

行政法務司司長辦公室

第 13/2026 號行政法務司司長批示

行政法務司司長行使《澳門特別行政區基本法》第六十四條賦予的職權，並根據第5/2026號法律《餐飲及相關場所業務法》第四十三條第四款的規定，作出本批示。

一、訂定餐飲場所及舞廳的技術要件，該等技術要件載於作為本批示組成部分的附件。

二、本批示自二零二六年七月一日起生效。

二零二六年六月十八日

行政法務司司長 黃少澤

附件

(第一款所指者)

餐飲場所及舞廳的技術要件

一、餐飲場所及舞廳的一般要件

| 一般要件 |
|--|
| 1. 須與公共排水及供水網接駁。 |
| 2. 須配有電力供應。 |
| 3. 適當的通風及空氣調節裝置： 1) 須具有直接或人工通風裝置，而供顧客使用的區域尚可具有空氣調節裝置； 2) 空氣調節裝置是指調控空氣溫度及濕度的裝置； 3) 人工通風量至少須為每人每小時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. 須具備適當的作業區。 |
| 5. 標高： 1) 供顧客使用的區域從地面至天花的標高至少為2.4米； 2) 上點所指的最低標高，可有低於其10公分的寬限，但僅以設置地點具有空氣調節裝置以確保環境空氣更新及舒適的情況為限； 3) 如使用假天花，從地面至假天花的最低標高則為以上兩點所規定者。 |
| 6. 如配製壽司、刺身或生食海產品，須具有與處理其他食品分開的獨立區域。 |

GABINETE DO SECRETÁRIO PARA A ADMINISTRAÇÃO
E JUSTIÇADespacho do Secretário para a Administração
e Justiça n.º 13/2026

Usando da faculdade conferida pelo artigo 64.º da Lei Básica da Região Administrativa Especial de Macau e nos termos do n.º 4 do artigo 43.º da Lei n.º 5/2026 (Lei da actividade de restauração e bebidas e respectivos estabelecimentos), o Secretário para a Administração e Justiça manda:

1. São fixados os requisitos técnicos para os estabelecimentos de restauração e bebidas e para as salas de dança, constantes do Anexo ao presente despacho, do qual faz parte integrante.

2. O presente despacho entra em vigor no dia 1 de Julho de 2026.

18 de Junho de 2026.

O Secretário para a Administração e Justiça, *Wong Sio Chak*.

ANEXO

(a que se refere o n.º 1)

Requisitos técnicos para os estabelecimentos de
restauração e bebidas e para as salas de dança1. Requisitos gerais para os estabelecimentos de restauração
e bebidas e para as salas de dança

| Requisitos gerais |
|---|
| 1. Têm de estar ligados às redes públicas de drenagem e de abastecimento de água. |
| 2. Têm de dispor de fornecimento de electricidade. |
| 3. Dispositivos adequados de ventilação e de climatização da atmosfera: 1) Têm de dispor de dispositivo de ventilação directa ou artificial, podendo ainda dispor, nas áreas destinadas aos clientes, de dispositivo de climatização da atmosfera; 2) O dispositivo de climatização da atmosfera refere-se ao dispositivo que regula a temperatura e a humidade do ar; 3) A ventilação artificial tem de ter um débito mínimo de 17 m ³ por hora e por pessoa, tendo que possuir uma entrada e uma saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento. |
| 4. Têm de dispor de zona de serviço adequada. |
| 5. Pé-direito: 1) O pé-direito mínimo das áreas destinadas aos clientes é de 2,4 metros, medido desde o pavimento até ao tecto; 2) O pé-direito mínimo indicado no ponto anterior pode ter uma tolerância de 10 cm, para menos, desde que exista, no local de instalação, um dispositivo de climatização da atmosfera para garantir a renovação do ar e o conforto do ambiente; 3) No caso de utilização de tecto falso, o pé-direito mínimo entre o pavimento e o tecto falso é o previsto nos dois pontos anteriores. |
| 6. No caso de preparação de <i>sushi</i> , <i>sashimi</i> ou produtos do mar para consumir crus, tem de existir uma área independente e separada do tratamento de outros alimentos. |

| 一般要件 |
|--|
| 7. 須根據客容量及所提供的餐飲類型特點，備有符合表一所載規格的隔油井；如採用獲公共建設局認可的技術，則可設置非屬表一規格的隔油井。 |
| 8. 須根據客容量，備有符合表二所載規格的洗手間。 |
| 9. 如場所設有音響設備，須在建築技術上採取有效減低噪音往外傳播的措施。 |

| Requisitos gerais |
|--|
| 7. Têm de dispor de câmara retentora de gorduras que cumpra as especificações constantes da Tabela I em função da lotação e das características do tipo de comidas e bebidas oferecidas, podendo ser instalada câmara retentora de gorduras que não tenha as especificações constantes da Tabela I, caso sejam adoptadas técnicas reconhecidas pela Direcção dos Serviços de Obras Públicas. |
| 8. Têm de dispor de sanitários que cumpram as especificações constantes da Tabela II, em função da lotação. |
| 9. Caso o estabelecimento disponha de equipamentos sonoros, têm de ser adoptadas medidas técnicas em termos arquitectónicos para reduzir eficazmente a propagação do ruído para o exterior. |

表一
隔油井規格

| 客容量 (人) | 場所售賣的產品類型 | | 隔油井 級別 | 最小隔油 井容積 ⁽¹⁾ (公升) | 隔油井尺寸(毫米) | | | 頂高H _s (毫米) | 入、出水口管徑 d (毫米) |
|------------|-----------|---------|-----------|------------------------------------|---------------|------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| | 售賣飲料為主 | 售賣食物為主 | | | 長度 (L1+L2) | 寬度W | 深度 H _L ⁽²⁾ | | |
| 客容量 (人) | 少於16 | 少於11 | B-0 | 300 | 1000 | 600 | 600 | 300 | 100 |
| | 16至20 | 11至15 | B-1 | 360 | 1200 | 600 | 600 | 300 | 100 |
| | 21至50 | 16至30 | B-2 | 450 | 1500 | 600 | 600 | 300 | 100 |
| | 51至80 | 31至50 | B-3 | 630 | 1500 | 700 | 700 | 350 | 100 |
| | 81至150 | 51至100 | B-4 | 950 | 1700 | 800 | 800 | 400 | 100 |
| | 151至300 | 101至150 | B-5 | 1730 | 2200 | 1050 | 900 | 450 | 150 |
| | — | 151至300 | B-6 | 2730 | 2500 | 1150 | 1100 | 550 | 150 |
| | — | 301至500 | B-7 | 3150 | 2500 | 1200 | 1200 | 600 | 150 |
| | — | 501至800 | B-8 | 3500 | 2800 | 1250 | 1200 | 600 | 200 |
| — | 801至1100 | B-9 | 3900 | 3000 | 1300 | 1200 | 600 | 200×2 | |

⁽¹⁾ 最小隔油井容積 = (L1 + L2) × W × (H_L - d) ÷ 1 000 000

⁽²⁾ H_L = H_T × 2 ÷ 3

Tabela I
Especificações das câmaras retentoras de gorduras

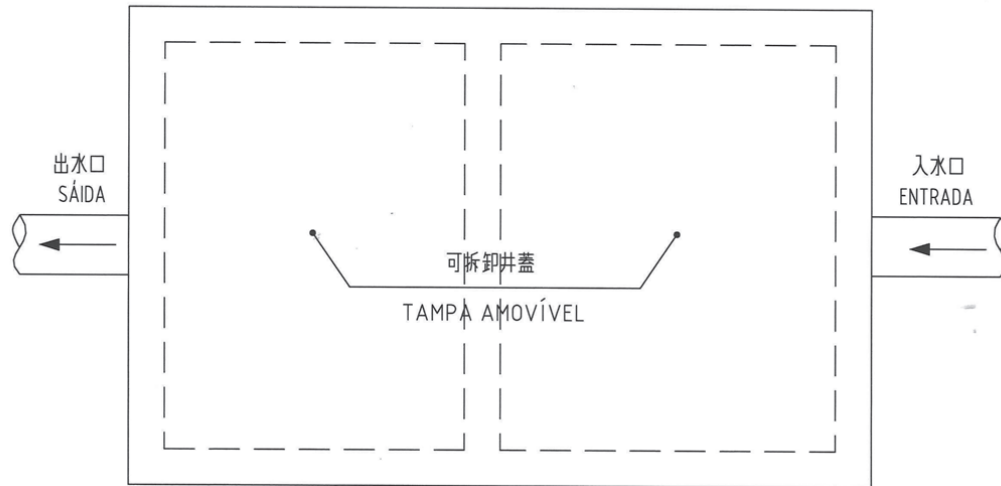
| Tipo de produto vendido pelo estabelecimento | Nível da câmara retentora de gorduras | Capacidade mínima da câmara retentora de gorduras ⁽¹⁾ (L) | Dimensões da câmara retentora de gorduras (mm) | | | Altura superior H _s (mm) | Diâmetro do tubo de entrada e saída d (mm) | |
|--|---------------------------------------|--|--|-----------|---|-------------------------------------|--|-----------------------------------|
| | | | Comprimento (L1+L2) | Largura W | Profundidade de H _L ⁽²⁾ | | | Profundidade total H _T |
| Lotação (pessoas) | Menos de 16 | Menos de 11 | B-0 | 1000 | 600 | 600 | 300 | 100 |
| | 16 a 20 | 11 a 15 | B-1 | 1200 | 600 | 600 | 300 | 100 |
| | 21 a 50 | 16 a 30 | B-2 | 1500 | 600 | 600 | 300 | 100 |
| | 51 a 80 | 31 a 50 | B-3 | 1500 | 700 | 700 | 350 | 100 |
| | 81 a 150 | 51 a 100 | B-4 | 1700 | 800 | 800 | 400 | 100 |
| | 151 a 300 | 101 a 150 | B-5 | 2200 | 1050 | 900 | 450 | 150 |
| | — | 151 a 300 | B-6 | 2500 | 1150 | 1100 | 550 | 150 |
| | — | 301 a 500 | B-7 | 2500 | 1200 | 1200 | 600 | 150 |
| | — | 501 a 800 | B-8 | 2800 | 1250 | 1200 | 600 | 200 |
| — | 801 a 1100 | B-9 | 3000 | 1300 | 1200 | 600 | 200×2 | |

⁽¹⁾ Capacidade mínima da câmara retentora de gorduras = (L1 + L2) × W × (H_L - d) ÷ 1 000 000

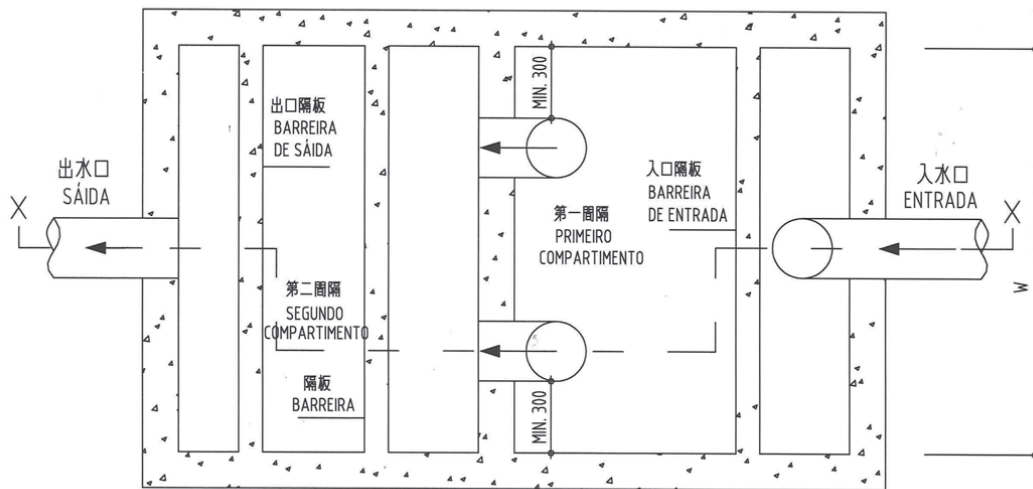
⁽²⁾ H_L = H_T × 2 ÷ 3

隔油井標準大樣圖

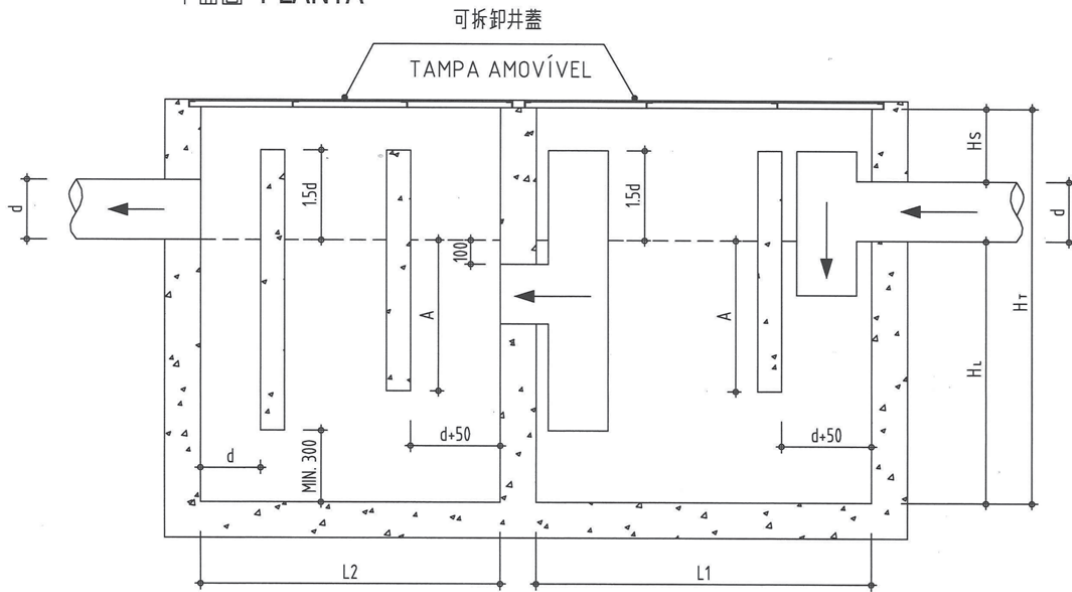
DESENHO DE PADRÃO DAS CÂMARAS RETENTORAS DE GORDURAS



頂視圖 COBERTURA



平面圖 PLANTA



切面圖 X-X CORTE X-X

隔油井 CÂMARAS RETENTORAS DE GORDURAS

樣板 / TIPO

表二
洗手間數目表

| 客容量 (人) | 衛生設施 | | | 專供行動不便人士使用的洗手間 |
|------------|------------------------|---------------|---------------|----------------|
| | 男士 | 女士 | 共用 | |
| 少於50 | — | — | 一個廁格 一個洗手池 | — |
| 50至100 | 一個廁格 一個洗手池 一個小便兜 | 一個廁格 一個洗手池 | — | — |
| 101至200 | 一個廁格 一個洗手池 二個小便兜 | 二個廁格 二個洗手池 | — | — |
| 多於200 | 一個廁格 一個洗手池 二個小便兜 | 二個廁格 二個洗手池 | — | 一個廁格 一個洗手池 |

二、餐飲場所及舞廳的作業區要件

| 作業區要件 |
|---|
| 1. 作業區須有充足的照明。 |
| 2. 作業區須具備以下區域： 1) 廚房、煮食區或食品操作及準備區； 2) 放置儲藏設施及冷藏設施的區域。 |
| 3. 如場所設有髒物和潔物分開的餐飲器具區，該區域亦屬作業區。 |
| 4. 廚房或煮食區須設有有效更新空氣的裝置，並設有符合以下要求且能有效吸取及過濾煙及氣味的油煙排放系統，但屬煮食過程中不會產生油煙的情況除外： |

Tabela II

Mapa da quantidade de sanitários

| Lotação (pessoas) | Instalações sanitárias | | | |
|----------------------|--|---------------------------------|----------------------------|--|
| | Masculino | Feminino | Compartilhado | Sanitário destinado exclusivamente a pessoas com mobilidade reduzida |
| Menos de 50 | — | — | Uma cabina Um lavatório | — |
| 50 a 100 | Uma cabina Um lavatório Um urinol | Uma cabina Um lavatório | — | — |
| 101 a 200 | Uma cabina Um lavatório Dois urinóis | Dois cabinas Dois lavatórios | — | — |
| Mais de 200 | Uma cabina Um lavatório Dois urinóis | Dois cabinas Dois lavatórios | — | Uma cabina Um lavatório |

2. Requisitos para as zonas de serviço dos estabelecimentos de restauração e bebidas e das salas de dança

| Requisitos para as zonas de serviço |
|---|
| 1. As zonas de serviço têm de ter iluminação suficiente. |
| 2. As zonas de serviço têm de compreender as seguintes áreas: 1) Cozinha, zona de cozinha ou zona de manipulação e preparação de alimentos; 2) Área destinada às instalações de armazenamento e às instalações frigoríficas. |
| 3. Caso o estabelecimento disponha de uma zona para utensílios de refeição onde se faça a separação entre objectos sujos e limpos, a mesma pertence também à zona de serviço. |
| 4. A cozinha ou a zona de cozinha tem de ser equipada com um dispositivo de renovação de ar eficaz e com um sistema de exaustão de fumos gordurosos que cumpra as seguintes exigências e que possa absorver e filtrar eficazmente os fumos e cheiros, com excepção dos casos em que não se produzam fumos gordurosos durante o processo de confecção: |

| 作業區要件 |
|---|
| 1) 煮食過程中產生的油煙須經油煙處理設備，以及油煙收集和排放設備處理，並須以管道形式將經處理的油煙排放； 2) 油煙處理設備的油煙去除效率須超過90%。 |
| 5. 儲藏及冷藏設施： 須根據客容量及所提供的餐飲類型特點，備有適當的儲藏室或儲藏設備，以保存食品及餐飲器具等；亦須備有保存及冷藏食品的冷凍室或冷藏設備；如備有冷凍室，其須裝有溫度控制及警報系統。 |
| 6. 作業區的牆壁及天花的飾面須為堅硬、防水、防腐及易清潔的材料；作業區的地板須為堅硬、防水、防腐、易清潔及防滑材料。 |
| 7. 作業區的地板須具有易於排水的裝置及設計，但屬作業過程中不會弄濕地板的情況除外。 |
| 8. 作業區的牆壁須平滑至天花，且與地板或其他牆壁的接駁處須為弧形。 |
| 9. 廚房、煮食區以及倘有的食品操作及準備區入口處須有供員工使用的洗手池。 |
| 10. 作業區須與供顧客使用的區域分開，但在具備適當的防火安全及衛生條件的情況下，作業區亦可不用間隔加以隔開。 |
| 11. 如具備適當的防火安全及衛生條件，食品的最後製作工序可在供顧客使用的區域內進行。 |
| 12. 廚房、煮食區以及倘有的食品操作及準備區須以防止氣味擴散並防止噪音、震動及異味的方式建造。 |
| 13. 如只售賣飲料，或提供已製作完成、已預先烹調或備妥且僅須以適當的小型家用電器加熱或完成最後製作工序的食品，可利用櫃檯區域進行煮食及放置餐飲器具。 |

三、餐飲場所及舞廳的洗手間要件

| 衛生設施要件 |
|---|
| 1. 如餐飲場所及舞廳設於商業樓宇或商業中心內，可不設專門洗手間，但該商業樓宇或商業中心的洗手間數目須符合表二所載的要求。 |

| Requisitos para as zonas de serviço |
|---|
| 1) Os fumos gordurosos produzidos durante o processo de confeção têm de ser processados por equipamento de tratamento de fumos gordurosos e por equipamento de recolha e exaustão de fumos gordurosos, tendo os fumos processados de ser expelidos por tubagem; 2) A eficiência de eliminação dos equipamentos de tratamento de fumos gordurosos tem de ser superior a 90%. |
| 5. Instalações de armazenamento e instalações frigoríficas: Tem de existir uma arrecadação ou equipamentos de armazenamento adequados para conservar, entre outros, os alimentos e os utensílios de refeição, em função da lotação e das características do tipo de comidas e bebidas oferecidas, bem como câmaras de congelação ou equipamentos frigoríficos para conservar e refrigerar alimentos; caso existam câmaras de congelação, estas têm de estar equipadas com sistemas de controlo de temperatura e de alarme. |
| 6. O revestimento das paredes e do tecto das zonas de serviço tem de ser de materiais duros, impermeáveis, anticorrosivos e fáceis de limpar, tendo o pavimento das zonas de serviço de ser de materiais duros, impermeáveis, anticorrosivos, fáceis de limpar e antiderrapantes. |
| 7. O pavimento das zonas de serviço tem de possuir dispositivos e ter uma configuração que permita o fácil escoamento de águas, excepto quando o mesmo não fique molhado durante o trabalho. |
| 8. As paredes das zonas de serviço têm de ser lisas até ao tecto, tendo as ligações ao pavimento ou a outras paredes de ser em forma de arco. |
| 9. Tem de existir um lavatório destinado ao uso dos trabalhadores na entrada da cozinha, da zona de cozinha e de eventuais zonas de manipulação e preparação de alimentos. |
| 10. As zonas de serviço têm de ser separadas das áreas destinadas aos clientes, mas, se estiverem cumpridas as adequadas condições de segurança contra incêndios e de higiene, as zonas de serviço podem permanecer sem divisórias. |
| 11. Desde que sejam cumpridas as adequadas condições de segurança contra incêndios e de higiene, a etapa final de confeção de alimentos pode ser realizada nas áreas destinadas aos clientes. |
| 12. A cozinha, a zona de cozinha e as eventuais zonas de manipulação e preparação de alimentos têm de ser construídas de forma a impedir a propagação de cheiros, bem como a prevenir ruídos, vibrações e odores. |
| 13. No caso de venda exclusiva de bebidas ou de fornecimento de géneros alimentícios confeccionados, pré-cozinhados ou pré-preparados que necessitem apenas de aquecimento ou de conclusão da etapa final de confeção com recurso a pequenos electrodomésticos adequados, pode utilizar-se a zona do balcão para cozinhar e colocar utensílios de refeição. |

3. Requisitos para os sanitários nos estabelecimentos de restauração e bebidas e nas salas de dança

| Requisitos para as instalações sanitárias |
|--|
| 1. Caso os estabelecimentos de restauração e bebidas e as salas de dança sejam instalados em edifícios comerciais ou centros comerciais, os mesmos podem não dispor de sanitários próprios, desde que o número de sanitários desses edifícios comerciais ou centros comerciais cumpra as exigências constantes da Tabela II. |

衛生設施要件

2. 牆壁、地板及天花須鋪設防水且易清潔的材料。
3. 地板須具有易於排水的裝置或設計。
4. 入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔。
5. 在不分性別的洗手間內，廁格須以從地面至天花的間隔隔開。

四、舞廳的特別要件**特別要件**

1. 須採取方法以阻止能從外看到場所的內部。
2. 須具有供跳舞的專用區。
3. 須具有供員工及倘有的表演者專用的更衣室及休息室。

Requisitos para as instalações sanitárias

2. As paredes, o pavimento e o tecto têm de ser revestidos de materiais impermeáveis e fáceis de limpar.
3. O pavimento tem de possuir dispositivos ou ter uma configuração que permita o fácil escoamento de águas.
4. A entrada tem de ser devidamente isolada do exterior ou separada com duas portas.
5. Nos sanitários não separados por sexo, as cabinas têm de ser separadas por divisórias desde o pavimento até ao tecto.

4. Requisitos especiais para as salas de dança**Requisitos especiais**

1. Têm de adoptar medidas para impedir que o interior do estabelecimento seja visto do exterior.
2. Têm de ter zona reservada para dança.
3. Têm de ter vestiário e sala de descanso para uso exclusivo dos trabalhadores e de eventuais artistas.