中華人民共和國香港特別行政區政府總部食物及衞生局
Food and Health Bureau, Government Secretariat
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
The People's Republic of China

(譯本)

香港中區
立法會道 1 號
立法會綜合大樓
立法會政府帳目委員會秘書
朱漢儒先生

朱先生：

政府帳目委員會
審議《審計署署長第六十四號報告書》第 3 章
食物環境衞生署管理的公眾熟食市場

繼我們於 2015 年 6 月 2 日提供的第一批回應，本人現夾附第(c)、(d)、(e)、(f)及(m)項的資料。抱歉未能及早回覆。

食物及衞生局局長
黃淑嫻代行

副本送：食物環境衞生署署長
財經事務及庫務局局長
審計署署長

2015 年 6 月 12 日

香港添馬添美道 2 號政府總部東翼 17–19 樓　電話：(852) 3509 8765　傳真：(852) 2541 3352
17–19/F, East Wing, Central Government Offices, 2 Tim Mei Avenue, Tamar, Hong Kong　Tel: (852) 3509 8765　Fax: (852) 2541 3352

第(c)項 — 各熟食中心/熟食市場/熟食小販市場沒有推行訂明消防安全措施的原因，以及改善各公眾熟食市場消防安全措施的工作計劃和時間表

熟食中心

在 39 個食物環境衞生署(食環署)轄下的熟食中心中，有 31 個[1]已採取全部 6 項訂明的消防安全措施。扼要而言，這些措施為：

(a) 自動噴灑系統；
(b) 機械通風系統的自動停止設施；
(c) 緊急照明裝置及設備；
(d) 消防栓及喉轆系統；
(e) 手控火警警報系統；以及
(f) 手提式滅火器。

2. 在其餘的 8 個熟食中心中，有 7 個已採取 5 項消防安全措施，仍未採取的措施為安裝機械通風系統的自動停止設施。該 7 個熟食中心為古洞街市購物中心熟食中心、沙頭角街市熟食中心、錦田街市熟食中心、香車街街市熟食中心、鰂魚涌街市熟食中心、田灣街市熟食中心和漁光道街市熟食中心。根據消防處的最新意見，這 7 個熟食中心並無中央空調/通風系統，故無須安裝機械通風系統的自動停止設施。

3. 餘下的一個就是深井臨時街市熟食中心。該熟食中心仍未安裝 2 項消防安全裝置(即機械通風系統的自動停止設施和自動噴灑系統)。由於熟食中心內並無中央空調/通風系統，故同樣無需安裝自動停止設施。至於自動噴灑系統，建築署向食環署表示，由於深井臨時街市位於天橋底，故除非進行大型翻新工程，否則不能在街市興建花灑泵房、水缸和供水喉管坑。鑑於場地限制及最新法定要求，建築署會就替代安裝噴灑系統的方案進行可行性研究。

[1] 審計署署長報告書原本將正街街市熟食中心算作沒有安裝自動停止設施的熟食中心，然而，根據工程部門的最新意見，正街街市熟食中心所屬的整座街市大樓已安裝自動停止設施，一旦偵測到火警，該設施便會停止該大樓(包括熟食中心)的通風／空調系統。因此已採取全部 6 項訂明消防安全措施的熟食中心數目現修訂為 31 個，而非報告書表六載列的 30 個。

熟食市場及熟食小販市場

4. 正如我們早前向審計署及政府帳目委員會解釋，食環署在 2003 年與消防處舉行會議後，按照《消防安全(商業處所)條例》(第 502 章)檢討了熟食中心及售賣乾濕貨品的公眾街市的消防安全措施，並推行計劃，改善這些場地的消防安全措施。此外，食環署已在 25 個熟食市場中的 3 個熟食市場(即擊壤路熟食市場、建業街熟食市場和大棠道熟食市場)進行提升消防安全的工程。至於當年的檢討範圍為何不包括其餘的熟食市場以及熟食小販市場，我們已仔細翻查記錄但仍未能找到箇中原因。我們揣測這可能是緩急先後的問題。

5. 截至 2014 年年底，在 25 個熟食市場中，有 15 個已採取其中 4 項或以上的消防安全措施。然而，我們承認，其餘 10 個熟食市場已採取的措施少於 4 項，而在 11 個熟食小販市場中，仍有 6 個尚未採取任何措施。食環署自此一直與建築署、消防處及相關部門緊密合作，着手改善有關熟食場地的消防安全。

6. 現時，所有熟食小販市場均設有手提式滅火器。

7. 食環署會在未來半年，在現時沒有緊急照明裝置及設備和手控火警警報系統的所有熟食市場和熟食小販市場安裝該等設備。

8. 至於其餘 3 項消防安全措施(即消防栓及喉轆系統、自動噴灑系統和機械通風系統的自動停止設施)，由於要解決安裝工程涉及的技術問題，以及要諮詢相關部門，故此安裝工程所需時間將會較長。就消防栓、消防喉轆和消防噴灑系統安裝工程而言，我們須在相關的場地找到合適的地方，以建造水缸及相關機房。水缸和機房的位置和運作應避免影響場地的現有裝置。具體來說，我們需要進行詳細的結構評估，以確保相關的場地可以承受附加構築物的荷載。此外，消防安全設計/裝置建議及消防安全系統用水須分別取得消防處和水務署的批准。食環署將與有關部門合作，盡快進行研究，以確定在現時沒有這些消防安全措施的熟食市場和熟食小販市場安裝有關設備是否可行。

其他防火措施

9. 為加強熟食中心/熟食市場/熟食小販市場人員及攤檔租戶的消防安全意識，食環署會在消防處的協助下，為他們安排消防安全講座，講題包括常見的違反消防安全規定情況、火警時應

採取的行動、正確使用滅火工具、安全使用危險品等。此外，我們會舉行火警演習。

10. 食環署和消防處亦會在有需要時，在熟食場地採取消除火警危險的行動。食環署會加強熟食場地的消防安全管理，包括在進行例行巡查時向熟食檔戶傳遞消防安全訊息，以及一旦發現攤檔的運作有潛在火警風險時，便立即採取適當的跟進行動。

11. 另外，機電工程署(機電署)會繼續提供工程支援，以協助食環署在公眾熟食市場推廣和確保電力及氣體安全，並會根據相關的法定規定採取合適的執法行動。

第(d)項 — 食環署與建築署之間的往來函件

12. 在 2009 年 7 月至 2015 年 5 月期間，食環署與其他政府部門(包括建築署和機電署)及相關外界機構之間有關改善觀塘碼頭熟食市場電力系統事宜的整套往來函件(只有英文版)載於**附件 A**。

第(e)項 — 攤檔營運所需電力供應的標準

13. 食環署在 2011 年 12 月發出的《公眾街市及熟食中心標準規格手冊》第 3.29.1 條訂明每個熟食攤檔的標準供電規格(即 60 安培三相)。前市政總署在 1999 年發出的文件亦載有相同規格。然而，前市政總署或食環署當時如何釐定這個標準則無從稽考。

14. 建築署和機電署表示，60 安培三相供電最高可負荷約 33 千瓦特的設備和器具。一般而言，該供電量足以應付熟食攤檔通常所需的商用電器(例如煮食爐、電飯煲、雪櫃、電水煲、多士爐等)的運作。以接駁 13 安培電源插座的家用電器為例，60 安培三相電力系統能滿足約 15 個電磁爐或多至 40 個 1.8 公升傳統電飯煲的電力需求。

***委員會秘書附註：有關附件 A，請參閱此報告書的附錄 36。**

第(f)項 — 使用電器指引的文本

15. 食環署諮詢機電署後，制訂了有關熟食市場/熟食中心內電力及使用電器用具安全的指引，供租戶參考。該指引的文本載於**附件 B**。食環署會確保該指引妥善執行並適時更新。

第(m)項 — 管理公眾熟食攤檔的食環署人員組織圖及職責

16. 負責管理熟食小販市場、熟食市場及熟食中心的食環署人員組織圖及職責載於**附件 C**。

****

*****委員會秘書附註：*** ***有關附件 B 及 C，請分別參閱此報告書的附錄 37 及 29。***