

香港餐務管理協會對規管私房菜的意見

香港餐務管理協會就《立法會食物安全及環境衛生事務委員會對「私房菜館」規管報告》提出主要意見如下：

本會完全無意扼殺「私房菜館」，只希望一個公平、合理、自由的營商環境，給私房菜館一條生路的同時，也給飲食業界一條活路。

本會要求，現正在經營的「私房菜館」應該加以取締，因為大部分設在住宅的私房菜館沒有領取飲食牌照經營，在消防、飲食衛生、環境衛生及對鄰居造成滋擾等問題，不能漠視，容許它們的存在，是對現時領取牌照經營的飲食業不公平，懇請特區政、立法會議員體念飲食業界當前困境，莫作落井下石之舉。

本會認為，私房菜館原先作為私人式飲食文化之活動，理論上可以彌補本港飲食業界近年來「重量不重質」、「缺乏創意」的飲食文化的不足，然而從實際的發展看來，如今不少以類經營模式成為了半公開的「樓上無牌食肆」，出品質量參差，不少經營者只求「搵兩餐」，更甚者有些貪婪之輩用法律漏洞牟取暴利，不可縱容。

值得注意，報告中所謂「規管」的最大失誤，是把非法食肆去合法化，它不但牽涉如住宅大廈公契的改變，更有防火、保安、噪音、環境衛生等問題，當中牽連甚廣，若將複雜問題複雜化，必將導致大批的訴訟個案的出現。其次若按報告中提到「私房菜館」合法經營模式，日後極難進行有效監管，蓋營業時間超過規定三小時、無酒牌卻賣酒、客人數目超出限制、衛生情況無法得知等，都是極有可能出現，試問有關當局又如何能花費巨大的人力物力去監管呢？

本會認為 目前政府要做的，應該研究一套有利中小型食肆發揮特色，發揮創意的規劃和政策，並且研究在申領牌照上既能嚴謹審批，又能簡化快速，以鼓勵「私房菜館」轉為正式經營。本會反對用一種近乎毋須領牌的不公平競爭方式去認同「私房菜館」的存在。如果容許「私房菜館」繼續經營，一定要領取牌照，不得在住宅經營。港府目前對酒樓食肆的所有要求，以及排污標準等等，完全適用「私房菜館」以期一視同仁。