

「私房菜不宜在民宅經營」

食環署長卓永興在 2002 年 7 月 15 日於立法會上表示，今年 10 月考慮放寬對私房菜的規管。直至 11 月 19 日，另一位食環署長梁永立昨進一步公開討論。業界對此反應甚殷，認為是回應了財政司長梁錦松的「煲湯論」及「釣魚論」，並被視為製造創意職業。

然而，私房菜的最大共通點，莫過於在目前屬於「非法」地點內經營食肆。把顧客招進住宅大廈，每晚煮其數十人用的大餐，令住宅環境衛生與保安構成威脅，大廈公契列明「商」或「住」的用途，立會受到挑戰及破壞。

防火設施與走火通道

食物環境衛生署對食肆的發牌及監管素來嚴格，飲食界亦長期不滿發牌程序的煩瑣。近年，消防處對於食肆發牌要求，就連座椅裡面物料的耐熱程度也要測試，不過，印象中，香港就甚少發生食肆失火而導致嚴重傷亡的個案。

走火通道是民居私房菜衍生的另一嚴重問題，目前，對於持牌食肆的走火設施與通道的規管，與住宅大廈的要求明顯不同。當私房菜每晚容納數十人進餐的同時，對走火通道的監管亦無理由與一般食肆不同。

香港有不少僅容二十餘人的小型餐廳，樓面面積比民居私房菜還要少，他們尚且要遵守嚴格的消防條例及廚房與樓面面積比例；為何私房菜可以豁免呢？

最近，食環署長梁永立表示，不擬為私人住宅開業的私房菜納入發牌機制，是不負責任及妄顧大廈居民安全的。

陌生人進出民宅保安受挑戰

正式食肆要完成所有發牌程序包括酒牌等，往往要半年或以上，不過，複習發牌制度背後，亦有保障市民的元素在內。如果謬然放寬對民居私房菜的管制，不單對辛苦捱貴價租金的食肆投資者不公平，日後，對多個部門如何監管私房菜亦有執行上的困難。

以酒牌為例，目前絕大部分無牌經營的私房菜，皆同時無牌賣酒（或變相賣酒），申請酒牌素來不是易事（即使近年稍為放寬），申請人要刊登報章及在所屬商廈張貼公告：某單位要申請酒牌，問「有無人提出反對及反對的理由」。

監管酒牌，屬於警權範圍，要是民居私房菜不賣酒，有肴無酒，似乎不可能，但如果容許賣酒，又該如何監管呢？是否，要警方進入私人住宅或屋苑，對某民宅私房菜進行經常性的巡查呢？

— 民宅私房菜，每晚可容十數至三十餘人不等，全年 356 日，天天有數十人陌生人進出住宅大廈吃飯飲酒，叫管理員如何規管呢？

— 大廈大門密碼，會否因為私房菜經營者，貪圖方便，而隨便公開，令其他住戶的保安構成威脅呢？

— 業主立案法團或其委托之大廈管理公司，是否有權否決私房菜申請營業呢？

— 「居屋」和「公屋」又可以經營私房菜嗎？

商住契不同混淆不得

要是按建議，每層不會多於一伙私房菜的建議，那一幢 36 層高的大廈，就可以有 14 家私房菜，陌生人進出住宅的中數，可以相當驚人，那麼，我們為何要立法分開「住宅契」和「商業契」呢？

大廈公契列明，只能作住宅用途，要是開私房菜的話，要收改公契來附合一兩戶人的特別需要嗎？抑或攬特殊豁免呢？

香港是一個居住環境非常擠迫的城市，分開商營及住宅大廈契約，其中好處是令居民回家後，可以在較為單純及寧靜的環境下生活，要是開放給私房菜經營，大廈居民的生活，該如何保障呢。誰願意住在隔壁是天天數十陌生人進出的私房菜館呢？

如果目前只做晚市，將來可以放寬做午市和早餐嗎？所謂三小時的經營時間，誰來監管理，誰又會知道，半夜 12 時還在吃得興的起的食客，是晚上 9 時入席，抑或 7 時呢？另外，要是私房菜氾濫起來，競爭之下，會否出現重慶大廈般的廉價餐樓 (mess house) 呢，雖知自創「秘製餐蛋麵」也可以是我家「私房菜」啊。

食物衛生不可輕忽

現在食物環境衛生署有多種不同的食牌，例如，正式食肆牌照會要求廚房與樓面積有相約的比約，私房菜則是住宅的廚房，但所賣的食物，明顯屬於正式食肆所列的食品，為何廚房與樓面面積不合食肆要求的比例，卻可以經營「大牌」所賣的食物呢？而在民宅私房菜所產生的油煙與衛生問題，更會遠遠超過一般小家庭的正常指標。

其實，就認識的大部分私房菜而言，不連酒水，單食物計，人均消費約 250 元，以每輪招待 24 人，每晚兩輪，每月營業額便高達 36 萬，絕非少數目。營商者實對於市民的安全、食物衛生與及最重要的稅務，都要有一定的承擔。

當然，在今天生活困難的局面，能開創新就業機會，對社會有一定貢獻，但絕不能以此為藉口，把創業利益凌駕於市民安全以上，更不宜讓私房菜在民宅之內經營。