

二零一五年十二月十五日
討論文件

立法會經濟發展事務委員會 將美食車引進香港

目的

本文件旨在向委員匯報政府對美食車的研究結果，以及介紹美食車先導計劃的詳情。

背景

2. 美食車是財政司司長在 2015-16 財政年度財政預算案公布的新構思¹。商務及經濟發展局(商經局)轄下旅遊事務署負責展開研究，擬定引入美食車的方案。

旅遊事務署的美食車研究

3. 旅遊事務署透過商經局的經濟貿易辦事處在海外蒐集資料，研究外地美食車的營運經驗，涵蓋的 11 個城市包括：

- 美國：紐約市、華盛頓和三藩市；
- 歐洲：阿姆斯特丹、布魯塞爾、和倫敦；
- 澳洲：悉尼；以及
- 亞洲：首爾、新加坡、台北和東京。

4. 我們的研究結果，包括各城市的美食車的常用車種及基本裝置、美食車的發牌條件、美食車在公眾地方和街道的營運地點與其他食肆等的距離限制、指定營運地點的編配機制及營運時間等，詳見於 **附件 1**。

1 財政司司長於 2015-16 財政年度財政預算案第 86 段提出「香港有不少地方適合設立露天食肆，讓旅客一邊享受美食，一邊欣賞香港景色。我已要求相關部門盡快落實便利業界營運露天食肆的建議，並研究將外地流行的美食車(Food Truck)引入本港。」

5. 我們就上述城市對美食車的規管措施及經營情況，總結了一些值得參照的地方，包括：

- 美食車是一種經濟活動，營運者需要自負盈虧；
- 美食車通常是改裝自貨車，外型設計美觀，車輛內設置煮食設備，可以即場烹煮特色美食以供出售；
- 大部分上述城市的政府均有訂定規則規管美食車的運作，美食車營運者一般須向不同部門申領有關牌照後才可開業，在提交申請時，營運者需要提交業務計劃、美食車設計圖則等資料供審批；
- 各地政府均十分重視美食車所售賣食物的安全，規定營運者須遵守當地有關調製和售賣食物的安全規定，對車上的設備和衛生的規定亦有一定的要求；
- 個別城市政府對美食車的食品處理及準備過程的要求尤其嚴格，在美食車上的工作人員須接受食物安全訓練，在美國、悉尼和新加坡，後勤廚房²更屬強制規定；
- 至於營運地點，政府通常會為美食車在公眾地方營運訂出守則(例如需與其他食肆等保持一段距離)，確保美食車營業有序，以免造成交通阻塞或影響現有食肆等問題；
- 部分上述城市的政府更為美食車指定營業地點，並製訂輪替機制讓美食車輪流在指定的地點營業；
- 為了推廣美食車，在多個城市，不論是政府或私營機構，都有利用網上平台向旅客和市民宣傳美食車的營業地點和時間，以及所供應的特色美食等。

6. 商經局局長和旅遊事務專員在二零一五年八月中曾訪問推展美食車先導計劃的悉尼，與市政府官員和美食車營運者交流和汲取推行計劃的經驗。另外，商經局局長亦考察了三藩市的美食車業務，觀察美食車的受歡迎程度及可締造的商機。

² 後勤廚房是一個可供美食車營運者準備、烹調和貯存食物的持牌商業廚房。許多美食車營運者亦在後勤廚房通宵停泊其車輛、清洗與存放設備，以及進行排污。為確保食品安全，一些城市的衛生部門規定美食車運營者必須使用後勤廚房。

美食車先導計劃的建議方案

A. 宗旨與定位

7. 美食車在香港營運是新概念，我們曾與具經營美食車知識和經驗的專家以及飲食業協會交流意見，以設計適合香港的美食車計劃。經考慮後，政府建議按循序漸進方式，以美食車作為旅遊項目，並以先導計劃的形式推行，測試消費者的反應，並從中汲取規管和營運美食車的經驗，協助將來優化計劃。

8. 先導計劃的宗旨是為香港的旅遊景點(包括中環和尖沙咀海濱)增添趣味和活力，為旅客及市民提供多元化、富創意和高質素的美食選擇，並展現香港優良的食物衛生及安全水平。作為一項旅遊項目，美食車的定位在於提昇及豐富香港的餐飲選擇，為旅客及市民帶來更多特色美食，而非與現有食肆競爭。

9. 我們建議，先導計劃由指定開始日期起計為期兩年。這既可讓營運者可從投資逐步獲得回報，並讓政府有充裕時間評估這項新措施的成效。

B. 發牌規定和規管架構

10. 在先導計劃的框架下，美食車是指內裏配備有適當裝置的食物配製間、得到食環署發出食物製造廠牌照，並獲運輸署列為特別用途車輛(車身種類定為「流動食物處理車」)的汽車。旅遊事務署與食物及衛生局(食衛局)、食環署、運輸署、機電工程署(機電署)、消防處和環境保護署(環保署)共同議定了先導計劃的發牌條件和規管架構，詳情如下：

食物業牌照及衛生規定

11. 香港目前沒有適用於美食車的特定食物業法例，為配合先導計劃的推出，我們認為現有食物業牌照中，根據《食物業規例》(香港法例第 132X 章)簽發的食物製造廠牌照，可臨時作為美食車於先導計劃期間採用的食物業牌照，在旅遊事務署指定地點經營，在車上烹製食物，供人在美食車以外地方進食。長遠而言，如果有需要繼續推展美食車計劃作為旅遊項目，政府須為美食車制訂專屬法例。

12. 美食車的主要衛生規定摘錄如下：

- **食物類別**：原則上，就出售的食物類別，美食車與其他食物業牌照所受的限制無異，美食車須遵守食環署所訂的相關發牌條件，包括車上須配備有適當裝置的食物配製間。
- **烹煮過程**：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，並須培訓員工或委任合資格人士為美食車的衛生經理或衛生督導員。
- **限制出售的食物**：如售賣限制出售的食物，例如壽司、刺身、奶類或奶類飲品、冰凍甜點、非瓶裝飲料等，須施加特定附加發牌條件，例如規定設置防塵的陳列櫃，以貯存和展示即食食物、來自持牌食物製造廠或其他認可來源的食物；以及配置有溫度計的雪櫃以貯存或展示容易腐壞的食物等。
- **後勤廚房**：配製食物程序須在持牌食物製造廠內(包括美食車上)進行。如所有配製食物程序能在滿足安全及衛生的條件下全在美食車上進行，則後勤廚房並非必要；但嚴禁將在家居或其他非持牌食物業處所配製的食物於美食車售賣。
- **食物來源**：不論有否後勤廚房，在美食車上配製或售賣的食物均須從持牌食物製造廠或其他認可來源取得。
- **廢物處置**：美食車產生的固體和液體廢物須按現行法例在核准地點棄置(例如垃圾須在後勤食物製造廠棄置，而廢水則須在連接政府污水渠的核准設施排放)。
- **檢查／執法**：美食車須接受食環署的定期／突擊檢查，確保遵守發牌／持牌條件，以及法例訂明的食物安全和衛生標準。如發現營運者違反法例或發牌/持牌條件，有關當局會因應情況提出檢控或發出警告。如屢次違規，除了經由法庭作出的懲處之外，食環署

亦可能按違例記分制或警告信制度暫時吊銷或取消其牌照。

13. 在先導計劃推行期間，美食車不得售賣酒類³及香煙。

煮食燃料

14. 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。政府會在申請細則中提醒美食車營運者注意現行規定，例如運送石油氣瓶的車輛不能進入行車隧道等。此外，基於消防安全，營運者不得在美食車上使用固體燃料(例如木炭)。

電力

15. 關於電力供應方面，為改善空氣質素及樹立香港作為綠色城市的形象，環保署認為美食車不宜倚賴發電機發電。就此，有關場地擁有者／管理者已原則上同意提供電網電力予先導計劃的美食車使用。

消防安全

16. 為確保美食車的消防安全，營運者在運作時須遵守相關的消防安全規定及指引，並在車上配置所需的消防裝置及設備(例如滅火器、自動滅火系統等，視乎使用的煮食燃料而定)。

車輛登記和領牌

17. 客貨車、輕型貨車或中型貨車均可改裝為美食車。然而，在先導計劃下不會批准以拖車及手推車販賣食物。

18. 美食車的登記、申領車輛牌照和取得相關駕駛執照的程序與一般車輛相約。美食車將會列為特別用途車輛，車身種類定為「流動食物處理車」。有關車輛須先通過圖則審批，然後再進行驗車。為減少空氣污染，美食車須符合現行的貨

³ 酒牌局的酒牌只規管在處所售賣酒類以供在該處所飲用的事宜。當局會藉旅遊事務署與入選參加者訂立的協議施加美食車禁售酒類的限制。

車廢氣排放標準(現行歐盟 V 期或同等標準)，以及《空氣污染管制(車輛設計標準)(排放)規例》(香港法例第 311J 章)的煙霧排放規定。駕駛美食車的司機亦須持有相關的駕駛執照。

通宵停泊車輛及支援設施

19. 在每天的營業時間結束後，營運者需為其美食車安排通宵停泊的後勤服務以及排污，而通宵停泊期間亦可能需要電力供應維持冰箱運作。考慮到部分個人或小型經營者可能需要上述支援設施，政府正與啟德郵輪碼頭的碼頭營運者考慮提供郵輪碼頭內現有車位供美食車通宵停泊的可行性，以及運作安排，包括可供美食車停泊的車位數目和相關支援設施(例如電力供應)和收費模式。

20. 有關以上各項要求的詳情將載於申請細則，讓有意經營者可以全盤考慮是否參加先導計劃。

C. 營運地點

21. 由於香港市區的交通相當擠迫，所以從交通管理和道路安全角度而言，不宜讓美食車在公共道路停泊和營業；同時，很多地點食肆林立，亦不宜引入美食車以免帶來無謂競爭。旅遊事務署考慮到先導計劃的宗旨與定位、香港的實際環境以及美食車是一種經濟活動，營業地點必須有足夠人才有商機等因素，經諮詢旅遊景點及相關部門後，物色了下列六個地點作為在先導計劃下美食車營運的試點：

- 金紫荊廣場；
- 尖沙咀梳士巴利道公園(正在翻修，預計於二零一七年上半年重開，可供使用日期須視乎工程進度而定)；
- 尖沙咀藝術廣場(藝術館對開的休憩用地)；
- 中環新海濱；
- 海洋公園(園外地點)；以及
- 香港迪士尼樂園(園外地點)。

22. 旅遊事務署已徵得上述場地擁有者／管理者原則上同意，每個營業地點可為先導計劃提供兩個停泊位。換言之，計劃暫定約有 12 個停泊位。

23. 在試驗期間，美食車將會輪流在上述地點經營，而為此旅遊事務署將會在先導計劃開始之前與場地擁有人／管理者編定輪替表。我們與有關場地擁有人／管理者商討後，建議安排美食車(例如每兩車一組)定期(例如每二至三個月)由一個地點輪換至另一地點營運。這安排既可讓各個場地測試不同美食車的受歡迎程度，亦可使每輛美食車均有機會在每個地點營業。

24. 美食車屬商業營運，場地擁有人／管理者會向美食車營運者收取費用以收回提供停泊位、電力、場地清潔及場地管理等服務的成本。我們會與場地擁有人／管理者商討合適的安排，初步的建議為每月總營業額的某個固定百分率，或場地擁有人／管理者同意的每月最低服務費用，以較高者為準。

25. 我們會繼續與上述場地擁有人／管理者協商，就美食車營運事宜擬定詳細條件，營運者與場地擁有人／管理者須在正式營業前簽訂協議。

26. 另一方面，根據外國經驗，美食車在盛事或大型活動提供服務備受歡迎，但考慮到旅客和市民預期在上述地點可品嚐美食車的美食，我們建議在先導計劃期間美食車只可在旅遊事務署指定的旅遊盛事或大型活動舉辦時離開指定地點提供服務。

D. 申請和評審程序

27. 旅遊事務署會於 2016 年大約三月份公開邀請公眾人士(包括個人或公司)申請參加美食車先導計劃，提交計劃書。

28. 為鼓勵和協助創業人士，我們已經與香港按揭證券有限公司議定，美食車申請者如有需要，可通過其現行的小型貸款計劃申請貸款(上限為 30 萬元)，並可為申請者安排營商導師和創業營商培訓。

29. 每份申請將經過仔細評審。評審程序會分為兩個階段。第一階段為評審申請者的美食車計劃書，而第二階段是舉行烹飪挑戰賽。我們會成立評審委員會，成員會包括相關政府部門及場地的代表、食評家等，以選出合適的美食車參與先

導計劃，為旅客和市民提供多元化、富創意和高質素的美食。

評審計劃書(第一階段)

30. 為確定計劃書中的美食車業務方案可行，並鼓勵營運者發揮創意，計劃書必須提供下列資料，以供評審委員會就其內容評選合適的入圍參加者 –

- 業務計劃(如營運計劃)和財務計劃(如營運預算)；
- 菜式、菜單和製作及烹煮程序的詳情，以凸顯所提供的食物(包括質素)別具特色／創意，有別於食肆或連鎖餐廳現時提供的食物；及
- 美食車設計概念和草圖，其內部裝置必須符合先導計劃申請細則列明的食物安全和衛生規定。

烹飪挑戰賽(第二階段)

31. 只有通過第一階段計劃書評選的入圍申請者可參加第二階段甄選程序的烹飪挑戰賽，烹煮其計劃書建議的菜式。評審委員會經試食後，選出優勝者參加先導計劃。

32. 我們會在旅遊事務署轄下成立專責辦事處，統籌美食車先導計劃的推行及相關事宜，提供一站式服務。成功入選先導計劃的參加者須先通過旅遊事務署向食環署和運輸署提交正式牌照申請(包括提交詳細的美食車平面圖)，當獲得原則上批准後，才購置或改裝美食車。入選參加者須符合所有發牌/持牌條件並取得所需牌照和許可，以及與場地擁有者／管理者簽訂協議才可開始營業。

33. 申請參加美食車先導計劃的流程圖載於 **附件 2**。

34. 旅遊事務署日後成立的專責辦事處亦會為先導計劃開設專用手機應用程式和網頁，供營運者發佈資訊，向公眾推介美食。旅客和市民均可下載該應用程式，以便追蹤美食車的營運地點。

先導計劃的評估

35. 旅遊事務署會從多方面評估先導計劃的成效，例如計劃能否實現原定宗旨、發牌條件是否足夠，美食車營運時能否符合發牌條件、對周圍環境的影響、計劃能否為消費者增添食物選擇、美食車能否為營運者帶來商業回報等。

36. 我們會擬定總結報告，建議未來路向，而期間可因應中期評估的結果修訂計劃。評估內容亦會包括美食車計劃應該優化的地方，以及長遠是否需要為香港美食車營運事宜制訂專屬法例等。

徵詢意見

37. 請委員察悉美食車先導計劃的建議。

商務及經濟發展局
旅遊事務署
二零一五年十二月

表 1.1 美食車的常用車種及基本裝置

城市	常用車種	車輛的基本規格	營運所用電力／烹煮工序燃料	必須基本設備						
				食水箱	廢水箱	洗滌盆	通風	冷存	熱存	溫度計
悉尼	客貨車或貨車	上限為 11 米(高) x 2.5 米(闊)	<ul style="list-style-type: none"> - 以發電機為烹煮工序及其他電器供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓	✓ (起碼 50 升)	✓	✓ (機械通風器)	✓ 攝氏 5 度以下	✓ 攝氏 60 度以上	✓ (準確至 +/- 攝氏 1 度)
紐約市	客貨車或貨車	就非貨車單位而言，流動販賣食物單位不得超過 3 米(長)及 1.5 米(闊)	<ul style="list-style-type: none"> - 以發電機為烹煮工序及其他電器供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓ (最少 40 加侖)	✓ (起碼比食水箱大 15%)	✓	✓ (機械通風器)	✓ 攝氏 5 度以下	✓ 攝氏 60 度以上	✓ (準確至 +/- 攝氏 1 度)

城市	常用車種	車輛的基本規格	營運所用電力／烹煮工序燃料	必須基本設備						
				食水箱	廢水箱	洗滌盆	通風	冷存	熱存	溫度計
三藩市	客貨車或貨車	<ul style="list-style-type: none"> - 表層物料必須光滑、耐用及可洗滌，並可經常清潔 - 內部最少有 1.9 米(高)及 0.8 米(闊) 	<ul style="list-style-type: none"> - 以發電機為烹煮工序及其他電器供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓	✓ (起碼比食水箱大 50% 或最少 7.5 加侖)	✓	✓ (機械通風器)	✓ 食物應存放在符合認可標準的機械冷藏容器或冷藏室		x
華盛頓	客貨車或貨車	上限為 5.6 米(長) x 3.2 米(高) x 2.4 米(闊)	<ul style="list-style-type: none"> - 以發電機為烹煮工序及其他電器供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓ (最少 38 加侖)	✓ (起碼比食水箱大 15%)	✓	✓	✓ 攝氏 5 度以下	✓ 攝氏 60 度以上	x

城市	常用車種	車輛的基本規格	營運所用電力／烹煮工序燃料	必須基本設備						
				食水箱	廢水箱	洗滌盆	通風	冷存	熱存	溫度計
阿姆斯特丹	客貨車或貨車	最大營運範圍：20 平方米	<ul style="list-style-type: none"> - 以發電機為烹煮及其他電器供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓	✓	✓	✓ (天然或機械)	✓ 預製食物(攝氏7度以下)、 家禽(攝氏4度以下)、 冷凍食物(攝氏-18度以下)	✓ 攝氏60度以上	✓

城市	常用車種	車輛的基本規格	營運所用電力／烹煮工序燃料	必須基本設備						
				食水箱	廢水箱	洗滌盆	通風	冷存	熱存	溫度計
布魯塞爾	通常為客貨車，但亦有舊消防車、拖架或三輪車	沒有特別規定	<ul style="list-style-type: none"> - 在市場營運時，美餐車可接駁電網^{註 1}和為所用電量付費 - 美食車在其他地方營運時，一般以電機為烹煮其他電器供電 	✓	✓	✓	✓	✓ 視乎食物種類而定	✓ 攝氏 60 度以上	✓ (準確至 +/- 攝氏 1 度)

城市	常用車種	車輛的基本規格	營運所用電力／烹煮工序燃料	必須基本設備						
				食水箱	廢水箱	洗滌盆	通風	冷存	熱存	溫度計
倫敦	客貨車、貨車、拖架、三輪車、軍用車輛、單車或電車	上限為 12 米 (長) x 2.55 米 (闊)	<ul style="list-style-type: none"> - 由場地擁有人或發電機供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓	✓	✓	✓	✓ 攝氏 8 度以下	✓ 攝氏 63 度以上	✓
首爾	<ul style="list-style-type: none"> - 輕型或中型貨車 - 禁止使用客車拖架及電車 	<ul style="list-style-type: none"> - 食物調製區面積最少為 0.5 平方米，並須與駕駛室分隔 - 高度超過 1.5 米，而輕型貨車的高度則超過 1.2 米 	<ul style="list-style-type: none"> - 大多數由發電機為烹煮及其他電器供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓	沒有指明	✓	✓	✓	✓	x

城市	常用車種	車輛的基本規格	營運所用電力／烹煮工序燃料	必須基本設備						
				食水箱	廢水箱	洗滌盆	通風	冷存	熱存	溫度計
新加坡	貨車	沒有特別規定	<ul style="list-style-type: none"> - 以發電機為烹煮及其他電器供電 - 可以石油或氣作為烹煮工序燃料 	✓	✓ (食水箱的1.5倍)	✓	✓	✓	✓ 攝氏60度以上	✓
台北	富士 T1 型客貨車 (胖卡)	沒有特別規定	<ul style="list-style-type: none"> - 有些場地提供電網供電 - 不宜使用手提發電機 - 最為常見的煮食燃料是石油氣 	由於台北沒有為美食車行業專門制訂規管架構，所以沒有資料。						

城市	常用車種	車輛的基本規格	營運所用電力／烹煮工序燃料	必須基本設備						
				食水箱	廢水箱	洗滌盆	通風	冷存	熱存	溫度計
東京	客貨車或小型貨車	沒有特別規定	<ul style="list-style-type: none"> - 以發電機為烹煮工序及其他電器供電 - 可以石油氣作為煮食燃料 	✓ (最少40升)	✓ (起碼與食水箱容量一樣)	✓	✓	✓	沒有指明	✓

註 1：電力網絡是指安裝在場地的電網。營運者須就所用電量向場地擁有人付費。

*

*

*

表 1.2 發牌條件

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{#1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
悉尼	<p>營運者必須向悉尼市政府申請流動販賣食物許可，有關許可分為下列 4 類：</p> <p>(i) 美食車特級 1 許可證 – 適用於街上販賣活動和被市政府分類為高、低需求的地點。</p> <p>(ii) 美食車特級 2 許可證 – 適用於街上販賣活動和被市政府分類為低需求的地點。</p> <p>(iii) 美食車標準可證 – 適用於街上販賣活動。</p> <p>(iv) 小型美食車許可證 – 適用於街上販賣無需經廚房調製簡單食物和飲品的小型美食車。</p>	<p>申請費：3,500 元(小型美食車許可證豁免收費)</p> <p>每年 94,900 元</p> <p>每年 51,200 元</p> <p>每年 19,900 元</p> <p>每年 2,400 元</p>	1 年	<p>營運者必須：</p> <p>(a) 提供美食車設計評審小組就有關車輛的概念設計發出的批准、詳述如何保障食物安全和處理其他營運事宜的計劃書、保險、菜單樣本，以及用以申請流動販賣食物許可的擬議美食概要或美食車主題；以及</p> <p>(b) 向道路及海事服務部申請車輛登記。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 營運者必須： (a) 取得由悉尼水務局發出的商業排污許可證，以便把污水排放入污水渠； (b) 為車輛或後勤廚房的設施取得獲評為滿意的衛生巡查報告；以及 (c) 安排所有員工完成食物安全培訓 ● 每輛處理及售賣食物的美食車或小型美食車須有 1 名食物安全監督當值。車上必須備存相關證明書。 ● 營運者必須遵守新南威爾斯《2003 年食物法令》、《2010 年食物規例》及《食品標準法規》的規定。

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
紐約市	營運者必須申請： (a) 流動販賣食物牌照，這牌照由健康及心理衛生局發出，准許個別人士在已獲許可的美食車調製及／或售賣食物；以及	400 元	2 年	營運者必須取得當地相關部門發出的營業證。	營運者必須完成「食物保障課程」，並取得「食物保障證書」。
	(b) 流動販賣食物單位許可證，這牌照由健康及心理衛生局發出，准許美食車在公眾地方營運。流動販賣食物單位許可證的數目設有上限。	1,500 元	2 年	營運者必須： (a) 於申請前取得流動販賣食物牌照； (b) 為車輛設計取得原則上批准；以及 (c) 通過當局的車輛檢查。	營運者必須提供證明文件，證明已獲取後勤廚房服務(預先包裝食物除外)。

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
三藩市	營運者須申請： (a) 流動食物設施牌照，由公共衛生部發出，准許個別人士營運美食車；以及	方案審查費： 2,300至5,400元 每年牌照費： 1,500至6,200元 (視乎車輛分類而定)	1年	營運者必須： (a) 提供所售賣食物的清單、車輛圖則、僱員賠償保險證明、營運程序說明書等； (b) 取得商業登記證；以及 (c) 取得售賣應課稅貨物所需的許可證	營運者須取得： (a) 已獲取後勤廚房和洗手間服務的文件證明； (b) 食物安全證書(由營運者或指定僱員取得)，以及為所有僱員取得食物處理人員證；以及 (c) 消防局發出的許可證。
	(b)(i) <u>在公共物業營運</u> ：公共工程部流動食物設施許可證，由公共工程部向美食車發出；或	<u>單一地點</u> 手續費 1,000元 通報費：1,700元 檢查費：3,200元 <u>額外地點</u> ： 通報費：1,600元 檢查費： 首次 3,200元，其後每次：1,600元	1年	營運者必須： (a) 在公眾地方選定營業地點； (b) 提供圖則顯示營業地點的位置；以及 (c) 作出公眾通報(如有人反對所選地點，可能須舉行公聽會)。	-
	(b)(ii) <u>在私人地方營運</u> ：由私人物業業主向規劃部申請臨時使用授權。	初次費用為 3,500元		地主可申請把有關土地劃為美食車的臨時或永久營運地點。	-

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
華盛頓	營運者須申請： (a) 由消費者及規管事務局發出，准許個別人士售賣食物的甲級販商牌照；以及	3,700 元	2 年	營運者必須： (a) 在通過衛生部的圖則審查(包括設備和菜單)後建構美食車，並為美食車取得批准； (b) 提供已登記的稅務編號； (c) 向稅務與稅收辦事處取得「清白證明書」；以及 (d) 通過消費者及規管事務局的車輛檢查	營運者須： (a) 取得已獲取後勤廚房服務的文件證明； (b) 取得衛生部發出的衛生檢查證明書； (c) 取得衛生部發出的認證保護食物經理身份證；以及 (d) 視乎需要，取得丙烷操作許可證。
	(b) 由消費者及規管事務局發出，准許美食車在公眾地方營運的流動路旁販賣點許可證。獲發流動路旁販賣點許可證的美食車可在以下地點營運：政府藉每月 1 次抽籤編配的指定地點；或在指定流動路旁販賣區以外的任何合法停車位。	每張許可證費用為 4,600 元 ●每月 1 次抽籤的申請費：每部車輛 200 元； 以及 ●流動路旁販賣地點的每月許可證費用：每部車輛 1,200 元。	2 年	連同販售商牌照一併提交。	-

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
阿姆斯特丹	<p>政府於 2015 年 2 月推出美食車先導計劃，評分最高的首 50 項計劃將會獲選加入先導計劃。</p> <p>入選營運者須向市場辦事處申請美食車攤位牌照，以便在政府指定的 28 個地點營運。有關牌照分為下列 3 類：</p> <p>(i) 個人許可證；</p> <p>(ii) 個人企業聯營許可證；</p> <p>(iii) 單一商戶營運 2 部或最多 3 部美食車的許可證</p>	<p>1,300 元</p> <p>入選營運者除了須繳付款額待定的牌照費外，須另行繳付法律費用。</p>	2 年	<p>營運者必須：</p> <p>(a) 向荷蘭商會登記；</p> <p>(b) 提供由荷蘭車輛註冊局發出並載列的車輛和車主資料的車輛註冊證；以及</p> <p>(c) 定期取得荷蘭車輛註冊當局發出的定期技術檢驗認可書。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 營運者必須恪守《流動販商的食物安全守則》。 ● 不必為調製和貯存食物安排後勤廚房，但食物及消費者產品安全局會進行突擊檢查，以監察食物衛生和安全情況。

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
布魯塞爾	營運者須向比利時企業櫃檯取得流動販商(商業授權)證明書，才可從事流動販賣活動。有關授權不可轉讓，並在整段經營期間持續有效。	沒有資料	永久	美食車僱員須向比利時企業櫃檯取得僱員授權(甲類)。有關授權可以轉讓，並與商業授權掛鈎，有效期亦與商業授權一樣。	<ul style="list-style-type: none"> ● 營運者須向聯邦食物安全局取得關於食物安全的授權。該局會檢查美食車，以確保食物安全。 ● 不必為調製和貯存食物安排後勤廚房，但所有食物業均須按食物安全重點控制檢測設立自我檢查機制，用以核實營運者有否遵守食物安全和衛生規定。

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
倫敦	英國沒有為相關營運者或車輛設立許可證制度。牌照是就營業地點發出的。當局藉發出街道販賣牌照授權個別營運者在販賣地點及在指定時間內營運美食車。	沒有資料		<p>(a) 營運者必須申請車輛牌照。</p> <p>(b) 街道販賣牌照的條件包括車輛詳情、准賣的食物種類、販賣時段和日期、員工的衛生培訓、保險、食物衛生管理系統、食物安全風險評估、廢物管理，以及就環境衛生事宜向地方當局登記等。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 營運者必須向本地環境衛生辦事處申請食物牌照，列明容許售賣的食物類別。有關方面會全面檢查販售單位，並對評估營運者的能力和遵守法規的表現作出評估，然後發出衛生評級。 ● 後勤廚房並非必要，但很多營運者都安排獨立廚房，以便調製食物。

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
首爾	自 2014 年年底修訂法例後，營運者通過當地政府或場地管理者的競投程序入選後，須申請美食車許可證，以便在認可地點營運。	沒有資料	視乎合約而定	營運者必須取得： <ul style="list-style-type: none"> (a) 地方政府當局發出的商業登記證； (b) 韓國交通安全局發出的車輛改裝許可證；以及 (c) 韓國交通安全局及韓國氣體安全局發出的美食車檢查證書。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 營運者必須取得： <ul style="list-style-type: none"> (a) 韓國氣體安全局發出的美食車石油氣設備許可證； (b) 本地消防局發出的安全設施證明書；以及 (c) 本地政府當局為美食車的營運者及僱員發出的食物衛生及健康檢查證明書。 ● 當局沒有規定為調製或貯存食物安排後勤廚房。不過，營運者應遵守《食物衛生法令》及其《執行規例》，確保所調製及貯存的食物安全及衛生。

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
新加坡	營運者必須向國家環境局取得就流動美食車牌照，以便經營美食車。	每年 700 元	1 年	營運者必須： <ul style="list-style-type: none"> (a) 提供美食車的規格資料及平面圖，包括向國家環境局申請原則上批准而提交的有關設備、廢水箱、食水箱、洗滌及其他設施的詳情； (b) 就車輛取得陸路交通管理局的批准；以及 (c) 就經營地點取得市區重建局／私人地主的批准。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 營運者必須： <ul style="list-style-type: none"> (a) 取得已獲取後勤廚房服務的文件證明； (b) 取得公用事業局的批准，以便處理食水及污水事宜； (c) 取得民防部隊的批准，以便在車上使用石油氣瓶；以及 (d) 為食物處理人員向勞動力發展局取得勞動力技能資格。 ● 食物安全及衛生的規定已載列於流動美食車牌照條件。

城市	營運美食車所須申領的主要牌照	牌照費 (港元 ^{註 1})	有效期	所需文件／批准	關於食物安全、衛生(例如後勤廚房)、消防安全等規定
台北	沒有美食車的專屬許可證。	不適用	不適用	營運者必須取得： (a) 交通部發出的車輛牌照； (b) 經濟部或直轄市政府發出的商業登記。	沒有特定法律條文規管美食車的食物安全和衛生。至於在個別場地營運的美食車，場地擁有人會在合約訂明有關食物安全和其他衛生規定，讓營運者遵守。
東京	美食車營運者必須向東京都福祉保健局申請美食車商業許可證。	700 元至 1,100 元不等，視乎所售賣的食物種類而定。	5 年	營運者必須： (a) 取得國土交通省發出的特別用途汽車牌照；以及 (b) 通過國土交通省的車輛檢查。	<ul style="list-style-type: none"> ● 營運者必須取得食物衛生監督發出的證明書，確認美食車符合政府的標準。 ● 只可在車內進行簡單工序，例如分配份量、整理和加熱食物等。如有後勤廚房供調製食物，須另行申請商業許可證。

註 1：匯率按 2015 年 6 月 1 日庫務署的“TAB 貨幣兌換率”計算(4 捨 5 入至最近百元)。

*

*

*

表 1.3 美食車在公眾地方和街道的營運地點及與其他食肆等的距離限制

城市	有關營運地點及距離限制的詳情
悉尼	<ul style="list-style-type: none"> ● 美食車不可在售賣相同或同類食品的食肆或外賣店的 164 呎範圍內營運。 ● 政府在悉尼市中心的公園、商場及廣場指定 17 個非路旁的地點，供持有美食車特級 1 或特級 2 許可證的營運者營運。此外，營運者亦可在所有公共街道的合法停車位營運(Kings Cross 區及海事服務部轄下任何道路及街道除外)。
紐約市	<ul style="list-style-type: none"> ● 美食車不可在以下地點營運： <ul style="list-style-type: none"> ➢ 公園內任何地方或毗鄰公園的任何街道 ➢ 收費錶停車位 ● 美食車必須與以下地方保持起碼距離： <ul style="list-style-type: none"> ➢ 與行人隧道入口相距 10 呎 ➢ 與行人過路處相距 10 呎 ➢ 與商店入口相距 20 呎 ➢ 與另一名街頭販商相距 20 呎 ➢ 與路緣角位(corner of curb)相距 25 呎 ➢ 與學校相距 200 呎 ➢ 與公眾市場相距 500 呎 ● 美食車全年均可在公共街道營運，惟指定商業區除外。

城市	有關營運地點及距離限制的詳情
三藩市	<ul style="list-style-type: none"> ● 美食車不可在任何住宅區營運。此外，美食車必須與以下地方保持起碼距離： <ul style="list-style-type: none"> ➤ 與現有食肆的主要入口相距 75 呎 ➤ 與街頭賣藝者相距 8 呎 ➤ 與路緣轉角(curb return)相距 5 呎 ➤ 與來往路徑(path of travel)相距 6 呎 ➤ 與街道設施相距 6 呎 ➤ 與消防栓相距 7 呎 ➤ 與巴士專用區相距 8 呎 ➤ 與學校相距最少 500 呎 ● 如美食車在某固定地點營業超過 1 小時，其 200 呎範圍內必須有洗手間設施。 ● 營運者在自行選定營運地點，可向公共工程部申請批准在公眾道路營運。申請程序包括發出公告(如有人提出反對，會舉行公聽會審議)。美食車須在路旁的合法停車位營運。 ● 美食車每星期在同一地點最多只可營運三日。

城市	有關營運地點及距離限制的詳情
華盛頓	<ul style="list-style-type: none"> ● 在指定流動路旁販賣區以外營運的美食車，不可在下列地點停泊及販賣： <ul style="list-style-type: none"> ➤ 美國公園警察、美國國會警察、或美國政府其他機構的專有司法管轄區範圍內。 ➤ 指定上落貨區、入口區、外交人員專用停車位、代客停車位或其他只許特定車輛停泊或使用的路旁範圍。 ➤ 毗鄰不受阻塞的行人路路面寬度不足 1.8 米 ➤ 市區巴士停站區(Metrobus Stop Zone)、通勤巴士區(Commuter Bus Zone)、市際巴士區(Intercity Bus Zone)或其他指明作轉乘用途的指定或劃定路旁範圍。 ➤ 警署或消防局行車通道入口的 40 呎範圍內、或其他任何行車通道的 20 呎範圍內。 ➤ 小巷的 20 呎範圍內 ➤ 行人過路處的 40 呎範圍內 ➤ 消防栓的 10 呎範圍內 ➤ 消防控制室的 5 呎範圍內 ➤ 任何非合法停車位的地點 ➤ 任何與正式獲准經營的路邊咖啡座毗鄰的地點 ➤ 指定為固定路旁販賣區的範圍內 ● 當局劃定流動路旁販賣地點時，亦會考慮上述限制。 ● 美食車可藉參加每月 1 次抽籤而獲編配在政府指定地點(約有 100 個位於中心商業區內的地點)營運，或在指定流動路旁販賣區以外的合法停車位營運，並按收費錶付費。

城市	有關營運地點及距離限制的詳情
阿姆斯特丹	<ul style="list-style-type: none"> ● 各地區委員會指定美食車地點時，會評估美食車會否加重區內公共空間的負擔，所考慮的因素包括道路安全、對周圍環境可能造成的滋擾或干擾，以及現時附近食肆所供應的食物數量。 ● 入選先導計劃的 50 家營運者可在阿姆斯特丹內各地區委員會選定的共 24 個地點營運。
布魯塞爾	<ul style="list-style-type: none"> ● 為「美食車路線圖」計劃選定地點時，所考慮的因素包括土地用途及城市規劃規例、保安及公眾安全、所提供食物的種類，以及不會與現有的食肆競爭。申請人不得自行提議營運地點，並須遵守市政府規例。 ● 美食車只可在指定的公眾地方和私人處所營運，不可在其他地方營運。
倫敦	<ul style="list-style-type: none"> ● 在倫敦設定美食車營運地點所考慮的一般條件，包括當地餐飲供應情況、活化地區、營業時間(即日間或夜間)、交通、噪音、氣味和臭味、是否鄰近住宅區及廁所、廢物處理和排水設施、售賣酒類牌照、與其他商戶或市場的競爭、環境以及保育事宜。如果美食車很可能影響本地商戶或環境，通常會諮詢當地居民。此外，美食車不得堵塞公共行人路。 ● 倫敦有指定地區，例如市場、有待重新發展的地區、夜間的市中心停車場，以及公眾廣場，但通常位於主幹道路以外。
首爾	<ul style="list-style-type: none"> ● 地方政府和各場所管理層按下列一般準則指定營運地點： <ul style="list-style-type: none"> ➢ 不得阻礙車輛交通 ➢ 遠離廢物處置設施 ➢ 沒有有害昆蟲 ➢ 遠離餐廳，以免與現有餐廳競爭。 ● 美食車須在地方政府或場地管理者決定的指定地點營運。

城市	有關營運地點及距離限制的詳情
新加坡	<ul style="list-style-type: none"> ● 美食車只准在已獲地方政府機構或相關土地業主批准的固定地點經營。 ● 美食車經營者須徵求相關政府機構或土地業主批准，確定經營地點。有關地點會在美食車的牌照列明。
台北	<ul style="list-style-type: none"> ● 美食車不可在公共道路營運。 ● 台北沒有為美食車行業制訂專屬規管架構。美食車可與場地管理者訂立合約和協議，在特定的公眾和私人場地營運。
東京	<ul style="list-style-type: none"> ● 美食車分布在東京不同地點，例如寫字樓區、工廠區、大學校園、盛事及活動場地，以及購物區。 ● 美食車只可在已獲地方政府機構或相關土地業主批准的地點經營。申請美食車許可證的人士須自行物色販賣地點，並在申請書上列明。不論所申請場地屬私人或公眾場所，申請人均須向有關場地管理者徵求批准。

*

*

*

表 1.4 公眾地方供美食車營運的指定地點的編配機制和營業時間

城市	公眾地方供美食車營運的指定地點的編配機制和營業時間
悉尼	<p>營運者可在特定網站以先到先得的方式預訂市政府指定的非路旁地點。</p> <p>至於沿街售賣的營業時間，悉尼市中心為上午 8 時至凌晨 3 時，其他地區則為上午 9 時至午夜 12 時。</p>
紐約市	指定街道的營業時間設有限制。
三藩市	營業時間由政府審批，並在牌照上列明。一般而言，除獲政府批准外，美食車不得在清晨 3 時至 6 時販賣食物或飲品。
華盛頓	<p>獲發流動販賣食物單位許可證並參與每月 1 次抽籤的美食車，可於指定的流動販賣食物地點營業，營業時間為星期一至五上午 10 時 30 分至下午 2 時 30 分。</p> <p>獲發流動販賣食物單位許可證但沒有參與每月 1 次抽籤的美食車，可於指定流動販賣食物區之外的合法停車位營業，但只可於下列時段營業：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 星期日至四由清晨 5 時至晚上 10 時 ● 星期五至六由清晨 5 時至翌日凌晨 1 時 ● 每晚 10 時以後不可在住宅區內販賣

城市	公眾地方供美食車營運的指定地點的編配機制和營業時間
阿姆斯特丹	<p>為方便美食車在市內不同指定地點營運，政府已在參與營運者同意下設立預定輪替制度，訂明美食車在各指定美食車停泊位的營運時段。</p> <p>美食車可在個別指定地點停留 2 至 3 小時。根據《營業時間法令》，營運者可於早上 6 時至晚上 10 時售賣貨物。在此時段以外，美食車不可在公眾地方營業。</p>
布魯塞爾	<p>營運者須按輪替表輪流使用指定地點。而有關地點是按日編配的。營業時間由美食車營運者與布魯塞爾市簽訂的合約釐定。</p> <p>在 3 個指定售賣食物的公共市場營運的美食車，其營運地點則按付費預訂或抽籤方式編配。其營業時間隨各街市的特定時間表營運，由半天至整天不等。</p> <p>數個位於公眾地方並指定供售賣格子餅、薯條、雪糕和同類食品的營運地點，按付費預訂方式編配。相關規例沒有規限其營業時間。</p>
倫敦	<p>美食車牌照會通過公開招標方式發出。英國有些地方當局(例如利茲)最近正研究更為靈活的模式。在新模式下，每個營運地點可開設數個攤位，藉發牌授權營運者按日、星期及月營運，使所售賣食物種類更為豐富多變。</p> <p>日間及夜間的營業時間通常由早上 7 時至下午 3 時，以及由下午 5 時至晚上 11 時。在晚上 11 時以後售賣食物和飲品，須額外申領娛樂牌照。</p>

城市	公眾地方供美食車營運的指定地點的編配機制和營業時間
首爾	有關指定地點以競投方式編配予申請人，每個地點只會編配予一部美食車。 營業時間由政府或各場地管理者決定。
新加坡	營運者須自行物色營運地點(通常位於廣場和公園)，並向相關政府機構或土地業主徵求批准。美食車只可在獲批准的固定地點營運。 營業時間由政府或各場地管理者決定。一般而言，地方當局不會限制食物零售點的營業時間。
台北	美食車可透過與場地管理者訂立合約和協議，以便在特定的公眾和私人場地營運。 沒有營業時間的資料。
東京	美食車可在已徵得相關部門和場地管理者批准的地點營業。 營業時間由政府或各場地管理者決定。

* * *

申請參加美食車先導計劃的擬議流程

