

持牌食店/食物工場委任衛生經理及衛生督導員的規定

	食店/食物工場種類	委任衛生經理/衛生督導員的準則	委任衛生經理及衛生督導員	只須委任衛生督導員
(1)	普通食肆/水上食肆/工廠食堂	可容納超過 100 名顧客，不論有否配製高風險食物 <sup>註 1</sup>	√	-
		可容納不超過 100 名顧客，並配製高風險食物	√	-
		可容納不超過 100 名顧客，但沒有配製高風險食物	-	√
(2)	附設烘製麵包餅食店的普通食肆	普通食肆部分	與第(1)項同	
		附設的烘製麵包餅食店部分	-	√
(3)	小食食肆	配製高風險食物	√	-
		沒有配製高風險食物	-	√
(4)	附設烘製麵包餅食店的小食食肆	小食食肆部分	與第(3)項同	
		附設的烘製麵包餅食店部分	-	√
(5)	食物製造廠	配製高風險食物	√	-
		烤肉/烤豬供批發用途	√	-
		配製燒味/滷味供批發用途	√	-
		處所的總樓面面積超過 200 平方米，並大量生產其他食物/飲料 <sup>註 2</sup>	√	-
		處所的總樓面面積不超過 200 平方米，並大量生產其他食物/飲料 <sup>註 2</sup>	-	√
(6)	烘製麵包餅食店	生產的產品供批發用途	√	-
		生產的產品只供直接零售	-	√
(7)	冰凍甜點製造廠	生產的產品供批發用途	√	-
		生產的產品只供直接零售	-	√
(8)	奶品廠	生產的產品供批發用途	√	-
(9)	新鮮糧食店	所有新鮮糧食店	-	√

	食店/食物工場種類	委任衛生經理/衛生督導員的準則	委任衛生經理及衛生督導員	只須委任衛生督導員
(10)	燒味及滷味店	所有燒味及滷味店	-	√
(11)	凍房	所有凍房	-	√
(12)	食物製造(烤製肉類)廠(舖前設有燒味及滷味店)	食物製造廠部分：向附設的燒味/滷味店供應食品	只需委任衛生經理	-
		食物製造廠部分：同時向其他燒味/滷味店供應食品	√	-
		燒味及滷味店部分	-	√
(13)	超級市場/超級廣場 (領有食物製造廠牌照/新鮮糧食店牌照/燒味及滷味店牌照/烘製麵包餅食店牌照經營者)	食物製造廠部分(配製高風險食物)	√	-
		食物製造廠部分(沒有配製高風險食物) (如有關製造廠是在同一處所內附設燒味及滷味店的食物製造(烤製肉類)廠，則上欄第(12)項的規定適用。)	-	√
		燒味及滷味店部分	-	√
		新鮮糧食店部分	-	√
		烘製麵包餅食店	-	√
(14)	便利店 (領有冰凍甜點製造廠牌照/食物製造廠牌照經營者)	配製高風險食物	√ <sup>註 3</sup>	-
		沒有配製高風險食物	-	√ <sup>註 4</sup>
(15)	酒店 (領有普通食肆牌照/小食食肆牌照/烘製麵包餅食店牌照/食物製造廠牌照/冰凍甜點製造廠牌照經營者)	普通食肆部分	與第(1)項同	
		小食食肆部分	與第(3)項同	
		烘製麵包餅食店部分	-	√
		食物製造廠部分	與第(5)項同	
		冰凍甜點製造廠部分	-	√

**註:**

- 註 1 **高風險食物** - 就委任衛生經理/衛生督導員的規定而言，這些食物指壽司/魚生、供生吃的生蠔/肉類及其他以動物/魚類/介貝製成的供生吃的食物
- 註 2 **飲料** - 就委任衛生經理/衛生督導員的規定而言，這些飲料指汽水、蒸餾水、天然泉水及其他裝載於密封容器或瓶子內供人飲用的飲料(奶或奶類飲品除外)
- 註 3 就持有的所有食物業牌照委任一名衛生經理留駐在處所
- 註 4 就持有的所有食物業牌照委任一名衛生督導員留駐在處所