

# 私醫手術費可相差一倍 醫衛局倡立法增透明度

政府計劃修例提升私營醫療服務收費透明度，有調查發現，約三成私家醫生在過去一年內增加收費，七年間私家醫生收費全面上升，增幅介乎兩成至五成，專科醫生和非專科醫生的普通門診收費中位數分別達540元及400元；而不同私家醫生的手術費可以相差一倍。

醫療衛生界立法會議員林哲玄認為，自由市場的收費差異可以理解，但差距越大，透明度要越高，希望立法提升私營醫療服務收費透明度可解決問題。

大公報記者 易曉彤



▲立法會議員林哲玄公布的調查發現，本港私家醫生七年間收費全面上升，增幅大多在20%至50%。

醫務衛生局提出三項立法建議，包括規定私營醫療機構公布價目資料、私家醫院要在病人接受服務前列出費用預算，若最終超支兩成或以上需書面解釋，以及規定私家醫院呈報及公布過往費用及收費的統計數據。醫療衛生界立法會議員林哲玄昨日公布一項私家醫生收費調查報告，訪問逾500名私人執業醫生，約四分之三為專科醫生，其他則為非專科醫生。

## 私醫收費 七年增20%至50%

調查發現，約三成私家醫生在過去一年內增加收費，與香港醫學會2018年的調查相比，七年間私家醫生收費全面上升，增幅大多在20%至50%，專科醫生和非專科醫生的普通門診收費中位數分別達540元及400元。其中大腸鏡檢查的醫

生收費和外科醫生收費增幅較大，相當於年通脹率的5%至6%；家庭醫生／普通科門診診金中位數則在七年間上漲約40%，相當於年通脹率的5%；專科醫生門診診金中位數上漲25%，相當於年通脹率3.2%。

調查亦發現，醫生手術費可相差七成至一倍，以大腸鏡為例，套餐收費差距可達八成；而中至超大型手術的醫生費較醫學會七年前調查，上升四成多至五成。

## 倡建查閱系統供市民參考

林哲玄表示，作為私營醫療服務的主要部分，家庭醫學／普通科門診診金可及性仍然極高，價格對於大部分市民來說，仍屬相宜。專科醫生診金相對較高，是稍有經濟條件人士更

舒適和快捷的選擇，也不失可及性。外科醫生費用和內窺鏡醫生費用的巨大差距代表着私人市場的活躍，但同時也顯示有提高透明度的需要，以便患者做出明智的選擇。

林哲玄表示，病人若無法得知其他醫生收費而「硬食收費」並不公道，冀增加私營醫療收費透明度。如果有一個病人容易查閱兼內容易明的系統，醫生自然有價格壓力。

另外，調查發現，參與「基層醫療指南」及醫健通的醫生較多，受訪專科醫生的參與率分別達51%及68%，而普通科醫生更達87%及72%。不過，政府基層醫療的「旗艦」項目「慢性疾病共同治理先導計劃」，專科醫生參加率只有4%，而普通科醫生亦只有21%。林哲玄認為情況未如理想。

醫生診金  
中位數

| 診症類別   | 家庭醫學／普通科門診 |       | 專科醫生門診 |       |
|--------|------------|-------|--------|-------|
|        | 2025年      | 2018年 | 2025年  | 2018年 |
| 門診     | 420元*      | 300元  | 1000元  | 800元  |
| 延長診症   | 600元       | 470元  | 1500元  | 1050元 |
| 私家醫院門診 | 1000元      | 1000元 | 1500元  | 1500元 |
| 家訪診症   | 2615元      | 1000元 | 4000元  | 3000元 |

\*以所有提供家庭醫學／普通科門診的醫生的診金計算，2025年中位數為420元  
資料來源：立法會議員林哲玄、香港醫學會

# 海皇粥店全線結業 拖欠800多萬元 叫員工向勞工處索償 拋波給政府



## 新聞追蹤

開業33年的海皇粥店全線結業，勞工處截至昨晚收到逾80名僱員求助，主要涉及欠薪及解僱補償等，涉款800多萬元。有員工質疑，公司去年下半年已經遷出糧，有資深員工投訴，被拖欠逾36萬元長期服務金，批評公司不負責任。工會質疑，海皇粥店結業早有先兆，近一年接連有分店關門，質疑資方逃避責任，濫用破產欠薪基金。

## 近一年有分店關門

海皇粥店前日（7日）深夜宣布全線結業，向員工發信，即日起終止僱傭合約，公司將以債權人自願清盤方式清盤，員工可以就未發放工資、代通知金、累積年假、遣散費等提出索償，並就相關法律權益向勞工處諮詢。

海皇粥店號稱香港首間連鎖粥店，由潮州人蕭楚基於1992年創立，引進「五常法」管理系統，標榜注重清潔衛生及食品安全，前線員工除使用髮網外，更需要佩戴口

罩手套，成為香港第一間取得有關認可的食肆。

海皇粥店高峰時全港開設超過30間分店，曾經創下單日賣近1.6萬碗粥的紀錄，但全線結業早有先兆，近一年接連有分店關門，灣仔分店去年8月底，已傳出欠租三個月，連業主入稟索償，要求交吉舖位，結業前縮減至僅餘7間分店。

多名海皇粥店員工昨日到長沙灣政府合署向勞工處求助，其中不乏服務多年的員工。海皇粥店美孚分店任經理的陳小姐表示，在分店服務21年，連同本月薪酬及長期服務金等，共被拖欠超過30萬元。同一分店工作的店員劉小姐表示，周三下午才收到結業通知，不滿資方不負責任，僅着員工向勞工處索償，形容等同「將個波拋給政府」。

多間食材及服務供應商代表，昨日到海皇粥店位於炭炭工業大廈的工場追收款項。有洗衣店負責人表示，被拖欠八個月洗衣費，涉款兩萬多元。另一食材供應商表示，90年代起供貨，粥店已拖欠數月貨款，涉款10萬元。

飲食業職工總會秘書長黃必文表示，已接觸約100名員工，大部分年資超過五年，

員工本應在本周三收到4月的薪金，但只收到公司結業消息，外勞員工也同日晚上，才收到通知要求翌日早上要搬離員工宿舍。

## 議員斥最後一刻才宣布結業

勞工處表示，已接獲逾80名海皇粥店的僱員求助，主要涉及欠薪及解僱補償等項目，追討金額為800多萬元。積金局表示，海皇粥店未為約130名員工繳交去年12月的附加費，以及今年1至3月的強積金供款和附加費，涉及約57萬元。

工聯會立法會議員郭偉强表示，海皇粥店業務縮減，顯示早已知悉財務困難，但直至最後一刻才宣布結業，未能充分顧及員工的權益保障，應予以譴責。他強調，破欠基金並非企業的「提款機」，企業理應更早察覺自身財務狀況，作出妥善安排。

他認為，隨着強積金對沖機制的取消，破欠基金的角色將更為重要，未來需求可能進一步增加，基金保障對象應以員工為主，而非讓大型企業在賺取巨額利潤後，將責任推卸至破欠基金。

大公報記者 劉碩源、賴振雄



▲海皇粥店周三深夜宣布全線結業，發信着員工向勞工處諮詢求助。大公報記者黃洋港攝

## 破欠基金錄逾億虧損

### 話你知

當僱主無力償還債務時，僱員可入稟法庭，要求對僱主發出清盤或破產呈請，追討欠薪、遣散費等款項。僱員同時可向破產欠薪保障基金（「破欠基金」）申請特惠款項，以墊支欠薪、未放年假薪酬、未放法定假日薪酬、代通知金或遣散費。

數據顯示，2024年破產欠薪保障基金發放最多款額的3個行業依次為餐飲服務活動業、建造業及出版活動業，當中餐飲服務活動業及建造業已連續3年「上榜」，其中餐飲服務活動業由2022年發放1480萬元，增至去年發放4550萬元，增幅逾200%。

破欠基金在2024/25年度的財政狀況及2025/26年度的財政預算，均錄得虧損，當中2025/26年度的虧損將達1.131億元，虧損按年增加369%。

## 飲食業競爭大 學者倡做特色產品吸客

### 競爭激烈

飲食業競爭激烈，近大半年先後有逾13間連鎖食肆關門，當中包括過江龍人氣店、本地老字號等，就連本地連鎖餐飲集團下的品牌亦無法避免。有餐飲業界及經濟學者分別指出，行業競爭大、港人北上消費、租金成本高等，令餐飲業備受挑戰，食肆要繼續經營，須改變宣傳策略，包括加強目前客群宣傳、增添其他被市場驗證過受歡迎的產品、做特色產品等。

## 標準化規模化或成出路

連鎖餐飲店結業的消息一再出現，太興集團旗下的稻埭飯店、稻香集團的稻坊、金記集團的麗香園冰室、信和酒店旗下的沙嗲軒都相繼結業；大集團捱不住，本地小店和「過江龍」都逃不過，台式火鍋店、台灣牛角包的八月堂以及泰國甜品店After You亦敗走香港市場。

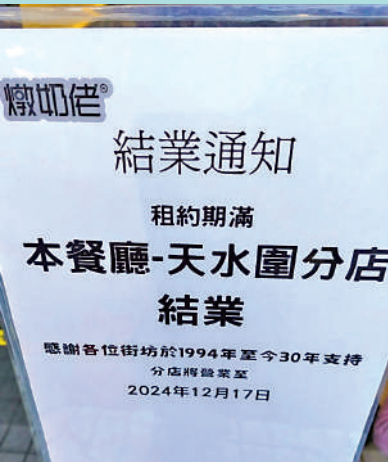
香港餐飲聯業協會會長黃家和表示，餐飲業面對經營困難，包括租金仍然高企，近年有不少內地餐飲企業積極在港拓展業務，令到競爭更激烈。他認為食肆需要改變宣傳策略，舉例在剛過去的黃金周，有些食肆因為小紅書有介紹，很多遊客來港尋找及光顧這些食肆，令他們的生意暢旺。

他又說，雖然今年黃金周餐飲業市道較去年同期有輕微升幅，但業界整體生意額仍然較之前下跌約10%至15%。而旅客的消費力較疫情前有下降，本港市民的消費力同樣因經濟及地緣政治等因素影響而減弱，加上不少市民在周末或假期北上消費，都影響業界生意。

中大劉佐德全球經濟及金融研究所常務所長莊太量向《大公報》表示，近一年租金雖然有回落，海皇粥店扎根本港多年，其結業未必只是由於經營不善。他認為，類似粥舖等食肆通常毛利較低、產品未必切合旅客

需求，建議可通過增添其他被市場驗證過受歡迎的產品，或者專項主打某樣產品轉高檔定位等方式破局。他亦認為，食肆的「終極出路」是「食品罐頭化」，突破時間和空間限制，方可促進標準化、規模化。

大公報記者 劉碩源



▲由一九八一年創立的甜品名店嫩奶佬，最後一間美孚分店將於本月二十九日關閉，結束四十四年歷史。

## 食物質素最重要

### 透視鏡

開業33年的海皇粥店宣布全線結業，該店從高峰期約30間分店縮減至結業前的7間，早顯示了經營及財務出現狀況。

近年，既有大財團的連鎖食肆、亦有小店結業，原因不盡相同，有經營不善、有捱不過貴租、亦有客流不足等原因。然而，「有人辭官歸故里，有人漏夜趕科場」，不乏食肆開業，今時今日，兩餸飯、三餸飯成行成市，街頭巷尾總有一間在左近，且菜式及收費差異頗大，高、中、低檔兼而有之，不斷求變適應市場需求。

每當有著名食肆結業，坊間總會將原因歸咎於北上消費成風。但今次結業的是粥店，二十多元一碗粥，會不會這麼多人花來回百元車資長途跋涉到深圳吃，為省幾塊錢？

粥品是廣東人的傳統早餐，今時今日受歡迎程度是如何？經營者及消費者最清楚。香港除了海皇粥店外，亦有同類的連鎖粥品店，但經營手法及食物質素不同，依然屹立不倒。正如有市民表示，若食物質素走下坡，結業是遲早的事，食肆要在競爭激烈的飲食市場中站穩腳跟，必須在出品上精益求精，否則只會被市場淘汰。