

先導計劃下美食車的營運要求

I. 美食車車輛的登記及領牌條件要求

1. 美食車須根據《道路交通條例》(第 374 章)進行車輛登記及領取牌照。
2. 美食車會被列為特別用途車輛，車身種類則定為「流動食物處理車」。作為美食車的特別用途車輛，其構造須符合《道路交通(車輛構造及保養)規例》(第 374A 章)的規定。
3. 車輛的車身底盤一般會先通過貨車的類型審批，並須通過車身圖則的審批及車輛檢驗。
4. 運輸署只會在美食車通過運輸署、食物環境衛生署及其他相關部門的車輛檢驗，並收取營運者繳付所需的稅款和費用後，才會發出車輛登記文件和車輛牌照(特別用途車輛－「流動食物處理車」)。
5. 駕駛美食車的人士須持有特別用途車輛的正式駕駛執照(車輛類別 21)。
6. 任何對車輛作出的改動均可能導致車輛類別或車身種類改變。如車輛登記細節有所更改，車主須即時通知運輸署。

II. 美食車食物配製間的食物安全及衛生要求

(個別申請或須符合附加的發牌及持牌條件)

7. 入選申請者須以自然人或法團的名義，獲得根據《食物業規例》(第 132X 章)發出的食物製造廠牌照，作為經營美食車的食物業牌照。
8. 食水箱的食水必須每天重新裝滿，並須取自連接清潔和衛生供水點的公共總水管(例如下文第 17 項所述的後勤持牌食物製造廠)，或來自製造商原裝蒸餾水樽的蒸餾水。
9. 污水應於已連接政府污水渠；並配備有隔油池，以清除污水中過量的油脂；以及已根據《水污染管制條例》(第 358 章)取得牌照的設施排放(例如下文第 17 項所述的後勤持牌食物製造廠、街市或食肆)。每日結束營業後，須清空及清洗貯存箱。
10. 假如天然通風不足(即開向露天地方的通風口或窗口所佔面積不及配製間面積十分之一)，即須安裝有足夠排氣量的吹氣扇。吹氣扇須於離地面不少於 2.5 米高的地方從戶外抽取新鮮空氣，而且不得造成滋擾。新鮮空氣入口與廢氣出口不得過於接近，以防廢氣倒流。

11. 如有食物需要熱存，須設置有足夠容量的熱存設備，使食物的溫度保持在攝氏 60 度或以上。有關設備須配備溫度計。
12. 須有措施確保食物免受污染，並須裝置足夠的防塵陳列櫃／容器，以貯存未加掩蓋的即食食物。
13. 須配置足夠設施，以便存放和清洗所有用於調製或端送食物的器材和用具，以及進行消毒。如有下文第 17 項所述的後勤持牌食物製造廠，有關器材和用具可送回該持牌後勤食物製造廠，以便有效清潔和消毒。(注意:如使用消毒器消毒器材和用具，須設置容量不少於 23 公升的消毒器。如設置洗碗機或使用殺菌劑，洗碗機的類型或殺菌劑的種類必須獲食物環境衛生署批准。)
14. 用餐使用的餐具須屬一次性用後即棄類型。備用的餐具須存放在櫥櫃內。
15. 服務窗、工作檯、櫥櫃、層架、貨架和其他可能與食物接觸的器具的表面必須以光滑、不透水的物料製造，以便清潔。
16. 須在營業地點設置足夠數量配有緊合封蓋的垃圾桶，以裝載在營業地點產生的食物殘餘和其他廢物。有關廢物必須棄置在核准點(例如下文第 17 項所述的後勤持牌食物製造廠)。
17. 如有支援美食車營業的配套活動，包括配製食物(例如清洗、刨皮、切削等)、清洗和消毒設備、供應食水和處置污水和垃圾等，須在後勤持牌食物製造廠內進行。
18. 如在美食車上調製或售賣的食物是取自食物供應商，有關食物必須從持牌食物製造廠或其他合法來源取得。
19. 不得在配製間存放任何衣物或私人物品，以免未加掩蓋的食物受污染。另須為食物處理人員提供儲物櫃，以便存放衣物或私人物品。
20. 營運者須已接受有關食物安全和衛生的培訓，亦可參加由食物環境衛生署舉辦的衛生督導員訓練課程。
21. 須在營業地點為顧客提供足夠的站立空間。
22. 不得在營業地點放置餐桌和餐椅，供顧客即場用餐；所售賣的食物應僅供外賣。
23. 美食車在營運停泊位範圍內進行的活動和狀況，須不致使美食車的衛生情況受影響。
24. 美食車只可在獲政府和有關場地批准的指定地點營業。

25. 配製間的設計必須與經食物環境衛生署批准的圖則完全相符。在未獲食物環境衛生署批准前，不得進行任何改建或加建工程。
26. 美食車不能在經食物環境衛生署批准的圖則所劃定的地方以外經營食物業。
27. 營運者須要取得有關政府部門要求的相關證明書，例如消防處簽發的消防證書、所有氣體配件/用具的合格證明書及完工證明書，以及固定電力裝置的完工證明書等。
28. 持牌人須向食物環境衛生署提交經旅遊事務署認可的時間表，列明美食車在該月於指定地點將會營運的日期及時間。美食車只可在提交予食物環境衛生署的時間表中列明的指定地點及時間或於旅遊事務署指定並得到食物環境衛生署事先批准的旅遊盛事營運。

III. 美食車的消防和氣體安全規定

一般消防安全規定

29. 美食車上可使用電力和石油氣作煮食燃料。如在美食車上使用石油氣明火煮食，相關石油氣裝置須符合《氣體安全條例》(第 51 章)的規定。
30. 美食車上所有消防裝置及設備須妥為安裝、保養及修理。所有維修、改變及附加的工程必須於完工後 14 天內，由註冊的消防裝置及設備承辦商向美食車車主簽發消防裝置及設備證書(FS251)，並將證書副本送交消防處處長。
31. 如以石油氣作為烹煮/加熱食物的燃料：
 - 31.1 須安裝自動控制火勢/滅火系統，而其有效應用範圍須足以涵蓋所有灶頭/煮食爐及進行明火煮食/油炸/在食物上灑酒及點燃等活動的位置。有關係統必須符合美國安全檢測實驗室公司(UL)所定的測試標準，即「UL-300：保護商業用烹飪設備的滅火系統的防火測試」，或消防處處長可接受的其他同等標準。自動控制火勢/滅火系統須按照認證規定安裝；
 - 31.2 在烹煮和加熱食物過程中，須維持足夠的自然通風；以及
 - 31.3 須遵照規管機構(即機電工程署)的建議和規定行事，亦須遵守相關的《香港石油氣業工作守則》。
32. 不得在美食車的食物配製間以外地方烹煮/加熱食物。
33. 所有用於牆壁、地板、天花、裝飾和遮篷的可燃物料，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。

34. 所有布簾及窗簾(如有安裝的話)須以耐火物料製造，並在按照英國標準 5438 進行測試時符合英國標準 5867：第 2 部纖維類別 B 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液加以處理至相關標準。塗抹防火液處理的工作，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。
35. 關於在食物配製區使用的聚氨酯乳膠：
 - 35.1 所有聚氨酯泡沫塑料墊褥，以及用以覆蓋墊褥的物料，均須符合英國標準 7177(適用於屬中度危險的處所／建築物)，或美國消費品安全委員會發出的「床褥套裝易燃程度(明火)標準」(《聯邦規例守則》標題 16 第 1633 條)，或符合消防處處長接受的另一標準；
 - 35.2 所有聚氨酯泡沫塑料襯墊家具，以及用以覆蓋家具的物料，均須符合英國標準 7176(適用於屬中度危險的處所／建築物)，或美國加州消費者事務部轄下家具及隔熱物料局頒布的《於公共用途建築物內使用的座椅家具的可燃性測試程序》(技術報告 133 號)，或消防處處長接受的另一標準；
 - 35.3 每塊符合英國標準 7177(適用於屬中度危險的處所／建築物)的聚氨酯泡沫塑料墊褥，以及每件符合英國標準 7176(適用於屬中度危險的處所／建築物)的聚氨酯泡沫塑料襯墊家具，均須附有適當標籤(見附錄)；以及
 - 35.4 須出示製造商／供應商的發票，以及由測試實驗所發出以證明所有聚氨酯泡沫塑料墊褥及／或襯墊家具均符合特定標準的測試證明書，以供查核。測試證明書須由獲授權按照特定標準進行測試的認可實驗所發出，並須蓋上製造商／供應商的印章，以示真確。
36. 不可使用汽油發電機。如使用柴油發電機，必須遵守下列規定：
 - 36.1 只可使用附有內置容器的柴油發電機；
 - 36.2 在任何情況下，發電機需由適當人員操作；
 - 36.3 須配備一具獲認可類型的 4.5 公斤裝二氧化碳滅火筒予發電機；以及
 - 36.4 除持牌或獲得消防處處長的批准外，不得貯存或使用超過《危險品（一般）規例》(第 295B 章)所指明的危險品的法定豁免量。

消防設備

37. 為確保美食車的作業安全，必須遵守下列規定：
- 37.1 所配置的消防裝置及設備必須：
- 不受阻塞；
 - 清楚標明位置及操作方法；
 - 時刻保持在有效操作狀態；以及
 - 最少每 12 個月檢查一次。
- 37.2 令所有員工清楚知道，發生火警時須採取的緊急應變程序，包括：
- 藉手動火警警報器(如有的話)或高呼「火警」發出警示；
 - 協助疏散顧客；
 - 致電「999」通知消防處；
 - 如火警涉及電力裝置，在安全情況下把總掣扭向「關閉」位置；以及
 - 在安全情況下嘗試使用手提滅火裝備滅火。

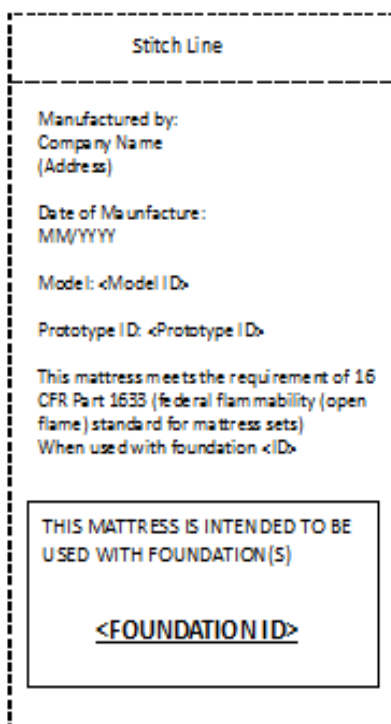
氣體安全

38. 氣體爐具和相關供氣管／配件(例如氣體煮食爐和軟喉)須屬認可類別，並由註冊氣體裝置技工妥為安裝。至於石油氣裝置和相關供氣工程狀況的檢查工作，亦須由註冊氣體裝置技工進行。用予固定氣體裝置的氣體爐具應另行存放在通風的美食車的獨立隔間內。
39. 除非已根據《氣體安全條例》(第 51 章)規定取得特別批准，否則在任何時間貯存總標稱容水量超過 130 公升(約相等於標稱重量 50 千克)的石油氣瓶(包括空瓶)，即屬違法。根據現行規定，除非事先到行車隧道營運者的同意，否則運送石油氣瓶的車輛不能進入行車隧道。

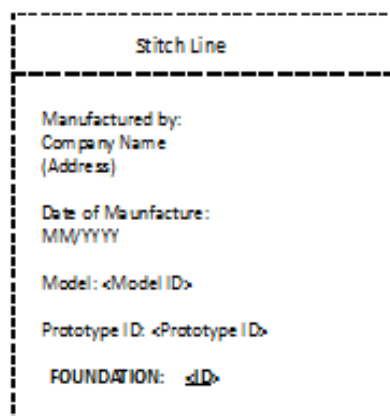
Sample of Label (標籤樣本)

APPENDIX 附件

Sample I (樣本 I)



Sample II (樣本 II)



The minimum size of the label shall be 2 X 3 inches and the minimum size of the type shall be one-eighth inch in height. All type shall be in capital letters.

Sample III (樣本 III)



Sample IV (樣本 IV)



IV. 美食車電力裝置的要求

40. 所有物料及工藝需遵照由機電工程署所發出的《電力(線路)規例工作守則》。工程需遵照《電力條例》(第 406 章)《電力(線路)規例, 1990》。
41. 所有安裝需符合香港的現行規例。
42. 發電機的排放需符合《空氣污染管制(煙霧)規例》的黑煙排放規定。
43. 發電機須安置於適當位置。
44. 所有可活動部分及暴露的排氣管需適當地或全面地防護。防護設計需可保護維修人員避免直接接觸而引致傷害。

*

*

*

商務及經濟發展局
旅遊事務署
二零一六年三月