

資料文件

立法會經濟發展事務委員會

延長美食車先導計劃

目的

本文件向委員匯報，政府決定把美食車先導計劃(先導計劃)延長兩年，至二零二一年二月二日。

背景

2. 美食車是時任財政司司長在《二零一五至一六財政年度政府財政預算案》公布的新措施¹，由商務及經濟發展局轄下旅遊事務署負責擬定方案，作為旅遊項目推出。我們研究了外國經驗及諮詢了相關部門和持份者的意見，同時考慮到因美食車在本港屬新概念，須審慎測試消費者的接受程度及美食車的商業成效，因此我們決定推出為期兩年的先導計劃以評估這項新旅遊項目的成效。

3. 旅遊事務署曾於二零一五年十二月十五日向委員介紹先導計劃的詳情(立法會 CB(4)305/15-16(09)號文件)，計劃的主要元素如下：

(a) 宗旨與定位

先導計劃的宗旨是為香港的旅遊景點增添趣味和活力，為旅客及本地居民提供多元化、富創意和高質素的美食選擇，並同時展現香港優良的食物衛生及安全水平。作為旅遊項目，美食車的定位在於提升及豐富香港的餐飲選擇，而非與現有食肆競爭。

¹ 時任財政司司長在《二零一五至一六財政年度政府財政預算案》第 86 段提到「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引入本港」。

(b) 營運地點

由於香港市區交通擠迫兼且食肆林立，美食車不得如流動小販般在公共道路上營運或在一般須負擔高昂租金的現有食肆附近營業。在先導計劃下，美食車必須輪流在下列旅遊事務署指定的場地營運，每兩星期轉換營運場地：

- (i) 金紫荊廣場；
- (ii) 尖沙咀梳士巴利花園；
- (iii) 尖沙咀藝術廣場；
- (iv) 中環海濱活動空間；
- (v) 海洋公園；
- (vi) 香港迪士尼樂園(迪士尼樂園)；
- (vii) 起動九龍東一號場；以及
- (viii) 黃大仙廣場。

旅遊事務署定期編定輪替表²，以確保公平性，並方便食物環境衛生署巡查。所有美食車必須與場地管理者簽訂一份為期兩年的協議，並向場地管理者繳付服務費，讓其收回提供停泊位和所需設施及服務的成本。

除在指定場地營運外，根據外國經驗，美食車在活動中提供餐飲服務，備受歡迎。因此，旅遊事務署安排美食車參與由香港旅遊發展局(旅發局)主辦的某些旅遊盛事，包括香港龍舟嘉年華、香港單車節、除夕倒數等。

(c) 發牌規定

旅遊事務署與相關政府部門協商後，為在先導計劃下營運的美食車制定了一套發牌規定。由於香港目前沒有特別為美食車而訂立的食物業規例，因此我們按《食物業

² 輪替表藉抽籤編定。所有美食車每兩星期從一個指定場地轉移至另一場地營運，在 16 個星期內完成於八個地點營運的「輪替周期」。

規例》(香港法例第 132X 章)向先導計劃下的美食車發出食物製造廠牌照，作為暫代安排。詳情見附件 A。

A

甄選營運者和申請牌照

4. 先導計劃於二零一六年三月底接受申請，截至二零一六年五月底共收到 192 宗申請。營運者甄選程序分為兩個階段。第一階段為評審委員會評審計劃書，共有 51 名申請人經篩選後入圍，參與第二階段的甄選程序，即二零一六年七月底舉行的烹飪挑戰賽，示範烹調招牌菜，之後再從烹飪挑戰賽中選出 16 名申請人提交正式牌照申請，另有八名申請人被列入候補名單。

5. 在正式申領牌照期間，有兩名入選申請人基於商業考慮，先後於二零一七年三月和五月退出先導計劃，騰出的空缺由兩名在候補名單上的申請人補上。

6. 烹飪挑戰賽後，入選申請人用了約四至九個月組裝美食車和領取營運牌照。為符合發牌規定和配合營運需要，所有美食車營運者都選用輕型貨車³，購置車輛及組裝食物配製間的開業成本由 60 萬至 120 萬元不等。

開展先導計劃

7. 為期兩年的先導計劃於二零一七年二月三日展開，當天有三部美食車率先投入運作，其他美食車於年內不同時期開業，而最後兩部候補美食車分別於二零一七年十月和十二月開業。有一部美食車營業約五個月後，於二零一七年十月退出了先導計劃。由於候補名單已用盡，所以沒有填補空缺。因此，目前只餘下 15 部美食車仍在營業，該 15 部美食車的資料載於附件 B。

B

8. 旅遊事務署設立了專責辦事處，負責統籌推行先導計劃和相關的發牌事宜，並為美食車營運者提供一站式服務。署方

³ 美食車所用的輕型貨車，其負載量可承受面積為 7.49 平方米至 11.47 平方米設備齊全的食物配製間的重量。

亦已開發「香港美食車」流動應用程式，方便使用者追蹤美食車的營業地點。為了加強公眾對先導計劃的認識和興趣，旅遊事務署進行了多項推廣工作，包括透過旅發局的網頁向本地居民和海外訪客宣傳先導計劃；在酒店放置宣傳單張；搭建旅遊業界和美食車營運者的溝通平台，促進合作；以及安排「網絡紅人」在社交媒體上宣傳美食車等。

優化措施

9. 旅遊事務署因應美食車的業務表現及各方對先導計劃的意見，自二零一七年五月底起推出多項優化措施，盡量提升先導計劃在營運方面的靈活性，以助改善營運者的經營環境。該等措施包括：

(a) 新增四個營運場地：

旅遊事務署曾探討超過三十個具旅遊元素的新地點，供美食車營運，但大部分地點基於種種原因(例如沒有場地管理者提供支援設施及服務、附近食肆林立，或停泊美食車會阻礙人流和車流)，而未能成事。雖然如此，我們至今增加了四個新場地，即亞洲國際博覽館、科學園、香港科技大學和香港科學館；

(b) 提供更靈活的輪替安排，讓美食車可於同日在起動九龍東一號場和尖沙咀藝術廣場營運；

(c) 容許美食車參與自選活動，條件是該等活動須開放予公眾，備有宣傳計劃及領有合適牌照(例如臨時公眾娛樂場所牌照)；

(d) 容許營運者選擇是否在輪替表上的指定場地營業，並只須繳付營運日的服務費；以及

(e) 容許營運者物色新的營運場地，供政府考慮和跟進。

評估先導計劃

10. 政府承諾在兩年試驗期屆滿（即二零一九年二月二日）前，評估先導計劃的成效。為方便評估，美食車營運者須定期向場地管理者提交收入財務報表⁴。評估詳情列於下文各段：

(a) 美食車的業務表現

11. 截至二零一八年八月中，15 部美食車的總收入為 3,342 萬元。各美食車表現差別甚大(詳情見下表)，相關因素有多方面，包括所提供的食物及服務質素、顧客口味、營運場地及活動性質等。

總收入 (截至二零一八年八月中)	美食車數目
350 萬元以上至 400 萬元	1 部
300 萬元以上至 350 萬元	1 部
250 萬元以上至 300 萬元	3 部
200 萬元以上至 250 萬元	4 部
150 萬元以上至 200 萬元	5 部
100 萬元或以下	1 ⁵ 部

12. 為評估個別美食車的業務表現理想與否⁶，我們參考了政府統計處就本港其他飲食場所(包括外賣店、咖啡店、涼茶舖、酒吧、飲品供應場所、甜品店及聚會餐飲服務商)所編製的

⁴ 營運者毋須提供經營成本，因該等資料屬商業敏感資料，旅遊事務署難以核實。

⁵ 該美食車在二零一七年十二月才開業。

⁶ 由於美食車在香港屬新業務，其經營模式有別於傳統食肆，我們難以評估個別美食車的表現至今是否理想，故此參考了政府統計處 2015 年及 2016 年的相關統計數字，以作比較。

總體表現統計數字，截至二零一八年八月中，有五部美食車的業務表現與該等場所相若。

13. 除業務表現外，我們得悉有三名營運者⁷借助先導計劃的市場效應，在計劃期內開設了實體店。

14. 總括而言，15部美食車的業務表現參差。如與政府統計處的數據比較，雖然有部分美食車至今表現尚算理想，但仍有部份營運者尚須努力。

(b) 美食車在各場地和活動的表現

15. 美食車在個別場地的表現參差(詳情見下表)，因素包括停泊位是否處於場地內顯眼的位置、場地是否有足夠的訪客量、附近是否有其他食物和飲品供應及其定價等。

營運場地	美食車總收入(元) (截至二零一八年八月中)
指定場地	
迪士尼樂園	17,887,261
尖沙咀梳士巴利花園	2,900,480
尖沙咀藝術廣場	2,885,868
海洋公園	1,797,163
金紫荊廣場	1,426,770
黃大仙廣場	967,789
中環海濱活動空間	831,699
起動九龍東一號場	467,161
新增場地	

⁷ 菠蘿仔食堂、泰妹美食車(前稱「豪園小食」)、七桌子 X 樺得園。

營運場地	美食車總收入(元) (截至二零一八年八月中)
香港科技大學 ⁸	345,037
科學園 ⁹	220,130
香港科學館 ¹⁰	229,214
亞洲國際博覽館 ¹¹	55,488
總計 ¹²	30,014,060

16. 除上述營運場地外，截至二零一八年八月中，我們曾安排一眾美食車參與五項由旅發局舉辦的旅遊盛事，分別為二零一七年六月和二零一八年六月的香港龍舟嘉年華、二零一七年八月初的香港電競音樂節、二零一七年十月的香港單車節，以及同年十二月的除夕倒數。美食車在這五項旅遊盛事營運所得的收入合共約為 98 萬元。

17. 除這些指定的旅遊盛事外，截至二零一八年八月中，營運者曾申請參與 44 項自選活動，並全獲批准。15 部美食車於自選活動營運共錄得的總收入達 243 萬元。

⁸ 自二零一七年十一月七日起，香港科技大學在平日提供一個停泊位供美食車營運。該停泊位會於暑假和寒假等日子關閉共約四個月。

⁹ 自二零一七年六月六日起，科學園在有合適活動舉辦當日提供一個停泊位供美食車營運。截至二零一八年八月中，美食車曾在該處舉辦的 90 項活動上營運了 80 天。

¹⁰ 香港科學館自二零一七年十二月十八日起納入先導計劃，提供一個停泊位供美食車日常營運。農曆新年首兩天和香港科學節舉行期間，停泊位將關閉共約一個半月。

¹¹ 自二零一七年五月二十日起，亞洲國際博覽館在有合適活動舉辦當日提供兩個停泊位供美食車營運。美食車至今曾在該處舉辦的四項活動上營運了八天。

¹² 因四捨五入關係，總數可能有輕微出入。

延長先導計劃

18. 由上述情況可見，15部美食車在個別營運場地和活動的業務表現參差，部份美食車表現較佳，甚至開設了實體店，縱然有些表現一般，但整體反映美食車仍有營運空間。由於在先導計劃下的美食車，最長的營運期共約只有一年半的時間，期間我們亦曾不斷就計劃的安排作出修改，因此，我們決定把先導計劃延長兩年，直至二零二一年二月二日，讓計劃有足夠時間在市場作測試。

19. 除了亞洲國際博覽館因其發展計劃而未能繼續參與先導計劃外，我們已徵得其他現行場地管理者原則上同意繼續容許15部美食車在場地營運，亦現正與相關場地管理者商討延長先導計劃的落實細節，包括場地服務費及按金的水平、新協議的其他條款等。個別場地管理者亦會根據過往的營運經驗，就美食車停泊位的位置、數量等安排作出調整，以優化場地和人流管理。此外，我們亦會繼續安排美食車在旅發局主辦的指定旅遊盛事中營運。

未來路向

20. 我們稍後會向營運者簡介延長先導計劃一事，並安排他們與現行場地管理者簽訂延長協議，亦會適時安排他們進行牌照續期。

21. 先導計劃延長期間，我們不會接受營運美食車的新申請。現有15部美食車大致上會沿用先導計劃的現行運作模式營運。我們會繼續考慮在可行情況下物色其他新場地，以及研究進一步的優化措施。我們會在二零二零年擬備最終評估報告。

商務及經濟發展局
工商及旅遊科
旅遊事務署
二零一八年九月

美食車先導計劃下的美食車主要發牌規定

A. 美食車食物配製間的衛生規定

1. 配製間須以堅固物料建造，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。
2. 配製間的內牆、地面和天花須以光滑、淺色和不吸水的物料覆蓋，以便清潔。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。
3. 配製間的總樓面面積不得小於 6 平方米。
4. 如沒有公共總水管的自來水供應，必須裝設一個容量至少為 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，其設計須方便清潔和消毒。
5. 必須配置容量比食水箱大至少 1.5 倍的污水貯存箱，以收集和貯存污水。
6. 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。洗滌盆必須連接美食車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。須在排水管與污水貯存箱之間設置隔油池，或使用具有隔除油脂功能的污水貯存箱。
7. 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。洗手盆必須連接美食車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。洗手盆須配置備有梘液的梘液供應器，以及潔淨抹手紙或電動乾手機。

8. 必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。所排放的廢氣必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）不會造成滋擾。如要進行可能產生大量油煙和煮食氣味的烹煮程序（例如烤烘、炙烤和煎炸），便須以靜電沉澱器和碳過濾器等類的高效能防控空氣污染設備清除空氣污染物。至於污染程度較低的烹煮程序（例如蒸和焗），濾油器已足可防止空氣污染。排氣系統須在營業時間內持續運作。
9. 爐灶和其他煮食設備所使用的燃料種類，必須通過機電工程署和消防處審批。在美食車的食物配製間可使用電力和石油氣作燃料，但不得使用固體燃料或柴油煮食。
10. 須設置容量足夠和配備溫度計的雪櫃，以存放容易腐壞的食物。
11. 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。
12. 美食車只可在獲政府和有關場地批准的指定地點營業。

B. 美食車車輛的登記及發牌規定

13. 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。
14. 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。

15. 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。
16. 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」)。
17. 駕駛美食車的司機須持有特別用途車輛（車輛類別 21）的正式駕駛執照。
18. 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。

C. 美食車的消防和氣體安全規定

19. 須配備一具 4.5 公斤裝二氧化碳滅火筒及一張 1.44 平方米的滅火氈。
20. 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。
21. 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進行明火煮食，相關石油氣裝置須符合《氣體安全條例》（第 51 章）的規定。
22. 如以石油氣作為烹煮／加熱食物的燃料，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。有關系統必須符合美國安

全檢測實驗室公司（UL）所訂的測試標準，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。

23. 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。
24. 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。

D. 美食車安裝電網電力及發電機的安全規定

25. 所有有關美食車的低壓固定電力裝置〔即 380/220V、50Hz 的固定電力線路及固定電器〕的電力工作須由註冊電業承辦商進行。註冊電業承辦商的名單可於機電工程署網頁 www.emsd.gov.hk 瀏覽〔位置：電力安全>登記名冊>註冊電業承辦商〕。
26. 申請人須遞交由註冊電業承辦商為上述電力裝置簽發的《完工證明書》〔機電工程署表格 WR1〕。
27. 美食車須裝有一個 32A 三相四線、符合 IEC60309 標準的插頭，用作接駁場地的供電插座。請注意，每輛美食車的最大用電量為 32A 三相。
28. 美食車須在其入電總處安裝一個 30mA 的漏電斷路器。
29. 美食車上的車載發電機〔如有〕須安裝妥善，所有活動部分及外露排氣管等須以合適的防護網隔開，以免做成人體受傷。

E. 美食車的污水和空氣污染物排放規定

30. 美食車在運作時所產生的污水須於已連接政府污水渠，並已根據《水污染管制條例》（第 358 章）取得牌照的設施（例如後勤持牌食物製造廠、街市或食肆）排放。污水在排放至污水渠前須經隔油池處理，以清

除污水中過量的油脂。美食車營運者必須提供污水棄置安排的詳情，包括污水排放量的估算、把污水運送至排放設施的安排、排放設施的地點、排放設施有否裝置隔油池和排放設施負責人的同意書等，及根據《水污染管制條例》所簽發的污水排放牌照編號(如有)，以供環境保護署(環保署)審批。

31. 如有關設施並未根據《水污染管制條例》領有牌照，須安排向環保署遞交牌照申請。
32. 經烹煮程序所排放的廢氣，須經有效的空氣污染控制設備處理，以清除任何肉眼可見的油煙和難聞氣味。廢氣必須排放至戶外，排氣口應離地面至少 2.5 米高處，配合適當的排放方向和位置，避免構成滋擾。
33. 如烹煮程序(例如烤烘、煎、炒、炸或燒烤)涉及產生大量油煙和煮食氣味，須安裝高效的空氣污染控制設備(如靜電沉澱器)清除廢氣中的污染物，並須遞交文件證明建議的空氣污染控制設施能達至整體油煙去除效率達 95%或以上。如煮食涉及持續使用香辣食物而產生強烈明顯氣味，則必須設置適當及有效的除味設備(如活性碳過濾器)。至於其他污染程度較低的烹煮程序(例如蒸和焗)，濾油器的裝置也可接受。
34. 必須在美食車的圖側內，顯示防控空氣污染設備的種類和安裝位置，及廢氣排放的位置。
35. 美食車上的發電機須符合現行歐盟(EU Stage IIIA)、美國(USEPA Tier 3)或更高級別的排放標準。美食車營運者必須提供符合排放標準的有效證明文件，如製造商的確認書。

商務及經濟發展局
工商及旅遊科
旅遊事務署
二零一八年九月

Particulars of the 15 Food Trucks
15部美食車的資料

	Food Truck 美食車	Outlook 外觀	Signature dish 招牌菜
1	Pineapple Canteen 菠蘿仔食堂		Pineapple Bun with Fresh Cream & Pineapple 鮮忌廉菠蘿包 
2	Book Brothers 大師兄美食車		American-style BBQ Meat in Steamed Bread 美式叉包 
3	Ma Ma's Dumpling Limited 有得餃水餃專門店		House-made Dumplings 五色餃子 
4	Mein by Maureen 魔廚麵		Maureen Lo Mein 魔廚撈麵 

	Food Truck 美食車	Outlook 外觀	Signature dish 招牌菜
5	SaWaDeeCar 泰妹美食車 (Formerly named as Ho Yuen Express 前稱豪園小食)		Super Grilled Squid 神級燒鮮魷 
6	Hung Fook Tong's Food Truck 鴻福堂美食車		Soup with Fish Maw and Dried Scallops 花膠瑤柱羹 
7	Princess Kitchen 公主廚房		Dragon Fruit Bowl 火龍果沙冰水果撈 
8	Table Seven X W. Burger 七桌子 X 樺得園		Sorrowful Burger 黯然銷魂漢堡 

	Food Truck 美食車	Outlook 外觀	Signature dish 招牌菜
9	Beef & Liberty		The Notorious P.I.G. 手撕豬肉漢堡 
10	Chee Kei 池記		Braised Pork Ribs Bento Box 蘿蔔豬軟骨飯紅油雲吞 便當 
11	Pat Chun Saucy Truck 八珍醬園美食車		Sakura Shrimp Umami Sauce Fried Rice 櫻花蝦豆豉醬炒飯 
12	Canton's Kitchen Dim Sum Expert 粵廚點心專門店		Big Chicken Bun 懷舊雞球大包 

	Food Truck 美食車	Outlook 外觀	Signature dish 招牌菜
13	Crunch Munch		BBQ Pork Crunch 叉燒脆 
14	The Butchers Truck		The Butchers Club Classic Burger 經典乾式熟成牛肉漢堡 
15	Jajambao 擦餐飽		JaJam Bun 擦餐包 

商務及經濟發展局
工商及旅遊科
旅遊事務署
二零一八年九月