

建築裝修工程， 餐館經營法規

■ CKC 建築工程設計公司

CKC 建築工程設計公司正式成立於一九八九年。經過長期的市場經驗積累，現已發展成爲一家獨具設計風格，建築施工和飲食業諮詢公司。多年來，該公司承建了多項店舖裝修，樓宇新建、改建工程。CKC 針對不同類型客戶對樓宇店舖裝修的要求，結合東西方文化的特點，爲其提供具有現代感、中西合璧的室內設計與專業化的施工，真正實現了確保工程質量，低成本價格的優良服務。本文主要談談 CKC 建議客戶在選擇舖位、改建樓宇和經營飲食業方面要注意的基本問題。

· 選擇舖位

選擇舖位的第一步就是要對它的背景進行詳細調查。此細節包括：

- 一、研究該舖位是否符合樓宇局標準，是否適合經營自己所選擇的行業，有無其他限制等。
- 二、檢查建築設計、裝修、走火通道符合樓宇局、消防局的規定才可取得開工許可證 (Work Permit)。在某些情況下，除了經過各項檢驗，還須向政府建築部門申請入伙紙 (Certificate of Occupancy) 後才可取得使用證書。
- 三、了解該樓宇過去的歷史，是否有違規記錄。例如：有些被罰的店應將被封閉的店舖低價出售。新店主若要重開時必遭到樓宇局的嚴格檢查。因此，必須查清其歷史背景，才不致於觸犯法規及浪費金錢和時間。

· 改建樓宇

近幾年來，紐約市每年平均有告發約四萬件非法改建樓宇的案件。這些屋主由於不懂樓宇法規，而隨意將樓宇改建，並沒有考慮到非法改建

樓宇的危險性及人身安全問題。對此，樓宇局除了採取以連續累計罰款，限制違建房屋過戶等現手段外，還採取了包括向法院申請入屋檢查令，刑事訴訟與民事訴訟等更嚴厲的執法手段。

樓宇局執法人員可持法院頒發的命令，強制入屋檢查屋主是否已將違規改善。而對不無理會及不繳款的屋主，當局將通過刑罰系統，迫使違規的屋主改善或繳款，仍置之不理的屋主將可能面臨入牢之險。建議那些要改建的屋主最好首先了解清楚有關法規，才好行動。

另一方面，雇請建築施工隊要注意的問題是，他們須要有合法的執照。有些施工人員缺乏建築工程方面的專業知識。且在施工時不遵從有關的樓宇、消防法規，導致造成不良的後果。

· 經營飲食業

經營飲食業在選擇舖位和裝修方面要注意上述問題外，還要遵守有關的衛生法規。

1. 關業者要申請衛生執照才能正式營業。申請人須將填好的申請表格連同有關個人或公司的資料呈交衛生局。衛生局在審核後，在未發衛生執照之前通常會派人到貴餐館檢查。檢查通過以外，還需持有食品保護證明書後才能正式營業。

2. 餐館正式營業前，必須請持照建築師規劃藍圖並簽字，而且詳列每個爐灶和鍋子的種類與尺寸，使用何種燃料，地板材質等資料，將藍圖送至消防局與樓宇局，核可後才能施工並接瓦斯。一旦消防系統完工，不可隨意移動爐具與消防器具，鍋爐只能搬走而不能任意加添。每三個月清洗抽風系統，每六個月檢測消防系統一次並

作記錄，此外，安全門通道要符合安全規定。

3. 經營餐館過程中要注意許多細節的問題。例如：食物的溫度，存放方式都要依照衛生局的規定，衛生局經常對許多中國餐館的自助餐 (Buffet) 保溫不夠的問題，對此要特別留意。此外廚房用具要保持清潔。禁止存放化學物品和使用凹陷的罐頭。在廚房內有蒼蠅、蟑螂和老鼠活動更是嚴重的違例。

4. 衛生局每年會到各間餐館進行例行檢查。假如經過兩、三次以上檢查不合格，就會被衛生局封閉，雖能經合法程序重開，但在以後九個月內，還必須通過三次衛生檢查及格方能擺脫再次被封危機。貴餐館將會蒙受巨大的經濟和聲譽的損失。

衛生局最近對評定餐館違例作了大幅度的調整。於二〇〇三年一月份採取新的評分制度，新的制度比舊的更爲詳盡與嚴厲。每條違例按其嚴重程度 (分五種) 分別評上不同分數，然後將每條違例所得分數累加起來以不超過二十八分爲準。例如沒持有有效的執照即扣二十八分，馬上就得停業；或是沒有修讀餐館管理課程證書也都被扣十分；又如烹調食物溫度沒達到標準最少也會被扣十分，並且同時會將其他違例逐一計算分數，如此一來很容易便已超過二十八分。最近一項關於採用新評分制度對一百一十七間餐館衛生檢查，結果顯示不通過率從以前的 16% 上升到 32%。所以在新制度的實施下將會有更多的餐館更難通過衛生局的檢查。希望飲食業同仁除了具備基本衛生常識外更要小心管理，以避免金錢與時間的損失。

十多年來，CKC 在建築業和飲食業方面積累了豐富的經驗。該公司會爲無數的餐館入則裝修，解決衛生違規問題及經營其他行業的建築工程設計和施工項目。該公司位於華埠 118-122 Baxter St., #602，網址：www.ckc-ny.com，電話：212-274-0808。