

## 第 III 部

### 通風設施

#### 通風設施

22. 一般而言，食肆必須有足夠的通風設施，不論是天然或機械通風設施。

#### 天然通風設施

23. 倘處所無阻擋的窗口的總面積相等於建築樓面面積十分之一，則可視作有足夠天然通風設施。

#### 機械通風系統

24. 雖然法例沒有規定每間食肆都必須裝設機械通風系統，例如空氣調節系統，但此類裝置甚為常見。通風系統亦包括使用管槽接駁至抽油煙機這類簡單的機械通風系統。食肆內所有通風系統，均受附表所列處所通風設施規例管制，而根據食肆牌照的發牌條件規定，裝設此類系統，須得到發牌當局及消防處的批准。為免處理食肆牌照申請的工作受到阻延，申請人如要裝設空氣調節系統或打算安裝管槽作為抽氣系統，則須於遞交食肆牌照申請書的同時，申請批准裝設此類通風系統。除使用第 27 段所述的窗口式冷氣機之外，裝設通風系統的申請，通常由註冊專門承辦商(通風系統工程類別) / 顧問公司代申請人提出，因此，申請人委聘一名 / 一間適合的承造商 / 顧問公司辦理，是很重要的。

25. 另須注意的是，根據公眾衛生及市政條例(第 132 章)附表 2 所訂的食肆通風標準，如裝設機械通風系統，食肆內每人所得的戶外空氣，不得少於每小時 17 立方米。

#### 如何申請批准

26. 根據公眾衛生及市政條例(第 132 章)第 94(1)條的規定，在申請批准裝設通風系統時，申請人須遞交通風系統的建議設計圖則一式三份及該系統的供應商 / 承造商 / 顧問公司所發出的證明書，證明書須載有該系統的下列資料：—

- (a) 以每分鐘若干立方米計算的風扇風量；
- (b) 以每分鐘若干米計算的風扇出風速度；

- (c) 以帕斯卡計算的風扇額定操作靜壓力；
- (d) 以每分鐘轉數計算的風扇滑輪轉速；
- (e) 以平方米計算的入氣口淨面積；
- (f) 以平方米計算的排氣淨面積，如處所有具正向壓力的空氣調節裝置則除外；及
- (g) 擬用的冷凍劑類別\*。

通風系統的建議設計圖則須以十進制單位按比例(不少於 1:100)繪製。申請人必須在每份圖則上簽署，以證明正確。假如擬開設的食肆位於購物廊內，申請人須提交有關通風系統的略圖一式三份。

### 窗口式冷氣機

27. 就只使用窗口式冷氣機及吹氣扇 / 抽氣扇的小型食肆來說，申請人可自行擬備處所的通風系統簡圖一式三份，顯示此類裝置的位置，然後連同牌照申請書送交食物環境衛生署的有關牌照組。此外，亦須遞交冷氣機及吹氣扇 / 抽氣扇製造商所編製的目錄，使牌照組衛生督察獲得這些裝置的技術資料，方便審核申請。假如目錄沒有所需的資料，申請人可能須向有關製造商或供應商取得所需資料的證明。

### 批准準則

28. 食物環境衛生署牌照組收到擬裝設通風系統的申請書後，會將申請書及一份通風系統設計圖則轉交消防處消防安全總區(通風系統課)辦理。倘涉及該系統的結構安全，牌照組亦會將一份設計圖則送交屋宇署。如沒有人基於衛生理理由而反對申請，發牌當局便會把有關通風設施規定的通知書(見附錄 F)，連同消防處發出的機械通風系統消防規定，發給申請人。下文第 VI 部第 63 至 65 段載述消防安全總區(通風系統課)如何處理有關申請。倘申請人履行發牌當局的發牌條件並獲消防處簽發通風系統符合規定通知書，便會獲准裝設有通風系統。逾期遞交通風系統設計圖則，可能會阻延簽發牌照的工作。因此，申請人應及早提交申請書。

見附錄 F

---

\* 各類裝置准許使用何種冷凍劑，請諮詢專家意見。

## 第IV部

### 食物環境衛生署的職責

#### 處理普通 / 小食食肆牌照申請的程序

見附錄 G 29. 附錄 G 所載的流程圖，顯示各有關部門處理普通 / 小食食肆牌照申請的程序；本部和第 V 至 VII 部的內容會詳細說明有關的程序。

#### 遞交申請

30. 申請人必須把已填妥的申請表格\* 或信件，連同建議設計圖則(詳見第 II 部)一式三份，交回有關的食物環境衛生署牌照組<sup>△</sup>。

31. 在收到申請書後，助理秘書(食肆牌照)會將一份填妥的申請表交予屋宇署及消防處，並會與申請人安排進行設計圖則的質素審核。

#### 質素審核

32. 食物環境衛生署有關牌照組一名富有經驗的人員(通常是高級衛生督察職級)，會在進行質素審核時，與申請人(及他所聘用的認可人士 / 註冊結構工程師(如有聘用的話))討論他的申請，以及根據食物環境衛生署、屋宇署及消防處的各項有關規定，進行設計圖則的質素審核。有關的規定開列於食肆牌照申請的質素審核結果報告<sup>+</sup>。質素審核的目的，在於確保有關的申請及設計圖則符合這些規定，才獲進一步處理。

33. 在質素審核過程中，該名高級衛生督察會告知申請人其遞交的建議是否符合規定，同時亦會建議他如何糾正不妥當的地方。申請書如果不合規定，便會建議申請人遞交修訂設計圖則，並安排進行另一次質素審核。每次完成質素審核後，申請人都會獲發食肆牌照申請的質素審核結果報告一份。

---

\* 申請表格的樣本載於附錄 C。

△ 食物環境衛生署牌照組的地址及電話號碼載於附錄 A。

+ 食肆牌照申請的質素審核結果報告樣本載於附錄 H。

### 聯合實地視察

34. 在申請通過質素審核後，食物環境衛生署會將一份建議的設計圖則轉交屋宇署及消防處，徵詢這兩個部門的意見。申請人會獲告知一個聯合實地視察的日期，以便這三個部門的人員到有關處所進行視察。(聯合實地視察通常會在進行質素審核後十個工作天內進行。)在聯合實地視察時，申請人(及他聘用的認可人士 / 註冊結構工程師(如有聘用的話))必須在場。通過這初次的聯合實地視察，各有關部門可以初步了解該處所是否適合用作開設食肆，並且訂定有關的規定。

### 申請審查小組

35. 聯合實地視察完成後，將安排一個申請審查小組會議，以便申請人(及他聘用的認可人士 / 註冊結構工程師(如有聘用的話))可與有關三個部門的高級人員討論他的申請。討論內容包括有問題的地方、補救工程及申請人的擬議建築 / 裝修計劃。倘若發現有一些妨礙發牌的情況，不論原因為何，有關人員都會告知申請人。如有可行的補救辦法，他們亦會向申請人提供意見。

### 發出發牌條件通知書

36. 在出席申請審查小組會議的各有關部門人員都通過有關申請後，助理秘書(食肆牌照)會向申請人發出發牌條件通知書(通常在聯合實地視察後三個星期內)，開列各項發牌條件(見附錄 F 及 I/J，視乎情況而定)。有關的消防規定，會由消防處另行發出。申請人辦妥所有條件後，應立即通知食物環境衛生署的有關牌照組，以便該組查證。

見附錄  
F、I及J

### 拒絕申請

37. 申請審查小組倘認為處所有嚴重妨礙發牌的情況，而且情況無法補救的話，發牌當局可考慮拒絕發牌申請。

### 辦妥條件的通知

38. 申請人必須立即按照發牌條件辦理，然後盡快通知食物環境衛生署的有關牌照組，以便該組進行查證。倘該組並無收到辦妥條件的通知，則高級衛生督察(食肆牌照)只會每三個月視察有關處所一次，以查看在遵辦發牌條件方面的進展。倘有證據顯示，申請人在六個月內並未設法遵辦各項發牌條件，發牌當局可考慮撤銷有關申請。

39. 在接到申請人關於已辦妥發牌條件的通知信後，高級衛生督察(食肆牌照)便會與申請人約定視察處所的日期和時間，以查看是否已辦妥各項發牌條件。倘仍然有尚未辦妥的發牌條件，將即場向申請人指出。申請人其後會接獲書面通知，在辦妥各項尚未遵辦的發牌條件後，他必須通知有關牌照組，以便安排另一次查證視察。

#### 最後查證視察

40. 在高級衛生督察(食肆牌照)證實申請人已完全辦妥發牌條件後，衛生總督察(食肆牌照)便會在申請人在場的情況下進行最後查證視察(通常在接獲申請人辦妥條件的通知後 10 個工作天內)。

#### 將結果通知申請人

41. 在最後查證視察完成後，助理秘書(食肆牌照)會以書面通知申請人他已完全辦妥發牌條件，以及繳付指定費用\* 及領取牌照的安排。

---

\* 就食肆牌照所釐訂的費用一覽表，存放在食物環境衛生署牌照組辦事處，這些辦事處的地址及電話號碼載於附錄 A。

## 第V部

### 屋宇署的職責

#### 屋宇署署長的職責

42. 有關食肆牌照的申請，屋宇署署長須就該處所在下列各方面是否適合作食肆用途，向食物環境衛生署提供意見：

- (a) 樓宇結構的安全；
- (b) 抗火結構；
- (c) 走火通道；及
- (d) 危及公眾安全的違例建築工程。

43. 一般規定：

- (a) 當局會在充分考慮有關情況後再按個別實際環境考慮每宗個案。本文所載內容，無論在任何方面都不會減損屋宇署署長根據《建築物條例》(第 123 章)及其附屬規例所獲賦予的權力。
- (b) 由於有關事宜往往涉及複雜的技術問題，或會難以解決，因此，申請人務須及早聘用認可人士(即建築師、工程師或測量師)，以免牌照申請被拒絕，不必要地浪費時間和精神。
- (c) 如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正式遞交擬議工程的圖則。申請人務須盡早徵詢認可人士或註冊結構工程師的意見。屋宇署存備根據《建築物條例》註冊的認可人士及註冊結構工程師名冊，可供市民查閱。

#### 樓宇結構的安全

44. 樓宇結構安全方面的主要考慮事項如下：

- (a) 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)。

- (b) 如處所內有非屬樓宇結構的加高地台、重型廚房設備 / 裝置、魚缸或磚牆 / 間隔牆，認可人士 / 註冊結構工程師須提出合理理據，以證明原有樓面足以承受這些額外負荷。
- (c) 食肆的任何部分，不得設於未經屋宇署批准及同意而興建的任何構築物之內、之下或之上。
- (d) 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。

### 抗火結構

45. 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。抗火結構的一般規定包括：

- (a) 食肆與毗鄰店舖須以抗火時效不少於 1 小時的牆壁及樓板分隔。至於購物商場內的食肆，則通常無須在食肆與商場之間設置這種分隔。
- (b) 火鍋食肆與毗鄰處所須以抗火時效不少於 1 小時的牆壁及樓板分隔。設於該等牆壁的門，須為抗火時效不少於半小時的自掩門。此外，亦須在食肆每扇門與樓宇走火通道之間設置防護廊。
- (c) 食肆廚房須以抗火時效不少於 1 小時的牆壁及樓板圍建。該圍建部分的任何出入口，須裝設一扇抗火時效不少於半小時的門。廚房每扇門與下述地點之間須設置防護廊：
  - 主樓的任何走火通道；及 / 或
  - 食肆的用餐區(若食肆廚房的實用面積超過 45 平方米，而廚房門通向用餐區的出口通道)。
- (d) 廚房圍牆上的傳菜口，須裝設抗火時效不少於半小時的防火捲閘，以作防護。
- (e) 抗火牆(例如廚房牆壁)上供空調管道通過的孔洞須以防火閘妥為防護，以保持該牆壁的抗火時效。

- (f) 如涉及新的抗火牆及門，須由認可人士 / 註冊結構工程師提交填妥的表格(認可人士及註冊結構工程師作業備考第 53 號附錄 A)，以證明有關抗火部分的抗火時效。

### 走火通道

46. 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。

47. 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，對同一座大廈內處所的牌照申請，會按「先到先得」的方式處理。走火通道的一般規定如下：

- (a) 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。只有一道樓梯的大廈，上層不准經營食肆。
- (b) 任何可容納 30 人以上的房間最少須有 2 個出口。出口門須向出口方向開啓，並在開關時不得對出口通道的任何部分造成阻塞。
- (c) 一般來說，出口通道的闊度不得少於 1 050 毫米；出口通道須按食肆可容納的總人數而加闊。食肆可容納的人數若為 30 人或以下，出口門須最少闊 750 毫米；如食肆可容納的人數介乎 31 至 200 人之間，則出口門須最少闊 850 毫米，總闊度須為 1 750 毫米。有關規定的詳情，請參閱走火通道守則。
- (d) 所有規定的出口通道均須直接通往街上；地下的樓梯圍建物須在地下向外伸延，以便與大廈其餘部分分開。所有出口通道的淨高度不得低於 2 米，並須暢通無阻。每條出口通道的每部分均須有足夠人工照明，並備有應急照明系統，能在地面提供光度不少於 2 勒克斯的水平照度。應急照明系統的設計須遵照《最低限度之消防裝置及設備守則》。

- (e) 所有出口門須能隨時從內開啓而無須使用鑰匙。自動滑動門在電力中斷時須保持開啓。
- (f) 在營業時間內，出口的防盜閘門必須打開。
- (g) 食肆舖面與大廈出口樓梯的最終出口位置之間，須有一道 450 毫米的實心間隔。
- (h) 如房間出口只有一個方向通往樓梯(即有死角位)，由房間內任何部分到出口的距離，或到一處可從不同方向前往 2 個或超過 2 個出口的距離，不得超過 18 米。如房間有超過一個方向通往各出口通道，則有關距離可為 30 米至 45 米不等，視乎出口通道的抗火結構而定。
- (i) 在測定走火通道是否足夠時，實際計算可容納人數是可接受的做法。在一般情況下，處所可容納的人數可按下表評估：

用途	用以決定可容納人數的因數
座位範圍	每平方米可容納 1 人
食物室範圍	每 4.5 平方米可容納 1 人
舞池	每 0.75 平方米可容納 1 人

#### 危害公眾安全的違例建築工程

48. 申領食肆牌照的處所內若有違例建築工程，或有關處所受到這類工程影響，可能會對食肆僱員及顧客的安全構成威脅。倘發現申請牌照的處所內有違例建築工程，特別是違例閣樓，及用板封閉原有樓梯間出口及可用作閣樓的空間，以致對公眾安全構成威脅，屋宇署不會建議發牌當局簽發食肆牌照。鑑於其內的違例建築工程可令該處所不適合獲發食肆牌照，因此，申請人選擇處所經營食肆時必須加倍小心。倘選作經營食肆的處所有違例建築工程，申請人必須在提交申請書前拆除這類違例建築工程。

見附錄 K 49. (a) 危害公眾安全的違例建築工程一覽表，載於附錄 K，以供申請人參考。

- (b) 廣告招牌的安裝應按屋宇署發出的《安裝及維修廣告招牌指引》辦理。一般來說，廣告招牌如伸出行人道，須有至少 3.5 米豎向淨空及與行人道旁的距離至少有 1 米橫向淨空。伸出行車道的廣告招牌，則須有至少 5.8 米豎向淨空。申請人可向屋宇署索取該指引，以作參考。

50. 申請人須注意《殘疾歧視條例》有關為殘疾人士提供通道及設施的規定。根據《建築物條例》的規定，未經許可而擅自拆除或更改供殘疾人士使用的現有核准通道及設施(例如斜面行人道、廁所等)，可遭當局採取執法及檢控行動。

#### 處理申請

51. 透過食物環境衛生署有關牌照組的安排，屋宇署會派員參與下列工作：

- (a) 進行聯合實地視察，以核對所提交的圖則是否與處所的實際情況相符，並確定有關處所是否適合用作經營食肆，以及任何擬議或所需的改建工程範圍；及
- (b) 出席申請審查小組會議，與其他相關部門的人員及申請人討論有關申請。

52. 在一般情況下，該署人員會在申請審查小組會議上給予申請人一份通知，列明必須辦妥的各項屋宇署規定。倘有嚴重或重大妨礙發牌的情況，該署人員亦會在會議上告知申請人，以及就補救方法提供意見。

#### 核證有否遵辦樓宇安全規定的三層核證制度

53. 屋宇署已由 1996 年 8 月 1 日起，採用三層核證制度來核證申請人有否遵守樓宇安全規定，以便在處理食肆牌照申請的程序中，精簡有關核證申請人有否遵辦樓宇安全規定的處理工作。根據這個制度，樓宇安全規定分為第一、第二及第三類，詳情如下：

- (a) 第一類

申請人須直接向食物環境衛生署有關牌照組證明，已遵辦與實況有關的規定，例如出口門是循出口方向開啓、已清除出口通道上可搬移的障礙物，以及有關持牌經營範圍的規定。

(b) 第二類

認可人士 / 註冊結構工程師須直接向食物環境衛生署有關牌照組證明，已遵辦根據既定標準作專業評估的規定，例如按規定標準改善走火通道、證明樓面的結構足以承擔額外負荷、把作不同用途的地方分隔開，以及拆除違例建築工程。

(c) 第三類

若涉及引起較大關注的樓宇安全問題，例如進行大規模改建及加建工程的圖則在牌照簽發前已獲批准、食肆與相關大廈其他部分的走火通道是否足夠，以及就整座大廈的情況評估食肆結構穩定度等，則須由認可人士 / 註冊結構工程師向屋宇署證明已履行有關規定。

見附錄 L

一般樓宇安全事宜按類別劃分的一覽表載於附錄 L。根據這個三層核證制度，食物環境衛生署有關牌照組在發出發牌條件通知書時(請參看第 IV 部第 36 段)，會通知申請人應在辦妥第一及第二類規定後，通知食物環境衛生署的安排。不過，倘有第三類規定須予遵辦，申請人在遵辦第三類規定後，其委聘的認可人士 / 註冊結構工程師須透過食物環境衛生署，通知屋宇署已辦妥有關規定。在屋宇署證實申請人已完全辦妥各項第三類規定前，食物環境衛生署有關牌照組不會發出任何發牌條件通知書。

要求查閱核准圖則及文件

要求查閱核准圖則及文件，可向屋宇署索取標準申請表格提出申請，並須就查閱事宜預約時間，以便檢索紀錄。如有任何查詢，請與屋宇署圖則檢索小組(電話：2626 1207)聯絡。

查詢

有關這方面的查詢，請向屋宇署牌照組提出，該組的地址是九龍彌敦道 750 號始創中心 16 樓(電話：2626 1257 圖文傳真：2523 1872)。

## 第 VI 部

### 消防處的職責

#### 消防處處長的職責

54. 除非申請人已履行各項規定，其中包括消防處處長訂立的所有規定，否則不會獲得發牌當局簽發牌照。消防處所簽發的消防證書及通風系統符合規定通知書，是申請人已履行規定的證明，而這份證書和通知書是簽發食肆牌照的先決條件之一。第 VI 部闡述消防處處處理消防證書及通風系統符合規定通知書申請的程序；若對有關程序再有疑問，可致電或去函消防處防火分區辦事處及通風系統課(地址及電話號碼載於附錄 M)查詢。

見附錄 M

#### 怎樣取得消防證書

55. 食肆牌照申請人毋須直接向消防處申請有關處所的消防證書。消防處在接獲由食物環境衛生署有關牌照組轉交的食肆牌照申請書後，便會當作簽發消防證書的申請來處理。該處會直接與申請人通信，並將信件副本送交食物環境衛生署牌照組，使該組得知進展情況。

#### 申請程序

56. 消防處已公布消防安全標準規定，供食肆牌照申請人參考。這些規定由消防處制訂，載於文件 PPA/101(A)、PPA/101(D)、PPA/101(F)、PPA/101(G)、PPA/101(H)、PPA/101(I)、PPA/101(J)、PPA/101(L)，及 PPA/104A；至於燃料方面的規定，則載於文件 PPA/102 及 PPA/117。上述文件同時亦提供食肆在消防安全設計方面的基本資料。有關通風系統的消防規定，載於消防處通函一九九六年第四號的第 XI 部。透過食物環境衛生署有關牌照組的安排，消防處防火分區辦事處及通風系統課會派員參與聯合實地視察及申請審查小組會議，以確定處所是否適合開設食肆。如認為處所適合開設食肆，食物環境衛生署牌照組便會向申請人發出有關通風系統的消防規定及發牌條件通知書。消防處防火分區辦事處人員會審核申請人提交的設計圖則。設計圖則須按比例繪製或註明尺寸，並載有下述詳情：

- (a) 每個爐灶的位置；

- (b) 設有隔火設施的廚房設計圖則(如申請普通食肆牌照)；
- (c) 鋪面食物室 / 水吧的設計圖則；
- (d) 座位間的設計圖則；
- (e) 火水缸或柴油缸(如有的話)的位置；
- (f) 座位間所有固定或活動間隔的設計圖則；
- (g) 所有設定的窗口位置，以及進行裝修後被封閉的窗口部分；
- (h) 座位間是否設有任何舞台或舞池；
- (i) 是否設有卡拉 OK 房間；
- (j) 現時處所內所有消防裝置的位置；
- (k) 將會使用的燃料類別。

消防處有關的防火分區辦事處會以下列方式將視察結果通知申請人：

- (a) 如處所不適合，消防處會發信反對申請，並解釋原因；或
- (b) 如處所適合，消防處會發出通知信，載列有關的消防規定，要求申請人遵辦。

### 消防規定

57. 消防規定是保障公眾安全、防止處所失火、制止火勢蔓延及即時向處所佔用人發出警告的措施。申請人須取得下列證明書或牌照 / 批准信：

- (a) 由註冊消防裝置承辦商簽發的消防裝置及設備證書(FS251)和符合安全證明書(FSI/314A)；
- (b) 由消防處就儲存及使用危險品所簽發的危險品牌照或批准信；

- (c) 由消防安全總區(通風系統課)簽發的通風系統符合規定通知書；及
- (d) 測試報告或應急照明系統核對表。

見附錄 N

消防裝置及設備證書(FS251)、符合安全證明書(FSI/314A)、危險品牌照及通風系統符合規定通知書的樣本，載於附錄 N，以供參考。這些證明書及牌照 / 批准信的作用，詳見下文。

#### 消防裝置及設備證書(FS251)和符合安全證明書(FSI/314A)

58. 這些證書由註冊消防裝置承辦商簽發，旨在確保大廈的消防裝置，在處所裝修後仍能有效操作。

59. 申請人須委聘一名註冊消防裝置承辦商檢驗有關裝置和證明裝置合格，以及修理因處所進行改建或加建工程而造成的任何損壞。完成有關工作後，須向消防處處長提交這些證書的副本。所有註冊消防裝置承辦商的資料，存放在各防火分區辦事處\* 及消防局，以供查閱。

#### 危險品牌照 / 批准信

60. 危險品牌照 / 批准信由消防處簽發。要求取得這牌照 / 批准信的目的，是要確保在處所內儲存或使用的危險品，不致對有關食肆構成危險。消防處要求申請人領取何類牌照 / 批准信，須視乎擬採用的燃料而定，而擬採用的燃料，亦可能對下列各項有所限制：

- (a) 食肆的位置；
- (b) 准許使用的燃料數量；及
- (c) 廚房的設計。

下文第 61 及 62 段分別列出使用液體及固體燃料所受的限制，而第 VII 部第 76 至 81 段則列出使用電力、煤氣及液化石油氣作燃料所受的限制。

---

\* 這些辦事處的地址及電話號碼載於附錄 M。

## 液體燃料

61. 由於使用液體燃料容易散發黑煙，因此並不建議食物業使用這類燃料。就消防安全的觀點而言，只有以下兩種液體燃料是准許使用的：

- (a) 柴油，倘獲批准 / 發牌，其儲存量如下：
  - (i) 如儲存在經消防處處長根據危險品(一般)規例第 99A(1) 條的規定而認可的儲油箱，則儲存量不得超過 2 500 公升；及
  - (ii) 如儲存在須領有消防處根據危險品條例規定而簽發的 危險品牌照 的地下油箱，則儲存量可超過 2 500 公升。

申請人亦宜閱讀第 II 部第 18 段，以了解食物環境衛生署的有關規定。

- (b) 火水，其儲存 / 使用量不得超過 20 公升，而根據危險品條例 (第 295 章) 第 6 條的規定，倘儲存 / 使用量超過上述規定，必須設置一個符合發牌條件的獨立危險品倉庫。

## 固體燃料

62. 廚房與處所其他部分之間，須有隔火設施。申請人亦宜閱讀第 II 部第 17 段，以了解食物環境衛生署的有關規定。

## 通風系統符合規定通知書

63. 通風系統符合規定通知書由消防處消防安全總區(通風系統課)負責簽發，旨在確保食肆所安裝的通風系統已經該處檢查，及證明符合附表所列處所通風設施規例的規定，以及消防處就機械通風系統所訂定的消防規定。

64. 申請人須獲得食物環境衛生署有關牌照組批准其通風 / 空氣調節系統設計圖則，並須於完工後通知消防處通風系統課。消防處在接獲食物環境衛生署有關牌照組的經批准圖則後，便會處理有關申請。消防安全總區(通風系統課)在接獲申請人有關通風系統的完工通知後，便會派員視察該處所。倘若認為通風系統符合附表所列處所通風設施規例的規定，消防處便會直接簽發通風系統符合規定通知書給申請人，並將通知書副本送交食物環境衛生署有關牌照組。

65. 如通風系統不符合消防規定，消防安全總區(通風系統課)人員會在視察時以書面告知申請人或其委任代表，說明所需進行的補救工程，並會擬備載列不符合規定的工程的正式清單，透過食物環境衛生署有關牌照組發給申請人。在完成補救工程後，申請人須向消防安全總區(通風系統課)作出完成規定事項通知。倘申請人不依指示辦理，該通知書的簽發(那是簽發食肆牌照的先決條件之一)便會受到延誤。

#### 應急照明系統核對表

66. 這份核對表旨在讓消防處核對所裝設的應急照明系統是否符合指定標準。

#### 完成規定事項通知

67. 除非接獲特別要求，否則消防處在發出上述信件(信中載列各項須予遵辦的消防規定)後三個月內，不會再進行視察，以便申請人有足夠時間裝修處所及履行規定(第 56 段)。如消防處每次進行視察後三個月內，仍未接獲申請人有關通風系統的完成規定事項通知，便會通知食物環境衛生署有關牌照組。

#### 隨後的視察

68. 為免延誤，申請人或其授權的代表在完成所有必需的工程後，應打電話或以書面通知有關的防火分區辦事處，或去信消防處通風系統課\*，以便安排進行隨後的視察。

#### 簽發消防證書

69. 若消防處人員在隨後的視察中，證實處所已符合所有消防規定，而有關設計又符合經批准的圖則，便會以書面通知申請人(函件副本會送交食物環境衛生署有關牌照組)，在繳付訂明的費用後便可領取消防證書。

70. 要領取任何食肆牌照，必須首先取得消防證書。只有在實際的設計符合消防處所接納的最新圖則，而又完全符合各項所需的消防規定時，消防證書才會維持有效。倘處所進行改建或加建工程，以致影響消防安全，便須重新申請消防證書。

---

\* 這些辦事處的地址及電話號碼載於附錄 M。

### 因未符合規定而重行視察

71. 在初步的隨後視察中，若發現處所仍未符合消防規定，有關的防火分區辦事處會以書面告知申請人須進行的補救工作，並會在接獲申請人通知已遵辦有關規定後再進行視察，直至申請被拒絕，或消防證書已簽發為止。倘發現食肆無牌營業，亦會通知食物環境衛生署採取適當行動。

72. 如在隨後視察中，證實申請人已履行所有消防規定，而設計又符合經批准的圖則，便會簽發消防證書。

## 第 VII 部

### 機電工程署的職責

#### 機電工程署署長的職責

73. 倘食肆擬使用電力、煤氣及液化石油氣，申請人須向發牌當局提交有關的證明書。

74. 這些證明書須由已向機電工程署註冊的電力或氣體工程承辦商簽發，證明食肆內的電力或氣體裝置符合法例規定及有關守則。

75. 下文第 76 至 81 段載列使用每類燃料所須遵守的規定。如對電力、煤氣或液化石油氣的使用有任何疑問，可直接與機電工程署\* 聯絡。

#### 電力

76. 食物業使用電力作燃料，不受任何限制。不過，所有固定電力裝置工程都須由註冊電力裝置承辦商 / 工人進行。就新的固定電力裝置而言，申請人須根據電力(線路)規例(第 406 章附屬法例)第 19 條的規定，為有關固定電力裝置領取完工證明書(表格 WR1)，並將正本或副本提交發牌當局；或根據上述規例第 20 條的規定，為固定電力裝置領取經批簽的定期測試證明書(表格 WR2)，並提交發牌當局。

#### 煤氣及液化石油氣

77. 食肆內的所有氣體裝置工程，必須由註冊氣體工程承辦商按照氣體安全條例(第 51 章)的規定進行。這類工程包括新的氣體裝置工程及現有裝置的維修保養工程。氣體安全監督的辦事處，即機電工程署氣體標準事務處，負責執行氣體安全法例，以及審批進行這類工程的守則。

78. 煤氣裝置須遵守氣體安全條例的規定，以及香港中華煤氣有限公司發出的守則。

---

\* 該署的地址及電話號碼載於附錄 O。

79. 液化石油氣裝置，包括手提式氣體裝置，須符合氣體安全條例的規定，以及氣體安全監督發出的氣體應用守則之六：「商業處所內作供應飲食用途之石油氣裝置規定」。須特別注意的事項如下：

- (a) 根據氣體安全(氣體供應)規例的規定，倘使用或貯存超過 130 公升(額定水容量)的罐裝液化石油氣，須獲得氣體安全監督書面批准。
- (b) 液化石油氣不得供應至地面層以下的樓層。
- (c) 除非處所並無中央煤氣或液化石油氣供應系統，否則不得使用罐裝液化石油氣(供點心手推車使用的除外)。油罐必須存放在特設的貯物室內，並須用堅硬金屬喉管接駁至有關裝置。

80. 倘食肆牌照申請人擬在申領牌照的處所進行氣體裝置及更改工程，下文載述在工程證明計劃下須遵照的程序：

- (a) 申請人須挑選一名註冊氣體工程承辦商\*。
- (b) 在動工前，申請人須取得由註冊氣體工程承辦商簽署的符合規格證明書，並提交發牌當局。
- (c) 在完成所有氣體裝置及更改工程，包括氣體裝置的試行操作後，申請人須取得由註冊氣體工程承辦商簽署的完工證明書，並提交發牌當局。

81. 發牌當局會查證有關氣體工程承辦商是否已就這類工程向氣體標準事務處註冊，以及工程證明書是否已填妥。發牌當局不會為簽發牌照而視察有關工程。註冊氣體工程承辦商須負責確保所有工程已按照法例規定和有關守則完成。氣體標準事務處隨後會不時對已完成的工程進行質素監管。

---

\* 食物環境衛生署牌照組辦事處備有有關承辦商的名單，以供查閱。這些辦事處的地址及電話號碼載於附錄 A。有關承辦商的名單亦載於機電工程署的網站內，網址為：[www.info.gov.hk/emsd/index.htm](http://www.info.gov.hk/emsd/index.htm)。

## 第 VIII 部

### 食肆暫准牌照

#### 普通 / 小食食肆暫准牌照

82. 根據食物業規例第 33C 條的規定，若申請牌照的處所已符合各有關部門就簽發暫准牌照而對衛生、通風設施、處所安全及消防所規定的各項基本要求，發牌當局可應申請人的要求，簽發普通 / 小食食肆暫准牌照，使申請人可在已證明辦妥各項基本規定，但仍有待簽發正式牌照之前，暫時營業。

#### 申請及發牌程序

83. 申請人完全有自由選擇是否申請暫准牌照。如選擇申請暫准牌照，便須在申請正式牌照時一同提出\*。發牌當局不會考慮接納不申請正式牌照的暫准牌照申請。

84. 暫准牌照申請的發牌程序與正式牌照申請的一樣。不過，申請人在獲發發牌條件通知書(暫准發牌)後，須提交專業人士作出的證明，通知已辦妥各項規定。附錄 G 的流程圖載列暫准牌照申請(以及正式牌照申請)的發牌程序。

見附錄 G

#### 發牌準則

85. 倘—

- (a) 各有關部門原則上不反對正式牌照申請，換言之，該申請已獲申請審查小組接納；
- (b) 申請人已獲發有關簽發暫准牌照的通知書，訂明在衛生、通風設施(見附錄 P)、處所安全及消防方面須遵辦的基本規定；及
- (c) 發牌當局在接獲申請人提交附有專業人士以指定表格<sup>+</sup>作出的證明，通知已辦妥各項暫准發牌條件<sup>△</sup>後，也認為有關處所已符合所有基本規定；

見附錄 P

發牌當局便會簽發暫准牌照。

---

\* 兩者的申請表格相同，樣本載於附錄 C。

<sup>+</sup> 指定表格的樣本載於附錄 R 至 U。

<sup>△</sup> 有關通知的樣本載於附錄 Q。

86. 下述專業人士獲發牌當局承認，可就暫准牌照申請作出證明：

- (a) 衛生及處所安全規定方面，是根據建築物條例註冊的認可人士或註冊結構工程師；
- (b) 消防裝置及設備方面，是根據消防條例註冊的消防裝置承辦商；及
- (c) 通風系統方面，是根據建築物條例註冊的專門承辦商(通風系統工程類別)。

食物環境衛生署牌照組<sup>\*</sup>備有上述認可人士和註冊結構工程師、消防裝置承辦商及註冊專門承辦商(通風系統工程類別)的名單，可供查閱。

#### 有效期

87. 暫准牌照的有效期為 6 個月，使持牌人可在已證明辦妥各項基本規定，但仍有待簽發正式牌照之前，暫時營業。

#### 續期

88. 發牌當局倘相信暫准牌照的持有人仍未辦妥正式牌照的發牌條件，是由於一些並非是持牌人、他的承造商及代理人一般所能控制的因素，則可在牌照到期前將暫准牌照續期，但只限一次，為期不超過 6 個月。這類情況的例子如下：

- (a) 處理正式牌照申請的工作受阻延，但並非由於持牌人或他的承辦商或代理人的行爲、過失或疏忽所致；及
- (b) 發生罷工、宵禁或天災等事件。

89. 有意申請暫准牌照續期的人士，應在牌照到期前 3 個星期遞交申請書，以及一併附上證明文件，證實他是由於上文第 88 段所指的因素而未能辦妥正式牌照的發牌條件。

#### 轉讓

90. 除非獲得發牌當局同意，否則暫准牌照不得轉讓。有關正式牌照轉讓的現行政策及指引，也適用於暫准牌照的轉讓申請。

---

\* 這些辦事處的地址及電話號碼載於附件 A。

### 牌照費用

91. 暫准牌照的簽發和續期費用，是正式牌照的 50%。不過，暫准牌照持有人若在牌照有效期間獲發正式牌照，便會按比例獲得退還部分已繳付的暫准牌照費用。

### 監察

92. 獲發暫准牌照的處所必須遵守與持有現行正式牌照的處所相同的持牌條件，而且亦受到持牌食物業處所的現行選擇視察制度及暫停 / 吊銷牌照制度所管制。

93. 各有關部門負責牌照事宜的人員，會按照其部門的正常發牌程序，跟進簽發正式牌照的發牌條件通知書中未辦妥的事項。

## 第 IX 部 環境保護措施

### 與食肆有關的環境規定

94. 食肆牌照的簽發，並不使持牌人獲得豁免，使其無須遵守環境保護署(環保署)所訂明的環境規定。在多項環境規定之中，下列各項特別與食肆有關：

#### 《空氣污染管制條例》的規定(第 311 章)

- (a) 廚房排氣口排出的廢氣不可含有可見的油煙，所散發的氣味也不應對鄰近易受影響的地方(例如住宅樓宇和學校)造成滋擾。
- (b) 煙囪或設備不可在任何一段 4 小時的時間內噴出黑煙合共超過 6 分鐘，或在任何時間連續噴出黑煙超過 3 分鐘。
- (c) 如要裝置、改裝或修改煙囪、火爐或煙道而其總燃料耗用量超過指定水平(詳情請參閱第 17 段)，必須事前獲得環保署批准才可進行有關工程。

#### 《噪音管制條例》的規定(第 400 章)

- (a) 通風系統及冷凍裝置等不可發出過量噪音。有關噪音規定及可接受噪音聲級的詳細解釋，列載於環保署發出的《管制非住用處所、非公眾地方或非建築地盤噪音技術備忘錄》內。

#### 《水污染管制條例》的規定(第 358 章)

- (a) 食肆所產生的工商業污水，必須先向環保署申領牌照，才可排放。食肆東主/經營者必須確保污水的排放符合牌照的條款及條件。有關排放牌照的詳細申請程序，可參閱環保署發出的《水污染管制條例指南》。

95. 有關環境規定及牌照申請/批准的查詢，可聯絡環保署轄下的辦事處\*。

### 重要須知

#### 一般事項

96. 污染控制設備的設計及裝置一般涉及複雜的技術問題。裝置工程亦可能須獲建築事務監督批准。食肆東主/經營者宜聘用合格的顧問/合資格的工程師進行有關設備的設計及裝置，並向建築事務監督申請批准。

---

\* 有關辦事處的地址和電話號碼列載於附錄 E

97. 地點的挑選、設備的擺放及設計、以及污染控制設備的選擇和裝置，對預防污染非常重要。食肆東主/經營者必須在規劃初期便注意下列事項，避免在開店營業時引起環境問題。

### 食肆地點

98. 有關地點所存在的限制，例如沒有適當地方安裝煮食油煙排放口，可令經營食肆所引起的污染問題極難處理。下文撮述在選擇適當地點時須考慮的主要環境因素。

#### 一般事項

- (a) 確保與附近居民相隔足夠的緩衝距離。
- (b) 確保有足夠空間設置污染控制設備。

#### 防止空氣污染

- (a) 避免選用住宅大廈或鄰近住宅大廈的地點。
- (b) 廢氣排放口應設置在一個與鄰近建築物有充足分隔距離的地方，讓油煙易於空氣中消散。
- (c) 確保有足夠空間及可容易進出的地方，以供裝置空氣污染控制設備。
- (d) 除了設計妥善的廢氣排放系統之外，處所內不應有其他途徑可以讓油煙及氣味擴散到鄰近地方。

#### 防止噪音滋擾

- (a) 應有密封的空間(如機房)可供裝置高噪音的設備，尤其是當這些設備晚上仍要開動。
- (b) 如必須把會產生噪音的設備(例如風冷式冷卻器)設置在露天地方，應考慮增設適當的噪音控制設備，並確保該樓面足以承托所增加的重量。

#### 防止廢物和水污染

- (a) 有適當的空間裝置足夠容量的隔油池。
- (b) 附近設有容量足夠的公共污水渠以收集食肆排出的廢水。
- (c) 有充足的空間以供製備食物及清洗碗碟，而不用把這類工作的範圍擴展至橫巷。
- (d) 有充足的空間及設施以供貯存及運送廢物。

## 廚房排氣系統的設計及裝置

99. 由食肆排放至空氣中的排放物不應含有可見的油煙或難聞氣味。食肆廚房內的煮食爐具必須特別設計，在使用時不可排放過量空氣污染物。在能夠應付食肆的業務情況下，必須盡量減少煮食爐具的數目。
100. 必須在適當位置安裝並妥善設計排氣系統的排氣口，以免對公眾造成或促成空氣污染。下文撮述須考慮的主要因素：

### 排氣口的位置

- (a) 排氣口應設於空氣流通的地方，使排放物可暢通無阻地擴散。
- (b) 與任何鄰近易受影響的樓宇保持適當緩衝距離，以免造成滋擾。
- (c) 廢氣應該畢直向上排放。如果採用其他設計，宜就有關系統的成效徵詢環境專家的意見。
- (d) 確保排氣系統的排放物不會因為使用板、蓋或其他遮蓋物而受抑制或不能垂直向上排放。
- (e) 排氣口應盡可能加高，比食肆所在樓宇的最高點至少高 3 米。如果在 20 米直徑範圍內，有任何相連或毗鄰建築物高於排氣口所在的大廈，排氣口應相應加高。如上述方法不可行，應徵詢環境專家的意見以找出其他可設置排氣口的位置。

### 排氣系統的設計

- (a) 供煮食爐具使用的全套抽氣系統，包括空氣污染控制設備在內，應適當設計、建造及維修。設計必須能夠應付預計的高峰負荷情況，即最壞的情況。
  - (b) 油炸、火烤或烘烤等操作會產生大量油煙，必須使用高效率的空氣污染控制設備加以清除，才可排放到戶外。
  - (c) 如廢氣含有強烈氣味或排氣口的位置與任何易受影響地方(例如住宅樓宇和學校)非常接近，須同時安裝高效率的氣味控制設備。
  - (d) 由於清除油煙及強烈氣味均須額外特別處理，因此，這類排放物適宜分開收集及處理，以免這些污染較嚴重的廢氣混合一般通風系統的廢氣，使控制設備負荷過重。
101. 有關油煙及煮食氣味問題及可行解決方法的詳細資料，可參考環保署發出的《控制食肆及飲食業的油煙及煮食氣味》。

## 通風系統的設計及裝置噪音的考慮因素

102. 爲了預防通風系統(例如空調設備，進氣扇及排氣扇)對鄰近居民產生噪音滋擾，應注意下列各項：

### 通風系統的設計

- (a) 通風系統所產生的噪音聲級，應較根據《噪音管制條例》發出的《管制非住用處所、非公眾地方或非建築地盤噪音技術備忘錄》第 2 段所訂明的可接受噪音聲級低 5 分貝(A)。
- (b) 確保所選擇的所有通風系統，均採用具備適當荷載量及噪音量較低的型號。
- (c) 按所需承托的重量設置避震底座，以及爲轉動或震動的部件安裝彈性接口，並使用具阻尼減震作用的材料和吸音橫擋板。

### 貼近噪音感應強地方(如住宅樓宇和學校)的系統的額外考慮因素

- (a) 把噪音源頭設於遠離易受噪音影響地方的位置。
- (b) 確定主要的噪音源頭(例如大型抽風扇或風冷式冷卻器)會否造成滋擾。
- (c) 如有需要，爲朝向易受噪音影響地方的噪音源頭加上消減噪音的設施，例如安裝隔音板、隔音罩、減聲器或隔音百葉窗板。

103. 有關通風系統噪音問題及可行的解決方法，可參考環保署發出的《控制通風系統噪音的優良手法》。

## 排水設施的考慮因素

104. 爲免引起排水問題或構成非法渠道接駁，必須注意下列各項：

- (a) 確保所有廢水排入污水渠，只有雨水及未受污染的水，才可排入雨水渠或地面排水渠。
- (b) 確保所有收集自食肆廚房的油脂廢水(包括來自水槽、洗滌槽及地面排水渠的廢水)，必須先流經容量足夠的隔油池才可排放。
- (c) 來自酒吧和備膳室(如非用作煮食或其他食物準備工作)的廢水，以及來自淋浴間和廁所的廢水，可以直接排入污水渠。
- (d) 廚房、準備食物及/或洗滌飲食用具的房間，不應設於沒有適當排污設施的地方，例如食肆範圍外的露天地方或後巷。

## 廢水的處理

105. 來自食肆的油脂廢水，在排放前必須先流經隔油池或其他廢水處理設施處理，以便達到牌照所規定的標準。在使用隔油池時，必須考慮下列主要因素：

- (a) 隔油池必須設計妥善，且容量足夠應付業務繁忙時間內所產生的廢水量。
- (b) 應盡可能把隔油池設於低於廚房樓層的位置，使地面廢水亦可流入隔油池。
- (c) 隔油池應設於一個方便的位置，利便隔油池廢物收集車輛進行日常的清理工作。
- (d) 應在緊貼隔油池排出口後面或在其下游的其他方便位置設置取樣點，以便抽取具代表性的廢水樣本進行測試，確保符合牌照內有關排放標準。
- (e) 凡沒有接駁公共污水渠的處所，必須加設廢水處理設施(例如污水處理裝置)，以達到規定的排放標準。

106. 此外，也可參考由環保署發出的《餐館及食品廠的隔油池》小冊子。該小冊子概述有關隔油池的設計、運作及維修保養的資料。

## 運作及維修

107. 污染控制設備的日常運作及維修直接影響有關設備的效能。食肆東主／經營者應確保所有污染控制設備有定期進行監測及檢查。(請參考生產商的指引)