

## 反對豁免「私房菜館」申領食物牌照

本會就食物環境衛生署對“私房菜館”的研究報告及建議規管架構提出以下的意見：

有關對“私房菜館”規管放寬無疑是對“私房菜館”的經營和刺激消費是有好處的，放寬規管可以吸引更多投資者投資經營，增加本土經濟及就業機會。但在背後亦衍生出很多問題及對飲食業界造成不公平現象。

### 1. 牌照

一直以來，飲食業經營者必須依從及符合各政府部門的規例，才能獲發食肆牌照，獲牌後食肆亦必須遵行法例的監管。在規管“私房菜館”建議中，在純商業樓宇或多用途樓宇的商用部分內經營的“私房菜館”是需要申領食肆牌照，但開設在住宅或多用途樓宇的住宅部份的“私房菜館”則可豁免申領，只需向食環署登記便可營業，這變相鼓勵投資者於住宅或多用途樓宇的住宅部份開設“私房菜館”，從而造成“私房菜館”的泛濫，衍生出的問題便以倍數計，有否顧及住宅大廈內的居民安全？兩者同樣經營“私房菜館”，是否做成不公平的現象？既然經營“私房菜館”可不需申領食肆牌照，又是否無需申請酒牌都可以銷售含酒精飲品？

### 2. 消防安全及環境衛生

在“私房菜館”的廚房內所產生的油煙、油脂污水及噪音等環境問題，及是否有適當的防火設施等，可能衍生出大廈渠道的淤塞、電力負荷及消防安全的問題；這不單對大廈內的居民造成滋擾，影響大廈內設備的正常運作；亦對於現時業界需要支付大量工商業污水附加費顯得不公平外，更嚴重的是令住宅居民的性命財產受到威脅。既然“私房菜館”可獲較寬鬆的處理，為何一般的持牌食肆卻要受到嚴格的監管？現時有不少比“私房菜館”面積更小的持牌食肆存在，他們亦必須遵守嚴格的規例，為何私房菜館又可獲得豁免？食物衛生方面，食環署為保障食客的飲食安全，對現時持牌食肆的規管極其嚴格，食肆在扣分制度下須要繳交罰

款及有被停牌的危機，那麼，對“私房菜館”的規管又是怎樣去釐定及實行呢？

### 3. 僱傭條例

在“私房菜館”內工作的僱員是否受勞工處法例所保障，僱主及僱員是否需要依照強積金的法例供款？外籍傭工在“私房菜館”的住宅單位內工作是否觸犯法例？

### 4. 其他監管及漏洞

- (i) 報告內提及經營者亦須取得業主立案法團或大廈同意才可經營私房館，同意的定義及通過的比例怎樣釐定？法團如換屆交接又怎樣處理？
- (ii) 建議內雖然列明同一樓層不得開設多於一間“私房菜館”；同一大廈內每五樓層不得開設多於兩間，如一幢 30 層高的大廈內可同時開設 12 間“私房菜館”，平均每間可容納 12 人為例，每晚可能有 200 多名食客進出大廈，大廈管理人員如何去管理？
- (iii) 而座位數目及營業時間等限制，能否有效地執行及監管？署方又如何派員去巡查？

在現今的經濟環境，放鬆規範私房菜館的經營，無疑有助飲食業的多元化的發展，提高香港作為美食天堂的地位，但務必對整體業界的利益公平下處理及執行；亦希望政府慎重考慮本會所提出的意見。

現代管理(飲食)專業協會

二零零三年二月二十日