

香港での飲食店設立に関する制度情報

2013年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

香港事務所

はじめに

ジェトロ香港事務所では、香港・マカオに進出している日系企業からの様々なご質問やご相談に、日常的にお答えしております。そうしたご質問・ご相談には、香港での飲食店設立に関するものが多いことから、今回、飲食店設立に関する基礎的な制度情報を取りまとめました。本冊子が皆様の円滑なビジネス活動の一助となれば幸いです。

なお、本冊子は青葉顧問（香港）有限公司の多大なご協力のもと作成されています。

本冊子に関するお問い合わせ先：

JETRO Hong Kong
Room 4001, 40/F., Hopewell Centre,
183 Queen' s Road East, Wan Chai, Hong
Kong
(TEL)+852-2526-4067
(FAX)+852-2868-1455

【本報告書の利用についての注意・免責事項】

本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）香港事務所が青葉顧問（香港）有限公司に作成委託し、2013年3月現在入手している情報に基づくものであり、その後の法律改正等によって変わる場合がございます。

ジェトロは、本冊子の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

本冊子は信頼できると思われる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。ジェトロは、本冊子の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発効する可能性があります。

本冊子には、ジェトロの公式見解ではなく外部委託先の論考、意見が含まれます。これらについてジェトロは一切の責任を負うものではありません。

非売品
不許複製
禁無断転載

目次

第一章 香港飲食業の概況	6
1.1.1 香港はアジアの食の都	6
1.1.2 香港で飲食業経営を行うにあたっての優位性	6
1.1.3 飲食業界の近況	8
1.1.4 今後の飲食業界発展の可能性	8
1.2 レストラン経営組織の形態	9
1.2.1 レストラン経営組織に関する形態の要約	9
1.2.2 有限責任公司	9
1.2.3 無限責任公司	14
1.2.4 パートナーシップ	14
1.2.5 各経営組織のタイプ別、比較分析	15
1.2.6 各経営組織のタイプ別における投資の際に考慮すべき点。.....	16
1.3 レストラン経営の形式	17
1.3.1 独立経営とフランチャイズ	18
1.3.2 独立経営	18
1.3.3 既存レストランの購入による独立経営	18
1.3.4 フランチャイズの特徴及びメリット・デメリット	19
1.3.5 ‘フランチャイザー’の基本条件	20
1.3.6 フランチャイズ加盟時に考慮すべき事項	22
1.3.7 経営方式の選択の際に考慮すべき主要事項	23
1.3.8 レストラン経営方式の実例比較	23
1.4 飲食業経営に関するライセンスの管理.....	24
1.4.1 レストランライセンス	24
1.4.2 リカーライセンス	27
1.4.3 その他別途手続きが必要な関連ライセンス	27
第二章 レストランライセンス.....	30
2.1 レストランライセンス認可を行う政府関連部門の役割と職責	30
2.1.1 レストランライセンス申請に関連する政府部門	30
2.1.2 食品環境食環署（食環署）の職責	30
2.1.3 屋宇署の職責	32
2.1.4 消防署の職責	34
2.2 一般レストランライセンス初回申請.....	34
2.2.1 レストランライセンスの申請者	35

2.2.2	申請者の注意すべき重要事項	35
2.2.3	レストランライセンス申請場所の設計図	37
2.2.4	ライセンス発行のための基本条件及び要求事項	38
2.2.5	レストランライセンス申請のフロー	41
2.2.6	レストランライセンス費用	42
2.2.7	レストランライセンスの有効期限及び更新	43
2.3	レストランライセンスー譲渡	43
2.3.1	譲渡前の注意事項	43
2.3.2	譲渡申請資格及び基本要事項	43
2.3.3	譲渡手続きのフロー及び所要期間	44
2.3.4	ライセンス譲渡費用	44
第三章	リカーライセンス	46
3.1	リカーライセンスの審査・認可を行う政府主要部門の役割と職責	46
3.1.1	リカーライセンスの審査・認可をする3つの政府主管部門	46
3.1.2	リカーライセンスに関する3つの政府主管部門の職責	46
3.1.3	リカーライセンス注釈	47
3.2	リカーライセンスー初回申請	47
3.2.1	申請資格及び酒牌局による基本要事項	47
3.2.2	その他必要事項	48
3.2.3	申請フロー及び所要期間	48
3.2.4	ライセンス費用	50
3.3	リカーライセンスー更新	50
3.3.1	更新申請書類の提出	50
3.3.2	新聞での公示（更新時にも必要）	50
3.4	リカーライセンスー譲渡	50
3.4.1	譲渡申請資格及び基本要事項	50
3.4.2	申請フロー及び所要期間	51
3.4.3	ライセンス費用	51
3.5	臨時リカーライセンス	51
3.5.1	臨時リカーライセンスの申請者	51
3.5.2	審査期間	51
3.5.3	ライセンス取得後の要求事項	51
3.5.4	ライセンス発行の却下	51
3.6	リカーライセンス所有者の一時的な不在	52
3.6.1	所有者が一時的に不在になる場合、臨時管理者に授権	52
3.6.2	所有者不在通知と臨時管理者の授権は事前に申請	52

3.7	リカーライセンス所有場所或いはその付近での未成年雇用に関する規定	52
3.7.1	雇用禁止	52
3.7.2	満15歳以上18歳以下の者の雇用	52
第四章	飲食業経営に関連するその他注意点	54
4.1	香港ビザ	54
4.1.1	投資ビザ（設立／業務への参加）	54
4.1.2	就労ビザ	55
4.1.3	扶養家族ビザ	55
4.2	雇用関連	56
4.2.1	現地スタッフ	56
4.2.2	外国人の雇用	60
4.3	不動産賃貸関連	62
4.3.1	賃貸契約	62
4.3.2	印紙税	64
4.4	融資関連	64
4.5	飲食業へ投資する際のその他注意事項	64
4.6	総論	65

別表及び付録一覧表

別表：

附表一：	有限責任公司・無限責任公司・パートナーシップの比較表	67
附表二：	有限責任会社設立フローチャート	69
附表三：	フランチャイズのメリットとデメリット	19
附表四：	フランチャイジーのメリットとデメリット	20
附表五：	新規設立後「独立経営」を行う場合のメリットとデメリット	70
附表六：	既存レストランを「購入」し独立経営する場合のメリットとデメリット	71
附表七：	フランチャイズ経営を行う場合のメリットとデメリット	72
附表八：	食品衛生担当者の委任及び衛生監督者に関する規定	41
附表九：	レストランライセンス費用の参考表	42
附表十：	強制積立基金（MPF）の積立金計算表	59

付録：

付録 A	一般的によく見られる不適合事項（レストランライセンス申請）	73
付録 B	レストランライセンス申請者の留意事項 （対応しておくべき事項及び行ってはならない事項）	78
付録 C	店舗レイアウトに対する基本要件	81
付録 D	店舗レイアウト図サンプル	89
付録 E	換気設備及びレイアウト図に関する基本要件	94
付録 F	レストランライセンス申請から発行までのフローチャート	98
付録 G	リカーライセンス申請者の留意点 （対応しておくべき事項及び行ってはならない事項）	99
付録 H	リカーライセンス初回申請から発行までのフローチャート	101
付録 I	新規リカーライセンス申請時の公示見本	102
付録 J	リカーライセンス延長更新申請時の公示見本	103
付録 K	一般的な申請用紙及び関係資料のウェブリンク	104

第一章 概況

1.1 香港飲食業の概況

1.1.1 香港はアジアの食の都

香港はアジアにおいて非常に有名な食の都である。西洋とアジアの食文化が融合し、世界各地の料理を気軽に楽しむことができる事は多くの人々が既にご承知であろう。香港はアジアにおいて主要なワインの都市として知られ、世界一流の物流とワイン貯蔵設備を保有している。2008年にはワイン及びアルコール度数30%以下の酒類の関税は撤廃され、酒類の輸出入業務は飛躍的に伸びた。香港は海外業務に長け、且つ世界各地へ広がる交通網や関連施設の充実により、常に新しい食品・飲料が輸入される場所となっている。また欧米やアジアなど世界中から人々が集まる街であるため、香港で販売される商品は効率よく多くの国の人々の目に留まりやすいといった傾向がある。そういった意味でも新しい商品やブランドを展開していくには理想的な場所といえるのではないだろうか。

1.1.2 香港で飲食業経営を行うにあたっての優位性

a) 日本との強いつながり

香港には非常に日本に好感を持っている人が多く、一年に何度も日本へ旅行するという人もいる。日本政府観光局（JNTO）のデータによると、2013年1月で香港から日本への入国者数は31,200人（推計値）。過去の数字から見ても常に上位5位くらいには入っている。香港経由で訪れる外国人が多いのは事実だが、東京都の半分ほどの面積である香港からそれだけ多くの人々が訪れていると考えれば、日本とのつながりが非常に強い地域であるといえよう。

b) 食に関する関心の高さと日本ブランドの浸透

香港人は食に関する関心が非常に高く、香港中のレストランがすぐに検索できるウェブサイトがあり、非常に有効活用されている。そのサイトでは、レストランが開業した当日、或いは翌日にはそのレストランの情報が載せられる事が多く、それを利用し、常に新しいお店をチェックしている香港人も少なくない。また、このサイトに掲載されているレストラン件数は約34,000件、そのうち日本食（日式も含め）は約3,280件となっており、全体の約10%を占めることになる。香港が世界各国のレストランがある都市であることを考えると驚異的な数字といえよう。

c) 香港への入国者数の増加と顧客対象

香港はビジネスにおける国際都市であるだけでなく、旅行先としても非常に人気がある場所である。それら要求に答えるべく、各国の食材・食品だけでなく、非常に多くレベルの高いレストランが存在する。統計面から見ても2012年の香港入国者数は4,600万人にのぼり、香港の飲食業は決して香港現地の人々のみが顧客対象となるのではなく、ビジネスや旅行で訪れる外国人も対象となるため、様々なターゲットが存在する。

d) 香港は様々な分野における投資に関して、開放的且つ安全な投資環境が整っている。また特に飲食業に関しては、更に中国内陸やその他海外へ展開していく企業が非常に多い。そういった観点からも香港は魅力的な投資場所といえるであろう。

- (i) アジア及び太平洋地区の中心：アジア及び太平洋地域における本部を香港に設ける企業も少ないないが、その理由には、やはり香港の地理的便利さ、整ったインフラ、整備された法律などが上げられるであろう。香港は汚職も少なく、非常に会社運営が行いやすい場所であるといえる。
- (ii) 法による支配：香港は法による支配を非常に重視しており、「司法優先原則」が採用されている。法律制度の透明性が高く、司法は完全に独立した機関である。雇用法規も非常に明確であり、また知的財産権などの保証制度も整備されている。治安も極めてよく、投資環境としては非常に整った都市と言えよう。
- (iii) 外資企業にも開放された投資環境：海外から行われる投資に対し、一部の業種（銀行、保険業等）が政府管理下に置かれる以外は、大部分の業種において特に制限は設けられていない。但し業種や業務によってライセンスや許可証の取得が必要な場合がある。
- (iv) シンプルな税制：香港の税制は非常にシンプルで課税基礎や税率も低い。また配当などのキャピタルゲインに対しても免税であり、香港では単純に香港で発生した利益や収入に対して課税が行われる。
- (v) インフラの充実：香港はインフラが非常に整っており、建物はもちろんだが、情報インフラの整備においては日本以上であろう。また海運、空運の物流インフラも充実しており、2012年における香港の航空貨物取扱量は4,128千トン、これは東京の2,126千トンと比べると約2倍にもなる。コンテナの取り扱い量も非常に多く、世界ランキングでは常に上位3位に入っている。また通関がないため、スピーディーに輸送可能であり、毎日世界各国より新鮮な食材が香港に届けられている。

- (vi) 自由経済：香港はレッセフェール（不干涉主義）経済政策を採用しており、外国投資に関して資金の流動性の制限、国籍や所有権に関する制限などはない。貿易規制などもなく、一般の貿易貨物に関しては関税、付加税もなく、また輸出入許可証を取得しなければならない製品・商品はあるが、諸外国と比較するとその種類はそれほど多くはないと言えよう。
- (vii) 優秀な人材：広東語だけでなく、英語や北京語を話す人材が多く、海外ビジネスに非常に長けている人物も多くいる。

1.1.3 飲食業界の近況

- a) 近年香港で設立されたレストランを見てみると、2005年以降、飲食業における売上額及びその他収入が毎年増加傾向にある。
- b) 金融サービス業、貿易及び物流業、旅行業、生産及び専門業務サービス業は香港経済の4大柱となっている。近年においては香港旅行客数の増加により飲食業界も非常に盛んである。
- c) 確かに経営コストはかかるが、香港における投資資金回収は実際の営業収益による回収だけでない。中国本土や海外の注目を非常に集めやすい地域であるため、利点としては資金調達面だけでなく、企業ブランドの確立と言う側面もあわせ持つ。また香港上場企業のコーポレート・ガバナンスは国際基準に則っており、上場した場合は内部統制レベルの更なる向上、一層の経営効率化が進むであろう。

1.1.4 今後の飲食業界発展の可能性

- a) 世界旅行業協会によると、香港入国者数は2020年には5,700万人まで増加すると予測されている。香港の飲食は約700万人の香港人だけでなく世界中からやってくる旅行者もその対象となるため、非常に面白い地域であると言えよう。
- b) その中でもやはり注目すべきは中国本土からの旅行者数であり、香港の入国者全体の7割を超える。香港は中国本土へ出店前のテストマーケティングの場所として既に利用されており、また香港ブランドは、中国本土の人々から「品質」において非常に信頼を置かれているため、そういった側面から考えても宣伝効果も絶大である。
- c) 香港は様々な業界の展覧会が頻繁に開かれ、食品関係の展示会は人気がある展覧会の一つである。自身のアピールはもちろん、世界でどのような新製

品・食品が登場しているのかも知ることが出来る。

1.2 レストラン経営組織の形態

1.2.1 レストラン経営組織に関する形態の要約

香港でレストラン経営を行う際にその経営組織の形態はいくつか考えられる。主要な形態としては有限責任公司・無限責任公司そしてパートナーシップがある。この中でも有限責任公司が最もポピュラーな形態であり、この3つの経営形式の詳細については本文の1.2.2「有限責任公司」、1.2.3「無限責任公司」、1.2.4「パートナーシップ」で説明を加える。同時にそれら3つの経営方式を「1.2.5」及び別表にて比較している。

1.2.2 有限責任公司

- a) 有限責任公司の特徴は株主の責任は有限であり、株式発行額を限度として責任を負うものである。会社はその全資産をもって責任を負う。
- b) 香港の有限責任公司の私的会社と公開会社の2種類がある。
 - (i) 私的会社
 - 私的会社は以下3つの条件を満たしたものを言う：
 - ① 株式の譲渡制限がある；
 - ② 株主数が最高50人以下に制限される^[#1]；及び
 - ③ 株式或いは社債の公募が禁止されている。
 - **株主**：香港の私的会社の株主は一名からなる。株主はいかなる国籍の個人或いは法人でもよく、株主は株式保有は一株以上であればよい。
 - **資本金**：香港会社の授権資本の最低額及び最高額に制限は設けられておらず、最低授権資本は1香港ドルである。
 - **取締役**：香港の私的会社は最低一名の取締役が必要である。取締役はいかなる国籍の個人でもよい。

[#1] 上述の株主は、当該会社に雇用されている現従業員、また雇用されていた前従業員及び雇用期間中及び終了後も当該会社の株主であるものは含まれない。

- **会社秘書役員**：香港の私的会社は必ず一名の会社秘書役員を任命しなくてはならない。取締役が会社秘書役員を兼任しても良いが、会社の取締役が一名のみの場合は兼任できない。会社秘書役員が法人の場合、その会社秘書役員は香港に登録事務所或いは営業場所がなければならない。
- **登記/営業場所**：香港会社は必ず香港に登録事務所がなくてはならない。登記する事務所は香港に実体がある場所でなくてはならず郵便局の私書箱等は使用できない。
- **銀行口座**：会社設立後、銀行口座の開設となる。

(ii) 公開会社

- 香港会社条例では特に公開会社の定義はされていない。但し、香港普通法によると公開会社は上述した私的会社が受ける 3 つの制限を受けず、一般的に規模は大きく、株主の人数も多い。よって公開会社に対し香港会社条例では少し厳しい要求を出している。例を挙げると「公開の原則」が非常に重視され、厳しく要求されている事などがある。具体的には業務の経営状況、つまり決算書等を一般に公にすることであるが、これは大勢の投資家や、法人と取引を行う第三者の利益を保護する事を目的としている。
- 公開会社とは：上場会社及び非上場の公開会社を指す。
- 私的会社は法に従い手続きを行えば公開会社に変更が可能である。変更後は、公開会社に要求される一定条件下で、上場をすることも可能である。

c) 香港ではいくつかの経営形態があるが、飲食経営となると私的会社が一番多く見られる。私的会社でも株主の人数によりその呼び方も変わる。一人会社 (One member company) や合資会社などがある。

- (i) 一人会社 (One member company)：一名の株主^[#2]からなり、会社に対し絶対且つ完全なコントロール件を有する。
- (ii) 合資会社：2名以上 50名以下の株主^[#2]が共同で資本投入をし経営を行う私的会社である。合資を行う主な理由としては各々の株主が自身の持つ優位性を利用、また資源を共有しリスクを負担しあう事にある。株主は出資比率により責任、リスク、享受する利益や支配権の割合が違ってくる。合資会社の定款と株主間の出資協議（以下「株主協議」と称す）は非常に重要な法的文書となる。

^[#2] 上述の株主は香港及び非香港の自然人及び法人団体の株主も含まれる。

- 定款は会社における法律と言えよう。特に合資会社にとっての定款は極めて重要であり、株主間で会社を統治する上で重要な手段となる。内容が詳細で且つ明確である定款を制定することは会社また株主にとって非常に有意義なことである。会社の定款を作成する際に、会社設立の根拠・営業場所・株の権利構成・資本規模及び事業計画など実情に照らし合わせ、株主会と取締役会の職務権限の分担、また経営戦略の効率的に推し進めるためにも互いの権限の保証や制約に関する骨組みははっきりさせておいた方がよいと思われる。
- 定款は株主協議の代替とはならない。定款は公開されるものであり、会社運営においては公にしたいくない内容もあるだろう。技術上の機密、責任と権利の分配、会社が何らかの理由により膠着状態に陥った場合の処理等などの敏感な内容に関しては株主間の株主協議にて合意しておくといよい。

d) 私的会社へ投資する3つの方法

(i) 会社を新しく設立する

- 会社設立は発起人（創設者）が準備を始める。投資者は通常香港の会計士・法律事務所或いは専門の登記代理会社を発起人とする。
- 登記前には、新規会社名称と同様または類似の名称がないか確認を行い、問題がない場合は各種申請用紙を整え、香港会社登記所に申請、登記を行う。香港は煩雑な手続きがなく、申請書類の内容及び書類が完全であれば、およそ4就業日ほどで完了する。
- 会社設立後或いは会社登記終了後一ヶ月以内に、必ず商業登記証（BR）の登記も行う。

(ii) “シェルフカンパニー”の購入

- 香港では一部の会社が縁起の良い会社名を求め、まず登記手続きを行い、その後公開売却される事がある。一般的には有限責任公司である。このような会社は設立後に業務を行っていない会社が多く、‘シェルフカンパニー’と呼ばれる。
- シェルフカンパニーの購入は1就業日ほどでできるため、時間の節約が可能である。登記済みの会社であるため、購入後、すぐにビジネス（スタッフの雇用、契約の締結など）が行える。
- 注意事項：会社は一つの独立した経営主体である。設立後、すぐにビジネスを開始するためにも、また隠れたリスク、債務や紛糾

を避けるためにも、完全なる‘シェルフカンパニー’つまり過去に一度も経営活動を行った事がない会社であることを確認する。

- 購入後、随時会社名称、登記住所、取締役及び会社秘書役員等を変更できる。手続きは新規会社設立と同じであり、会社名称を例に挙げると、新会社名称と同様または類似の名称がないか確認を行い、香港会社登記所に資料の提出及び政府費用を支払えばよい。

* 新規法人及び‘シェルフカンパニー’購入による法人設立の具体的なフローは『附表二：有限責任公司設立フローチャート』を参照。

(iii) 株式の購入

- 株式の購入：株式の購入とは現金或いは有価証券にて既存する会社の株式を購入することを指す。購入したい会社（以下：対象会社と称する）の親会社が有する全ての或いは一部の株式を購入する事でその会社を支配権を持つ。
- 買主の基本的な目標は、通常合理的な価格で株式を購入し、その後における会社の継続的経営と発展、そして良好な投資資金の回収である。
- 株券購入の際に調査を忘れない。

一般的に株式購入前は、対象会社の財務・税務や訴訟状況及び資産（主に不動産資産）の状況及びその他リスク（例：紛争、労務、機密、契約に関する事など）など詳細を認識していない可能性が高い。よって購入前には自身或いは専門の会計士、税理士、弁護士或はその他専門業者に依頼し調査を行った方が安心である。もし何らかのリスクがあった場合、いつ頃までに解決できるのか、経営に与える影響などはどうなのかを法律や税務面から分析し、投資自体を行うか否かの最終決定、また投資コスト及び将来的に会社を管理する際の基礎資料及び根拠とするなど、先々の計画をたてるに当たり、非常に有効であろう。

対象会社の概要を把握するため事前調査を行う事は投資者にとって重要な第一歩となり、リスク回避に大いに役立つ。ただし万が一、対象会社の信用が予想外に悪化するような問題が発生した場合、香港では訴訟や仲裁などの手段によって解決に望むことが可能である。ただし時間と費用がかかるため、やはり購入前に最大限の調査・情報収集を行う方がよいであろう。

- 株式購入協議を正しく行い、リスクを避けるよう努力する。

- ① **声明及び保証**：契約において、現株主及び対象会社より関係事項（対象会社の組織機構、法的地位、資産負債状況、契約関連、労務マネジメント及び保険、環境保護など重要な事柄等）に関して声明及び保証をしてもらう。これらに対し同意を得たにも関わらず、買主は最終調査段階にて売主の声明及び保証が事実と異なる点を発見した場合、購買額の調整、賠償請求或いは取引中止等、リスク回避の手段の一つでできるであろう。
- ② **購買完了前の承諾**：契約締結後、実際の購入完了まで時間差がある。現株主及び対象会社に対し、その期間中に定款の修正を行わない、配当を出さない、株式発行しない及び正常な経営を維持するよう承諾させる。また共同で内部調査が出来るよう了承を得ておく。もし現株主及び対象会社が承諾をしたにも関わらず、違反があった場合は、買主は購買額の調整、賠償請求或いは取引中止等する事も可能である。
- ③ **購買に関する先決条件の成立**：購買前の様々な保証、契約は売買主双方が滞りなく、且つ妥当な価格で売却/購入することを目的としている。購入協議にて双方の義務の履行や、現状が購買目標条件を満たしていることなどを取り決めることも可能である。双方は定められた期日内に履行し、規約違反が場合は双方に取引中止、つまり契約解除を申し出る事も可能である。
- ④ **賠償責任**：購入契約の条項にて、相手方の軽微な違反によって損失を蒙った場合、購入額の割引、或いは売却額の引き上げによって埋め合わせ或いは賠償するよう規定することも可能である。対象会社の受渡期日と契約締結日の差異によって引き起こされる経営及び財政面等の損失に対し、上述の手順でも解決することが出来る。この手段の有利な点は、受渡しをスムーズに行い購買目的を達成するだけでなく、現状に何らかの予期せぬ事象が発生した場合でも公平な取引を維持しやくすなる。一方が自己にとって有利な価格を得るために不都合な事実を隠蔽する等をなるべく未然に防ぎ、もう一方が蒙るであろうリスクを軽減することが出来る。
- ⑤ **チェックリスト**：購買の際に、買主の重要な義務は機密保持及び潤沢な購入資金の確保である。買主が対象会社の状況をよく把握していない場合、対象会社の現株主に存在するリスク等を過小評価する恐れがあるため、チェックリストには詳細なチェック項目を一つずつ列記する必要がある。対象会社の契約履行状況、現在起きている訴訟及び今後予想されるものなどが挙

げられる。将来のリスク発生を軽減するためにも購買前に、対象会社の財務、税務、また法律的観点からの事前調査を行い、総合的に正確に理解する必要があるだろう。

- 秘密保持契約は株式購入過程において非常に重要な法律文書である。株式購入協議の際、その内容には必然的に双方の商業機密や将来の事業計画等が含まれる。買主は対象会社の詳細（対象会社の生産フロー、技術、サプライチェーン、機密事項など）を非常によく把握しており、これら情報の漏洩は一方に対し補填不可能な損失を与える可能性が高い。その情報を乱用させないようにする必要があり、とりわけ交渉が失敗した場合（特に同業である場合）、後日、それにより致命的なダメージを被る恐れがあるため、双方互いに交換した情報を厳格にコントロールすることが非常に重要となる。秘密保持契約の主要な内容は情報の秘密保持の範囲、使用の制限、返却或いは廃棄及び違反時の賠償等がある。実際に売買に関する協議を始める前に、双方は売買契約上にある秘密保持条項だけでなく、別途、秘密保持協議を締結することが望ましいと考える。

1.2.3 無限責任公司

- a) 無限責任公司：個人名義（以下：個人事業主）で独自で出資経営をし且つ法人資格は持たない企業を指す。個人事業主は従業員を雇用し経営を行う事ができ、また全ての業務の支配権を持つと同時に経営上において発生した全ての負債の責任を負う。個人事業主は全ての収益を享受できるが、同時に全てのリスク及び債務上の責任も無限に負う事となる。
- b) 無限責任公司の登記手続きは非常に簡単で、開業後一ヶ月以内に税務局へ商業登記証(BR)の登記を行えば良い。登記期限が来た場合、延長手続きを行えば良い。閉業させるのも非常に簡単で、無限責任公司の収益及び資産は全て個人事業主の所有となる。
- c) 無限責任公司と上述した「一人会社(One member company)」は違う形態である。一人会社は法人であり、独立した法律的責任を担うが無限責任公司においては会社として安定しておらず、個人事業主の決定或いは死亡などの原因により閉業する。法人である一人会社は株主の死亡による会社消滅はない。

1.2.4 パートナーシップ

- a) パートナーシップ：事業目的のため各パートナー間の契約で商業組織を設立

し、法人ではなく無限責任会社の形式にて運営される。

- b) パートナーシップは一般的に専門業の人物（会計士、弁護士など）や小規模投資を行う際に香港でよく見られた経営方式である。但し、パートナー（有限責任パートナー以外）はパートナーシップの債務に対し無限の責任を負うため、リスクコントロールが必須である。そのため、現在の香港では‘パートナーシップ’の形式でビジネスを行うものは減少している。よって、本レポートでは概要だけを紹介する。
- c) パートナーシップの特徴：
 - (i) パートナー人数は2名以上20名を超えない（特定の専門業務、会計士や弁護士事務所の場合はこれに当てはまらない）、パートナー間の権利及び義務、利益配分、責任分担などの事項はパートナーシップ協議（口頭、書面或いは行動）形式で取り決めが行われる。
 - (ii) パートナーシップ期限：特に協議等で期限を定めていない場合、一般的にパートナー自らその期間を取り決め、一定の通知期間を経て終了する。また取り決めを行う場合はどのような条件下（例：あるプロジェクト終了後、等）にてパートナーシップを終了するかを定める。
- d) パートナーシップは無限責任と有限責任に分けられる。
 - (i) 一般的なパートナーシップ形態の場合、パートナー達は共に企業の債務及び責任を負い、企業経営は共同で行う。特に規定を設けていない限り、各パートナーの企業経営参与に関して平等の権利を保有する。
 - (ii) 有限責任パートナーシップを行う場合でも、一切の債務及び義務に対し無限の法的責任を負う普通パートナーを少なくとも1名或いはそれ以上任命する必要がある。1名或いはそれ以上の有限責任パートナーは加入時に何らかの資産を一部負担する必要があり、彼らのパートナーシップに対する法的な債務或いは義務の責任は、負担した資産の金額を超えない。有限責任パートナーは会社経営には参加できず、また拘束力を持たない。
- e) 各パートナーは決算書の閲覧或いはコピー請求の権利を平等に持つ。
- f) パートナーシップ開業後、一ヶ月以内に必ず税務局へ商業登記証(BR)の登記を行う。

1.2.5 各経営組織のタイプ別、比較分析

- a) ‘無限責任会社’ 或いは ‘パートナーシップ’ において経営を行う場合、手

続きは比較的簡単で、業務運営も非常に臨機応変に行える。ただし投資者(有限責任パートナー以外)はその会社の債務を無限に負う責任があり、予測不可能な事象に対しその負担がどのくらいになるのかの予測が非常に難しい。特に‘無限責任公司’は規模が比較的小さく、信用度も低いため融資も受けずらい傾向がある。

- b) ‘有限責任公司’は毎年、年次報告書(AR)の提出や年度会計監査等が義務付けられている。無限責任公司やパートナーシップと比較すると規定が多いがこれらの手続きは決して複雑ではなく、これらの有無が経営組織の形式を決める重要な要素とはならないであろう。

* 「別表一：有限責任公司、無限責任公司、パートナーシップの比較」を参照。

1.2.6 各経営組織のタイプ別における投資の際に考慮すべき点。

香港の飲食業に投資をするにあたり考慮すべき点は色々あるが、その主要なものを取り上げてみる。

- a) 投資者のリスクを‘有限化’する。
- (i) 飲食業経営にて潜在的リスクは様々な所に存在し、その範囲も広い。例を挙げると、食物環境衛生上の問題、消防などの安全、スタッフの労務、何らかの事由による顧客への損害等、その内容は多岐に渡り、そのため紛糾の機会も少なくはないと考えられる。
- (ii) リスクが発生した場合、顧客の減少や更に重大な場合は店舗の閉鎖もありうる。個人事業主或いはパートナー(有限責任パートナー以外)は企業の債務を無限に負うため、その負担は非常に大きい。有限責任公司の場合、出資額を限度とした責任となり個人の財産を提出する義務はない。投資リスクを考慮にいたした場合、法人団体つまり有限責任公司の形式にし‘有限化’を行う事でリスクを軽減する事ができると考える。
- b) 会社名称の“独立性”。
- (i) 無限責任公司とパートナーシップなどでは同様の或いは類似した名称を使用してもかまわないが、‘法人団体’の場合は会社登記所にて確認をとる必要がある。‘法人団体’の会社名称は独立性が求められており、他の法人と同様の、または非常に類似した名称を使用しないようにする。
- (ii) 例を挙げると「ABC」と言う名のレストランがあり、その名前をいかなる商標登記も行っていない状況下で、第三者・その他企業が同じ名前

を使用したとする。無限責任公司或いはパートナーシップ形態にて経営を行っている個人事業主はそれらを制限、禁止する事はできない。法人の場合、既に登記されている名称を使用してはならない。

- (iii) 香港「会社条例」(第 32 章)に関連の規定によると、某会社名称が会社登記所の保有する会社名称リストに既に登記された(或いはほぼ登記が完了している)或いはいかなる条例に基づき設立された法人団体の名称と同様或いは非常に類似している場合、会社登記所は当該会社に対し期限付きの名称変更指示を出す事ができる。
- c) 多くの投資者が存在し、資産の共有やお互いの優位性を更に活かしたいと考えている場合は‘合資会社’や‘パートナーシップ’などが選択肢としてあるだろう。但し、‘パートナーシップ’では一名のパートナーによる経営上の決定が法的責任を負うような問題に発展した場合、その責務は共同で負う必要があり、その範囲に制限はない。リスクのコントロールが非常に困難なため、現在ではこの形式にて経営を行うケースは減少している。

1.3 レストラン経営の形式

レストラン経営には様々な形式があり、独立経営、契約、フランチャイズなどが挙げられる。ここでは一般的である独立経営とフランチャイズについて記述する。

1.3.1 独立経営とフランチャイズ

- a) 独立経営：自らの会社を自ら管理・経営を行う。一番直接的で伝統的な方式である。有限責任公司の形式を例に挙げると、下記 2 つの方式がある。
 - (i) 独立経営で新規会社設立：新会社の設立或いはシェルフカンパニーの購入という方法がある。会社設立後レストラン経営に必要な各種ライセンスの取得、店舗の内装や組織作りなどを行い経営を始める。
 - (ii) レストランの購入：現存するレストラン企業を購入し、独立経営を行う。購入したレストランの施設等を用い、投資者自身の経営スタイルにて直接レストラン経営を開始する事ができる。
- b) フランチャイズ：企業(フランチャイズ権を所有する者を以下「フランチャイザー」と称する)は独自開発した商品、サービス、商標や経営システム等を契約によって加盟店(以下「フランチャイジー」と称する)に規定区域内において経営権を与える。フランチャイジーは必ず一定費用を支払い、また規定にある責任と義務を厳守する。フランチャイズの役割は以下 2 つに分け

られる。

- (i) ‘フランチャイザー’としてフランチャイズを行う。 *
基本条件の詳細は下記「1.3.5」を参照。
- (ii) ‘フランチャイジー’としてフランチャイズを行う。
*加盟時における考慮事項は下記「1.3.6」を参照。

1.3.2 独立経営

- a) 自由である。独立経営における最大のメリットは経営を完全に独自でコントロールできることにある。投資者は個人目標と自らの関心などに基づき、自己の風格とブランドを確立する事ができる。
- b) 比較的多くの資金が必要となる。開業前の準備や計画その後の経営戦略等の多方面より考慮すると、多くの資金、時間また精神力が要求される。利益回収も比較的遅いと考えられる。経営上の困難やリスクは避けがたいものであるが、そこから得られた管理・業務経験は投資を継続する際に非常に役立つものであろう。
- c) リスクが大きい。業務に対する知識が不十分な場合、事業計画をたてる際に将来に発生するであろう問題等が明確に把握できない。自然とリスクも増加し、問題自体も比較的大きくなりやすいと言える。
- d) 模索（学習）期間が必要。創業当初の「模索期間」は避けがたいものであるが、投資者が新規参入、或いは業務経験が少ない場合、経営方法等を学習する必要がある、この期間が長くなる。例え経験者であっても、香港と日本の違いがあるため、ある程度の学習期間が必要であらう。
- e) 市場の反応。マーケットの分析データがどれだけ正確であっても、やはり顧客の新会社／商品に対する反応はわからない。市場の反応は投資初期において成敗の一つの鍵であり、顧客に新会社／商品を受け入れてもらうには時間がかかることを覚悟しておいた方がよい。

1.3.3 既存レストランの購入による独立経営

- a) 短期間で開業できる。既存レストランの購入における一番のメリットは、やはり業務の基礎・基盤や設備が整っており、またブランドの確立されや顧客の存在がある事であらう。初期投資のコストだけでなく、開業までの時間も節約可能である。
- b) 利益回収も早い。既に顧客及び業者が存在するため、利益回収までの時間も

比較的短いと予想される。

- c) リスク評価が難しい。リスク評価は経営項目によって決定する。購入における最大のリスクは対象会社が財務危機、債務、訴訟及びその他問題を抱えている可能性である。投資者は必ず対象会社を調査し、リスクの軽減或いは転嫁を行うようにすべきであろう。

1.3.4 フランチャイズの特徴及びメリット・デメリット

a) フランチャイズの特徴

- (i) フランチャイザーとフランチャイジーは契約関係にある。
- (ii) フランチャイザーはフランチャイジーに自らの商号、(或いは) 商標と(或いは) サービスマーク、経営ノウハウ、企業体系の持続、その他工業技術又は知的財産などの使用を許可する。
- (iii) フランチャイジーは自ら業務に対する投資を行い、その業務を実行する。フランチャイジーはフランチャイザーに費用を支払う。

b) フランチャイズのメリットとデメリット

- (i) フランチャイズは一種の集団経営であり、巨額の資本投資を行わなくてもよい経営方式と言えよう。
- (ii) フランチャイザーとしては、フランチャイジーに経営をさせる事は短期間に経営規模を拡大できまたブランドの確立もできる。ただし、フランチャイズ権を使用させる事はメリットとデメリットが存在する。
* 下記別表三を参照。

別表三：フランチャイズのメリットとデメリット

メリット	デメリット
必要な資金の減少	コントロール権の減少
管理能力の増加	利益の分配
企業の拡張及び市場の拡張	商品・店舗開発等の人材育成などのコストの増加

- (iii) フランチャイジーにとって、フランチャイズはフランチャイザーにより構築された営業ノウハウ、商号等を使用できるため、経験が乏しくとも事業経営が可能となる。創業初期のリスクを軽減でき、成功の機会も利益回収も非常によい。並びに集団経営のメリット（フランチャ

イザーによる商品開発等)も享受できる。*下記別表四を参照。

別表四：フランチャイジーのメリットとデメリット

メリット	デメリット
経営指導	一定対価の支払い
資金の援助	その他使用料等の支払い
成熟したマーケット経営管理の援助	企業発展の制限
設立も早く、すぐに経営を軌道に乗せられる。フランチャイザーは一般的に有名店である事が多く、信用を得られやすい。	自由度は低く、必ずフランチャイザーの要求及び経営規定に従う必要がある。
失敗の確率は比較的lowめと言えるであろう。	仕入れ先は全てフランチャイザーからとなる。

1.3.5 ‘フランチャイザー’の基本条件

フランチャイズによる事業展開の場合、潤沢な資金を有しない企業がフランチャイザーとなるには、いくつかの基本条件が必要となってくる。

- a) 知名度のある商標の所有。フランチャイズは一種の知的財産ビジネスである。知的財産の中でも商標、企業商標、製品ブランドはフランチャイザーとフランチャイジーを繋ぐ要(かなめ)である。事業拡大のためには、フランチャイジーを集めるには知名度のある商標を保有する必要があるだろう。加盟を考える絶対多数の中小投資者はその商標にて判断をしていると言っても過言ではない。独自でブランド力のある商標を作り出すのは非常に難しく、フランチャイザーの商標を持って、売上・利益を確保したいと思うのは自然であろう。
- b) 独自の経営スタイル。昨今のマーケットでは各業種業界のライバルが多く、その商品やサービスも大同小異である。そんな中、多くのフランチャイジーを獲得するためにも他社との差別化された経営スタイルなどを打ち出す必要があるだろう。
- c) 長期発展の理念を明確にする。理念とは企業運営の最終目標を指す。加盟するフランチャイジーの営業地点は広域に拡散するため、フランチャイザー及び各フランチャイジーの物理的距離が離れている。はっきりとした経営理念やしつかりした事業モデルがない場合、もともと事業体が異なるフランチャイジーをコントロールするには難しい面も出てくるであろう。

- d) 特殊な経営ノウハウ。フランチャイジーによっては懸命にフランチャイザーに従うもの、或いは加盟後すぐに独立、脱退をするものがある。フランチャイジーが独自の経営戦略が不明瞭であったり、業績不振であるなど、フランチャイザーに特殊な経営手腕がない場合は、フランチャイジーのコントロールが難しくなる。

独自の経営戦略を打ち出せたとしても、フランチャイジーをうまく管理できるとは限らない。特色のある経営路線は人に模倣されやすく、経営手法や仕入れルート等の習得後、独立や独自のネットワーク確立を考えるフランチャイジーも現れる可能性もある。従って、フランチャイザーはフランチャイジーが脱退後も独立運営することが困難であるよう特殊な経営技能を保有する必要があるだろう。例を挙げると一定の専売性や、特殊な経営手法或いはそれに関連する技法、または第三者では購買が困難である安価な仕入れルート等が考えられる。フランチャイジーがフランチャイザーの支援を受けないと経営できないような枠組みが必要であろう。

- e) フランチャイザーは良好な業績を維持する。ブランド商標、独自の商品サービスと経営技術はフランチャイジーを集める要素ではあるが、フランチャイザーの業績、資金、人材、組織の確立が十分であるかも同様にフランチャイジーが加盟の際に考慮する重要な要素である。加盟後双方の関係が一旦形成された後は、フランチャイザーはフランチャイジーにとっては後ろ盾であり、商品販売、経営管理の技術と経営技能、マーケティング戦略、広告宣伝等、全てフランチャイザーの支援と援助にかかってくる。フランチャイザーに資金、人材や組織等に少なからず問題が存在していたり、経営の起伏が激しく、業績も芳しくない場合はフランチャイジーの信用も得られない。良好な業績はフランチャイズ事業を成功させる礎であり、この礎が安定していれば、事業の発展は益々長く続くと言えるのではないだろうか。
- f) 手引き書の制定。フランチャイザーとしてしっかりした経営体制を構築するための方法の一つにフランチャイズ経営手引き等の作成がある。商標権の使用、授権内容、開業場所、経営、管理、トレーニング、支援、アフターサービス、広告、衛生消防安全管理、配送、返品、財務管理等のフランチャイズに関する全ての領域を網羅する。この手引きを以ってフランチャイジーの指導、統一管理を行い、またフランチャイズ経営を展開していく中で、実践に組み込み、必要に応じて改善を行う。
- g) 効率の良い物流システムの確立。フランチャイザーは在庫センター、配送センター、訓練センター等の部門を保有するだけでなく、更に各フランチャイジーと共に巨大な経営ネットワークを構成している。このような巨大ネットワークの効率的な運営は各部門、組織が必ず歩調を合わせる必要があるためであり、そのためには IT システムによる中央一括管理を考慮し、管理センター

の設立も必要となる可能性もあろう。当該システムの効率の良し悪しにより企業の経営状況に直接影響を与える可能性は非常に高い。在庫管理を例に挙げると、仮に商品在庫の不足が起こった場合、それはフランチャイジーに品切れ状態を招き、双方に損失をもたらすだけでなく、時には顧客の不信感ももたらすこともあるだろう。それらは企業イメージの損害や潜在的な損失を生んでしまう恐れがある。またフランチャイザーによる大々的な広告宣伝を行った際に、システムによるフランチャイジーに商品配送が即時に出来ない場合は、広告費も無駄となってしまう。

- h) 継続的な研究開発。業界問わずどの市場も激しい競争環境に置かれている。過去の成功に固執したまま従来のスタイルから新しい展開がない場合、すぐに淘汰されてしまう。フランチャイザーは継続的な新商品やサービスの開発が必要であり、そのためにも顧客の要求に対応しながら、情報などの資源を収集し、またもう一方ではフランチャイジーに向け転換業態・新しい業態開発など継続的な努力が必要となる。フランチャイザーとフランチャイジー双方間の運営効率の向上は、双方の最大の利益を保持し、更なる発展と繋がるであろう。

1.3.6 フランチャイズ加盟時に考慮すべき事項

フランチャイザーの資質やそのブランド力をデータ化する事は難しく、とりわけ新興経営形態を打ち出すフランチャイズ店の資質などの判断は非常に難しい。投資者は既に信頼のおけるフランチャイザーを選択し加盟する方法もある。加盟ブランドを選択する際には、多方面から考慮すべきであり、主要事項としては下記のようなものがあるであろう。

- a) フランチャイズの条件を確認する。フランチャイズ基本経営条件、将来的な事業計画、知的財産権及び特許権等の範囲などがあげられる。
- b) フランチャイザーの実力を理解する。
 - (i) フランチャイザーブランドの知名度及びのれん。
 - (ii) フランチャイザーの組織、経営及び財務状況。
 - (iii) 商品供給の安定性、価格の合理性、マーケットの拡大余地。
 - (iv) フランチャイザーの下にあるフランチャイジーの経営状況。
 - (v) フランチャイザーより提供される訓練内容と支援レベル。
- c) フランチャイザーが要求する条件と方針を把握する。それ以外にも他のフランチャイジーに対して要求する条件も確認し、フランチャイザーが要求して

くるものと一致しているのか確認する。

- d) フランチャイザーの経営計画を把握する。フランチャイズ経営の利点と同地域にあるフランチャイジーとの競争に鑑み、出店場所を検討する。
- e) フランチャイズは「加盟費」及び「管理費」等の支出があり、これら費用はその他の経営形式では存在せず、開業費全体のコストを見たときにその比率は少なくない。コスト回収の期間に直接影響すると考えられるため、投資者は注意を払い、自己の本当の投資コストがどのくらいになるか把握しておく必要がある。
- f) フランチャイズ加盟において契約条項をしっかりと確認する必要がある。特に提携の終了及び解約時の双方が負担する責任等は注意すべきである。例えばフランチャイザーが一般的に信頼のおける経営スタイルを確立していたとしてもフランチャイジーは法令上の規定（商品の責任の所在、フランチャイザーの知的財産権及びその他税務事項等）に留意すべきであろう。

1.3.7 経営方式の選択の際に考慮すべき主要事項

上述してきたように香港では様々な形態による飲食業への投資が行われている。経営環境の継続的な変化により新しい経営方式も登場している。投資者はそれぞれにおけるメリット・デメリットの確認だけでなく、自分自身に適合する条件はどれかを考慮し投資を行う必要があるだろう。下記3つの側面より形式を選択する際の判断としてもよいのではないだろうか。

- a) 飲食業界への理解：投資者は自身における飲食業界への理解度、経験及び業者との関係を考慮し、十分な準備と経験がある投資者は、「独立経営」を行うのも良いだろう。
- b) 市場競争：競争の激しい飲食業界において相応の競争力と優位性を保つためにも、経験の少ない投資者は「フランチャイズ」或いは既存のレストランや会社の「購入」による経営であれば、比較的容易に環境に馴染めるであろう。
- c) 資本：資本はいかなる商業活動において考慮すべき必須要因である。レストラン経営方式の選択において、投資者は各形式によるコスト及び収益の予測を立て、また関連データを利用し投資前の準備時間及びコスト計算をし、できるだけ正しい評価を行う。

1.3.8 レストラン経営方式の実例比較

レストラン経営方式を選択する際に、やはり重要なのは投資者自身の条件と飲食業界に対する知識の有無と言えるだろう。

レストラン開設の際に重要なポイント：

- ・ 納入業者及び材料・商品等
- ・ フロアマネジメント及び管理
- ・ ライセンス及び内装
- ・ 顧客獲得

*附表五：香港で一般的なレストランを「独立経営」で経営する際のメリット・デメリットの比較。

*附表六：香港で一般的なレストランを「既存レストランを購入後、独立経営」で経営する際のメリット・デメリットの比較。

*附表七：香港で一般的なレストランを「フランチャイズ」で経営する場合のメリット・デメリットの比較。

1.4 飲食業経営に関するライセンスの管理

香港特別行政区の規定によると、香港で飲食業を営む場合は開業前にレストランライセンスを申請しなくてはならない。香港の飲食業に関連する全てのライセンスは食物環境衛生署（以下：食環署）にて一括に処理される。申請者は直接食環署にて申請を行えばよく、屋宇署（ビルディングデパートメント、以下：屋宇署）、消防署へ個別に出向き許可を取る必要はない。もし酒類の提供或いは販売を行うのであれば、酒牌局にてリカーライセンスを取得する必要がある。飲食関係のライセンスは大きく分けて、レストランライセンスとリカーライセンスのこの2つとなる。

1.4.1 レストランライセンス

- a) レストランライセンスは通常、普通レストランライセンスと軽食（小食）レストランライセンスの2つに分けられる。（以下総称で‘レストランライセンス’と言う。）
 - (i) 普通レストランライセンス：ライセンス所有者は調理及びいかなる食品の販売を行う事ができる。このライセンス取得には食物を取り扱う場所（厨房、洗い場等）の面積も厳格に要求される。
 - (ii) 軽食レストランライセンス：ライセンス所有者は食環署発行の「軽食レストランによる調理及び販売可能な食物一覧表」に記載されている食物のみ店内で顧客に提供できる。このライセンスは、食物を取り扱う場所の面積に関し、普通レストランライセンスほど厳格に要求されない。
- b) 普通レストランライセンスと軽食レストランライセンスの主要な違いは、調理販売できる食物の種類・食物取り扱い場所の面積の要求にあり、申請フロ

一は同じである。申請者は事前に下記事項についても留意する必要がある、条件を満たしていない場合、食環署からライセンス許可がおりない。

- (i) 食環署、機電行程局（以下：機電局）及び屋宇署から要求されている、衛生、換気システム、ガスの安全性及び建物の安全（違法建築でないかも含む）の条件を確認する。
 - (ii) 政府が要求する賃貸契約条件と適合する事；及び
 - (iii) 法定図面（都市企画条例に基づく要求事項）の規則制限に適合している。
- c) 正式レストランライセンス（正式普通及び軽食レストランライセンスの総称）と暫定レストランライセンス（暫定普通及び軽食レストランライセンスの総称）
- (i) 正式レストランライセンスの条件と申請フロー等は第二章で詳細を述べる。
 - (ii) 暫定ライセンスは主に経営者の利便性のためであり、申請者は正式ライセンス申請と同時に暫定ライセンスの申請も行える。暫定ライセンスの発行は、申請者がもし専門家が発行する証明書（レストランライセンスの申請場所が各部門が要求する基本規定《衛生、換気システム、建物の安全及び消防規定》に適合するという証明書）が提出できる場合、食環署より1就業日内にて申請者に対し6ヶ月期限の暫定ライセンスが発行される。これにより正式ライセンスが発行されるまでの営業が可能となる。
 - (iii) 暫定ライセンス申請の提出。暫定ライセンスは決して正式ライセンス取得に必要な条件ではない。申請者は暫定ライセンスが必要かどうかは各自で判断、決定する。暫定ライセンス発行の手順は正式ライセンスと同じである。
 - 申請者は正式ライセンス申請と同時に暫定ライセンスも申請できる。
 - 正式ライセンスを申請後、暫定ライセンスの必要が生じた場合は、正式ライセンスが発行される前の期間であれば申請が可能である。
 - 正式ライセンスを申請していない場合、ライセンス局は暫定ライセンスの申請を認めない。
 - (iv) 申請者は遅くとも暫定ライセンス発行条件提示後6ヶ月或いは正式ライセンス発行条件提示後12ヶ月（暫定ライセンスを取得していない場

合) 以内にライセンス発行条件を全て履行しなくてはならない。期限到達後もまだ実行されていない場合は、食環署から正式ライセンス申請取消と判断される。

- (v) 暫定ライセンスの有効期限は6ヶ月であるが、特殊な状況がある場合にのみ、ライセンス局は有効期限がライセンス延期を一度に限り認める。暫定ライセンスの有効期限を到達する前に行い、延長期間は6ヶ月以内である。申請者は必ず食環署の承認が必要となる。ライセンス所有者、その他業者及び代理人が合理的にコントロールできない状況が存在し、ライセンス発行に必要な条件を履行できない場合に認められる。下記のような状況が考えられる。
- 正式ライセンスの処理作業に支障をきたした場合。ただし、ライセンス所有者、業者及び代理人の行為、過失や不注意によるものではない；及び
 - ストライキ、天災等の発生が多い場合。
- (vi) 正式ライセンスは譲渡が可能である；暫定ライセンスは食環署の同意が得られれば譲渡は可能である。
- (vii) 統計資料によると、2011年では食環署が正式及び暫定ライセンスを発行するのに要した平均所有日数はそれぞれ167就業日及び57就業日となっている。

1.4.2 リカーライセンス

飲食店内で酒類を販売並びに顧客に提供する場合、いかなる人物であっても当該場所を酒牌局へ申請し、リカーライセンスを取得しなくてはならない。

- a) 公共の利益を考え、リカーライセンス申請は必ず警察署、民政局（民政事務總署）及び公衆に意見を聞く必要がある。住宅或いは商業住宅ビル内で営業する場合は酒牌局から夜 11 時から朝 7 時までの酒類提供を停止するよう求められる可能性がある。
- b) 酒類を販売する予定場所は普通レストランライセンス或いは軽食レストランライセンスを先に取得或いは取得準備をしていなくてはならない。レストランライセンス或いは暫定レストランライセンスの取得後にリカーライセンスが発行される。当該場所にてレストランライセンスとリカーライセンスを両方保有することで始めて有効となる。（酒牌局が特に免除を行わない限り、レストランライセンスとリカーライセンスは同じ場所でなければ有効とされない。）
- c) リカーライセンスに暫定ライセンスはなく、正式ライセンスのみである。
- d) 臨時リカーライセンスは「リカーライセンス」保持者のみに発行される公共娯楽活動場所或いは公共場所における販売目的のライセンスである。

1.4.3 その他別途手続きが必要な関連ライセンス

上記 2 つは香港で飲食業を経営するにあたり最も基本となるライセンスであり、飲食業界の実務では更に広範囲に渡る。上述以外のその他業務になると別途ライセンスの申請が必要な場合もあり、また特定業務を行うためのライセンスが存在する事もある。飲食業における各種ライセンスの提示条件及び管理は、香港が食の都として衛生的、安全且つ品質の良い物を提供していくにあたり不可欠である。以下は飲食業経営の際によく見られるその他関連ライセンスである。

- a) 食物製造工場ライセンス: ライセンス所有者は調理或いは規定された食物の製造が可能である。ただし、デリバリーのみに限られ、当該場所での食事の提供は認められない。そのため、ライセンス取得の際に要求される内装条件も比較的少ない。
 - (i) 食物製造工場ライセンスが必要になる主な業種は下記があげられる。
 - 持ち帰り、ケータリング或いは宴会用料理等の提供；
 - 焼肉類或いは家畜；
 - スイーツの製造；

- 豆腐、豆乳、干し豆腐等、豆腐類の製造；
 - 麺、ビーフン、マカロニ、スパゲティー等の麺類等の製造；及び
 - スナック（ポテトチップス、加工ピーナッツ等）及びクッキー類
- (ii) レストランライセンスと同様に食物製造工場ライセンスは食環署が‘当該場所がふさわしいかどうか’の観点より審査を行う。主要なポイントは衛生施設、ビルの構造及び防火施設、火災の安全等などがある。
- (iii) 特定食物の製造の場合、特定ライセンスを別途取得する必要がある。
- いかなる還元乳或いは乳製品飲料の消毒、製造加工及び包装業務には、必ず乳製品工場ライセンスを取得が必要である。
 - いかなるアイスクリーム、ソフトクリーム及びアイスキャンディーの製造業務には冷凍スイーツ製造工場ライセンスの取得が必要である。
 - いかなるパン及び菓子類食品の製造業務には、パン菓子類食品ライセンスの取得が必要である。
- b) 屋外客席フロア設置に関する許可
- (i) レストランライセンス所有者/ライセンス申請者が屋外客席フロアを設け、飲食提供を行いたい場合は、事前に食物環境衛生署所長の許可を取得する必要がある。屋外客席フロアとは室外で食事を提供する場所を指し、屋外場所は政府の土地或いは私有地であっても良い。
- (ii) 屋外客席フロアの審査における主要なポイントは土地の合法的使用权、設計、ビルの安全、消防の安全と交通及び道路規定等であり、これら項目に適合しているかどうか確認される。
- c) “販売制限を受けている食物”の許可。刺身、寿司等は販売制限を受けている。食環署より事前に書面にて許可を取得していない限り、レストラン内で販売してはならない。
- (i) 申請者がレストランライセンス申請前に当該営業場所で将来的に‘販売制限を受けている食物’を取り扱う計画がある場合、その申請をレストランライセンスと同時に食環署へ提出、事前に取得する事も可能である。
- (ii) レストランライセンス申請リスト「FEHB94」に‘販売制限を受けている食物’が列記されている。申請者は販売予定の‘販売制限を受けて

いる食物’を指定の箇所へ記入し、提出するだけでよい。批准*された時は、食環署にて無料でライセンス上に追加され、それをもって批准された事を示す。

*批准：政府関連（上級）部門が認可、承認すること

第一章 小結び

本章では香港で飲食業を経営する際に、一般的に行われる経営形態：有限責任公司（私的公司及び公開会社）、無限責任公司及びパートナーシップを紹介した。香港はポテンシャルの高い投資環境、簡潔スピーディーな会社設立と柔軟性に富んだ会社運営が行える条件にある地域である。また‘責任’の有限化などを行いリスクを軽減する事も考慮に入れたほうがよいであろう。その上で会社形態を決定するのが望ましい。

香港飲食業界における主要なライセンスの要約を紹介したが、ライセンスを申請・取得せずに業務を行った場合、刑事処罰を受ける恐れもあるので注意する必要がある。

投資者はどの形態にて投資を行おうとも、会社設立前にしっかりとした事前調査を行って欲しい。税務・法律面において専門家の意見を聞き、リスクの所在をはっきりさせることは重要である。

第二章 レストランライセンス

2.1 レストランライセンス認可を行う政府関連部門の役割と職責

2.1.1 レストランライセンス申請に関連する政府部門

レストランライセンスの発行目的は飲食経営をするにあたり適切な場所の確保、公共衛生及び顧客の安全を保証するために行われる。食環署は香港飲食業界及びそれら業務に関するライセンス発行当局であり、食環署によって当該及び関連場所が飲食業経営に適切か審査・判断される。その際に食環署は屋宇署、消防署又は規画署（建物の基準等を定める）又はその他部門（例：地政総署）等に意見のヒヤリングや質問を行う。これら部門が申請内容に対し各部門の政策或いは規定に適合しないと判断した場合、食環署は申請を却下、並びに申請者に対し却下の原因を通知する。また政府関連部門が当該場所が安全であり、かつ飲食業経営に適切だと判断した場合に、食環署はその申請に対しての継続的処理を行う。

2.1.2 食品環境食環署（食環署）の職責

- (a) レストランライセンス申請の一括受理。レストランライセンス申請は、食環署にて申請を行えばよく、その他各々の主管部門へ個別に申請へ行き、許可を得る必要はない。申請者は申請フォームへ正確に記入し、予定場所の図面（換気システム図を含む）（3部）を食環署へ提出する。申請者は食環署の申請処理の過程に応じ、関連資料を提出し当該申請場所が規定に適合した場所だとの証明を行わなければならない。
- (b) 図面の初期審査。食環署はライセンスオフィスよりこの一連の申請に関する処理にあたる担当官を一名派遣する。担当官はまず違法建築工事の有無^{〔#3〕}やレイアウト図が関連申請及規定と適合しているか確認をし、問題がなければ申請処理は継続される。
- (c) 申請内容の照会。初期審査を通過すると、次は食環署から屋宇署、消防署、設計署^{〔#4〕}に照会され、各部門とビルの安全面、消防の安全面、都市企画条例で規定された内容に適合しているか審査される。必要な場合は、食環署はその他関連部門（規画署や環境保護局など）に照会し意見を聞く事もある。

〔#3〕 レイアウト図に違法建築が認められた場合は、申請者は速やかに撤去を行うか、或いは屋宇署の批准を取得する。食環署のライセンス発行条件の一つである。

〔#4〕 私有或いは領匯管理有限公司に売却された不動産は、規画署によって照合される。政府或いは房屋委員会の不動産は既に関係部門/機構の要求に適合するため特に照合され

ない。

- (d) 各部門による実施調査。食環署、屋宇署と消防署の各担当官が、当該申請場所へ赴き、申請者又はその他代表者が立会いの元、実施視察を行う。飲食業経営に適切な場所かの確認を行い、各部門の責任範囲内で専門家としての意見を提出する。
- (e) 審査グループ。三部門による各自の実施視察は申請受理後約7就業日以内に行われる。審査グループによって実施視察終了後、通常は申請受理後20就業日以内に審査会議が開かれる。申請者（及び審査グループが認可した人物／登録建築士（いる場合））と関係部門（食環署、屋宇署及び消防署）の担当官が参加する。議題は問題のある箇所、補修工事及び申請者が提案する建築／内装計画等が含まれる。もしライセンス発行に影響あるような法定基準等への抵触などがあった場合には、関係担当官より原因詳細と共に、その旨が申請者に通知され、もし救済策がある場合は併せて申請者に通知される。
- (f) 申請に対する初期審査の結果：
 - (i) ライセンス発行条件の提示。各関係部門より申請内容に問題がないと判断された場合、食環署は審査グループを召集しその審査会議上、申請者に暫定批准ライセンス及び正式ライセンス発行条件の提示を行う。消防規定は消防署より別途提示される。申請者は全ての規定を履行後、速やかに食環署ライセンスオフィスへ通知し、検証を行ってもらおう。城規會（都市規格委員会）管轄の建築物の場合、事業場所の営業目的に変更がある場合、変更届を提出する必要がある。もし計画許可取得に関連する付帯条件があればそれを履行し、速やかに規画署へ通知する。
 - (ii) 申請の却下。審査グループにより当該予定場所に法定基準や規定に抵触する重大な状況があったと判断された場合、更に救済策がないと判断された場合はライセンス局は申請を却下する。レイアウト図が初期審査を通過しない場合、或いは関連部門による反対があった場合はそれ以上の処理は行われぬ。申請を却下された申請者は不適切な箇所を改善或いは反対事項の問題解決をした後、再度申請を行う。
- (g) 申請者はライセンス発行条件を履行した事を報告する。既に「ライセンス発行条件」が提示されている申請者は速やかにその条件を履行し、食環署ライセンスオフィスへ通知し、視察の手配を行ってもらおう。
 - (i) 履行期限の要求：申請者は遅くとも暫定ライセンス満期後6ヶ月或いは正式ライセンス発行条件が提示された12ヶ月（もし暫定ライセンスが提示されていない場合）以内にライセンス発行条件を全て履行する。
 - (ii) 申請者は、履行期間内に担当官に対しライセンス発行条件履行の旨を

書面にて通知をする。担当官は申請者と当該予定場所の視察の日程を決定し、当該場所がライセンス発行条件に適合するか視察する。視察の際、担当官によりまだ条件に満たない箇所があると判断された場合は、指摘を受ける。その後、申請者に対し書面にて改善及び再視察の要求がなされる。

- (iii) 申請者が、履行期限内に担当官へライセンス発行条件履行の旨を書面通知を行っていない場合、ライセンス発行条件提示後 3 ヶ月以内に当該場所を視察に来る。必要がある場合、申請者に対し意見を提出する。その後食環署より 3 ヶ月に一度、書面にて改善命令がなされる。
- (iv) 申請者が履行期限到達後も対応しておらず、またその原因が合理的理由があり履行できない並びにコントロール不可能な事由によると証明が出来ない場合、食環署は申請されているライセンス申請を却下する。
- (h) 最終審査の実施。担当官は申請者にライセンス発行条件の履行済みを確認後、高級衛生監督者及び申請者立ち会いのもと当該場所の最終視察を行う。通常、申請者よりライセンス発行条件履行済み確認の通知を受けた 8 就業日以内に実施される。
- (i) 申請者へ結果通知。最終視察が終了後、食環署は申請者に対し書面にて全ての関連規定を履行していると表明する。申請者はライセンス費用を納付後、ライセンスを受け取る。
- (j) よく見られる不適合事項。暫定又は正式ライセンス発行条件提示後、ライセンス発行条件の履行を行っていないケースが見られる。審査規定を履行しなければ、ライセンス発行されない。時間を浪費しないためにも、確実に履行したい。（*付録 A「よく見られる不適合事項」を参照。）

2.1.3 屋宇署の職責

- (a) 飲食業用途に適している建物かどうかについて食環署へ意見を提出する。建物の不動産所有者の違いにより担当主管部門も違う。屋宇署署長は私有物件に関して、また房屋署（住宅署）の独立審査グループは房屋（住宅）委員会及び領匯管理有限公司（領匯公司／不動産投資会社）の物件を担当し、同様に、建築署は政府物件、地政總署は新界エリア「豁免管制屋宇^[#5]」を担当し、意見を提供する。下記、屋宇署の職責の詳細は、その他政府部門にも同様に当てはまる。

[#5] 《建築物条例（新界適用）》（第 121 条）によると、「豁免管制屋宇」の定義は面積が 65.03 m² (700sq. ft)、高さは 3 階立て或いは 8.23m (27ft) 未満となる。

- (b) 当該場所が飲食業用途として適しているかは下記の様々な観点から評価される。
- (i) 建物の構造上の安全；
 - (ii) 防火上の構造；
 - (iii) 避難経路、消防及び救援；及び
 - (iv) 違法建築工事。
- (c) 申請の処理：
- (i) 実地視察：屋宇署は食環署よりレイアウト図の照会を受けた後、実地視察を行う。事前に提出されたレイアウト図と現場に相違がないか並びに当該場所が飲食経営にふさわしい場所かを審査を行う。同時に意見或いは改善が必要な箇所がある場合は申請者にその旨を指摘する。
 - (ii) 屋宇署は食環署へ意見を提出する以外に、申請者には建物安全規定を提示する。
 - (iii) 屋宇署は食環署ライセンスオフィスより審査会議の召集を受けた後、担当官を派遣しその他政府部門の担当官及び申請者と討論を行う。もしライセンス発行条件にそぐわない深刻或いは重大な状況があった場合、屋宇署は会議にて申請者に告知し、また救済策を提供する。
 - (iv) 申請内容の照合制度は建物安全規定によって三段階に分けられ、それに沿って行われる。この建物安全規定の主要な部分は 3 つに分類されている。もし申請者が完全に履行していない場合、屋宇署は食環署に対し、ライセンス発行条件の提示に反対意見を提出する。
 - 第 1 類：比較的簡単であり、専門家の意見は求められていない。申請者は現状と関連規定が合っているかを直接食環署へ証明すればよい。(出入り口の開閉方向、出入り口の通路に障害物がおかれていないか、ライセンス所有者の経営範囲等。)
 - 第 2 類：標準規定にそって専門家（認可されている専門家／登録建物構造技師）より直接食環署へ履行済みである旨を証明してもらう。(避難経路を標準規定に沿って改善した証明、構造上における許容重量を超過している場合の耐久性の証明、用途が違う場所と仕切りを設ける、また違法工事部分の解体等)
 - 第 3 類：建物の安全に対し、比較的重要と思われる問題がある場合、申請者は改善後、必ず認可を受けた専門家／登録構造建築士（登録結構エンジニア）より屋宇署へ履行済み証明してもらう。(大規

模な改築及びライセンス発行前に、増築工事が批准図面に沿って行われたか、レストランとビルの他の部分との間の避難通路が十分に確保されているか、ビルの構造が飲食業用途に対し十分な耐久性があるか等。)

2.1.4 消防署の職責

消防規定の目的は公共の安全を保証するためであり、火災の防止、延焼の防止及び火災警報装置の設置義務等がある。レストランライセンス申請に際し、消防署は申請者が各消防規定を履行しているかどうか審査にあたる。

- (a) 「消防証明書」：申請者が各規定項目（消防署によって定められている全ての規定）を遵守しなければ、食環署よりライセンスは発行されない。「消防証明書」は申請者が遵奉すべき各消防規定項目を消防署が規定しているものであり、レストランライセンス発行の前提条件の一つとなっている。
- (b) 「換気システム基準準拠通知書」：レストランライセンスの申請場所にある取り付け/改装された換気システムは「別表換気施設規則（第132CE章）」によって管理されており、この規則に従い「換気システム基準準拠通知書」の取得を行わなければならない。この通知書取得もレストランライセンス発行の前提条件の一つとなっている。
- (c) 上述の証書に関し、申請者は消防署へ申請する必要はなく、全て食環署に提出すればよい。食環署より消防署へ通知され、その連絡を受け消防署は現地視察を行う。消防署が当該場所の設計が飲食業経営に適合すると判断した場合、消防規定を申請者へ提示する。もし当該場所又は設計が適当でないと判断した場合、申請者に反対意見書を提出し、その理由も通知される。食環署の手配のもと、消防署は担当官を派遣、審査会議に参加しライセンス申請に関連する回答を行う。

2.2 一般レストランライセンス初回申請

「食品事業規定」（第132X章）によると、「レストラン」とは当該場所において顧客に対し、食事或いは瓶容器包装ではないアルコールを含まない飲料（涼茶以外）の提供を行う事を言う。ただし工場内の食堂或いは「小販規定（個人・小売市場規定）」（第132AI章）に従い発行されたライセンスの所持者による個人・小売市場での業務はこの定義に含まれない。それ以外のレストラン経営者は開業前に必ず当局が発行するレストランライセンスを取得する。無免許又は関連法令の規定に違反した場合、起訴される可能性があるため、必ずレストランライセンス発行条件に従い、申請を行う。

2.2.1 レストランライセンスの申請者

レストランライセンス申請者は「香港有限責任公司」と「個人」の2つに分かれる。両者の違いは下記の通りである。

- (a) 会社名義での申請：会社取締役会にて一名の授権代表者を任命し、その代表者は会社を代表して申請を行い、当局への対応や処理にあたる。食環署の当該代表者に対する一般的な要求は下記の通りである。
 - (i) ライセンス審査中に行われる様々な質問、問題に対する処理などを考慮すると、会社名義ライセンスの所有者となるものは日常的にライセンス管理規定に従い、関係政府部門が行う不定期な実施審査にも対応可能である者がよい。従って当該代表者は当該企業において日常業務を行っているものが望ましく、従い、一般的には会社の取締役が代表となる事が要求される。
 - (ii) 授権代表者は必ず満18歳以上であり、香港就労ビザ、香港投資ビザ或いは香港身分証を所持していること。
- (b) 個人名義での申請：会社名義で申請を行う以外に、パートナーシップ、無限責任公司等は個人名義での申請となる。申請者は将来レストランライセンスの所有者となる者が自ら申請する。
 - (i) 申請者は一般的に無限責任会社の個人事業主やパートナーシップのパートナーなど日常的に当該会社において業務に従事するもの。
 - (ii) 申請者は必ず香港就労ビザ、香港投資ビザ或いは香港身分証を所持していること。

2.2.2 申請者の注意すべき重要事項

レストランライセンスの発行は、「営業場所」がその審査対象となる。各政府関連部門の要求や遵守規定は「営業場所が飲食業開業場所として適合しているか」を基準とし審査される。よって、飲食業へ投資する際に自己の不動産或いは賃貸に関わらず、必ず飲食業の条件に適合する店舗選びが非常に重要である。

- (a) 飲食業経営目的の店舗選びの重要注意事項。

申請者はその店舗の条件が、飲食業経営にあたり食環署や各政府部門及び関連する主管当局の法令や遵守すべき規定と適合するか確認を行う。申請者は下記資料をあらかじめ閲覧しておいたほうがよい。

- (i) 政府賃貸契約 (Government Lease) ;

- (ii) Occupation Permit(入伙紙/政府より発行される占用許可証) ; 及び
- (iii) 関連法定図面及びその他注釈。

申請者はこれら上記資料を土地註冊處、屋宇署及び規画署より取得し、閲覧することができる。

*更なる詳細は、付録 B《レストランライセンス申請者が留意すべき点（対応しておくべき事項及び行ってはならない事項等）》を参照。

(b) 主要な考慮事項 :

(i) 衛生(食環署)

- 申請場所における公共主水道管からの給水状況。
- 申請場所における適切な排水システム。
- 申請場所における適切な下水設備（トイレ等）。
- 炊事場にマンホールを設置してはならない。
- 厨房、トイレ及び客席フロアの各自独立した換気システムの設置。

(ii) 建物安全規定(屋宇署)

- 申請場所は違法建築でないことは当然だが、例外として《認可を受けた専門家／登録構造建築士（註冊結構工程師）により飲食業店舗における違法建築工事ではないと立証する手引き（手引きUBW-1）》に記載がある分類は除外される。ライセンス申請場所に何らかの危険性や公共の安全に関わる違法建築工事があると判断された場合、屋宇署はライセンス発行条件の提示を認めない。
- レストラン店舗に対し要求される最低荷重は4キロパスカル（1 sq. ft あたり 80 ポンド/lb）（オフィス施設の荷重設定は一般的に3キロパスカル）である。
*1sq. ft は大よそ 0.09 平方 m²。1 ポンド/lb は大よそ 0.454kg。
- 建物の構造に影響するような工事、又は避難経路の変更及び増築工事を行う場合、必ず認可を受けた専門家（《建築物条例》に基づいて認可されている登録建築士、エンジニア或いは測量士）或いは登録構造建築士（註冊結構工程師）に屋宇署へ工事に関する正式な提案図面を提出してもらおう。申請者は早めに認可を受けた専門家或いは登録構造建築士（註冊結構工程師）に意見を求める方が望ましい。

- 申請場所の防火構造に関する設計、建築及び修築は、現行の《建築物（建造）規定》、屋宇署発行の《防火構造に関する規則（最新版）》及び改訂版にある全ての規定に適合しなければならない。
- 現行の《建築物（建造）規定》第V部、屋宇署が不定期に発行する《火災時における避難経路提供に関する規則》及び《消防と救援経路に関する規則》に従い、十分な避難経路、消防及び救援経路を確保する。
- 店舗がグランドフロアの場合は、通りに面しているため一般的に避難経路に問題はない。上層階或いは地下にある店舗の場合は少なくとも2箇所の避難経路（階段）の確保が必要である。
- 避難経路（階段）が一箇所しかないビルの場合、上層階での営業は許可がおりない。
- 火災などの緊急時には、ビルの一部或いは全階層の避難経路へ多人数が押し寄せることが想定されるため、避難経路で収容できる人数には規定がある。現行の《火災時の避難経路に関する規則》に収容人員が明記されている。上限人員は一フロアごと、ビルの出入口、避難経路の広さ及び数によって定められている。レストランを開業することで、そのフロア或いはそのビル全体における収容人員の上限を超えると予想される場合、屋宇署は食環署に申請却下をする可能性がある。収容人員は、屋宇署によって審査される。

(iii) 消防の安全(消防署)

飲食業経営に適さないとされる場所：

- 建物において工業用途である場所；
- 地下4階或いはそれ以下の場所；
- 緊急用途として指定されている場所（例：緩衝層及び避難層など）；及び
- 学校、幼稚園或いは老人ホームの登記場所の下層、並びにそれら関連施設に対し火災の脅威をもたらす場所（火災の危険性を削減可能であれば、消防署は考慮する）。

2.2.3 レストランライセンス申請場所の設計図

申請者は食環署に申請場所が飲食業経営に適合することを証明する必要がある

ある。(i) 違法建築工事がないこと；(ii) 政府の賃貸契約条件と適合すること；及び(iii) 法定図面の規定に適合していること。関係場所が下記 2.2.4 にある基本条件と適合する事を食環署や屋宇署、消防署、機電工程署や環境保護署に説明する。

* 付録 C 《店舗レイアウトに対する基本要件事項》及び付録 E 《換気設備に関する基本要件と換気システム設計図の要件事項》を参照。

2.2.4 ライセンス発行のための基本条件及び要件事項

ライセンス発行は、上述の通り食環署、屋宇署と消防署が、申請場所が飲食業用途として適合するか審査が行う。規定の詳細は各主管政府部門のウェブ上で公開されているが、これらは申請場所に対する基本条件及び要件事項である。食環署では不定期にレストランライセンス申請ガイドを発行し、基本条件と要件事項を記載している。

(a) 食環署の規定

- (i) 飲食業経営予定場所が付録 A 《一般的に見られる不適合事項》に類似するなどの事態を回避する。
- (ii) 食環署の設計図（換気システムレイアウト図含む）の基本要件事項を満たす。
* 付録 D 《店舗レイアウト図サンプル》及び付録 E 《換気設備及びレイアウト図に関する基本要件事項》を参照。
- (iii) レイアウト図上に違法建築工事が認められた場合、該当部分を撤去する、或いは屋宇署の批准を得る。

(b) 屋宇署の規定

- (i) 建物構造の安全面：例を挙げると荷重設計の場合、建物構造が付加荷重に対し十分な耐久性があることを証明する必要がある。付加荷重とは、本来の建物構造とは別となる高床の設置、重量のある厨房設備/装置、水槽/間仕切りの壁などを指し、認可を受けた専門家/登録構造建築士（登録結構エンジニア）に合理的な根拠を発行してもらい、証明する。
- (ii) 防火構造：《建築物（建造）規定》及び屋宇署より不定期に発行される《防火構造に関する規則》に従い、申請場所にある防火構造設計や建物に対して審査が行われる。厨房壁及び内外壁の耐火時間、隣接する店舗との間にある壁の耐火時間、防火壁及び防火門等への要件などが挙げられる。それらに関しても認可されている専門家/登録構造技師

(登録結構エンジニア) にリスト、測定/評価報告を作成してもらい、耐火時間の証明を行う。

- (iii) 避難経路、消防及び救援ルート：《建築物（建造）規定》第V部、屋宇署より不定期に発行される《火災時の避難経路提供に関する規則》（避難経路に関する規則）及び《消防と救援ルートに関する規則》によると、全てのレストランは十分な避難経路、消防及び救援経路を確保する必要がある。下記は収容可能人数の算出方法である。また収容可能人数が30人以上のエリアの場合は、出入口が2つ以上なければならない等の規定がある。

用途	収容可能人数の算出方法
客席フロアエリア	1 m ² 当たり1名
食物取扱エリア	4.5 m ² 当たり1名
ダンスフロア	0.75 m ² 当たり1名

- (iv) 小規模工事の管理制度：《2008年建築物（改訂）条例》は《建築物条例》へと訂正され、また《建築物（小規模工事）規定》という新规定が締結され、小規模工事に対する管理制度が導入された。看板、発光版の交換、移動、撤去、建造、修理などや、窓、ガラス外壁の撤去などの小規模工事に対し、屋宇署は抜き打ち審査を行い、欠陥工事等が発生しないよう管理している。法規定に違反した場合は処分、検挙・送検される場合もある。小規模工事を行う場合、事前に認可されている専門家へ委託し、その他比較的規模の大きな工事と一緒に屋宇署へ正式に申請し、批准と同意を得てもよい。
- (v) 違法建築工事：違法建築工事（違法建築）或いはそれに何らかの関連があると見なされる場所は、公衆、レストランの従業員や顧客の安全を考慮し、却下される可能性がある。従い、違法建築でないにもかかわらず条件に適合していないと見なされる恐れがある箇所については、申請者は暫定及び正式ライセンス発行条件履行済み通知の際に、必ず認可されている専門家/登録構造建築士（登録結構エンジニア）より違法建築ではない証明をあわせて提出する。

(c) 消防署の規定

- (i) 一連の証明書、ライセンス或いは批准書の取得をもって、消防規定の履行証明となる。《消防装置及び設備証書》(FS251)、《安全符合証明書》(FSI/314A 或いは FSI/314B)、危険物ライセンス/批准レター（免

除範囲を超える大量の危険物の貯蔵或いは液体危険物を容器で貯蔵する場合)、ポリウレタンフォームを使用した家具の検査報告及び請求書等がそれにあたる。

- (ii) 消防署はその他に、電力、ガス、石油ガス及び天然ガス燃料の使用制限を列記する。
- (d) 機電工程署の規定
- (i) 使用する燃料（電力、ガス、石油ガス、天然ガス或いはこれら気体の混合物）、住居用ガス機器及びガス用ゴム管接続具、ガス機器における排気システム設備、工事計画証明等を、申請者は必ずライセンス発行当局へ提出しなければならない。
- (ii) 証明書は機電工程署の登録電気請負業者或いはガス工事請負業者より発行され、レストラン内の電力或いはガス設備が関連する法令規定及び関連規定と適合していることを証明する。
- (e) 環境保護署の規定
- (i) ライセンス取得後も、ライセンス所有者は環境保護署の環境規定の遵守を継続しなければならない。環境規定項目の中から、特に飲食業経営に関連する注意事項をいくつか記述する。
- 《空気汚染管理条例》(第 311 章)の規定:適切な換気設備の設置、煙突・コンロ或いは煙道の設置・改装、或いは修理により燃料の消費量が指定レベルを超える場合などは工事前に環境保護署の批准を取得する。
 - 《騒音管理条例》(第 400 章)の規定:換気システム及び冷凍設備等から過度の騒音が出てはならない。
 - 《水汚染管理条例》(第 358 章)の規定:工商業汚水を排出するためには、事前に環境保護署からライセンスを取得する必要がある。汚水排出は、ライセンス内に明記されている条項及び条件に適合し、また厳守しなければならない。
- (ii) 汚染制御設備の設計、選択、及び設置は汚染予防のために非常に重要である。申請場所の条件が、必要な汚染制御設備が設置できないとなると経営の継続も困難となる恐れがある。レストラン経営者はこの点にも留意し、また環保署の‘行業環保支援中心’に問い合わせるのも

よいだろう。

(f) 飲食業経営監督者の講習

香港の現行の規定では、飲食業経営場所に、食品衛生責任者又は衛生監督者が一名以上必要である。ライセンス発行条件の一つともなっており、これは食環署が主催する講習に参加をすればよい。

附表八：食品衛生責任者の委任及び衛生監督者に関する規定

レストラン 種類	任命基準		食品衛生 責任者	衛生監督者
	顧客収容可能 人数	生もの取扱 (*)		
普通 レストラン	100名以上	問わず	✓	✓
	100名未満	あり	✓	✓
	100名未満	なし	--	✓
軽食 レストラン	—	あり	✓	✓
	—	なし	--	✓

* 寿司、生食の食材（さしみなどの魚類、牡蠣などの牡蠣類、その他肉類）

2.2.5 レストランライセンス申請のフロー

香港のレストランライセンス申請の流れ自体は、一見複雑には見えないが、飲食業経営を行う場所に対する要求が多く、審査・照合の要求は専門的なものが多い。よって手続きは意外と煩雑であり、申請から発行まで比較的時間を要する傾向がある。

(a) 申請手順：付録 F 《レストランライセンス申請から発行までのフローチャート》を参照。

(b) 申請処理は大きく二つに分けられる：

第一段階：申請から《ライセンス発行条件》又は《暫定ライセンス》の提示まで。

第二段階：《ライセンス発行条件》又は《暫定ライセンス》の提示から《正式ライセンス》の発行まで。

(c) 審査と認可：

第一段階：全ての申請書類に不備がなく、また審査会議上で政府部門から反対意見が出なかった場合、《ライセンス発行条件》又は《暫定ライセンス》の提示までにかかる時間は約5週間とされているが、実務上は約2ヶ月は必要となる。

第二段階：この段階では申請者が《ライセンス発行条件》を履行する時間で違ってくる。《ライセンス発行条件》を履行後、申請者自ら食環署及び消防署に通知を行う。関係当局は通知受理後、約7～12就業日後に現場視察を行う。もし申請者が自発的に通知を行っていない場合は、当局は《ライセンス発行条件》提示後、約3ヶ月ほどで現場視察に訪れる。

2.2.6 レストランライセンス費用

- (a) レストランライセンス費用は統一されておらず、レストラン面積及びエリア（主に市内と新界地区とに分けられる）により費用が計算される。食環署が承認後、ライセンス担当部門が費用の計算が行う。ライセンス費用は食環署の機密資料であり、公開されていない。
- (b) 2012年当局が提出している統計資料データによると新界地区における費用は市内と比べて2倍も高い。（*附表九を参照）現在香港政府はレストランライセンス費用の見直しを検討しており、将来は統一される可能性もある。
- (c) 暫定ライセンス費用は正式ライセンスの半額となっている。もし暫定ライセンス有効期限内に正式ライセンスを取得した場合、暫定ライセンス費用で納付済み費用のうち、残り期間分に関しては還付される。

附表九：レストランライセンス費用^[**]の参考表

通貨：HK\$

レストラン面積	地区	一般レストラン ライセンス	軽食レストラン ライセンス
100 平方メートル以下	市内	2,520	1,810
	新界地区	5,170	3,690
100 - 150 平方メートル	市内	3,140	2,270
	新界地区	6,445	4,620
150 - 200 平方メートル	市内	4,410	3,160
	新界地区	9,050	6,475

**：表にある費用は平均的な数字である。

2.2.7 レストランライセンスの有効期限及び更新

- (a) 正式レストランライセンスの有効期限は一般的に一年であり、毎年更新を行う。
- (b) 暫定ライセンスの有効期限は6ヶ月或いはそれより短く、申請過程において移行期に発行される一過性のライセンスである。特殊な状況下*でのみ、暫定ライセンスを更新するが認められる。意思のある申請者はライセンス期限終了の3週間前に申請を開始する。（*詳細は1.4.1.(c)(v)を参照。）

2.3 レストランライセンスー譲渡

2.3.1 譲渡前の注意事項

- (a) 減点制度：香港のレストランライセンスは減点制度を実施しており、食環署は食品業界における食物衛生及び安全法令に関する違法行為の取り締まり、処罰を点数で管理している。レストランの減点記録は12ヶ月間、累積される。
- (b) 減点制度はレストランに対して実施され、レストランライセンスの所有者ではない。よってライセンス譲渡の際に、そのレストラン減点記録が譲与者（現ライセンス所有者）から被譲与者（申請者）へ移動する。
- (c) レストランの減点記録は食環署内部の機密資料であり、現ライセンス所有者以外には公開されない。よって譲与者と被譲与者はまず双方共同で減点記録の確認を行うべきである。申請は、食環署職員の前で双方署名を行い、減点記録の確認を行う。

2.3.2 譲渡申請資格及び基本的要求

- (a) 譲渡の際、当該場所がレストラン経営に適切かどうか、下記3つの観点から再度審査が行われる。
 - (i) 当該場所に違法建築工事（違法建築）がないか。
 - (ii) 当該場所が政府賃貸契約の条件に適合しているか。
 - (iii) 当該場所が法定図面の規定に適合しているか。
- (b) レストランライセンスの譲渡の際、ライセンス発行局が行う審査を受ける必要がある。ライセンスは新規申請或いは譲渡に関わらず、当局から要求される基本的条件との適合が必須なのは同様であり、本レポートの2.2の内容と同様、譲渡の際にも当該場所が飲食業経営に適切であるかどうか重要となる。例を挙げると、現ライセンスの被譲与者は認可された専門家或は登録構

造建築士（登録結構工師）が発行する証明書（当該場所に違法建築工事、或いは換気システムに違法工事がない等）を取得し、被譲与者は当該場所が食環署及び関係部門の基本要求事項と適合するか確認する必要がある。適合しない箇所があれば、食環署はそのレストランライセンスの譲渡申請を受理しない可能性がある。

(c) 譲渡申請の提出

- (i) レストランライセンスの譲渡申請は被譲与者が行い、申請名義に関しては新規申請と同様、個人名義でも会社名義でもよい。
- (ii) 会社名義で申請を行う場合、当該会社より授権代表者の任命を行う。授権代表の資格は新規申請と同様である。
*詳細は第 2.2.1(a)を、個人名義での申請は 2.2.1(b)を参照。

2.3.3 譲渡手続きのフロー及び所要期間

- (a) レストランライセンスの譲渡手続きは新規申請と同様である。食環署が譲渡申請に対し反対がなければ、次に屋宇署に提出され、並びに消防署の視察が行われる。違法建築があった場合、屋宇署及び消防署は被譲与者に対し撤去を要求する場合もある。申請者は屋宇署及び消防署の規定どおり履行した後、食環署は譲渡申請の批准を行う。所要期間は違法建築工事の有無等によって異なる。
- (b) 下記の条件下では所要期間は約 1～3 ヶ月である。
 - (i) 全ての提出書類に不備がない；及び
 - (ii) 譲与者及び被譲与者双方が当該ライセンスの減点記録に反対意見がない。

2.3.4 ライセンス譲渡費用

- (a) 譲与者が既に納付しているレストランライセンス費用は、譲与者と被譲与者双方の協議によりライセンス有効期限内の費用の負担者を決定できる。
- (b) 食環署の批准後、被譲与者は名義変更料として HK\$140 を支払う。
- (c) 名義変更料は固定費用であり、レストランの面積やエリアによる違いはない。

第二章 小結び

この章においては、レストランライセンス（正式及び暫定）の申請条件、申請のフロー及びいくつかの基本条件を紹介した。レストランライセンスの主要審査ポイントは申請場所が飲食業経営にふさわしいかどうかにある。レストラン店舗は公共の安全に非常に注意を払う必要があるため、当該場所の違法建築工事の有無、建物の安全、消防施設などに対し厳格な要求があり、遵守する必要がある。これは申請時だけでなく、ライセンス取得後も継続的に遵守しなくてはならない。

香港政府はレストランライセンスに対して減点制度を採用しており、経営者はこの点に注意する必要がある。減点記録は所有者ではなくレストラン店舗に属するため、ライセンス被譲与者は譲与されるライセンスの店舗における規則厳守、及び減点状況など把握する必要がある。

香港レストラン経営への投資は、‘予定場所’がレストラン経営にふさわしいかどうか、関連する専門家へ事前に意見をあおいでおけば、作業の半分は成功したと言えるであろう。

第三章 リカーライセンス

3.1 リカーライセンスの審査・認可を行う政府主要部門の役割と職責

飲食業経営を行う会社は売上を上げるために、一般的にレストランでの酒類の販売及び提供を行うであろう。香港の法令では、いかなる人物であってもレストラン内にて酒類の販売或いは提供を行う場合は、当該場所に有効なレストラン及びリカーライセンスが必要、とされている。

3.1.1 リカーライセンスの審査・認可をする3つの政府主管部門

- (a) 酒牌局(リカーライセンス局/食環署の管轄下)
- (b) 警察署
- (c) 民政事務署(以下“民政署”)

3.1.2 リカーライセンスに関する3つの政府主管部門の職責

- (a) 酒牌局(リカーライセンス局)
 - (i) リカーライセンスの発行当局である。リカーライセンス申請内容の審査、許可或いは却下を行う。並びに現ライセンスの更新、譲渡或いは修正に関する申請も担当する。
 - (ii) リカーライセンス申請資料の初期段階の照合を行う。申請資料に記載された内容及びその他関連事項を照合するための会議日程が酒牌局秘書によって決められる。
 - (iii) その申請を警察署及び地区の民政事務員へ通達し、意見を求める。
- (b) 警察署
 - (i) リカーライセンス申請に対し意見(公共において迷惑・妨害行為を行っていないか等)を提出する。
 - (ii) 臨時リカーライセンスの発行当局でもある。警察署は適切な条件の下、指定費用を納付したリカーライセンス所有者に対し、臨時リカーライセンスを発行する。このライセンスの用途はあらゆる公共娯楽施設或いは公共場所での酒類販売である。
- (c) 民政署
 - (i) 当該リカーライセンス申請に関し、該当地の人々及び住民に意見を求める。

- (ii) 香港《会社条例》(第 32 章)の規定ではなく、《社団条例》(第 151 章)に従い設立された法人の申請できるライセンスは、「クラブリカーライセンス」と呼ばれる。申請者は民政署の会社合格証明書を取得する必要がある。酒牌局が「クラブリカーライセンス」^[#6]申請の審査を行う。

3.1.3 リカーライセンス注釈

- (a) リカーライセンス注釈：投資者が、バー、ディスコ或いはホテル経営を行う場合、リカーライセンス申請の際に注釈（バー、ディスコ或いはホテル）をする必要がある。当該ライセンス所有者が経営停止した場合は注釈の取消手続きを行う必要がある。
- (b) ディスコ経営申請の処理及び警察が関心を持つケースである場合、酒牌局は屋宇署及び消防署の意見を求めなければならない。

3.2 リカーライセンス—初回申請

3.2.1 申請資格及び酒牌局による基本要項

- (a) 《レストランライセンス》を取得している場所（ライセンスを所有しているレストランである）。
- (b) 申請は個人名義で申請し、リカーライセンスの所有は 1 名につき最大 1 ライセンスまでである。
- (c) ライセンス保有のレストランが会社の所有である場合、当該会社が必ずライセンス申請者を任命する。授権申請者は会社の取締役或いは従業員である必要があり、必ずしも当該レストランのライセンス所有者である必要はない。
- (d) 申請者の必須条件：
 - (i) 年齢満 18 歳以上
 - (ii) 有効な香港就労ビザ或いは香港 ID カードを所有するもの
- (e) 2 名の審理人*を立てる必要がある。審理人の役目とは申請者の信望が良好であること、並びに《リカーライセンス》の所有者として適任であることを証明する。その 2 名の審理人の必須条件は下記の通りである。

^[#5]本レポートではレストランライセンスと関連するものを紹介する。よって、ここではクラブリカーライセンスの詳細には触れない。

- (i) 香港居住満 10 年以上
- (ii) 申請者と直接或いは間接的に酒類の売買がない。

3.2.2 その他必要事項

- (i) 申請者が当該ライセンスの所有者として適任である；
 - (ii) 申請場所のエリアが酒類の売買或いは酔客がいても良い場所かなど；
 - (iii) 申請場所の建物構造及び室内の消防安全及び衛生面を考慮し、当該場所が酒類の売買或いは酔客がいても良い場所かなど；及び
 - (iv) 公共の利益に反しないか。
- (b) 新規リカーライセンス申請時、同時にディスコ経営申請を行う場合、提出するレイアウト図上にダンスフロアの範囲を明記する必要がある。

3.2.3 申請フロー及び所要期間

- (a) 新規リカーライセンスの申請及び発行までの手順詳細は**付録 H**《新規リカーライセンス初回申請から発行までのフローチャート》を参照。
- (b) 申請処理は大きく 2 つに分けられる。
 - (i) 第一段階：申請書類提出から食環署が公の協議 (Public consultation) 報告を提出するまで。
 - (ii) 第二段階：酒牌局による初期報告から《リカーライセンス》発行に至るまで。
- (c) 審査と認可

第一段階：下記条件に適合している場合の所要期間は約 8 週間：

- (i) 全ての提出書類に不備がない。
- (ii) 公衆協議 (Public consultation) 期間が終了する遅くとも 2 週間前に、申請者は自費で地元新聞 3 社にその旨を公示する。
* 公示内容のサンプルは付録 I 《新規リカーライセンス申請時の公示見本》を参照。
- (iii) 掲載後、3 社に出した公示広告ページ全面をコピーし、酒牌局に提出する。
- (iv) 申請書類提出後：

- 酒牌局は随時申請者と会議を行う。
- 食環署は 10 就業日以内に現場を視察し、申請場所の建物に告示を貼る。
- 警察署、民政署、屋宇署（もし適用する場合^[**]）及び消防署（もし適用する場合^[**]）は 1 ヶ月以内に意見を提出する。

**：適応状況の詳細は、第 3.1.3 (b)を参照。

第二段階：酒牌局が公衆協議（Public Consultation）を経て初期報告を出す所要期間によって異なる：

- (i) 反対意見がない場合：酒牌局は 12 就業日以内に《リカーライセンス》を発行する。
- (ii) 反対意見があった場合：酒牌局は公開による意見聴取を行い、10 就業日以内に書面にて申請者に意見聴取の結果を通知する：
 - 酒牌局が申請を批准。発行される《リカーライセンス》に付帯条件付の可能性がある。申請者は 5 就業日後《リカーライセンス》を受け取るか或いは 28 日以内に《リカーライセンス》の付帯条件について市政サービス上訴委員会（以下‘上訴委員会’）に上訴するかを選択できる。
 - 酒牌局が申請を却下。申請者或いは関係者は 28 日に以内に上訴委員会へ上訴することができる。上訴委員会に訴えを却下される可能性もあるが、もし訴えが正しいと裁定された場合、申請者は 5 就業日後《リカーライセンス》を受け取ることができる。
- (iii) 異論があるケース：酒牌局は非公開会議を行う：
 - 酒牌局が公衆意見の聞き取りが必要と判断した場合、上記にある‘公衆意見の聞き取り’の手順で進められる。
 - 酒牌局が公衆意見の聞き取りが必要ないと判断し、批准された場合、発行される《リカーライセンス》に付帯条件付の可能性がある。申請者は 5 就業日後《リカーライセンス》を受け取るか或いは 28 日以内に《リカーライセンス》の付帯条件について上訴委員会に上訴するかを選択できる。

* 申請者の注意すべき重要事項としては、付録 G《リカーライセンス申請者の留意点（対応しておくべき事項及び行ってはならない事項など）》を参照。

3.2.4 ライセンス費用

リカーライセンス費用はレストランのエリア（港島、九龍、新界）によって定められている：

- (a) 港島或いは九龍にあるレストランの《リカーライセンス》費用は年間 HK\$1,990 となり、バー申請を行っている場合は年間 HK\$3,940 となる。
- (b) 新界にあるレストランの《リカーライセンス》費用は年間 HK\$2,200 となり、バー申請を行っている場合は年間 HK\$4,300 となる。

3.3 リカーライセンス－更新

3.3.1 更新申請書類の提出

- (a) 現在有効のライセンス期限が残り 3 ヶ月を切った時点より、リカーライセンスオフィスにて更新手続き申請を行うことができる。
- (b) 更新手続きにおいても新聞での公示が必要となるため、ライセンス期限終了日前に手続きを完了させるためにも、ライセンス期限終了となる、遅くとも 2 ヶ月前より申請を行う必要がある。

3.3.2 新聞で公示（更新時にも必要）

- (a) ライセンス所有者はライセンス更新の申請後、当該ライセンス更新について酒牌局が指定する新聞媒体の中から一社を選び中国語及び英語にて新聞紙面上で一日公示を行う。*
公示内容の詳細は付録 J《リカーライセンス更新申請時の公示見本》を参照。
- (b) 新聞紙面上にて公示を行った後、ライセンス所有者は公示広告ページ全面をコピーし、酒牌局に提出する

3.4 リカーライセンス－譲渡

3.4.1 譲渡申請資格及び基本要件事項

- (a) リカーライセンスの譲渡は、ライセンス被譲与者が申請者となる。
- (b) リカーライセンス被譲与者の場所は《レストランライセンス》を所有するレストランでなくてはならず、資格と基本要件事項は新規リカーライセンス申請時の内容と同様である。（*第 3.2.1 を参照）

3.4.2 申請フロー及び所要期間

- (a) 譲渡申請に関する手順は新規申請とほぼ同様である。*3.2.2 と 付録 H 《新規リカーライセンス申請から発行までのフローチャート》を参照。
- (b) 申請書類を提出後、酒牌局は随時譲与者及び被譲与者と会議を行う。

3.4.3 ライセンス費用

- (a) 譲与者が既に納付しているライセンス費用は、譲与者と被譲与者双方間の協議によりライセンス有効期限内の費用の負担者を決定できる。
- (b) 酒牌局が譲渡申請を批准後、被譲与者は名義変更費を支払う。名義変更費はレストランのエリア（港島、九龍、新界）によって定められている：
 - (i) 港島或いは九龍エリアの名義変更費は HK\$140 である。
 - (ii) 新界エリアの名義変更費は HK\$780 である。

3.5 臨時リカーライセンス

臨時リカーライセンスは警察署署長よりリカーライセンス所有者へ発行される。臨時ライセンスの用途はあらゆる公共娯楽施設或いは公共場所での暫定的な酒類の販売である。

3.5.1 臨時リカーライセンスの申請者

ライセンス課は正式リカーライセンス所有者へのみ、臨時リカーライセンスの発行を検討する。

3.5.2 審査期間

一般申請に対する審査期間は約 12 就業日ほどである。

3.5.3 ライセンス取得後の要求事項

申請の批准後、ライセンス所有者は営業場所で従事し、良好な秩序を確保しなくてはならない。

3.5.4 ライセンス発行の却下

臨時リカーライセンス申請が警察署から却下された場合、警察署はその理由

を申請者に通知する。

3.6 リカーライセンス所有者の一時的な不在

3.6.1 所有者が一時的に不在になる場合、臨時管理者に授権

リカーライセンス所有者が何らかの理由で一時的に不在になる（職場を離れる）場合、不在期間中のリカーライセンス所有の場所で従事する別の人物（臨時管理者）へ授権を行わなくてはならない。但し、不在期間は3ヶ月を超えないものとする。

3.6.2 所有者不在通知と臨時管理者の授権は事前に申請

- (a) リカーライセンス所有者は不在となる期日の少なくとも7就業日に酒牌局秘書へ一時的に不在である旨及び臨時管理者へ授権する旨を申請する。
- (b) 申請者が酒牌局へ適切な費用を納付後、酒牌局秘書は状況を考慮し、最終決定を行う。

3.7 リカーライセンス所有場所或いはその付近での未成年雇用に関する規定

3.7.1 雇用禁止

年齢15歳未満の者の雇用は一律に禁止されている。いかなる時間であっても、リカーライセンス所有場所或いはその付近において雇用は認められない。

3.7.2 満15歳以上18歳以下の者の雇用

- (a) 午後10時から午前6時までリカーライセンス所有場所或いはその付近において雇用することは禁止されている。
- (b) 午前6時から午後10時の間で該当者を雇用するためには、事前に酒牌局へ申請並びに書面許可をもらっておく。また警察署からの反対意見もないこと。また該当者は厳格に下記条件のうち一つを満たしていること：
 - (i) 該当者は現行の《教育条例》による或いはその他法令による登録職業訓練学校或いは教育機関の学生であり、並びに訓練過程にて雇用される；或いは
 - (ii) 該当者の従事場所が、リカーライセンス所有場所であっても、酒類の

売買が主要業務となっていない。

第三章 小結

本章では、リカーライセンス及び臨時リカーライセンスの申請について紹介した。リカーライセンスは個人名義のみでの申請となり、また法律規定では申請場所についてはレストランライセンスを所有する場所と定められている。酒類の提供は公共秩序とも深く関連してくるため、リカーライセンス申請者自身が審査の対象となり、ライセンス所有にふさわしい人物かどうか厳しく審査される。同時にリカーライセンス所有の営業場所では15歳未満の未成年を雇用することは禁止されている。また15歳から18歳までの青年の雇用は法律規定に従う必要があり、審査・許可取得後は指定時間内での雇用が可能となる。

香港では自然人のみがリカーライセンス保有者となることが可能である。一般的に従業員がライセンス保有者となっていることが多いが、保有者が離職をする際には他の者に譲渡する必要がある。処理に不備があると、経営の中断も考えられるため、非常に注意する必要があるだろう。

リカーライセンスの新規、更新及び譲渡申請は新聞紙面上で公示する必要があり、公衆協議(Public Consultation)期間中に反対があった場合、審査期間が延長される。

また臨時リカーライセンスは、現リカーライセンス所有者にしか適用されず、しかも暫定的な期間且つ特定の場所での酒類販売となる。

第四章 飲食業経営に関連するその他注意点

香港で飲食業経営を行う場合、各種ライセンスに関する法律規定を遵守するだけでなく、香港でビジネスを行う上で様々な関係法令（雇用関係、香港ビザ、税務面等）を遵守する必要がある。その他にも事前の分析と調査、賃貸費用やリース期間、資本の回収期間等、注意や留意を行うべき範囲は広く、煩瑣である。本章では、ライセンス取得以外にもビジネスを行う際にいくつかの注意すべき事項を紹介する。

4.1 香港ビザ

香港特別区居留権或いは入国権を所有する者以外で、査証免除期間を超える旅行・居留、また香港での就労、就学、投資或いはいかなるビジネスへの参加を予定している者はビザを取得する必要がある。以下は香港で投資の場合と‘専門職’として香港で就労する場合の関連ビザ及び配偶者などの扶養家族のビザ等主要なものを紹介する。

4.1.1 投資ビザ（設立／業務への参加）

旅行者として香港逗留中に会社の創設或いはいかなるビジネスへの参加も行ってはならない。香港でビジネスを行う場合、まず香港入境事務所（以下、イミグレーション）にて「投資ビザ」申請を行い、取得後、個人事業主、ビジネスパートナーとして香港で会社の創設やビジネスへの参加が可能となる。

(a) 申請資格がない者：

- (i) 中国大陸の中国居民；及び
- (ii) アフガニスタン、カンボジア、キューバ、ラオス、北朝鮮、ネパール及びベトナムの国民

(b) 申請資格

- (i) 申請を拒絶するような安全上の問題がなく、また申請者は深刻な犯罪記録を一切持っていない；
- (ii) 申請者は良好な教育水準背景を持っていること。ビジネスに関連する学士・学位の取得があるか、また特殊な技術や資格を有し、その専門能力又は経験や業績が書面で証明できること；及び
- (iii) 申請者は香港経済に大きな貢献ができる。

(c) 投資目的の場合は申請者は必ず香港現地の保証人が必要となる。現地保証人

は会社でも個人でもよい。保証人が個人の場合は、下記条件に適合すること：

- (i) 満 18 歳以上；
- (ii) 香港居住の香港居民である；及び
- (iii) 申請者と懇意である。

4.1.2 就労ビザ

(a) 申請資格：

- (i) 申請を拒絶するような安全上の問題がなく、また申請者は深刻な犯罪記録を一切持っていない；
 - (ii) 申請者は良好な教育水準背景を持っていること。ビジネスに関連する学士・学位の取得があるか、また特殊な技術や資格を有し、その専門能力又は経験や業績が書面で証明できること；
 - (iii) 該当職位が空いている；
 - (iv) 申請者は雇用が確実であることを確認し、また就労内容と自身の学歴或いは職務経験に関連があり、またこの職位は香港現地の人物では得ることができない；及び
 - (v) 給与や福利（ボーナス、住宅、医療やその他福利厚生）の条件は香港での専門家の一般的な給与や福利条件とそれほど差がない。
- (b) 申請者の香港での雇用者が基本、この就労ビザの保証人（以下‘スポンサー’）となる。
- (c) 審査と認可：申請する全ての書類に不備がない場合は、イミグレーションの一般的な審査期間は約 4～6 週間ほどである。
- (d) スポンサーチェンジ：獲得した就労ビザはその指定の雇用主のために就労する者であり、転職などにより雇用主に変更がある場合は、必ずイミグレーションの批准を得ること。

4.1.3 扶養家族ビザ

- (a) 香港現行の扶養家族政策によると、香港で投資或いは就労ビザの申請者或いは既に有する者は、配偶者及び 18 歳以下の未婚の子供（以下‘扶養家族’）のビザ申請が可能である。
- (b) 香港で投資或いは就労ビザの申請者或いは既に有する者は来港する扶養家

- 族のスポンサーとなる。
- (c) 扶養家族はスポンサーと同様の逗留期間となる。スポンサーが香港を離れる際には扶養家族も必ず離れなくてはならない。
 - (d) 現行の政策によると、扶養家族は香港での就労が可能であり、何ら制限は受けない。
 - (e) 申請資格がない者：
 - (i) 「単程通行証計画（片道通行証計画）」以外の方法でマカオ居留権を取得並びにマカオに居住する中国大陸出身の中国居民；
 - (ii) アフガニスタン及び北朝鮮の国民。

4.2 雇用関連

香港は法整備がきちりなされており、雇用主と被雇用者間の関係は法に従い処理される。香港現地スタッフは専門性があり、海外業務も熟知している者が多い。香港で投資するにあたり彼らの協力を得ることは会社の発展にも多いにつながるだろう。本部分では香港の雇用関連の制度について紹介する。

4.2.1 現地スタッフ

- (a) 雇用契約
 - (i) 香港の《雇用条例》の規定によると雇用は書面或いは口頭形式のどちらでも成立する。どちらの形式であっても被雇用者はみな《雇用条例》の保証を受ける権利を保有する。
 - (ii) 「連続性契約」：被雇用者が連続して4週間或いはそれ以上、且つ每一週間における就労時間が少なくとも18時間以上の雇用を同一の雇用主から受けている場合、「連続性契約」の雇用契約と見なされる。雇用主と被雇用者と関係が「連続性契約」と見なされた場合、当該被雇用者は休日、有給休暇及び病気休暇等、法に定められた権利を享受することができる。
 - (iii) 書面にて雇用契約を締結している場合、被雇用者は自身の雇用条件が明確になり、双方の責任範囲もはっきりする。互いの責務を明確にすることで、余計な労働紛争を避け、双方の利益を保障するのに非常に役立つ。雇用契約は書面にて締結することを薦める。
 - (iv) 雇用主は雇用契約条件を決定する際に、総合的にみて公平且つ合理的であるよう考慮する必要がある。公平且つ合理的な条件とは、合理的

な給与、福利厚生及び契約終了時の通知期間などが考えられる。そうすることで優秀な人材が確保できることに加えて、被雇用者は会社への愛着心を持ち、また経験豊富で優秀なスタッフに長期勤務してもらうことが可能となるであろう。

(b) 香港の《雇用条例》上の規定では「臨時スタッフ」、「パートタイムスタッフ」、「代替スタッフ」、「長期スタッフ」及び正社員の区別はされていない。全ての被雇用者は就労時間、職位に関係なく《雇用条例》にある権利や保証（給与の支払い、差し引き給与額の制限及び法定休暇の取得など）を享受することができる。

(c) 法定最低賃金

(i) 香港は 2011 年 5 月 1 日より法定最低賃金が施行された。法定最低賃金の実施は不当な賃金での雇用の予防且つ下層市民の生活改善を主要な目的としており、労働者が労働により最も基本的な生存要求を確保できるようにと制定された。

(ii) 法定最低賃金は時間給で計算され、基本原則として被雇用者のいかなる給与発生期間の給与は従事した総時間をもって平均計算され、その時間給が最低賃金のレベルを下回ってはならない。

(iii) 法定最低賃金は全ての被雇用者（月給、日給、長期スタッフ、正社員、パートタイムスタッフ或いは臨時スタッフなど）に適用され、例え《雇用条例》で定める「連続性契約」に当てはまらない被雇用者であっても性別・国籍関係なく対象となる。ただし一部の特別な条件下での被雇用者（家政婦など）は対象外となる。

(iv) 法定最低賃金額：2013 年 5 月 1 日より、法定最低賃金は時間給 HK\$28 から HK\$30 に引き上げられる。

(d) 強制雇用労働者補償保険

(i) 《雇用労働者補償条例》第 40 条によると、全ての雇用主は条例及び香港普通法における法律的責任を負い、被雇用者の業務内容・契約期間或いは就労時間の長短・正社員或いはパートタイムスタッフに関らず、補償保険に必ず加入しなければならない。

(ii) 雇用主が補償保険に加入しなかった場合は、違法となり、最高 10 万香港ドル且つ 2 年の禁固刑が雇用主に科せられる。

(iii) 雇用労働者補償保険に加入時のいくつかの注意事項：

- 被雇用者の収入からこれらの費用を控除してはならない。違反者

は罰金一万香港ドル且つ6ヶ月の禁固刑が科せられる。

- 保険の補償は全ての被雇用者が含まれている。もし被雇用者が増加した場合は、速やかに保険会社に通知する。
 - 保険会社に対し、被雇用者の収入と業務職責等の詳細を言明する。
 - 被雇用者の一般的な業務場所を明記する。
 - どの被雇用者が香港以外の場所にて業務或いは公務を行う必要があるか明示する。
 - 業務において請負業者がいるか明示し、且つその請負業者の被雇用者を保険の補償内に含めるかも明示する。
 - 保険期間を忘れず、早めに更新手続きを行う。被雇用者の補償が途切れたり、雇用主が違法とならないよう注意する。
- (iv) 被雇用者が香港以外の場所で業務中に怪我をした場合も《雇用労働者補償条例》の補償範囲内である。雇用主は一般の状況において本条例下における補償責任を負う必要がある。
- (v) 雇用契約条件の抵触：雇用主及び被雇用者の双方によって《雇用労働者補償条例》の被雇用者の補償責任を免除或いは軽減させるような内容の契約或いは協議はすべて無効となる。
- (e) 強制積立年金
- (i) 雇用主は被雇用主のために強制積立年金に加入する義務があり、その対象は全ての正社員及びパートタイムスタッフが対象となっている。雇用主は、被雇用者の一週間の業務時間の長短に関らず、60日或いはそれ以上雇用している場合は、その被雇用者のために強制積立年金に加入しなければならない。
- (ii) 上述の60日期限の規定は、飲食業には適用されない。製造業及び飲食業の臨時スタッフ^{【#】}に対しては雇用時間の長短に関らず、つまり雇用が1日であっても適用となり、雇用主は強制積立年金に加入する義務がある。
- #-「臨時スタッフ」は年齢満18歳から満65歳で、製造業或いは飲食業並びに日雇いとして従事し、或いは雇用期間が60日未満の被雇用者を指す。臨時スタッフは雇用期間の長短に関らず、つまり雇用が1日であったとしても、雇用主は必ず彼らの強制積立年金に加入しなくてはならない。

- (iii) 雇用主と被雇用者の間で強制積立年金を免除にすることはできない。香港の関連法令に、雇用主は被雇用者を強制積立年金に加入させる法的責任があると明記されている。もし雇用主と被雇用者間で相互協議或いは被雇用者より強制積立年金に加入しない旨を提案があったとしても、雇用主は依然として加入させる法的責任を負う。
- (iv) 積立金の支払い。強制積立年金の口座を開くのは一度でよい。ただし支払いは連続して発生する。毎回の積立金の支払い期間（通常、給与支払い日）に被雇用者の為に積立金の支払いを行う。多くの雇用主は毎月決まった日に支払いを行えばそれでいいと考えているが、注意すべき点がある。以下規定を厳守すること。
- (v) 計算、控除及び支払い。雇用主及び被雇用者双方が強制積立年金の支払いを負担する。積立額は毎月の給与より 5%となるが、最低及び最高給与額によって制限が設けられており、その目安となる給与はそれぞれ HK\$6,500 及び HK\$25,000 となる。積立額は次の附表十のようになる。

附表十：強制積立年金 (MPF) の積立金計算表

支給給与額	負担額	
	会社負担	社員負担
HK\$6,500 未満	5%	免除
HK\$6,500 以上 HK\$25,000 未満	5%	5%
HK\$25,000 以上	HK\$1,250	HK\$1,250

- (vi) 産業（行業）計画（Industry Schemes）。製造業及び飲食業の雇用は一般的に流動性が高く、給与も通常日割り計算され、且つ半月、毎週に一度或いはその日に支給されることもある。この 2 つの業種の特殊な状況を鑑み、強制積立年金の制度の下、産業計画が特別に設けられた。このスキームでは日当金額より積立金額を計算する製造業及び飲食業の雇用主及び被雇用者が手軽に加入できるよう設けられた。
- (vii) スキームの選択。製造業或いは飲食業の雇用主は、臨時スタッフを集成信託計画 (Master Trust Scheme) もしくは産業計画 (Industry Schemes) のどちらに加入させるかは任意である。

4.2.2 外国人の雇用

- (a) ビザ。外国人を雇用する場合は必ずイミグレーションにて就労ビザの申請を行う必要がある。就労及び投資目的で香港に来る際に必要となるビザの詳細については第 4.1.1 (a) 及び 4.1.1 (b)を参照。
- (b) 法定最低賃金。香港の法定最低賃金は香港雇用主が雇用する外国人にも適用される。ただし、イミグレーションは香港で就労する外国人に対し、一定の学歴、資格或いは技術を要求しており、一般的に言って、香港内では得難い人材であるということになる。当該人物の給与や福利（ボーナス、住宅、医療やその他福利厚生）の条件は香港での専門家の一般的な給与や福利条件とそれほど差がないはずであり、当該人物の給与は一般的に法定最低賃金よりも遥かに高くなる。
- (c) 強制雇用労働者補償保険。香港で雇用されている外国人も対象となるため、雇用主は必ず強制雇用労働者補償保険に加入すること。
- (d) 強制積立年金
 - (i) 下記の条件のいずれかが当てはまる外国人の場合、香港で雇用されていても、強制積立年金に加入する必要は必ずしもない。
 - 13ヶ月を超えない外国人；或いは
 - 香港で雇用されているが、海外の年金計画に加入している者
 - (ii) 上記の条件に当てはまらない外国人を香港で雇用する場合、その雇用主は必ず香港の強制積立年金に加入させなければならない。

4.2.3 就業規則

- (a) 就業規則はスタッフを指導するための規則であり、スタッフが企業内にて各業務に従事する際の、また様々な待遇を享受する際の根拠となる。スタッフは必ずこの規則を厳守する。
- (b) 就業規則を制定する際に考慮すべき主要なポイント
 - (i) 新入社員に速やかに会社の歴史背景・文化・業務の進め方・会社のスタッフ管理規則・日常の行動規範等を理解させ、一日も早く立派な社員となってもらおう。
 - (ii) 就業規則は、スタッフの日常行為の規範、業務の強化や会社からの特別な要求内容を理解させることで、会社全体の運営効率を高めるなど会社にとって一つの有効な道具となる。

(c) 就業規則内容の基本構成

企業の性質により就業規則内の規定にいくつかの違いもあるが、基本構成においては一定の共通性がある。就業規則内容の基本構成は一般的に下記のようなものがある：

(i) 企業目標と経営理念

(ii) 企業イメージ及びスタッフイメージ：これら規則は企業全体のイメージを決定するものである。具体的な内容は一般的に下記にあげる点が含まれる：

- 概要。スタッフに対してなぜそのようなイメージを求めるのか、スタッフの行動が企業に対してどのような影響を与えるのか、スタッフの持つイメージが社会に与える意義など。
- 言葉遣い。スタッフの言葉遣いに対する具体的な要求。接客用語、電話や店舗での顧客への言葉遣いなど。
- 就業時の服装。就業時や接待時の服装に対する具体的な要求。
- 日常の顧客への対応。日常の接客や顧客対応における規則など。

(iii) スタッフ管理規程

- 概要。スタッフ管理規程の概要を説明。
- スタッフの任免。スタッフの採用、離職、解雇、長期無給休暇、退職などに関する要求事項。
- 人事評価。評価や賞罰に関する具体的な要求や規程。
- 就業時間。出社時間やランチタイムなど。
- 休日と休暇。休日の規定や、休暇取得に関する規定など。
- 給与及びその他支払い。給与、残業代やその他福利厚生など。

(iv) 人事管理規則

- 概要。人事管理の範囲での概略。スタッフの職務、スタッフ全体に対する規則など。
- スタッフの採用。主にスタッフの採用条件、制度、規程等を定める。但し、差別規定は許されない。
- 業務。各担当業務の業務内容の説明及びその範囲、業務規則やその他要求等。

- 保険。保険に関する規則と権利を明記。
 - 出張。出張に関する基本規則を明記。
 - 福利厚生及び社内提案制度。スタッフに対する福利厚生及び関連事項や、会社に対する意見・提案提出、また意見・提案採用後の奨励規定などを明記。
- (v) スタッフ勤務管理方法
- (vi) スタッフトレーニングの規程
- スタッフトレーニングの方法。
 - トレーニング費用返却の方法。
- (vii) 新しいスタッフの試験及び業務場所選択の方法。
- (viii) スタッフ意見・提案の規程。
- (ix) その他行政管理制度を別途添付し、実際の経営状況にそった調整をかける。下記はその一例である；
- パソコン管理規程（関連ソフトのダウンロードや使用管理規定）
 - 財務管理制度（出張費等）
 - 契約管理規定
 - 印鑑管理規定

4.3 不動産賃貸関連

4.3.1 賃貸契約

とりわけ香港において、不動産資源には限りがあり、賃貸契約の書式にある条項上、賃借側の追うべき責任と義務は比較的多い。特に規模の大きい不動産会社との契約になると、賃借側が協議或いは変更できる条項は極めて少ない。それを踏まえ、投資者は賃借人としてレストラン店舗を選ぶ際には下記の点にも注意しておくべきであろう：

(a) 賃料

- (i) 香港の賃料は月毎の計算となる。投資者はその賃料が店舗のみの料金なのか、それとも管理費用や税金等を含んだものなのかを確認する。
- (ii) 賃貸契約書中にあるリース期間中における賃料の再改訂の条項にも注意する必要がある。契約書によっては毎年の賃料の上昇率或いは賃料再改定の根拠を規定しているものもある。香港では、一年目の賃料を

安めに設定し魅力的な価格を打ち出し、二年目或いは契約更新時に大幅に値上げをするケースも見られる。その上げ幅は会社の支払い能力を超える場合もあるので注意が必要であろう。

- (iii) 賃借人となる投資者は、契約締結前に、全契約期間における全てのコストを計算しておくほうが良い。
- (b) 賃貸借期間：
- (i) 投資者は賃貸借期間及び更新に関する権利をしっかり把握する。契約によっては期間満了後、しばらくの間、料金の変更なく継続して賃貸できる権利を有する場合もある。
 - (ii) 投資者は投資回収の期間を考慮に入れる必要がある。賃貸借期間が短すぎる場合、レストランライセンス取得や内装などに時間がかかることを考えると、回収する前に契約が満了してしまい、さらに更新の際の賃料の値上げ幅が大きくなるケースもある。そうすると投資リスクは非常に高くなる。
- (c) 投資者が見落としがちなのは個人に関する担保の問題である。契約書によっては、賃貸人が有限責任公司の場合、一名の取締役や株主個人に担保を求めるケースがある。もし契約満了前に賃料の未払い或いは契約破棄、契約期間中に起きた違反があった場合、当該会社の取締役や株主はオーナーに対してその損失を賠償する責任が発生する。そのリスクも考慮に入れたほうが良いであろう。
- (d) 家賃無料期間：
- (i) 「家賃無料期間」を設けるオーナーも少なくない。つまり一定の期間であれば賃料が発生しないわけであるが、その期間に発生する管理費やその他雑費は請求される場合が多い。
 - (ii) 家賃無料期間の長さは該当する物件の契約期間やそのた状況によって決められる。投資者はこの無料期間を利用し店舗の内装工事を完了し、賃料が発生する月からは開業できるようにした方が良いであろう。
 - (iii) オーナーによっては家賃無料期間を2回に分けるケースもある。一回目は契約の一年目に、残りの部分は契約の二年目或いは少し時期をずらして設けられる。投資者は賃貸借契約の交渉の際に、詳細を確認しておくとうい。
- (e) 賃貸借契約において、オーナーとの間で将来論争を起こさないためにも、賃料、賃貸期間及び賃料支払日以外に、税金、雑費、保険、補修修理、物件の用途、転賃権はどのように処理するか、また契約満了時の原状回復の手続き

及び費用等を明記しておく。

- (f) 香港では大部分の賃貸借契約において賃貸側の担当官の変更を重大な規約違反とみなす場合が多く、その結果、賠償金の発生や賃貸借契約の終了を引き起こす場合がある。よって、投資者は購入予定であるレストランの賃貸契約の関連約定の確認をしたほうがよい。これら事項は現株主と当該レストランの書面における声明と担保以外にも、オーナーから担当官変更の同意と確認を書面にて行うべきであろう。

4.3.2 印紙税

- (i) 納付期間。印紙税の納付期間は契約締結後 30 日以内に印紙を貼る。納付期限を過ぎた場合は罰金を支払わなくてはならない。
- (ii) 印紙税は賃貸借契約の年数で決められる。例：賃貸借 1 年以上 3 年未満の場合は、一年間の賃料の 0.5% がその金額となる。
- (iii) もし印紙税納付に関し疑問がある場合は、賃貸借契約書を香港税務局印紙税署署長（署長）に提出し、徴収される及び納付すべき印紙税の金額が正しいのか審査してもらえ。但し HK\$50 の裁定費用がかかる。
- (iv) 印紙税を納付していない賃貸借契約書は法的拘束力がなく、将来において証拠として成り立たない。

4.4 融資関連

有限責任会社の資本に関しては、一名の株主が HK\$1 の資本金で設立できる。いわゆる「一元会社」と呼ばれるものである。多くの銀行或いは財務機構は資本が多くない有限責任会社へローンを貸し出す際に、株主や取締役個人に担保を要求することが多い。上述にある商業ビル或いは店舗のオーナーがこのような会社が店舗を賃借する際に、担保を要求するケースと類似する。

4.5 飲食業へ投資する際のその他注意事項

現在、香港ではインフレが大きな問題となっている。不動産賃料や食材の高騰、それに加え法定最低賃金値上げの実施は、必然的に飲食業経営のコスト増加を招いている。販売価格の値上げ調整、レストランや店舗閉店を迫られるところも出てきており、飲食業界へ投資、開業前にさらに下記事項にも注意及び考慮すべきであろう。

- (a) 店舗場所を選ぶ際に、ライセンス発行条件に適合するか、また実用的であるかどうか以外に、付近におけるライバル店の有無など地区の特徴・詳細にも

留意すべきであろう。

- (b) コスト削減のため、内装業者にライセンス申請を依頼する場合もあるようだが、ライセンス申請には多くの専門的知識が必要となり、一般の内装業者では対応が出来ない。投資者は専門家に依頼し、申請代行してもらうのもいいだろう。
- (c) ライセンス顧問や内装業者との契約期限を決める際に、店舗の家賃無料期間をはっきり伝えよう。指定日前にライセンス取得及び内装工事を終了させるよう要求し、予定が遅れたり、無駄な賃料が発生しないようコントロールした方がよい。
- (d) 多くの料理人は自分の「仲間」を持っている可能性がある。スタッフを募集する際は、まず彼らに相談をしてみるのもよいだろう。
- (e) 労働法に従い、スタッフの安全に注意を払い、労働保険及び強制積立金の手配を行う。
- (f) 一般的に食材購入は料理人が行う。投資者は料理人の意見を尊重しつつコスト、食材の質や購入量に注意を払う必要があるだろう。
- (g) 企業の内部統制強化は、企業の健全な発展、売上向上にも繋がる。購買制度、品質管理を強化することで購買コストのコントロールに役立つ。

4.6 総論

本レポートでは、香港飲食業のビジネス環境、経営形態、また飲食業経営に関連する主なライセンスについて紹介をした。投資者は関連ライセンスを取得せずに飲食業務を行った場合、罰金刑を科せられたり、深刻な場合は刑事処罰もありうる。ライセンス申請及び審査期間は比較的時間がかかる可能性が高いため、店舗場所を決定する際には、ライセンス取得条件の適合性、賃借期間、ライセンス申請期間、内装工事及び資金回収期間等、全体的なバランスを考慮すべきであろう。

以上、飲食業経営に関するいくつかの基本条件と注意点をあげてきた。香港飲食業界への投資を考慮している人達、また既に現在飲食経営を行っている個人事業主或いは株主の人たちには運営上における法律や投資形態において改めて検討するための参考となればと思う。投資とは一般的に事前の計画が非常に重要であり、投資項目が違えば、リスクの種類やその規模も違ってくる。投資がどの分野であっても、リスク、チャレンジ、ビジネスチャンスや収益などの要素が混在しているが、投資者自身がその投資項目におけるビジネス環境及び関連法令などを事前に把握しておくこと、成功の確率も上がる

であろう。また投資準備を行う過程（具体的な案がない、投資の意向があるだけの時を含め）において、随時専門家の意見を聞きながら、全体の計画を立てるのも良いだろう。

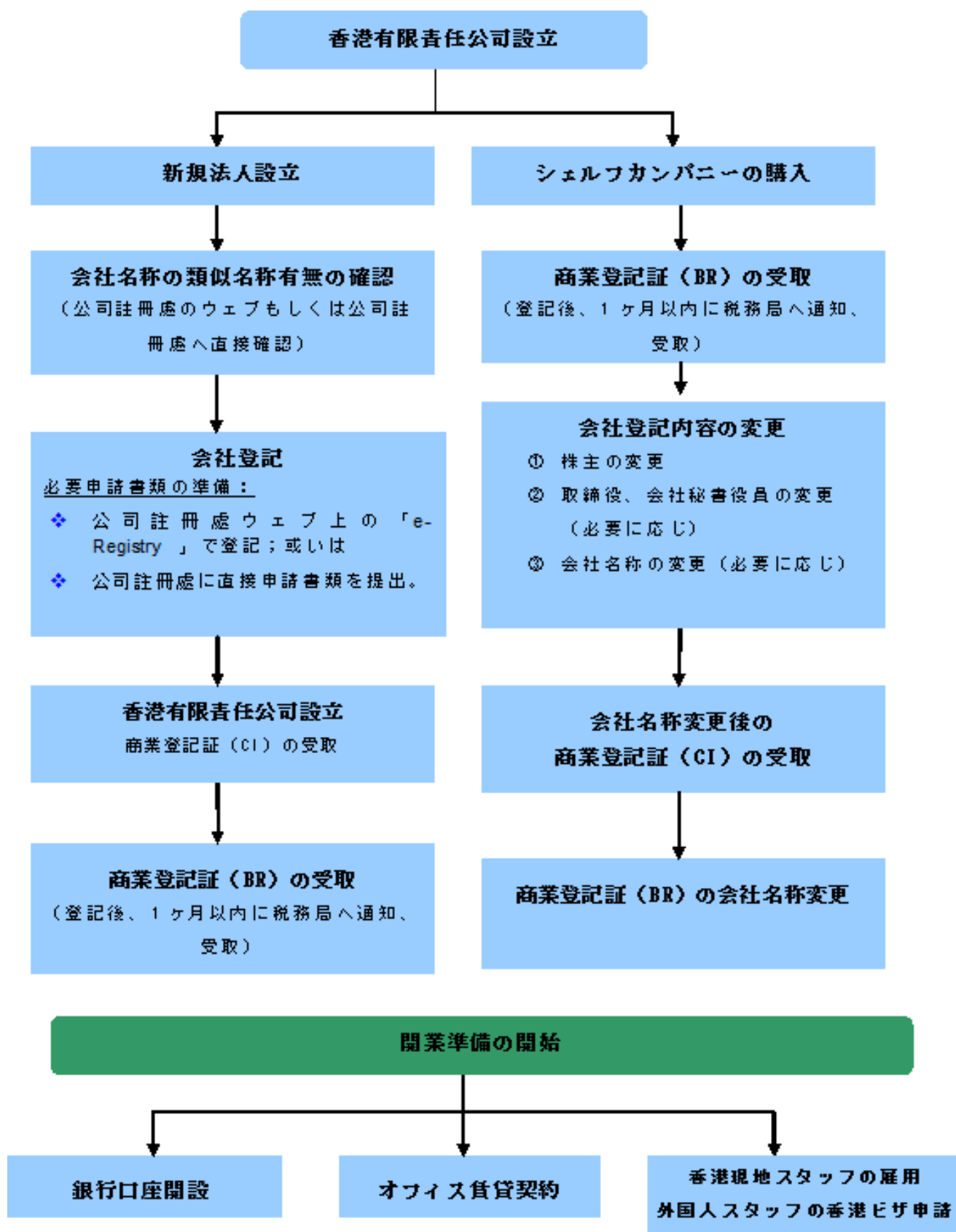
別表一：有限責任公司、無限責任公司、パートナーシップの比較表

事項	有限責任公司	無限責任公司	パートナーシップ
経営者人数	1 から 50 名 (国籍不問、個人だけでなく法人でも良い。)	1 名 (国籍不問)	2 から 20 名 (国籍不問)
取締役人数	少なくとも 1 名 (国籍不問、個人だけでなく法人でも良い。)	特になし	特になし
会社秘書役員	1 名、必ず香港住民或いは香港法人であること。	特になし	特になし
登記住所	必要。必ず香港であること。	必要。必ず香港であること。	必要。必ず香港であること。
法律上の位置づけ	法人組織であり、独立した法的地位を持つ。会社名義での資産の保有が可能であり、また契約締結を行える。	独立した法的地位はなく、個人事業主は個人名義での資産保有並びに契約締結が可能である。	独立した法的地位はなく、パートナー名義での資産の共有及び契約締結となる。
商号名称	会社名称は一般的に独立性及び排他性を有している。	無限責任公司間では当該名称が企業信用のある或いは商標登録をしている場合以外は、同様の或いは相似する名称を用いても良い。	「無限責任公司」と同じ。
設立手続き	株主及び取締役の組織作り後、会社登記及び商業登記を行う。	開業後一ヶ月以内に商業登記を行う。	パートナー間の契約が成立並びに開業後一ヶ月以内に商業登記を行う。
債務/法的責任	有限責任公司では、会社の全ての資産に対して責任を負う。また株主は出資額範囲において責任を負う。	個人事業主は無限の責任を負う。会社に担保等がない場合、個人において会社の全ての負債責任を負わなければならないため、破産する可能性もある。	パートナーは経営上における全ての債務と法的責任を負わなくてはならず、責任範囲は無限となる。(有限責任パートナーはこの限りではない。)
管理権と所有権	取締役は会社の経営管理権を有し、株主はそれを持たない。株比率により会社の経営参加権を有する。	個人事業主は会社の管理権及び全ての経営参加権を有する。	通常、パートナーシップ契約に明記されている。もし明記されていない場合、パートナー間には同等の経営管理権及び参加権を有すると見なされる。

別表一：有限責任公司、無限責任公司、パートナーシップの比較表（続き）

事項	有限責任公司	無限責任公司	パートナーシップ
税務	年度会計監査が必要であり、所得税が課税される。課税後の剰余利益は株主へ配当が可能。株主は配当所得に対し納税義務はない。	経営者は利益に応じ所得税を納付する。個人事業主は個人所得税として申告をしても良く、その場合は基礎控除が受けられる。	パートナーシップは必ず所得税として納税し、パートナーは個別に個人所得税として申告することができる。その場合、基礎控除が受けられる。
年度会計監査	必ず監査人を任命し、監査を受けなくてはならない。	必要なし。	必要なし。
資本資産	資本は株主から出資を受け、資産は会社名義にて保有する。	全ての資本は個人事業主が準備し、全ての資産は個人事業主が保有する。	資本は各パートナーが準備し、資産はパートナー全体或いは一部が保有する。（パートナーシップ契約の内容による）
企業名称等の信用	会社名称等に含まれる「会社の信用」を、株主は独占したり、侵害することはできない。	個人事業主が保有する。	パートナー同士で共有する。
持続性安定性	独立した法人であるため安定した経営が行える。各株主に対し、出資額以上の負債負担を求めない。	個人事業主による譲渡、破産、終了、個人事業主死亡による突然の閉業等がある。	パートナーの死亡、破産或いは精神不安により、パートナー間の別途協議が必要になる。協議に支障があれば即解散となる可能性もある。

附表二：有限責任公司設立フローチャート



附表五：新規設立後「独立経営」を行う場合のメリットとデメリット

事項	メリット	デメリット
納入業者及び材料・商品等	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 何ら制限はなく、最適な業者や材料を自由に選択できる。 ◆ 業者の比較、価格交渉、購入量を自ら決定できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 豊富な経験、人脈が必要である。 ◆ 新規業者との取引の場合、掛けでの購入が難しい。
フロアマネジメント及び管理	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 独自の経営スタイルでマネジメントを行う事が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 新規スタッフの教育、管理に手間がかかる。 ◆ 管理制度等を随時改善する必要がある。
ライセンス及び内装	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 独自スタイルを取り入れる事が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 経験が豊富でない投資者の場合ライセンス取得に時間がかかる可能性がある。 ◆ 内装時に見ただけでなく、ライセンス取得のための安全、消防、衛生面の条件や実務における動線、間取りを考える際に、経験が豊富でない投資者の場合、比較的難しい作業となる。不備があるとライセンス取得だけでなく、効率的な投資とならないため、注意が必要。 ◆ 内装工事は資格をもった業者へ依頼をする。
顧客獲得	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 顧客にとって新鮮さがある。 ◆ 話題性。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 顧客獲得にかかるコスト（宣伝費）等。

新規設立後「独立経営」を行う場合の条件：

- 経験豊富な料理人やスタッフの雇用。
- ライセンス申請取得に関する豊富な知識／専門家への依頼。
- 内装会社の選定。
- 広告費の投入。
- 豊富な経営経験。

附表六：既存レストランを「購入」し独立経営する場合のメリットとデメリット

事項	メリット	デメリット
納入業者及び材料・商品等	<ul style="list-style-type: none"> 一般的に業者に対して継続して納入するよう要求できるため、新規に業者を捜す必要はない。 	---
フロアマネジメント及び管理	<ul style="list-style-type: none"> 基礎及び経験豊富なスタッフが存在する。 	<ul style="list-style-type: none"> 既存のスタッフの管理は容易ではない部分もあり、新雇用主との摩擦もあり得る。
ライセンス及び内装	<ul style="list-style-type: none"> 内装の初期投資の節約。 ライセンスの譲渡手続きを行う事で、既存のライセンスを継続しての使用が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 店舗に傷みや不具合があった場合はそれらをそのまま引き継ぐ。(例：看板の立て付け、ペストコントロール等) 前経営者時に存在する風評による被害の可能性。
顧客獲得	<ul style="list-style-type: none"> 既に顧客が就いているため、開業時の顧客獲得の負担は比較的軽い。 	<ul style="list-style-type: none"> 顧客より以前と同じメニュー或いは価格を求められる。 購入したレストランの評判が良くない場合、購入後に資源を投入し改めて良い評判を確立する必要がある。

既存レストランを「購入」し独立経営する場合の条件：

- 購入する事で既存の基盤や人材が使用できるのか。
- 既存のスタッフをうまく使用するためにも、自身が人事に対する豊富な経験を持っている事。

附表七：フランチャイズ経営を行う場合のメリットとデメリット

事項	メリット	デメリット
納入業者及び材料・商品等	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 食品などの仕入材料はフランチャイザーから納入するため、一定水準での品質は保証されている。 ◆ 価格面で競争力あり。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 仕入れる食品やその他商品は、品目等制限がかかり柔軟な仕入れができない。
フロアマネジメント及び管理	<ul style="list-style-type: none"> ◆ フランチャイザーの経営システムを使用できるため、マネジメント効率は比較的保証されている。 ◆ フランチャイザーから経営に関連する指導が受けられ、スタッフも集めやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 個性がない。 ◆ 柔軟性はない。
ライセンス及び内装	<ul style="list-style-type: none"> ◆ フランチャイザーの標準した設備などの資源が利用でき、ノウハウも提供される。 ◆ 比較的容易にコストをコントロールできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 個性がない。
顧客獲得	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 既に一定の顧客を持っている。 ◆ フランチャイザーの「商標」が利用できるため、業務展開も比較的やりやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ フランチャイザーやその他加盟店の悪い風評が経営に影響する可能性もある。 ◆ 同地域によるライバル店（その他加盟店）の存在。

フランチャイズ経営を行うための条件：

- フランチャイザーが要求する全ての規定と制度を厳守する。
- 評判が良く、ポテンシャルのあるフランチャイズブランドを見つける。

付録A 一般的によく見られる不適合事項（レストランライセンス申請）

項目	規定と適合しない事項	解決案
暫定ライセンス	1. 規定適合証明書上の視察日程がライセンス発行条件提示前である。	申請者、授権代理者或いは認可を受けた専門家/登録構造建築士（登録結構エンジニア）がライセンス発行条件提示後、視察を実施する。
	2. 換気システム設計図の不備。	関連機構（不動産オーナー/管理会社）より設計図を取得する。
	3. 「暫准食肆許可書（暫定レストラン許可証）」を申請する飲食業経営場所について、違法建築（表UBW-1）がない事を証明するために視察時に取った写真などが提出されていない。	違法建築部分の撤去前及び撤去後の写真を提出する。違法建築がない場合、視察時に取った写真をもって証拠とする。
換気システム（衛生面の要求）	4. 換気システム設計図が平面図と一致しない。	換気システム設計図又は平面図が一致するように修正後、提出する。
	5. 換気量計算データ資料がない。	請負業者に関連資料を準備するように依頼する。
	6. 厨房、トイレ及び客席フロアの換気システムが独立していない。	換気システムの設置には各々独立させる必要があることを請負業者に通知、換気システム設計図を早めに提出するよう依頼する。
	7. 換気口の位置が規定に適合しない： <ul style="list-style-type: none"> ● 給気口及び排気口は、戸外向け、また地面から2.5メートル以上の位置に設置しなくてはならない。 ● 給気口及び排気口は、公衆の迷惑にならないよう設置する。 	給気口及び排気口設置位置の規定を遵守するよう、請負業者に注意喚起する。
換気システム（消防面の要求）	8. 換気システム設計図の不備。	関連機構（不動産オーナー/管理会社）より設計図を取得する。
	9. 現場の換気システムと設計図が適合しない。	消防署換気システム課へ「工事完了通知書」を提出する前、現場の換気システムと初期の設計図が一致するかどうかを確認する。変更がある場合、食環署に改訂版設計図を提出しなくてはならない。

附録A 一般的によく見られる不適合事項（レストランライセンス申請）（続）

項目	規定と適合しない事項	解決案
換気システム (消防面の要求)	10. 設備や建築材・原材料が認可されたものではない。 <ul style="list-style-type: none"> ● 防火シャッター ● ヒューズリンク ● 対流システムの空気フィルター或いは集中ダクト等 ● 排気筒の外層絶縁材 	関連材料を購入する前、消防署ウェブサイトにて認証されている設備（換気システム）や建築材を確認する： http://www.hkfsd.gov.hk/home/chi/accep_eq.html
	11. 装置が規定と適合しない <ul style="list-style-type: none"> ● 防火目的の境界スペースに防火シャッターを設置していない ● 防火シャッターの取付け方向が違う ● 防火シャッターで密閉できない ● 防火シャッターが防火壁の中央にしっかりと取付けできない。 ● 防火シャッターの点検口を設置していない ● 排気筒内に可燃材料がある ● 集中ダクト内に可燃材料がある（プラスチック電線管等） 	請負業者に関連規定を注意喚起する。
違法建築工事	12. 違法建築工事 <ul style="list-style-type: none"> ● 屋根裏/階段上部に作られた違法の床板 ● 違法建築と判断される階段や屋根裏 ● 違法建築と判断される屋上/バルコニー/天窓等 ● 外部に違法設置された伸縮式ひさし ● 外部に違法設置された冷却塔の金属棚 ● 歩道地面との距離が3.5メートル以下、及び車道地面との距離が5.8メートル以下の看板 ● 建築規定の範囲を越えた店舗装飾 ● 歩道、路地或いは公共エリアに突出する空調設備 ● 障害者専用の傾斜道の撤去 	申請場所において、ライセンス批准の妨げとなる可能性があるような違法建築の存在を確認する。 （元オーナー/賃貸者が撤去していない改造建築も含む） [注：ライセンスの批准に影響を与えるような違法建築がないと証明するため、認可を受けた人物/登録建築エンジニアに申請場所及び関連する範囲内における違法建築に関する確認を依頼する。]

附録A 一般的によく見られる不適合事項（レストランライセンス申請）（続）

項目	規定と適合しない事項	解決案
違法建築工事	<p>(12. 続き)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 障害者専用のトイレの撤去 高台を増築の際に、障害者専用道を建造しない ● 外壁に違法設置された金属ひさし ● 無許可での建物構造の変更。消防用排煙口の確保を行わない。防火ドアの改造や撤去。 	
消防安全規定	<p>13. 設備や建築材・原材料が認可されたものではない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 独立非常時用照明システムが製品認可されていない。消防局に提出したFS251（防火設備及び取付に関する証明書）上に明記されていないシステムメーカーのタイプであり、また関連するテストデータを提出していない。 	<p>消防局のウェブサイトにて認証されている消防装置や設備の確認をとる： http://www.hkfsd.gov.hk/home/chi/accep_eq.html</p>
	<p>14. 装置の性能が基準に達しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 厨房のドアが規定に適合しない（火災時の自動閉鎖機能や半時間以上の耐火性） ● キッチンと客席間のデシャップ窓口の広さが0.2平方メートルを超える ● キッチンと客席フロア間のデシャップに44mmの木製吊り上げ戸又はそれ相当の機能がある設備の設置をしていない ● スプリンクラーがテープやビニールに包まれている ● スプリンクラーがパイプや天井板に遮られている ● 消防警報システムにおける手動スイッチが足りない（厨房の外側、各出入口の付近及びレジスター場所への設置が要求されている） <p>消火器が定期的なメンテナンスがなく、また適切なラベルが貼付されていない（1年1回のメンテナンス/検査義務。FS251（証明書）及び消火器への適切なラベルの貼付義務）</p>	<p>請負業者へ関連規定を注意喚起する。</p> <p>デシャップが0.2平方メートル未満の場合、防火時間が30分以上のつり戸を取り付ける。</p> <p>デシャップが0.2平方メートルを超える場合、消防署署長認可の防火シャッターを取り付ける。</p>

附録A 一般的によく見られる不適合事項（レストランライセンス申請）（続）

項目	規定と適合しない事項	解決案
	<p>15. 証明書類を提供できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調理室の仕切板の材料が耐火ガラスであっても、工場出荷記録や検査データがなく、並びにメーカーの規定通りに取付けられたことについて、認可を受けている人物からの証明書が提出できない ● ポリウレタンフォームを使用する家具の証明書類を提供できない、及び、適切なラベルが貼付されていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 設備・家具を購入する際、メーカー/サプライヤーに証明書類を要求する ● 請負業者へ関連規定を注意喚起する
	<p>16. 有効なFS251（防火設備及び取付に関する証明書）がない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 換気/空調システム ● 独立した非常時用照明システム ● 消火器 ● デシャップの防火用吊り上げ戸 ● ビルの消防設備に関し、有効なF251証書がない： <p>（甲）FS251を提出しない、或いは有効期間切れのものを提出した</p> <p>（乙）損壊事項が記載されているFS251を提出した</p> <p>（丙）消防装置と設備（スプリンクラーや手動消防警報システム）を改造、増設するさいに関連資料（FS251とFSI/314A）を提出していない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 消防署に換気/空調システム設置の必要があるか確認するため、食環署に当該営業場所の換気システム図表や冷房装置のデータを速めに提出する ● 消防装置の請負業者に証明書の提出を要求する ● ビルの消防施設に損壊事項がある場合、損壊事項リストと損害事項改善後取得したFS251を提出する ● 消防装置及び設備を改造或いは増設後のFS251とFSI/314Aを提出する
<p>ライセンス発行条件履行済み通知</p>	<p>17. 内装が規定と適合しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 地面に排水誘導官（ドレーン）がない ● 食材室の下水管が錆防止用材質のベンチュリ管で密閉されない ● トイレの条件が要求と適合しない（トイレの内部面積は700mm×1200mm以上、使用者が小便器前を使用するためのスペースは500mm×500mm以上の空間が必要） 	<p>請負業者へ関連規定を注意喚起する</p>

附録A 一般的によく見られる不適合事項（レストランライセンス申請）（続）

項目	規定と適合しない事項	解決案
	<p>18. 証明書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 電力装置の竣工証明書（WR1）で電気配線図、請負業者の電気と電力装置の合格証明書が足りない ● オーナー/管理会社から提供された共用もしくは割当て部分トイレに関する証明書で、飲食店舗から共用トイレまでのルート図面がない及びオーナー/管理会社の捺印がない ● オーナー/管理会社が作成する公共エリア使用証明書にオーナー/管理会社の捺印がない ● 屋宇署/房屋署の規定に適合する証明書（規定第二類）に、関連する付帯証明書類がない。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 事前に請負業者に証明書の提出を要求する ● 事前にオーナー/管理会社に必要書類の提供及び捺印を依頼する ● 屋宇署/房屋署が提示するライセンス発行条件に従い、審査規定項目を全て網羅しているか、また、床構造の耐荷重超過の有無について資料等の確認を行う。

その他	注意事項	建議措施
レイアウト図修正	レイアウト図修正に関する審査は約20就業日以上必要となる。	レイアウト図提出前に、要求事項を把握し確認をする。
既存ライセンス/許可書の取消	申請場所に有効であるレストランライセンス/許可書が存在する場合、それらを取り消さない限り、食環署は関連ライセンスを発行しない。	申請場所の支配権に関する証明書類を提出する。
審査の進捗	暫定ライセンスの有効期間が6ヶ月である。少なくともその期間満了の15営業日前にライセンス発行条件を履行し、食環署に通知を行う。	ウェブサイトのライセンス申請進捗度検索システムを利用し、常に確認を行う： www.licensing.gov.hk

付録B レストランライセンス申請者の留意事項
(対応しておくべき事項及び行ってはならない事項)

対応しておくべき事項

- Occupation Permit (入伙紙/政府より発行される占用許可証)、政府賃貸契約の条件、法定図面及び注釈説明により、飲食業経営に適切な場所を選ぶ。
- 屋宇署が保管する認可済み設計図や書類を事前調査し、申請場所に違法建築と判断されるような箇所が存在しないかを確認。
- 普通レストランの店舗使用面積が30平方メートル以上、軽食レストランの店舗使用面積が20平方メートル以上である。
- 申請場所の床耐荷重は基準を満たしている。
- 申請場所の避難経路の十分な確保。
- 申請場所の用水供給、トイレ及び排水システムの完備。
- 申請場所の厨房、トイレ及び客席フロアは各自独立した換気システムを設置する。
- 申請場所のレイアウト図と空調／換気システムの設計図（三枚一セット）及び申請書をライセンス管理処に提出。レイアウト図は十進法の比率（1:100以上）で作成する。
- 環境保護条例の排水、空気汚染、騒音管理、廃水管理（排出標準）及び廃物管理規定を確認する。
- 大規模な改装や増築工事の施工、或いは『建築物条例』規定を熟知していない場合、認可した専門家や登記建築エンジニアに意見を求める。
- 消防設備の設置、変更及び増築工事は登記資格を保有する消防装置請負業者に依頼する。
- 登録専門請負業者（換気システム類）に依頼し、換気システムの設置／変更／増築及び換気システム設計図が、『換気システム設備規則』（第132CE章）と消防署発行の消防規定に適合することを証明してもらう。

対応しておくべき事項(続き)

- 必要な電力工事（新規設置、変更、増築或いはメンテナンス工事を
含む）は、電気業登録請負業者に依頼する。
- ガス設備の設計、建造、設置、改装及びガス注入作業などは、ガス
工事登録請負業者に依頼する。
- プロパンガスの供給や関連作業は、認可された販売代理者/ガス工
事登録請負業者に依頼する。

行ってはならない事項

- 工業及び倉庫用途の建物を経営場所として選ぶ。
- 上階が住宅用途のビルを経営場所として選ぶ。
- 地下4階或いはそれ以下の場所を経営場所と選ぶ。
- 緊急用途と指定されている場所を経営場所と選ぶ。
- 学校、幼稚園、老人ホーム及び障害者福祉施設が登記されているビルの
下層を経営場所と選ぶ。
- 階段（避難経路）が一箇所しかない建物の高層階を経営場所と選ぶ。
- 違法建築或いは違法建築工事がある場所を経営場所と選ぶ。（屋宇署の
批准建築記録と建築事務監督が確認した改装・増築工事の資料の閲覧が
可能）
- 『建築物条例』の発展計画に記載されている特定の場所（機械室、レク
リエーション施設やクラブ等）を営業場所と選ぶ。
- 経営場所のフロアの区分けにより、同階のその他店舗等が避難経路を十
分確保できなくなるような場所を選ぶ。

行ってはならない事項(続き)

- 障害者専用施設を撤去する。
- 厨房、食物取扱ルーム、洗い場等にマンホール、汚水管や雨水管がある。
- 食環署提示のライセンス発行条件の取得前に、経営場所の内装工事を行う。
- 審査時間の長期化を避けるためにも、不完全なレイアウト図の提出、或いは予定設計図の不必要な変更を行う（特にライセンス発行条件を取得後）。
- レストランライセンスを取得する前に営業を開始する。
- 認可されていない販売代理者からプロパンガスを購入する。
- 130リットルのプロパンガスの設置や貯蔵を行う。
- 他の政府部門（屋宇署、地政総署、消防署、機電工程署、環境保護署や企画署など）の要求規定を無視する（レストランライセンス取得後も同様）。

付録C 店舗レイアウトに対する基本要事項**1. レイアウト図への要求**

1.1 レイアウト図は必ず下記詳細を記載する。

- (a) レストランライセンスの申請範囲；
- (b) 調理場、食物を取り扱う範囲；
- (c) 容器に入れられない状態で食材を貯蔵する場所；
- (d) デシャップ台、客席フロアのレイアウト図や固定又は稼動可能な仕切板の材質及び高さなどの詳細資料；
- (e) 用具を洗浄、消毒、乾燥及び保管する場所；
- (f) 衛生設備及び排水施設；
- (g) ロッカールーム、通路、及び露天（戸外）の場所；
- (h) 全ての出入り口と内部の通路；
- (i) 全ての窓（内装により遮蔽した窓、通風管と換気システムを含む）；
- (j) 全ての常設大型家具と設備（食材の調理機器、各料理用レンジ、消毒機、食器洗い機、冷蔵や冷却設備、固定されている食器戸棚、流し台、食器乾燥ラックや水槽を含む）の位置を記載；
- (k) 大型冷蔵庫/冷却機、冷凍庫及び食材貯蔵棚の大きさと高さを明記し、また可能であれば、食材貯蔵棚の設計図も取得。
- (l) ゴミの貯蔵及び処理設備；
- (m) 使用している燃料種類の明確化。液体燃料を使用する場合、燃料箱の位置、ベンチュリ管の配管及び容量等を設計図上に記載；
- (n) 増築した高台のエリアの記載；
- (o) 現在店舗に設置されている消防装置の詳細；
- (p) キッチンの耐火構造に関する設計資料（壁の厚さ、建築材質や耐火時間など）；
- (q) 店舗の食物取扱エリア/飲み物貯蔵室の設計資料（建築材質と仕切板/戸棚の高さを含む）；
- (r) レジスターの位置；
- (s) 暫定ライセンス、或いは正式ライセンス発行前に、レストラン内部及び外部に向かい突出している違法建築部分の撤去；及び

(t) 違法建築かどうか判断に必要な規定は『違法建築工事ガイドライン』に明確にされている。また違法建築の場所や規模はレイアウト図上に表示する必要がある。

1.2 経営場所が上記1.1(s)及び(t)のような違法建築を有する場合、違法建築を標示している図面を単独で提出することが可能である。単独で図面を提出しない場合、レイアウト図と換気システム図に表示する必要がある。また、レイアウト図のみ提出する場合、全ての違法建築工事（換気システムに関する違法建築を含む）を表示する必要がある。*違法建築表示に関するサンプル図面は付録D（付図I）を参照。

1.3 レイアウト図にて表示する必要のない項目：

- (a) 大型ではない運搬可能な器具。例（厨房内）：コーヒーマシン、ミキサー、スクイザー、電子レンジ、持ち運び可能な炊飯器や電子鍋、トースター、電気湯沸器、食パンスライサー、コーヒーマシーン、電動肉挽き機、卵茹で器；
- (b) 大型ではない可動式設備/家具。例：厨房内のまな板、収納棚/板、食品調理台、調味料貯蔵器、客席エリアでの可動式テーブル・椅子、収納棚/板、マガジンラック、陳列棚、客席エリア仕切用途の折りたたみ式屏風、壁掛け式テレビ、非食品貯蔵用の陳列棚、手押し車、その他装飾品など。

2. レイアウト図作成に関する注意点

2.1 各レイアウト図は一枚の紙に表示し、単線結線図形式で作成してはならない。図面は十進法の比率（1:100以上）で作成し、上記1.1の項目を明示する必要がある。レイアウト図は常設の大型器具/施設/家具を明記する必要があり、各エリア、個室、カウンターの用途、及びレストラン内で行う付随活動（例えばカラオケやダンス）もレイアウト図上で明確にする。

2.2 提出済みのレイアウト図を変更する場合、変更後の図面を食環署に提出し、食環署及び他の政府機構による審査が行われる。再提出する図面は変更箇所を色鉛筆でしるし、簡単に説明を記入する。規定に適合しない変更図面は受理されない。

2.3 下記3から12の詳細は、経営場所に対する重要事項ガイドラインであり、レイアウト図への反映も考慮する。

3. 食物取扱エリアの最小面積

3.1 レイアウト図を作成する際、食物取扱エリア（厨房、洗い場等）の面積を考

慮する必要がある。『飲食業規則』付表5aの規定に基づき、普通レストラン及び軽食レストランとも食物取扱エリアを一箇所以上設置すべきであり、その総面積の要求は下記の通りである。

(a) 普通レストラン

レストランの総面積（“P”）	食物取扱エリアの最小面積
$P \leq 100 \text{ m}^2$	$P*25\%$, 8 m^2 以上
$100 \text{ m}^2 < P \leq 150 \text{ m}^2$	$P*22\%$, 25 m^2 以上
$150 \text{ m}^2 < P \leq 250 \text{ m}^2$	$P*19\%$, 33 m^2 以上
$250 \text{ m}^2 < P \leq 500 \text{ m}^2$	$P*16\%$, 48 m^2 以上
$500 \text{ m}^2 < P \leq 1,000 \text{ m}^2$	$P*13\%$, 80 m^2 以上
$P > 1,000 \text{ m}^2$	$P*10\%$, 130 m^2 以上

(注：普通レストランは一箇所以上の厨房を設置する。)

(b) 軽食レストラン

レストランの総面積（“P”）	食物取扱エリアの最小面積
$P \leq 23 \text{ m}^2$	4.5 m^2 以上
$23 \text{ m}^2 < P \leq 35 \text{ m}^2$	$P*20\%$ や 6 m^2 （面積が小さい方）
$35 \text{ m}^2 < P \leq 55 \text{ m}^2$	$P*18\%$ や 7.5 m^2 （面積が小さい方）
$55 \text{ m}^2 < P \leq 95 \text{ m}^2$	$P*14\%$ や 12 m^2 （面積が小さい方）
$95 \text{ m}^2 < P \leq 185 \text{ m}^2$	$P*13\%$ や 17 m^2 （面積が小さい方）
$P > 185 \text{ m}^2$	$P*9\%$ や 18 m^2 （面積が小さい方）

3.2 総面積の計算範囲はレストラン経営範囲と見なされる貯蔵室、冷凍庫、職員ロッカー、オフィス、空調設備機械室、トイレ、エレベーターのロビーと階段の踊り場となる。総面積とはライセンス申請範囲内の、境界線である内壁の内側の面積を指し、その範囲にある柱の面積も含まれる。各食物取扱エリアと客席フロア面積の計算は、実用面積（境界線は内壁）であり、かつ高さが1.8m以上の空間を指す（柱の面積は含まない）。

4. 食物取扱エリアの位置

食物取扱エリアを設計する際、マンホールや汚水/衛生施設（トイレなど）がある場所は回避する。マンホールの移動や用水路変更工事は、建築事務監督の許可が必要となる。なお、各食物取扱エリアの設計は下記の条件に適合す

る必要がある。

(a) 食物や清潔な食器を食物取扱エリアから客席まで届ける際、戸外（食環署の許可を取得している露天座席を除く）や天窓を経由してはならない。

(b) 客席からトイレまでの経路が食物取扱エリアを通り抜けてはならない。

上述の条件と適合しない場合、食環署は衛生面の理由より、レストランレイアウト図を却下する可能性がある。

5. 客席数と顧客人数

各食物取扱エリアの面積確定後、客席フロアのレイアウト図の作成となる。一般的に客席フロア内にある通路も客席フロアの区域内とされる。収容できる顧客人数は衛生設備（6.1）の数及び換気システム設置後の一時間当たりの空気換気量（付録E 2.1(1)）より計算される。大よそ一人あたり1.5平方メートルとの前提で収容顧客人数は算出される。

6. 衛生設備

6.1 普通/軽食レストランで要求される衛生設備の個数は同じで、収容する顧客及びスタッフの人数により決定される。具体的な規定は下記のとおりである。

(a) 顧客が25人以下

水洗トイレ及び洗面所：各一つ 男女共用)

小便器：一つ 男性用)

(水洗トイレと小便器の空間及び出入口は独立させる)

(b) 顧客が25人～100人まで

水洗トイレ、洗面所と小便器各一つ 男性用)

水洗トイレと洗面所各一つ 女性用)

(c) 顧客が101人～200人まで

水洗トイレと洗面所各一つ、小便器二つ 男性用)

水洗トイレ二つと洗面所一つ 女性用)

(d) 顧客が201人～300人まで

水洗トイレと洗面所各二つ、小便器三つ 男性用)

水洗トイレ三つと洗面所二つ 女性用)

*トイレの顧客とスタッフによる共有は可能である。スタッフ用トイレを設置する必要はない。

(e) 顧客が300人以上

顧客及びスタッフ用の衛生施設は、『建築物（衛生施設標準、水道管設備、排水工事及びトイレ）規則』（第123章）第5条と第8条規定と適合する必要がある。

- 6.2 水洗トイレの個室内部面積は700mm×1200mm以上でなければならない。小便器の場合、長さ500mmの便器が一つの独立したトイレと見なされ、使用者が立つための500mm×500mm以上の空間を設ける必要がある。小便器の個室を設置する場合、個室の内部面積は1000mm(長さ)×500mm(広さ)以上を要求される。レストラン内部に衛生施設はないが、商業ビルの公共トイレを使用できる場合、食環署はその状況を考慮にいれ、ライセンスの審査を行う。客席フロアの目を引く場所に公共トイレの位置図を張る必要がある。また、申請者はビルの公共衛生施設の位置と個数を明示し、批准を受けた建築図面、或いは食環署の要求に適合する位置図、及び不動産管理会社或いはオーナーによって署名された公共トイレの使用許可書とメンテナンス責任に関する確認書を食環署に提出しなくてはならない。

7. 燃料の選択

- 7.1 ライセンス発行機構の燃料に関する規定を十分理解し決定する。レストランの使用燃料に関しては、消防処、環境保護署（環保署）及び機電工程署（機電署）を管理しているため、各ライセンス審査或いは発行当局の要求をしっかりと把握する。

(a) 推薦：ガス燃料。（大気汚染が少ないもの）

(b) 推薦しない：液体と固体燃料。（黒煙、大気汚染問題）

- 7.2 燃料選択はレストランレイアウト図の設計と密接な関係がある。一般的に、バーカウンター（ドリンク貯蔵室等）について耐火時間が1時間以上である壁がない場合、電力、石油ガス、天然ガスやパイプで供給する石油ガスを選択する必要がある、関連政府部門より関連の安全規定/措置の追加要請が提出される可能性もある。厨房は屋宇署規定の関連の耐火建築条件に適合する場合、どの燃料も使用してもよい。ただし、消防規定に適合し、及び機電署署長が発行する電力、石油ガスと天然ガスに関する各規定を遵守する。申請場所にコンロや煙突/煙道の設置或いは改装を行う場合、総燃料消費量(予定工事の予測数値も含む)が基準を超える場合、事前に環保署の許可を取得する必要がある。

ある。

- (a) 一般液体燃料：25リットル/1時間；或いは
- (b) 一般固体燃料：35キログラム/1時間；或いは
- (c) 各種気体燃料：1150メガジュール/1時間。

7.3 「一般液体燃料」とは灯油、軽油、石油及び他の液体燃料を指す。「一般固体燃料」とは石炭、コークス、木炭、木及び他の固体燃料を指す。申請者は工事開始の少なくとも28日前に、環境署「ワンストップ」ライセンスサービス事務所へ関連工事の申請を提出する。

7.4 ライセンス発行当局の規定により、レストランが軽油或いは固体燃料を使用する場合、屋上に独立の煙突を設置しなくてはならない。煙突の構造は環境署の規定（7.1と7.2をご参照）に従い建造し、『建築物条例』に従い屋宇署から許可を取得する。レイアウト図上に煙突の位置を明記した方がよい。

8. 洗面所及び流し台

8.1 基本的要求：各食物取扱エリア（厨房、洗い場など）に、スタッフに使用させる洗面所と流し台を少なくとも各一箇所ずつ設置する。食物を取り扱うスタッフには両手を常に清潔に保たせる。

8.2 食物取扱エリアが多くスタッフが従事できるような広さの場合、20人あたり洗面所一箇所を設置しなければならない。洗面所の長さは350mm以上、流し台の長さは450mm以上を要求される（内側境界線で計算する）。また、『飲食業規則』では、戸外での食器洗い、調理は禁止されている。申請者が業務での必要性に応じ、洗い場や流し台を十分に設置する。

9. 冷蔵庫

9.1 傷みやすい食品の貯蔵のため、冷蔵庫を設置する。温度条件は、保冷库は食品を収容した条件下で4℃以下、冷凍庫は-18℃以下と設定する。冷蔵庫の内部にて温度計を設置し、冷蔵庫内の温度管理を行う。

9.2 大型冷凍庫や冷凍庫は鍵をかけなくてもよいが、内部からドアの開閉が出来るように設計する。大型冷凍庫の底/床に滑らかな非吸収性材質を使用し、また各内壁にもタイルや類似した不浸透性材質を使用する。なお、屋宇署は大型冷凍庫の構造に対する安全性について検査に訪れる。（構造の安全に関する資料は屋宇署の関連文書及び食環署のレストランライセンス申請ガイドラインに記載されている）。

10. 食器の消毒

使用した食器を再度使用する場合、必ず洗浄と消毒を行う。規定を遵守できない場合、『飲食業規則』に違反する。食器消毒器の配置場所は必ずレイアウト図上に記載する。煮沸消毒の代わりに認可された殺菌剤を使用し食器を消毒してもよい、また一般の消毒器の代わりに認可された消毒機能付き食器洗い機を使用してもよい。これらリストや関連資料は食環署の各ライセンスオフィスにて取得可能である。

11. 用具の貯蔵

『飲食業規則』により、食物を調理或いは料理を盛り付ける陶磁器、ガラス器及びその他用具は洗浄及び消毒後に使用する。陶磁器、ガラス器及びその他の用具の貯蔵場所にはほこり、虫や鼠が入らないようにする(直ちに再度使用するものを除く)。レストランは使用する用具を貯蔵できるよう十分な戸棚を設置する。ライセンス発行当局のガイドラインによると、食物取扱エリア内に、1㎡面積あたり0.02m³の戸棚を設置するのが適切とされる。

12. スタッフの更衣室/ロッカー

『飲食業規則』では、衛生面の観点から、私物や服を食物取扱エリアに置くことを違反とみなしている。スタッフが多いレストランではスタッフ用の更衣室を設置する。また小規模レストランの場合、私物保管用ロッカーを設置し、スタッフに提供する。ロッカーは食物取扱エリア内に設置してはならず、その配置をレイアウト図上に記載する必要がある。また更衣室やロッカーまでのルートが食物取扱エリアを通り抜けるような経路ではいけない。

13. レイアウト図が不適切と見なされる事項

レイアウト図でよく見られるミスである。

- (a) レイアウト図がはっきりと見えない
- (b) 一つのレイアウト図が一枚の紙で作成されていない
- (c) 単線結線図式で作成している
- (d) レイアウト図の比例が不正確
- (e) レイアウト図にて比例を明記していない
- (f) レイアウト図が一般比例で作成されていない

- (g) レイアウト図が十進法単位の比例で作成されていない
- (h) レイアウト図にてライセンス申請場所の境界線を明確にしていない
- (i) レイアウト図にて食物取扱エリアを区分していない
- (j) レイアウト図にて食物取扱エリアを明記していない
- (k) レイアウト図にて衛生設備を明記していない
- (l) トイレと食物取扱エリアがつながっている
- (m) 使用燃料の種類を明記していない

14. レイアウト図サンプル

違法建築工事図面サンプル、中華及び洋食レストランレイアウト図サンプルは付録Eの添付Ⅰ、添付Ⅱ、添付Ⅲを参照。

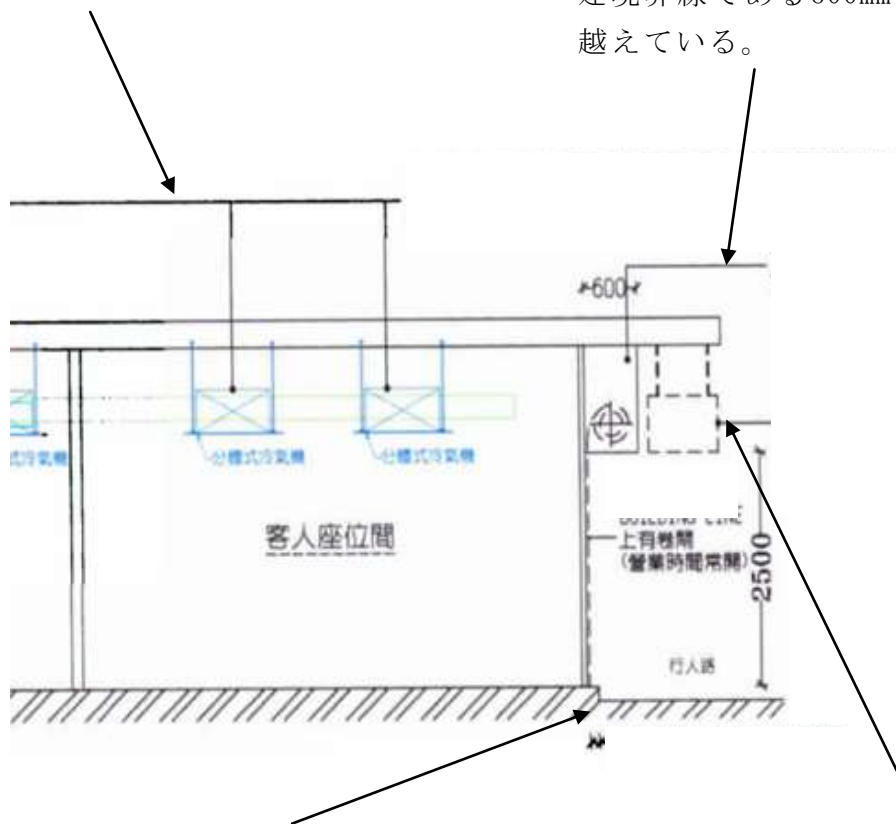
付録D 店舗レイアウト図サンプル

(添付 I)

違法建築工事がある図面のサンプル

排気設備、換気管及び空調設備を金具で天井から吊り下げている。

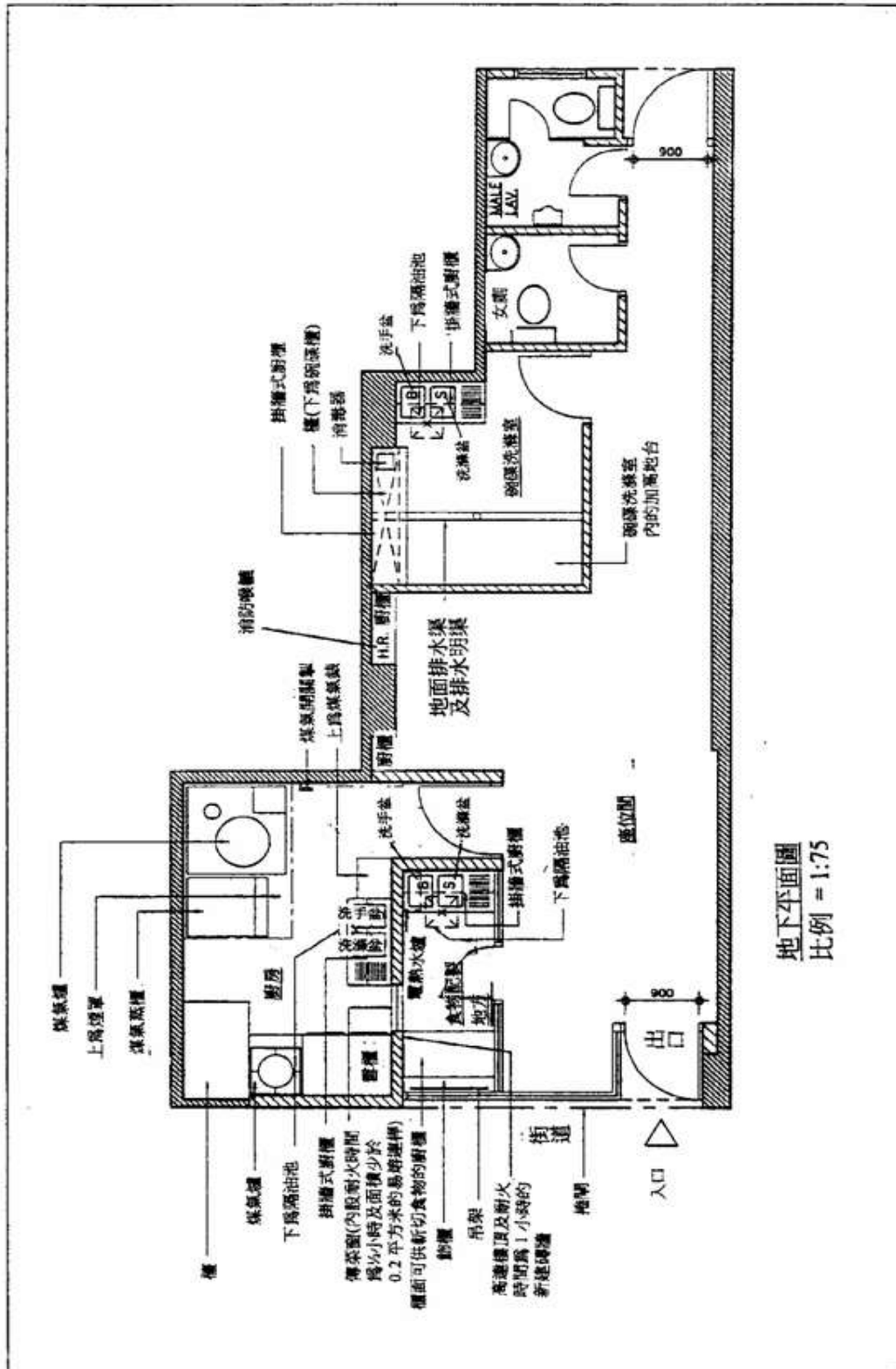
歩道にせり出すように取り付けられている看板が建境界線である600mmを越えている。



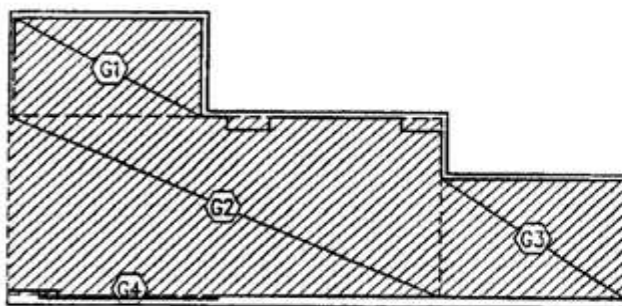
階段が建築境界線を100mm越えている。

地面から3.5m以下及びバルコニー下にあった看板(既に撤去)

中華レストランのレイアウト図サンプル



中華レストランレイアウト図サンプル (計算表)



比例 = 1:150

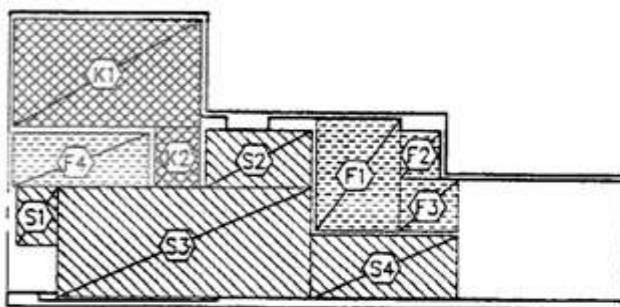
計算法

建築樓面面積
 $= G1 + G2 + G3 + G4$

廚房面積
 $= K1 + K2$

食物配製地方總面積
 $= K1 + K2 + F1 + F2 + F3 + F4$

座位範圍
 $= S1 + S2 + S3 + S4$



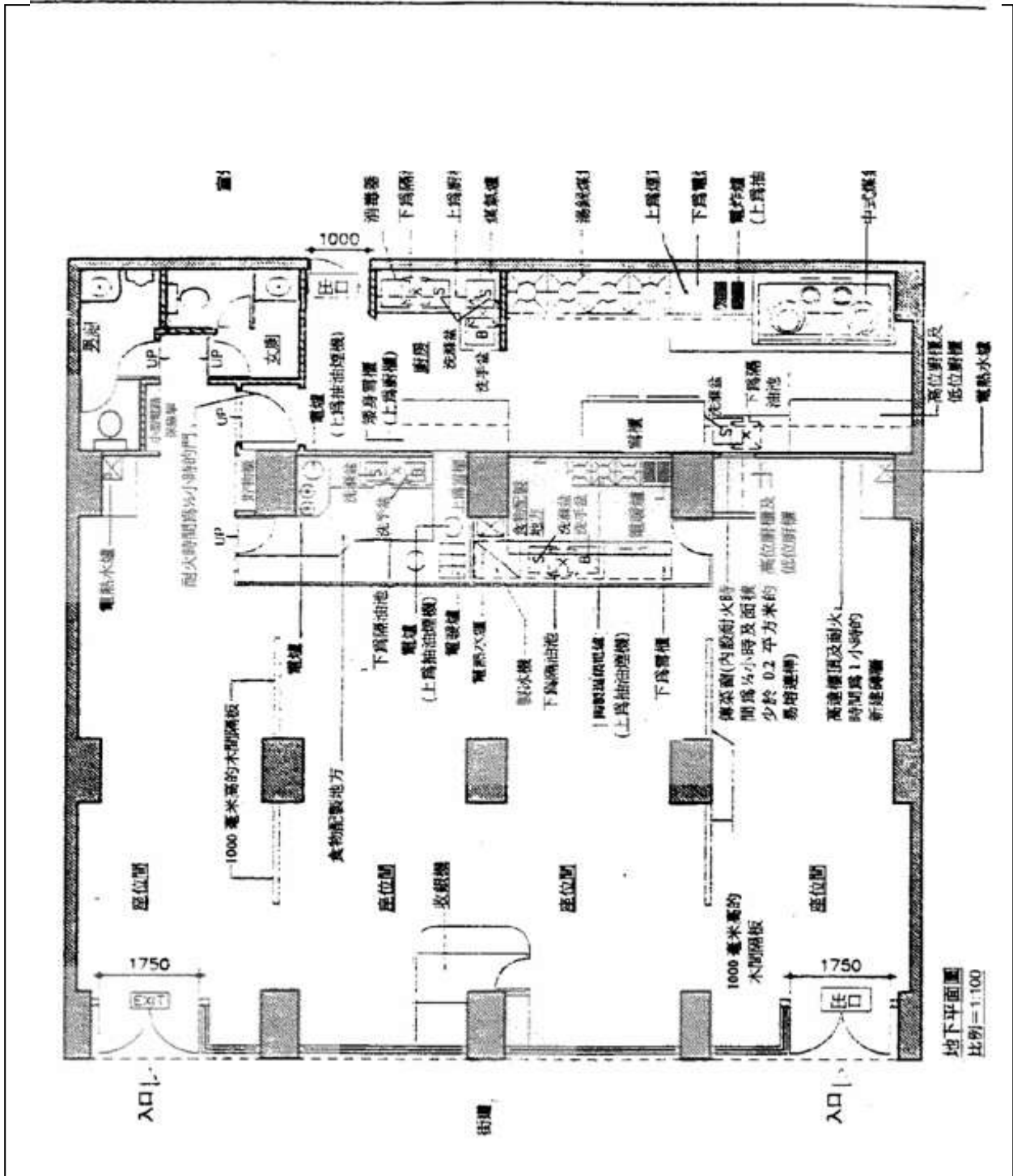
比例 = 1:150

衛生裝置的計算法

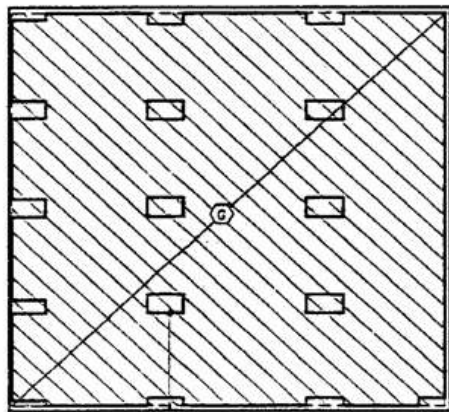
座位範圍 = 23.64 平方米

顧客 = $\frac{23.64}{1.5} = 16$ 名

顧客比率 = 8 男 + 8 女



洋食レストランレイアウト図サンプル (計算表)



比例 = 1:200

建築樓面面積
包括支柱的面積

計算法

建築樓面面積

$$= G$$

廚房面積

$$= K1 + K2 + K3 + K4 - R1$$

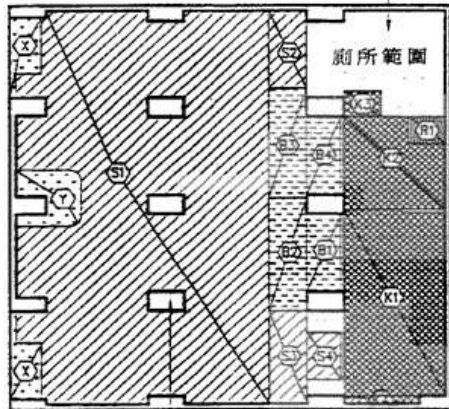
食物配製地方總面積

$$= \text{廚房面積} + B1 + B2 + B3 + B4$$

座位間

$$= S1 + S2 + S3 + S4 - 2X - Y$$

關於廁所的設計，請參閱
本指南第 8 頁「衛生裝置」
項下所述規定



比例 = 1:200

食物配製地方及座位間的
淨面積並不包括支柱和牆
壁的面積

衛生裝置的計算法

座位間 = 124.37 平方米

$$\text{顧客} = \frac{124.37}{1.5} = 83 \text{ 名}$$

顧客比率 = 42 男 + 41 女

付録E 換気設備及びレイアウト図に関する基本要件事項

1. 換気設備

換気設備設置の目的は、人間が快適に過ごせるように、ある建物内で発生する有害物質等含む汚れた空気を排出し、絶えず新鮮な空気と交換することである。換気設備には、自然換気設備、機械補助換気設備、全機械換気設備などがある。

1.1 自然換気設備

遮断していない窓の面積が申請場所の総面積の1/10以上となる場合、自然換気設備は十分であると見なされる。

1.2 機械式換気設備

法律上、レストランにおける機械式換気設備（空気調節設備を含む）設置は義務付けられていないが、実際の現場では設置されていることが多い。レンジフードのような簡単なものも換気設備に含まれる。レストランにおける機械式換気システムに関連する規定は『換気設備規則（附表）』（第132CE章）に記載されており、食環署及び消防処の批准が必要である。空調設備や換気パイプを設置する場合、レストランライセンス申請を食環署へ提出の際に、あわせて換気設備取付け工事に関する申請を同時に行う。機械式換気設備（下記3.2に記載される家庭用エアコンを除く）の申請は、一般的に専門登録請負業者（換気システム類）が代理提出する。よって、適切な請負業者/顧問会社を選択するよう留意する。

2. 換気システムの設計と設置に関する要件事項

2.1 衛生面に関する規定

- (1) 機械式換気設備が公共に適切な衛生環境を提供、維持できるよう、『公衆衛生及び市政条例』（第132章）付表2に規定があり、一人当たりの新鮮な空気の供給量が17m³以上/1時間とされている。
- (2) 『換気設備規則（附表）』（第132CE章）第8条は、別表に記載されている公共エリア以外で、キッチン、トイレ及びその他の食物環境衛生署署長が必要とみなしている全ての場所に対し、独立換気システムの設置を規定している。
- (3) 全ての厨房及び洗い場には排気設備や換気設備の設置が必要である。通

気口カバー及び関連設備は、食物や食物を取り扱う台等に油や水滴が落ちない設計でなければならない。給気口からは、ほこり、ゴミ、虫や他の汚染物が入らないような設計が求められ、また定期的なメンテナンスを行う。給排気筒内に詰まりがないよう注意し、改装工事は一部分ずつ徐々に行うほうがよいであろう。

2.2 消防面に関する規定

火災回避のため、換気システムの設計、設置やメンテナンスは『換気設備規則（附表）』（第132CE章）の消防安全関連規定及び消防署発行の消防規定に適合することが要求される。出入口の階段、防火ドア空間及び消防用エレベーターロビーにある給排気管が耐熱材で密封、保護されていなければならない。給排気管の耐熱時間は階段、防火ドア空間や壁より少なくとも1時間以上、耐火性がなければならない。

2.3 ガス使用に関する規定

- (1) 換気システムとガス使用器具の設計、設置及び操作の用途が下記と適合する。
 - (a) ガス使用器具から発生した燃焼ガスを排出する；
 - (b) 不完全燃焼が起こらない；及び
 - (c) ガス使用器具使用場所は十分な酸素があること。

安全を保証するためにも上記要求を厳守する。

* 規定の詳細は《ガス安全条例》《ガス安全（装置及び使用）規定》等及び機電工程署の関連事項を参照

- (2) レストラン内の自然換気設備で十分な換気を行えない場合、機械式換気設備の設置が必要になる。『ガス安全（設備及び使用）規則』（第51章）第24(4)条に沿って、電気インターロックや気圧感応システム及び類似の設備を利用し、ガス使用器具を使用の際に機械排気システムを起動しておく。

2.4 環境保護に関する規定

換気システムの設計や設置は、目に見える煙や刺激臭を排出しない、騒音による環境問題を周辺に起こさないように配慮する。（*規定の詳細は環境保護署の関連文書を参照。）

2.5 申請方法

(1) 『公衆衛生及び市政条例』（第132章）第94(1)条の規定により、機械式換気設備の装置許可を申請する際に、申請者は機械式換気設備のレイアウト図（3枚1セット）及び当該設備のサプライヤー発行の証明書が必要となる。証明書には下記詳細の記載が必要である。

- (a) ファンの送風量（単位： m^3/min ）；
- (b) ファンの排気速度（単位： m/min ）；
- (c) ファン作動時の予想静圧力（単位： Pa ）；
- (d) ファンランナーの速度（単位：回転数/ min ）；
- (e) 給気口の総面積（単位： m^2 ）；
- (f) 排気口の総面積（単位： m^2 ）（圧力調整空調設備の設置場所を除く）；及び
- (g) 使用予定の冷凍剤の種類（必要な場合。設備における該当冷凍剤種類について専門家に確認を取っておく）。

3. 換気システムの設計図に関する要求事項

3.1 換気システムの設計図は十進法単位の比率（1:100以上）で作成する。また下記の内容に留意する。

- (1) 全ての給排気管の設計、並びに全ての拡散器を標示する；
- (2) 空気処理機/ファン型排気ユニット、給気口、排気口、防火シャッターとダストコレクターの位置；
- (3) 給排気管の耐火性。設計図上には、金属送風機や排気扇風機（天井からつるされたもの、天井、壁やベランダに設置しているもの）、室外に突き出した給排気管、外壁に取り付けられた金属棚とエアコン凝縮器、ベランダや中庭に設置された金属棚と冷却塔などはサイズと具体的な位置を明示する。設計図の正確さを保証するものとして、各図面上に署名をする。また、レストランがショッピングセンターに位置する場合、ショッピングセンターの機械式換気設備の略図（3枚1セット）を提出する必要がある。

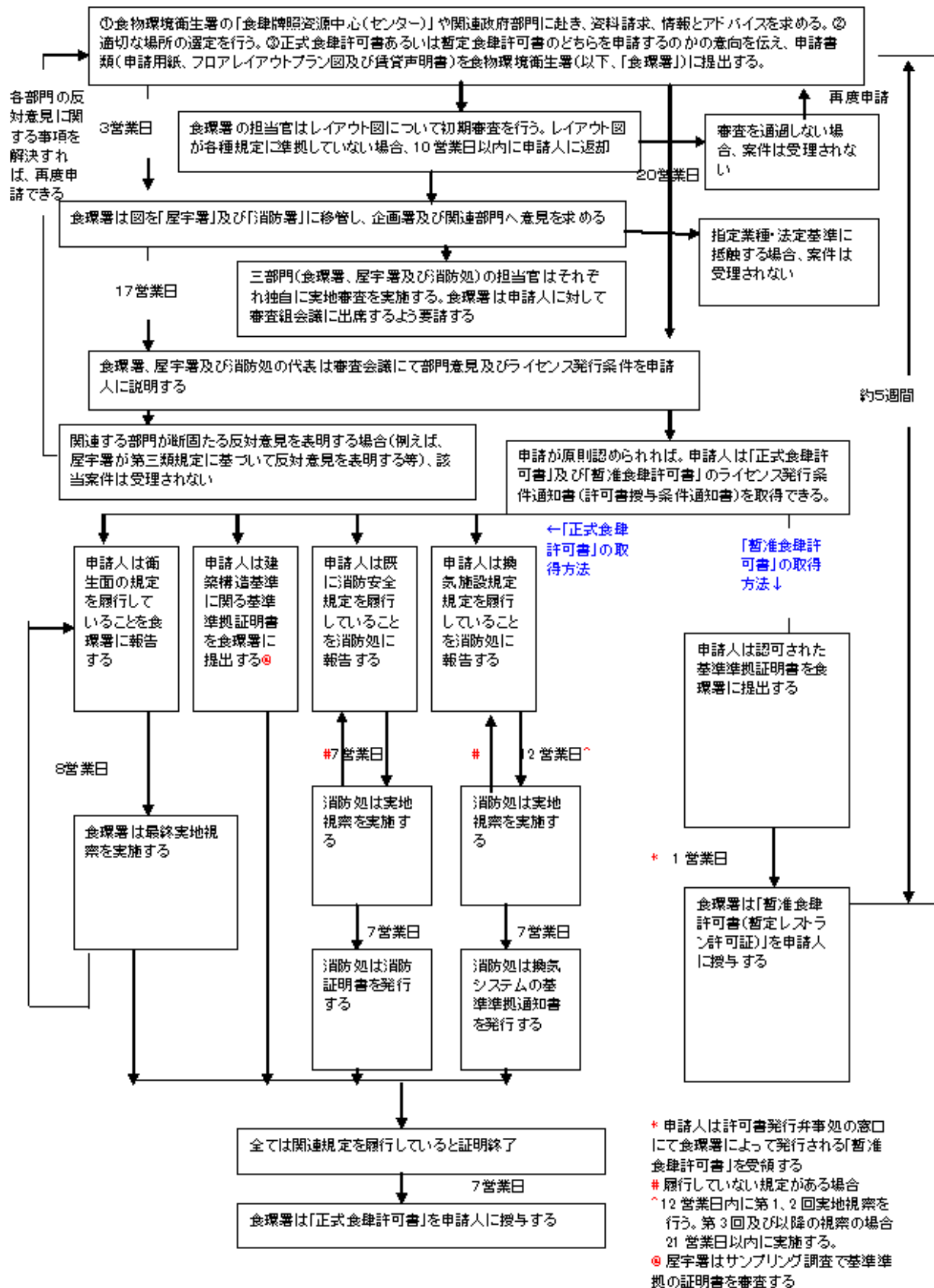
3.2 家庭式エアコン

家庭式エアコンや送風機/排気扇風機のみ設置する小規模レストランの場合、申請者自身が経営場所の換気設備を明記した簡略図（3枚1セット）を作成し、ライセンス申請書類と同時に食環署のライセンス事務所へ提出する。また、ライセンス事務所の担当官が関連装置に関する技術資料を十分把握できるように、エアコンや送風機/排気扇風機のメーカー発行の商品説明書もあわせて提出する。商品説明書の内容が十分でない場合、メーカーやサプライヤーに関連資料の証明書を依頼する。

3.3 許可の基準

食環署は機械式換気設備の設置申請書を受け取り後、まず衛生面の観点から審査を行う。また申請書及び換気システム設計図（1セット）を消防署換気システム課に照合する。機械式換気設備が原因となる建築安全問題が発生する可能性があるとは判断された場合、ライセンス事務所は設計図（1セット）を屋宇署に提出し、特別審査を行う。衛生面で異議がない場合、食環署は申請者に対し換気システム規定を提示する。機械式換気設備に関する許可発行の前提条件は、申請者が食環署のライセンス発行条件を履行し、消防署提示の換気システム規定の適合通知書を取得することである。また、換気システム設計図の提出が遅れると、ライセンスの申請に影響を与える可能性があるため、速やかに関連図面を提出する必要がある。

付録 F レストランライセンス申請から発行までのフローチャート



付録G リカーライセンス申請者の留意点

(対応しておくべき事項及び行ってはならない事項など)

経営場所でアルコール飲料の提供を行う前に、下記の「対応しておくべき事項」と「行ってはならない事項」に注意しておく。

対応しておくべき事項

- 建物の建築構造、消防安全、衛生状況、及び周囲住民への影響などの面を慎重に考慮し、経営場所を選ぶ。
- 経営場所が上層階にあるバー/クラブが一定の件数に越えた建物に対し、酒牌局と市政サービス上訴委員会がリカーライセンス申請を却下したケースが発生した。従って、上層階でバー/クラブ経営を行う場合、賃貸契約の前に周囲の状況を確認すべきである。不明確なことがあれば、法律顧問或いはライセンス顧問に意見を求め、或いは各所属区域のライセンス事務所に問合せ、酒牌局と市政サービス上訴委員会による申請却下事情について問い合わせを行ってもよいであろう。
- 経営場所が商用、住宅用が混在する建物の場合、上層階或いはグランドフロアであっても両方面より注意する。例をあげると、騒音を出し、周囲住民に影響が出ていると判断された場合、酒牌局がライセンス発行条件に追加項目を記載したり、更に重大な場合は、リカーライセンスの申請を却下する場合もある。
- 経営場所の賃貸契約をする前に、当該場所の「政府土地契約」、「ビル契約」或いは「Occupation Permit (入伙紙/政府より発行される占有許可証)」上にある用途を十分把握し、アルコール飲料の販売が可能であるかどうか確認をする。
- 経営場所がリカーライセンス関連業務に適合するかどうかを慎重に検討する。特にバンドのライブや大音量の音楽を流す場合、騒音を考慮し住宅密集地などは回避するほうがよいだろう。
- リカーライセンスの申請を提出する際、同時に関連部門へレストランライセンスの申請を行う（ライセンス取得済みの場所は除く）。

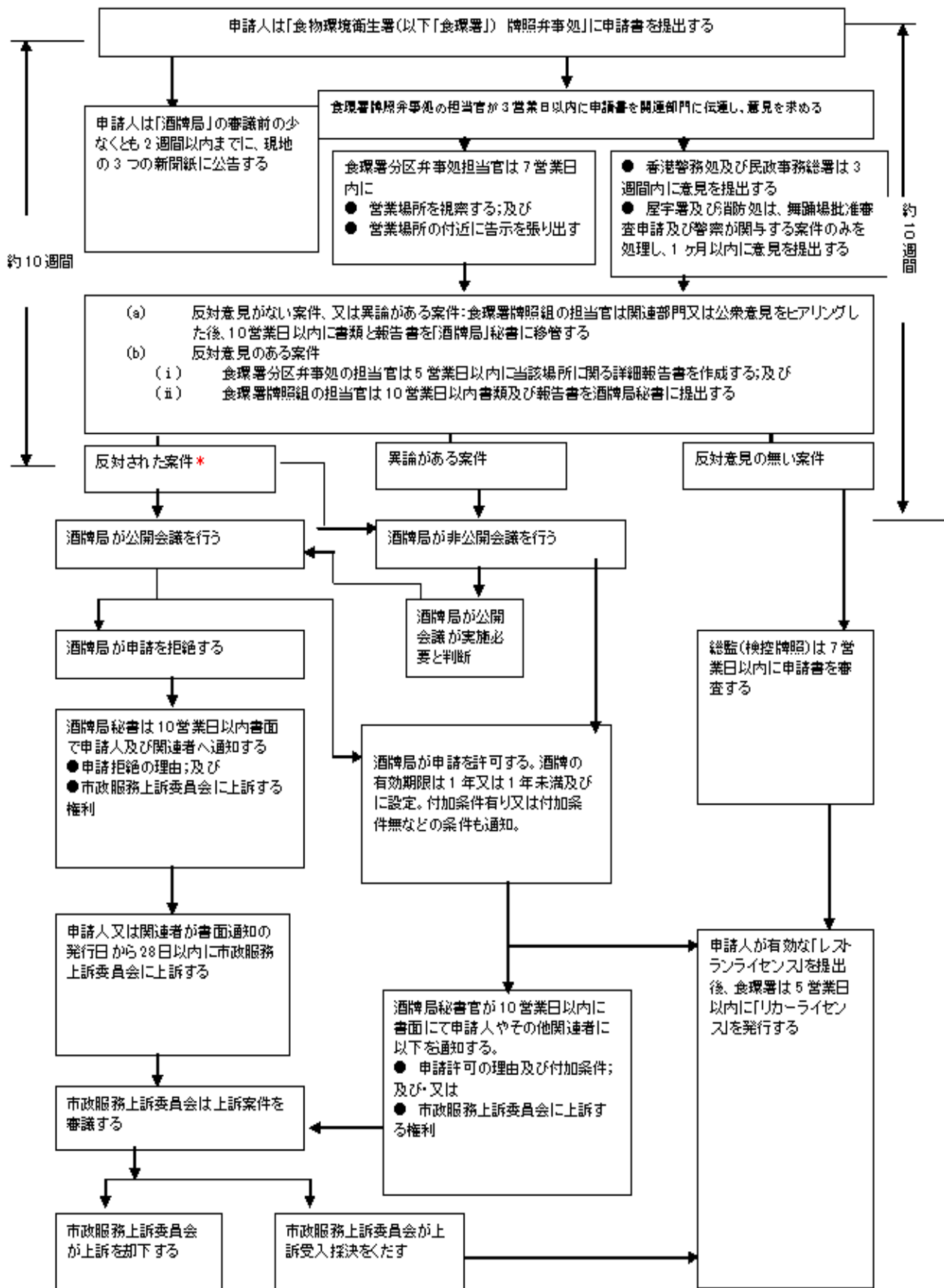
対応しておくべき事項（続）

- リカーライセンス申請において、指定フォーマットにて中国語及び英語新聞に公示しなければならない。
（*指定フォーマットは付録I 及びJを参照）
 - 新聞で公告した後、そのページをコピーし、酒牌局へ証拠として提出する。
 - 環境保護署発行の「カラオケとディスコの騒音を減らす方法」にある各項目を厳守する（特に経営場所が住宅地に位置する場合）。
 - 建築構造による騒音伝達が周辺に与える影響を考慮する。騒音漏れを極力防止するために防音ドアや防音窓を取り付けるなど、適切な防音・防振動設備の設置を検討する。
-

行ってはならない事項

- 政府発行の政府リース契約・Occupation Permit（入伙紙/政府より発行される占用許可証）・ビル契約内容からはそぐわない場所を選ぶ。
- 商用・住宅用ビル内に独立した通路がない。
- リカーライセンス取得前に、アルコール飲料を販売・提供を行う。
- リカーライセンス取得後、政府部門（警察庁、屋宇署、消防局及び環境保護署を含む）の規定に違反する。
- 酒牌局及び関連政府部門とのやり取りの際、関連担当者に経済的な利益供与を行う。
- リカーライセンス取得のため、必要資料の偽造、不完全で誤りのある情報を提供・申告する。（陳述、申告、資料作成など形式は問わない）

付録H リカーライセンス初回申請から発行までのフローチャート



* 酒牌局が反対案件に特別処理を行う必要があると判断する場合、当局は非公開会議等の適切な方法で関連する反対案件を処理することができる。

付録I 新規リカーライセンス申請時の公告見本

リカーライセンス申請時に中国語及び英語にて新聞に公示する。下記は酒牌局の指定フォーマットの見本である。

(中国語版)

△申請酒牌啟事

△商號名稱

「現特通告：_____(申請者姓名)_____ 其地址為_____(申請者地址)_____

現向 酒牌局申領位於_____ (商號地址)_____

_____ (商號名稱)_____ 的酒牌，*附加批註事項為(酒吧/跳舞/酒店)。凡反對是項申請者，請於此公告登報之日起十四天內，將已簽署及申明理由之反對書，寄交*香港灣仔軒尼詩道 225 號駱克道市政大廈 8 字樓/九龍深水・基隆街 333 號北河街市政大廈 4 字樓/新界大埔鄉事會街 8 號大埔綜合大樓 4 字樓酒牌局秘書收。

日期：(即啟事登報日期)」

△用粗黑體字

* 刪去不適用的字句

(英語版)

△NOTICE ON APPLICATION FOR A LIQUOR LICENCE

△Sign of Establishment

“Notice is hereby given that (.....name of applicant.....) of (.....address of the applicant.....) is applying to the Liquor Licensing Board for new issue of a Liquor Licence in respect of (.....sign of establishment.....) at (.....address of the establishment.....) *with endorsement of (bar/dancing/hotel). Any person who knows any reason why this application should not be granted should send a written and signed statement of the facts to the Secretary, Liquor Licensing Board, *8/F, Lockhart Road Complex, 225 Hennessy Road, Wan Chai, Hong Kong / 4/F, Pei Ho Street Complex, 333 Ki Lung Street, Sham Shui Po, Kowloon / 4/F, Tai Po Complex, No. 8, Heung Sze Wui Street, Tai Po, New Territories within 14 days from the date of this notice.”

Date: (the advertisement date)

△In bold type

* Delete where appropriate

付録J リカーライセンス更新申請時の公示見本

リカーライセンス延長時にも新聞への公示が必要である。申込者は中国語と英語で酒牌局が指定する新聞媒体から一社選び、中国語及び英語で行う。下記は酒牌局の指定フォーマットの見本である。

(中国語版)△申請酒牌續期啟事△商號名稱

現特通告：_____(申請者姓名) 其地址為_____(申請者地址) 現向 酒牌局申領位於_____ (商號地址) _____ (商號名稱) 的酒牌續期，*附加批註事項為(酒吧/跳舞/酒店)。凡反對是項申請者，請於此公告登報之日起十四天內，將已簽署及申明理由之反對書，寄交香港灣仔軒尼詩道 225 號駱克道市政大廈 8 字樓酒牌局秘書收。

日期：(即啟事登報日期)」

△用粗黑體字

* 刪去不適用的字句

(英語版)△ NOTICE ON APPLICATION FORRENEWAL OF LIQUOR LICENCE△Sign of Establishment

Notice is here by given that (.....name of applicant.....) of (.....address of the applicant.....) is applying to the Liquor Licensing Board for renewal of the Liquor Licence in respect of (.....sign of establishment.....) at (.....address of the establishment.....) *with endorsement of (bar/dancing/hotel). Any person who knows any reason why this renewal should not be granted should send a written and signed statement of the facts to the Secretary, Liquor Licensing Board, 8/F, Lockhart Road Municipal Services Building, 225 Hennessy Road, Wanchai, HongKong with in 14 days from the date of this notice.

Date: (the advertisement date)

△In bold type

* Delete where appropriate

付録 K 一般的な申請表及び資料のウェブリンク

申請表/資料	関連ウェブリンク
1. 飲食業ライセンス申請書 － リスト：FEHB 94	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb94.pdf
2. 政府の要求するリース条件に 適合する『声明書』 － リスト：FEHB 192	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb192.pdf
3. 食品衛生責任者／衛生監督者 委任書－リスト：FEHB 221	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb221.pdf
4. 食品衛生責任者／衛生監督者 委任書(被任命者用)－ リス ト：FEHB 221a	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb221a.pdf
5. 暫定ライセンス規定適合通知 書－リスト：FEHB 89	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb89.pdf
6. 食物ライセンス／譲渡許可申 請書－リスト：FEHB 169	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/pdf/fehb169.pdf
7. 認可を受けた人物／登録構造 建築士／専門登録請負業に関 する資料（例：通気システム）	http://www.bd.gov.hk/english/inform/index_ap.html
8. 新規リカーライセンス申請 －資料 FEHB 106	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb106.pdf
9. リカーライセンス更新申請 －資料 FEHB 106A	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb106a.pdf
10. リカーライセンス譲渡申請書 － 資料 FEHB 106B	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb106b.pdf
11. リカーライセンス所有者の一 時的な不在の通知申請 － 申請表 FEHB 239	http://www.fehd.gov.hk/english/forms/fehb239.pdf
12. 臨時リカーライセンス申請書	http://www.police.gov.hk/ppp_tc/08_forms/doc/gls_appform_c.pdf