發牌規定。

建議的規管架構

3. 《食物業規例》(第 132 章附屬法例 X) 第 31 條規定，任何人如要經營食物業，例如食肆、食物製造廠或新鮮糧食店，必須申領有關牌照。發牌制度旨在保障公眾衛生和確保顧客安全。根據現行制度，食肆經營者須遵守衛生、通風設施、消防和樓宇安全規定。

4. 對“私房菜館”的規管有其需要。食肆經營者強烈認為當局不應豁免“私房菜館”受到發牌制度監管。“私房菜館”經營者則認為“私房菜館”為消費者提供另類選擇，並有助促進本港的旅遊業；而大部分經營者同意“私房菜館”應該受到規管，但認為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”這一類小本經營食肆的情況。

5. 我們已審慎考慮事務委員會和業界的意見，並認為“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，以及可帶來商機和就業機會。另一方面，為對所有食物業的經營模式公平起見，“私房菜館”須一如其他食物業受發牌制度規管。

6. 因此，我們擬規定“私房菜館”須與其他食物業牌

照的申請人一樣，遵守所有基本發牌條件，包括由食物環境衛生署（食環署）、屋宇署和消防署所訂明有關衛生、樓宇和消防安全的規定。如“私房菜館”經營者擬在處所內售酒，亦須申請酒牌。

7. 然而，有鑑於“私房菜館”規模較小，我們會容許“私房菜館”提供比傳統食肆面積較小的食物室，以及較少衛生裝置和洗滌設施。因應“私房菜館”的特色是每天只經營數小時，招待的顧客數目不多，並在“有家庭氣氛”的環境下進餐，上述規定有助“私房菜館”的經營者減低開業所需的資本。根據新的發牌制度，我們將會規定“私房菜館”須符合以下條件：

- (a) 經營“私房菜館”的處所最少須有兩道逃生樓梯（如位於樓宇上層），以及須獲准作商業用途，例如設於商業樓宇、商住樓宇或工貿樓宇的商用部分，而不得在住宅或工業樓宇內經營；
- (b) 在任何時間內最多只可容納 24 名顧客；
- (c) 營業時間每天不得超過三個半小時；以及
- (d) 有關處所不得提供外賣食品。

上文第 7(a)段旨在確保顧客安全，以及防止“私房菜館”對鄰近居民構成滋擾；第 7(b)至(d)段則是限制“私房菜館”相對於普通食肆和小食食肆的經營規模，以容許對“私房菜館”的申請採用較為寬鬆的衛生規定。

8. 我們相信建議的規管架構所採用靈活的處理方法，既能為“私房菜館”提供經營空間，也能顧及食物安全和衛生，以及樓宇和消防安全規定。

其他資料

9. 在現行的發牌政策下，新界鄉村式屋宇必須符合《建築物條例（新界適用）條例》（第 121 章）訂明的範疇，以及有關地段的契約條款或有關租約／豁免書內的條款，有關該屋宇的食肆牌照（包括普通食肆和小食食肆）申請才會獲得接納。這項政策同樣適用於“私房菜館”。

10. 食環署對無牌“私房菜館”所採取的執法行動，與處理其他無牌食物業的方法相同。在二零零四至零五年度，食環署就無牌經營食物業發出超過 1 500 張傳票，其中有 12 宗個案是與無牌“私房菜館”有關。

11. 附件載列就普通食肆、會社和“私房菜館”在主要的衛生、樓宇、消防安全及通風設施規定方面的發牌管制對照表。

未來路向

12. 我們建議修訂《食物業規例》，在第 31 條的發牌規管加入“私房菜館”，並把第 33C 條有關暫准牌照的規定應用於“私房菜館”。我們亦建議採用較明確的“有限制菜館”一詞取代“私房菜館”這個一般詞語，以免產生混淆。

13. 我們現正與有關部門擬定詳細的發牌和持牌條件，並計劃在二零零五至零六年度的立法會會期提出對《食物業規例》的相關修訂，以便推行新的發牌制度。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零五年九月

普通食肆、會社和“私房菜館”的發牌管制對照表

規定	普通食肆	會社	“私房菜館”
1. 衛生規定			
1.1 食物室面積	總樓面面積為 100 平方米或以下的食肆：撥作廚房、配製食物和洗滌碗碟用途的空間須佔總樓面面積至少 30%，但不得少於 9 平方米，而其中 6 平方米只可用作廚房。	並無有關食物室的規定。	撥作廚房、配製食物和洗滌碗碟用途的空間不得少於 5 平方米。
1.2 衛生裝置	顧客少於 25 人的食肆：須設有男女可用水廁 1 個，另設 1 個男士專用的沖水尿廁。水廁和尿廁必須分隔，各有獨立入口。	與普通食肆的規定相同。	須設有男女可用水廁 1 個。
1.3 洗滌設施	廚房和廁所內須各設 1 個以光面陶或其他經批准物料製造的洗手盆，長度至少 350 毫米。	廁所內的洗滌設施須符合《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 I）的規定。	廁所內須設有 1 個以光面陶或其他經批准物料製造的洗手盆。洗手盆的大小則沒有限制。
1.4 自來水供應	處所內須有公共自來食水供應。	與普通食肆的規定相同。	與普通食肆的規定相同。

規定	普通食肆	會社	“私房菜館”
2. 樓宇規定			
2.1 耐火結構	處所須以耐火結構設計和建造，並須符合《建築物（建造）規例》（第 123 章附屬法例 B）及屋宇署發出的《耐火結構守則》的規定。	與普通食肆的規定相同。	與普通食肆的規定相同。
2.2 逃生途徑	根據《建築物（規劃）規例》（第 123 章附屬法例 F）第 V 部，以及屋宇署發出的《提供火警逃生途徑守則》的規定，處所須設有足夠逃生途徑。	與普通食肆的規定相同。	與普通食肆的規定相同。
2.3 樓面荷載	處所的設計外加荷載至少須為 5 千帕斯卡（即每平方呎 100 磅）。	處所的設計荷載至少須為 5 千帕斯卡，否則須提交由認可人士／註冊結構工程師擬備的結構理據，證明現有構築物足以承受作會社用途的荷載，並令民政事務總署的牌照事務處滿意。	如人口密度不高於每平方米一人、沒有闢設等候／跳舞區／集會場所，以及沒有貯存大量物料／雜貨或裝置重型設備，樓面設計外加荷載的規定則不適用。

規定	普通食肆	會社	“私房菜館”
2.4 違例建築工程	除非屋宇署並無提出反對，否則業務只可設於獲准作非住宅用途的處所。處所設計應符合經批准的建築圖則或經屋宇署批准的設計圖則。	會址不得設於違例搭建物內。	與普通食肆的規定相同。
3. 消防安全及通風設施規定			
3.1 消防裝置及設備	處中的所有消防裝置及設備須加以保留；保養及驗證則須由註冊消防裝置承辦商進行，以確保這些裝置及設備可以有效操作。	與普通食肆的規定相同。	與普通食肆的規定相同。
3.2 燃料	處所廚房使用電力、煤氣並沒有任何限制。其他燃料例如石油氣、柴油、火水也可在廚房使用，但必須符合有關的安全規定。地庫不可使用石油氣。	與普通食肆的規定相同。	處所廚房可使用電力、煤氣、由中央系統供應的石油氣，以及總儲存量不超過 130 公升的瓶裝石油氣。地庫不可使用石油氣。

規定	普通食肆	會社	“私房菜館”
3.3 通風裝置	假如處所的天然通風設施不足(即通往露天地方的通風口及窗口所佔面積不及樓面面積十分之一)，即須安裝通風系統，以確保在處所預計容納的人數內，每人每小時可獲供應至少 17 立方米室外空氣。該通風系統，包括廚房的排氣管槽，須按照《附表所列處所通風設施規例》(第 132 章附屬法例 CE) 及有關的消防處通函的規定設計和安裝。	如會址的通風系統有喉管通過防火牆或天花，則須按《建築物(通風系統)規例》(第 123 章附屬法例 J) 和有關的消防處通函規定設計和安裝。	處所必須通風充足，並令食物環境衛生署滿意。如使用機械通風系統，則有關規定與會社相近。
3.4 聚氨酯泡沫塑料	所有含聚氨酯泡沫塑料的墊褥和襯墊家具的易燃程度標準，須符合英國標準 7177 和 7176(用於屬中度危險的處所／樓宇)。	與普通食肆的規定相同。	與普通食肆的規定相同。