

# 食肆牌照申請指南 (簡讀版)

# 為協助食肆牌照申請人更容易掌握發牌規定， 食環署已於2022年12月推出 「食肆牌照申請指南（簡讀版）」



香港特別行政區政府  
食物環境衛生署

牌照類別	申請表格	申請牌照詳情
食肆牌照及暫准食肆牌照	<ul style="list-style-type: none"><li>「食物業牌照申請書」</li><li>「符合政府租契條款聲明書」</li><li>「符合規定證明書 (第一類規定)」</li><li>「符合規定證明書 (第二類規定)」</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>「如何申請食肆牌照」</li><li>「如何申請食肆牌照 (簡讀版)」 <b>新!</b></li><li>「如何申請水上食肆牌照」</li><li>「小食食肆獲准烹製及售賣的食物一覽表」</li><li>「製備申請食物業牌照所需的建議設計圖則指南」</li><li>「申請食物業牌照申請人 / 持牌人的發牌和轉讓程序指南:<ul style="list-style-type: none"><li>(i) 核證食物業處所沒有違例建築工程(違建工程)</li><li>(ii) 食物業處所必須符合政府租契的條件</li><li>(iii) 食物業處所必須符合法定圖則的規限」</li></ul></li></ul>

# 簡讀版以深入淺出方式簡介食肆牌照 簽發準則及申請程序

## 主要發牌條件

### 通風系統

- 假如處所的天然通風設施不足，即須安裝通風系統，以確保處所可容納的人數限度內，每人每小時可獲供應至少 17 立方米室外空氣。通風系統須符合《附表所列處所通風設施規例》(第 132CE 章)第 4(1)條的規定。
- 須向有關供應商索取一份通風系統證明書，詳列《公眾衛生及市政條例》(132 章)第 94 條所要求提供的資料。
- 新鮮空氣入口及廢氣排出口須設於距離路面至少 2.5 米高的地方及彼此間不得出現短路情況。

### 電力裝置證明書

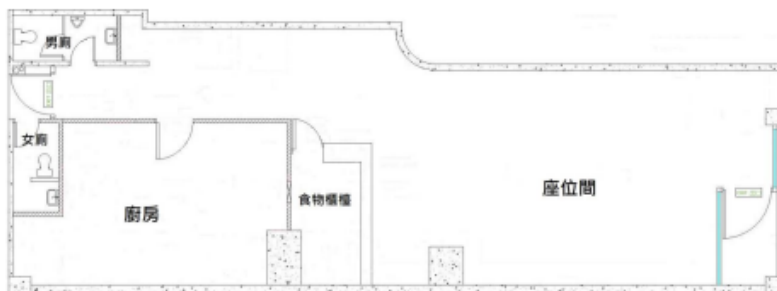
- 新的固定電力裝置工程完成後，須經由已向機電工程署署長註冊的電業工程人員／承辦商檢驗、測試和驗證。

### 衛生經理／督導員課程證書

- 食物業處所內須有一名修畢食環署認可衛生經理／督導員訓練課程的全職衛生經理／督導員監督業務。

## 普通食肆布局規劃須知

下圖為普通食肆布局示例。



為方便解說，假設處所的總樓面面積為 100 平方米，樓層高度為 3 米，擬聘請的員工總數為 5 人，按處所各部分的擬議面積計算，所需設施及其規格載列如下，以供參考。

食物業處所 指定範圍	所需設施
<b>廚房</b> (假設用於此例子的擬議面積為 22 平方米)* (普通食肆必須設有廚房)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 直達樓頂的牆和全扇自掩門。</li> <li>● 自來食水供應和妥善的排水系統。</li> <li>● 至少一個洗手盆和一個洗滌盆。</li> <li>● 不少於一具吹氣扇和一具抽氣扇(兩者的輸氣量每分鐘至少達 22 立方米)。</li> <li>● 在烹煮爐灶上方設置金屬抽油煙機，並接駁抽氣扇。</li> </ul>

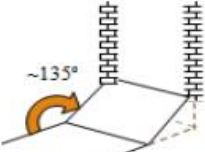
# 加入個案例子及主要設施簡介， 方便申請人作出參考

以下為食肆內食物配製地方的一些主要設施。

### 主要設施

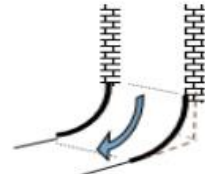

#### 內彎牆角

建議方法：




~135°

磚片傾斜 45 度放置



使用弧形磚片



食物配製地方的牆壁、間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形(圓弧狀)。

#### 消毒設備

任何下列設備：

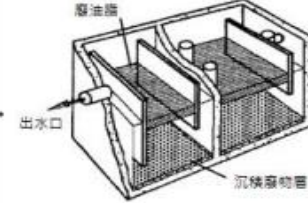
- 容量不少於 23 公升的消毒器
- 經食環署批准的洗碗碟機
- 經食環署批准的殺菌劑

([https://www.fehd.gov.hk/te\\_chi/howtoseries/agent\\_index.html](https://www.fehd.gov.hk/te_chi/howtoseries/agent_index.html))

### 主要設施

#### 隔油池


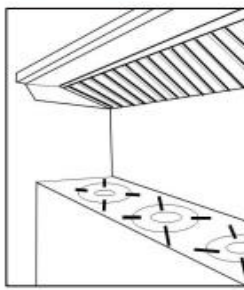
隔油池的設計：



必須設置數量充足的隔油池，把污水中的油脂分隔出來，以防油脂流入排水渠或污水渠。

\* 應於隔油池出水口後或其下游的便利位置設置抽糞點

#### 金屬抽油煙機



食物配製地方內所有煮食設備(例如爐灶、燒烤爐、油炸鍋及烤爐)上方均須設置金屬抽油煙機，與氣槽妥為連接，而氣槽則須配有足夠輸氣量的抽氣扇。廢氣應先流經濾油器，倘有規定，則再流經空氣污染控制設備，例如灑水器及靜電沉澱器，然後排到戶外。

其他設施包括洗手盆、洗滌盆、雪櫃、廚櫃、架子及櫃板。

# 簡讀版亦提供食物室面積要求計算機， 使申請人更易掌握法例基本要求

## 食物室總面積與食物業處所總樓面面積之間的比例要求計算機

普通食肆 / 小食食肆 / 工廠食堂牌照申請

Application for General Restaurant / Light Refreshment Restaurant / Factory Canteen Licence

牌照類別 Type of licence	<input type="text" value="請選擇 / Please select"/>
處所的總樓面面積* (平方米) Gross floor area of the premises* (m <sup>2</sup> )	<input type="text"/>
<a href="#">計算 / Calculate &gt;</a>	
食物室的最小面積# (平方米) Minimum area for food room# (m <sup>2</sup> )	



謝謝