

食肆牌照申請指南

(簡讀版)

食物環境衛生署
(2025 年 11 月版)

目錄

	頁數
1.引言	3-4
2.食肆發牌準則	5-7
3.牌照申請程序	8-9
附錄I – 食物環境衛生署牌照辦事處及各相關部門辦事處一覽表	10-11
附錄II – 食肆牌照申請人須知	12-15
附錄III – 建議設計圖則須載列的主要資料	16-17
附錄IV – 發牌流程圖	18
附錄V – 主要發牌條件	19-21
附錄VI – 普通食肆布局規劃須知	22-23
附錄VII – 小食食肆布局規劃須知	24-25
附錄VIII – 食物配製地方的主要設施	26-27

1. 引言

1.1 本指南簡介如何根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)、《食物業規例》(第132X章)及其他相關法例申請普通食肆牌照和小食食肆牌照，以及暫准普通食肆牌照和暫准小食食肆牌照。

1.2 牌照申請人如欲了解詳細申請程序和有關資料，可參閱完整版的《食肆牌照申請指南》，或與食物環境衛生署(食環署)牌照辦事處(見附錄I)聯絡。至於水上食肆牌照申請，請參閱上載至食環署網頁的《水上食肆牌照申請指南》：

[https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide to Marine Restaurant.pdf](https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide_to_Marine_Restaurant.pdf)。

1.3 根據《食物業規例》(第132X章)，「食肆」指涉及出售膳食或非瓶裝的不含酒精飲品(涼茶除外)供人在其處所內進食或飲用的食物業，但不包括工廠食堂或由持有根據《小販規例》(第132AI章)批出的牌照的小販所經營的業務。此外，食肆經營者必須在開業前取得由發牌當局(食物環境衛生署署長)發出的食肆牌照。任何人無牌經營食肆及／或違反有關法例的規定，可被檢控。

1.4 食肆牌照分為普通食肆牌照、小食食肆牌照及水上食肆牌照三類。水上食肆牌照適用於在船隻上經營的食肆，而普通食肆牌照和小食食肆牌照則為不同食物配製模式的食肆而設：

- **普通食肆牌照**：持牌人可烹製和售賣任何種類食物，供顧客在處所內食用。

- **小食食肆牌照**：持牌人只可以簡單又不會產生大量油煙的烹調方法，例如焗、燉、蒸、燜、煎（不包括油炸和快炒）烹製和售賣食物，供顧客在處所內食用。

以下為普通食肆和小食食肆的常見例子，以供參考：

牌照類別	常見例子
普通食肆	中式酒樓、日式、韓式或西式餐廳、茶餐廳
小食食肆	雲吞麪店、粥品店、咖啡店、糖水店、蠔吧

- 1.5 為方便食物業及早開業，食環署推行暫准牌照制度，向已符合各項衛生、樓宇安全、消防安全和通風設施基本規定的處所簽發暫准食肆牌照。申請人可在申請正式牌照時同時申請暫准牌照。在根據《建築物條例》(第123章)註冊的認可人士和專門承建商(通風系統工程類別)及根據《消防(裝置承辦商)規例》(第95A章)註冊的消防裝置承辦商證明有關食肆符合基本發牌規定後，申請人將獲發有效期六個月的暫准牌照，暫時經營其食肆，以待申請人履行所有尚未遵辦的發牌條件，取得正式牌照。申請人應在暫准牌照有效期內盡早履行所有尚未遵辦的發牌條件，以獲取正式牌照，避免出現無牌經營食物業的情況。

2 食肆發牌準則

2.1 發出食肆牌照旨在確保有關處所適合用作經營食肆，並保障公眾衛生和顧客安全。申請人須符合下列先決條件，發牌當局才會發出食肆牌照：

- ☐ 履行發牌當局及機電工程署在衛生、通風設施和氣體安全等方面施加的發牌條件；
- ☐ 履行屋宇署施加的樓宇安全規定(包括沒有違例建築工程)；
- ☐ 履行消防處或註冊消防工程師(風險評估)施加的消防安全規定(包括機動式通風系統的相關規定)；
- ☐ 符合政府租契的條件；以及
- ☐ 符合法定圖則的規限。

有關違例建築工程(違建工程)、政府租契條件及法定圖則規限的詳情，請參閱載於食環署網站的《食物業牌照申請人／持牌人符合以下新政策的發牌申請和轉讓申請程序指南：(i)核證食物業處所沒有違例建築工程(違建工程)；(ii)食物業處所必須符合政府租契的條件；(iii)食物業處所必須符合法定圖則的規限》

(https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/External_guide_combine_c.PDF)。相關的資料和文件包括政府租契的條件、入伙紙及申領牌照處所的法定圖則，可分別從土地註冊處、屋宇署及規劃署取得(見附錄I)。

2.2 發牌當局不會就任何指定作住宅用途處所的上層單位發出食肆牌照，以免對住客造成滋擾。

2.3 牌照申請人應參閱附錄II的「食肆牌照申請人須知」。

2.4 發牌當局的主要考慮因素包括：

2.4.1 衛生(食環署)

- ☐ 處所由公共總水管供水。
- ☐ 處所裝有妥善的排水系統。

- ❑ 處所設有妥善的沖水廁所。
- ❑ 擬設的廚房、食物配製室及碗碟洗滌室，不應內設沙井。
- ❑ 處所的廚房、廁所及座位間，應分別裝設獨立通風系統。

2.4.2 樓宇安全規定(屋宇署)

- ❑ 處所須沒有違建工程(個別類別的建築工程除外)(請參閱上述2.1項)。
- ❑ 食肆的最低設定荷載須不少於4千帕斯卡(即每平方呎80磅)。
- ❑ 如進行涉及樓宇結構及／或逃生途徑的更改及增建工程，或須由認可人士(根據《建築物條例》註冊的建築師、工程師或測量師)或註冊結構工程師向屋宇署遞交正式的建議工程圖則。
- ❑ 處所須以耐火結構設計和建造，並符合現行的《建築物(建造)規例》及屋宇署不時發出的最新《耐火結構守則》。
- ❑ 根據現行《建築物(規劃)規例》第V部及屋宇署《提供火警逃生途徑守則》和《消防和救援進出途徑守則》的規定，所有食肆均須設有足夠逃生途徑，以及消防和救援進出途徑。
- ❑ 位於地面而可直接通往街道的處所，在逃生途徑方面應無重大問題。位於上層或地庫的處所，則至少須設有兩道適當的防火逃生樓梯。
- ❑ 只有一道樓梯的大廈，上層不得用作經營食肆。

2.4.3 消防安全(消防處)

- ❑ 下列處所不適合獲發食肆牌照：
 - ✧ 任何樓宇中作工業用途的部分；
 - ✧ 地庫第四層或以下層數的處所；
 - ✧ 位於指定作緊急用途地方(例如“緩衝”層及避火層)的處所；
 - ✧ 位於註冊學校、幼兒中心或安老院正下層，並對該等設施構成火警威脅的處所(如能消滅火警威脅，消防處會考慮申請)。
- ❑ 除此以外，牌照申請人在選址前應考慮下列情況：
 - ✧ 舊式綜合用途樓宇¹；
 - ✧ 總樓面面積超過230平方米或位於地庫而面積超過126平方米；
 - ✧ 因結構或空間限制，未必可為花灑系統安裝消防水缸。

¹指在1987年3月1日或之前建成或該建築物的建築工程圖則是在1987年3月1日或之前首次呈交建築事務監督批核，並興建或擬作以下用途的建築物：(i)一部分作住用用途，而另一部分作非住用用途；或(ii)作純住用用途，且高於三層。

- 在上述情況下，牌照申請人可能需要在其持牌處所內安裝折衷式花灑系統。有關申請程序，可登入以下連結，參考詳情：

https://www.hkfsd.gov.hk/enq/source/faq/FAQ20_Streamlined_workflow.pdf (只有英文版)

3. 牌照申請程序

- 3.1 申請人可以個人或公司名義申請食肆牌照。申請人須採用標準表格(表格 FEHB94)，以專人送交、郵遞或網上遞交方式向相關的食環署牌照辦事處(見附錄I)提出申請。申請書必須連同擬開設的食肆的建議設計圖則(一式三份)遞交，而圖則須以十進制單位按比例(不少於1：100)繪製。建議設計圖則須載列的資料見附錄III。
- 3.2 食肆牌照申請的主要處理程序載於附錄IV。有關每項程序的詳情，請登入食環署下列網站連結瀏覽：
[https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide to Restaurant PartIV FEHD.pdf](https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide_to_Restaurant_PartIV_FEHD.pdf)
- 3.3 申請人在履行所有發牌條件，並繳付訂明費用(請登入食環署網站https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/fee_schedule_res.pdf 參閱關資料)後，才會獲發食肆牌照。衛生方面的主要發牌條件載於附錄V。此外，普通食肆和小食食肆的布局，以及食物配製地方主要設施的示例，分別載於附錄VI、附錄VII和附錄VIII，以便參考。
- 3.4 多個政府部門負責就申請食肆牌照的處所是否適合作食肆用途，向食環署提供意見。該等部門的職責概述如下：

部門	職責
屋宇署 牌照小組 https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide to Restaurant PartV BD.pdf	就位於私人樓宇的處所提供意見

部門	職責
房屋局 獨立審查組 (隸屬房屋局常任秘書長辦公室) https://www.hb.gov.hk/icu/tc/contactus/index.html	就房屋委員會物業和已拆售予領展資產管理有限公司的物業提供意見
建築署 https://www.archsd.gov.hk/tc/contact-us.html	就政府物業提供意見
地政總署 www.landsd.gov.hk/tc/about-us/contact-us.html	就位於新界豁免管制屋宇的處所提供意見
消防處 https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide to_Restaurant PartVI FSD.pdf	施加消防規定，並查核申請人有否履行有關規定。
機電工程署 https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide to_Restaurant PartVII EMSD.pdf	負責執行電力或氣體裝置法例
環境保護署 https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/forms/new/A_Guide to_Restaurant PartIX EPD.pdf	施加相關的環境規定
勞工處 https://www.labour.gov.hk/tc/enquiry/eng_com.htm	負責執行相關法例，保障職業安全與健康。

重要告示

申請人及其僱員、代理人及承辦商在申請牌照或與政府部門進行任何事務往來時，不得向任何政府人員提供《防止賄賂條例》(第201章)所界定的利益。

食環署牌照辦事處及各相關部門辦事處一覽表

✧ 食環署牌照辦事處一覽表

辦 事 處	地 址(電 郵 地 址)	電 話 號 碼	傳 真 號 碼
港島及離島區 牌照辦事處	香港灣仔 軒尼詩道 225 號 駱克道市政大廈 8 樓 (hkis_lo@fehd.gov.hk)	2879 5738 2879 5729	2507 2964
九龍區 牌照辦事處	九龍深水埗 基隆街 333 號 北河街市政大廈 4 樓 (kln_lo@fehd.gov.hk)	2729 1632 2729 1347	3146 5319
新界區 牌照辦事處	新界大埔 鄉事會街 8 號 大埔綜合大樓 4 樓 (nt_lo@fehd.gov.hk)	3183 9226 3183 9227	2606 3350
食肆牌照資源中心	九龍深水埗 基隆街 333 號 北河街市政大廈 4 樓	2958 0694	2708 9761

✧ 相關部門的辦事處一覽表

辦事處	地址	電話號碼	相關資料及服務
土地註冊處 綜合查冊中心	香港金鐘道66號 金鐘道政府合署19樓	2867 2871	政府租契及樓宇入伙紙(如已在土地註冊處登記)
屋宇署 樓宇資訊中心	九龍油麻地 海庭道11號 西九龍政府合署北座 屋宇署總部2樓	2626 1616 (由「1823」接聽)	樓宇入伙紙
規劃署 規劃資料查詢處	香港北角 渣華道333號 北角政府合署17樓 或 新界沙田 上禾輦路1號 沙田政府合署14樓	2231 5000	查詢有關法定圖則及其註釋

食肆牌照申請人須知

應辦事項

- 應 揀選根據入伙紙、政府租契的條件和法定圖則及其註釋說明適宜用作經營食肆的處所。
- 應 在提交申請前，翻查和審閱屋宇署備存的經批准建築圖則及文件，以確定當中是否涉及可能影響處所是否適宜用作食肆的違建工程。
- 應 最好揀選實用樓面面積不少於30平方米的處所作為普通食肆，以及實用樓面面積不少於20平方米的處所作為小食食肆。
- 應 揀選樓面有足夠荷載的處所。
- 應 揀選有足夠逃生途徑的處所。
- 應 揀選有自來食水供應、沖水廁所及妥善排水系統的處所。
- 應 揀選可以在廚房、廁所及座位間裝設獨立通風系統的處所。通風系統的設計及安排應確保風量平衡及處所不同位置均有足夠鮮風供應。
- 應 把擬申請食肆牌照的處所的設計圖則及空氣調節／通風系統設計圖則(各一式三份)，連同申請書送交適當的牌照辦事處，而設計圖則應以十進制單位按比例(不少於1：100)繪製。
- 應 參考環保條例在排水、空氣污染、噪音管制、廢水管制(排放標準)及廢物管制方面的規定。

- 應 在進行大規模更改或增建工程，或不熟悉《建築物條例》的相關規定時，委聘一名認可人士或註冊結構工程師。
- 應 如有需要，委聘一名適當註冊類別的註冊消防工程师就制訂消防安全規定進行風險評估，及就證明處所符合相關規定對消防裝置或設備及通風系統進行檢查及測試。
- 應 委聘一名適當級別的註冊消防裝置承辦商進行消防裝置及設備的裝置／更改或增建工程。
- 應 委聘一名註冊專門承建商(通風系統工程類別)證明機動式通風系統的裝置／更改／增建工程及相關通風系統圖則符合《附表所列處所通風設施規例》(第132CE章)和消防處通函訂明的消防安全規定。
- 應 委聘一名註冊電業承辦商進行一切所需的電力工程(包括新裝置、更改、增建或維修工程)。
- 應 委聘一名註冊氣體工程承辦商設計、建造、安裝和更改氣體裝置，並使氣體裝置投入運作。
- 應 委聘一名獲批准的分銷商／註冊氣體工程承辦商供應瓶裝石油氣和進行相關的氣體裝置工程。

不應辦事項

- 不應 揀選位於工業或貨倉大廈內的處所。
- 不應 揀選位於大廈上層作住宅用途的處所。
- 不應 揀選位於地庫第四層或以下層數的處所。
- 不應 揀選位於指定作緊急用途地方的處所。
- 不應 揀選位於註冊學校、幼兒中心、安老院或殘疾人士院舍正下層的處所，以免對該等設施構成火警威脅。不過，如能消滅火警威脅，則有關申請會予以考慮。
- 不應 揀選只有一道樓梯的大廈的上層單位。
- 不應 揀選位於違例建築物或有違建工程的處所(可參考屋宇署核准樓宇記錄和建築事務監督確認完成的核准更改及增建工程)。
- 不應 揀選根據《建築物條例》不計入發展計劃總樓面面積的地方／處所，例如機房、一般康樂設施和會所。
- 不應 揀選同一樓層劃分單位的處所，而該劃分會使其他單位沒有足夠的逃生途徑。
- 不應 拆除為殘疾人士提供的核准設施。
- 不應 計劃使用設有沙井或糞管、污水管及雨水管的地方作為廚房、食物配製室及碗碟洗滌室。
- 不應 在未收到發牌當局(即食環署)發出發牌條件通知書前動工裝修或裝飾有關處所。

- 不應 提交不完整的圖則，或對建議設計圖則作不必要的修改(尤其是在獲發發牌條件通知書後)。提交不完整或經修訂的圖則會阻延牌照申請的處理工作。
- 不應 在未獲發牌當局簽發牌照前開始營業。
- 不應 透過不明分銷途徑，而非經批准的分銷商，獲取瓶裝石油氣。
- 不應 裝設和貯存超過130公升的瓶裝石油氣。
- 不應 對其他政府部門(包括屋宇署、地政總署、消防處、機電工程署、環境保護署及規劃署)及註冊消防工程師(風險評估)施加的規定置諸不理(即使已獲發牌當局簽發牌照)。

建議設計圖則須載有以下資料：

- ☐ 申請食肆牌照的範圍；
- ☐ 撥作烹煮、配製、處理及貯存食物的空間；
- ☐ 撥作向顧客端送膳食的空間及座位間的設計；
- ☐ 撥作潔淨、消毒、弄乾及貯存會接觸食物的用具的空間；
- ☐ 衛生設備及排水設施；
- ☐ 衣帽間、通道及露天地方；
- ☐ 所有出入口及內部通道；
- ☐ 所有窗戶、通風管道及機械通風設施；
- ☐ 所有常設大型家具和設備(包括食物製造或配製機、烹煮爐灶、冷藏或冷卻設備、凍房、固定的餐具櫃、洗手盆、洗滌盆、晾乾架、水箱及其他類似設備)的擺放位置；
- ☐ 貯存和處置垃圾的設施；
- ☐ 註明使用的燃料類型；
- ☐ 位於處所內部，以及附建於處所或伸出處所範圍而須於發出暫准或正式牌照前拆除的現有違建工程；以及
- ☐ 擬設於處所內部，以及附建於處所或伸出處所範圍而與所涉食物業務有關的違建工程。設計圖則須標示這類違建工程的所在位置和主要尺寸。

申請人可另行提交圖則，示明上文提述的違建工程(如有)。

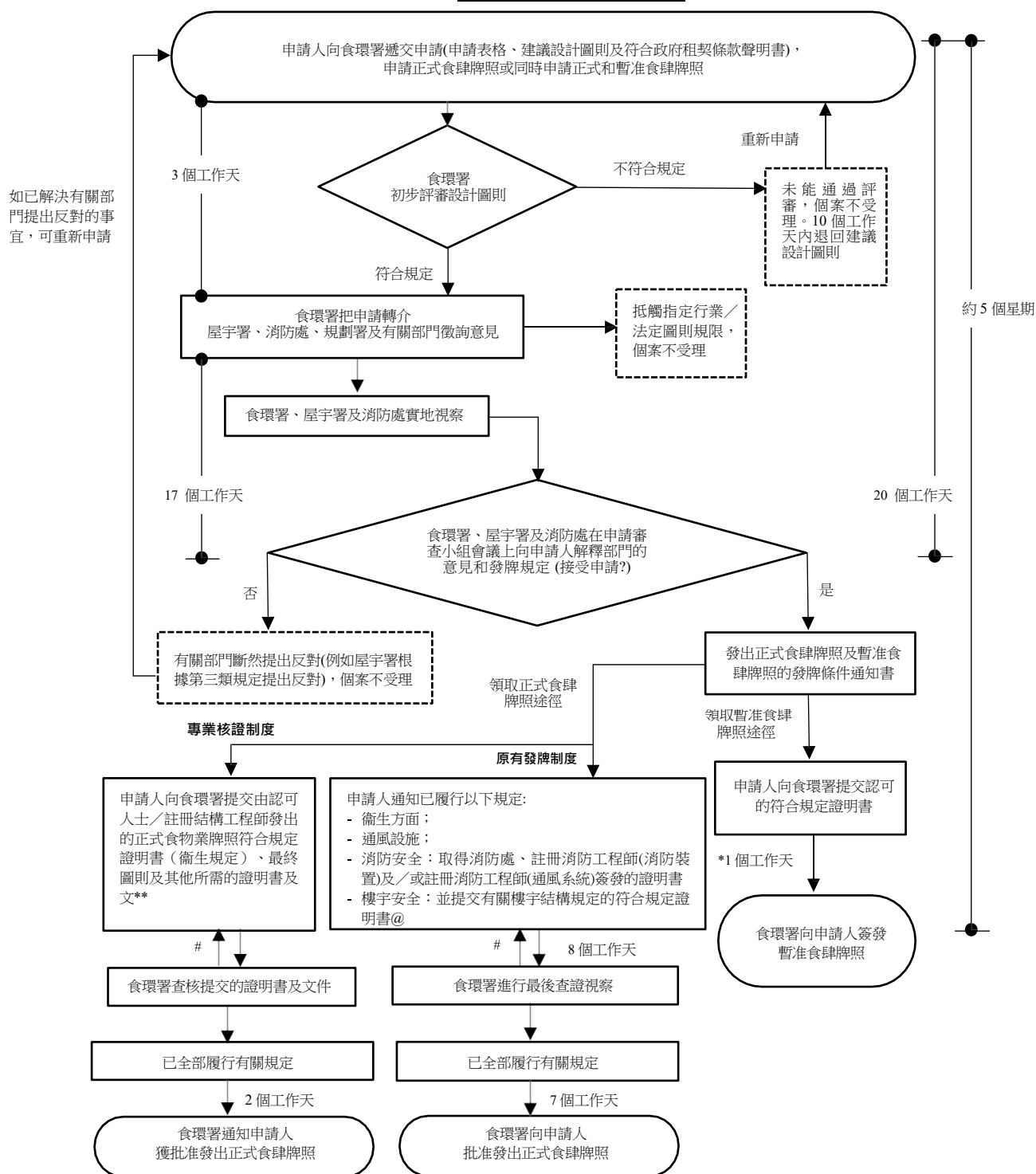
建議設計圖則無須標示以下項目：

- ☐ 既非常設性質亦非大型的可移動器具；以及
- ☐ 既非常設性質亦非大型的可移動設施／家具。

下圖為普通食肆的建議設計圖則示例，以供參考。



食肆發牌程序流程圖



* 申請人可前往食環署牌照簽發辦事處，食環署會在櫃檯簽發暫准食肆牌照
 @ 屋宇署隨機抽樣審核符合規定證明書
 # 如仍有未履行的規定
 ** 食環署於發出正式牌照後進行實地覆核審查

主要發牌條件

下表簡要說明多項發牌條件，只供一般參考之用。每宗牌照申請的發牌條件會視乎食肆的實際運作模式而定，或因個案情況不同而有異。

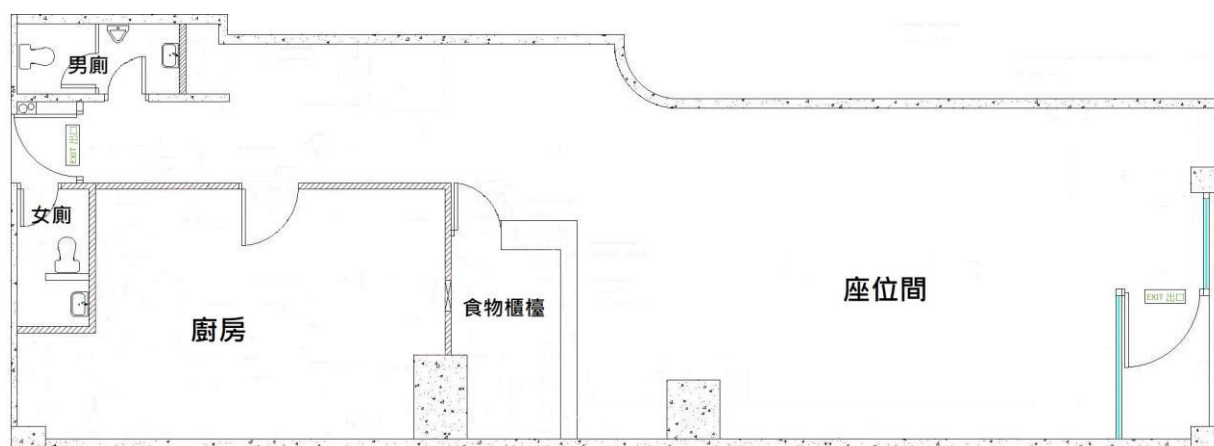
主要發牌條件	
設計圖則	<ul style="list-style-type: none"> ● 須提交設計圖則(一式三份)，顯示有關處所及所裝設通風系統的最終規劃設計。
食物配製地方 (包括廚房、食物室／食物櫃檯和碗碟洗滌室)	<ul style="list-style-type: none"> ● 撥作食物配製及碗碟洗滌用途的食物配製地方，總面積不得小於《食物業規例》(第132X章)附表5A訂明的面積。 (普通食肆必須至少設有一個廚房，小食食肆則不受此限。) <p>食物配製地方面積要求計算機： https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/MinAreaOfFoodRoom.html</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食物配製地方須按規格建造，並與其他範圍適當地分隔。 ● 在出入口裝設合適的自掩門。
食物配製地方的地面、牆壁及天花板	<ul style="list-style-type: none"> ● 地面須鋪上平滑、淺色的非吸收性物料，並向排水渠口傾斜。 ● 室內的牆壁及間隔物表面須以平滑的非吸收性物料由地面鋪至不少於2米高。牆壁、間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形(圓弧狀)。牆壁其餘表面及天花板均須髹掃灰水或漆油。

主要發牌條件	
食物配製地方的設施	<ul style="list-style-type: none"> ● 處所內須裝有自來水喉。 ● 須裝設數量充足且符合規格的洗手盆和洗滌盆。 ● 須裝設吹氣扇和抽氣扇，而兩者須有足夠的輸氣量。所有爐具上方須設置金屬抽油煙機，與抽氣扇妥為連接。廢氣應先以適當設備過濾，然後排到戶外，但不得造成滋擾。 ● 須裝設數量充足且符合規格的隔油池、雪櫃、消毒設備、碗碟櫃、架子和擱板。
食物配製地方的沙井	<ul style="list-style-type: none"> ● 任何食物配製地方內均不得設有沙井。
廁所設施	<ul style="list-style-type: none"> ● 須在處所內裝設數量充足且符合規格的男性用沖水尿廁、男及女性用水廁和洗手盆(所需衛生設備的標準，詳見《建築物(衛生設備標準、水管裝置、排水工程及廁所)規例》(第123I章)。) ● 須為處所的廁所提供數量充足的抽氣扇，而抽氣扇須有足夠的輸氣量。 ● 廁所與處所的其餘部分之間，須以高達處所樓頂的合適物料分隔，並安裝全扇自掩門。
排水系統	<ul style="list-style-type: none"> ● 處所須有妥善的排水系統。
照明系統	<ul style="list-style-type: none"> ● 處所須有充足照明。

主要發牌條件	
通風系統	<ul style="list-style-type: none"> ● 假如處所的天然通風設施不足，即須安裝通風系統，以確保處所可容納的人數限度內，每人每小時可獲供應至少17立方米室外空氣。通風系統須符合《附表所列處所通風設施規例》(第132CE章)第4(1)條的規定。 ● 須向有關供應商索取一份通風系統證明書，詳列《公眾衛生及市政條例》(132章)第94條所要求提供的資料。 ● 新鮮空氣入口及廢氣排出口須設於距離路面至少2.5米高的地方及彼此間不得出現短路情況。
電力裝置證明書	<ul style="list-style-type: none"> ● 新的固定電力裝置工程完成後，須經由已向機電工程署署長註冊的電業工程人員／承辦商檢驗、測試和驗證。
衛生經理／督導員課程證書	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物業處所內須有一名修畢食環署認可衛生經理／督導員訓練課程的全職衛生經理／督導員監督業務。
核證沒有違建工程	<ul style="list-style-type: none"> ● 由具備專業資格的人士填寫特定表格(表格FEHB191)，證明處所沒有違建工程。
符合政府租契條件聲明書	<ul style="list-style-type: none"> ● 申請人須遞交聲明書(表格FEHB192)，聲明在申請食物業牌照的處所經營的食肆符合政府租契的條件。
不得侵佔	<ul style="list-style-type: none"> ● 不得侵佔處所前面、旁邊或後面的政府土地或公用通道。

普通食肆布局規劃須知

下圖為普通食肆布局示例。



為方便解說，假設處所的總樓面面積為100平方米，樓層高度為3米，擬聘請的員工總數為5人，按處所各部分的擬議面積計算，所需設施及其規格載列如下，以供參考。

食物業處所 指定範圍	所需設施
廚房 (假設用於此例子的擬議面積為22平方米)*(普通食肆必須設有廚房)	<ul style="list-style-type: none"> ● 直達樓頂的牆和全扇自掩門。 ● 自來食水供應和妥善的排水系統。 ● 至少一個洗手盆和一個洗滌盆。 ● 不少於一具吹氣扇和一具抽氣扇(兩者的輸氣量每分鐘至少達22立方米)。 ● 在烹煮爐灶上方設置金屬抽油煙機，並接駁抽氣扇。 ● 其他設施(見附錄VIII)。
食物櫃檯 (假設用於此例子的擬議面積為6平方米)*(可自行決定是否設置)	<ul style="list-style-type: none"> ● 不少於75厘米高的間隔牆和入口設自掩門。 ● 自來食水供應和妥善的排水系統。 ● 至少一個洗手盆和一個洗滌盆。 ● 不少於一台吹氣扇和一台抽氣扇(兩者的輸氣量每分鐘至少達6立方米)。

	<ul style="list-style-type: none"> ● 在烹煮爐灶(如有)上方設置金屬抽油煙機，並接駁抽氣扇。 ● 其他設施(見附錄VIII)。
廁所設施 (假設用於此例子的擬議面積為男、女廁各5平方米)	<ul style="list-style-type: none"> ● 在男廁設置至少一個水廁、一個沖水尿廁和一個洗手盆[^]。 ● 在女廁設置至少一個水廁和一個洗手盆[^]。 ● 在男、女廁各安裝不少於一台抽氣扇(輸氣量每分鐘至少達6立方米)。
座位間 (假設用於此例子的擬議面積為57平方米)	<ul style="list-style-type: none"> ● 可容納38名顧客。[#] ● 通風系統(輸氣量足以確保在處所範圍內，每人每小時可獲供應至少17立方米的室外空氣)。

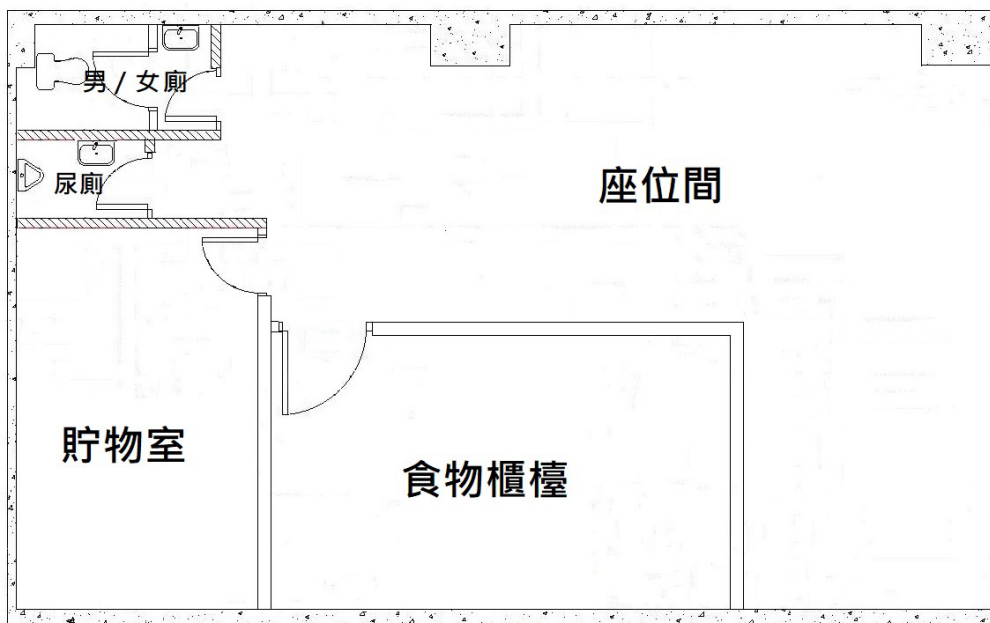
* 根據《食物業規例》(第132X章)附表5A，就總樓面面積100平方米或以下的普通食肆而言，食物室的總面積至少須佔處所總樓面面積的25%，但不得小於8平方米。由於此例子中的擬議食物配製地方的總面積為28平方米(廚房22平方米+食物櫃檯6平方米)，多於最小面積25平方米(100平方米的總樓面面積的25%)的要求，因此該擬議食物配製地方的面積是可被接納。

[^]有關所需衛生設備的標準，請參閱《建築業(衛生設備標準、水管裝置、排水工程及廁所)規例》(第123I章)。

[#]為計算處所所需衛生設備數量及通風系統輸氣量，座位間擬容納的顧客數目以每人佔1.5平方米計算。

小食食肆布局規劃須知

下圖為小食食肆布局示例。



假設處所的總樓面面積為65平方米，樓層高度為3米，擬聘請的員工總數為2人，按處所各部分的擬議面積計算，所需設施及其規格載列如下，以供參考。

食物業處所 指定範圍	所需設施
食物櫃檯 (假設用於此例子的擬議面積為14平方米)*	<ul style="list-style-type: none"> ● 不少於75厘米高的間隔牆和入口設自掩門。 ● 自來食水供應和妥善的排水系統。 ● 至少一個洗手盆和一個洗滌盆。 ● 不少於一台吹氣扇和一台抽氣扇(兩者的輸氣量每分鐘至少達14立方米)。 ● 在烹煮爐灶(如有)上方設置金屬抽油煙機，並接駁抽氣扇。 ● 其他設施(見附錄VIII)。

廁所設施 (假設用於此例子的擬議面積為4平方米)	<ul style="list-style-type: none"> ● 如顧客總數少於25人，須至少設置一個水廁和一個洗手盆(供男性和女性使用)^。 ● 至少一個沖水尿廁(供男性使用)^。 ● 在廁所和尿廁廁格安裝不少於一台抽氣扇(輸氣量每分鐘至少達6立方米)。
座位間 (假設用於此例子的擬議面積為28.5平方米)	<ul style="list-style-type: none"> ● 可容納19名顧客。# ● 通風系統(輸氣量足以確保在處所範圍內，每人每小時可獲供應至少17立方米的室外空氣)。

*根據《食物業規例》(第132X章)附表5A，就總樓面面積超過55平方米但不超過95平方米的小食食肆而言，食物室的總面積至少須佔總樓面面積的14%或12平方米，以較小者為準。由於此例子中的擬議食物配製地方的總面積為14平方米，多於最小面積9.1平方米（65平方米的總樓面面積的14%）的要求，因此該擬議食物配製地方的面積是可被接納。

^所需衛生設備的標準見《建築業(衛生設備標準、水管裝置、排水工程及廁所)規例》(第123I章)。

#為計算處所所需衛生設備數量及通風系統輸氣量，座位間擬容納的顧客數目以每人佔1.5平方米計算。

食物配製地方的主要設施

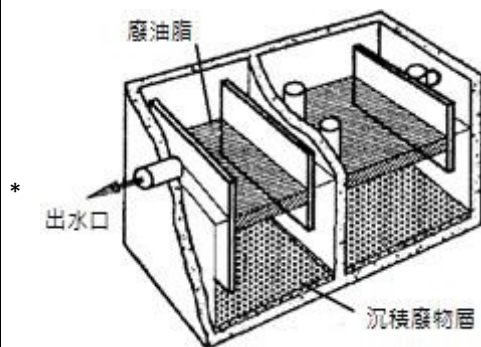
以下為食肆內食物配製地方的一些主要設施。

主要設施
<p>內彎牆角</p> <p>建議方法：</p> <div data-bbox="215 638 542 929"> </div> <p>磚片傾斜45度放置</p> <div data-bbox="231 1019 550 1310"> </div> <p>使用弧形磚片</p> <div data-bbox="718 616 1085 996"> </div> <div data-bbox="718 996 1085 1377"> </div> <p>食物配製地方的牆壁、間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形(圓弧狀)。</p>
<p>消毒設備</p> <p>任何下列設備：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 容量不少於23公升的消毒器 ● 經食環署批准的洗碗碟機 ● 經食環署批准的殺菌劑 <p>(https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/howtoseries/agent_index.html)</p>

主要設施

隔油池

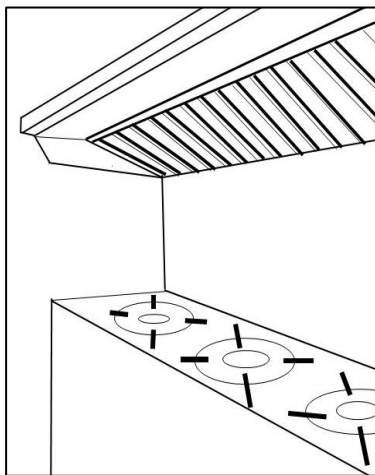
隔油池的設計：



必須設置數量充足的隔油池，把污水中的油脂分隔出來，以防油脂流入排水渠或污水渠。

**應於隔油池出水口後或其下游的便利位置設置抽樣點*

金屬抽油煙機



食物配製地方內所有煮食設備(例如爐灶、燒烤爐、油炸鍋及烤爐)上方均須設置金屬抽油煙機，與氣槽妥為連接，而氣槽則須配有足夠輸氣量的抽氣扇。廢氣應先流經濾油器，倘有規定，則再流經空氣污染控制設備，例如灑水器及靜電沉澱器，然後排到戶外。

其他設施包括洗手盆、洗滌盆、雪櫃、廚櫃、架子及擱板。