

附註： 本附錄所載的發牌條件及持牌條件樣本，僅供一般參考之用，並可能按照個別情況而更改。

## 小食食肆正式牌照

### 標準發牌條件

#### 注意

如進行樓宇結構或渠道方面的改建或加建工程，申請人須負責向建築事務監督申請批准。

在獲發牌照後，持牌人仍須履行建築事務監督、消防處處長、機電工程署署長、環境保護署署長或其他政府部門所訂立或可能訂立的一切條件及規定。

## 1. 設計

### 1.1 圖則

- (1) 在獲簽發牌照 / 獲批准更改設計 / 獲批准安裝通風系統\*之前，申請人須將每一款圖則一式三份提交發牌當局批准；圖則須以十進制單位按比例繪製，並顯示樓宇及所裝設的通風系統的最終設計。
- (2) 除發牌當局規定作出的更改外，樓宇設計必須與提交發牌當局批准的圖則完全一致。
- (3) 每份圖則均須由申請人簽署，以證明正確。

(注意：申請人無須為履行此項發牌條件而聘用專業人士繪製圖則。但如進行樓宇結構或渠道方面的改建工程，則送交建築事務監督的圖則，須由認可人士或註冊結構工程師呈遞。如與申請書一併遞交的原來圖則有任何修改，則須將修訂圖則一式三份重新提交發牌當局覆核。)

\*請刪去不適用的項目

## 2. 食物室

### 2.1 食物室面積

必須撥出最少(註明數目)平方米的地方作廚房、食物配製室及碗碟洗滌室用途。

### 2.2 樓面、牆壁及樓頂

- (1) 每個廚房、食物配製室及碗碟洗滌室的樓面，均須鋪上光滑而不吸水的淺色物料或磚片(有防滑表面的瓷磚是另一種可獲接納的物料)，而樓面須向排水渠口傾斜。
- (2) 每個廚房、食物配製室及碗碟洗滌室內的牆壁或間隔牆表面，必須鋪上光滑而不吸水的淺色物料或磚片，至最少2米高。牆腳與樓面連接處須填成一凹圓線(即須圓滑)。牆壁其餘表面及樓頂，均須髹上淺色灰水或油漆。

- (注意：(1) 酒吧範圍內只供應飲品而並非作配製食物用途的地方，可獲豁免遵守「淺色」的規定。
- (2) 倘對廚房、食物配製室及碗碟洗滌室的牆壁、樓面及樓頂須使用「淺色」的規定有任何疑問，可將色板提交發牌當局批准。(色板在與30%網點比色膠片比較時，如濃度不深過「淺灰色」，通常都符合這項規定。)

### 2.3 食物室圍牆

食物室包括廚房、食物配製室及碗碟洗滌室。廚房須以固定圍牆與樓宇其餘部分分隔，而圍牆須高達樓頂。至於其他食物室，則須設有至少75厘米高的固定圍牆或上菜櫃檯，以便將這些食物室與樓宇其餘部分分隔。倘廚房、食物配製室及碗碟洗滌室設在同一房間，則須以高達樓頂的固定圍牆，將該房間與樓宇其餘部分分隔。

## 2.4 舖面食物配製室

食肆舖面的食物配製室，須符合下列條件：

- (a) 須用磚或其他堅固不吸水物料建造，位置須固定，高度不得低於 750 毫米；
- (b) 在上文(a)段所述的磚構建物之上，須安裝固定的玻璃間板，直達樓頂，將食物配製室與前面的街道及側面的座位間 / 通道隔開。在側面的玻璃間板，須沿食物檯的最前部分安裝牢固，長度最少為 1.2 米；及
- (c) 必須設有防塵及防蠅的飾櫃 / 食櫥，以存放食物。

(註：請參閱隨附的簡圖。)

## 3. 衛生設施

### 3.1 衛生裝置

必須在(註明位置)設置男性用水廁(註明數目)個及沖水尿廁(註明數目)個；以及女性用水廁(註明數目)個。凡輸送井水作沖廁用的供水管，均須髹上黑色。男廁與女廁必須分隔，並須有不同入口。

- (注意： (1) 每段 500 毫米長的尿槽，可視作尿廁一個，而每個間格式或斗式尿廁的淨寬，不得小於 500 毫米。
- (2) 水廁廁格的內部面積，不得小於 1200 毫米× 700 毫米。
- (3) 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)。

### 3.2 洗手設施

必須在(註明位置)設置以光面陶或其他認可材料製造的洗手盆(註明數目)個，長度至少 350 毫米(由盆頂的內緣起量度)。每個洗手盆均須與自來水管或發牌當局認可的其他水源連接，並裝有廢水管，連接至適當的排水系統。

#### 4. 通風設施(包括抽除油煙/廢氣的設施)

##### 4.1 機械通風設施

假如樓宇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，以確保在樓宇預計容納的人數限度內，每人每小時可獲供應至少 17 立方米室外空氣。機械通風系統的輸氣量如超過每秒鐘 1 立方米，或供樓宇內多個隔火間使用，則須裝設由煙霧偵測器操控的自動斷路裝置。

(注意：持牌人如欲自動安裝通風系統，亦須遵守同樣規定。)

##### 4.2 通風系統的設計

通風系統必須符合表列樓宇通風設施規例(第 132 章)第 4(1)條的規定。

##### 4.3 井水

空氣調節系統所用的井水，必須流動於封閉式循環系統內；所有輸送井水的喉管，均須髹上黑色。

##### 4.4 抽氣扇及吹氣扇

須安裝抽氣扇及吹氣扇，安裝位置、數量及輸氣量如下：

(a) 在(註明位置)安裝輸氣量每分鐘(註明數目)立方米的抽氣扇(註明數目)具。

(b) 在(註明位置)安裝輸氣量每分鐘(註明數目)立方米的吹氣扇(註明數目)具。

##### 4.5 抽氣扇所排出的廢氣

所有在樓宇內安裝的抽氣扇，均須於距離地面或路面至少 2.5 米高的地方，將廢氣排出戶外，但不得造成滋擾。

##### 4.6 廚房 / 食物配製室內的吹氣扇

廚房 / 食物配製室須裝設輸氣量每分鐘\_\_\_\_\_立方米的吹氣扇，並附有氣槽，以抽取室外的新鮮空氣。

#### 4.7 吹氣扇的位置

所有在樓宇內安裝的吹氣扇，均須從戶外離地面或路面最少 2.5 米高的地方，抽取新鮮空氣，但不得造成滋擾。新鮮空氣入口與廢氣出口不得過於接近，以防廢氣倒流。

#### 4.8 金屬抽油煙機

(1) 廚房及食物室內所有爐具的上方，均須設置抽油煙機，與氣槽妥為連接，而氣槽則須配有輸氣量每分鐘至少(註明數目)立方米的抽氣扇一具。廢氣則應以下列其中一種方法處理：(a)先經濾油器及如灑水器和靜電除塵器等空氣污染控制設備(倘發牌當局有所規定)，然後排出戶外；排出的方式及位置，不得造成滋擾；或(b)經天台排到戶外，但不得造成滋擾。

(2) 上述裝置須領有裝設在表列樓宇的通風系統符合規格通知書，該通知書由消防處處長簽發。

#### 4.9 獨立煙囪

如以固體燃料或柴油作烹煮用，則必須在外牆建造一個獨立煙囪，位置最好在樓宇的後部。

(注意：建造煙囪前，必須先獲建築事務監督及環境保護署署長批准，而申請人須自行申請這項批准(見第 II 部的第 17 段及附錄 E)。)

### 5. 渠道

#### 5.1 隔油池

必須設置一個或多個隔油池，以防止油脂流入排水渠或污水渠內。(請參閱隨附的簡圖。)

(注意：設置地底隔油池前，須先獲得建築事務監督批准；申請人須自行申請這項批准。)

## 5.2 食物室及座位間的沙井及排水管

- (1) 任何食物室(包括廚房、食物配製室及碗碟洗滌室)內均不得設有沙井。設於座位間的沙井，必須有雙重密封的蓋。

(注意：食物室內如有任何沙井，有關沙井必須遷移。遷移沙井屬更改渠道工程，須獲得建築事務監督批准才可進行。申請人須自行申請這項批准。)

- (2) 食物室或座位間的糞管 / 廢水管 / 雨水管，必須用套管密封，套管須用發牌當局認可的不透水防銹物料<sup>\*</sup>製造，且須附有適當的檢驗孔。

(\*附註：例如1.6 毫米厚的不銹鋼片，或115 毫米厚而外邊鋪有灰泥的磚砌物，通常都可獲得發牌當局接納。)

## 6. 其他設施

### 6.1 食水供應

除非發牌當局批准使用其他水源，否則必須在樓宇內裝設自來水喉。

### 6.2 碗碟洗滌室

須在(註明位置)設置以光面陶、不銹金屬或其他認可物料製造的洗滌盆(註明數量)個，長度最少450 毫米(由盆頂的內緣起量度)。每個洗滌盆須連接至自來水喉或發牌當局認可的水源，且配有連接至適當排水系統的廢水管。

### 6.3 消毒設備

須在(註明位置)設置容量不小於23 公升的消毒器(註明數量) 個，以便將所有在烹製食物或飲食時所使用的陶瓷器、玻璃器皿或其他用具消毒，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的器皿用具。若不使用消毒器，可用洗碗機或殺菌劑代替。洗碗機或殺菌劑的種類，必須獲發牌當局認可。

#### 6.4 洗滌及消毒設備的擺放

如未有設置洗碗機，則食物室內用以把飲食器皿洗滌及消毒的一切設備，其擺放方式及位置，須以發牌當局感滿意為合。

(注意：隨附的小冊子載有洗滌及消毒設備的建議擺放方式。)

#### 6.5 存放飲食用具

須設置足夠的碗碟櫃，以存放食物業務上所使用的烹調用具、飲食器皿及刀叉。

(注意：發牌當局建議食物室範圍內每 1 平方米應有 0.02 立方米的空間，撥作放置碗碟櫃之用。食物室範圍是指廚房、食物配製室及碗碟洗滌室。)

#### 6.6 食物配製檯

用以配製食物的檯面，必須以接口緊密的硬木或其他不透水物料製造。

#### 6.7 砧板

須設置平滑、接口緊密而無裂縫的硬木砧板或長檯，以便斬切食物。

#### 6.8 雪櫃

必須設置雪櫃(註明數目)個，以不高過攝氏 10 度的溫度，貯存所有容易腐壞的食物。每個雪櫃都須設有溫度計，顯示櫃內的溫度。

#### 6.9 櫃檯

櫃檯須用磚或其他堅固不透水物料建造，其位置須固定。櫃檯的上面及向着食物配製 / 碗碟洗滌地方的側面，均須鋪上不透水物料。

#### 6.10 架子及擱板

必須設置足夠的架子及擱板，存放烹調用具，以免這類用具接觸地面 / 樓面。

### 6.11 食物升降機

- (1) 食物升降機必須整部以不透水金屬製造，且須方便清理。所有攔板都必須能夠拆除。用以運送食物及潔淨碗具的食物升降機或升降機機格的外面，須附有下列中文字樣，字體的高度最少為 50 毫米：

食物及潔淨碗具專用

用以運送不潔碗具的食物升降機或升降機機格的外面，亦須同樣附有下列中文字樣，字體的高度最少為 50 毫米：

不潔碗具專用

- (2) 若只裝設一部只有一格的食物升降機，則
  - (i) 升降機只限用作運送食物及潔淨碗具；或
  - (ii) 須將該格一分為二，上格存放食物及潔淨碗具，下格則存放殘羹及不潔碗具。

## 7. 證明書

### 7.1 通風系統證明書

安裝通風系統(包括空氣調節系統)前，必須先向有關的供應商索取一份通風系統證明書，然後交予發牌當局。證明書須詳列公眾衛生及市政條例(第 132 章)第 94 條所要求提供的資料。

### 7.2 消防證書

申領小食食肆牌照的樓宇，必須向消防處處長申領消防證書。

### 7.3 機械通風系統符合規定通知書

申領小食食肆牌照的樓宇，必須就樓宇內裝設的機械通風系統向消防處處長申領符合規定通知書。

#### 7.4 電力裝置證明書

新的固定電力裝置安裝妥當後，必須經由已向機電工程署署長註冊的電氣技工 / 承辦商檢查、測試及證明，並須將完工證明書(表格 WR1)正本或副本乙份送交發牌當局，以證實符合有關規定。至於現有的電力裝置，則須提交一份經機電工程署署長批簽的定期測試證明書(表格 WR2)，以代替所需的表格 WR1。

#### 7.5 氣體裝置檢查證明書

擬進行的氣體裝置安裝 / 試行操作工程，須經註冊氣體工程承辦商檢查，並證明工程符合各項氣體安全規例及守則。申請人須向有關的承辦商索取一份由其正式簽署及蓋印的符合規格證明書，然後交予發牌當局。

#### 7.6 氣體裝置及設備安裝證明書

所有氣體裝置及設備的安裝工作，必須由註冊氣體工程承辦商負責，並須符合各項氣體安全規例及守則。在安裝工作完成後，申請人須向有關的承辦商索取一份由其正式簽署及蓋印的完工證明書，然後交予發牌當局。

## 小食食肆正式牌照

### 標準持牌條件

1. 除傢具外，樓宇的設計必須與發牌當局批准的最終圖則完全相符。未經發牌當局事先批准，不得進行任何改建或加建工程。
2. 除獲得發牌當局批准，或發牌當局所簽發的牌照或許可證另有規定外，樓宇不得作其他用途或經營別類業務。
3. (a) 除沖廁及空氣調節系統用水外，凡屬營業用水，必須來自自來水喉或發牌當局認可的其他水源。  
(b) 若在樓宇內裝設貯水箱<sup>\*</sup>，則每三個月須用水加氯(臭粉)的溶液，將水箱內部徹底清洗及洗擦。溶液的比例為每一百萬份水有至少五十份氯(臭粉)。不使用水箱時，須將箱內的水排去。  
(c) 每次清洗水箱後，須將清洗日期清楚髹在每個水箱上。  
(d) 在接到衛生督察的指示後，須按規定對水箱進行特別清洗。  
(注意：裝設貯水箱前，須先獲建築事務監督批准。申請人須自行申請是項批准。  
  
\* 裝設貯水箱並非發牌當局的發牌條件。)
4. 須設置足夠的容器，以貯存或陳列所有無覆蓋的食物(但不包括未經煮熟的易腐壞食物)，並且盡可能使這類食物不受塵埃或蟲鼠沾污。
5. 必須採取適當的預防措施，以確保用於飲料的冰塊不受污染。
6. 所有鮮果汁都必須不受人手沾污，而且只可用榨汁機從鮮果榨取。

7. 如鮮果汁在榨取後不立即售賣，便須貯存於配有密蓋或瓶塞的適當容器內，並存放於雪櫃內與其他物品分隔的地方。
8. 配製非瓶裝飲品時，只准使用開水及/或蒸餾水稀釋飲品沖調料 / 果汁。
9. 所有非瓶裝飲品和配製非樽裝飲品的液體飲品沖調料/果汁，均須以配有密蓋或瓶塞的適當容器盛載，並存放於雪櫃內與其他物品分隔的地方。
10. 所有供顧客使用的飲管，均須放在出廠時的原有防塵封套或其他防塵容器內。
11. 配製飲品時，只准使用由持牌食物製造廠或其他認可來源供應的飲品沖調料。
12. 只可在經營持牌食肆業務的同時售賣非瓶裝飲品。
13. 洗手盆必須供應以**視**液供應器盛載的充足**視**液，以及清潔抹手紙或抹手布機或電動乾手機。

如使用抹手布機，則——

- (a) 該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布；及
- (b) 抹手布機所供應的抹手布及卷狀抹手布必須乾爽、清潔、經消毒、完好無損、無漬及品質良好。

如設置電動乾手機，則乾手機必須經常保持操作良好。

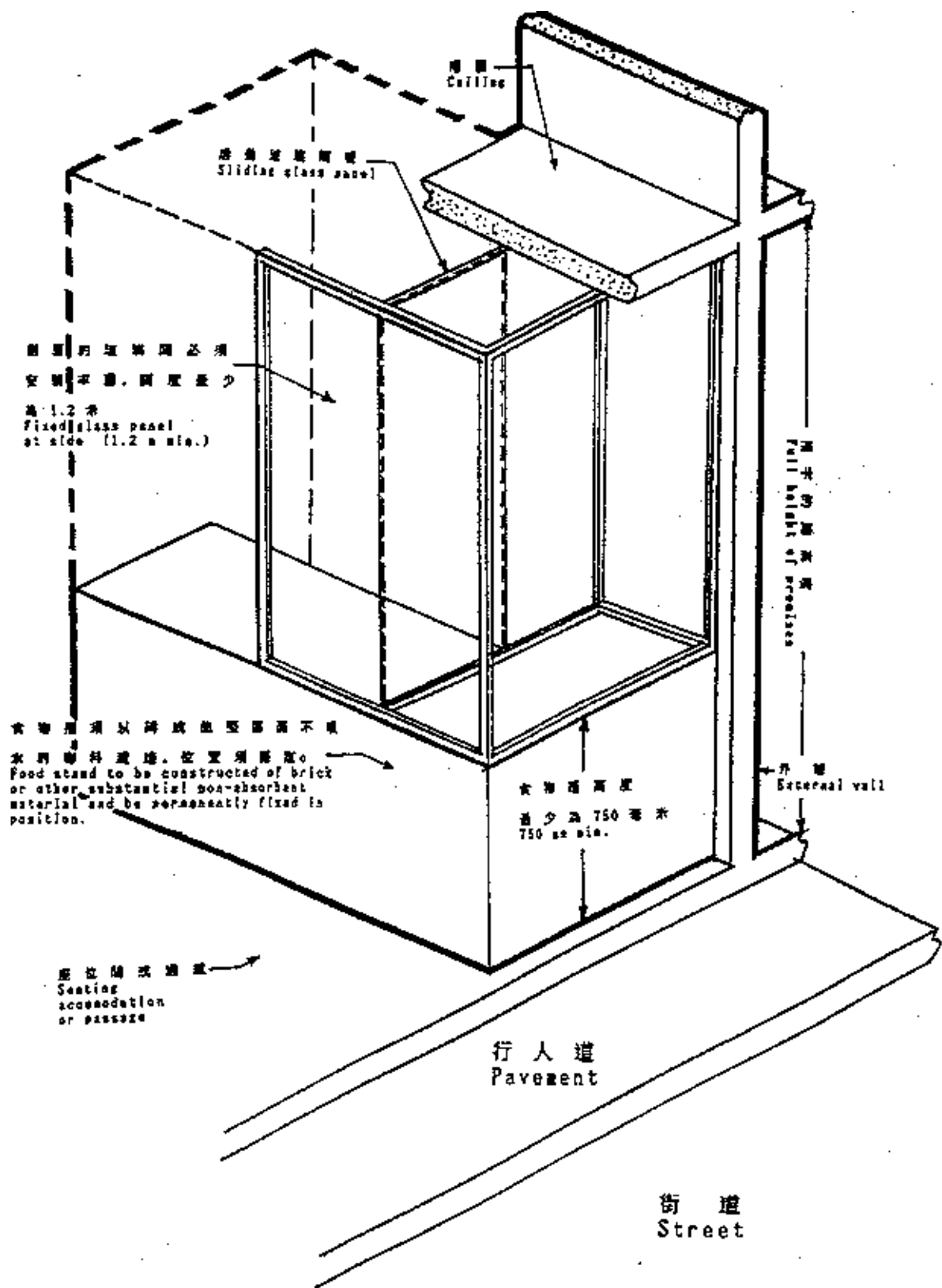
14. 每個水廁都須經常備有足夠廁紙及保持清潔。
15. 若供應濕毛巾予顧客，必須以消毒器將用過的毛巾消毒。
16. 用來供應飲品給顧客的隨用隨棄杯子，須存放於防塵容器內。

17. 必須設法將食物室的爐灶及抽氣扇所產生的油煙、蒸汽及熱氣，排出戶外，但不得造成滋擾。
18. 排氣系統的一切金屬抽油煙機、管道、抽氣扇、濾油器 / 空氣污染控制設備，均須經常保持清潔及性能良好。在營業時間內，排氣系統必須開動。
19. 使用固體燃料或柴油時所產生的煙，須經由煙囪排出。
20. 在營業時間內，通風系統須經常保持開動。
21. 若發現任何食物室(包括廚房、食物配製室及碗碟洗滌室) / 座位間內的糞渠 / 廢水渠 / 雨水管滲漏，或座位間內的沙井堵塞，該處的一切食物業務便須暫停，直至渠管或沙井修理妥當，不再滲漏或堵塞為止。
22. 必須設置足夠並配有密蓋的垃圾桶，以裝載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
23. 須供應足夠的清潔罩衣或外袍予所有當值僱員穿着。
24. 遇有視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證時，須立即出示，以供核對。
25. 持牌人或由持牌人以書面向發牌當局委任並獲接納的經理，須親自在持牌食肆內處理業務。
26. 私人財物，例如衣服、鞋襪、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或遺留在食物室內。
27. 水凍式雪櫃(電動)及/或浸入式冷卻器內的用水，必須時常保持清潔。
28. 樓宇內不准使用木或其他物料製造的踏腳板。
29. 配製供出售的食物時，只准使用由持牌食物製造廠或發牌當局認可的其他來源供應的麵 / 米粉 / 雲吞皮 / 烤肉。

30. 配製獲批准售賣的中式小食時，不得使用燒烤或煎炸方法。
31. 食肆內只准售賣牌照上所批准的熟食。
32. 持牌人或獲其授權的人士，並曾參加發牌當局認可的食物衛生課程者，須在持牌食物業樓宇的營業時間內監督業務。上述食物衛生課程的證書 / 其他證明文件須存放在持牌樓宇內，並須在發牌當局人員要求時出示，以供查視。
33. 持牌人須在持牌樓宇正門入口附近的顯眼處，展示及持續展示發牌當局的告示，說明該樓宇已領有牌照。

#### 特訂持牌條件

特訂持牌條件會根據個別申請的情況而訂定。



FOOD ROOM IN SHOP FRONT  
鋪面食物室圖解

### 隔油池的功用

隔油池的功用是利用油比水較輕而浮於水面的原理將污水裡的油脂分隔出來，以免其流入地下渠道，造成淤塞，導致污水四溢，影響環境衛生。隔油池的構造可參考以下略圖。

### The function of a grease trap

A grease trap is used to separate grease from wastewater. This prevents the discharge of excessive grease into underground sewers which causes blockage and overflow of wastewater to the surroundings. The design of a typical underground grease trap is shown in the diagram below.

### 設計

- 井蓋應採用輕便但堅固的材料製造以使其易於擡起及方便經常清理池中油脂
- 設置棧石欄或在四周設明渠以免地面污水流入池內
- 隔油池的體積必須足以應付日常的油脂流量

### Design

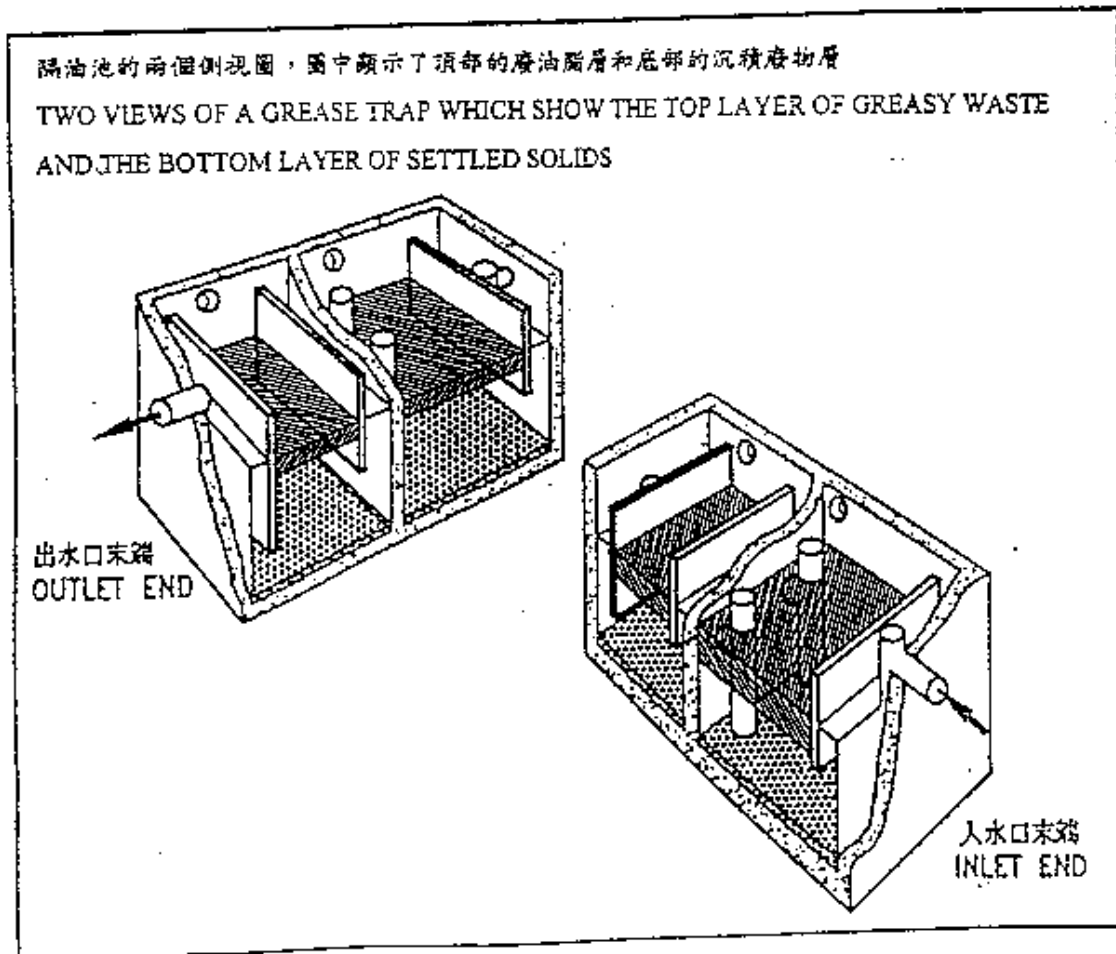
- Covers of a grease trap should be of light but strong material to facilitate removal of trap cleaning
- Surface water is to be excluded from the grease trap by the provision of kerbs or surface channels
- The capacity of the grease trap must be big enough to cope with the scale of business

### 安裝

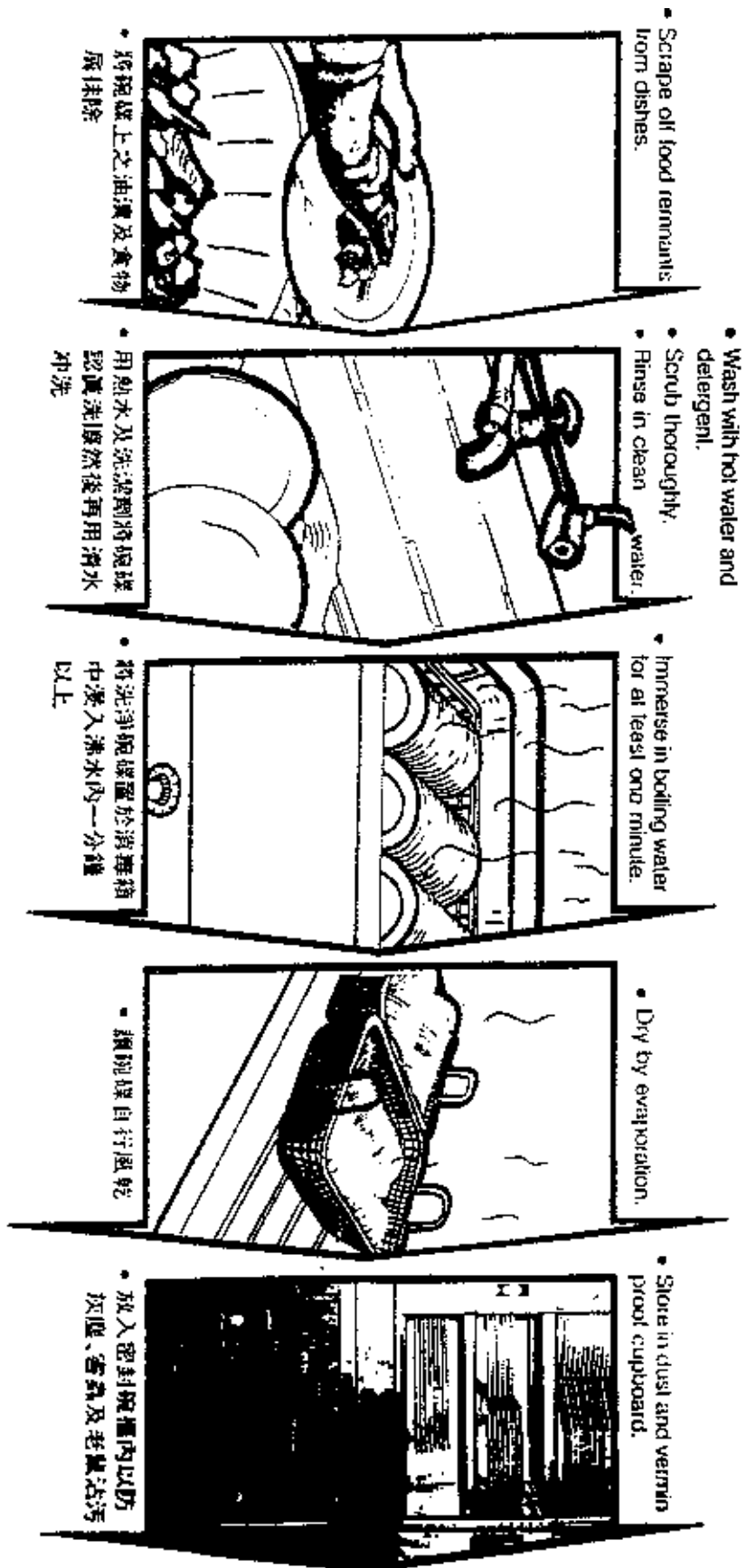
- 隔油池應裝置於廚房污水管與即排水系統之間
- 隔油池的安裝地點須要以方便檢查和清理為原則

### Installation

- A grease trap should be installed in a location between the kitchen wastewater pipe and the main drainage system
- The location of the grease trap should be easily accessible for inspection and cleaning



隔油池示意圖之圖例  
**KEY TO GREASE TRAP ILLUSTRATION**



PROPOSED LAYOUT FOR WASHING AND STERILIZATION FACILITIES

洗滌及消毒設備的建議擺放方式