

美食車的強制性要求

重要事項

申請人在預備美食車計劃時，需注意以下食物業及衛生的原則：

1. 美食車上須配備有適當裝置的食物配製間(配製間)。營運者可在美食車上烹煮未經煮熟的食物，但須遵守相關食物安全和衛生的規定。配製食物程序須在持牌食物製造廠或美食車內進行。嚴禁在家居或任何其他無牌處所配製食物予美食車售賣。
2. 在先導計劃推行期間，美食車不得售賣酒類、香煙、非食物類的紀念品及商品。

美食車食物配製間的強制性要求

3. 配製間必須以堅固物料建造，高度直達車頂，將配製間密封。服務窗距離地面的高度不得少於 120 厘米。車輛的構造(包括配製間)須符合《道路交通條例》(第 374 章)的規定，而且適宜於道路上使用。
4. 配製間的內牆、地面和天花必須以光滑、淺色和不吸水的物料覆蓋，以便清潔。其牆壁與地面連接處必須呈內彎形，地面亦須向已連接污水貯存箱的排水渠口傾斜。
5. 配製間的最低總面積不得少於 6 平方米。
6. 如沒有公共總水管的自來水供應，須裝設一個容量不少於 120 公升的食水箱，並須裝置供水設備，在固定水壓下持續供應食水，而其設計亦須方便清潔和消毒。
7. 須配置容量比食水箱大不少於 1.5 倍的污水貯存箱，以收集和貯存污水。
8. 須設置長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)的洗滌盆，其製造物料須為不銹鋼或其他可接受物料。洗滌盆須連接裝於美食車內的食水箱和污水貯存箱，尤以翹板或踏板控制的洗滌盆為佳。須於排水管及污水貯存箱之間設置隔油池。此外，亦可使用有隔除油脂功能的污水貯存箱。
9. 須設置長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)的洗手盆，其製造物料須為不銹鋼或其他可接受物料。洗手盆須連接裝於美食車內的食水箱和污水貯存箱，尤以翹板或踏板控制的洗手盆為佳。洗手盆須配置備有視液的視液供應器和潔淨抹手紙或電動乾手機。

10. 須在產生油煙和煙霧等的火爐、炸鍋和其他煮食設備的上方配置金屬油煙罩，並妥為連接已配備足夠功率抽氣扇的氣槽。所排放的廢氣須經濾油器或有效防控空氣污染設備排放，確保排放往戶外的廢氣不含任何肉眼可見的油煙和難聞氣味，以及排放廢氣的方式和位置(離地面至少 2.5米高的位置)不會造成滋擾。如烹煮程序(例如烤烘、燒烤和煎炸)可能產生大量油煙和煮食氣味，須以靜電沉澱器和炭過濾器等高效能防控空氣污染設備清除空氣污染物。至於其他污染程度較低的烹煮程序(例如蒸和焗)，濾油器足可防止空氣污染。排氣系統須在營業時間內持續運作。
11. 爐灶和其他煮食設備所使用的燃料，必須通過機電工程署和消防處審批。以電力在食物配製間作燃料烹調食物，則不受限制。固體燃料或柴油不得作為煮食燃料。
12. 應設置有足夠容量和配備溫度計的雪櫃，以存放容易腐壞的食物。

II. 美食車車輛的強制性要求

13. 在美食車先導計劃下，美食車佔用的面積不可超過2.5米乘7.5米。

III. 美食車的消防和氣體安全的強制性要求

14. 須配備一具4.5公斤裝二氧化碳滅火筒和一張1.44平方米的滅火氈。
15. 司機駕駛倉及食物配製間須以非可燃物料妥為分隔，有關物料須符合英國標準476：第7部表面火焰蔓延率第1級或第2級的規定，或符合消防處處長接受的另一標準，或應用消防處處長接受的防火漆或溶液加以處理至相關標準。塗抹防火漆或溶液的工作，須由註冊二級消防裝置承辦商進行，並於完工後向消防處遞交證書(消防表格251)，以證明已達至相關標準。上述防火處理工序須按照防火溶液製造商的指示／建議定期進行。
16. 備用石油氣瓶應另行存放在美食車的獨立隔間內。一般家用石油氣瓶重約16千克。
17. 須作出適當通風安排，確保有足夠鮮風供應讓氣體爐具正常燃燒，並除去爐具所產生的燃燒產物。

IV. 美食車安裝電網電力及發電機的強制性要求

18. 場地將提供380伏特3相，32安培電源，3相32安培插座符合IEC 60309規定。美食車營運者須自備電線及電源插頭以連接至營運停泊位的電源插座。
19. 美食車內裝置的發電機須屬低噪音及低廢氣排放型號，並須符合現行歐盟或美國 Environmental Protection Agency (USEPA)的排放標準。

* * *

商務及經濟發展局
旅遊事務署
二零一六年三月