

香港特別行政區政府與
食物業（酒樓餐館類及非酒樓餐館類）
營商聯絡小組第三十二次會議

日期：2024年1月29日（星期一）
時間：下午3時至4時30分
地點：九龍長沙灣東京街西3號庫務大樓15樓 idea 會議室及
視像會議 Zoom
主席：效率促進辦公室方便營商組助理效率專員梁若華女士

業界出席者

Arts & Design Consultancy Limited	Winnie Ho 女士
Arts & Design Consultancy Limited	Jelly Ng 女士
Arts & Design Consultancy Limited	Yee Lam 女士
Arts & Design Consultancy Limited	Bean Wong 先生
Bloom No.1 Limited	Ng Wai Hung 先生
Bloom No.1 Limited	Leung Ka Hung 先生
Café de Coral Group Limited	Maggie Sze 女士
CDBM Engineering Consultant Co Ltd	Jimmy Wu 先生
Circle K Convenience Stores (HK) Ltd	Miranda Chan 女士
CO CO DUCK	Yvonne Kwan 女士
CO CO DUCK	Molly Chan 女士
Continental Design & Consultant Ltd	Jack Leung 先生
Continental Design & Consultant Ltd	Anson Wong 先生
DFI Retail Group	Sandy Fu 女士
DFI Retail Group	Kitty Lam 女士
DFI Retail Group	Michelle Sin 女士
DFI Retail Group	Carol Li 女士
E&S Restaurant Design	Roy Wu 先生
Emerald F&B Consultancy Ltd	Ticky Ng 女士
Emerald F&B Consultancy Ltd	Yanki Tang 女士
Fairwood Fast Food Limited	Yip Kin Wah 先生
Fairwood Fast Food Limited	Steven Chan 先生
Fruit Design & Build Limited	Miffy Lam 女士
Fruit Design & Build Limited	Jade Yip 女士
Fruit Design & Build Limited	Charlotte Leung 女士
Gearsum Engineering Ltd	潘耀文先生
Hanson Associates	Ko Kwok Wai 先生

Hung Fook Tong	Tso Kai Yung 先生
Jardine Restaurant Group	Xavier Lam 先生
Jardine Restaurant Group	Joanna Tsui 女士
Jardine Restaurant Group	Kitty Leung 女士
Jardine Restaurant Group	Benny Cheung 先生
LH Group	Raymond Chong 先生
LH Group	Lillian Lam 女士
Maxim's Caterers Limited	Eric Tsang 先生
Maxim's Caterers Limited	Erica Chui 女士
MHK Restaurant Limited	Tong Leung 先生
MHK Restaurant Limited	Andrew Chan 先生
MHK Restaurant Limited	Sally Yeung 女士
Multi Wisdom Consultants Limited	Sabina Yeung 女士
Multi Wisdom Consultants Limited	Ida Ng 女士
Orient Venture Consultant Co Ltd	Wong Kin Cheong 先生
Orient Venture Consultant Co Ltd	Cheng Lok Yan 女士
Seafood Delight Group Management Ltd	Jonathan Leung 先生
Stars Consultant Limited	Alan Lo 先生
Tam Jai International Co Limited	Dave Wong 先生
Tam Jai International Co Limited	Ying Choi 女士
Tam Jai International Co Limited	Lam Chi Hang 先生
Tam Jai International Co Limited	Karen Mak 女士
Tam Jai International Co Limited	Vicky Chan 女士
Tam Jai International Co Limited	Jenny Choi 女士
Tam Jai International Co Limited	Vanessa Yu 女士
Tam Jai International Co Limited	Kay Wong 女士
Tam Jai International Co Limited	Dahlia Lau 女士
Tam Jai International Co Limited	符國安先生
Tam Jai International Co Limited	蔡潔盈女士
Tam Jai International Co Limited	丁卓鴻先生
Tsui Wah Holdings Limited	Lee Yuen Hong 先生
PARKnSHOP (HK) Limited	Alan Yau 先生
PARKnSHOP (HK) Limited	Raymond Szto 先生
Saint Honore Cake Shop Limited	Wilson Chan 先生
王子食品廠有限公司	曾維先生
亞洲國際餐飲集團	曾子華先生
亞洲國際餐飲集團	郭美宜女士
亞洲國際餐飲集團	柯偉倫先生
亞洲國際餐飲集團	柯偉俊先生
亞洲國際餐飲集團	羅梓健先生

怡豐飲食牌照顧問有限公司
現代管理（飲食）專業協會
香港牌照顧問協會
香港牌照顧問協會
香港牌照顧問協會
香港牌照顧問協會
香港牌照顧問協會
圓作坊有限公司
圓作坊有限公司
稻苗飲食專業學會
豐盛行食品批發中心

Maggie Lau 女士
黃志超先生
Louise Ma 女士
Wilson Lee 先生
Choi Wing Fai 先生
Philip Chan 先生
Winson Chan 先生
黃先生
郭先生
Edmund Chu 先生
Kevin Lau 先生

政府代表

食物環境衛生署（食環署）

周穎慈女士
張國良先生
劉智敏女士
張桂芳女士

高級總監（牌照）
統籌主管（牌照檢討）
衛生總督察（食肆牌照）總部
衛生總督察（其他牌照）總部

創新科技及工業局效率促進辦公室

阮雅怡女士（小組秘書）

總管理參議主任（方便營商）1

列席者

沈蓓蒂女士
楊碧瑤女士

營商聯絡小組工作小組成員
營商聯絡小組工作小組成員

主席引言

1. 主席歡迎業界及政府各部門代表出席是次營商聯絡小組會議。上次會議紀要已上載至[營商聯絡小組](#)的網頁，歡迎業界參考。

部門簡介

豁免須就配製烘焙食品出售申請相關烘製麵包餅食店牌照的規定

2. 按照現行發牌制度，若在持牌食肆（包括普通食肆及小食食肆）內另設櫃台 / 另闢一角，供零售在食肆內烘製的麵包及其他烘焙食品，必須另外申領烘製麵包餅食店牌照。為便利食肆經營者，食環署建議修訂有關規定，若普通食肆及小食食肆在食肆內設有櫃台 / 角落，同時供

零售及堂食在食肆內烘製的麵包及其他烘焙食品，無須另外為處所申領烘製麵包餅食店牌照。食環署張女士透過[附件一](#)的投影片，簡介有關安排。

3. 主席詢問，如食肆同時持有食肆牌照（包括暫准及正式牌照）及烘製麵包餅食店牌照，在新措施實施後，可否取消烘製麵包餅食店牌照及須辦理什麼申請手續。食環署張先生回應，業界須向食環署提交更改圖則的申請，將烘製麵包餅食店持牌範圍納入食肆牌照的範圍內，並須留意食肆每年的牌照的費用或會因牌照總樓面面積增加而有所調整。此外，食環署周女士補充，如業界在烘製麵包及其他烘焙食品的過程中涉及揉捏麪粉以製造麪團，該製作過程仍須在間隔高達樓頂的食物配製室內進行，而只使用預製的冷凍麪團則不受有關限制，即可於不是間隔高達樓頂的食物配製室 / 範圍內製作麵包餅食。

放寬申請牌照須提交特定文件的規定

4. 為進一步簡化申請牌照須提交特定文件的規定，食環署推出兩項便利措施。就涉及使用樓宇公用廁所的牌照申請，申請人如能在最後查核視察時，向食環署人員現場實際展示可使用的公用廁所設施，並在所提交的圖則內顯示相關設施的位置和數目，則無須提交由物業管理公司簽署的證明書。另外，在申請食物製造廠牌照時，無須提交食物供應來源證明書，但在發牌後則仍須遵守食物來源證明的相關持牌條件。食環署張女士透過[附件二](#)的投影片，簡介有關安排。食環署張先生補充，此項措施只適用於公用廁所，就獲分配的專用廁所而言，仍須提交由所屬物業管理公司簽署的證明書及納入為相關牌照範圍。

5. 業界詢問，就食物供應來源證明書的新安排，是否所有類別的食物都無須提交證明書，以及有關安排是否同樣適用於臨時食物製造廠牌照。食環署周女士解釋有關新安排只適用於預先煮熟的食物或烘製麵包及其他烘焙食品，但不包括受限制食物或未煮熟的材料，例如燒味、滷味、刺身、未經烹煮而食用的蠔及冷藏麪團。食環署亦會根據新安排修訂相關的持證條件，從而便利業界。至於申請臨時食物製造廠牌照時，仍須提交食物供應來源證明書。主席詢問，在豁免提交食物供應來源證明書後，食環署如何確保食物業處所提供的食物安全水平。食環署張先生回應，署方在巡查相關處所時，會視乎情況要求持牌人提供有關的證明文件，以確保食物的安全水平。

6. 此外，業界詢問署方在進行視察時，如發現現場的公用廁所設施的佈局與圖則不符，業界應如何處理？食環署周女士及張先生回應，巡查的焦點在於廁所的數目，故申請人只須在圖則上顯示正確的位置及

數目便可。

[會後補註：業界詢問，在食環署進行最後查證視察時，或會要求業界提交由物業管理公司簽署的證明書，以證明通風出入口不是露天（例如被簷篷遮擋等）的設計並非業界所能控制，業界建議署方審視是否有減省提交該文件的空間。食環署感謝業界的建議，並指因應不同的牌照申請個案，或會有不同的發牌條件及要求，難以一概而論。署方會不時審視情況以優化牌照申請流程。]

放寬在臨時食物製造廠配製食物方面的限制和簡化申請表格

7. 按照原有發牌制度，持牌臨時食物製造廠只容許可翻熱和售賣由合法來源供應的預先煮熟食物，有見及烹調科技和設備漸趨多元化，食環署已優化有關措施，如活動場地的配套設施已設置電力設備及洗滌設施，容許在臨時食物製造廠處所內烹調由合法來源供應的預製食物，惟配製過程中不得排放過量油煙，亦不得使用油炸、快炒、燒烤或任何其他在烹調過程中會產生大量油煙的食物配製和烹調方法。

8. 另外，署方已簡化臨時食物製造廠牌照申請表，例如在已於新聞媒體公布的大型墟市、美食節等活動中，申請人無須在牌照申請表填報相關活動的詳細資料，而牌照申請表內其他所列出須提供的項目亦有所刪減。食環署張女士透過[附件三](#)的投影片，簡介有關安排。

9. 主席詢問，申請人是否須要向食環署提交相關活動場地配套設施的證明，以符合售賣相關食物的要求。食環署張先生回應，署方會派員到場視察有關的配套設施是否符合規定，如有需要，署方會要求申請人提交活動場地配套設施的證明文件。

10. 業界詢問，申領臨時食物製造廠牌照的相關場合是否有特定要求，如以個人名義舉辦廚藝活動、在超級市場內設置臨時的食物配製櫃台，以舉辦短期促銷活動，可否申請臨時食物製造廠牌照。食環署張先生及周女士回應，當初設立臨時食物製造廠牌照是為了方便市民能在公眾活動期間享用餐飲，故持有該牌照的地點須同時進行公眾活動，該牌照可以個人或公司名義申請。如業界希望在超級市場內設置臨時的食物配製櫃台，可考慮把該食物配製櫃台放置到已領有食物業牌照的範圍內。業界指由於現今的經營模式已改變，希望署方考慮放寬對臨時食物製造廠牌照及公眾活動的規範。食環署張先生備悉業界的建議。

11. 此外，業界留意到夜市中的熟食攤檔亦有設置炸爐的情況，因此希望澄清持有臨時食物製造廠牌照的處所是否可設置炸爐等的烹調器

具。食環署張先生回應，在審批公眾活動舉行期間的臨時食物製造廠牌照時，主要考慮食物安全及環境衛生，經營者不得採用會產生大量油煙的烹調食物方法。另外，業界建議署方延長臨時食物製造廠牌照的有效期，從而便利業界。食環署張先生及周女士解釋，臨時食物製造廠牌照的 7 天有效期是根據《食物業規例》（第 132X 章）所訂立，然而為了便利業界，署方已簡化申請程序，即使整個公眾活動的舉行時間多於 7 天，申請人只須填寫一份申請表，便可申請多個涵蓋整個活動期間所需的牌照。

推出簡單易明的「食物業牌照申請 DIY」教學

12. 食環署將於 2024 年第一季推出「食物業牌照申請 DIY」教學動畫短片，從用家角度出發製作教學內容，以加強申請人認識牌照申請程序，藉以減輕中小微企業的創業成本。教學短片會上載至食環署網頁，為有興趣的公眾人士提供簡單易明的牌照申請程序資訊。食環署劉女士透過[附件四](#)的投影片，簡介有關措施。

擴大「先發牌、後審查」專業核證制度的適用範圍至普通食肆

13. 食環署自 2023 年 3 月 1 日起引入「專業核證制度」，讓申請人可選擇以「先發牌、後審查」形式申請正式小食食肆及食物製造廠牌照。繼上述兩種牌照外，「專業核證制度」的適用範圍將會擴大至普通食肆牌照。申請人可提交由認可人士或註冊結構工程師簽發的符合規定證明書及最終設計圖則，作為符合發出正式牌照所需的各項衛生規定的證明。在正式牌照發出後，食環署人員會進行實地覆核審查，檢查處所是否符合全部衛生規定。食環署劉女士透過[附件五](#)的投影片，簡介有關措施。

14. 主席詢問，由新措施實施至今，有多少申請人透過「專業核證制度」申領正式小食食肆 / 食物製造廠牌照，以及在新措施推出後，是否能協助改善「斷牌」的問題。食環署張先生回應，由 2023 年 3 月 1 日實施至會議當日，署方收到 10 宗以「專業核證制度」申請的個案，當中有 6 宗已獲簽發正式牌照。另外 4 宗未能以上述方式獲取牌照，其原因包括相關認可人士沒有妥善簽署文件、申請文件有錯漏及沒有作出相應跟進而改回使用原有制度。「專業核證制度」旨在為業界提供多一個渠道，讓申請人更快取得正式牌照，因此鼓勵業界選用「專業核證制度」，以縮短取得正式牌照所需的時間並減少「斷牌」的問題。此外，業界建議署方為專業核證制度訂立更明確的指引，讓更多業界了解有關的要求及安排。食環署張先生感謝業界的建議，並會適時審視專業核證制度，以進一步便利營商。

新討論事項

簡化於食肆中設置熱存櫃以售賣預先煮熟及包裝好食物的要求

15. 於食物業處所內加熱或翻熱食物出售是其中一項重要的步驟，以保障食物安全。因此，有關的運作必須先經審批及確保是於合適的範圍內進行，並受到牌照條款規管。如擬設的保溫設備只用作熱存已烹煮的食物及有適當包裝或蓋掩，須在申領有關食肆或食物製造廠牌照時標示。食環署劉女士透過[附件六](#)的投影片，簡介有關要求。

16. 業界詢問，如熱存櫃只用作維持烹煮熟食的儲存溫度，該熱存櫃可否放置於食物配製室以外的範圍，以及儲存溫度的要求。食環署張先生解釋，如該保溫設備只用作熱存及有適當包裝或蓋掩，在處所圖則上須標示熱存櫃的位置，而儲存溫度須達 60 度或以上。此外，食環署周女士提醒業界留意保溫設備的位置會否阻礙逃生通道，詳情可向所屬的個案經理查詢。

介紹小食食肆可使用的食物烹調用具及烹調方式

17. 持牌小食食肆處所內只可採用較簡單和不會產生大量油煙的烹調方式，如焗、燉、蒸、燜和煎，不得使用油炸、快炒、燒烤或任何其他在烹調過程中會產生大量油煙的食物配製和烹調方法。食環署劉女士透過[附件七](#)的投影片，簡介有關安排。

18. 業界詢問不同的烹調設備會否產生大量油煙的定義。食環署張先生及周女士解釋，新規管制度放寬小食食肆售賣食物的種類，並對食物烹調方式作出規範，即只可使用不會產生大量油煙的烹調方式，同時將此要求納入持牌條件。主席詢問，在放寬對小食食肆售賣食物種類的限制後，是否有小食食肆因產生大量油煙而被檢控。食環署張先生回應，署方會派員巡查小食食肆在烹調過程中會否產生大量油煙，以確保小食食肆符合有關持牌條件的規定。

其他事項

推行臨時食物製造廠牌照預繳牌費新措施

19. 按照現行發牌制度，食環署批出臨時食物製造廠牌照後，會通知申請人須繳交牌費及領取有關牌照；但由於處理臨時食物製造廠牌照申請所需時間較短，牌照生效日一般都是緊接於牌照批准日期，為了精簡申請程序，縮短申請人取得牌照的時間，食環署將會推行預繳牌費的

新措施，申請人在遞交申請時須同時預先繳付牌費。在確定申請人已預繳所需的牌費後，食環署便會處理有關申請。食環署張先生簡介有關的擬議安排，並徵詢業界的意見。

20. 業界對建議表示歡迎，並建議署方把預先繳付牌照費用的安排擴展至其他食物業牌照，讓申請人在牌照獲批後無須等待繳交牌照費用的通知書，更快捷地取得牌照。食環署張先生及周女士備悉業界的意見。

21. 主席感謝業界人士、部門代表及營商聯絡小組工作小組成員撥冗出席會議。秘書處在擬定下次會議日期後會通知業界。

創新科技及工業局
效率促進辦公室

2024年3月