

二零一零年十二月十四日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生委員會 熟食市場及熟食中心供應的檢討

目的

政府當局較早前對 25 個獨立式的熟食市場和附設在濕貨街市的 39 個熟食中心的供應進行檢討。本文件向委員匯報檢討結果。

背景

2. 二零零八年十一月，審計署署長發表第 51 號報告書，提出多項改善公眾街市管理的建議，其中包括建議當局對 25 個熟食市場的供應進行獨立檢討。由於食物環境衛生署(食環署)除管理 25 個熟食市場外，也同時管理 39 個性質相同但附設於濕貨街市的熟食中心，我們當時已向政府帳目委員會表示會按審計署建議，於二零零九至一零年度下半年檢討 25 個熟食市場和 39 個熟食中心的供應和使用情況，並適時向事務委員會匯報結果。

3. 食環署隨後在二零零九年七月至二零一零年三月期間，在各個熟食市場/中心進行人流統計，並進行顧客問卷調查，收集就個別熟食市場/中心的使用情況和改善措施的意見。問卷調查也訪問了熟食市場/中心附近一帶食肆的顧客，了解他們的選擇，以便與熟食市場/中心的顧客對象作出對比。就此，我們成功訪問了 15 600 多名熟食市場/中心的顧客和 16 700 多名其他食肆的顧客。

調查結果

4. 上世紀七十和八十年代，前市政局和區域市政局為配合當時的小販政策，興建了多個獨立式的熟食市場和附設於濕貨街市或位於市政大樓內的熟食中心，目的是遷置在私人住宅區和工業區經營的街頭持牌熟食檔，並透過提供較有規範的餐飲設施，取締無牌熟食小販和違例食肆。

(甲) 熟食市場的供應和使用情況

5. 在 25 個獨立式的熟食市場中，有 23 個是集中在一九七九至一九九一年間落成。這類市場絕大部分位於當時的工業區，包括觀塘、葵青、屯門、元朗、荃灣、火炭、深水埗和黃竹坑等。從一九九一年至今，當局興建的熟食市場只有兩個，分別是位於中西區的皇后街熟食市場(於二零零四年啟用)和旺角熟食市場(於二零零五年啟用)，兩者皆為配合舊區重建和地區發展而建成。

使用情況

6. 目前，全港 25 個熟食市場共提供 486 個攤檔¹，除其中一個市場有 16 個攤檔暫時凍結以進行改善工程外，截至今年八月底，租出的攤檔共有 433 個，平均出租率為 92%²，當中 15 個熟食市場的出租率更達 100%。

7. 另外，調查結果顯示，每日於繁忙時間³光顧 25 個熟食市場的總人次約有 15 300，平均每個熟食市場每日約有 610 人次光顧。熟食市場最繁忙時段是早餐和午餐時段。調查中超過五成半(56%)受訪顧客都是在附近工作，而超過八成半為在職人士，男性顧客佔 64%。如上文所述，由於大部分熟食市場都是建於工業區/舊工業區，晚飯時間和非工作日的顧客人數較一般工作日早午餐時段的人流為少，這情況在部分熟食市場尤為明顯。例子包括柴灣吉勝街熟食市場(週一至週四與週五、週末及假日的人流對比為 810 對 170)、火炭西熟食市場(人流對比為 500 對 150)和長沙灣熟食市場(人流對比為 290 對 80)。因此，有個別熟食市場因應攤檔的實際營運情況，選擇在黃昏時分收市。從調查結果可見，與熟食中心相比，熟食市場顧客主要是在附近工作的人士，他們通常會在工作日與同事一起前往熟食市場用膳。

¹ 其中包括 20 個售賣報紙、生果及乾貨的非熟食攤檔。

² 事實上，除了葵青區的大圓街熟食市場，其他熟食市場的出租率平均為 95%。大圓街熟食市場位置偏僻，少有零售市場生意，因此出租率較低。署方正密切監察該市場的經營情況，並作出跟進。

³ 在熟食市場/中心進行的調查，「繁忙時間」是指包括人流最高的早餐、午餐及晚餐時段，即主要為 08:00 至 22:00:至於在個別熟食市場/中心進行的調查則會因應其實際情況作出調整，例如有個別熟食市場選擇在黃昏時分收市，其調查時段為 08:00 至 16:00。

8. 兩個位於離島區的熟食市場(即梅窩和長洲熟食市場)的使用情況，則與其他位於工業區的熟食市場截然不同。由於這兩個熟食市場的客源主要是當區居民和旅遊人士，在週五、週末及假日時的平均顧客人數反而較平日週一至週四為高(540 對 460)。

(乙) 熟食中心的供應和使用情況

9. 在食環署管理的 78 個濕貨街市中，一半(即 39 個)附設有熟食中心，提供共 563 個熟食攤檔。除其中六個熟食中心內有九個攤檔暫時凍結以進行改善工程外，截至今年八月底，共有 525 個熟食攤檔租出，熟食中心的平均出租率是 94.8%，當中 26 個更達 100%。每日繁忙時段光顧總人次約為 44 200，平均每個熟食中心的光顧人次約為 1 130，較光顧熟食市場的人次多出約一倍。

10. 興建熟食中心的背景和熟食市場一樣，原意都是為配合當時政府遷置街頭持牌熟食檔，以改善環境衛生。兩者不同之處，在於熟食中心均附設於濕貨街市或位於市政大樓內，由於這些設施主要設於住宅區內或在附近地區，所以對當區居民而言，非常方便。正因如此，熟食中心的顧客羣組和使用情況與集中於在工業區的熟食市場有明顯分別。

使用情況

11. 根據調查結果，有超過五成(52%)受訪的熟食中心顧客是在附近居住，有三成半為非在職人士，女性顧客佔超過五成(53%)。同時，熟食中心於週一至週四工作日的平均人流較週五、週末及假日為少。與熟食市場的顧客相比，熟食中心的顧客較多於週五、週末及假日的非工作日光顧，並較多與家人一起到熟食中心用膳。

(丙) 受訪者對熟食市場/中心的看法

12. 顧客調查顯示，與濕貨街市的情況不同，表示每天均光顧熟食市場/中心的受訪者只佔兩成以下(15%)，這個比例遠低於每天光顧濕貨街市的受訪市民(53%)；有 46%受訪者表示他們每星期大約會光顧熟食市場/中心一至兩次或更少。這個使用比率和頻密度反映熟食市場/中心只屬於香港多元化飲食市場中的其中一項選擇。

13. 調查也顯示，受訪者光顧熟食市場/中心的主要是因為價格廉宜(37%)和地點接近工作地方(17%)或居所(14%)，而光顧的目的，主要是享用午餐(55%)，其次是早餐(40%)，少部分是晚餐(20%)。在問及對熟食市場/中心設施的意見時，受訪者中有四成半表示裝修陳舊，超過四成認為要改善通風，也有超過兩成表示座位和場地設計有改善空間。在管理方面，他們認為最需要改善的地方是「通道太擠迫」(37%)和「地面濕滑」(35%)。整體而言，雖然六成受訪者表示對熟食市場/中心的整體滿意度是「一般」，但超過九成半(98%)受訪者表示即使有關的服務、環境和設施維持不變，他們仍會繼續光顧。

14. 我們也從光顧熟食市場/中心附近其他食肆的顧客中得知，他們選擇光顧該等食肆是因為地點較為方便(53%)、食物較美味(30%)和地方較清潔(25%)；他們不選擇熟食市場/中心的原因是地方不潔(35%)、座位不舒適(32%)和地點不方便(29%)。大比數的熟食市場/中心顧客(81%)和其他食肆顧客(56%)均期望熟食市場/中心提供更多種類食物以供選擇。

檢討分析和初步結論

15. 整體而言，熟食市場/中心的租戶大多以大眾化的經營方式，為市民提供價廉和方便的飲食選擇，尤其對在附近的上班族和居民具有一定吸引力；加上不少熟食市場/中心仍以大牌檔/茶餐廳形式經營，對很多香港人來說是本地飲食文化特色之一。因此，我們認為市民對這些設施仍有一定需求。

16. 另一方面，香港的經濟發展在過去 30 年間已產生很大的變化。隨著傳統工業區內不少經營者逐步轉型，這些工業區已經式微。此外，香港的食肆林立，種類繁多，食環署發出的食肆及工廠食堂牌照有二萬多個，遍布全港住宅/工商業區/商場等地方，為市民提供充足的餐飲服務及相當多元化的選擇。至於仍在街上經營的持牌熟食檔，考慮到近年社會強烈要求保留「大牌檔」文化，我們看不到有需要興建新的熟食市場/中心以遷置街頭持牌「大牌檔」。不過，政府當局會密切留意市民對有關餐飲服務需求的趨勢及地區需要，並會按實際情況個別處理，過程中必定會充分諮詢地區人士，並顧及社區的長遠發展。

改善熟食市場/中心的環境

17. 過去一年多以來，熟食市場/中心的出租率平穩上昇，租出的檔位數目由二零零九年八月的 926 個增加至今年八月的 958 個，平均每月增加約兩個。然而，如上文指出，不少在二、三十年前興建的熟食市場現正面對較大的社區轉變。我們會與相關區議會和租戶探討如何活化個別熟食市場/中心。

18. 另外，我們留意到顧客關注通道擠迫和地面濕滑的問題。由於每個熟食市場/中心的檔位數目不多，而有關情況亦需要熟食市場/中心的租戶通力合作才能得到改善，我們會加強與租戶溝通，例如探討將一些空置攤檔拆卸，以加闊通道，增加空間感，並會鼓勵他們攜手合力改善熟食市場/中心的環境衛生。至於有顧客認為需要改善通風，食環署一直因應情況研究於熟食市場/中心進行改善通風系統效能的需要和可行性。二零零九至一零年度有兩個熟食中心開展改善工程，當中包括提升通風系統效能。此外，就個別街市的電力供應事宜，署方正與相關部門研究可行方案。我們亦正為熟食中心加裝廣播系統，方便傳達訊息，預計明年三月前完工。

19. 為了進一步提升熟食市場/中心的吸引力，食環署已聽取租戶代表在集思會的建議，在各熟食中心設置大型告示牌，列出中心內的食肆，以招徠顧客。我們會繼續與區議會和街市管理諮詢委員會商討，研究如何進一步推廣熟食市場/中心和提升經營環境。

徵詢意見

20. 請委員備悉熟食市場/中心供應的檢討和使用情況，並就上文提出意見。

食物及衛生局
食物環境衛生署
二零一零年十二月