



關於立法會陳明金議員書面質詢的答覆

遵照行政長官指示，本人對立法會第 829/E668/V/GPAL/2016 號公函轉來陳明金議員於 2016 年 9 月 13 日提出，行政長官辦公室於 2016 年 9 月 20 日收到的書面質詢，答覆如下：

在重建下環街市時，二樓熟食中心設有用餐區及製作與售賣食物的各式檔位，原設計只有在用餐區安裝冷氣設備，期望使市民用餐時有較舒適環境以吸引人流，而檔位基於消防安全要求，製作及煮食的廚房必須與售賣及用餐區有明確分隔，而只有在廚房內才可用明火煮製有油煙產生的食物，因此熟食中心檔位是按照前台售賣，後方設立廚房方式設計，而廚房內則設有明火煮食設備及抽氣系統連接靜電除油煙機，以便處理煮食油煙，上述設備在驗收及保固期間皆運作正常。

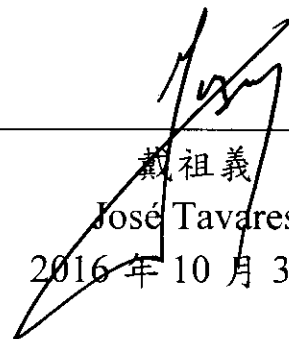
事實上，熟食中心營運 6 年以來，已進行了一系列改善工作，包括加裝檔位前台抽氣設備、增加用餐區冷氣設備、增加設備保養頻度等措施。而作出相應改善工作的原因在於當熟食中心在實際運作時，相當一部份檔主以人手不足及方便經營為由，在前台進行煮食，引致油煙及熱蒸汽影響了用餐區的空氣質量和溫度。為此，民政總署除要求檔主需在廚房內處理產生油煙的食物，以免影響用餐區環境外，還透過在檔位前台安裝抽氣設備，解決檔位在加熱及煮製不產生油煙食物時抽出熱蒸汽的問題。而基於消防安全、通風管道空間限制及現場環境，實無法將具有明火煮食之廚房及抽油煙設備全部搬至前台。對於用餐區的空氣質量的改善方面，已因應熟食中心市民、檔主的訴求及實際環境，加設了 5 台天花式冷氣機及 1 台座地式冷氣機，使冷氣



機數目由 7 台增加至現在的 13 台，以優化用餐環境。本署亦對油煙排放設備、抽氣設備及空調設備加強檢測及定期維修保養，以保持有效運作。同時要求經營檔主在煮食時開啟有關抽氣及抽油煙設備，以降低煮食時產生的油煙及蒸氣對用餐區的影響。因此熟食中心的整體環境自開始營運以來正在不斷改善中。

對於下環街市熟食中心冷氣及油煙處理的進一步優化工作，民政總署十分重視，並已展開相關研究及設計，在協調熟食中心各個檔主經營習慣及實際可放設備空間限制，並充份考慮消防安全及希望在不影響檔主正常經營的情況下，民署將儘快展開全面的油煙處理及強化冷氣設備的工程，以改善中心運作時油煙由檔位外溢用餐區及用餐區冷氣不足的情況。

管理委員會主席



戴祖義
José Tavares
2016 年 10 月 31 日