

餐廳發牌及更改工程 申請程序與技術指南



澳門特別行政區政府
旅遊局



澳門特別行政區政府
土地工務運輸局

目錄

2	前言
3	綜合申請流程圖
4	牌照申請流程圖
5	I. 選址須知
7	II. 「餐廳」的基本要求
11	III. 編製計劃及注意事項
11	一. 建築專業
14	二. 土木範疇（供水、排水、結構專業）
16	三. 機電類範疇（供電、空調通風、排煙、燃氣及燃料系統、升降機類設備專業）
21	四. 消防專業
24	五. 環境及衛生條件
30	IV. 申請核准更改工程計劃
32	V. 申請工程准照
33	VI. 餐廳的開業/更改設施申請
35	VII. 施工
36	VIII. 檢查
38	附件一
41	附件二
49	附件三
54	附件四
63	附件五
65	附件六

前言

由於在澳門特別行政區開設餐廳受到相關的法例所規範，為使申請者清晰瞭解法律的規定和要求，旅遊局及土地工務運輸局聯合製作《餐廳發牌及更改工程申請程序與技術指南》，並匯合了市政署、勞工事務局、消防局、衛生局、文化局及環境保護局的技術意見及資料，以便讓申請者從中掌握申請相關准照的要領。

本《指南》是根據現行規範同類場所行業、建築、防火、衛生、環境及噪音的法例作為基礎，分為八個階段，包括：I - 選址須知、II - 餐廳的基本要求、III - 編製計劃及注意事項、IV - 申請核准更改工程計劃^[1]、V - 申請工程准照、VI - 餐廳的開業/更改設施申請、VII - 施工、VIII - 檢查。相關的法例目錄附於本《指南》中，以便有需要人士作深入瞭解。此外，若對本《指南》有任何意見或疑問，歡迎透過電話、傳真、信函、電郵或親臨方式，到旅遊局或土地工務運輸局查詢。閣下提出的寶貴意見，將有助行政當局完善和優化申請程序。

行政准照範疇

旅遊局服務櫃檯：澳門宋玉生廣場 335 號至 341 號獲多利大廈 18 樓
辦公時間：週一至週四，上午 9 時至下午 1 時，下午 2 時 30 分至 5 時 45 分
週五，上午 9 時至下午 1 時，下午 2 時 30 分至 5 時 30 分
電子郵箱：dl@macaotourism.gov.mo
查詢電話：(853) 2831 5566
傳真號碼：(853) 2833 0518

工程範疇

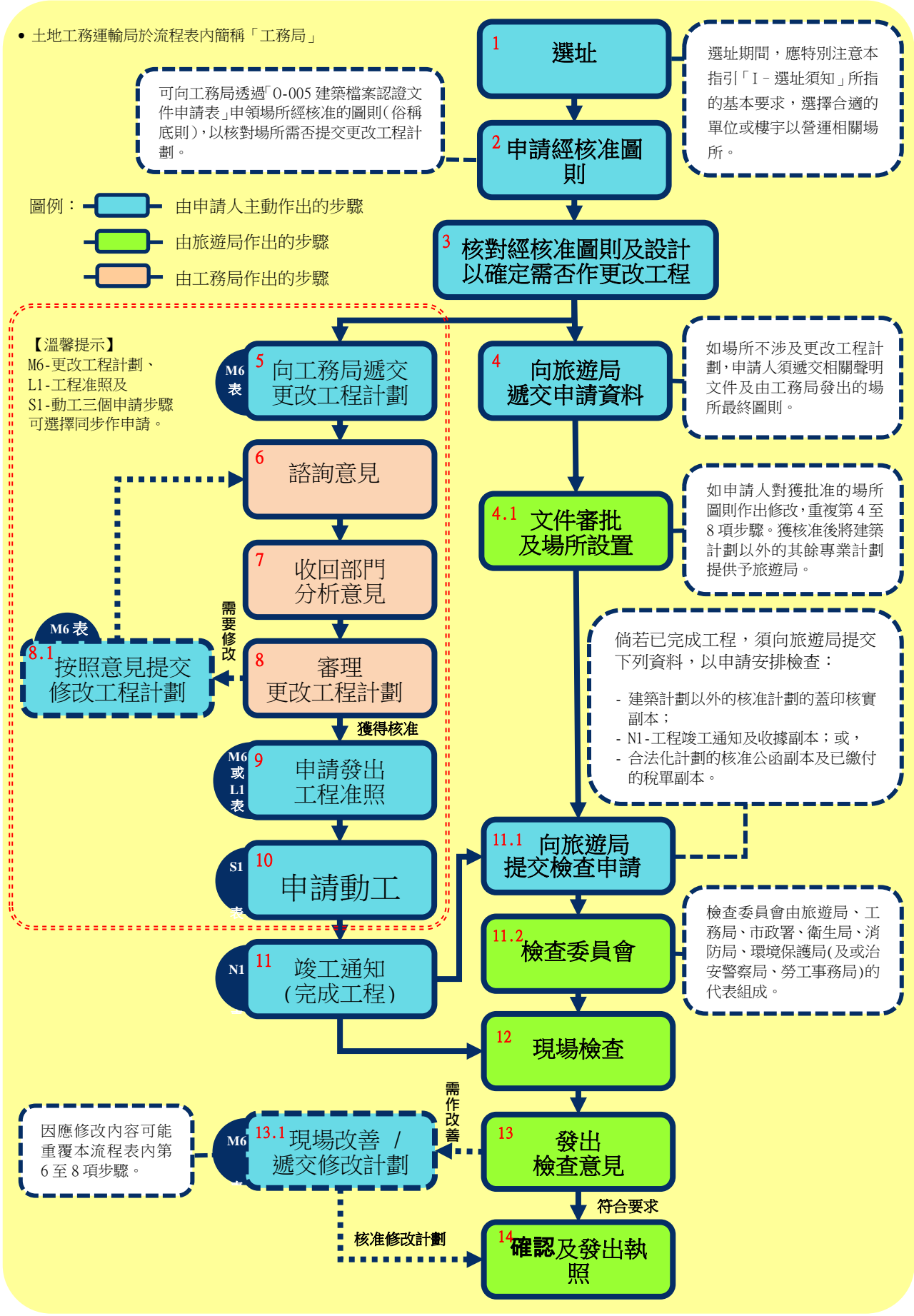
土地工務運輸局服務中心：澳門馬交石炮台馬路 33 號 13 樓
辦公時間：週一至週四，上午 9 時至下午 5 時 45 分
週五，上午 9 時至下午 5 時 30 分
電子郵箱：cc@dssopt.gov.mo
查詢電話：(853) 8590 3800
傳真號碼：(853) 2834 0019

在此提醒申請者，本《指南》的技術部份旨在將不同法律、法規或技術規定的要求，以簡易方式匯總說明，並羅列常見問題，方便申請者遵守，惟一切均以現行各相關法律、法規為準。工程准照的發出，除須符合本《指南》的規定外，尚應符合規範此類工程及場所的管理、消防、安全及衛生條件的一切法例規定，並且以呈交予土地工務運輸局的更改工程計劃的審理結果為正式意見，而正式意見只有在發出工程准照後才視為確定性。對於發出餐廳牌照的事宜，仍要視乎申請者向旅遊局遞交的開業申請計劃，以及各個參與發牌程序部門給予的建議，故設計內容將可能被要求調整。

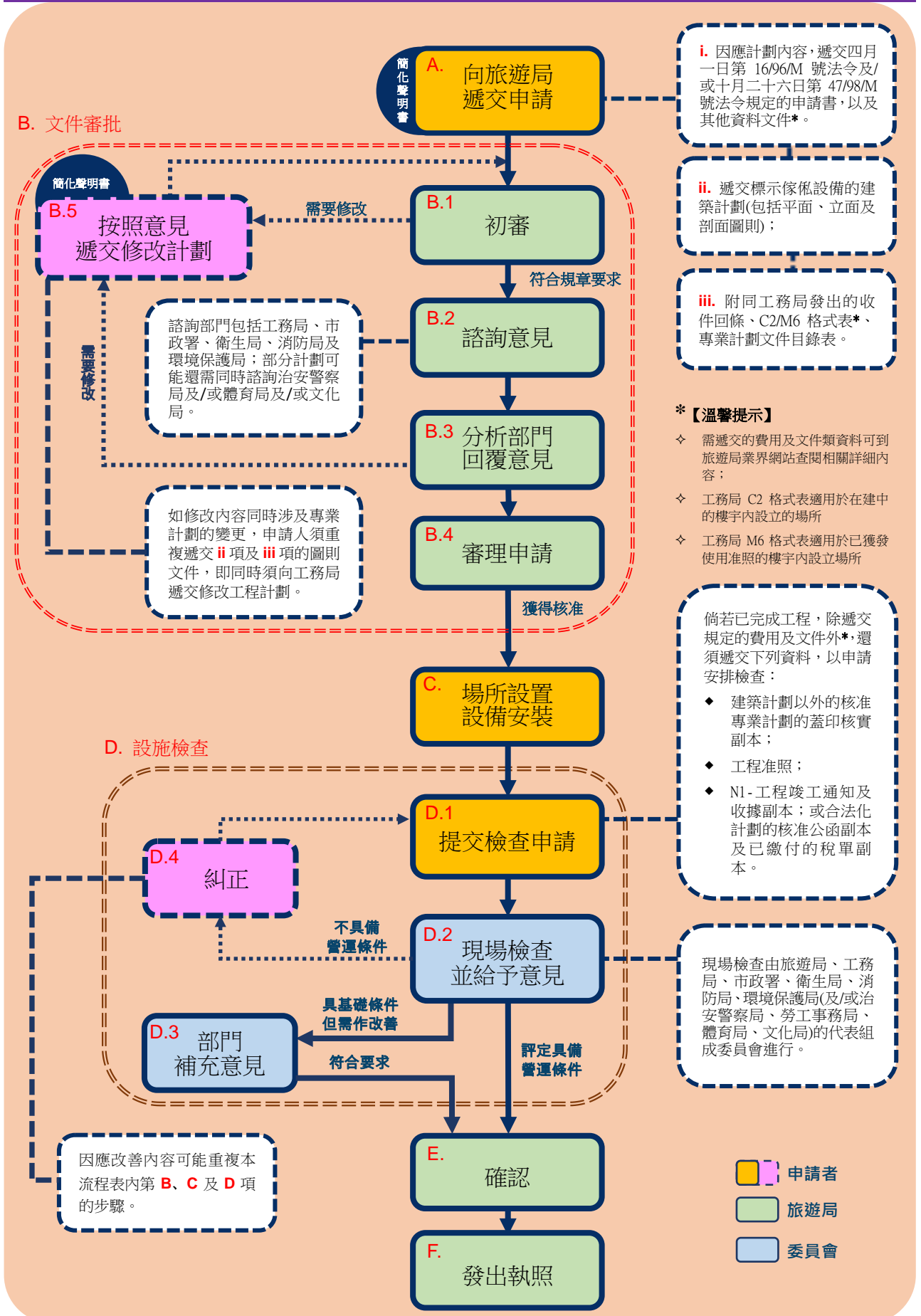
本《指南》最新版本可透過旅遊局(<http://industry.macaotourism.gov.mo>)或土地工務運輸局(<http://www.dssopt.gov.mo>) 網站下載。

[1] 本《指南》旨在讓有意開設餐廳的申請者，能夠清晰了解整個牌照的申請過程及相應的更改工程入則手續。在樓宇設計階段或興建期間，如申請者籌劃在樓宇中開設餐廳等類型場所，並有意在建築/擴建工程竣工、通過土地工務運輸局驗樓及發出使用准照(入伙紙)後即可開業，樓宇的興建工程應包括餐廳的裝修工程在內，入則手續涵蓋餐廳部分，且應將該部份的工程反映在樓宇的建築/擴建工程計劃內以供土地工務運輸局一併審批。在這情況下，本《指南》中「IV - 申請核准更改工程計劃」並不適用，有關入則手續，可參閱列於本《指南》附件五內，由土地工務運輸局編製的建築類工程指引。

綜合申請流程圖



牌照申請流程圖



I - 選址須知

1 地點：

申請者應在開設餐廳前，瞭解現行法例對場所可設置的地點的要求，避免錯誤選擇地點而導致不必要的損失，須留意的各項條件如下：

- 1.1 場所可開設於酒店或公寓等旅業場所內，又可設於作商業用途的獨立單位或樓宇內；從樓宇使用准照或物業登記證明中，可查閱有關的用途資料（如場所開設於興建中的樓宇，同樣須查明有關地點/單位是否具備前述提及的用途）；
- 1.2 獲業主同意進行合法的更改工程；
- 1.3 擬選擇的單位沒有違法建築工程、佔用或更改樓宇之共同部分；例如佔用樓宇地面層商舖的天井等；同時，亦不涉及增加單位面積或增加樓層（加建閣仔或半閣除外）；
- 1.4 有電力供應；
- 1.5 有自來水供應及有妥善接駁的排放污水渠；
- 1.6 有足夠走火通道；
- 1.7 面積需足以按法定要求設置客用區域、作業區域、儲藏區域、衛生設施、冷藏設施等五大功能區，並須與最大客流量相一致；
- 1.8 場所設置地點的淨高度或地板至假天花的高度至少應為 2.60 米(如天花安裝有空調設施，地板至假天花的高度可容許低 5 厘米的寬限)；此外，若場所開設於五星級或四星級酒店內，設置地點的高度或地板至天花的高度至少應為 3.50 米，若開設於其他星級的酒店或公寓內，則至少應為 3.00 米；
- 1.9 應遠離蓄養動物的地方及其他可能影響環境衛生的地方；
- 1.10 場所不可設於作住宅、寫字樓、工業用途、貨倉、社會設施用途及停車場用途的單位內；
- 1.11 如在屬於第 11/2013 號法律第 117 條所指的紀念物、具建築藝術價值的樓宇、建築群、場所或緩衝區內設立場所，旅遊局及土地工務運輸局須就工程計劃向文化局徵詢意見，詳細情況可參考本《指南》附件二。

2 走火距離：

- 2.1 出口位置設於地面層^[1]：
 - a. 無選擇（單一出口）的情況下為 30 米；
 - b. 有選擇（多個出口）的情況下為 45 米。
- 2.2 出口位置設於非地面層（通往逃生樓梯）：當室內水平公用通道設置自然或機械通風時所採用的逃生距離，與當室內水平公用通道沒有設置自然或機械通風時所採用的逃生距離，分別為：

通風條件	沒有疏散出口供選擇	有疏散出口供選擇
有通風	18米	40米
無通風	15米	30米

- 2.3 有關的通風條件及設施應遵守修訂後的《防火安全規章》第 22 條及第 36 條的規定；
- 2.4 在《防火安全規章》生效前已存在的樓宇，其逃生距離的計算，是考慮其更改後的條件較更改前有否變差，在最低限度保持原有逃生距離的條件下，土地工務運輸局可接納有關的更改。

^[1] 商業用途單位位於地面層，且連閣樓或一樓或地庫時，逃生距離適用此規定。

II - 餐廳的基本要求

根據 4 月 1 日第 16/96/M 號法令第 2 條第 1 款及第 6 條的規定，旅遊局對法令所指的第一、二、三組場所發出執照，其中：

第一組 — 餐廳，分為**豪華級**、**一級**及**二級**；為提供主餐業務的場所，國際上通稱為咖啡屋(Coffee shop)、自助餐廳(Self-service)及同類之場所。

申請者對於開設場所的地點有基礎認識後，接下來需要擬定計劃經營的餐廳的等級。因應場所等級的改變，其規格要求亦有所不同；例如計劃申請開設豪華級的場所，當然其設計要求相對較高。根據現行法定的行業規章，作以下基本介紹。

一、豪華級餐廳的特點

(A) 客用區域：

1. 必須與作業區域分隔開；
2. 設有顧客專用的場所入口；
3. 在顧客入口附近設置存衣間；
4. 設有提供酒吧服務的顧客等候廳/區（如餐廳提供的是東方餐，則得免除提供酒吧服務）；
5. 提供中國式或韓國式火鍋的餐館，如具備適當的防火安全系統，食品的最後製作得在餐桌上進行；
6. 場所最大客容量，以實際客用區域面積除以每人 2 平方米計算；
7. 設有按性別分開、數量足夠其客容量使用的顧客衛生間；有關標準可參閱本《指南》附件一表 II；
8. 衛生間設有供冷熱水的洗手池；
9. 顧客衛生間內必須有為行動不便人士而設的便池間；
10. 如客容量 200 人以上，需設置獨立的行動不便人士衛生間。

(B) 作業區域：

1. 設有獨立的作業入口；
2. 用作烹煮、製備或處理食物的地方(廚房)；
3. 在近作業/準備及製作食物之區域入口設有員工洗手池；
4. 如場所設置的地點超過一層或以上，而場所作業/準備或製作食物之區域與為顧客提供服務區域位處不同的樓層時，須設有作業用樓梯或食品升降機；
5. 具備冷藏設施(如冷凍室、冷藏室或雪櫃)；
6. 設有分為髒物區及潔物區的餐具室；

7. 具備儲藏食物、飲料及存放空樽之區域 (儲藏室)；
8. 在自助餐(Self-service)、快餐(Fast-food)或日本餐餐館內，場所的廚房得不按傳統加以隔開，得直接以櫃檯形式設置；
9. 設有員工衛生間；
10. 設有員工更衣室；
11. 廚房、儲藏室、餐具室，以及相關準備和製作場所食物的區域，其面積總和應與場所整體面積相稱；有關標準可參閱本《指南》附件一表 I。

(C) 注意事項：

1. 餐廳應具備高質量之裝飾及設備，以提供優雅之環境及服務；
2. 在非專門提供東方餐的餐廳內，應為顧客提供包括葡國餐、澳門餐及其他各國餐的餐牌，以及適當的酒類單，並應設有一位酒品部領班；
3. 廚具及餐具應由稱職之主廚師負責；
4. 餐廳應有對葡文、中文及英文有足夠認識的員工。

二、一級餐廳的特點

(A) 客用區域：

1. 必須與作業區域分隔開；
2. 設有顧客專用的場所入口；
3. 在顧客入口附近設置存衣間；
4. 設有提供酒吧服務的顧客等候廳/區 (如餐廳提供的是東方餐，則得免除提供酒吧服務)；
5. 提供中國式或韓國式火鍋的餐館，如具備適當的防火安全系統，食品的最後製作得在餐桌上進行；
6. 場所最大客容量，以實際客用區域面積除以每人 1.5 平方米計算；
7. 設有按性別分開、數量足夠其客容量使用的顧客衛生間；有關標準可參閱本《指南》附件一表 II；
8. 衛生間設有供冷熱水的洗手池；
9. 顧客衛生間內必須有為行動不便人士而設的便池間。

(B) 作業區域：

1. 設有獨立的作業入口；
2. 用作烹煮、製備或處理食物的地方(廚房)；
3. 在近作業/準備及製作食物之區域入口設有員工洗手池；

4. 如場所設置的地點超過一層或以上，而場所作業/準備或製作食物之區域與為顧客提供服務區域位處不同的樓層時，須設有作業用樓梯或食品升降機；
5. 具備冷藏設施(如冷凍室、冷藏室或雪櫃)；
6. 具備儲藏食物、飲料及存放空樽之區域 (儲藏室)；
7. 在自助餐(Self-service)、快餐(Fast-food)或日本餐餐館內，場所的廚房得不按傳統加以隔開，得直接以櫃檯形式設置；
8. 設有員工衛生間；
9. 廚房、儲藏室、餐具室，以及相關準備和製作場所食物的區域，其面積總和應與場所整體面積相稱；有關標準可參閱本《指南》附件一表 I。

(C) 注意事項：

1. 在非專門提供東方餐的餐廳內，應為顧客提供包括葡國餐、澳門餐及其他各國餐的餐牌，以及適當的酒類單；
2. 廚具及餐具應由稱職之主廚師負責。

三、二級餐廳的特點

(A) 客用區域：

1. 必須與作業區域分隔開；
2. 設有場所入口；
3. 在顧客入口附近設置存衣間；
4. 提供中國式或韓國式火鍋的餐館，如具備適當的防火安全系統，食品的最後製作得在餐桌上進行；
5. 場所最大客容量，以實際客用區域面積除以每人 1 平方米計算；
6. 設有按性別分開、數量足夠其客容量使用的顧客衛生間；有關標準可參閱本《指南》附件一表 II。

(B) 作業區域：

1. 用作烹煮、製備或處理食物的地方(廚房)；
2. 在近作業/準備及製作食物之區域入口設有員工洗手池；
3. 如場所設置的地點超過一層或以上，而場所作業/準備或製作食物之區域與為顧客提供服務區域位處不同的樓層時，須設有作業用樓梯或食品升降機；
4. 具備冷藏設施(如冷凍室、冷藏室或雪櫃)；
5. 具備儲藏食物、飲料及存放空樽之區域(儲藏室)；
6. 在自助餐(Self-service)、快餐(Fast-food)或日本餐餐館內，場所的廚房得不按傳統加以隔開，

得直接以櫃檯形式設置；

7. 設有員工衛生間；
8. 廚房、儲藏室、餐具室，以及相關準備和製作場所食物的區域，其面積總和應與場所整體面積相稱；有關標準可參閱本《指南》附件一表 I。

(C) 注意事項：

1. 餐廳應具備適當及質量可以接受之設備；
2. 若餐廳不設有獨立的作業入口，則餐廳後勤作業應在正常營業時間以外進行。

III - 編製計劃及注意事項

申請者在設計時，除了留意以上的「II - 餐廳的基本要求」所提及不同等級的餐廳的基本要求外，這些場所內的建築、結構、防火、環境衛生等安全設施及裝置的標準，亦同時受到澳門特別行政區政府現行的相關法例所規範，在各類事務上有特定權限的部門監督，而這些規格要求是根據現行法例作以下介紹，相關法例可參閱本《指南》附件三。

同時，為更有效持續防治、監察和控制環境污染，並為確保對環境法例的遵守情況，環境保護局為申請者提供了環境污染控制指引，相關指引可參閱本《指南》附件四。

如在屬於已評定文物或保護區範圍內設置餐廳，其建築設計應以重視及維護文物的普世價值為優先考量原則，並與保護區的整體風貌互相協調。

一、建築專業

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 比例為 1：1000 的場所位置圖，清楚顯示樓宇周邊的街道名稱及指北針；
3. 比例為 1：100 的建築平面圖、立面圖及剖面圖，當中應包括：
 - 3.1 經核准圖則；
 - 3.2 重合圖則 (紅色為更正部份、黃色為取消部份)；
 - 3.3 經更正圖則；
 - 3.4 立面圖應包括場所所涉及的各方位立面情況；
 - 3.5 剖面圖應至少包括一縱向及一橫向切面圖，其中一圖至少要顯示倘有的樓梯、廚房及排煙管道等情況。
4. 圖則必須載有以下的基本資料：
 - 4.1 走廊、對公眾或顧客開放之區域、廚房、樓梯的淨高度；
 - 4.2 各間格的用途及面積；
 - 4.3 凸出物/招牌/空調壓縮機的位置，及確保其滿足外牆凸出物的要求；
 - 4.4 所有出入口通道及內部通道(例如顧客入口、作業入口、走火通道)；
 - 4.5 場所內的餐檯、座位及其他設備的佈置(例如存衣間、電視、收銀台)；
 - 4.6 男女客用衛生間及員工衛生間；
 - 4.7 儲存室；
 - 4.8 所有窗戶、抽氣/抽煙/通風管道、排煙管道或機器通風管道及空調設備；
 - 4.9 用作烹煮、製備或處理食物的地方及其設備的佈置 (例如廚房、備餐間)；
 - 4.10 用作將食物清潔、消毒、弄乾及貯存的地方；

- 4.11 所有大型固定設備的位置，包括魚缸/魚池、食物製造及烹製機、煮食爐、消毒器、洗碗碟機、冷藏器及冷卻器、固定的餐具櫃，洗手盆及洗滌盆、晾乾架及水箱等等；
- 4.12 廢物儲存及處理設施；
- 4.13 根據場所等級而需設置的特定設施（例如員工更衣室）。

(2) 技術要求

- 1. 更改工程不涉及增加建築面積；
- 2. 場所若設置於作分層登記之獨立單位內，場所未有佔用樓宇的共有面積；
- 3. 場所若設置於作單一業權登記之酒店內，倘涉及將某部分用途之面積更改為另一用途之面積，計劃需遞交停車位計算書以澄清更改後的各用途面積對停車位要求之影響，及確保符合現行法例或相應的停車位計算指引；
- 4. 出口門應向外開啟，但不應佔用人行道範圍（公共道路/公共走廊）；
- 5. 場所內容納人數少於或等於 50 人，則出口門寬度須不少於 90 厘米；
- 6. 當場所內容納超過 50 人但少於 100 人時，則須設置最少 2 個出入口，其出口門的個別及合計寬度則須分別不少於 85 厘米及 180 厘米。如設置雙扇出口門，則每扇門之寬度不應少於 60 厘米；
- 7. 當場所內容納超過 100 人但少於 200 人時，則須設置最少 2 個出入口，其出口門的個別及合計寬度則須分別不少於 90 厘米及 180 厘米；
- 8. 場所具備方便直達公共道路及無阻礙的通道，而通路（以主要通路作考慮）之寬度應符合《防火安全規章》第十二條表 VI 之規定；當餐廳內可容納少於或等於 100 以及超過 100 人時，則通道的寬度須不少於 100 厘米及 110 厘米；
- 9. 關於走火距離的要求參閱「I- 選址須知」內的第 2 點；
- 10. 位處 M 或 P 級樓宇內的場所出入口與毗鄰住宅唯一出入口之間至少有一幅不少於 1 米長的牆身作分隔；
- 11. 外牆凸出物之安裝：
 - 11.1 地面層門面招牌規定：須位於單位的對應外牆範圍內，距離人行道的高度少於 2.7 米，向外伸越不應多於 10 厘米；距離人行道的高度界於 2.7 米至 3.5 米之間，向外伸越不應多於 50 厘米；距離人行道的高度大於 3.5 米，向外伸越不應多於 75 厘米。而外港新填海區(NAPE)，外牆凸出物在任何高度範圍向外伸越均不得超過 10 厘米；
 - 11.2 凡涉及單位外牆之更改（包括更改門洞或窗洞、設置凸出物等）須符合民法典第 1334 條的相關規定：「在共同部分上進行工程，如構成更新工程，則須經分層建築物之一定數目之所有人在大會通過有關許可方得進行，而該等所有人所占之份額須至少為分層建築物總值之三分之二」。屬商業用途的地面層、閣樓或裙樓部分的單位，基於營運上的考慮，審批時不引用民法典第 1334 條，但設置凸出物時，不可超出單位相應的外牆範圍且須符合其餘法例規定。其餘的單位則須遵守上述民法典的規定，倘在沒有中央空調的情況下，則可在相應外牆範圍內安裝室外空調壓縮機，但須符合外牆凸出物的規定。

12. 冷氣機之安裝：

- 12.1 高度限制與向外伸越的長度與上述第 11.1 點所指的規定相同，另外應採用對其他單位使用人構成最少振動及熱氣排放影響的方式進行安裝。因此，不建議冷氣機與排氣管道安裝於天井內；
- 12.2 地面層以上單位安裝冷氣機時，應安裝於樓宇興建時預留安放冷氣機的位置上，倘沒有該預留位置，則只可安裝於場所相應外牆範圍內，其安裝規定與上述第 11.1 點相同；
- 12.3 冷氣機的排水須接駁至原有排水系統內，及在排水計劃中反映有關的接駁情況。

13. 場所淨高度的規定：

- 13.1 場所設置地點的淨高度或地板至假天花的高度至少應為 2.60 米(如天花安裝有空調設施，地板至假天花的高度可容許低 5 厘米的寬限)；此外，若場所開設於五星級或四星級酒店內，設置地點的高度或地板至天花的高度至少應為 3.50 米，若開設於三星級或二星級的酒店或公寓內，則至少應為 3.00 米；
- 13.2 供人通行的樓梯之淨高度不應少於 2.2 米；
- 13.3 走廊及衛生設施(洗手間)的淨高度不應少於 2.2 米。

14. 廚房的要求：

- 14.1 廚房需由有一小時抗火效能 (CRF60) 的材料及樓板圍建 (例如磚牆)，且與其他部份分隔，並安裝 4.5 厘米厚，具半小時抗火效能 (CRF30) 及設有自動關閉裝置之實心木門；
- 14.2 場所廚房與用餐區的開口 (牆壁上的傳菜口) 面積不應大於 0.2 平方米，且應以具半小時抗火效能 (CRF30)、手動或自動關閉之隔火閘加以保護；
- 14.3 場所抽氣/抽煙/通風管道，應以不可燃材料建造及安裝，以及不阻礙固定自動灑水滅火系統之運作。如需穿越不同用途之間隔或單位的抽氣 / 抽煙 / 通風管道，其建造材料的耐火效能不應低於該等間隔構件之要求；
- 14.4 若把僅用作烹調湯粉麵或粥的廚房設於場所的唯一出口旁，則該廚房只可使用電爐設備；
- 14.5 場所的廚房爐具倘若僅用作烹調湯粉麵或粥，若使用的燃料為不多於 20 公升火水、油渣或使用電力，則不需按以上 14.1、14.2 的要求。

15. 設置假天花時^[1]：

- 15.1 假天花應以非承重物料建造，若使用承重物料建造，假天花離樓板空間高度不可大於 1.2 米；
- 15.2 假天花的設置不可對閣仔的通風及採光構成影響，或使閣仔被圍封；
- 15.3 凡於原先已設有消防花灑頭的單位內設置假天花，當假天花離樓板空間高度大於或等於 0.8 米，假天花的上、下部分空間均須設置消防花灑頭保護；
- 15.4 當設置連續的假天花乃不可避免時，每一間隔的上層空間不應與相鄰間隔的上層空間相通。

^[1] 基於衛生理由，場所內造成無法視察和清潔區域的裝飾，如假天花等並不被衛生部門建議和鼓勵。倘有關設施在衛生得到保證的前提下，而擬在廚房和儲藏室，或以外區域設置時，則應在申請書內明確申明。衛生監督將視情況而作出意見。

16. 加建閣仔的規定：

16.1 須為地面層的商業用途單位；

16.2 樓層高度等於或大於 4.2 米；

16.3 閣仔面積（不包括梯洞）不可大於淨高度超過 4 米的地面層面積之半；

16.4 閣仔下層的淨高度最少為 2 米；

16.5 高度少於 2.6 米的範圍不可對外開放，洗手間除外（洗手間淨高度規定見第 13.3 點）；

16.6 閣仔不得被封閉，並須確保具有良好的通風條件。

17. 樓梯的規定：

17.1 場所內的樓梯不可採用弧扇形方式設計，其寬度不應少於 1.0 米。樓梯的踏步板不應少於 23 厘米及踢腳板不應超過 18 厘米；梯身每段不得超過 16 級，且不應少於 2 級；梯級應有豎板，但地面層商業單位內通往僅作貯物的閣仔之樓梯不在此限。然而，在有條件情況下（例如淨高度及採光通風均符合要求），將閣仔更改為對公眾開放的空間時則樓梯須同時符合上述規定。

18. 如場所內舉辦的表演活動經文化局轄下的公開映、演甄審委員會評為表演尺度達至“C”組或以上級別，在建築上應利用有效的區間來防止不適齡人士觀看，供所有顧客使用之公共區域應與進行“C”組或以上級別表演活動之區域分開。

二、土木範疇

(A) 供水專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 供水平面圖：比例 1:100；
3. 系統垂直關係圖；
4. 大樣圖：合適比例，如 1:20；
5. 水力計算書（作重大更改的情況）。

(2) 技術要求

設計圖則須清楚標示以下資料：

1. 列明所採用之材料、管徑、及水流方向；
2. 顯示場所水錶來水位置及其接駁場所內各用水設備；

3. 供水系統圖須與平面圖吻合；
4. 供水系統的管道接駁；
5. 冷水、熱水系統應以不同方式顯示；
6. 注意文字顯示的清晰度；
7. 供水系統的符號可參照《澳門供排水規章》附件十二。

(B) 排水專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 比例為 1：100 的清水及污水平面圖；
3. 清水及污水系統圖；
4. 比例為 1：20 的隔油井大樣圖：頂視圖、平面圖、剖面圖。

(2) 技術要求

設計圖則須清楚標示以下資料：

1. 列明所採用之材料、管徑、水流方向及傾斜率；
2. 清水及污水檢修井之井底標高；
3. 與公共排水管網的接駁；
4. 污水系統不能與雨水系統連接；
5. 排水管轉彎的位置作緩和轉彎設計並須設置沙井或檢修口；
6. 空調設備（冷氣機）去水須接駁於場所排水系統內；
7. 排水系統圖須與平面圖吻合；若接駁至原大廈排水系統，須同時標註原系統之管徑、編號或沙井等資料；
8. 沙井須使用適當的方式封閉，以免日後使用有氣味溢出，但須確保鋪設地台飾面後井蓋仍可隨時開啟；
9. 各排水設備的去水支管最小直徑須遵守《澳門供排水規章》附件十八的規定；
10. 隔油井之規格、設置方式、所在位置、入水和出水及管道接駁；
11. 注意文字顯示的清晰度；
12. 排水系統的符號可參照《澳門供排水規章》附件十七。

(C) 結構專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 平面圖：比例 1：100；
3. 剖面圖：比例 1：10 或 1：20；
4. 大樣圖：合適比例，如 1:20；
5. 計算書。

(2) 技術要求

1. 場所結構可承受的活荷載值最少須為 4.0kN/m^2 。若對場所的樓宇結構進行更改，為證明符合使用上的安全，必須由已註冊的土木工程師提供結構計劃。
2. 結構計劃應包括設計說明書、圖則（平面、剖面及大樣圖）及計算書。
3. 凡新建的金屬結構構件，須負起每年檢查及維修的責任。
4. 場所倘涉及樓梯的更改，亦須遞交樓梯的結構計劃，當中還應注意以下：
 - 4.1 當有梯洞的改動（新開、封閉、擴大或縮小），須一併作出說明；
 - 4.2 於新開或擴大梯洞時，應考慮梯洞周邊的加固方式；
 - 4.3 於封閉或縮小原有梯洞時，需說明新建樓板的結構模式；
 - 4.4 須提供新舊結構構件交接的大樣圖；
 - 4.5 樓梯的規定見「一、**建築專業**」內第 17 點。
5. 當場所內涉及地台的升高，須說明升高地台的建造方式，在有需要時，應提供所承托及傳力構件的安全驗算；
6. 在設有閣仔的情況下，假天花與閣仔平水相若時，其結構骨架應為非承重的支架(例如：一般吊杆式金屬支架)，並須遞交假天花結構支架之詳細圖及相關資料，以供審核。

三、機電類範疇

(A) 供電專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 圖則目錄：應列明整套計劃所包括圖則的編號及版本；對於計劃中經修改的部分，應採用雲線圈出，以作識別；
3. 設備系統圖：顯示系統的架構及分佈樓層等（如供配電、接地、避雷、電信）；
4. 電力裝置的電箱線路的平面圖：比例 1：100；

5. 供電系統設備規格資料；
6. 提供相關電氣設備的大樣圖。

(2) 技術要求

1. 電錶功率及供電方式應符合第 11/2005 行政法規《電網接駁分擔費用規章》及供電專營公司的要求；
2. 各上下游之間的導體、保護元件、控制元件及電路、相位、預計功率、用途應相匹配；
3. 使用三相供電時，其單相的負載應盡可能分佈於各相位上，以達三相平衡的效果；
4. 與逃生樓梯或隔火室功能無關的電氣管線／設備，不應設於隔火室或逃生樓梯內；
5. 應急照明燈具和出路指示牌，應在失去正常電源後至少能獨立運作兩小時；
6. 應優先選用節能型的設備（如照明燈具等）；
7. 平面圖則應清楚標示電路設計，應指出各電箱至各供電點／設備之位置、管道及電纜的走向，並標明各供電線路的來源；
8. 計劃內所涉及的配電箱及相關設備，須在「平面圖」中作出相應的標示描述。配電箱單線圖中，應標示各迴路導體／匯流排、接地／保護導體、保護器之規格以及其供電來源、負載資料、迴路編號、相位、預計使用功率等；
9. 場所於設計、施工及營運時，還應注意以下事項：
 - 9.1 場所內所有電力設施的安裝，應使其既不引起火災亦不導致火勢蔓延；
 - 9.2 場所水吧內用作準備食物／飲品之設備，應使用電力，其設施並應按照安全條件規範來實施；
 - 9.3 電錶須安裝在絕緣金屬箱內、並保持電錶箱內外清潔整齊；
 - 9.4 須在電路系統的適當位置上設置有效裝置切斷及隔離電壓的設備，如：斷路器(Circuit Breaker)、熔斷器(Fuse)、自動漏電斷路器(Automatic Circuit Breaker)等；
 - 9.5 所有電器裝置必須接駁地線；所有電箱外殼須妥善接地及妥善遮蓋電箱的帶電部份，以避免工作人員接觸帶電體；
 - 9.6 所有電力裝置(包括：電纜、電線、電插頭(蘇頭)及電插頭底座等)須保持性能良好、清潔及整潔。

(B) 空調通風專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 計算書 (如有)；
3. 設備規格資料 (如有)；

4. 圖則目錄：應列明整套工程計劃所包括圖則的編號及版本；對於計劃中經修改的部分，應採用雲線圈出，以作識別；
5. 設備系統圖 (如有)：應顯示系統的架構及分佈樓層等；
6. 設備平面圖：應顯示設備的安裝位置及管道的完整走向，其比例最大限度為 1:100；
7. 設備安裝大樣圖、剖面圖：應採用合適的比例，以清楚顯示需表達的細節為原則。(一般需遞交管道穿過隔火構件時的大樣圖、管道或設備安裝高度的圖示等)

(2) 技術要求

1. 應指明將安裝設施的特徵及所用材料的特徵，以及對所採用辦法之解釋；
2. 場所若設置大型空調通風機組時(如制冷機、冷卻塔、多聯機組等)，須遞交空調通風計劃。若只屬設置分體式空調的情況，需在建築圖則內作出相應的顯示；
3. 空調通風機組(如制冷機、冷卻塔等)的安裝位置應符合經修訂的第 24/95/M 號法令《防火安全規章》第 29 條、第 36 條的相關要求；
4. 對於外牆凸出物，需符合第 01/DSSOPT/2009 號行政指引《有關樓宇高度及地段可建造性之規範》第 7 條的要求。此外，冷卻塔不應設於建築物外牆；
5. 若場所位於皇朝區，則空調室外機不可設於柱廊或牆外；
6. 空調通風設備(如水塔、水泵、空調制冷散熱機組及室外機等)的設置需考慮到避免對附近居民造成影響，故與敏感之受體(如住宅樓宇、療養院、護老院、醫院和學校等)應保持適當的空間距離，以及考慮設於場所面向空曠之位置，從而有利於噪音及熱氣之擴散，其產生之熱空氣/濕氣/震動/噪音若對他人構成影響，應預先採取有效措施(如設隔音屏障、隔震設備等)，避免引起睦鄰矛盾。由空調通風設備運作所產生之噪音，須符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求；
7. 對於分層樓宇制度的單位，分體式空調的室外機應優先設於原預留的冷氣機位，若沒有原預留的冷氣機位則應設於對應單位的樓宇外牆範圍內，避免安裝在大廈內通天處；
8. 空調及通風管道應以不可燃材料(M0)建造及安裝；
9. 與逃生樓梯或隔火室功能無關的空調通風管道/設備，不應設於隔火室或逃生樓梯內；
10. 通風管道穿過隔火構件時，須設置隔火裝置加以分隔，且其耐火等級應不少於所穿過之構件耐火等級；
11. 室外空氣輸入口須設有由煙霧探測器啟動之隔火裝置；
12. 裝設空調及通風管道/設備後的樓層淨空高度需符合經第 4/80/M 號法令修改的第 1600 號立法性法規核准的《都市房屋建築總章程》第 101 條的規定；
13. 空調設備運作時所產生的水，應排放至建築物的排水系統內；
14. 空調設備應以穩固的方式支撐；
15. 宜優先選用高能源效益的機型。

(C) 排煙系統專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 計算書；
3. 排煙系統設備規格資料及測試證書；
4. 圖則目錄：應列明整套計劃所包括圖則的編號及版本；對於計劃中經修改的部分，應採用雲線圈出，以作識別；
5. 設備系統圖：顯示系統的架構、防火分區及分佈樓層等；
6. 設備平面圖：
 - 6.1 應顯示建築平面底圖中所示之各間隔的用途名稱、軸線和尺寸，以便於複核和瞭解；
 - 6.2 應標示系統設備的安裝位置及管道的完整走向，當中以較粗的線條顯示系統管道的設置和走向，其比例最大限為以 1:100。
7. 設備安裝大樣圖、剖面圖：
 - 7.1 標示各樓層的機組及管道的分佈、補風口及排風口的位置，並以合適比例、清楚顯示為原則；
 - 7.2 標示管道穿過隔火構件時的大樣圖、管道或設備安裝高度。

(2) 技術要求

1. 倘若場所設於地庫，並且總面積大於 300 平方米時，則須備有自然通風或機械通風之裝置，將煙霧排出室外；
2. 對於排煙系統的設備及管道的耐火等級，應符合經修訂後的《防火安全規章》第 36 條的規定；
3. 各防火分區的排煙/補風管道及排煙/補風口應各自獨立設置；
4. 排煙/補風風機及管道不應設於隔火室或逃生樓梯內；
5. 排煙/補風風機應安裝在與樓宇其他部分分隔開之間格內；
6. 室外排煙口/補風口的安裝高度及其位置恰當，不會對他人構成滋擾；
7. 排煙/排風出口應與任何補風/鮮風入口或樓宇入口，應保持足夠的水平距離，以不讓室外火災時的熱氣或煙霧蔓延至樓宇內為準；
8. 鮮風入口、排放口及排煙/補風風機的設置，應考慮不會對他人構成滋擾，如加設相應之消音器、隔音或隔振設備(如避震彈簧)，並符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的相關要求；
9. 裝設排煙/補風管道/設備後的樓層淨空高度須符合第 4/80/M 號法令修改的第 1600 號立法性法規核准的《都市房屋建築總章程》第 101 條的規定；
10. 排煙系統之排煙出口，為了盡量避免煙霧回流，排煙出口距離任何鮮風入口或樓宇入口，

不得少於 5 米。不可讓煙霧排進走火通道或露天的消防員專用樓梯。排煙出口的高度，應以其底部距離周圍地面不少於 3 米為準。如高度在 6 米以下，則不可向下方排煙。不可在簷蓬或屋簷下設置排煙出口。

11. 於排煙系統設計初期應適當預計管道的走向、相關設施所佔空間，以及鮮風入口及排放口等的設置位置，以確保不會對其他系統的設置構成障礙或不良影響，或產生不協調之處。

(D) 燃氣及燃料系統專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 用量計算書；
3. 設備的規格資料，當中應包括道管、接頭、截流閥、探頭、爐具等；
4. 圖則目錄：應列明整套燃氣/燃料系統計劃所包括圖則的編號及版本；對於計劃中經修改的部分，應採用雲線圈出，以作識別；
5. 設備系統圖：應顯示系統的架構(當中應包括圖例說明)、管線的走向、壓力分佈等；
6. 設備平面圖：應顯示設備的安裝位置及管道的完整走向，其比例最大限度為 1:100；
7. 安裝大樣圖、剖面圖：採用合適的比例，清楚顯示有關的細節(各爐具之間的間距、管道立面走向、截流閥的安裝高度、保護設施的式樣及通風條件等)。

(2) 技術要求

1. 場所的設計，應按照經修改的第 24/95/M 號法令《防火安全規章》第 40 條的規定執行；
2. 燃氣的儲存量應按照第 12/2009 號行政法規 - 修改《容積 200 立方米以下的單個液化石油氣容器之儲存設施的安全規章》的規定執行，倘若使用卡式燃氣爐具或相關設備，其儲存量應與場所其餘的燃氣量一并計算；
3. 燃氣系統的設置應按照第 30/2002 號行政法規《建築物中燃氣管路供氣設施的技術規章》的規定執行；
4. 燃料系統的設置應按照《樓宇內使用第三類液體燃之儲存設施及輸送網》指引的規定執行；
5. 倘若場所安裝燃氣爐具的每一裝置的單位功率超過 35kw 或爐具整體的總功率超過 70kw，應遵守第 11/2009 號行政法規 - 修改《大功率燃氣設備安裝的安全規章》的規定；
6. 倘若場所內設有預留燃氣系統的相關設備，應優先接駁及使用相關的系統，燃料系統亦然；
7. 場所於設計、施工及營運時，還應注意以下事項：
 - 7.1 所有易燃物品，例如石油氣及汽油，應存放在具保護性、不可燃及可適當地通風的間隔內，且位置上應遠離熱源、產生火花或明火、以及電器/氣之裝設；
 - 7.2 場所之貯存室不能擺放隱含高火災危險的物品（例如：石油氣、汽油、柴油等），亦不能在該處進行有明顯火警危機的活動。燃料供應系統開關掣的標誌必須清晰；

- 7.3 場所廚房內使用之液體燃料（煤油或柴油），不應超過 20 公升（4 加侖），而其容器應擺放在安全圍池內以防止洩漏。廚房允許使用液化石油氣，但存用的數量不能超過 4 個滿的或空的且總容積不應超過 120 立方米的石油氣儲存罐（約 4 個 13.5 公斤裝滿之石油氣罐），且該等燃料瓶應放置在能與爐具有效地分隔之地點；
- 7.4 位於地庫的場所廚房禁止使用石油氣作為燃料；
- 7.5 申請者應提供場所建築物是否設有中央燃氣或中央燃料系統，以及是否有預留相關燃氣或燃料管道，倘若建築物已設有該等設施，廚房的爐具設備應接駁及使用中央燃氣或中央燃料系統；
- 7.6 場所廚房不論是否採用中央燃氣或中央燃料系統，均應遵守現行的相關法規，但另有規定者除外；
- 7.7 液化石油氣設備應適用於使用天然氣；
- 7.8 開放式廚房不能使用明火作為熱源，但使用“卡式石油氣”則另作處理；
- 7.9 當使用“卡式石油氣”時，應注意爐具及煮食器皿的大小，以及室內用餐區需有足夠的通風環境。

(E) 升降機類設備專業：

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；
2. 設備於安裝地點的交通流量計算書(釐定升降機的數目、額定荷載、運行速度等基本參數。其計算可參考具國際認受性的技術指引，如：英國許可屋宇設備工程師學會的相關指引、國標等)；
3. 設備的規格資料及型號；
4. 相關圖則(如位置平面圖、安裝大樣圖、剖面圖、動力及安全電路電氣原理圖等)。

(2) 技術要求

1. 應指明將安裝設施的特徵及所用材料的特徵，以及對所採用辦法之解釋；
2. 遞交建築計劃前，工程所有人應聘請相關專業範疇技術員設計並核實所遞交的建築計劃是否配合升降機設備的相關條件；
3. 竣工前，應經註冊相關專業技術員簽署的「升降機設備安裝記錄」（安裝記錄月報）；及對安裝質量進行確認並簽署的「升降機類設備初檢報告」及「升降機類設備初檢安全運行證明書」。

四、消防專業

(1) 圖則及文件要求

1. 設計說明書；

2. 1:1000 的位置圖；
3. 1:100 的消防系統、設施及設備設計圖則（平面圖及消防系統圖(企身圖)），消防系統圖則應根據《防火安全規章》第四十六條之規定繪製，管徑以不同顏色表示之；
4. 倘屬更改建築及消防系統之工程，應在備忘中清晰說明，並連同建築重合圖則（紅黃則）或於建築及消防系統修改圖則上以“雲線”標示是次修改的部份一併遞交；
5. 倘若場所需設置防排煙系統，應遞交 1:100 的相關圖則；
6. 有關建築設計、消防系統、防排煙等圖則不應於同一圖則內顯示。

(2) 技術要求

1. 消防系統方面：
 - 1.1 場所之消防系統設施及設備之設置，應按《防火安全規章》內之相關規定要求設置。同時，應由具資格人員施工及保養消防系統，確保系統運作正常，並通知消防局作檢查及測試，以及遞交一份有效的良好運作證明書。
 - 1.2 消防系統的設計及施工，必須由註冊的土木、電子/機械工程師或工程技術員，或註冊工程公司按符合《防火安全規章》所規定之技術規範進行，並經消防局派員作檢查及測試合格後證實其符合所核准之計劃實施。（《防火安全規章》第 63 條）
 - 1.3 如已設置消防系統(固定自動灑水式滅火系統、火災自動探測系統或消防喉輻等)，應由合資格人員進行保養，確保該系統能輸出規定的壓力和流量，並須每十二個月遞交系統之良好運作證明書。（《防火安全規章》第 63 條）
 - 1.4 如沒有設置消防系統，應按以下規定安裝適合的消防系統：
 - 1.4.1 若場所設於樓宇部份內：總面積大於 400 平方米或總容積大於 1400 立方米，應安裝固定自動灑水式滅火系統，總面積大於 200 平方米及等於或小於 400 平方米或總容積大於 700 立方米及等於或小於 1400 立方米，應安裝火災自動探測系統。（其他情況應參照《防火安全規章》第 52、53 條規定）
 - 1.4.2 若場所設於獨立之樓宇內：總面積大於 2000 平方米或總容積大於 7000 立方米，應安裝固定自動灑水式滅火系統；總面積大於 800 平方米及等於或小於 2000 平方米或總容積大於 2800 立方米及等於或小於 7000 立方米，應安裝火災自動探測系統。（其他情況參照《防火安全規章》第 52、53 條）
2. 消防設備及應採取之措施：
 - 2.1 通往閣樓之樓梯，應採用遇火反應為 M0 級之材料建造(如磚石結構、金屬等)及寬度按相關規定實施。（《防火安全規章》第 12 條及第 17 條）
 - 2.2 通往一樓(閣樓)或地庫之樓梯，應採用遇火反應為 M0 級之材料建造。（第十七條）
 - 2.3 若設於場所內以電力作為開啓方式之門/趟門，應配有為易於開啓之手動方式開啓及當發生火災時/電力中斷時，應確保出口門保持經常開啓。
 - 2.4 場所內若裝有鏡飾，其面積及所設之位置不應誤導使用人對出口或疏散通道之識別。
 - 2.5 場所之間隔應盡量使用不可燃材料(如磚牆等)，倘若使用可燃材料作間隔牆、天花、裝飾等，則此等部份應以合格及認可之防火產品(F.R.P.)適當保護，以便達到提高抗火

能力和降低易燃性。(《防火安全規章》第 3 條)

- 2.6 在出路(疏散通道)上應有長期運作之安全標誌(參考《防火安全規章》附件 I 之特徵 - 綠色底白色圖案或文字)及緊急照明,其指示應明確易懂且位置適當,能指引佔用人到達出口而無產生誤解之弊。(《防火安全規章》第 23、24 條)
 - 2.7 電力設施之安裝,應使其既不引起火災也不導致蔓延。(《防火安全規章》第 32 條)
 - 2.8 茶水間內用作準備食物/飲品之設備,應使用電力,其設施應按照安全條件規範來實施。(《防火安全規章》第 32 條)
 - 2.9 當場所內預計定員超過 50 人時,應安裝一套警報及警報系統。(《防火安全規章》第 54 條)
 - 2.10 當場所設有獨立間隔,且間隔之預計定員超過 20 人時,應安裝一套聲響警報系統。(《防火安全規章》第 54 條)
 - 2.11 場所內應設置適當數量之滅火筒,每 200 平方米設置一個,同時每一場所不能少於兩個,且應適當分佈以符合從任何位置取用最近滅火筒之距離不超過 15 米;(《防火安全規章》第 55 條)
 - 2.12 場所內若設有獨立使用間隔(如 VIP 房、卡拉 OK 房等),則該等間隔應設置有聲響廣播及報警系統,其作用是當發生火警時,可以透過廣播通知場所內所有人,特別是在獨立間隔內的使用者;
 - 2.13 倘若場所內設有假天花、燈具、吊飾等,其設置不應影響固定自動灑水式滅火系統(Sprinkler)之噴水覆蓋範圍;
 - 2.14 食物升降機的設置,不應對消防安全(分隔)構成影響。(如連接使用石油氣廚房與其他區域及穿越隔火間隔等地點;
 - 2.15 冷藏室內之出口門旁設置一個手動開關,確保使用人在冷藏室關門或上鎖之情況下,能通過上述手動開關開啟冷藏室之門。
 - 2.16 應在靠近通道處及各間隔內等適當位置張貼一覽表(位置指示圖),清楚指示疏散通道。
 - 2.17 地點應至少有配合環境之火災自動探測系統保護。
3. 材料認證
- 3.1. 倘若在場所使用須獲認可的物料如防火玻璃、防火門等,需遞交有關物料或產品的耐火性能測試報告,及遵守以下的要求:
 - 3.1.1. 所遞交的檢驗報告應由澳門大學或國家級的檢測中心發出,且有關的檢驗報告必須為正本或經過鑑證的複印本;
 - 3.1.2. 應由技術員負責編製相關的設計說明書,當中應明確指出所選用的物料或產品名稱及型號、使用位置、耐火等級、使用數量等資料;
 - 3.1.3. 為確認現場所安裝的物料或產品與所呈交的檢驗報告內的物料或產品相符,申請者應附上相關的訂貨單、送貨單或收據等資料;
 - 3.1.4. 倘若需認可的為防火玻璃,遞交由技術員簽署的聲明書,聲明現場所使用的物料或產品在耐火性能方面均不低於傳統的磚牆或混凝土牆;
 - 3.1.5. 倘若需認可的為防火木門,遞交由技術員簽署的聲明書,聲明現場所使用的防

火門在耐火性能方面均不低於法例規定須使用的 CRF60 或 CRF30 之防火門及鋼線玻璃的性能。

- 3.2. 倘若場所設置地毯及窗簾，應遞交樣本予消防局測試是否符合規格，否則需作耐火處理(由合資格消防公司噴防火漆及遞交有效之證明書)。

4. 倘若有關場所設立於已獲土地工務運輸局批准以非本地區之現行法例(如：IBC)之規範而設計之建築樓宇中，其遞交之建築設計圖則/消防系統設計圖則中，應先經獲土地工務運輸局認可的第三方認證機構作出評估。並遞交相關之評估報告，同時認證報告書應標示所認證之圖則編號及日期。

5. 日後營運注意事項：
 - 5.1 疏散出口及通路應保持暢通不阻塞(《防火安全規章》第 10 條)；
 - 5.2 場所內所有工作人員，對發生火警時應採取的行動及滅火筒之使用，須有充份認識(《防火安全規章》第 55 條)；
 - 5.3 儲藏室擺放的物品，不能是所隱含的火災危險為高的物品；並且不能在此進行有明顯火警危險之活動。尤其禁止存放液體或氣體燃料之容器(《防火安全規章》第 83 條)；
 - 5.4 應訂定一套緊急事故應變計劃，並定期演習及作出檢討；
 - 5.5 貨物之擺放方式不應妨礙任何消防設施之運作或使用；
 - 5.6 若存於易燃或化學物料應裝載於合適容器內，外面清楚標示物品名稱，遇水反應等性質；
 - 5.7 有關抽氣設備、過濾油煙及消除氣味系統應定期作出清潔，以減低火警危機。

五、環境及衛生條件

(A) 供存養鮮活水產作售賣之魚缸/魚池設施：

1. 魚缸/魚池必須固定設置於場所內，其設置應以易於清潔和維護，以及不會對場所外公共衛生構成妨礙為原則；
2. 魚缸/魚池的底部及周圍表面，必須用平滑、堅固、防水、防腐蝕、易清潔和消毒的材料鋪砌或製造；
3. 魚缸/魚池必須連接到公共供水網絡 (即：自來水)；
4. 在魚缸/魚池鄰近應有足夠乾爽及清潔的區域或空間，以存放包括魚缸/魚池過濾系統配件、專供魚缸/魚池清潔使用刷子、高壓射水龍頭，以及魚缸/魚池清洗專用膠手套在內的各種魚缸/魚池清潔維護器材；而該等區域或空間應設置在場所內，同時不應與場所外環境直接相通；
5. 採取有效措施防止污水流出公共街道，如魚缸/魚池存取魚類的開口面向店內；若須將開口面向各公共街道時，應於魚缸/魚池與公共街道之間預留適當空間，並安裝適當之明渠，使運作時產生之污水透過明渠排放。

(B) 廚房：

1. 應有充足之照明及直接或人工通風裝置；
2. 應設有能有效更新空氣、控制及處理排出之油煙及異味之系統及裝置；
3. 廚房之牆壁、天花以及有關輔助設施之飾面應為堅硬、防水、防腐蝕及易清潔之材料；
4. 廚房及餐具室地板應以堅硬、防水、防滑、防腐蝕、不易積垢及容易有效清洗和消毒的物料製造，且應平整、無裂縫，並具有良好的排水系統；
5. 在廚房及與其相連的進入通道區域，牆壁應鋪以瓷磚、大理石或任何其他平滑、防水及淺色的材料至 1.50 米的高度或以上，與地板或其他牆壁之接駁處為弧形；
6. 處理食物的員工必須經常保持雙手清潔。因此，廚房入口處及廚房適當位置應設有供工作人員使用的洗手盆（建議：每 20 名員工至少須有 1 個），並應適當地裝有虹吸彎管及連接公共污水網。同時，應隨時備有皂液、一次性抹手紙巾或作為代替的電動乾手機；
7. 廚房內應具有特定空間以存放業務上所使用的烹調用具、飲食器皿及刀叉（建議：廚房內每 1 平方米應有 0.02 立方米的空間撥作設置碗碟櫃之用）；
8. 應設有與其最大客容量及特點相符的、設有監測溫度及警報系統的冷藏設施，以保存食物及飲料；
9. 如會接觸食物的容器、設備及工具表面，應以平滑、堅固、不吸水、防腐蝕及易於清潔和消毒的材料（如：不銹鋼）製成，並與場所的活動及最大客容量相符；
10. 建議設有與最大客容量相一致的、用以儲存檯布、杯碟、刀叉及供顧客使用的用具的餐具室。若然條件不足，仍應設有專櫃，而該等專櫃應保持關閉、鋪以防水物料、通風、容易清潔、及能防止塵埃及老鼠蟑螂的侵入；
11. 倘場所內涉及生食海產品加工工序，宜設置專間或於獨立指定位置內進行，並以可識別之專用器具配製生食海產品，保障其不受其他食物及環境污染；
12. 應保持工作環境地面清潔及不得積水；廚房地面應鋪上防滑材料，但不應鋪設或臨時鋪設用吸水物料製成的地氈、地蓆或類似替代物，亦不建議使用木或其他物料造成的地板及/或踏腳板；
13. 私人財物，包括個人衣物、鞋襪、行李、雨具、梳洗用品等均不得存放於廚房和食物儲存室內；
14. 不得有任何可造成無法視察、清洗和消毒的區域裝飾，例如牆壁襯板；
15. 應根據其特點和最大客容量備有用以儲存食品及飲品、以及存放玻璃瓶的區域；
16. 應保持工作環境整潔及各通道暢通；
17. 須提供可飲用水；
18. 須於當眼處或易於到達的地方設置急救箱，並放置足夠的急救物品、以中葡文記錄的急救箱管理者名單及其聯絡資料一份；急救箱管理者應定期檢視藥品的數量及有效日期，以保障急救物品安全使用；
19. 使用已安裝適當的防護設備之機器，並於當眼之處張貼機器操作指示及安全須知；
20. 應具有特定空間存放刀具，刀鋒部份必須妥善遮護；

21. 化學物品須儲存於適當地方；
22. 盛載化學品的容器須蓋好及貼上適當標籤；
23. 須備有機械輔助設備，以供員工搬運重物時使用。

(C) 衛生設施：

1. 衛生設施內所有設備需經常保持清潔及良好運作狀態；
2. 所有衛生設施應設有自來水，其功能區域應適當而無危險；
3. 衛生設施的門應設有自動關閉的門鉸系統；
4. 衛生設施應有直接或人工通風裝置以便能不斷更新空氣；
5. 牆壁、地板及天花應以防水、防腐蝕和消毒且易清潔之材料裝修；
6. 在衛生設施及與其相連的進入通道區域，牆壁應鋪以瓷磚、大理石或任何其他平滑、防水及淺色的材料至 1.50 米的高度或以上，與地板或其他牆壁之接駁處為弧形；
7. 不得有任何可造成無法視察、清洗和消毒的區域裝飾，例如牆壁襯板
8. 具有良好的排水系統；
9. 衛生設施應隨時備有皂液、一次性抹手紙巾或作為代替的電動乾手機，及必不可少之個人衛生用品，並具備照明及固定之鏡子，而每一設有便池的分格應經常地備有衛生紙；
10. 衛生設施不可直接與任何儲藏、保存或準備食物製品的區域相通，且應以適當的方式設置以便不直接面向顧客使用區；
11. 顧客方面，衛生器具的最小數目可參閱本《指南》附件一表 II；
12. 員工方面，衛生器具的最小數目為每 40 名男性或每 30 名女性 1 個便池及 1 個洗手池；
13. 衛生部門不鼓勵及不建議場所不設置供其顧客及員工專用的廁所。倘若擬開設的場所本身沒有衛生設施，但所在的商業大廈或商場設有公用廁所供這些場所的顧客和員工使用，則應在執照的申請書中申明。地區衛生監督將視乎情況而作出意見。
14. 如餐廳有需要使用商業大廈或商場內的公用廁所，這公用廁所必須與場所位處同一樓層上，同時只可供場所的顧客和員工專用。

(D) 冷藏庫：

1. 冷藏庫須設有適當的照明；
2. 冷藏庫內須設有警鐘等適當的警報系統，以及有可正確指示庫內溫度的溫度計；
3. 須保持冷藏庫地面清潔及不得積水。

(E) 食物升降機：

1. 食物升降機必須整部以平滑、堅固、不吸水、防腐蝕及易於清潔和消毒的材料（如：不銹鋼）製造，所有攔板都必須能夠拆除，以方便清潔；
2. 若只裝設一部食物升降機時，則：
 - 2.1. 升降機只限用作運送食物及潔淨碗具；或

2.2. 須將該升降機間格一分為二，上格供擺放食物及潔淨碗具，下格則供擺放殘羹及不潔碗具。

3. 若裝設超過一部食物升降機時，則均需對每一部升降機的特定用途作出清楚標識。例如在升降機之當眼處標出「食物及潔淨碗具專用」，又或「不潔碗具專用」等字眼；
4. 須於當眼處張貼食物升降機的操作安全守則；
5. 食物升降機須設有安全之訊號系統以聯絡各層；
6. 食物升降機必須裝有互鎖式設計之安全裝置。

(F) 照明及通風系統：

1. 所有場所均應具有適當的照明和通風，並以自然的較為可取，但亦可使用人工的照明及通風設備或裝置以改善環境條件；
2. 當自然通風不足或不可能時，場所須設置具持續更新空氣的強化人工通風功能的設施。建議設置其新鮮空氣入口以及廢氣排出口於戶外離地面至少 2.5 米高的地方；
3. 強化通風應具有至少每人每小時 17 立方米的通風量，並應在場所每一間隔的不同點設有獨立的進氣口和出氣口；
4. 新鮮空氣入口與廢氣排出口不得過於接近，以防廢氣倒流；
5. 所有氣槽須能防止老鼠進入；
6. 通風系統的排放口不得設於任何會或相當可能會對公眾造成煩擾或不便的地方。

(G) 隔油井：

1. 按照場所內售賣食物所含的油脂量而界定其須設置隔油井的類型。但當場所內沒有現場加工食物，只售賣飲品、零食等不產生大量油脂的食物時，則不要求設置隔油井；
2. 當場所是以售賣飲料為主，同時亦售賣油脂產量較低的食物，則必須設有 A 型級隔油井(詳情請參閱本《指南》附件一表 III)；
3. 當場所是以售賣食物為主，例如售賣油脂產量較高的食物，則必須設有 B 型級隔油井(詳情請參閱本《指南》附件一表 III)；
4. 隔油井為具有過濾、沉澱和降溫功能之沙井，為方便清理和檢查工作之進行，需建造有適當強度且容易開啟之輕型井蓋隔油井，主要分為兩種設置方式：
 - 4.1 地下式：藏於地面以下；
 - 4.2 地上式：設置於地面。
5. 一般情況下，必須優先設置地下式隔油井。當地舖下層因地庫、停車場或結構影響，不能設置地下式隔油井時，才可設置地上式，但必須取得權限技術部門的有利意見後才可建造；
6. 隔油井應設置於場所自身範圍內容易清理和檢查之位置。除特殊情況外，一般不可設置於公共地方（大廈內公共地方或公共街道），以免影響其他業權人或公眾；
7. 隔油井應設置在洗滌區內，並應遠離食物準備及貯存區；
8. 應有適當的空間裝置足夠容量或數量的隔油井；

9. 所有收集自場所的油脂廢水，包括來自水槽、洗碗盆、灶台和地面排水渠等之污水，都必須以管道接駁至隔油井，經隔油井過濾、沉澱和降溫，才可排放到大廈內部公共污水網；
10. 隔油井接駁至大廈內部污水網，不能影響原有下水道之排水和用戶之使用；
11. 當隔油井容積較大，且場所內沒有條件設置時，在取得權限技術部門的有利意見後，可設置多個容積較小之隔油井，但數個小容積隔油井之容積總和必須大於原先需設置之隔油井之容積，且每個小容積隔油井規格不能小於 A 型級最小隔油井；
12. 當地上式隔油井設置於洗碗盆下面時，由於隔油井高度等於或大於 0.9 米，將會影響洗碗盆正常使用。因此，除將隔油井設置緊貼結構樓板（去除地面裝修層）外，尚需加高工作地面，以便使用者安全使用洗碗盆。

備註：以上關於隔油井的要求，為按市政署《飲食及飲料場所一站式發牌程序申請指南》的標準而提供。

(H) 抽氣設備：

1. 抽氣扇須安裝防護罩（風扇外罩）。

(I) 油煙控制系統及處理異味設備：

1. 廚房及其他用於準備及烹調食物的區域，應裝設適合其區域功能的收集和處理油煙的控制系統及處理異味設備，而其運作不應對第三者構成不便或損害。

(J) 排污系統：

1. 場所內的廢水應直接排放入公共污水網絡，而所有排放廢水的設施（如：洗碗池、水槽、洗手池、便池、尿池及浴盆）均應適當地裝上虹吸彎管隔氣設備。

(K) 排水系統：

1. 廚房、水吧、餐具室及衛生設施的地板應輕微傾斜，引向有渠蓋或類似裝置的排水口。

(L) 供水系統：

1. 餐廳應具有公共自來水供應。

(M) 固體廢料處理設備：

1. 所有場所需設有獨立分隔儲存固體廢料之空間，又或設有有蓋的、收集垃圾的容器，其數量及容量應與場所的顧客容量及頻率相適應；
2. 場所產生之固體廢料需運往氹仔焚化中心處理，以確保場所內及公共地方之環境衛生情況；
3. 經營場所產生之固體廢料，不得棄置於設在公共地方的垃圾房或垃圾桶內外，而場所廢料容器放置在街上等候收集之時間，應與清潔公司商討，不得長時間放於街上，以免影響環境衛生及路人通過。

(N) 噪音管制：

1. 這些建議旨在給予餐廳一些關於隔音和吸音方面的最低指標，避免在營業時產生噪音，因場所內機器或器材運作時產生的噪音必須符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》之相關規定，且不應對第三者構成不便或損害，噪音屬違法行為可遭起訴及科處罰款。
2. 如有需要，可為朝向易受噪音影響地方的噪音源頭加上消滅噪音的設施，例如安裝隔音板、隔音罩、滅聲器或隔音百葉窗板。

3. 隔音及改善加工之建議：
 - 3.1 在距離石屎天花 30 厘米處安裝以石膏板造成且厚度不少於 3 厘米的假天花，並於假天花上鋪上不少於 10 厘米厚且比重不少於 50kg/m³ 的玻璃棉；
 - 3.2 牆身需鋪上吸音材料。
4. 正面外牆之建議
 - 4.1 若正面外牆為玻璃，玻璃厚度不能少於 5 毫米，框架的縫隙應盡量細小，且能開關的框架應以橡膠墊覆蓋縫隙。窗簾或捲閘槽內應加上一層如玻璃棉的吸音材料；
 - 4.2 不透光的正面外牆應由一層厚度 22 厘米或兩層 11 厘米+7 厘米的磚牆造成，牆身兩面均須塗上灰泥；
 - 4.3 向街的門戶必須保持緊閉；
 - 4.4 使用雙層門。
5. 其他牆身之建議：
 - 5.1 如隔鄰非為同類場所，應考慮在牆身鋪上吸音材料。
6. 音響設備之建議：
 - 6.1 喇叭、“低音揚聲器”和其他同類設備（如能發聲的電視螢幕）均不能直接安裝或懸掛於建築物的構架上（如天花、樑和柱）；
 - 6.2 安裝的配件應能特別減低聲音震動所引致的影響，這些配件通常可在專門店找到；
 - 6.3 不能將喇叭和揚聲器放置在場外，即使場外放有桌椅；
 - 6.4 午夜十二時後應減低“低音”聲浪。

(O) 防止蚊蟲孳生的措施：

1. 所有間隔均應設有屏障以阻止動物病媒及病源（老鼠、蟑螂等）的滋生、繁殖，及阻止其經由窗、門、管道或地板、牆及天花的其他開口處的洞孔通過；
2. 廚房及其他用於準備及烹調食物的區域，以至顧客使用區均應設有有效的電滅蟲系統，其數量與目標區域應相適應。

(P) 儲藏室、通道或任何其他間隔：

1. 天花、牆壁及地板均應鋪以堅固、不可燃、防腐蝕及容易清洗的物料；
2. 應避免任何可造成無法視察、清洗和消毒的區域裝飾，例如牆壁襯板或假牆。

申請者參考本《指南》第 I 至 III 部分各項內容籌備有關餐廳的計劃後，接著可親臨土地工務運輸局及旅遊局分別辦理更改工程計劃及餐廳准照的申請手續。

IV 申請核准更改工程計劃

1 核准更改工程計劃的申請應向土地工務運輸局遞交

1.1 需要遞交的文件：

(1)	《M6-申請核准更改工程（修改）計劃》(旅遊局發牌場所專用) (U068C)
(2)	物業登記書面報告正本或經鑑證副本
(3)	倘為租客，業權人同意書正本或經鑑證副本 (U038C)
(4)	倘為受權人，授權書正本或經鑑證副本
(5)	編製計劃責任聲明書 ^[1] (U002C)
(6)	工程說明書（各專業計劃應獨立遞交相關的工程說明書，並應連同編製計劃的責任聲明書副本）
(7)	^[1] 位置圖
(8)	^[1] 已核准圖則
(9)	^[1] 重合圖則
(10)	^[1] 擬更正圖則
(11)	^[1] 供水專業圖則/計算書 ^[2]
(12)	^[1] 排水專業圖則/計算書 ^[2]
(13)	^[1] 結構專業圖則/計算書 ^[2]
(14)	^[1] 消防專業圖則/計算書 ^[2]
(15)	^[1] 供電系統專業圖則/計算書 ^[2]
(16)	^[1] 空調/通風/排煙系統專業圖則/計算書 ^[2]
(17)	^[1] 燃氣/燃料系統專業圖則/計算書 ^[2]
(18)	^[1] 升降機類設備專業圖則/計算書 ^[2]

^[1] 必須為已在土地工務運輸局註冊的工程師或工程技術員簽署；

^[2] 當工程涉及時需遞交之文件

1.2 副本數量：遞交申請時，除須附上正本 1 份外，並應附上《M6-申請核准更改工程（修改）計劃》(旅遊局發牌場所專用)(U068C)表格第 3/5 頁至 5/5 頁「連同遞交的文件」內備註欄所指的副本數量。

1.3 自編頁碼：申請者須自行將所遞交的文件進行編碼。由申請表作為第 1 張開始。

2 於填寫《M6-申請核准更改工程（修改）計劃》(旅遊局發牌場所專用) (U068C) 申請表時可一併作出工程准照的申請及同時遞交《S1-動工申請》，詳細內容見本《指南》「V - 申請工程准照」及「VII - 施工」。

3 在《申請核准更改工程（修改）計劃》表格內屬於選擇「合法化」選項時，應注意如下：技術員及建築商/建築公司的聲明書內須指出現場已實施的工程與所遞交的工程計劃內容相符。

4 稅項（涉及土地工務運輸局）：

- 4.1 編製每一專業計劃：澳門幣 600 元；（於遞交計劃時繳付）
- 4.2 合法化工程計劃所徵收的稅項為平常稅款之三倍（不包括編製計劃、指導工程及實施工程的稅項）。（於核准計劃時繳付）
- 5 審理期限：75 天。
上述期限包括文件整備時間 15 天、向其他部門諮詢意見時間 30 天及土地工務運輸局審理時間 30 天。（土地工程運輸局審理時間由收到最後一份回覆意見起計算，即由收到最後一份回覆意見後才進入本局的審理程序。）
- 6 其他相關申請，如：
 - 6.1 申請核准修改計劃：因應行政當局發出的意見或申請者主動對計劃內容作出改動時，申請者應於發出工程准照前至竣工前申請核准更改工程修改計劃，遞交文件基本與本節第 1.1 點所列出的相同。
 - 6.2 發出工程准照前，申請更換編製計劃的技術員，須遞交以下文件：
 - 6.2.1 申請書；
 - 6.2.2 原來技術員的放棄擔任相關責任的聲明書，並須於聲明書內註明放棄擔任的日期；
 - 6.2.3 新技術員承擔相關責任的聲明書，並須於聲明書內註明承擔責任的起始日。
(U002C)

V - 申請工程准照

- 1 工程准照申請應向土地工務運輸局遞交
 - 1.1 可於填寫《M6-申請核准更改工程（修改）計劃》(旅遊局發牌場所專用)(U068C)申請表時一併作出；
 - 1.2 倘不屬於 1.1 點的情況，則須透過《L1-申請發出工程准照》表格獨立作出；(U011C)
 - 1.3 獲批准發出工程准照的基本條件為：
 - a. 計劃被評為核准或附帶條件核准（不包括被評為獲發可行意見）
 - b. 已遞交合資格人士或公司的指導工程及實施工程的責任聲明書。
 - c. 已遞交符合第 40/95/M 號法令所規定的預防工作意外和職業病保險單(下稱勞工保險)，尤其注意下列各項：
 - 投保人須為工程所有人或實施工程的建築商/建築公司；
 - 註明工程性質（須與申請表內所述相符）；
 - 註明工程地點（須與申請表內所述相符）；
 - 列明勞工保險開始及終止日期時間；
 - 註明勞工保險之保額；
 - 註明相關適用法例；
 - 勞工保險不可屬於暫保單（cover note）。
 - 1.4 所需文件
 - a. 《M6-申請核准更改工程（修改）計劃》(旅遊局發牌場所專用)(U068C)或《L1-申請發出工程准照》(U011C)；
 - b. 預防工業意外及職業病保險正式文件，不接受暫保單（cover note）；
 - c. 指導工程技術員的責任聲明書；(U019C)
 - d. 實施工程的建築商/建築公司責任聲明書。(U020C)
- 2 稅項（涉及土地工務運輸局）：
 - 2.1 指導每一工程：澳門幣 600 元；(於發出工程准照時繳付)
 - 2.2 實施每一工程：澳門幣 600 元；(於發出工程准照時繳付)
 - 2.3 工程准照期限每 60 天或不足 60 天：澳門幣 1,200 元。(於發出工程准照時繳付)
- 3 審理期限：15 天。
- 4 其他相關申請，如：
 - 4.1 工程准照的延期與續期
 - a. 屬於更改工程計劃的情況：填寫《L2-工程准照－延期/續期申請》表格(U012C)，按表內說明遞交所需文件及遵守表內的【注意事項】。
 - 4.2 發出工程准照後，申請更換技術員或建築商，須遞交以下文件：
 - a. 申請書；
 - b. 原來技術員/建築商的放棄擔任相關責任的聲明書，並須於聲明書內註明放棄擔任的日期；
 - c. 新技術員/建築商承擔相關責任的聲明書，並須於聲明書內註明承擔責任的起始日；(U002C / U019C / U020C)
 - d. 工程准照正本，以便作附註。

VI - 餐廳的開業/更改設施申請

1 餐廳的開業/更改設施申請應向旅遊局遞交

1.1 需要遞交的文件：

(1)	申請開業表格/申請更改設施表格
(2)	同類場所調查表
(3)	倘申請者為公司，須由公司合法代表按其身份證明文件上之簽名式樣簽署有關申請表格，並附上簽署人的身份證明文件影印本（正面及反面影印在同一版）
(4)	倘申請者為個人，須按身份證明文件上之簽名式樣簽署有關申請表格，並遞交身份證明文件影印本（正面及反面影印在同一版）
(5)	倘申請者授權他人為其作出申請，須遞交已作簽名公證認定之授權書正本或鑑證本，並附上被授權人的身份證明文件影印本（正面及反面影印在同一版）
(6)	過去 3 個月內由商業及動產登記局發出的公司登記證明書正本 ^[1]
(7)	財政局的開業申請書 M/1 表格影印本 ^{[1][2]}
(8)	場所價目表 ^[1]
(9)	工程敘述備忘及說明備忘
(10)	尺寸為 18cm x 24cm 之樓宇各正面照片 ^[3]
(11)	建築專業計劃圖則，見本《指南》第三章「一、建築專業」
(12)	簡化牌照申請程序聲明書
(13)	如場所安裝有音響系統，須遞交場所安裝的隔音和吸音設施的設計，包括設計細節、設計圖則、有關材料的技術指標及說明書 a. 如設有喇叭、卡拉 OK 音響設備，須提供： (a) 音響設備的佈置平面圖； (b) 音響設備輸出聲音之頻譜特性； (c) 相應隔音隔振的措施、設備及材料等圖則及資料； b. 如場所設有戶外音響設備及設有特殊表演，則須提供相關圖則及資料（如戶外燈光表演、戶外音樂噴泉及其他戶外設備等）。
(14)	如場所設有立面招牌、裝飾燈及/或戶外電子顯示屏，須遞交相關的圖則及資料

^[1] 適用於開業申請；

^[2] 可於申請檢查時遞交；

^[3] 適用於開業申請且屬在已獲發使用准照的樓宇內設置場所。

1.2 副本數量：遞交申請時，除須附上正本 1 份之外，如場所開設於興建中的樓宇內，尚應附上 6 份副本^[4]；如場所開設於已獲發使用准照的樓宇內，則應附上 4 份副本^[4]。

^[4] 當場所是在第 11/2013 號法律第 117 條所指的紀念物、具建築藝術價值的樓宇、建築群、場所或緩衝區內設立，可能需向旅遊局多遞交 1 份副本，用於向文化局徵詢意見。

1.3 工程敘述備忘及說明備忘，其內容包括：

- a). 樓宇建築特徵；
- b). 所用之飾面及裝飾之材料；
- c). 場所之一般特徵以及公共區域及服務區域之特別特徵；
- d). 預計工程開始及結束之日期；
- e). 廚房設備相關資料及佈置平面圖；
- f). 油煙排放口的位置、高度、面向及與鄰近建築物之距離等；
- g). 煙囪及相關管道的位置、尺寸及材質等；
- h). 集排氣系統的資料，例如煙罩及風管的尺寸、風速等；
- i). 油煙處理設備的資料，例如設備的油煙可處理及去除油煙效率、產品技術說明文件等；
- j). 廚房的油煙產生量，例如爐頭數量及爐具種類等；
- k). 煮食所用之燃料種類等；
- l). 如場所設有隔油井，須說明擬設置之隔油井規格及設置方案，如與其他場所共用隔油井，則另須提供共用場所名稱及座位數目資料。

1.4 在申請開業表格上需填寫餐廳擬使用的名稱。根據 4 月 1 日第 16/96/M 號法令第三十四條規定，場所的名稱應用中文及葡文表示，可在需要時加入英文名稱或其他語文名稱。請注意擬採用之名稱在各語文中應基本對應。

1.5 在審理申請時，旅遊局需要聽取在各類事務上有特定權限部門的意見，包括：土地工務運輸局、消防局、市政署、衛生局及環境保護局(在屬於第 11/2013 號法律第 117 條所指的紀念物、具建築藝術價值的樓宇、建築群、場所或緩衝區內設立場所，還須向文化局徵詢意見)，諮詢意見時間為 30 天。倘有關申請符合要求，旅遊局在收到最後一份部門回覆的贊同意見起計算，於 25 個工作天內批核申請計劃並通知申請者。

VII - 施工

- 1 經旅遊局批准有關計劃，並取得土地工務運輸局發出的工程准照及動工申請獲批准後，申請者可開始按已批准的計劃進行施工：
 - 1.1 動工申請應向土地工務運輸局遞交
 - a). 可於遞交《M6-申請核准更改工程（修改）計劃》(旅遊局發牌場所專用) (U068C) 申請表時，一併透過《S1-動工申請》表格作出，並按表內的說明遞交所需文件和遵守表內【注意事項】；(U017C)
 - b). 可於遞交《L1-申請發出工程准照》申請表時，一併透過《S1-動工申請》表格作出，並按表內的說明遞交所需文件和遵守表內【注意事項】；(U017C)
 - c). 倘不屬於 1.1a)或 1.1b)點的情況，亦可單獨透過《S1-動工申請》表格作出，並按表內的說明遞交所需文件和遵守表內【注意事項】。(U017C)
 - 1.2 審理期限： 8 天。
 - 1.3 根據八月二十五日第 8/2014 號法律的規定，在星期日及公眾假期之全日，以及在平日晚上 7 時至翌日上午 9 時，不准進行可產生任何騷擾噪音的更改、保養及維修工程。
- 2 裝修工程及設備安裝須在 6 個月內進行，如場所開設於興建中的樓宇內，則為 18 個月。
- 3 若在裝修或改建工程的施工期間，發現有需要對已批准的計劃作出更改，申請者必須向旅遊局及土地工務運輸局遞交修改計劃。
- 4 施工期間，承建商必須遵守第 44/91/M 號法令核准的《建築安全與衛生章程》及第 3/2014 號法律《建築業職安卡制度》的規定。

VIII - 檢查

- 1 當工程完成時，應向土地工務運輸局遞交工程竣工通知：
 - 1.1 須填寫《N1-工程竣工通知》表格（U033C），連同遞交下列文件：
 - a. 指導工程技術員的聲明書；（U036C）
 - b. 實施工程建築商/建築公司的聲明書；（U037C）
 - c. 工程紀錄簿；
 - d. 如工程涉及增加新升降機類設備時，應按《私人工程升降機類設備的審批、驗收及營運制度指引》的要求遞交升降機類設備的竣工通知，有關指引可於土地工務運輸局(www.dssopt.gov.mo)網頁內參閱或下載。
 - 1.2 如在遞交《N1-工程竣工通知》表格時，需遞交更改工程修改計劃，則須按「III—編製計劃及注意事項」所述另行遞交，並在《N1-工程竣工通知》的〈其它資訊性資料〉欄內註明：並於 xxxx 年 xx 月 xx 日同時遞交了更改工程修改計劃（但建議申請者倘需遞交更改工程修改計劃，應於竣工前 30 天遞交，以免影響竣工檢驗的安排）。
- 2 申請者應在接獲旅遊局通知批准其計劃後起計 6 個月內申請檢查設施，如場所開設於興建中的樓宇內，則為 18 個月內。申請者需注意，如逾期申請檢查將導致有關批准失效，在此情況下，申請者需重新向旅遊局遞交開業／更改設施計劃以供審批。
- 3 檢查由旅遊局安排，並將工程計劃及對場所設施的驗收一併進行。申請者須向旅遊局提交下列資料，以申請安排檢查：
 - 3.1 場所檢查申請表；
 - 3.2 場所之開業申報表(M/1)影印本^[1]；
 - 3.3 土地工務運輸局發出的工程准照、N1-工程竣工通知及收據副本，或合法化計劃的核准公函副本及已繳付的稅單副本。
 - 3.4 核准計劃的蓋印核實副本(建築專業已同時由申請者向旅遊局遞交，因此不需再提供)；
 - 3.5 實地檢查費用：每次澳門幣 500 元
 - 3.6 發出執照的費用^[1]：
 - a. 豪華級餐廳：澳門幣 12,500 元（另加 10%印花稅）；
 - b. 一級餐廳：澳門幣 7,500 元（另加 10%印花稅）；
 - c. 二級餐廳：澳門幣 7,500 元（另加 10%印花稅）。
 - d. 以上執照費用，需另加上於《澳門特別行政區公報》上刊登執照摘錄的費用：澳門幣 1,000 元(多退少補)；
- 4 實地檢查將會在旅遊局收到檢查申請後起計 14 個工作天內安排進行，並會通知申請者檢查的時間日期，以便作出準備。實地檢查當日，旅遊局將聯同相關部門組成委員會到場所核實有關申請計劃，而申請者或代理人應與其計劃相關的技術人員同時出席。驗收完成後，隨即發出聯合檢驗筆錄，筆錄副本交予申請者知悉和遵守。
- 5 若檢查委員會查得該工程完全符合已核准的圖則，以及已有效執行各參與部門的意見，同時場所內的各項設施及設置均符合法定標準，旅遊局將自通過檢查之日起計 15 日內發出執照。

^[1] 屬開業申請的情況。

- 6 如場所當日未能通過實地檢查，申請者需在給予的限期內依照委員會的建議改善場所情況；完成後需通知委員會再次對場所進行檢查，予以核實。
- 7 當申請者取得旅遊局發出的場所執照及在財政局完成開業登記後，場所才可開業營運。

備註：

- ✧ 如場所員工人數超過 30 人，勞工事務局代表將會參與場所實地檢查，關於職業安全健康的事宜，可參閱本《指南》附件六；
- ✧ 餐廳營業執照的續期費用：
 - a). 豪華級：澳門幣 6,250 元（另加 10%印花稅）；
 - b). 一級：澳門幣 3,750 元（另加 10%印花稅）；
 - c). 二級：澳門幣 3,750 元（另加 10%印花稅）。
- ✧ 執照需每年續期一次，續期時間於每年 10 月。根據 4 月 1 日第 83/96/M 號訓令第 131 條規定，逾期續期須繳付相當於上列所定金額兩倍之費用。
- ✧ 應留意，不論在任何情況下場所均不可作居住用途，即使屬暫時性亦然(例如員工宿舍)。

附件一

- 表 I – 場所作業區域基本面積表
- 表 II – 場所客用衛生設施數量表
- 表 III – 隔油井規格表 (由市政署提供)

附件一

表 I

餐廳廚房最小面積表：

場所總面積	廚房的最小面積	廚房+餐具室+儲藏室+準備及製作食物之其他區域之最小面積
100 或 100 m ² 以下	06 m ²	場所有頂部分總面積之 30%，但不得小於 09 m ²
101-150 m ² 以下	10 m ²	場所有頂部分總面積之 25%，但不得小於 27 m ²
151-250 m ² 以下	10 m ²	場所有頂部分總面積之 23%，但不得小於 36 m ²
250 m ² 以上	14 m ²	場所有頂部分總面積之 21%，但不得小於 54 m ²

表 II

餐廳的顧客衛生設施數量表：

客容量 (顧客人數)	衛生設施	
	女士	男士
少於 100	1 個衛生間+1 個洗手池	1 個衛生間+1 個洗手池+1 個尿池
101-200	2 個衛生間+2 個洗手池	1 個衛生間+1 個洗手池+2 個尿池
201-300	3 個衛生間+2 個洗手池	2 個衛生間+2 個洗手池+3 個尿池
多於 300	4 個衛生間+3 個洗手池	3 個衛生間+3 個洗手池+4 個尿池

表III

A 型級隔油井

隔油井級別	座位數目(人)	最小隔油井容積(公升)	內部尺寸(公分)			總深度(公分)	頂高(公分)	出入水口管徑(公分)
			總長度	寬度	深度			
1	座位人數≤10	300	100	60	60	90	30	10
2	10<座位人數≤15	360	120	60	60	90	30	10
3	15<座位人數≤20	450	150	60	60	90	30	10
4	20<座位人數≤50	1100	150	70	70	105	35	10
5	50<座位人數≤80	1700	170	80	80	120	40	10
6	80<座位人數≤100	2015	180	80	80	120	40	10
7	100<座位人數≤120	2300	200	90	90	135	45	10
8	120<座位人數≤160	3100	220	105	90	135	45	15

B 型級隔油井

隔油井級別	座位數目(人)	最小隔油井容積(公升)	內部尺寸(公分)			總深度(公分)	頂高(公分)	出入水口管徑(公分)
			總長度	寬度	深度			
1	座位人數≤10	300	120	60	60	90	30	10
2	10<座位人數≤15	450	150	60	60	90	30	10
3	15<座位人數≤30	1100	150	70	70	105	35	10
4	30<座位人數≤50	1700	170	80	80	120	40	10
5	50<座位人數≤100	3100	220	105	90	135	45	15
6	100<座位人數≤150	4500	250	115	110	165	55	15
7	150<座位人數≤300	5400	250	120	120	180	60	15
8	300<座位人數≤500	7300	280	125	120	180	60	15
9	500<座位人數≤900	13000	300	130	120	180	60	15x2

附件二

已評定為紀念物、
具建築藝術價值之建築物、
建築群及地點的名單

附件二

已評定為紀念物、具建築藝術價值之建築物、建築群及地點的名單

評定為紀念物之名單

A. 澳門市

- 聖奧斯定堂（崗頂）
- 聖安多尼堂及前地（花王堂）
- 聖玫瑰堂（板樟堂）
- 望德堂及前地
- 聖老楞佐堂及前地
- 大堂
- 聖約瑟修道院及聖堂、前地及石階
- 大三巴牌坊（前天主聖母堂）、前地及石階
- 望廈炮臺
- 燒灰爐炮臺
- 東望洋炮臺及燈塔
- 西望洋炮臺
- 聖地牙哥炮臺
- 馬交石炮臺
- 聖方濟各堡壘及圍牆（加思欄）
- 關閘拱門
- 行政長官辦公室(前總督府)
- 哪咤廟，近大三巴牌坊
- 魯班師傅廟
- 天后廟
- 三街會館廟
- 土地廟
- 舊護城牆遺址
- 賈梅士洞
- 蓮峰廟旁刻有徽號之石塊
- 位於通往望廈坊之石階旁刻有徽號之石塊
- 市政署大樓（原市政廳舊址）
- 仁慈堂大樓
- 媽閣廟
- 康公廟
- 觀音仔廟
- 觀音堂
- 蓮峰廟
- 哪咤廟，位於哪咤廟斜巷
- 包公廟
- 蓮溪廟

B. 氹仔區

- 嘉模聖母堂
- 觀音廟
- 觀音仔廟
- 醫靈廟
- 北帝廟
- 三婆廟
- 關帝廟（卓家）
- 近碼頭之氹仔炮臺
- 天后廟

C. 路環島

- 聖方濟各堂
- 譚公廟
- 天后廟
- 觀音廟（九澳）
- 三聖公廟
- 大王廟（黑沙）
- 觀音廟（路環）

評定為具建築藝術價值之建築物名單

A. 澳門市

- 竹仔室行政長官官邸(竹仔室前總督官邸)
- 西望洋聖堂及主教私邸
- 聖若瑟修道院大樓
- 賈梅士花園房屋
- 何東圖書館大樓
- 陸軍俱樂部大樓
- 港務局大樓
- 消防局大樓
- 郵政局大樓
- 紅街市大樓
- 盧廉若私邸
- 大西洋銀行總行大樓
- 伯多祿官立小學大樓
- 嶺南中學大樓，位於白頭馬路
- 培道學校大樓，位於南灣街 107 號
- 培正中學大樓（盧廉若私邸）
- 利瑪竇學校大樓，位於西灣街
- 崗頂劇院大樓
- 白馬行醫院大樓及花園
- 峰景酒店大樓
- 耶穌寶血女修院大樓
- 水坑尾街 29 號房屋
- 耶穌會紀念廣場 4 號，6 號房屋
- 伯多祿局長街 26 號，28 號房屋
- “怡和”房屋
- 民國大馬路 6 號房屋
- 十月初五街 64 街當舖
- 板樟堂街 6 號當舖
- 爐石塘當舖
- 道德巷 3 號當舖
- 高士德大馬路 14 號，16 號大樓
- 位於司打口與火船頭街間之街口樓宇建築
- 法院大樓
- 六國飯店，位於十月初五街 159 號
- “文華”大屋，位於龍頭左巷
- 大堂前地 1 號，3 號，5 號房屋
- 大堂巷 7 號房屋
- 地厘古工程師馬路 4 號房屋
- 南灣街 83 號房屋
- 助學會大樓
- 中藥局，位於十月初五街 146 號

B. 氹仔島

- 路氹歷史館（原海島市政廳舊址）
- 福隆新巷（宜安街）1 號當舖

C. 路環島

- 路環圖書館大樓

已評定之建築群名單

A. 澳門市

- 亞美打利比盧大馬路（新馬路）/市政廳前地/板樟堂前地
- 望德堂坊
- 荷蘭園大馬路，由連接西墳馬路之大樓至 95 號 G
- 福隆新街及福榮里
- 亞婆井前地及龍頭里
- 崗頂前地
- 大三巴巷
- 戀愛巷

B. 氹仔島

- 嘉模前地/海邊馬路
- 賈梅士前地/買賣街

C. 路環島

- 馬忌士前地/客商街/恩尼斯總統前地

已評定之地點名單

A. 澳門市

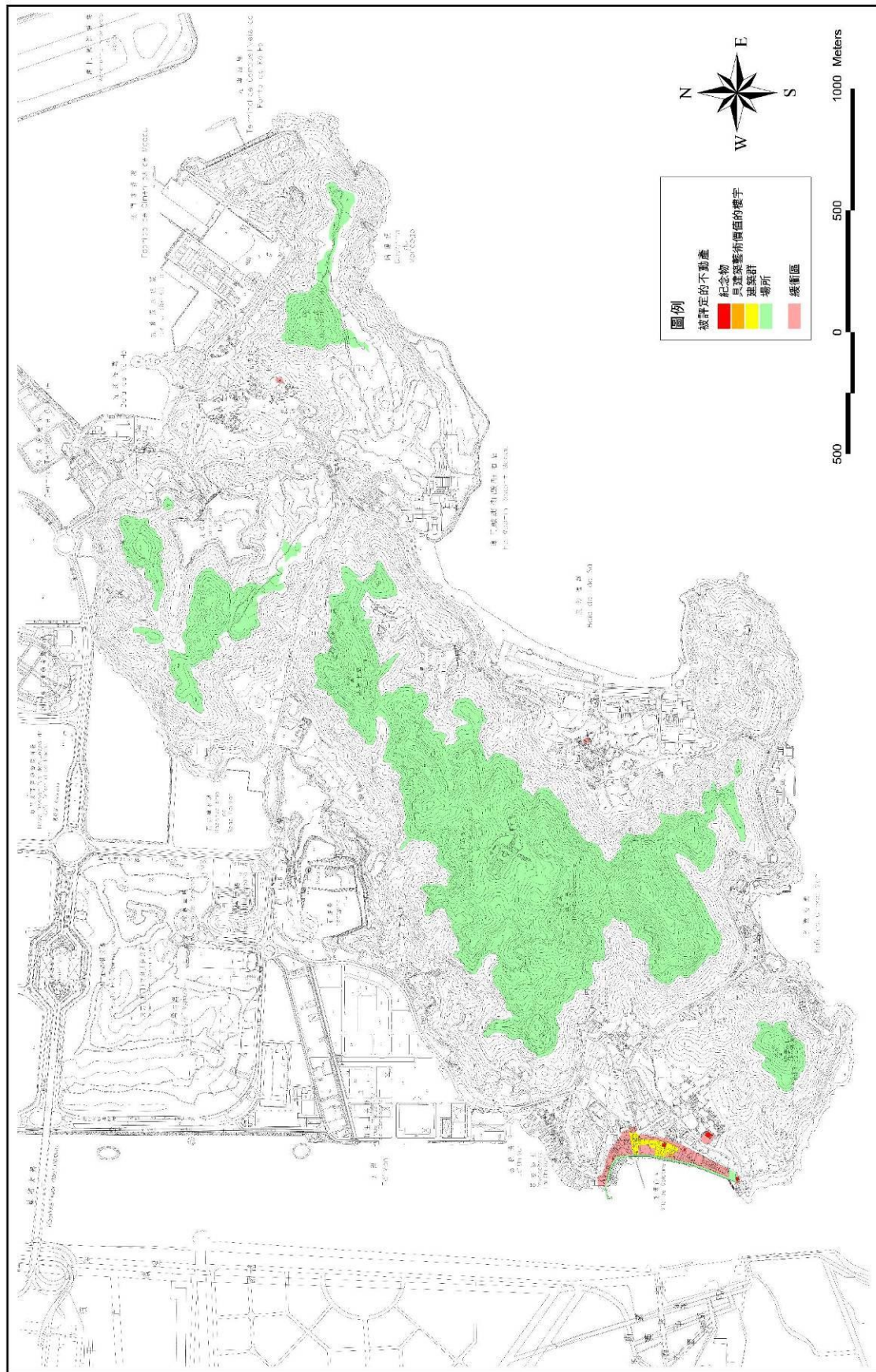
- 美上校操場
- 媽閣山
- 西望洋山
- 東望洋山
- 馬交石山
- 望廈山
- 青洲山
- 盧廉若公園
- 白鴿巢公園
- 白頭墳場
- 紀念孫中山市政花園
- 螺絲山公園
- 加思欄公園
- 得勝花園
- 華士古花園
- 由澳氹大橋至聖地牙哥炮臺之海旁
- 由龍嵩街至風順堂街、高樓街、媽閣街、媽閣斜巷之街道
- 柯邦迪前地（司打口）

B. 氹仔島

- 市政花園

C. 路環島

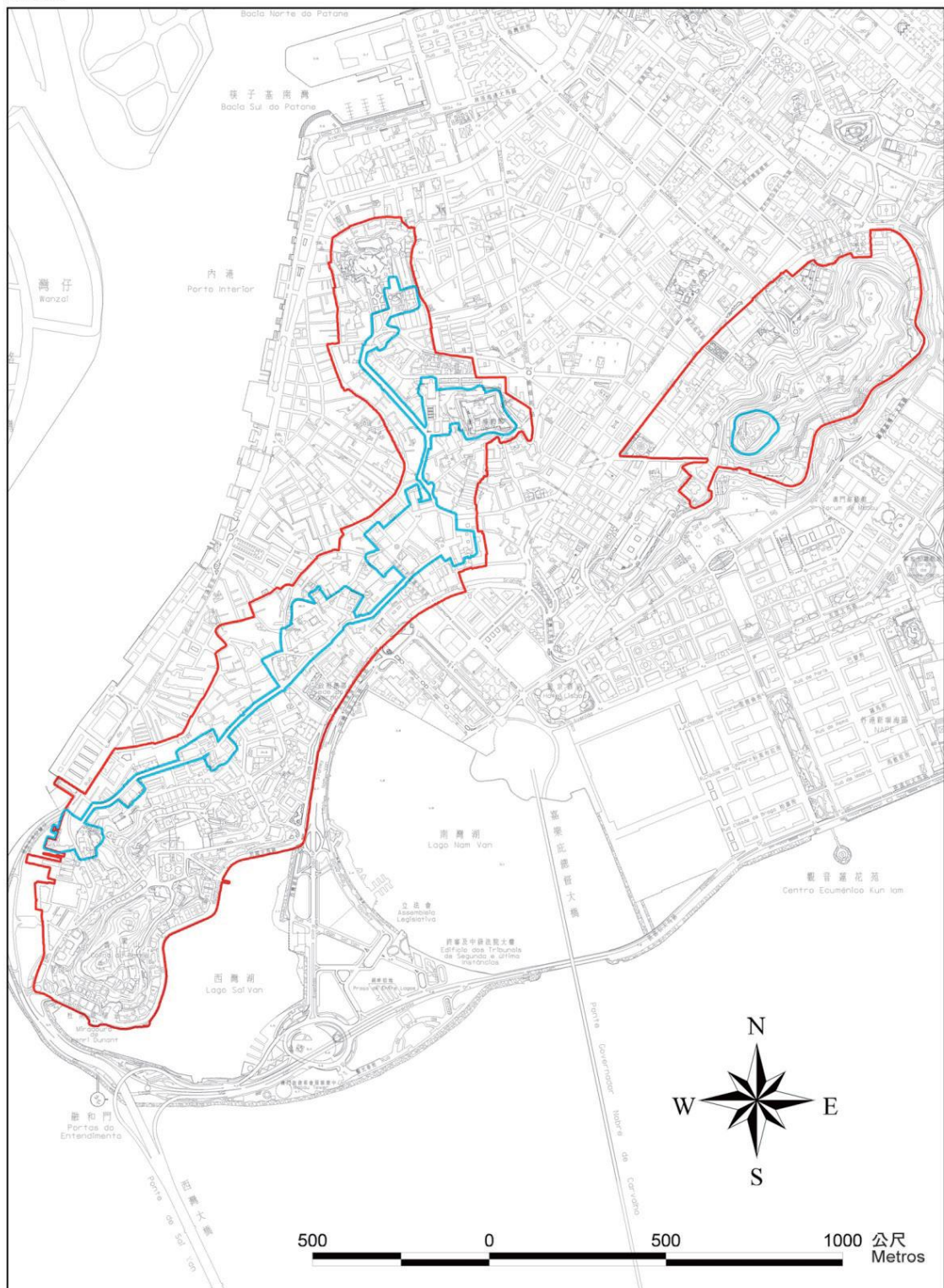
- 十月初五街
- 路環島海拔高度 80 處



被評定的不動產及緩衝區分佈圖 (路環島)

根據第11/2013號法律《文化遺產保護法》第115條和第117條第2款規定。

澳門歷史城區圖示範圍



- 澳門歷史城區 CENTRO HISTÓRICO DE MACAU
- 緩衝區 ZONA DE PROTECÇÃO

第 11/2013 號法律《文化遺產保護法》附件

附件三

相關法例目錄

附件三

相關法例目錄

- 11月19日第31/2018號行政法規 - 被評定的不動產及其緩衝區的名錄和圖示；
- 8月2日第9/2018號法律 - 設立市政署；
- 8月25日第8/2014號法律 - 《預防和控制環境噪音》
- 第3/2014號法律 - 《建築業職安卡制度》
- 9月2日第11/2013號法律 - 《文化遺產保護法》
- 4月22日第5/2013號法律 - 《食品安全法》
- 5月3日第5/2011號法律 - 《預防及控制吸煙制度》
- 5月4日第12/2009號行政法規 - 修改《容積200立方米以下的單個液化石油氣容器之儲存設施的安全規章》
- 5月4日第11/2009號行政法規 - 修改《大功率燃氣設備安裝的安全規章》
- 8月16日第28/2004號行政法規 - 公共地方總規章；
- 3月8日第2/2004號法律 - 傳染病防治法；
- 12月1日第38/2003號行政法規 - 設立燃料安全委員會
- 3月10日第3/2003號行政法規 - 訂定《燃氣網絡設置工程的圖則編製、指導和施工以及燃氣器材的安裝和維修的條件》；
- 12月16日第31/2002號行政法規 - 核准燃氣分配網的技術規章；

- 12月16日第30/2002號行政法規 - 核准建築物中燃氣管路供氣設施的技術規章；
- 12月16日第28/2002號行政法規 - 核准容積200立方米以下的單個液化石油氣容器之儲存設施的安全規章；
- 12月16日第26/2002號行政法規 - 核准大功率燃氣設備安裝的安全規章；
- 3月4日第7/2002號行政命令 - 修改經四月一日第83/96/M號訓令核准並經七月二十一日第173/97/M號訓令修改的《酒店業及同類行業規章》。
- 10月29日第218/2001號行政長官批示 - 重新公佈六月二十七日第17/88/M號法律通過的《印花稅規章》及有關總表的全文；
- 12月17日第6/99/M號法律 - 都市房地產的使用規範；
- 11月15日第81/99/M號法令 - 重組澳門衛生司之組織結構及撤銷衛生委員會 - 若干廢止；
- 8月3日第40/99/M號法令 - 修改4月1日第16/96/M號法令；
- 7月21日第173/97/M號訓令 - 修改4月1日第83/96/M號訓令；
- 9月16日第56/96/M號法令 - 核准《屋宇結構及橋樑結構安全及荷載規章》-廢止由一九六二年三月一日第19053號訓令延伸至澳門之一九六一年十一月十八日第44041號命令；
- 8月19日第46/96/M號法令 - 核准澳門供排水規章；
- 7月15日第6/96/M號法律 - 核准妨害公共衛生及經濟之違法行為之法律制度 - 若干廢止；
- 4月1日第16/96/M號法令 - 核准酒店業及同類行業制度；
- 4月1日第83/96/M號訓令 - 核准酒店業及同類行業之新制度規章；

- 8月14日第40/95/M號法令 - 《工作意外及職業病所引致之損害之彌補之法律制度》；
- 6月9日第24/95/M號法令 - 核准《防火安全規章》；
- 7月12日第34/93/M號法令 - 《適用於職業性噪音的法律制度》；
- 12月31日第83/92/M號法令 - 修改附載於六月三十日第56/84/M號法令及五月三十一日第90/89/M號訓令之古蹟、建築群及名勝名單。
- 7月19日第44/91/M號法令 - 《建築安全與衛生章程》
- 4月1日第62/91/M號訓令 - 將1月9日第2/89/M號訓令第三條所指定限期延遲兩年(就發給施工准照及進行監察時所徵收之稅項)；
- 1月14日第7/91/M號訓令 - 規範關於按照都市建築總章程之規定調整各項徵稅事宜 - 撤銷8月21日之第150/85/M號訓令；
- 5月22日第37/89/M號法令 - 核准《商業事務所、辦事處場所及勞務場所之衛生與安全總規章》；
- 3月20日第19/89/M號法令 - 核准燃料產品設施安全章程 - 若干撤銷；
- 8月21日第79/85/M號法令 - 核准《都市建築總章程》 - 撤銷1963年7月31日第1600號立法性法規關於行政部份規定；
- 6月30日第56/84/M號法令 - 設立保護建築物、風景及文化財產委員會 - 撤銷8月7日第34/76/M號法令及12月31日第52/77/M號法令；
- 10月3日第9/83/M號法律 - 訂定關於消除建築障礙的規則；

- 1月26日第4/80/M號法令

- 修正一九六三年七月卅一日第一六〇〇號立法條例核准之都市房屋建築總章程第73條e項及第101條條文；

附件四

環境污染控制指引

附件四

環境污染控制指引

1. 對於一般場所，如咖啡屋、酒樓、餐廳等，適用於“噪音污染控制一般指引”、“餐飲業及同類場所油煙、黑煙和異味污染控制指引”、“廣告招牌、建築物裝飾燈和戶外電子顯示屏控制指引”及“水污染控制指引”。
2. 對於設有露天演奏或重型音響設備（喇叭的連續輸出功率超過 150 瓦）的一般場所，如咖啡屋、酒樓、餐廳等，適用於“噪音污染控制一般指引”、“噪音污染控制特殊指引”、“餐飲業及同類場所油煙、黑煙和異味污染控制指引”、“廣告招牌、建築物裝飾燈和戶外電子顯示屏控制指引”及“水污染控制指引”。
3. 對於卡拉 OK、的士高、夜總會、舞廳和設有露天演奏或重型音響設備（喇叭的連續輸出功率超過 150 瓦）的酒吧，適用於“噪音污染控制一般指引”、“噪音污染控制特殊指引”、“餐飲業及同類場所油煙、黑煙和異味污染控制指引”、“廣告招牌、建築物裝飾燈和戶外電子顯示屏控制指引”及“水污染控制指引”。
4. 同時，若上述場所設有鍋爐或火爐設備，則適用於“鍋爐或火爐排放黑煙和微粒污染控制指引”。

(1) 噪音污染控制一般指引

- 建議於場所設立之前，應對附近的環境進行適當的評估，避免對附近易受噪音影響的地方(如住宅樓宇、療養院、護老院、醫院和學校等)構成騷擾，以免日後產生投訴。
- 場所的運作必須遵守第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。
- 應注意場所揚聲器發出的聲音對附近居民造成的影響，如有需要，應加裝相應之隔聲/消聲及隔振設備材料，以確保符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。
- 避免在戶外安裝揚聲器，以免對附近居民造成影響。
- 應注意場所的空調及通風設備產生的噪音對附近居民造成的影響，如有需要應加裝相應之隔音、消音或隔振設備，以確保符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。
- 場所之空調、通風設備及相關機房的散熱及通風出口之設置應充份考慮到避免對附近居民造成影響，故與敏感之受體(如住宅樓宇、療養院、護老院、醫院和學校等)保持適當的空間距離，以及考慮設於場所面向空曠之位置，從而有利於噪音及熱氣之擴散，以減少運作時發出之噪音及熱氣對周圍環境構成影響，應避免設於大廈天井、窄巷等不利噪音擴散的位置。
- 建議定期檢查、維修及保養場所有關冷氣系統、水塔及通風出入口等之相關設備，以確保其運作符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。

(2) 噪音污染控制特殊指引

- 場所設立的位置應充份考慮到避免對附近易受噪音影響的地方(如住宅樓宇)構成騷擾，以免日後產生投訴。卡拉 OK、酒吧、的士高或舞廳等同類場所易對場所附近環境構成噪音滋擾及人為滋擾等影響，因此，不建議該類場所設於住宅樓宇，而應設於酒店、純娛樂建築物和純商業大廈等商業樓宇內，以減低日後產生滋擾和造成投訴的機會。

- 應考慮場所設立位置附近環境的承受能力，避免同一地點同類場所數目過多而引致的環境噪聲污染問題，包括場所噪音滋擾及人為滋擾的問題。
- 場所必須安裝有關之隔聲/消聲及隔振設備材料，以確保其運作符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。
- 應對場所周圍環境作有關聲學評估，並採取有效的措施，以確保在最接近的住宅樓宇內的居民應該聽不到場所揚聲器輸出的樂聲，特別是露天演奏或露天揚聲器輸出 的樂聲以及低頻節奏的樂聲。
- 場所的大門應向建築物內部開啟，如場所之大門需向街外開啟，則入口必須採用適 當的設計（例如使用兩道獨立而中間有緩衝範圍的自掩門）。且在場所出入口當眼處張貼口號或海報，以勸喻顧客在晚間離開場所時，顧己及人，不要製造擾人聲浪。
- 在選用隔音或消聲材料時，應確保所採用之隔音物料具有在不同頻率下之隔音幅度均能有效阻隔揚聲器輸出聲音之頻率的特性，在提交之資料中，應提供隔音物料在 不同頻率下之隔音幅度或吸音係數及揚聲器在不同頻率下輸出最大聲壓等資料。
- 音響設備不宜直接安裝於建築物結構上，建議採用傳遞比（T）在 0.01~0.05，隔振效率（ η ）為 95~99%，頻率比（ f/f_0 —振動設備之驅動頻率與隔振系統之固有頻率比）為 5.5~15 之隔振材料。
- 若場所設置玻璃窗時，應考慮採用高隔音效果的玻璃(如真空玻璃及中空玻璃等)， 將向外傳播之噪聲減至最低(特別是低頻節奏之噪聲)，或採取其他行之有效之措 施，以達至更佳的隔音效果，以確保符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》之有關要求，及減低對周圍之受體(如住宅樓宇、護老院及學校等)構成影響。
- 場所運作應保持門窗適當關閉，以防止場所揚聲器發出的噪音對周圍環境，尤 其是 易受噪音影響的地方造成影響。

(3) 餐飲業及同類場所油煙、黑煙和異味污染控制指引

i. 一般原則

- 考慮到污染預防的原則，餐飲業及同類場所的設立應考慮到避免對附近易受影響的地方(如住宅樓宇等)和居民構成影響。故建議於場所設立之前，應對附近的環境進行適當的評估，並採取切實可行的控制措施，以保障空氣質素和避免日後場所運作時引致投訴。
- 由場所排放至空氣中的所有排放物不應導致空氣污染的問題，包括不應含有明顯可見的油煙、煮食爐排放的飛灰微粒和造成滋擾的異味等。
- 黑煙的排放不應在任何四小時的期間內超過六分鐘；或在任何時間內連續超過三分鐘。排放黑煙是指排放力高文圖表一號陰暗色一樣黑或更黑的煙霧。

ii. 排放口的設計

- 經適當處理後的廢氣應由特定的排放口排出，排放口的設置應充份考慮到避免對附近居民造成影響，故應與最接近且對空氣污染有強烈感應的地方

(如住宅樓宇)和居民保持足夠的空間距離，且應設在通風良好，排放物能夠不受阻擋地得到充分擴散的位置，並避免將排放口設在大廈天井、窄巷等位置。

- 在實際可行的情況下，油煙排放口應優先考慮設於場所所在建築物的天面層，並安裝在有利於氣體的擴散的位置，但應考慮到避免對相連或鄰近建築物造成影響。對於擬設於場所所在建築物天面層之排放口，其安裝高度建議是其排氣範圍 20 米半徑內任何鄰近或相連建築物最高點之上至少 3 米，而一般情形下，排放口的排放物應垂直向上排放。

iii. 油煙排放控制要求

- 餐飲業及同類場所運作時排放管道內的油煙排放濃度應控制在 1.5 mg/m^3 * 以下。

iv. 油煙處理設備管理規範

- 集排氣系統
 - 場所應安裝合適的集排氣系統，並以管道形式將經處理的油煙排放。
 - 產生油煙的作業台上應設置具前處理效能的煙罩及足夠集氣量的排氣系統，其中煙罩的罩口面風速應大於 0.6 m/sec ；煙罩的水平投影面積須超出作業台周邊 20 cm 以上；管道中之排氣速度應大於 7 m/sec 。
- 油煙處理設備
 - 場所應安裝油煙去除效率超過 90%、且具有相關油煙去除效率證明文件的油煙處理設備，以能有效將場所煮食時可能產生的油煙、氣味及煮食爐廢氣等排放物減至最低，並經由特定的排放口排放。
 - 若場所排放之油煙帶有異味，則應裝置能有效處理異味、且具有相關證明文件的設備。
 - 選擇油煙處理設備時，應以場所排氣的最高負荷量(即最惡劣的情況)作為設計標準。
 - 設計時應考慮確保油煙處理設備能持續操作，並需提供安全及易到達之通道以供檢查及維護。
 - 場所運作時應確保油煙處理設備保持開啟及處於正常運行的狀態。
 - 場所負責人需妥善保存有關處理設備之去除效率的證明文件和詳細的操作、維護和保養指引等文件，如有需要，應能隨時提供予相關發牌部門及執法人員查閱。
 - 為防止噪音污染的問題，在加裝油煙處理設備和其他相關設備時，應考慮相應之隔音或隔振設備材料，以確保符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。
- 油煙處理設備和相關配套設備的清洗及維護保養
 - 經常監測有關油煙處理設備的效率，並採取適當之維護措施，如定期進行清洗和由專業人員檢查、維護和保養，以確保處理效率。
 - 有關清洗及維護保養的頻率建議如下：
 - ◆ 一般要求

- 至少每星期對油煙處理設備及相關配套設備進行一次清洗、檢查和維護，並妥善紀錄有關清洗、檢查及維護工作。
- ◆ 對於前端擋板或濾材過濾器
 - 每星期至少清洗或更換一次。
- ◆ 對於運水煙罩或其他同類處理設備
 - 至少每星期對有關設備進行一次清洗、檢查和維護。每日至少檢視排放口兩次(尤其在油煙排放最大的時候)，若發現處理效率下降的情況，應立即清洗和維護。此外，應定期檢查泵、注入洗滌劑的劑量和運作的情況，以確保處理設備運作良好。
- ◆ 對於靜電除油煙機
 - 如設備沒有自動清洗系統，每星期應至少清洗及維護一次。同時，建議每日至少檢視排放口兩次(尤其在油煙排放最大的時候)，若發現處理效率下降的情況，應立即進行清洗。
 - 如設備設有自動清洗系統，應每日至少檢視排放口一次(尤其在油煙排放最大的時候)。若發現處理效率下降的情況，應立即進行適當的清洗。
- ◆ 排煙管道
 - 至少每六個月進行一次清洗、檢查和維護。
- 場所負責人需妥善保存上述設備的有關清洗、檢查及維護保養等的紀錄，以便日後能隨時提供相關資料予發牌部門以及執法人員查閱。
- 就油煙處理設備和相關配套設備的操作、清洗、檢查、維護和保養，建議制訂清晰的程序和指引，以便人員執行。

v. 燃料的使用

- 為減低場所對環境的影響，建議有關場所使用清潔燃料，如石油氣、天然氣或其他低污染的燃料等，同時避免使用工業油渣、火水和木柴等燃料。
- 對於使用工業油渣、火水及木柴為燃料的餐飲業或同類場所，其污染控制應進一步參考“鍋爐或火爐排放黑煙和微粒污染控制指引”。

vi. 二次污染的控制

- 對於清洗或保養有關之污染控制設備過程中產生的棄物，如飛灰微粒、收集的廢油、清洗過程產生的污水、棄置的吸附物料等，應進行適當收集和處理，以防止二次污染的發生。

投訴處理機制

- 建議制訂污染投訴處理機制，若遇到相關投訴，應按預先制訂的程序或機制跟進有關之情況，以能盡快改善有關情況。

*排放管道油煙排放濃度的檢測方法應參考中華人民共和國國家標準 GB 18483-2001《飲食業油煙排放標準(試行)》附錄 A 的相關內容。

(4) 鍋爐或火爐排放黑煙和微粒污染控制指引

i. 一般原則

- 鍋爐或火爐黑煙的排放不應在任何四小時內超過六分鐘；或在任何時間內連續超過三分鐘。排放黑煙是指排放力高文圖表一號陰暗色一樣黑或更黑的煙霧。
- 鍋爐或火爐之煙囪或排放口排放之碳黑微粒應控制在 $22\text{mg}/\text{m}^3$ 以下。
- 考慮到污染預防的原則，鍋爐或火爐及有關排放廢氣的煙囪的設置，應考慮到避免對附近易受影響的地方(如住宅樓宇等)和居民構成影響。故建議在設置之前，應對附近的環境進行適當的考慮，並採取切實可行的措施，將鍋爐或火爐排出的污染物，減至最低，以保障場所附近的空氣質素。

ii. 污染控制設備的設計

- 鑑於燃燒工業油渣和含雜質較多的燃料，易造成污染物的排出，影響空氣質素。故建議有關之場所應加裝有效的黑煙和微粒污染控制設備，減低污染物的排出。同時於運作時，應保持有關之污染控制設備適當開啟。

iii. 煙囪或排放口的設計

- 經適當處理後的廢氣應由特定的煙囪或排放口排出，煙囪或排氣口的設置應充份考慮到避免對附近居民造成影響，故應與最接近且對空氣污染有強烈感應的地方(如住宅樓宇)和居民保持適當的空間距離，且應設在通風良好，排放物能夠不受阻擋地得到充份擴散的位置。
- 一般情況下，煙囪或排氣口應考慮設於場所所在建築物的頂部，但應考慮到避免對靠近天台的高層住戶和相連或鄰近建築物造成影響。對於擬設於場所所在建築物頂部之煙囪或排氣口，則建議其設置的位置較場所所在建築物或鄰近可能受影響的建築物的最高點至少高出 3 米，而一般情形下，煙囪或排氣口的排放物應垂直向上排放。

iv. 污染控制設備的運作及管理

- 日常操作應確保鍋爐或火爐良好的操作狀況，避免碳屑在鍋爐及火爐管內沉積。
- 經常檢查和清潔鍋爐或火爐的噴燃器，按有關之操作手冊維持正確的空氣和燃油比例。鼓風機的濾網應經常保持暢通。
- 鍋爐或火爐的操作和開啟應按合適的或製造商建議的程序進行，以防止鍋爐或火爐操作不當引致的空氣污染。
- 經常監測污染控制設備的效率和煙囪或排氣口排出的黑煙和微粒，並採取適當之維護措施，如定期清洗煙囪、有關之排氣管道和微粒控制設備，由專業人員檢查、保養和維修有關之設備，以確保處理效率。有關之檢查、保養和維修情況應予以紀錄和保存。
- 若加裝微粒污染控制設備，建議應至少每星期清洗和檢查兩次。同時，建議應至少每日檢視煙囪或排氣口一次(尤其在鍋爐最大負荷的時候)。煙囪或排

氣管道的清洗頻率應視鍋爐或火爐的實際運作情況，建議每三個月至少進行一次清洗、檢查或維修。

- 就鍋爐或火爐和污染控制設備的操作、清洗、檢查、保養和維修，建議制訂清晰的程序和指引，以便相關人員執行。

v. 燃料的使用

- 在可行的情況下，建議場所使用含硫量較低和含雜質較少的燃料，如含硫量 0.5% 或以下的柴油、汽油、石油氣或天然氣等，以減低鍋爐或火爐煙囪排出黑煙和微粒的可能性。

vi. 二次污染的控制

- 對於清洗或保養有關之污染控制設備過程中產生的棄物，如飛灰微粒、清洗過程產生的污水等，應進行適當收集和處理，以防止二次污染的發生。

vii. 投訴處理機制

- 建議制訂一污染投訴處理機制，若遇到相關投訴，應按預先制訂的程序或機制跟進有關之情況，以祈盡快改善有關情況。

(5) 廣告招牌、建築物裝飾燈和戶外電子顯示屏光污染控制指引

- 於所有發光廣告招牌，包括燈箱廣告、霓虹燈廣告、LED 廣告及電子顯示屏等，均適用發光廣告招牌及同類設施光污染一般性指引；
- 若場所裝設裝飾射燈時，包括用作投射於場所立面或投射於廣告招牌，除遵守發光廣告招牌及同類設施光污染一般性指引外，應額外遵守裝飾射燈光污染指引；
- 若場所使用 LED 燈作廣告招牌之裝飾燈時，除遵守發光廣告招牌及同類設施光污染一般性指引外，應額外遵守 LED 燈廣告光污染指引；
- 若場所安裝電子顯示屏時，除遵守發光廣告招牌及同類設施光污染一般性指引外，應額外遵守電子顯示屏光污染指引。

➤ 發光廣告招牌及同類設施光污染一般性指引

- 採用適量之燈飾，既能美化廣告招牌，亦可避免光污染及節省能源。然而場所負責人於設置發光廣告招牌前，須事先對有關地點作充分的考慮及評估，同時，鑑於同類的發光設施均開啟時會對同區內之光環境帶來有一定程度之貢獻，甚至有可能構成過剩之照明，因此場所負責人於設置前需作適當考慮，及採取相應之措施，以免日後構成光污染的問題。
- 有關設施應避免直接面向住宅單位等易受影響的地方，同時注意設置的位置和角度，避免有關設施發出的光線直接射入住宅單位等易受影響的地方的室內，並確保在鄰近住宅單位的門窗上的垂直照度不超過 4 lx。
- 建議於晚上 23 時至翌日 6 時適度調低或關閉廣告招牌及有關之裝飾燈光，及避免播放動態或閃動的燈光及畫面，此外所有用於廣告招牌及裝飾用途之發光設施配備可調較光暗的功能，並制定針對一

般日子及假日調校光亮之機制，以減低對附近環境構成影響，及節省能源。

- 建議場所把所有發光設施的光度數據及相關資料妥善保存，日後如有需要，可交給相關部門參考。

➤ 裝飾射燈光污染指引

- 場所於裝設射燈前，必須注意射燈照射的位置及角度，及考慮安裝合適之燈罩或擋板，或採取適當之措施，使光線能有效地投影至適合的地點。
- 安裝前先對射燈的數量及對設置的位置作充分考慮，避免安裝過量的射燈照射相同的地點。
- 避免安裝向仰角方向照射的射燈或地燈，以免有關光線照射到鄰近住宅單位，及減少對夜空特別是天文觀測的影響。
- 避免直接照射於反射率較高的物料上(如不銹鋼或金屬等物質)。

➤ LED 燈廣告光污染指引

- 鑑於 LED 燈的聚光性較強，強烈的光差容易讓居民感到不適，LED 燈廣告晚間的亮度不宜超過 400cd/m^2 。
- 建議 LED 燈閃動間格不少於 1 秒，同時建議較少採用紅色及白色的燈光。
- 建議於廣告招牌的表面裝設合適之擋板，如透光率較低的塑膠板，或其他利於光學散光設施，避免構成眩光問題。
- 若靠近住宅單位等敏感受體設置 LED 燈廣告時，建議在設置前先作充分考慮評估及進一步採取有效措施，以避免對鄰近敏感受體造成影響。

➤ 電子顯示屏光污染指引

- 鑑於電子顯示屏播放閃動畫面時較易引起光污染投訴，建議設置電子顯示屏前先作充分考慮及評估，同時顯示屏晚間的亮度不宜超過 400cd/m^2 。
- 若於住宅單位等敏感受體附近設置電子顯示屏時，建議必須於晚上 23 時至翌日 6 時關閉顯示屏。
- 電子顯示屏如設有揚聲器時，必須嚴格遵守第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。同時，採取適當的措施，確保最接近的住宅等易受影響的地方內的居民應該聽不到設施揚聲器輸出的聲響，特別是低頻節奏的聲響。

(6) 水污染控制指引

- 場所應加裝適當的控制設備，以確保其排出的污水符合八月十九日第 46/96/M 號法令“澳門供排水規章”的要求。
- 場所應定期檢查、清理、保養和維護相關污染控制設備，以確保其處理效率。
- 場所不應將污水和廢油排入雨水渠及周圍街道環境，以免造成環境污染，應將廢油收集 and 進行有效處理。

- 建議場所在可行的情況下可考慮安裝相關節水設備，如節水龍頭、節水解凍設備和省水馬桶等；以及採取節水措施，如避免長開水喉清洗食物或解凍、善用解凍水和洗菜水等，以節約用水和減低成本。

備註：本《指南》中所載之相關澳門環境法例及污染控制指引內容，可能會因應實際情況而適時進行修訂、更新或調整，因此建議申請者有需要時可參閱環境保護局網頁(www.dspa.gov.mo)內查閱相關最新的資訊。

附件五

建築/擴建工程的人則手續清單

1. 《建築、擴建工程計劃審批準則及行政程序指引》
2. 《有關樓宇高度及地段可建造性之規範》(第 01/DSSOPT/2009 號行政指引)
3. 《填寫獨立單位說明書時須注意事項》
4. 《技術資料表電子檔制作指引》
5. 《各樓層面積計算表電子檔制作指引》
6. 《實用面積與實用比率 — 定義及概念》
7. 《私人工程升降機類設備的審批、驗收及營運制度指引》
8. 《建築、擴建工程計劃編製指引 — 建築範疇》
9. 《建築、擴建工程計劃編製指引 — 機電類範疇》
10. 《建築、擴建工程計劃編製指引 — 燃氣/燃料範疇》
11. 《建築、擴建工程計劃編製指引 — 土木範疇》
12. 《大型遊樂設施審批及驗收制度指引》

備註：本附件的各項建築類工程指引，可能會因應實際情況而適時進行修訂、更新或調整，因此建議申請人有需要時可參閱土地工務運輸局(<http://www.dssopt.gov.mo>)網站查閱相關最新的資訊。

附件六

餐廳工作安全與健康項目的檢查表

工作環境		
1	須保持工作環境整潔	
2	須清理阻塞工作環境各通道的物件	
3	須保持走火通道及緊急出口暢通	
4	物料/物品須貯放整齊及不能過高	
5	不得在公眾地方工作或放置物品	
6	牆身須塗上易清潔及淺淡非反光性的漆油	
7	牆身須鋪上防水瓷磚	
8	廚房的地板必須設有良好排水系統	
9	廚房的地板須鋪防滑材料	
10	須修理凹凸地面	
11	清理廚房的積水和油漬	
12	須即時處理打爛的食具	
13	垃圾、玻璃廢料、金屬容器及食物廢料須棄置於耐用及易潔的有蓋容器內	
14	工作場所須提供可飲用食水	

急救設備		
15	須設置急救箱及放置足夠的急救物品	
16	急救箱內應存有一份以中葡文記錄的急救箱負責人名單及其聯絡資料，急救箱負責人應定期檢查每樣物品之數量及期限	
17	急救箱應放在當眼處或易於到達的地方	

用電		
18	必須安裝/更換電插頭(蘇頭)/電插頭底座/電插頭外蓋	
19	必須採用防水之電插座(蘇頭)等電器裝置	
20	不能使用有裂縫或有過熱跡象的萬能蘇	
21	插座不得負荷過重	
22	廚房內潮濕的地方不能使用 220 或以上伏特的電器	
23	所有電器裝置必須接駁地線	
24	所有電力裝置(包括：電纜、電線、電插頭(蘇頭)及電插頭底座等)須保持性能良好、清潔及整潔	
25	電錶須安裝在絕緣金屬箱內、並保持電錶箱內外清潔整齊	
26	所有電箱外殼須妥善接地及妥善遮蓋電箱的帶電部份，以避免工作人員接觸帶電體	
27	須在電路系統的適當位置上設置有效裝置切斷及隔離電壓的設備，如：斷路器(Circuit Breaker)、熔斷器(Fuse)、自動漏電斷路器(Automatic Circuit Breaker)等	
28	出現故障的電器或存有損壞的電掣/電線，必須立即停止使用，並掛上警告標誌，並須即時作出更換或拆除	
29	定期檢查及維修電器裝置，有關記錄必須存檔	

機器的安全

30	安裝適當的防護設備於危險部分(如：旋轉軸、滾筒、傳動系統的運轉部份、機器轉動部件的突出部份、切割工具、壓具、衝模及砂輪等)
31	機器操作指示及安全須知必須貼於當眼之處
32	清理、檢查及維修機器時，必須關掉開關掣及將插頭移離插座，並掛上警告標誌
33	必須由正式訓練及授權之人士使用機器
34	定期檢查及維修機器及有關記錄必須存檔

高壓及易燃氣樽

35	須保持各類燃料氣樽垂直及牢固安放
36	須更換氣喉及氣壓計
37	氣樽必須貼上適當的標誌或塗上不同顏色
38	必須檢查石油氣點心車內石油裝置是否正確
39	各氣樽及配件必須每天檢查及記錄存檔

高空工作

40	必須使用高空工作的安全設施
41	梯子的使用必須符合安全標準
42	升降工作平台的使用必須符合安全標準
43	高空工作的員工必須配戴安全帶

防火

44	易燃物品，布料和紙張等要妥善存放及遠離熱源
45	燃料供應系統開關掣的標誌必須清晰
46	所有消防裝置必須定期由合資格人士來保養維修/更換，有關記錄必須存檔
47	燃料供應系統必須定期檢查及保養及記錄存檔
48	須安裝適當滅火筒
49	保持防煙門、逃生門和走火通道暢通無阻
50	保持防煙門關閉但切勿上鎖，逃生的門閘切勿上鎖

凍房

51	凍房必須設有電燈照明
52	凍房之門必須設有「兩面開啟」的安全設備及裝設適當的求救設備，例如：裝有接通常值人員的警鐘
53	長期於凍房內工作，員工必須穿禦寒厚衣及佩戴禦寒手套
54	凍房地面必須保持清潔及乾燥

食物升降機		
55	必須制訂食物升降機的操作安全守則，並將它們張貼於當眼處	
56	必須設有安全之訊號系統以聯絡各層	
57	食物升降機必須裝有互鎖式設計之安全裝置（即當機門關閉，升降機才能活動）	
58	除提放食物外，食物升降機門需經常保持關閉	
59	食物升降機必須作定期維修及檢查，有關記錄並須存檔	

刀具的使用及擺放		
60	刀具不用時必須安放於適當的刀架內	
61	刀具必須放置整齊，刀鋒部份必須有遮護	
62	刀具必須與其他器具分開清洗	
63	員工必須佩戴防割手套/圍裙	
64	切割物料須在合適的砧板及堅固的桌面上進行	

灼熱器皿及灼熱食物的處理		
65	盛載高溫食物的容器必須妥當擺放和不可盛載過滿，並避免放近通道上	
66	鍋子手柄絕不可伸出檯面及橫越正燃燒的爐頭上	
67	廚工必須穿著適當的工作服、圍裙、鞋和佩戴隔熱手套	
68	必須每天檢查微波爐/焗爐的爐身和配件	

通風		
69	須安裝抽氣風扇以加強空氣流通	
70	須安裝通風/抽氣設備於空氣流通不足地點	
71	須安裝抽氣設備抽走空氣的干擾性或有之害之污染物	
72	在高溫地方(尤指廚房)必須安裝良好的抽氣設備	
73	廚房的煮食爐具必須安裝局部排氣系統	
74	須安裝護罩於通風設備	
75	定期清潔排氣罩與排氣管	

化學物品的使用		
76	化學物品必須儲存/存放於適當地方	
77	盛載化學物品的容器必須蓋好	
78	盛載化學物品的容器必須貼上適當標籤	
79	使用化學物品的工序必須在通風地方進行	
80	必須佩戴適當個人保護用具：口罩/手套處理化學物品	
81	貯存化學品的地方必須遠離於高溫或明火	
82	不得在使用或儲存化學品的地方飲食、明火及吸煙	

照明		
83	須採用光管以改善工作地方的照明	
84	須增加光管以改善工作地方的照明	
85	須更換損壞的光管	
86	須安裝光管外罩	
87	須保持光管外罩清潔	

噪音		
88	採用噪音量低的廚房器材	
89	將發出高噪音的機器/工序隔離	
90	抽風系統安裝消聲器	
91	須進行工作場所噪音及員工噪音曝露程度之評估	

衛生設備		
92	洗手間須安裝抽氣風扇	
93	須安裝洗手盆/坐廁	
94	修理洗手盆/坐廁	
95	洗手間不可存放雜物	
96	洗手間須保持整潔	
97	洗手間須設置有蓋垃圾桶、皂液、一次性抹手紙或乾手機	

提供適當個人防護用品及張貼安全標誌		
98	提供適當呼吸防護器(口罩)	
99	提供適當防護面罩	
100	提供適當防護眼罩	
101	提供適當聽覺保護器(耳罩/耳塞)	
102	提供適當防護手套	
103	提供適當安全鞋/安全靴	
104	提供適當安全帶	
105	張貼安全標誌	

職業健康身體檢查		
106	須為在高噪音環境工作的員工，提供入職時及入職後的定期聽力測試。	