

附件一
(第一條第二款所指者)

酒店要件明細表

一、一般要件

一般要件	酒店級別				
	二星級	三星級	四星級	五星級	五星豪華級
1. 最少住宿單位數目：十間	✓	✓	✓	✓	✓
2. 客用區最小淨高（米）	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6
3. 適當的通風及恆溫空調系統	✓	✓	✓	✓	✓
4. 人工通風量至少為每小時 17 立方米，並須在場所每個間隔的不同點設有進氣口及出氣口	✓	✓	✓	✓	✓
5. 直接通往各層的顧客專用通道	✓	✓	✓	✓	✓
6. 如酒店設於兩層或以上的建築物內，須具有客用升降機				✓	✓
7. 如酒店設於三層或以上的建築物內，須具有客用升降機	✓	✓	✓		
8. 客用升降機中至少有一部升降機適合行動不便人士使用並通往所有設有客用設施及住宿單位的樓層	✓	✓	✓	✓	✓
9. 通往客用升降機及貨物升降機的通道須有充足的空間，方便場所顧客及員工走動	✓	✓	✓	✓	✓

一般要件	酒店級別				
	二星級	三星級	四星級	五星級	五星豪華級
10. 樓梯數目、大小及位置須根據場所所佔的樓層數、每層的住宿單位數目，以及樓宇的建築佈局及其水平分佈而定	✓	✓	✓	✓	✓
11. 住宿單位樓層的走廊闊度（米） * 如僅走廊一邊設有住宿單位，走廊寬度可減少 0.2 米	1.2	1.4	1.6	1.75	1.75
12. 獨立的客用入口，其中至少一個客用入口須與公共街道直接相通	✓	✓	✓	✓	✓
13. 獨立的作業入口	✓	✓	✓	✓	✓
14. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物	✓				
15. 貯水池，其容量足以滿足在臨時中斷日常供水的情況下的正常需求及消防需求	✓	✓	✓	✓	✓
16. 緊急發電裝置，以在正常供電中斷時供電，並確保主要服務的有效運作	✓	✓	✓	✓	✓
17. 安全照明系統	✓	✓	✓	✓	✓
18. 符合適用法例規定的停車位		✓	✓	✓	✓
19. 大堂：					
1) 最小淨高（米）	2.6	3.0	3.0	3.5	3.5
2) 供住客登記入住用的地點	✓	✓	✓	✓	✓
3) 具設備（桌子及沙發或椅子）的休息區，其面積不少於（平方米）		15	25	35	45
4) 無線上網	✓	✓	✓	✓	✓
5) 公用洗手間	✓	✓	✓	✓	✓
20. 適當容量的行李貯存處		✓	✓	✓	✓

一般要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
21. 餐廳：					
1) 最少數量		1	1	2	3
2) 須包括在中午十二時至下午三時及晚上六時至十時運作		✓	✓	✓	✓
3) 其中一家餐廳須提供國際食品等多款菜式				✓	✓
4) 其中一家餐廳須提供自助早餐，供應時間為至少兩小時，並向不選擇自助早餐的住客提供餐桌服務			✓	✓	✓
5) 須於早餐時段對外開放至少兩小時		✓			
22. 住客用膳區	✓				
23. 酒吧，每日營業時間不少於六小時		✓	✓	✓	✓
24. 如額外開設一家餐廳或簡便餐飲場所，則可豁免開設酒吧，而代替酒吧的相關場所的每日營業時間不少於六小時		✓	✓		
25. 會議室		✓	✓	✓	✓
26. 多功能廳，其客容量按人均面積至少 1 平方米計算：					
1) 最小淨高（米）			3.0	3.5	3.5
2) 可用作會議廳或宴會廳			✓	✓	✓
3) 餐飲輔助區及相關設備			✓	✓	✓
4) 視聽設備及無線上網			✓	✓	✓
5) 洗手間			✓	✓	✓
• 從多功能廳入口至洗手間的路徑不超過 50 米					

一般要件	酒店級別				
	二星級	三星級	四星級	五星級	五星豪華級
- 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔 - 按性別分開 - 男洗手間至少由一個廁格、一個小便兜及兩個洗手池組成 - 女洗手間至少由兩個廁格及兩個洗手池組成 - 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1 - 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1 - 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池					
27. 在要求下借用辦公室文儀設備，或在要求下提供代辦複印、打印和收發傳真服務		✓	✓	✓	✓
28. 按酒店的特點及座落地點設室內或室外游泳池： 1) 最小深度為 1.1 米 2) 具有換水、消毒及濾水的專用設備 3) 具有恆溫系統			✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓
29. 供六歲以下小童使用的游泳池，可為上點所指游泳池內的一個指定區域： （場所可選擇符合此項要件或本部分第 33 點所指的要件） 1) 淺水端深度不得超過 0.2 米，最大深度為 0.45 米				✓	✓

一般要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
2) 具有換水、消毒及濾水的專用設備				✓	✓
3) 具有恆溫系統				✓	✓
30. 游泳池全年開放運作				✓	✓
31. 與游泳池直接連通且按性別分開的游泳池輔助區：					
1) 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔			✓	✓	✓
2) 更衣區			✓	✓	✓
3) 洗手間			✓	✓	✓
• 男洗手間至少由一個廁格、一個小便兜、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成 • 女洗手間至少由兩個廁格、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成 • 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1 • 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1 • 淋浴噴頭與洗手池比例不少於 3 : 1 • 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池 • 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物 • 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私					
32. 健康俱樂部				✓	✓

一般要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
33. 兒童俱樂部或兒童遊樂室 (場所可選擇符合此項要件或本部分第 29 點所指的要件)				✓	✓
34. 具恆溫空調系統的育嬰室			✓	✓	✓
35. 急救箱	✓	✓	✓	✓	✓
36. 手提電話充電器和萬能插頭		✓	✓	✓	✓
37. 輪椅			✓	✓	✓
38. 嬰兒車			✓	✓	✓
39. 雨具		✓	✓	✓	✓
40. 本地旅遊地圖	✓	✓	✓	✓	✓
41. 網頁	✓	✓	✓	✓	✓
42. 預訂及查詢		✓	✓	✓	✓
43. 操流利英語的接線生		✓	✓	✓	✓
44. 提供二十四小時入住登記及交送和存放 行李服務的接待處		✓	✓	✓	✓
45. 二十四小時入住登記	✓				
46. 至少有一名操流利英語的員工提供接待 服務		✓	✓	✓	✓
47. 迎賓飲品				✓	✓
48. 保管住客的郵件及貴重物品		✓	✓	✓	✓
49. 保管住宿單位的鑰匙		✓	✓	✓	✓
50. 叫醒服務		✓	✓	✓	✓

一般要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
51. 接受以電子支付方式結帳		✓	✓	✓	✓
52. 寄送郵件		✓	✓	✓	✓
53. 代購表演門票				✓	✓
54. 禮賓服務				✓	✓
55. 代客泊車				✓	✓
56. 旅行社服務			✓	✓	✓
57. 兌換服務			✓	✓	✓
58. 兒童託管服務				✓	✓
59. 醫療援助			✓	✓	✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

二、住宿單位

住宿單位要件	酒店級別				
	二星級	三星級	四星級	五星級	五星豪華級
1. 一百間或以下住宿單位，至少有兩間適合行動不便人士使用的住宿單位；多於一百間住宿單位，則每多一百間住宿單位須多兩間適合行動不便人士使用的住宿單位；不足一百亦作一百計算	✓	✓	✓	✓	✓
2. 從建築技術上保障隱私並減低噪音	✓	✓	✓	✓	✓
3. 可供住客調校的恆溫空調系統	✓	✓	✓	✓	✓
4. 電源插座	✓	✓	✓	✓	✓
5. 無線上網	✓	✓	✓	✓	✓
6. 放置行李的地方或設備	✓	✓	✓	✓	✓
7. 在要求下提供嬰兒床		✓	✓	✓	✓
8. 床褥保護墊		✓	✓	✓	✓
9. 在要求下提供全棉的床上用品			✓	✓	✓
10. 枕頭的選擇單					✓
11. 每人兩個枕頭				✓	✓
12. 抵達時“迎賓禮品或飲品”				✓	✓
13. 在要求下提供瓶裝礦泉水				✓	✓
14. 瓶裝礦泉水或蒸餾水		✓	✓	✓	✓
15. 雨具			✓	✓	✓
16. 新住客入住時，住宿單位已準備妥當及清潔整齊，並須每日清潔及整理	✓	✓	✓	✓	✓
17. 每當新住客入住時更換床上用品	✓	✓	✓	✓	✓
18. 住客入住期間，每日更換床上用品			✓	✓	✓

住宿單位要件	酒店級別				
	二星級	三星級	四星級	五星級	五星豪華級
19. 住客入住期間，每周更換三次床上用品	✓	✓			
20. 黃昏開床服務（ <i>evening turn down</i> ），並放置鮮花、小禮品及晚安留言					✓
21. 黃昏開床服務（ <i>evening turn down</i> ）				✓	
22. 洗衣、熨燙及乾洗服務，並於二十四小時內交回洗熨好的衣物					✓
23. 洗衣、熨燙及乾洗服務			✓	✓	
24. 於清晨提供本地報章				✓	✓
25. 二十四小時的客房餐飲服務			✓	✓	✓
26. 十二小時的客房餐飲服務		✓			
房間					
27. 朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於1.2 平方米	✓	✓	✓	✓	✓
28. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障隱私及遮擋光線的其他裝置	✓	✓	✓	✓	✓
29. 有門廊		✓	✓	✓	✓
30. 房間的最小面積（平方米）：					
單人房（客容量為一人）	9	10	12	14	20
雙人房（客容量為兩人）	12	13	15	18	24
三人房（客容量為三人）	18	19	21	24	30
家庭房（客容量最多為兩位成人和三位小童）	30	31	33	36	42
* 房間面積不包括門廊、專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積					

住宿單位要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
31. 在空間寬敞、結構分佈合理且安全的情況下，專用洗手間可採取開放式設計；如專用洗手間採取開放式設計，則其各組成部分的面積均計算入房間面積內，而便池須設於有門的獨立間隔，且相關房間面積須在上點所指的最小面積基礎上增加 50%	✓	✓	✓	✓	✓
32. 兩人或以上的房間在要求下可加設一個單人移動式的補充床位		✓	✓	✓	✓
33. 床的兩邊均可上落，每邊最小寬度（米）		0.4	0.5	0.6	0.7
34. 可於床頭調校房間內各設備的控制系統				✓	✓
35. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方	✓	✓	✓	✓	✓
36. 床頭櫃或同類設施	✓	✓	✓	✓	✓
37. 與總電話網絡及內部網絡相通的電話	✓	✓	✓	✓	✓
38. 電視機		✓	✓	✓	✓
39. 有線或衛星電視頻道			✓	✓	✓
40. 書桌及椅子		✓	✓	✓	✓
41. 凳子或椅子	✓				
42. 全身鏡				✓	✓
43. 有門衣櫃或獨立的衣帽間，並配備衣架			✓	✓	✓
44. 衣櫃，可為開放式，並配備衣架	✓	✓			
45. 保險箱		✓	✓	✓	✓
46. 茶及咖啡沖泡設備		✓	✓	✓	✓
47. 迷你酒吧及冰箱		✓	✓	✓	✓
48. 垃圾桶	✓	✓	✓	✓	✓

住宿單位要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
套房					
49. 套房數目不少於住宿單位總數的 10%					✓
50. 套房數目不少於住宿單位總數的 5%				✓	
51. 套房數目不少於住宿單位總數的 3%		✓	✓		
52. 臥室及客廳均須設有朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於 1.2 平方米		✓	✓	✓	✓
53. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障隱私及遮擋光線的其他裝置		✓	✓	✓	✓
54. 客廳須設一個由便池及洗手池組成的洗手間				✓	✓
55. 臥室的最小面積（平方米）： 單人臥室（客容量為一人） 雙人臥室（客容量為兩人） 三人臥室（客容量為三人） 家庭臥室（客容量最多為兩位成人和三位小童） * 臥室面積不包括專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積		10 13 19 31	12 15 21 33	14 18 24 36	20 24 30 42
56. 客廳的最小面積（平方米） * 客廳的面積不包括門廊、專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積		9	10	12	15
57. 兩人或以上的臥室在要求下可加設一個單人移動式的補充床位		✓	✓	✓	✓
58. 床的兩邊均可上落，每邊最小寬度（米）		0.4	0.5	0.6	0.7

住宿單位要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
59. 可於床頭調校臥室內各設備的控制系統				✓	✓
60. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方		✓	✓	✓	✓
61. 床頭櫃或同類設施		✓	✓	✓	✓
62. 全身鏡				✓	✓
63. 有門衣櫃或獨立的衣帽間，並配備衣架			✓	✓	✓
64. 衣櫃，可為開放式，並配備衣架		✓			
65. 保險箱		✓	✓	✓	✓
66. 臥室和客廳須同時配置：					
1) 與總電話網絡及內部網絡相通的電話		✓	✓	✓	✓
2) 電視機		✓	✓	✓	✓
3) 有線或衛星電視頻道			✓	✓	✓
4) 垃圾桶		✓	✓	✓	✓
67. 客廳須配置：					
1) 沙發及茶几		✓	✓	✓	✓
2) 書桌及椅子		✓	✓	✓	✓
68. 茶及咖啡沖泡設備		✓	✓	✓	✓
69. 迷你酒吧及冰箱		✓	✓	✓	✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

三、洗手間

洗手間要件	酒店級別				
	二星級	三星級	四星級	五星級	五星豪華級
1. 洗手間設計須顧及住客的安全	✓	✓	✓	✓	✓
2. 不得安裝燃料式熱水裝置	✓	✓	✓	✓	✓
3. 冷、熱自來水	✓	✓	✓	✓	✓
4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣	✓	✓	✓	✓	✓
5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料	✓	✓	✓	✓	✓
6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置	✓	✓	✓	✓	✓
7. 洗手池上方的燈及鏡子	✓	✓	✓	✓	✓
8. 放置梳妝用品的空間	✓	✓	✓	✓	✓
9. 紙巾或手烘乾器	✓	✓	✓	✓	✓
10. 肥皂或洗手液	✓	✓	✓	✓	✓
11. 衛生紙放置架	✓	✓	✓	✓	✓
12. 掛鉤	✓	✓	✓	✓	✓
13. 垃圾桶	✓	✓	✓	✓	✓
專用洗手間					
14. 所有房間及套房臥室均設專用洗手間	✓	✓	✓	✓	✓
15. 由便池、洗手池、具淋浴柱的浴缸及淋浴區組成，其中所有套房及房間的淋浴區須為有門的獨立間隔					✓
16. 由便池、洗手池、具淋浴柱的浴缸及淋浴區組成，其中所有套房及 80%房間的淋浴區須為有門的獨立間隔				✓	

洗手間要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
17. 由便池、洗手池及具淋浴柱的浴缸組成			✓		
18. 由便池、洗手池及淋浴區組成；可選用具淋浴柱的浴缸代替淋浴區	✓	✓			
19. 浴缸及淋浴區具防滑設備及扶手裝置	✓	✓	✓	✓	✓
20. 淋浴區須裝有浴簾或遮擋物，如不設有淋浴區，則浴缸須裝有浴簾或遮擋物	✓	✓	✓		
21. 浴缸長度不少於（米）			1.6	1.7	1.8
22. 浴缸深度不少於 0.38 米			✓	✓	✓
23. 浴缸設計須確保住客使用時的安全及舒適度			✓	✓	✓
24. 如設有浴缸，其設計須確保住客使用時的安全	✓	✓			
25. 電源插座	✓	✓	✓	✓	✓
26. 電話			✓	✓	✓
27. 呼叫鈴或電話	✓	✓			
28. 音響系統					✓
29. 吹風機			✓	✓	✓
30. 在要求下提供吹風機		✓			
31. 體重計				✓	✓
32. 毛巾架	✓	✓	✓	✓	✓
33. 棉質手巾及浴巾		✓	✓	✓	✓
34. 棉質浴袍				✓	✓
35. 墊腳巾	✓	✓	✓	✓	✓
36. 浴帽		✓	✓	✓	✓

洗手間要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
37. 收髒衣服的袋子		✓	✓	✓	✓
38. 漱口杯		✓	✓	✓	✓
39. 在要求下提供牙刷及牙膏		✓	✓	✓	✓
40. 洗頭水及沐浴液		✓	✓	✓	✓
41. 在要求下提供下列產品：護髮素、沐浴泡沫、身體保濕膏、鬚後水、剃鬚刀、棉棒、梳、牙線			✓	✓	✓
42. 針線包				✓	✓
43. 每當新住客入住時更換毛巾	✓	✓	✓	✓	✓
44. 住客入住期間，每日更換毛巾			✓	✓	✓
45. 住客入住期間，每周更換三次毛巾	✓	✓			
公用洗手間					
46. 設有客用設施的各樓層均須有公用洗手間		✓	✓	✓	✓
47. 設有客用設施的各樓層須設有公用洗手間；如未能設有公用洗手間，則該層的上層或下層須設有公用洗手間	✓				
48. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔	✓	✓	✓	✓	✓
49. 按性別分開	✓	✓	✓	✓	✓
50. 由廁格及洗手池組成，男洗手間尚須設有小便兜：					
1) 廁格與洗手池比例不少於 2：1	✓	✓	✓	✓	✓
2) 小便兜與洗手池比例不少於 3：1	✓	✓	✓	✓	✓

洗手間要件	酒店級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
51. 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池		✓	✓	✓	✓
員工洗手間					
52. 不得與廚房、煮食區及食物準備及製作區直接相連	✓	✓	✓	✓	✓
53. 如設於客用區，其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔	✓	✓	✓	✓	✓
54. 由廁格及洗手池組成	✓	✓	✓	✓	✓
55. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜	✓	✓	✓	✓	✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

四、酒店業場所廚房

酒店業場所廚房要件（三星級至五星豪華級酒店）

1. 酒店業場所廚房的組成包括：
 - 1) 煮食區
 - 2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備
 - 3) 餐具區，髒物和潔物須分開
 - 4) 倘有的其他食物準備及製作區
2. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造
3. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備
4. 如酒店業場所廚房與用餐區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連
5. 廚房各入口處均須設置洗手池
6. 髒物區和潔物區分開
7. 熟食區和冷食區分開
8. 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應
9. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統
10. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料
11. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置
12. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形
13. 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造

酒店業場所廚房要件（二星級酒店）

如二星級酒店設有酒店業場所廚房，須符合下列各項條件：

14. 酒店業場所廚房的組成包括：

- 1) 煮食區
- 2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備

15. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造

16. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備

17. 如酒店業場所廚房與住客用膳區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連

18. 廚房各入口處均須設置洗手池

19. 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應

20. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統

21. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料

22. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置

23. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形

24. 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造

五、後勤區

後勤區要件	酒店業場所級別				
	二 星 級	三 星 級	四 星 級	五 星 級	五 星 豪 華 級
1. 與客用區分開	✓	✓	✓	✓	✓
2. 適當的通風及恆溫空調系統	✓	✓	✓	✓	✓
3. 酒店的垃圾須存放在與其他區域分隔開的專有間隔或倉庫內	✓	✓	✓	✓	✓
員工用餐間及更衣室					
4. 員工用餐間		✓	✓	✓	✓
5. 按性別分開的更衣室		✓	✓	✓	✓
6. 更衣室由淋浴區、儲物櫃區及員工洗手間組成；淋浴區須與儲物櫃區及員工洗手間有適當隔離		✓	✓	✓	✓
7. 淋浴區按下列要求組成： 1) 少於二十五名員工：兩個淋浴噴頭 2) 二十五至一百名員工：四個淋浴噴頭 3) 一百零一至二百名員工：八個淋浴噴頭 4) 二百零一至三百名員工：十二個淋浴噴頭 5) 多於三百名員工：十六個淋浴噴頭 * 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私		✓ ✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓ ✓
8. 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物		✓	✓	✓	✓
9. 具儲物櫃及員工洗手間的更衣區和員工用餐間	✓				

✓表示相關場所須遵守的規定。

附件二
(第一條第二款所指者)

公寓式酒店要件明細表

一、一般要件

一般要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
1. 最少住宿單位數目：十間	✓	✓
2. 客用區最小淨高（米）	2.6	2.6
3. 適當的通風及恆溫空調系統	✓	✓
4. 人工通風量至少為每小時 17 立方米，並須在場所每個間隔的不同點設有進氣口及出氣口	✓	✓
5. 直接通往各層的顧客專用通道	✓	✓
6. 如公寓式酒店設於三層或以上的建築物內，須具有客用升降機	✓	✓
7. 客用升降機中至少有一部升降機適合行動不便人士使用並通往所有設有客用設施及住宿單位的樓層	✓	✓
8. 通往客用升降機及貨物升降機的通道須有充足的空間，方便場所顧客及員工走動	✓	✓
9. 樓梯數目、大小及位置須根據場所所佔的樓層數、每層的住宿單位數目，以及樓宇的建築佈局及其水平分佈而定	✓	✓
10. 住宿單位樓層的走廊闊度（米） * 如僅走廊一邊設有住宿單位，走廊寬度可減少 0.2 米	1.4	1.6

一般要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
11. 獨立的客用入口，其中至少一個客用入口須與公共街道直接相通	✓	✓
12. 獨立的作業入口	✓	✓
13. 貯水池，其容量足以滿足在臨時中斷日常供水的情況下的正常需求及消防需求	✓	✓
14. 緊急發電裝置，以在正常供電中斷時供電，並確保主要服務的有效運作	✓	✓
15. 安全照明系統	✓	✓
16. 符合適用法例規定的停車位	✓	✓
17. 大堂：		
1) 最小淨高（米）	3.0	3.0
2) 供住客登記入住用的地點	✓	✓
3) 具設備（桌子及沙發或椅子）的休息區，其面積不少於（平方米）	15	25
4) 無線上網	✓	✓
5) 公用洗手間	✓	✓
18. 適當容量的行李貯存處	✓	✓
19. 一家餐廳，須包括在中午十二時至下午三時及晚上六時至十時運作	✓	✓
20. 按公寓式酒店的特點及座落地點設室內或室外游泳池：		
1) 最小深度為 1.1 米		✓
2) 具有換水、消毒及濾水的專用設備		✓
21. 與游泳池直接連通且按性別分開的游泳池輔助區：		
1) 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔		✓

一般要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
2) 更衣區 3) 洗手間 • 男洗手間至少由一個廁格、一個小便兜、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成 • 女洗手間至少由兩個廁格、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成 • 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1 • 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1 • 淋浴噴頭與洗手池比例不少於 3 : 1 • 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池 • 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物 • 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私		✓ ✓
22. 急救箱	✓	✓
23. 手提電話充電器和萬能插頭	✓	✓
24. 雨具	✓	✓
25. 本地旅遊地圖	✓	✓
26. 網頁	✓	✓
27. 預訂及查詢	✓	✓
28. 操流利英語的接線生	✓	✓
29. 提供二十四小時入住登記及交送和存放行李服務的接待處	✓	✓
30. 至少有一名操流利英語的員工提供接待服務	✓	✓
31. 保管住客的郵件及貴重物品	✓	✓

一般要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
32. 保管住宿單位的鑰匙	✓	✓
33. 叫醒服務	✓	✓
34. 接受以電子支付方式結帳	✓	✓
35. 寄送郵件	✓	✓
36. 旅行社服務		✓
37. 兌換服務		✓
38. 醫療援助		✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

二、套間

套間要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
1. 所有住宿單位均為套間	✓	✓
2. 客容量最高為兩人的套間，只要結構分佈合理及家具的特徵能配合，臥室、廳及小廚房可在同一間隔內，但其面積須不少於臥室和廳的最小面積之和，且專用洗手間須為有門的獨立間隔	✓	✓
3. 從建築技術上保障隱私並減低噪音	✓	✓
4. 可供住客調校的恆溫空調裝置	✓	✓
5. 臥室及客廳均須設有朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於 1.2 平方米	✓	✓
6. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障隱私及遮擋光線的其他裝置	✓	✓
7. 電源插座	✓	✓
8. 無線上網	✓	✓
9. 放置行李的地方或設備	✓	✓
10. 在要求下提供嬰兒床	✓	✓
11. 床褥保護墊	✓	✓
12. 在要求下提供全棉的床上用品		✓
13. 瓶裝礦泉水或蒸餾水	✓	✓
14. 新住客入住時，套間已準備妥當及清潔整齊，並須每日清潔及整理	✓	✓
15. 每當新住客入住時更換床上用品	✓	✓
16. 住客入住期間，每日更換床上用品		✓
17. 住客入住期間，每周更換三次床上用品	✓	
18. 洗衣、熨燙及乾洗服務		✓

套間要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
臥室		
19. 臥室的最小面積（平方米）：		
單人臥室（客容量為一人）	10	12
雙人臥室（客容量為兩人）	13	15
三人臥室（客容量為三人）	19	21
家庭臥室（客容量最多為兩位成人和三位小童）	31	33
* 臥室面積不包括專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積		
20. 在空間寬敞、結構分佈合理且安全的情況下，專用洗手間可採取開放式設計；如專用洗手間採取開放式設計，則其各組成部分的面積均計算入臥室面積內，而便池須設於有門的獨立間隔，且相關臥室面積須在上點所指的最小面積基礎上增加 50%	✓	✓
21. 兩人或以上的套間在要求下可加設一個單人移動式的補充床位	✓	✓
22. 家庭臥室可設有一張疊層床，但條件是套間內須已設置一張雙人床或兩張單人床	✓	✓
23. 床的兩邊均可上落，每邊最小寬度（米）	0.4	0.5
* 疊層床除外		
24. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方	✓	✓
25. 床頭櫃或同類設施	✓	✓
26. 與總電話網絡及內部網絡相通的電話	✓	✓
27. 電視機	✓	✓
28. 有線或衛星電視頻道		✓

套間要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
29. 有門衣櫃或獨立的衣帽間，並配備衣架		✓
30. 衣櫃，可為開放式，並配備衣架	✓	
31. 保險箱	✓	✓
32. 垃圾桶	✓	✓
廳及小廚房		
33. 廳的最小面積（平方米） * 廳的面積不包括門廊、倘有的專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積	12	14
34. 由客廳及飯廳組成，小廚房可納入飯廳內	✓	✓
35. 客廳須配置： 1) 沙發及茶几 2) 書桌及椅子	✓ ✓	✓ ✓
36. 飯廳須配置餐桌及椅子	✓	✓
37. 小廚房須配置： 1) 洗碗池 2) 廚櫃 3) 抽油煙機 4) 茶及咖啡沖泡設備 5) 洗碗機 6) 冰箱 7) 微波爐 8) 電能煮食設備 9) 煮食器皿 10) 餐具	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓

套間要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
11) 清潔用品	✓	✓
12) 垃圾桶	✓	✓
38. 與總電話網絡及場所內部網絡相通的電話	✓	✓
39. 電視機	✓	✓
40. 有線或衛星電視頻道		✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

三、洗手間

洗手間要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
1. 洗手間設計須顧及住客的安全	✓	✓
2. 不得安裝燃料式熱水裝置	✓	✓
3. 冷、熱自來水	✓	✓
4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣	✓	✓
5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料	✓	✓
6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置	✓	✓
7. 洗手池上方的燈及鏡子	✓	✓
8. 放置梳妝用品的空間	✓	✓
9. 紙巾或手烘乾器	✓	✓
10. 肥皂或洗手液	✓	✓
11. 衛生紙的放置架	✓	✓
12. 掛鈎	✓	✓
13. 垃圾桶	✓	✓
專用洗手間		
14. 可設於臥室或廳內	✓	✓
15. 由便池、洗手池、具淋浴柱的浴缸組成；浴缸設計須確保住客使用時的安全及舒適度		✓
16. 由便池、洗手池及淋浴區組成；可選用具淋浴柱的浴缸代替淋浴間，浴缸設計須確保住客使用時的安全	✓	
17. 客容量為四人或以上的套間須多設一個由便池及洗手池組成的洗手間	✓	✓
18. 浴缸及淋浴區具防滑設備及扶手裝置	✓	✓

洗手間要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
19. 淋浴區須裝有浴簾或遮擋物，如不設有淋浴區，則浴缸須裝有浴簾或遮擋物	✓	✓
20. 浴缸長度不少於（米）		1.6
21. 浴缸深度不少於 0.38 米		✓
22. 電源插座	✓	✓
23. 電話		✓
24. 呼叫鈴或電話	✓	
25. 吹風機		✓
26. 在要求下提供吹風機	✓	
27. 毛巾架	✓	✓
28. 棉質手巾及浴巾	✓	✓
29. 墊腳巾	✓	✓
30. 浴帽	✓	✓
31. 收集髒衣服的袋子	✓	✓
32. 漱口杯	✓	✓
33. 在要求下提供牙刷及牙膏	✓	✓
34. 洗頭水及沐浴液	✓	✓
35. 在要求下提供下列產品：護髮素、沐浴泡沫、身體保濕膏、鬚後水、剃鬚刀、棉棒、梳、牙線	✓	✓
36. 每當新住客入住時更換毛巾	✓	✓
37. 住客入住期間，每日更換毛巾		✓
38. 住客入住期間，每周更換三次毛巾	✓	
公用洗手間		
39. 設有客用設施的各樓層均須有公用洗手間	✓	✓

洗手間要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
40. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔	✓	✓
41. 按性別分開	✓	✓
42. 由廁格及洗手池組成，男洗手間尚須設有小便兜：		
1) 廁格與洗手池比例不少於 2：1	✓	✓
2) 小便兜與洗手池比例不少於 3：1	✓	✓
43. 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池	✓	✓
員工洗手間		
44. 不得與煮食區及食物準備及製作區直接相連	✓	✓
45. 如設於客用區，其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔	✓	✓
46. 由廁格及洗手池組成	✓	✓
47. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜	✓	✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

四、酒店業場所廚房

酒店業場所廚房要件	
如公寓式酒店設有酒店業場所廚房，須符合下列各項條件：	
1. 酒店業場所廚房的組成包括：	
1) 煮食區	
2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備	
3) 餐具區，髒物和潔物須分開	
4) 倘有的其他食物準備及製作區	
2. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造	
3. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備	
4. 如酒店業場所廚房與用餐區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連	
5. 廚房各入口處均須設置洗手池	
6. 髒物區和潔物區分開	
7. 熟食區和冷食區分開	
8. 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應	
9. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統	
10. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料	
11. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置	
12. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形	
13. 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造	

五、後勤區

後勤區要件	公寓式酒店級別	
	三星級	四星級
1. 與客用區分開	✓	✓
2. 適當的通風及恆溫空調系統	✓	✓
3. 公寓式酒店的垃圾須存放在與其他區域分隔開的專有間隔或倉庫內	✓	✓
員工用餐間及更衣室		
4. 員工用餐間	✓	✓
5. 按性別分開的更衣室	✓	✓
6. 更衣室由淋浴區、儲物櫃區及員工洗手間組成；淋浴區須與儲物櫃區及員工洗手間有適當隔離	✓	✓
7. 淋浴區按下列要求組成：		
1) 少於二十五名員工：兩個淋浴噴頭	✓	✓
2) 二十五至一百名員工：四個淋浴噴頭	✓	✓
3) 一百零一至二百名員工：八個淋浴噴頭	✓	✓
4) 二百零一至三百名員工：十二個淋浴噴頭	✓	✓
5) 多於三百名員工：十六個淋浴噴頭	✓	✓
* 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私		
8. 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物	✓	✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

附件三
(第一條第二款所指者)

經濟型住宿場所要件明細表

一、一般要件

1. 客用區最小淨高為 2.6 米
2. 適當的通風及恆溫空調系統
3. 人工通風量至少為每小時 17 立方米，並須在場所每個間隔的不同點設有進氣口及出氣口
4. 直接通往各層的顧客專用通道
5. 如經濟型住宿場所設於五層或以上的建築物內，須具有升降機
6. 樓梯數目、大小及位置須根據場所所佔的樓層數、每層的住宿單位數，以及樓宇的建築佈局及其水平分佈而定
7. 獨立的客用入口，其中至少一個客用入口須與公共街道直接相通
8. 獨立的作業入口
9. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物
10. 貯水池，其容量足以滿足在臨時中斷日常供水的情況下的正常需求及消防需求
11. 緊急發電裝置，以在正常供電中斷時供電，並確保主要服務的有效運作
12. 安全照明系統
13. 大堂： 1) 供住客登記入住用的地點 2) 在大堂同層設有公用洗手間
14. 適當容量的行李貯存處
15. 急救箱
16. 二十四小時入住登記
17. 二十四小時公用電話

二、住宿單位

1. 從建築技術上保障隱私並減低噪音
2. 可供住客調校的恆溫空調裝置
3. 電源插座
4. 新住客入住時，住宿單位已準備妥當及清潔整齊，並須每日清潔及整理
5. 每當新住客入住時更換床上用品
6. 住客入住期間，每周更換一次床上用品
房間
7. 朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於 1.2 平方米
8. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障私隱及遮擋光線的其他裝置
9. 房間的最小面積： 單人房為 7.5 平方米（客容量為一人） 雙人房為 9 平方米（客容量為兩人） 三人房為 12 平方米（客容量為三人） 共用房為在三人房最小面積的基礎上，每增加一人，房間總面積須增加 3 平方米（客容量為四人至最多八人） * 房間面積不包括門廊、專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積
10. 在空間寬敞、結構分佈合理且安全的情況下，專用洗手間可採取開放式設計；如專用洗手間採取開放式設計，則其各組成部分的面積均計算入房間面積內，而便池須設於有門的獨立間隔，且相關房間面積須在上點所指的最小面積基礎上增加 30%
11. 可設有單人疊層床
12. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方
13. 放置行李的地方或設備
14. 配備衣架的收納區
15. 屬單人房、雙人房及三人房的情況，每房一個保險箱

16. 屬共用房的情況，每個床位一個保險箱
17. 垃圾桶
睡眠空間
18. 睡眠空間最小尺寸為 2 米×1 米×1.25 米
19. 入口處有保障隱私及遮擋光線的裝置
20. 照明裝置
21. 掛鈎或放置衣服的空間
22. 保險箱
23. 垃圾桶
24. 在睡眠空間外設有帶鎖的儲物櫃以供住客存放行李

三、洗手間

1. 洗手間設計須顧及住客的安全
2. 不得安裝燃料式熱水裝置
3. 冷、熱自來水
4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣
5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料
6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置
7. 洗手池上方的燈及鏡子
8. 放置梳妝用品的空間
9. 紙巾或手烘乾器
10. 肥皂或洗手液
11. 衛生紙的放置架
12. 掛鉤
13. 垃圾桶
專用洗手間
14. 由便池、洗手池及淋浴噴頭組成
15. 具防滑設備，並裝有浴簾或遮擋物
16. 電源插座
17. 呼叫鈴或電話
18. 毛巾架
19. 每當新住客入住時更換毛巾
20. 住客入住期間，每周更換三次毛巾
共用洗手間
21. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔
22. 按性別分開

23. 按下列比例要求組成：

客容量 (樓層住客)	女			男			
	廁格	洗手池	淋浴噴頭	廁格	小便兜	洗手池	淋浴噴頭
每 10 人 不足 10 人亦作 10 人計算	1	1	1	1		1	1
每 20 人 不足 20 人亦作 20 人計算					1		

* 淋浴區內設淋浴噴頭，淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私

24. 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物

25. 電源插座

26. 呼叫鈴或電話

公用洗手間

27. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔

28. 按性別分開

29. 由廁格及洗手池組成，男洗手間尚須設有小便兜：

1) 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1

2) 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1

員工洗手間

30. 不得與煮食區及食物準備及製作區直接相連

31. 如設於客用區，則其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔

32. 由廁格及洗手池組成

33. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜

四、酒店業場所廚房

如經濟型住宿場所設有酒店業場所廚房，須符合下列各項條件：
1. 酒店業場所廚房的組成包括： 1) 煮食區 2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備
2. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造
3. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備
4. 如酒店業場所廚房與住客用膳區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連
5. 廚房各入口處均須設置洗手池
6. 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應
7. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統
8. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料
9. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置
10. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形
11. 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造

五、後勤區

1. 與客用區分開
2. 適當的通風及恆溫空調系統
3. 垃圾須存放在與其他區域分隔開的專有間隔或倉庫內

附件四
(第一條第二款所指者)

美食廣場及食品攤檔要件明細表

一、美食廣場

1. 由開設在某指定範圍內的多個食品攤檔、共用用餐區及倘有的共用洗滌及儲藏區組成
2. 美食廣場的邊界要有固定分隔，使之呈劃一整體
3. 客用區最小淨高為 2.6 米
4. 適當的通風及恆溫空調系統
共用用餐區
5. 客容量按共用用餐區面積除以最低人均面積參數計算 * 共用用餐區指常置桌子及座位的供顧客享用食物或飲料的區域及其毗鄰的通道
6. 最低人均面積參數為 1 平方米
7. 透過便捷的路徑能通往各食品攤檔
8. 如設置多於一個用餐區，用餐區之間須有專供美食廣場顧客使用的通道連接
9. 獨立的客用入口
倘有的共用洗滌及儲藏區
10. 獨立的作業入口
11. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物
12. 與客用區分開

13. 共用洗滌及儲藏區的組成：
1) 餐具區，髒物和潔物須分開
2) 洗滌區
3) 貯存新鮮、冷藏及乾貨食品的儲藏室
14. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新的設備
15. 如共用洗滌及儲藏區與食品攤檔不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連
16. 共用洗滌及儲藏區的入口處須設置洗手池
17. 儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應
18. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統
19. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料
20. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置
21. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形
22. 放置及處理垃圾的設施

二、食品攤檔

1. 各食品攤檔的最小面積為 7 平方米
2. 各食品攤檔須有獨立的作業入口
3. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物
4. 各食品攤檔的組成： 1) 煮食區 2) 儲藏設備及冷藏設備 3) 餐具區，髒物和潔物須分開 4) 向顧客端送膳食的櫃台，且須與上述 1) 項至 3) 項適當分隔； 如僅提供飲料，則不在此限
5. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造
6. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備
7. 各作業入口處均須設置洗手池
8. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料
9. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置
10. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形
11. 櫃台、工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造
12. 放置及處理垃圾的設施
13. 以其中一種正式語文及英文撰寫的價目表

三、洗手間

1. 洗手間設計須顧及顧客的安全						
2. 不得安裝燃料式熱水裝置						
3. 冷、熱自來水						
4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣						
5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料						
6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置						
7. 洗手池上方的燈及鏡子						
8. 放置梳妝用品的空間						
9. 紙巾或手烘乾器						
10. 肥皂或洗手液						
11. 衛生紙的放置架						
12. 掛鉤						
13. 垃圾桶						
公用洗手間						
14. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔						
15. 按性別分開						
16. 按下列比例要求組成：						
客容量 (顧客人數)	女		男			
	洗手池	廁格	洗手池	小便兜	廁格	
	少於 25 人	1	1	1		1
	25 至 50 人	1	2	1	1	1
	51 至 100 人	2	3	2	2	1
	101 至 200 人	2	4	2	2	2
	201 至 300 人	3	5	3	3	3
多於 300 人	3	6	3	4	3	

17. 美食廣場可共用酒店業場所同一樓層內的公用洗手間，但僅以從美食廣場的入口至相關洗手間的路徑不超過 80 米為限，且仍須符合上點所載的公用洗手間的比例要求

18. 須設適合行動不便人士使用的廁格，相關廁格內須設洗手池

員工洗手間

19. 不得與煮食區及食物準備及製作區直接相連

20. 如設於客用區，則其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔

21. 由廁格及洗手池組成

22. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜

23. 如酒店業場所內已設有員工洗手間且可供美食廣場使用，並至少由兩個廁格和兩個洗手池組成，則美食廣場可獲豁免自身的員工洗手間，但僅以從美食廣場的入口至酒店業場所員工洗手間的路徑不超過 150 米為限

附件五
(第一條第二款所指者)

餐廳、簡便餐飲場所、酒吧及舞廳要件明細表

一、餐廳及簡便餐飲場所

一般要件	場所	
	簡便餐 飲場所	餐廳
1. 場所的各部分須在建築上組成劃一的整體	✓	✓
2. 客用區最小淨高（米）	2.6	2.6
3. 適當的通風及恆溫空調系統	✓	✓
4. 如場所設有音響設備，須在建築技術上有減低噪音往外傳播的措施	✓	✓
5. 客容量按客用區面積除以最低人均面積參數計算 * 計算客容量時，客用區僅指常置桌子及座位以供顧客用餐的區域及其毗鄰的通道	✓	✓
6. 最低人均面積參數為（平方米）	1.0	1.5
7. 公用洗手間	✓	✓
8. 以其中一種正式語文及英文撰寫的價目表	✓	✓
9. 如提供含酒精飲料，須有酒類單		✓
10. 對其中一種正式語文及英文有足夠認識的員工		✓
11. 接待及餐桌服務		✓
12. 獨立的客用入口	✓	✓
13. 獨立的作業入口	✓	✓

一般要件	場所	
	簡便餐飲場所	餐廳
14. 如沒有獨立的作業入口，須在場所正常營業時間以外及酒店業場所人流較少的時段交收貨物	✓	
15. 作業區與客用區分開	✓	✓
16. 餐廳及以提供食物服務為主的簡便餐飲場所的作業區組成：		
1) 廚房；如屬簡便餐飲場所，則得以煮食區代替廚房	✓	✓
2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備；如屬簡便餐飲場所，則得以儲藏設備代替儲藏室	✓	✓
3) 餐具區，髒物和潔物須分開	✓	✓
4) 倘有的其他食物準備及製作區	✓	✓
17. 以提供飲料服務為主的簡便餐飲場所的作業區組成：		
1) 食物準備及製作區	✓	
2) 儲藏室或儲藏設備	✓	
3) 冷凍室或冷藏設備	✓	
18. 廚房及作業區面積要求見附件六表一		✓
19. 根據主業務是提供食品還是飲料，作業區面積要求分別見附件六的表一或表二	✓	
20. 作業區以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造	✓	✓
21. 作業區有適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備	✓	✓
22. 煮食區可直接面朝用餐區或直接設在用餐區內，只要確保食物衛生及安全、油煙氣味不擴散及沒有聲震噪音等問題	✓	✓

一般要件	場所	
	簡便餐飲場所	餐廳
23. 在用餐區內可設置食物準備及製作區，但僅以所使用的設備及所採取的方法能確保食品衛生及安全為限	✓	✓
24. 如廚房或煮食區與用餐區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連	✓	✓
25. 廚房、煮食區及食物準備及製作區各入口處均須設置洗手池	✓	✓
26. 髒物區和潔物區分開	✓	✓
27. 熟食區和冷食區分開	✓	✓
28. 儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應	✓	✓
29. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統	✓	✓
30. 作業區地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料	✓	✓
31. 作業區地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置	✓	✓
32. 作業區牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形	✓	✓
33. 櫃台、工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造	✓	✓
34. 放置及處理垃圾的設施	✓	✓
35. 員工洗手間	✓	✓
36. 員工更衣室		✓
37. 如酒店業場所內已設有員工更衣室，且有關設施可供場所使用，場所可獲豁免自身的員工更衣室		✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

二、酒吧及舞廳

一般要件	場所	
	酒吧	舞廳
1. 場所的各部分須在建築上組成劃一的整體	✓	✓
2. 客用區最小淨高（米）	2.6	2.6
3. 適當的通風及恆溫空調系統	✓	✓
4. 須採取方法以阻止能從外看到場所的內部	✓	✓
5. 為減低噪音往外傳播的問題，須在建築技術上作相應措施	✓	✓
6. 前廳		✓
7. 舞台		✓
8. 與場所客容量相適應的舞池		✓
9. 客容量按客用區面積除以最低人均面積參數計算 * 計算客容量時，客用區僅指常置桌子及座位以供顧客享用服務的區域及其毗鄰的通道	✓	
10. 客容量按客用區面積除以最低人均面積參數計算 * 計算客容量時，客用區僅指： 1) 常置桌子及座位以供顧客享用服務的區域及其毗鄰的通道 2) 舞池的面積		✓ ✓
11. 最低人均面積參數為（平方米）	1.0	1.0
12. 公用洗手間	✓	✓
13. 以其中一種正式語文及英文撰寫的價目表	✓	✓
14. 對其中一種正式語文及英文有足夠認識的員工	✓	✓

一般要件	場所	
	酒吧	舞廳
15. 獨立的客用入口	✓	✓
16. 獨立的作業入口	✓	✓
17. 作業區與客用區分開	✓	✓
18. 作業區的組成：		
1) 食物準備及製作區	✓	✓
2) 儲藏室或儲藏設備	✓	✓
3) 冷凍室或冷藏設備	✓	✓
19. 作業區面積要求見附件六表二	✓	✓
20. 作業區以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造	✓	✓
21. 作業區有適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備	✓	✓
22. 如食品的最後製作及準備的地方與顧客享用服務的區域不在同一樓層，須以食品升降機或作業樓梯將兩者通連	✓	✓
23. 食物準備及製作區各入口均須設置洗手池	✓	✓
24. 儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應	✓	✓
25. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統	✓	✓
26. 作業區地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料	✓	✓
27. 作業區地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置	✓	✓
28. 作業區牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形	✓	✓
29. 櫃台、工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造	✓	✓

一般要件	場所	
	酒吧	舞廳
30. 放置及處理垃圾的設施	✓	✓
31. 員工洗手間	✓	✓
32. 員工更衣室	✓	✓
33. 如酒店業場所內已設有員工更衣室，且有關設施可供場所使用，場所可獲豁免自身的員工更衣室	✓	
34. 與員工數量相適應的員工休息室		✓
35. 表演者專用的更衣室		✓
36. 表演者專用的休息室		✓

✓表示相關場所須遵守的規定。

三、洗手間

1. 洗手間設計須顧及顧客的安全						
2. 不得安裝燃料式熱水裝置						
3. 冷、熱自來水						
4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣						
5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料						
6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置						
7. 洗手池上方的燈及鏡子						
8. 放置梳妝用品的空間						
9. 紙巾或手烘乾器						
10. 肥皂或洗手液						
11. 衛生紙的放置架						
12. 掛鉤						
13. 垃圾桶						
公用洗手間						
14. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔						
15. 按性別分開						
16. 按下列比例要求組成：						
客容量 (顧客人數)	女		男			
	洗手池	廁格	洗手池	小便兜	廁格	
	少於 25 人	1	1	1		1
	25 至 50 人	1	2	1	1	1
	51 至 100 人	2	3	2	2	1
	101 至 200 人	2	4	2	2	2
	201 至 300 人	3	5	3	3	3
多於 300 人	3	6	3	4	3	

17. 場所可共用酒店業場所同一樓層內的公用洗手間，但僅以從場所的入口至相關洗手間的路徑不超過 80 米為限，且仍須符合上點所載的公用洗手間的比例要求
18. 餐廳、酒吧及舞廳須設適合行動不便人士使用的廁格，屬簡便餐飲場所，則超過五個廁格須設適合行動不便人士使用的廁格；相關廁格內須設洗手池
員工洗手間
19. 不得與廚房、煮食區及食物準備及製作區直接相連
20. 如設於客用區，則其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔
21. 由廁格及洗手池組成
22. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜
23. 如酒店業場所內已設有員工洗手間且可供場所使用，並至少由兩個廁格和兩個洗手池組成，則場所可獲豁免自身的員工洗手間，但僅以從場所作業入口至酒店業場所員工洗手間的路徑不超過 150 米為限 * 此項並不適用於舞廳

附件六
(第一條第二款所指者)

廚房及作業區最小面積

表一

餐廳及以提供食物服務為主的簡便餐飲場所

場所總面積	廚房的最小面積	作業區的最小面積 (包括廚房或煮食區、儲藏室或儲藏設備、冷凍室或冷藏設備、髒物和潔物分開的餐具區及倘有的其他食物準備及製作區)
100 平方米或以下	6 平方米	場所總面積的 30%，但不得少於 9 平方米
101 至 150 平方米	10 平方米	場所總面積的 25%，但不得少於 27 平方米
151 至 250 平方米	10 平方米	場所總面積的 23%，但不得少於 36 平方米
250 平方米以上	14 平方米	場所總面積的 21%，但不得少於 54 平方米

表二

酒吧、舞廳及以提供飲料服務為主的簡便餐飲場所

場所總面積	作業區的最小面積 (包括食物準備及製作區、儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備)
22 平方米或以下	不得少於 5 平方米
23 至 35 平方米	場所總面積的 20%，但不得少於 7 平方米
36 至 55 平方米	場所總面積的 18%，但不得少於 8 平方米
56 至 95 平方米	場所總面積的 14%，但不得少於 12 平方米
96 至 185 平方米	場所總面積的 13%，但不得少於 17 平方米
185 平方米以上	場所總面積的 9%，但不得少於 28 平方米