



香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HK FORT)

辦公室地址：香港 新界 葵涌 葵豐街 2-16 號 鐘意恆勝中心 四樓 402-3 室

Office Address: Rm. 402-3, Join-In Hang Sing Centre, 2-16, Kwai Fung Crescent, Kwai Chung, N.T., Hong Kong

Tel: 852-2523 6128 Fax: 852-2523 2638 Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

香港餐飲聯業協會對「私房菜館」規管的意見

就食環署發出有關「私房菜館」條例的指引，本會認為政府方面必需注意如下事項：

1. 公平競爭環境

目前現行餐飲業的法例監管一般正常的食肆的商業活動，而私房菜館並無受監管，實際上已經做成不公平的競爭環境，如果政府更欲將私房菜館正規化而無須如一般食肆同受監管，這不公平的競爭並會做成混亂與不公，本港飲食業界投資巨額金錢，依足各政府部門法例申請牌照、課稅、繳交排污費等等，而私房菜館明顯存有漏洞。

2. 對社會公眾的影響

(i) 公眾安全及治安

在住宅樓宇內開設「私房菜館」，會有不屬於住宅樓宇居住的閒雜人士出入，住宅居民安全更不受保障。

(ii) 消防

只要求「私房菜館」廚房有防火牆及防火門是不足夠；如有石油氣爆炸、電力負荷不足、現有逃生出路有否計算增加了的食客人數，爐頭設計及防煙罩設計是否與一般食肆要求相同等，如不需要相同，為甚麼一般食肆要求那麼嚴格？最重要是嚴重影響住宅居民的生命安全。

(iii) 衛生

「食物環境衛生署」建議規管「私房菜館」的條文中，好像完全沒有提及衛生標準，如何保障食客飲食健康，對跟足發牌標準的食肆為甚麼有不同的對待，食客就是食客，為甚麼有雙重標準？正當食肆還須負上罰款、停牌處分的責任。

(iv) 環保〔油煙、噪音、排污〕

廚房油煙及廚餘處理問題等，此外，廚房及食客發出的噪音，對樓上樓下會長期受到滋擾，不是現時投訴少，便不用規管，將來不斷發展自然就產生大問題。這正是住宅和商業大廈規管的分別。

廚房油脂及污水，在不受監管下，不需隔油池設備，可隨便倒入雨水渠，做成地區污染，影響正常渠務系統及環保，目前業界卻需繳付大量排污費，極不公平。

(v) 政府監管上的困難

- (a) 有些「私房菜館」只做熟朋友或朋友間介紹的生意，又沒有單據，基本上這類“菜館”外界根本不知其存在經營。
- (b) 署方如何派員監管呢？特別營業時間在晚上，署方如何監察該等菜館之營業時間或客人數目等。
- (c) 如果「私房菜館」私下賣酒，政府又覺得如何處理呢？
- (d) 政府以甚麼標準來衡量「私房菜館」的衛生情況？
- (e) 如「私房菜館」的規模超出署方的要求，有否制訂相應的措施。

3. 涉及現有租務條例

在現有租務條例下，凡在純商業樓宇或多用途樓宇的商用部分內經營食肆，必依照條文申領食肆牌照及經過多個政府部門審批，地產界現亦感覺問題不清晰，無所適從。例如在住宅樓宇經營「私房菜館」，該物業之用途需否更改？

4. 借「私房菜館」的漏洞

擔心部份業界或其他人士借此漏洞，轉以「私房菜館」為名，不用監管、繳稅及牌費來經營，形成不斷地泛濫，影響正常經營的食肆，最後好像當年「白牌車」泛濫後禁不絕，須政府立例管制，衍生現時十六座位小巴，故政府必須小心處理。其實現時已經有許多類似「私房菜館」的無牌工廠飯堂，或只持有經營食品工廠牌的工廠飯堂，在工廠及商業區活動。

對上述的意見，本會希望政府能慎重考慮。