

## 第 I 部

### 概論

#### 引言

本指南旨在提供一般資料，以便市民根據公眾衛生及市政條例(香港法例第 132 章)、食物業規例(香港法例第 132 章)第 31(1)(b)條及第 33C 條及其他有關法例，申請普通食肆或小食食肆牌照及普通食肆及小食食肆暫准牌照。本指南載述簽發這些食肆牌照的一般規定，凡有意在本港開設食肆的人士，均應閱讀。雖然各有關方面已竭盡所能，確保本指南載有詳盡和最新的資料，但仍會不時予以修訂。如有任何查詢，請與食物環境衛生署各牌照組聯絡。

2. 任何人如欲在本港經營食肆時售賣或供應酒類，供顧客在這些處所飲用，均須領取酒牌局簽發的酒牌，方可開始營業。酒牌申請指南可向食物環境衛生署各牌照組\*索取。

#### 法例

3. 食物環境衛生署署長是全港食肆的「發牌當局」，而上文第 1 段提及的法例則就這些食肆的管制，作出規定。根據這些法例，食肆的經營人在開業前，必須向發牌當局申領食肆牌照。任何人士經營無牌食肆及 / 或違反有關法例的規定，可被檢控。

#### 一般政策

4. 規定食肆領牌的目的，是保障公眾衛生及確保顧客的安全。除非處所符合以下條件，否則發牌當局不會考慮任何處所的食肆牌照申請：—

- (a) 能夠符合衛生方面的嚴格規定；
- (b) 有足夠的通風設施；
- (c) 能夠符合樓宇結構規定；
- (d) 沒有危害公眾安全的違例建築工程；
- (e) 有足夠的走火通道；及
- (f) 能夠符合消防規定。

---

\*食物環境衛生署各牌照組的地址及電話，載於附錄 A。

發牌當局的另一項既定政策，是不會簽發食肆牌照予指定作住宅用途的樓宇的樓上單位，以免對住客造成滋擾。

5. 在決定有關處所是否適合作食肆用途時，食物環境衛生署會徵詢屋宇署及消防處的意見。若意見認為申請不能符合發牌當局的政策，發牌當局便會拒絕有關申請，並將拒絕理由告知申請人。通常只有在食物環境衛生署、屋宇署及消防處都認為有關處所安全並適合作食肆用途時，食物環境衛生署才會繼續處理有關申請。

#### 處所是否合適

6. 並非所有處所均適合發給食肆牌照。主要的考慮因素扼述如下：—

##### (a) 衛生(食物環境衛生署)

- (i) 處所內須有自來食水供應。
- (ii) 處所內須裝有妥善的排水系統。
- (iii) 處所內須設有妥善的沖水廁所。
- (iv) 建議的廚房、食物配製室及碗碟洗滌室均不得設有沙井。
- (v) 處所內的廚房、廁所及座位間須可裝設獨立的通風系統。

##### (b) 樓宇安全規定(屋宇署)

- (i) 食肆只可設於批准作非住宅用途的處所，在屋宇署並無提出反對的情況下，則作別論。
- (ii) 倘發現申請牌照的處所內有危害公眾安全的違例建築工程，屋宇署不會建議發牌當局簽發食肆牌照。
- (iii) 處所設計可承受的負載，最少須為 5 千帕斯卡(即每平方呎 100 磅)。
- (iv) 倘進行涉及樓宇結構及 / 或走火通道的改建及加建工程，須由認可人士及 / 或註冊結構工程師向屋宇署遞交正式的擬建工程圖則。申請人務須盡早徵詢認可人士或註冊結構工程師的意見。

- (v) 處所須以抗火物料設計和建造，並須符合《建築物(建造)規例》及屋宇署發出的《1996年抗火結構守則》的規定。
- (vi) 根據《建築物(規劃)規例》第V部及屋宇署發出的《1996年提供火警逃生途徑守則》的規定，所有食肆均須設有足夠走火通道。
- (vii) 位於地下而有直接通道到街上的處所，在走火通道方面一般並無重大問題。位於上層及地庫的處所，則最少須有兩道走火樓梯，始可經營食肆。
- (viii) 只有一道樓梯的大廈，上層不准經營食肆。
- (ix) 大廈某樓層或整座大廈的走火通道設施在同一時間內最多可容納的人數，是有規限的。現行走火通道守則列出這方面所限人數，並說明所限人數須視乎每一樓層及整座大廈所設出口通道的闊度及數目而定。因此，若經營食肆而導致大廈某一樓層或整座大廈所容納人數增至超過限度，屋宇署會建議發牌當局拒絕有關申請。在評定所能容納的人數時，對同一座大廈內的處所的牌照申請，會按「先到先得」的方式處理。

(c) 消防安全(消防處)

下述處所不適合發給食肆牌照：—

- (i) 任何工業樓宇；
- (ii) 不合建築標準的樓宇 / 搭建物；
- (iii) 第四層地庫及以下的樓宇；
- (iv) 位於指定作緊急情況時使用的地方(如「緩衝」層，亦稱庇護層)的樓宇；及
- (v) 直接位於註冊學校、幼兒中心或安老院的下一層，並對有關設施構成火警威脅的樓宇(不過，如樓宇構成的火警威脅可予消滅，則有關申請會獲得考慮)。

## 普通食肆與小食食肆牌照的分別

7. 普通食肆與小食食肆牌照的分別如下：—

(a) 普通食肆牌照

這類牌照准許持牌人烹製及售賣任何種類食物，供顧客在食肆內食用。

(b) 小食食肆牌照

這類牌照只准持牌人烹製及售賣附錄 B 所載的其中一類食物，供顧客在食肆內食用。

見附錄 B

由於小食食肆牌照規定只能烹製有限種類食物，因此，就食物室(即廚房、食物配製室及碗碟洗滌室)的最低限度面積而言，這類食肆的發牌條件，不及普通食肆的嚴格。食物室的最低限度面積的規定，詳載於第 12 段。若所申請的食肆牌照類別不對，有關申請可能會受阻延或被拒絕。

## 簽發食肆牌照的先決條件

8. 根據食物業規例的規定，除非申請人已履行下列的先決條件，否則發牌當局不會簽發食肆牌照。這些先決條件是：—

(a) 遵守發牌當局在衛生、通風設施、氣體安全、樓宇結構及走火設施方面所訂的發牌條件；及

(b) 遵守消防處處長所訂的消防規定。

## 第 II 部

### 如何申領食肆牌照

#### 申請表格及建議設計圖則

9. 申請食肆牌照，可以個人或公司名義提出。申請人可以採用標準表格\*或寫信向食物環境衛生署的有關牌照組<sup>△</sup>提出，但信內必須載有標準表格所需填寫的各項資料。標準申請表格可向食物環境衛生署各牌照組及分區環境衛生辦事處索取，或透過互聯網於食物環境衛生署網站下載(網址：<http://www.info.gov.hk/fehd/howto/series/forms/licence.pdf>)。申請書必須連同擬設食肆的建議設計圖則一式三份一併遞交。這類圖則須以十進制單位按比例(不少於 1：100)繪製。申請人須在每份圖則上簽署，以證明正確。倘食物環境衛生署的有關牌照組發現圖則不完整或不合規格，會請申請人在修改圖則後再行提交。

#### 建議設計圖則須顯示甚麼

10. 建議設計圖則須載有下列資料：

- (a) 用作烹煮、製備或處理食物的地方；
- (b) 用作儲存任何種類的無遮蓋食物的地方；
- (c) 用作上菜給顧客的地方；
- (d) 用作將食具清潔、消毒、弄乾及貯存的地方；
- (e) 衛生及排水裝置；
- (f) 衣帽間、走廊及露天地方；
- (g) 所有出入口通道及內部通道；
- (h) 所有窗口、通風管道或機械通風設備；
- (i) 所有大型固定設備的位置，包括食物製造機及烹製機、煮食爐、消毒器、洗碗碟機、冷藏器及冷卻器、固定的餐具櫃、洗手盆及洗滌盆、晾乾架及水箱；

---

\*表格式樣見附錄 C

<sup>△</sup>各牌照組的地址及電話見附錄 A

- (j) 廢物儲存及處理設施；
- (k) 註明所使用的燃料類別。若使用液體燃料，應在設計圖則上標明燃料箱的位置及容量；
- (l) 應顯示加高地台的範圍；及
- (m) 第 56 段所載的消防細則。

見附錄 D 建議設計圖則樣本(中式及西式食肆)載於附錄 D，供一般參考之用。

#### 如何擬備建議及修訂設計圖則

11. 下文第 12 至 21 段提供一些擬備建議設計圖則的一般指引。發牌當局可因應每宗個案的實際情況，考慮豁免某些規定。申請人凡擬更改已交來圖則上的設計，須提交經修訂圖則，以供本署考慮和由本署轉交其他部門處理；申請人須用顏色筆在圖則上標示建議的設計更改，並略加說明。不符合這項規定的經修訂圖則概不受理。

#### 食物室的最低限度面積

12. 擬備建議設計圖則時，首先要考慮的，是食物室(即廚房、食物配製室、碗碟洗滌室)的面積。根據食物業規例附表 5 的規定，普通食肆及小食食肆須設有食物室，面積如下：

##### **(a) 普通食肆**

食肆樓面總面積 (平方米)	廚房的最低限度 面積(平方米)	廚房、食物配製室及碗碟 洗滌室合計的最低限度 面積(平方米)
100 或以下	6	樓面總面積的 30%，但不得小於 9 平方米。
101 – 150	10	樓面總面積的 25%，但不得小於 27 平方米。
151 – 250	10	樓面總面積的 23%，但不得小於 36 平方米。
251 或以上	14	樓面總面積的 21%，但不得小於 54 平方米。

(b) 小食食肆

食肆樓面總面積 (平方米)	廚房、食物配製室及碗碟洗滌室 合計的最低限度面積(平方米)
22 或以下	不小於 5 平方米
23 - 35	樓面總面積的 20% 或 7 平方米， 以較小的為準。
36 - 55	樓面總面積的 18% 或 8 平方米， 以較小的為準。
56 - 95	樓面總面積的 14% 或 12 平方米， 以較小的為準。
96 - 185	樓面總面積的 13% 或 17 平方米， 以較小的為準。
186 或以上	樓面總面積的 9% 或 28 平方米， 以較大的為準。

樓面總面積是指專用於食肆業務的有遮蓋樓面面積，包括貯物室、冷藏室、員工更衣室、辦公室、空氣調節機房、廁所、升降機門廊及樓梯大堂。有關面積應在申領牌照的範圍內，以界牆內牆兩端的差距計算，並包括支柱(如有)，但不包括天井或露天地方。(計算各食物室及座位間的面積時，只計及樓面淨實用面積(以內牆兩端的差距計算)，以及樓底高度為 1.8 米或以上的樓面，但不包括支柱(如有)。)

食物室的位置

13. 設計各食物室時，宜審慎從事，避免將這些房間置於設有沙井或污水 / 衛生裝置(水廁、尿廁及廁所)的地方。遷移沙井及 / 或進行渠道改道工程，均須經屋宇署批准。此外，各食物室的設計須符合以下條件：

- (a) 不可令食物或清潔的食具從食物室送往顧客的座位間時，要經過露天地方或天井；及
- (b) 不可令顧客在前往廁所時要經過食物室。

如未能符合上述條件，食物環境衛生署可能會基於衛生理由，反對有關食肆的建議設計圖則。

## 座位間及顧客數目

14. 決定了各食物室的大小後，便可以在圖則上劃出顧客的座位間。座位間通常應包括通道在內。為計算食肆須提供多少衛生裝置(第 15 段)，以及在安裝通風系統時每小時所需的戶外空氣供應量(第 25 段)，擬容納的顧客數目，均以每人佔 1.5 平方米計算。

## 衛生裝置

15. 普通食肆和小食食肆須提供的衛生裝置的標準，都是一樣的，而且也因擬容納的顧客及員工人數而異。有關規定如下：

### (a) 顧客少於 25 人

1 個水廁及 1 個洗手盆 男性及女性用 )

1 個尿廁 男性用 )

(水廁及尿廁應分室設置，各有獨立入口) )

)

### (b) 顧客人數在 25 至 100 人之間

1 個水廁、1 個洗手盆及 1 個尿廁 男性用 )不用為員

1 個水廁及 1 個洗手盆 女性用 )工提供衛

)生裝置

### (c) 顧客人數在 101 至 200 人之間

1 個水廁、1 個洗手盆及 2 個尿廁 男性用 )

2 個水廁及 1 個洗手盆 女性用 )

)

### (d) 顧客人數在 201 至 300 人之間

2 個水廁、2 個洗手盆及 3 個尿廁 男性用 )

3 個水廁及 2 個洗手盆 女性用 )

### (e) 顧客人數超過 300 人

為顧客及員工提供的衛生裝置，須符合建築物(衛生裝置、水管、排水工程及廁所的標準)規例(第 123 章)第 5 及第 8 條的規定。

16. 每個廁格的內部面積不得小於 700 毫米× 1 200 毫米。如安裝槽式尿廁，則長 500 毫米的尿槽，即當作一個間格式尿廁。每個尿廁前面須有至少 500 毫米× 500 毫米的地方，供使用者站立。如設置間格式尿廁，則有關間格的內部面積不得小於 1 000 毫米(長)× 500 毫米(闊)。倘擬開設的食肆本身沒有衛生裝置，但所在的商業大廈有公用廁所，供食肆的顧客及員工專用，則在食肆牌照的申請中，食物環境衛生署

亦可能會接納這情況而加以考慮。就此而言，應適當地在上述公用廁所內的有關生裝置貼上標誌，標明供食肆顧客專用的廁所，而標誌應置於當眼處。此外，牌照申請人應就已申請編配廁所，以供顧客使用，向發牌當局提交經核證的廁所略圖及廁所分配證明書。

### 燃料的選用

17. 消防處及機電工程署對燃料的選用作出管制。申請人宜先閱讀第VI部第 61 及 62 段及第VII部第 76 至 81 段，然後才決定使用何種燃料。為免造成空氣污染，應選用氣體燃料。由於使用液體和固體燃料會產生黑煙及其他空氣污染問題，因此不宜選用。燃料的使用對於食肆圖則的設計，有重大關係。一般來說，水吧(冷飲櫃檯及水吧櫃檯)倘沒有耐火至少二小時的圍牆，則只准使用電力、煤氣或導管輸送的液化石油氣。廚房若有這類圍牆及有耐火的門，則可使用任何種類的燃料，但須遵守消防規定，以及機電工程署就使用電力、煤氣和液化石油氣所訂的各項規定。此外，如須在處所內安裝或更改任何食肆爐具或煙囪 / 排氣裝置，而總燃料消耗量(包括擬議工程本身)超過下列限度者，須事先獲得環境保護署批准：

- (a) 一般液體燃料：每小時 25 公升；或
- (b) 一般固體燃料：每小時 35 公斤；或
- (c) 各類氣體燃料：每小時 1 150 兆焦耳。

有關這類工程的批准申請，須在施工前不少於 28 日，向環境保護署「一站式」牌照服務辦事處\* 提出。

18. 發牌當局對燃料方面的規定是，如食肆擬使用柴油或固體燃料，則須設置一個高於樓頂的獨立煙囪。建造煙囪，須符合屋宇署及環境保護署的規定，並須在建議設計圖則上標明其位置。

### 洗手及碗碟洗滌設施

19. 處理食物的員工必須保持雙手清潔。每個食物室(即廚房、食物配製室及 / 或碗碟洗滌室)均須設有至少一個洗手盆和一個洗滌盆，供員工使用。至於容納大量員工的大型食物室，洗手盆的供應標準是每 20 名員工須有一個。洗手盆的長度最少為 350 毫米，洗滌盆則最少為 450 毫米，兩者均由盆頂內緣起量度。根據食物業規例的規定，在露天地方洗滌食具或食物設備，均屬違法。申請人宜

---

\* 這些辦事處的地址及電話，載於附錄 E。

按照業務需要，提供足夠的空間及洗滌盆，作洗滌及潔淨食具之用。

### 食具消毒

20. 用過的食具，在再次使用前，必須洗淨及消毒。倘不遵守這項規則，便違反食物業規例的規定。放置食具消毒器的位置，必須在建議設計圖則上標明。食具消毒，可採用認可的殺菌劑代替煮沸法，亦可採用經認可而具有消毒功能的洗碗碟機，代替傳統的消毒器。上述的認可殺菌劑及洗碗碟機一覽表，可向食物環境衛生署轄下各牌照組索取。

### 員工更衣室 / 貯物櫃

21. 根據食物業規例的規定，將個人物品或衣物存放於任何食物室，均屬違法，因為此舉會對食物造成污染。員工眾多的食肆，應為員工設置更衣室。至於較小的食肆，則應設置足夠的貯物櫃，供員工存放個人物品。貯物櫃不應設在食物室內，其確實位置須在建議設計圖則上標明。此外，前往更衣室或貯物櫃的通道，亦不得經過食物室。