



1. 引言

1.1 財政司司長在其 2015-2016 年度的財政預算案演辭中，要求相關部門盡快落實便利業界營運露天食肆(alfresco dining)¹ 的建議，並研究將美食車引入本港。食物安全及環境衛生事務委員會在 2015 年 4 月 14 日舉行的會議上，要求資料研究組研究海外地方對美食車營運的規管。

2. 海外地方對營運美食車的規管

2.1 資料研究組曾就台灣、新加坡、加拿大、英國、美國及澳洲對美食車營運的規管架構進行初步研究。在這些地方當中，台灣並沒有針對美食車營運制訂規管架構。雖然在新加坡和加拿大的主要城市，如溫哥華和多倫多，美食車可在公眾地方營業，但其相對嚴格的規管制度或變相限制了美食車業務在當地的發展。² 在英國，地方議會可自行決定是否容許美食車在其司法管轄區營運。舉例而言，倫敦市禁止美食車在任何公共街道或公共地方營業。

2.2 相對而言，經營美食車在美國卻相當普遍，而這個趨勢從當地美食車市場的營業收益可見一斑：在 2010 年至 2014 年期間，美國美食車市場的營業收益平均每年增長 9.3%，預測 2015 年的營業收益將高達 8 億 5,670 萬美元(67 億港元)。³ 洛杉磯、三藩市及紐約市均是美食車營運十分盛行的美國城市。⁴ 三地各自採取不同的監管模式，規管美食車的營運。

¹ Alfresco dining 指在戶外的公共空間進餐。

² 據報，在 2014 年，只有甚少美食車在新加坡營運。在加拿大一些主要城市，如溫哥華及多倫多，美食車的數目亦不多，只有不足 100 輛。請參閱 The Straits Times (2014)、Vancouver Foodie Tours (2014) 及 The Star (2015)。

³ 請參閱 IBISWorld (2015)。

⁴ 據報，洛杉磯縣在 2012 年有 2 400 輛美食車營運，三藩市在 2013 年有超過 100 輛，而紐約市在 2014 年有大約 100 輛。請參閱 The Huffington Post (2014)、San Francisco Business Times (2013) 及 Crain's (2014)。

2.3 洛杉磯採用的規管架構，被視為有利於市內的美食車業務發展。舉例而言，洛杉磯市政府就美食車的營業地點和時間，施加甚少限制。相比之下，三藩市市政府則規定，美食車經營者在每個特定的公共或私人地點售賣，須逐一申領許可證。紐約市市政府則限制美食車不得在若干指定地點經營，並就流動食物售賣簽發的許可證數目訂定上限。由於許可證數目設有上限，而有意申領許可證的輪候申請人人數眾多，黑市市場遂應運而生，出現部分流動食物販商向現有許可證持有人借用、租用或購買許可證的情況。⁵

2.4 與美國的情況相若，澳洲的美食車營運須受地方政府規管。新南威爾斯州的悉尼市⁶是其中一個致力推廣美食車業務發展的地方政府機關，藉此策略把悉尼發展成為具全球競爭力及饒具創意的城市。悉尼市在 2012 年 5 月至 2014 年 3 月期間推行美食車試驗計劃，目的是為城市增添生氣，以及鼓勵提供更多元化的外賣食物選擇。該試驗計劃廣受顧客、悉尼市官員及美食車經營者等主要持份者歡迎。結果，悉尼市在 2014 年 4 月正式推出美食車計劃，並設立審批制度，期望在 2014 年至 2016 年期間發牌予最多 50 輛美食車。悉尼市現時有 20 輛美食車營運。

2.5 基於上述背景，本資料摘要研究洛杉磯、三藩市、紐約市及悉尼市的美食車營運情況。下表重點提述這些地方的規管架構、公共衛生方面的審批規定及申請程序、對美食車營運的規管，以及執行機制。

⁵ 請參閱 The New York Times Magazine (2013)。

⁶ 悉尼市是悉尼都會區其中一個地方政府機關，管轄範圍包括悉尼商業中心區及周邊的郊區。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
規管架構概覽				
相關法例	<ul style="list-style-type: none"> 《加利福尼亞州零售食物法規》(<i>California Retail Food Code</i>)及相關縣市法規。 	<ul style="list-style-type: none"> 包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 《紐約州衛生法規》(<i>New York State Sanitary Code</i>)； (b) 《紐約市健康法規》(<i>New York City Health Code</i>)；及 (c) 紐約市其他相關法例及行政規則。 	<ul style="list-style-type: none"> 包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 《澳洲新西蘭食品標準法規》(<i>Australia New Zealand Food Standards Code</i>)； (b) 《2003年食物法令》(新南威爾斯) (<i>Food Act 2003 (NSW)</i>)； (c) 《1993年本地政府法令》(新南威爾斯) (<i>Local Government Act 1993 (NSW)</i>)；及 (d) 《2005年本地政府(一般)規例》(新南威爾斯) (<i>Local Government (General) Regulation 2005 (NSW)</i>)。 	
主要規管部門	<ul style="list-style-type: none"> 洛杉磯縣公共衛生部 (<i>Los Angeles County Department of Public Health</i>)。 	<ul style="list-style-type: none"> 三藩市公共工程部 (<i>San Francisco Department of Public Works</i>)；三藩市規劃部 (<i>San Francisco Planning Department</i>)；及三藩市公共衛生部 (<i>San Francisco Department of Public Health</i>)。 	<ul style="list-style-type: none"> 紐約市健康及心理衛生部 (<i>New York City Department of Health and Mental Hygiene</i>)。 	<ul style="list-style-type: none"> 悉尼市。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構(續)

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
規管架構概覽(續)				
所需的許可證及／或批准	<ul style="list-style-type: none"> 美食車經營者須申請(a)當地相關部門發出的商業牌照；及(b)洛杉磯縣公共衛生部發出的公共衛生許可證。 	<ul style="list-style-type: none"> 美食車經營者須申請： <ul style="list-style-type: none"> (a) 由三藩市公共工程部就美食車在特定公共地方經營而發出的許可證⁷； (b) 由三藩市規劃部就美食車在特定私人地方經營而發出的許可證⁸； (c) 由當地相關部門發出的商業登記證； (d) 由三藩市消防局(San Francisco Fire Department)發出的許可證；及 (e) 由三藩市公共衛生部發出的公共衛生許可證。 	<ul style="list-style-type: none"> 美食車經營者須申請： <ul style="list-style-type: none"> (a) 由當地相關部門發出的營業證； (b) 由紐約市健康及心理衛生部發出的流動販賣食物牌照，該牌照容許經營者在經批准的美食車準備及售賣食物；⁹及 (c) 由紐約市健康及心理衛生部發出的流動販賣食物單位許可證，該許可證容許美食車在公共地方經營。¹⁰ 	<ul style="list-style-type: none"> 美食車經營者須申請： <ul style="list-style-type: none"> (a) 由悉尼水務局(Sydney Water)¹¹發出的商業排污許可證，該許可證容許排放污水至排水渠；及 (b) 由悉尼市給予的批准。 該批准分為以下 3 類： <ul style="list-style-type: none"> (a) 只准沿街售賣； (b) 准許沿街售賣及在指定低需求地點離街售賣；及 (c) 准許沿街售賣及在指定低和高需求地點離街售賣。¹²

⁷ 須就在每個指明公共地點經營美食車逐一申請許可證。有意在不同公共地方營業的美食車經營者最多可向三藩市公共工程部申領 7 張許可證。

⁸ 須就在每個指明私人地點經營美食車逐一申請許可證，但美食車經營者可獲發的相關許可證數目不設上限。

⁹ 經營者只須申請一個流動販賣食物牌照便可營運一或多部美食車。紐約市市政府發出的流動販賣食物牌照數目不設上限。

¹⁰ 紐約市市政府把流動販賣食物單位許可證的數目上限訂於 5 100 個。由於這些許可證可予續期並多已簽發，現時輪候許可證的申請人為數眾多。不過，新的流動飲食販商可申請在劃定範圍經營的流動販賣食物單位許可證，這類許可證授權持證人在取得業主批准後，於商業區內的私人物業營業，或在紐約市公園及康樂部(New York City Department of Parks and Recreation)管轄範圍內的物業營業。

¹¹ 悉尼水務局是澳洲最大的水務公用事業，由新南威爾斯州政府全資擁有。

¹² 悉尼市對高需求地點設有較嚴格的限制，而高需求地點因為人流暢旺和地段優越，令經營者趨之若鶩。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構(續)

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
公共衛生方面的審批規定及申請程序				
審批規定	<ul style="list-style-type: none"> • 美食車經營者如要取得洛杉磯縣公共衛生部／三藩市公共衛生部發出的公共衛生許可證，須符合的規定包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 由一家獲認可的飲食物資供銷商(該供銷商須提供設施，讓經營者於該處貯存和準備食物、處置廢物、清洗食具，以及停泊和清洗美食車)提供支援； (b) 所採用的食物相關及食具相關設備，須經美國國家標準學會(American National Standards Institute)¹³ 的認可認證計劃認證； (c) 如美食車在某一固定地點營業超過一小時，經營者須確保位處美食車 200 呎範圍內設有獲認可的洗手間設施以供員工使用；及 (d) 美食車的結構及設備須符合指明規定。 		<ul style="list-style-type: none"> • 美食車經營者如要取得紐約市健康及心理衛生部發出的流動販賣食物單位許可證，須符合的規定包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 修畢為流動販商而設的食物保障課程後取得食物保障證書； (b) 取得紐約市健康及心理衛生部發出的流動販賣食物牌照； (c) 由一家獲認可的飲食物資供銷商提供支援；及 (d) 美食車的結構及設備須符合指明規定。 	<ul style="list-style-type: none"> • 美食車經營者如要取得悉尼市給予的批准，須符合的規定包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 美食車的概念設計獲得由悉尼市成立的美食車設計評審小組批准；該評審小組負責評審申請人的美食車設計及菜單質素； (b) 用以初步準備食物或貯存食物的設施或商用廚房，取得獲評為滿意的衛生巡查報告； (c) 美食車的結構及設計須符合指明規定；及 (d) 取得由悉尼水務局發出的商業排污許可證。

¹³ 美國國家標準學會是私營的非牟利機構，監察在美國以自願議定標準方式為各類產品、服務、程序及人員資格訂定標準的發展情況。該學會透過認可各間標準訂立機構的程序，促進美國國家標準的發展。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構(續)

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
公共衛生方面的審批規定及申請程序(續)				
申請及審批程序	<ul style="list-style-type: none"> 申請人須提交計劃書，供洛杉磯縣公共衛生部或三藩市公共衛生部審批，然後才可組裝美食車。¹⁴ 該計劃書應詳載(a)建議菜單；(b)準備食物程序及其他營運程序；(c)為美食車提供服務的飲食物資供銷商；及(d)美食車的設計及設備規格。 洛杉磯縣公共衛生部或三藩市公共衛生部會在美食車組裝後進行結構評估。在美食車的結構及各項所需的結構改善項目(如有的話)獲得核准後，有關的衛生部會發出公共衛生許可證。¹⁵ 	<ul style="list-style-type: none"> 流動販賣食物單位許可證的申請人須提交填妥的申請表及遞交所需文件，包括流動販賣食物牌照。 在提出申請後的 6 個月內，有關的美食車如能通過檢查，紐約市健康及心理衛生部會向申請人發出許可證。 	<ul style="list-style-type: none"> 申請人須提交填妥的申請表及所需文件，包括(a)詳述如何保障食物安全及如何處理其他營運事宜的計劃書；(b)建議菜單；(c)美食車的結構圖及平面圖；及(d)其他所需批准及許可證。 美食車須接受食物安全檢查，符合規定者才會獲得批准。 申請人在取得悉尼市的批准後，須知會新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)¹⁶。 	

¹⁴ 在三藩市，申請人須先行取得三藩市公共工程部或三藩市規劃部就美食車在建議地點經營作出的臨時批准，才可向三藩市公共衛生部提出申請。

¹⁵ 密封式的美食車如備有電器或氣體用具、喉管及其他結構項目，須先經州政府房屋及社區發展部(State Department of Housing and Community Development)檢查和認可，才會獲發公共衛生許可證。

¹⁶ 新南威爾斯食品局是州政府機關，負責在新南威爾斯施行和執行全國性及州立食物法例。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構(續)

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
公共衛生方面的審批規定及申請程序(續)				
牌費	<ul style="list-style-type: none"> 洛杉磯縣公共衛生部向申請人收取的費用包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 方案審查費：649 美元 (5,030 港元)；及 (b) 公共衛生許可證年費：602 美元 (4,670 港元)至 787 美元 (6,110 港元)。 	<ul style="list-style-type: none"> 三藩市公共衛生部向申請人收取的費用包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 方案審查費：701 美元 (5,440 港元)；及 (b) 公共衛生許可證年費：801 美元 (6,210 港元)。¹⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> 紐約市健康及心理衛生部向申請人收取的費用包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 流動販賣食物牌照兩年牌費：50 美元 (390 港元)；及 (b) 流動販賣食物單位許可證兩年牌費：200 美元 (1,550 港元)。 	<ul style="list-style-type: none"> 悉尼市向申請人收取的費用包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 申請費：600 澳元 (3,600 港元)；及 (b) 審批費：由每年 3,400 澳元 (20,400 港元)(可沿街售賣)至每年 16,230 澳元 (97,380 港元)(可沿街售賣及在所有指定地點離街售賣)。¹⁸
許可證或批准的有效期	<ul style="list-style-type: none"> 公共衛生許可證有效期為一年，繳交所需年費後可獲續期。 	<ul style="list-style-type: none"> 流動販賣食物牌照及流動販賣食物單位許可證的有效期為兩年，經紐約市健康及心理衛生部批准後可獲續期。 	<ul style="list-style-type: none"> 批准有效期為一年，經悉尼市批准後可獲續期。 	
經營一輛美食車的預計開業成本	<ul style="list-style-type: none"> 據報，在美國經營美食車業務，開業成本一般約需 55,000 美元 (426,600 港元)至 75,000 美元(582,000 港元)。¹⁹ 			<ul style="list-style-type: none"> 由 78,000 澳元 (468,000 港元)至 15 萬澳元 (90 萬港元)。²⁰

¹⁷ 申請人亦須支付向其他有關部門(包括三藩市公共工程部及三藩市消防局)申領許可證的費用。

¹⁸ 申請人如同時申請批准作沿街售賣及離街售賣，須於申請時支付一筆可予退還的保證金 2,000 澳元(12,000 港元)。

¹⁹ 請參閱 Intuit Network (2012)。

²⁰ 有關數字是根據一項對悉尼市美食車試驗計劃的參加者進行的研究作估計。該試驗計劃於 2012 年 5 月至 2014 年 3 月期間推行。請參閱 Woolcott Research (2013)。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構(續)

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
對美食車營運的規管				
營業地點	<ul style="list-style-type: none"> 美食車可於商業區內或在食肆附近營運，但不可於某些公園的200呎範圍內營運。 	<ul style="list-style-type: none"> 美食車不可在以下地方或情況營運： <ul style="list-style-type: none"> (a) 指定地點，例如住宅區²¹，以及任何食肆的主要入口75呎範圍內； (b) 某些城市設施(例如消防栓及巴士專用區)的指定距離之內；及 (c) 在同一地點一星期營運超過3天。 	<ul style="list-style-type: none"> 美食車不可在以下地方營運： <ul style="list-style-type: none"> (a) 指定商業區(全年禁止)； (b) 某些地點(於指定時段內禁止)；及 (c) 收費錶停車位。 	<ul style="list-style-type: none"> 獲批准沿街售賣的美食車可於公共道路上營運，但某些指定地點除外，包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) Kings Cross 一帶專用區(Kings Cross precinct exclusion zone)內；及 (b) 外賣類似食物的現有食肆50米範圍內。 獲批准離街售賣的美食車只可在指定的離街地點營運，例如某些公共公園及廣場。

²¹ 然而，美食車經營者可於商住區營運。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構(續)

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
對美食車營運的規管(續)				
營業時間	<ul style="list-style-type: none"> 不設限制。 	<ul style="list-style-type: none"> 上午 6 時至凌晨 3 時，惟須在完成公眾通報程序後獲三藩市公共工程部批准。²² 	<ul style="list-style-type: none"> 指定地點設有營業時間的限制。 	<ul style="list-style-type: none"> 美食車經營者可於每一指定地點所容許的營業時間內，營運最多 5 小時。 就沿街售賣的批准，若於悉尼市中心區營運，營業時間為上午 8 時至凌晨 3 時；若於其他地區營運，營業時間為上午 9 時至午夜 12 時。 就離街售賣的批准，各指定地點有不同的營業時間。
食物安全規定	<ul style="list-style-type: none"> 所有美食車經營者必須遵守全國性、州立及／或市立的相關食物安全法例，這些法例涵蓋的範圍包括： <ul style="list-style-type: none"> (a) 食物來源； (b) 食物貯存； (c) 美食車及相關設備的清潔及保養； (d) 僱員的技術及知識；²³ (e) 僱員的健康衛生習慣；及 (f) 喉管及廢物處置系統。²⁴ 			

²² 按強制性公眾通報程序，申請人必須以郵遞及在有關地點張貼告示的方式，通知美食車擬營業地點 75 呎半徑範圍內的商戶及居民，他／她有意在該處營運美食車。通知期為 30 天。三藩市公共工程部若接獲一宗或多宗反對，須先舉行公聽會，才可批准有關申請。

²³ 在洛杉磯及三藩市，美食車經營者須確保最少一名東主或僱員通過認可的食物安全核證考試。負責處理食物的每名僱員必須接受食物安全培訓，並經考試合格，取得食物處理人員證。在紐約市，負責督導美食車營運的人員必須修畢為流動販商開設的食物保障課程，並取得食物保障證書。在悉尼市，美食車經營者必須聘任最少一名認可的食物安全監督，在美食車上工作。

²⁴ 就資料研究組曾研究的選定地方而言，各地就每一食物安全範疇所訂定的具體法律條文各有不同。

表 —— 選定海外地方對美食車營運的規管架構(續)

	洛杉磯	三藩市	紐約市	悉尼市
執行機制				
巡查及懲處	<ul style="list-style-type: none"> 洛杉磯縣公共衛生部每年進行核證巡查，並會突擊實地巡查美食車。 如美食車未能通過周年核證巡查，或不符合相關法例規定，其公共衛生許可證可予暫時吊銷或撤銷。 	<ul style="list-style-type: none"> 三藩市公共衛生部每年實地巡查美食車兩次。若經營者不符合相關衛生及安全規例，其公共衛生許可證可予暫時吊銷或撤銷。 持有許可證在公眾地方營運的美食車經營者須接受三藩市公共工程部巡查。若經營者違反相關的州立及市立法例，或其營運方式有損公眾衛生、危害公眾安全及／或使公眾不便，其許可證可予暫時吊銷或撤銷。 	<ul style="list-style-type: none"> 紐約市健康及心理衛生部會突擊實地巡查美食車，亦會在許可證續期之前檢查美食車。 如經營者違反相關法例規定，經當局發出通知及舉行聽證會後，其流動販賣食物牌照或流動販賣食物單位許可證可予暫時吊銷或撤銷。 	<ul style="list-style-type: none"> 悉尼市的負責人員每年最少巡查美食車一次。 如經營者違反相關食物安全法例，當局可對其提出檢控，或向其發出罰款通知或各類禁令(例如禁止出售食物或禁止使用某些設備)。

立法會秘書處
資訊服務部
資料研究組
鄭慧明

2015年5月11日
電話：2871 2143

資料摘要為立法會的議員及轄下委員會編製，並非法律或其他專業意見，亦不應該等資料摘要作為上述意見。資料摘要的版權由立法會行政管理委員會(下稱"行政管理委員會")所擁有。行政管理委員會准許任何人士複製資料摘要作非商業用途，惟有關複製必須準確及不會對立法會構成負面影響，並須註明出處為立法會秘書處資料研究組，而且須將一份複製文本送交立法會圖書館備存。

參考資料

香港

1. The 2015-16 Budget. (2015) *Budget Speech*. Available from: <http://www.budget.gov.hk/2015/eng/speech.html> [Accessed May 2015].

美國

2. *California Retail Food Code*. (2015) Available from: <http://www.cdph.ca.gov/services/Documents/fdbRFC.pdf> [Accessed May 2015].
3. Crain's. (2014) *Food trucks stuck in park*. Available from: http://www.crainsnewyork.com/article/20140511/HOSPITALITY_TOURISM/140509816/food-trucks-stuck-in-park [Accessed May 2015].
4. Frommer, R. and Gall, B. (2012) *Food Truck Freedom*. Available from: <https://www.heartland.org/sites/default/files/foodtruckfreedom.pdf> [Accessed May 2015].
5. IBISWorld. (2015) *Food Trucks in the US: Market Research Report*. Available from: <http://www.ibisworld.com/industry/food-trucks.html> [Accessed May 2015].
6. Intuit Network. (2012) *Food Trucks Motor into the Mainstream*. Available from: <http://network.intuit.com/wp-content/uploads/2012/12/Intuit-Food-Trucks-Report.pdf> [Accessed May 2015].
7. *Los Angeles County Code*. (2015) Available from: <https://library.municode.com/index.aspx?clientId=16274> [Accessed May 2015].
8. Los Angeles County Department of Public Health. (2011a) *Mobile food facility information packet – operational guidelines*. Available from: http://www.publichealth.lacounty.gov/eh/docs/vip/rules_and_regulations_4.pdf [Accessed May 2015].

9. Los Angeles County Department of Public Health. (2011b) *Mobile Food Facility Inspection Guide*. Available from: <http://www.publichealth.lacounty.gov/eh/docs/vip/MobileFoodFacilityInspectionGuide.pdf> [Accessed May 2015].
10. Los Angeles County Department of Public Health. (2011c) *Plan check guidelines for mobile food facilities and mobile support unit*. Available from: http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/vip/PLAN_CHECK_GUIDELINES_1.pdf [Accessed May 2015].
11. Los Angeles County Department of Public Health. (2015) *Street vending compliance program*. Available from: <http://publichealth.lacounty.gov/eh/SSE/StreetVending/strVending.htm> [Accessed May 2015].
12. *Los Angeles Municipal Code*. (2015) Available from: [http://www.amlegal.com/nxt/gateway.dll/California/lamc/municipalcode?f=templates\\$fn=default.htm\\$3.0\\$vid=amlegal:losangeles_ca_mc](http://www.amlegal.com/nxt/gateway.dll/California/lamc/municipalcode?f=templates$fn=default.htm$3.0$vid=amlegal:losangeles_ca_mc) [Accessed May 2015].
13. New York City Department of Health and Mental Hygiene. (2015a) *Health Code and Rules*. Available from: <http://www.nyc.gov/html/doh/html/about/health-code.shtml> [Accessed May 2015].
14. New York City Department of Health and Mental Hygiene. (2015b) *Mobile and Temporary Food Vendors*. Available from: <http://www.nyc.gov/html/doh/html/environmental/food-service-mobile.shtml> [Accessed May 2015].
15. *New York State Sanitary Code Part 14*. (1992) Available from: <http://w3.health.state.ny.us/dbspace/NYCRR10.nsf/56cf2e25d626f9f785256538006c3ed7/8525652c00680c3e852565300065d2e5?OpenDocument&Highlight=0,Part,14> [Accessed May 2015].
16. San Francisco Business Times. (2013) *San Francisco serves up a food truck economy*. Available from: <http://www.bizjournals.com/sanfrancisco/print-edition/2013/06/21/san-francisco-serves-up-a-food-truck2.html?page=all> [Accessed May 2015].

17. San Francisco Department of Public Health. (undated) *Permit Process and Requirements for Mobile Food Facilities*. Available from: <http://www.lacocinasf.org/wp-content/uploads/2011/12/Appendices.pdf> [Accessed May 2015].
18. San Francisco Department of Public Works. (2014) *DPW Order No:182101*. Available from: <http://sfdpw.org/modules/showdocument.aspx?documentid=3858> [Accessed May 2015].
19. San Francisco Department of Public Works. (2015) *Mobile Food Facilities*. Available from: <http://sfdpw.org/index.aspx?page=1376> [Accessed May 2015].
20. *San Francisco Municipal Code*. (2015) Available from: http://www.amlegal.com/nxt/gateway.dll?f=templates&fn=default.htm&vid=amlegal:sanfrancisco_ca [Accessed May 2015].
21. *Southern California Mobile Food Vendors Association*. (2015) Available from: <http://socalmfva.com/> [Accessed May 2015].
22. The Huffington Post. (2014) *Three Cities Show How Food Trucks Live and Die on Political Whim*. Available from: http://www.huffingtonpost.com/hilary-gowins/three-cities-show-how-food-trucks_b_5621679.html [Accessed May 2015].
23. The New York Times Magazine. (2013) *The Food-Truck Business Stinks*. Available from: http://www.nytimes.com/2013/05/12/magazine/the-food-truck-business-stinks.html?_r=0 [Accessed May 2015].
24. United States Census Bureau. (2015) *State & County QuickFacts*. Available from: <http://quickfacts.census.gov/qfd/index.html> [Accessed May 2015].
25. UpCounsel. (2015) *A Guide on How to Open a Food Truck in California*. Available from: <https://www.upcounsel.com/how-to-start-a-food-truck-in-california> [Accessed May 2015].

澳洲悉尼市

26. City of Sydney. (2014a) *Food Truck Guidelines*. Available from: http://www.cityofsydney.nsw.gov.au/__data/assets/pdf_file/0009/199017/02-Food-Truck-Guidelines-March-2014.pdf [Accessed May 2015].
27. City of Sydney. (2014b) *Mobile Food Vending Vehicles Local Approvals Policy*. Available from: http://www.cityofsydney.nsw.gov.au/__data/assets/pdf_file/0010/199018/03-Mobile-Food-Vending-Vehicles-Local-Approvals-Policy-1-April-2014.pdf [Accessed May 2015].
28. City of Sydney. (2015a) *Food truck operators*. Available from: <http://www.cityofsydney.nsw.gov.au/business/regulations/food-and-drink-businesses/mobile-food-vendors/food-truck-operators> [Accessed May 2015].
29. City of Sydney. (2015b) *Mobile food vendors*. Available from: <http://www.cityofsydney.nsw.gov.au/business/regulations/food-and-drink-businesses/mobile-food-vendors> [Accessed May 2015].
30. City of Sydney. (undated) *How to open a food van or food truck in the City of Sydney*. Available from: http://www.cityofsydney.nsw.gov.au/__data/assets/pdf_file/0004/199264/8221_DA_Process_Map_Brochure_Food_Trucks_UPDATE_LOW.pdf [Accessed May 2015].
31. NSW Food Authority (2013) *Guidelines for mobile food vending vehicles*. Available from: http://www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry_pdf/Mobile_Food_Vending_Guidelines.pdf [Accessed May 2015].
32. *Sydney Food Trucks*. (2015) Available from: <http://www.sydneyfoodtrucks.com.au/> [Accessed May 2015].
33. Woolcott Research. (2013) *Sydney Food Truck Trial Evaluation*. Available from: http://www.cityofsydney.nsw.gov.au/__data/assets/pdf_file/0003/199263/10-Woolcott-Research-Sydney-Food-Truck-Trial-Evaluation-Report-November-2013.pdf [Accessed May 2015].

其他

34. The Star. (2015) *Relax the rules choking Toronto's food trucks*. Available from: <http://www.thestar.com/opinion/editorials/2015/03/03/relax-the-rules-choking-torontos-food-trucks-editorial.html> [Accessed May 2015].
35. The Straits Times. (2014) *Food truck idea stuck in first gear*. Available from: <http://www.soshiok.com/content/food-truck-idea-stuck-first-gear> [Accessed May 2015].
36. Vancouver Foodie Tours. (2014) *Vancouver Foodie Tours Press Room*. Available from: <http://foodietours.ca/press-room/> [Accessed May 2015].