

非瓶裝飲品許可證／  
冰凍甜點許可證／牛奶許可證  
及其他限制出售食物許可證  
申請指南

食物環境衛生署

**非瓶裝飲品許可證／  
冰凍甜點許可證／牛奶許可證  
及其他限制出售食物許可證  
申請指南**

**概 論**

根據香港法例《食物業規例》(第132X章)的規定，任何人士如有意在本港的樓宇內出售非瓶裝飲品、冰凍甜點、牛奶或其他限制出售食物，必須在開業前申領有關擬經營業務的許可證。如在同一店舖內裝設軟雪糕製造機，則須另行申領冰凍甜點製造廠牌照。

一般來說，非瓶裝飲品是指那些調製供即時飲用，而毋須盛於密封瓶、罐或其他容器的飲品，例如鮮果汁，以濃縮果汁或糖漿稀釋的飲品、豆漿等。由人手操作的調配分售機所售的飲品，亦屬此一類別。

倘非瓶裝飲品是由自動售賣機出售的，則須另行申領使用此種機器的許可證。

倘出售以密封容器盛載而經當局批准的消毒牛奶或消毒奶類飲品，則無須申領牛奶許可證。

售賣其他限制出售食物如涼茶、切開的水果、以售賣機售賣的食物、壽司、刺身、涼粉、生食蠔、生食肉，則須申請相關的許可證。

## 申請手續

申請上述許可證，應採用標準申請表格 [即FEHB 95 (適用於以個人名義提出申請的許可證申請書)或FEHB 95A (適用於以公司名義提出申請的許可證申請書)]，連同樓宇的建議設計草圖，寄環境衛生辦事處分區辦事處秘書 (見附錄I) 收。標準表格可向各分區環境衛生辦事處及各牌照辦事處索取。

已填妥的標準申請表格須載示下列資料：

- (a) 申領許可證的類別；
- (b) 申領許可證樓宇的詳細地址，包括街名、樓宇門牌號數、樓宇所在大廈的名稱及單位號數等，以免郵遞失誤；及
- (c) 申請人的姓名、通訊地址及電話號碼。倘以公司名義申領許可證，則須填報公司名稱和地址，以及執行董事及獲授權人的姓名和住址。

申請書必須由申請人親自簽署。許可證可以個人或公司名義持有。

申請人在收到發牌當局發出的發證條件通知書前，不應進行裝修工程；在領得許可證前，亦不得開業，否則會遭檢控。

## **處理發證申請及通知申請人有關發證條件**

分區辦事處秘書在接到許可證申請書後，會以書面認收，並通知申請人負責發證事宜的衛生督察(環境衛生)擬在何時視察有關樓宇，以評核該樓宇是否適合獲發許可證。

待視察工作完成，而各有關政府部門亦認為申請符合規定後，分區辦事處秘書會詳列各項發證及持證條件，並以書面通知申請人；申請人必須遵辦有關的條件，才可獲發許可證。

有關非瓶裝飲品、冰凍甜點、牛奶或其他限制出售食物如涼茶、切開的水果、以售賣機售賣的食物、壽司、刺身、涼粉、生食蠔、生食肉的標準發證及持證條件的詳情，請參閱附錄II。申請人為本身利益著想，宜參閱《食物業規例》(第132X章)。

申請人必須在接獲發牌當局發出的發證條件通知書後，才可進行裝修工程。倘有關樓宇不適合獲簽發許可證，負責的分區辦事處秘書會通知申請人其申請不獲接納，並告知原因。

## **查詢發證及持證條件**

申請人如對發證及持證條件或發證事宜有任何疑問，可致電或親自向負責該宗發證申請的衛生督察(環境衛生)查詢，有關的地址及電話號碼見附錄 I。

## **辦妥發證條件的通知及簽發許可證**

申請人辦妥各項發牌條件後，應立即以書面通知分區辦事處秘書，以便安排衛生督察(環境衛生)前往有關樓宇視察查證。

經證實各項發證條件均已辦妥後，發牌當局便會簽發許可證。有關的分區辦事處秘書會以書面通知申請人繳費及領取許可證。申請人獲發許可證後，須時刻遵辦有關的發證及持證條件。

簽發上述許可證的目的，是要確保有關樓宇符合衛生標準，供應的食品亦合乎衛生。申請人如有任何困難或疑問，可與分區辦事處秘書聯絡。另一方面，申請人切勿向職員支付金錢或饋贈禮物，因此舉乃屬違法，違例者會被檢控。

## **發牌條件尚未辦妥**

倘申請人在三個月內仍未完全辦妥發牌條件，有關的分區辦事處秘書會以書面通知他各項尚未辦妥的發證條件，勸諭他及早補辦，同時提示他在辦妥這些條件後即時通知分區辦事處，以便該組人員再視察查證。

倘分區辦事處並無收到辦妥發證條件的通知，則負責發證事宜的衛生督察(環境衛生)會每三個月視察有關樓宇一次，以查看申請的進展。

**分區環境衛生辦事處**

**港島區及離島區**

<p><u>中西區環境衛生辦事處</u> 香港皇后大道中 345 號 上環市政大廈 10 樓 電話號碼：2545 0506 傳真號碼：2851 7653</p>	<p><u>東區環境衛生辦事處</u> 香港鰂魚涌街 38 號 鰂魚涌市政大廈 3 樓 電話號碼：3103 7041 傳真號碼：2565 8203</p>
<p><u>南區環境衛生辦事處</u> 香港香港仔大道 203 號 香港仔市政大廈 4 樓 電話號碼：2903 0411 傳真號碼：2873 1608</p>	<p><u>灣仔區環境衛生辦事處</u> 香港灣仔軒尼詩道 225 號 駱克道市政大廈 7 樓 電話號碼：2879 5760 傳真號碼：2519 6884</p>
<p><u>離島區環境衛生辦事處</u> 香港中環統一碼頭道 38 號 海港政府大樓 6 樓 電話號碼：2852 3215 傳真號碼：2545 2964</p>	

**九龍區**

<p><u>九龍城區環境衛生辦事處</u> 九龍馬頭圍道 165 號 土瓜灣政府合署 3 樓及 4 樓 電話號碼：2715 4608 傳真號碼：2761 0718</p>	<p><u>觀塘區環境衛生辦事處</u> 九龍觀塘瑞和街 9 號 瑞和街市政大廈 7 樓 電話號碼：3102 7373 傳真號碼：2343 6734</p>
<p><u>旺角區環境衛生辦事處</u> 九龍旺角花園街 123 號 A 花園街市政大廈 6 樓及 7 樓 電話號碼：2749 3627 傳真號碼：2391 5572</p>	<p><u>深水埗區環境衛生辦事處</u> 九龍深水埗元州街 59-63 號 元州街市政大廈 8 樓至 10 樓 電話號碼：2748 6943 傳真號碼：2748 6937</p>
<p><u>黃大仙區環境衛生辦事處</u> 九龍黃大仙彩虹道 121 號 大成街街市大樓 3 樓 電話號碼：2997 9005 傳真號碼：2351 5710</p>	<p><u>油尖區環境衛生辦事處</u> 九龍油麻地寶靈街 17 號 官涌市政大廈 3 樓及 4 樓 電話號碼：2302 1301 傳真號碼：2735 5955</p>

## 新界區

<p><u>沙田區環境衛生辦事處</u> 新界沙田鄉事會路138 號 新城市中央廣場第1 座 12 樓 1201-1207 室及 1220-1221 室 電話號碼：2634 0136 傳真號碼：2634 0442</p>	<p><u>大埔區環境衛生辦事處</u> 新界大埔鄉事會街8 號 大埔綜合大樓3 樓 電話號碼：3183 9119 傳真號碼：2650 1171</p>
<p><u>北區環境衛生辦事處</u> 新界上水智昌路 13 號 石湖墟市政大廈 4 樓 電話號碼：2679 2815 傳真號碼：2679 5695</p>	<p><u>西貢區環境衛生辦事處</u> 新界將軍澳培成路38 號 西貢將軍澳政府綜合大樓8 樓 電話號碼：3740 5100 傳真號碼：2792 9937</p>
<p><u>葵青區環境衛生辦事處</u> 新界葵涌興芳路166-174 號 葵興政府合署9 樓 電話號碼：2619 9482 傳真號碼：2480 4023</p>	<p><u>荃灣區環境衛生辦事處</u> 新界荃灣楊屋道45 號 楊屋道市政大廈3 樓 電話號碼：2212 9735 傳真號碼：2414 8809</p>
<p><u>屯門區環境衛生辦事處</u> 新界屯門屯喜路1 號 屯門政府合署1 樓及 3 樓 電話號碼：2451 3113 傳真號碼：2452 6559</p>	<p><u>元朗區環境衛生辦事處</u> 新界元朗橋樂坊2 號 元朗政府合署2 樓至 5 樓 電話號碼：2920 7605 傳真號碼：2477 5099</p>

**非瓶裝飲料許可證**

**(人手操作調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲料)**

標準發證條件

1. 草圖  
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 天花板及內牆  
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。
3. 供水  
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
4. 清洗及消毒設施  
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到飲料的所有部分，並加以消毒。
5. 飲料調配分售機  
須設置人手操作飲料調配分售機，並須安放在恰當位置。

(附註： 如能符合下列條件，則安放分售機的位置可稱恰當：

- (a) 該機安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 該機安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使飲料受到污染的危險；
- (c) 該機安放所在地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 該機附近及底下地方易於清洗；
- (e) 該機操作時不會引致處所內其餘地方擁塞不便；
- (f) 設有適當措施，確保該機不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響；以及

- (g) 如該機安放在戶外，則設有適當保護，免受污染及天氣所影響，但專為安裝於戶外而設計的分售機除外。)

**非瓶裝飲料許可證**  
**(人手操作調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲料)**

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該調配分售機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將調配分售機移離經批准的位置，並須時刻確保調配分售機性能良好。
3. 每天須將機內可能接觸到飲料的各部分清洗及消毒，除非該部分長期處於攝氏 10 度以下，則食物環境衛生署署長可決定每隔多久清洗一次。
4. 須使用合適的用後即棄杯子盛載直接從調配分售機出售的飲料。
5. 只准使用來自持牌食物製造廠或其他合法來源的配料調製飲料。
6. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
  - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
  - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
7. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
8. 必須設置足夠的垃圾桶，以供盛載已用過的用後即棄杯子。
9. 持證人須因應調配分售機內所存放飲料的保存或貯存期限，定期更換調配分售機內的飲料存貨。
10. 所有僱員必須穿着清潔罩衣或外袍。

11. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
12. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。
13. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。  
(適用於裝有冰塊飲料調配系統的人手操作調配分售機。)

**非瓶裝飲料許可證**  
**(售賣在處所內加水稀釋配料/果汁沖製而成的非瓶裝飲料)**

標準發證條件

1. 天花板及內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

2. 供水

除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。

3. 洗滌設施

必須在(說明位置)設置 1 個以光面陶或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。洗滌盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

4. 消毒設施

須備有適當設施，把所有用以配製和飲用非瓶裝飲料的用具消毒。

5. 消毒器

須在(說明位置)設置 1 個容量不少於 23 升的消毒器，把所有用以配製或飲用非瓶裝飲料的碗碟、玻璃器皿或其他用具消毒，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

(並非使用用後即棄杯子時適用)

6. 貯存用具

必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具及碗碟。

7. 雪櫃

須設置性能良好的雪櫃，以存放非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料/果汁。

8. 溫度計

雪櫃內須設置溫度計，顯示存放非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料果汁的溫度。

**非瓶裝飲料許可證**  
**(售賣在處所內加水稀釋配料果汁沖製而成的非瓶裝飲料)**

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況,須不致使存放和售賣非瓶裝飲料的衛生情況受影響,許可證方屬有效。
2. 在沖製非瓶裝飲料時,只准使用已煮沸的食水及/或蒸餾水稀釋配料果汁。
3. 所有非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料果汁須貯存在附有緊合封蓋或瓶塞的合適容器內,並須與其他貨品分開存放在雪櫃內,溫度須保持在攝氏 10 度或以下。
4. 所有飲管(或吸筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。
5. 用作調製飲品的所有拌料須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。
6. 須採取適當的預防措施,確保加入飲料內的冰塊不受污染。
7. 持證人須採取各項適當措施,以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意,則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷,又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準,則許可證或會再被暫時吊銷,甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果,是指抽驗時飲料內下列細菌標準:
  - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌:每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (b) 埃希氏大腸桿菌:每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (c) 沙門氏菌屬:在 25 毫升樣本中檢測不到
  - (d) 金黃葡萄球菌:每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
8. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子,須存放在防塵容器內。
9. 必須設置足夠的垃圾桶,以供盛載已用過的用後即棄杯子。
10. 所有僱員必須穿着清潔罩衣或外袍。
11. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證,便必須立即出示,以供核對。

12. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

**非瓶裝飲料許可證**  
**(售賣在處所內榨取的鮮果汁)**

標準發證條件

1. 天花板及內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

2. 供水

除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。

3. 洗滌設施

必須在(說明位置)設置 1 個以光面陶或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。洗滌盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

4. 消毒設施

須備有適當設施，把所有用具、刀叉和榨汁機可能接觸到果汁的部分消毒。

5. 消毒器

須在(說明位置)設置 1 個容量不少於 23 升的消毒器，把所有用以配製或飲用非瓶裝飲料的碗碟、玻璃器皿或其他用具消毒，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

(並非使用用後即棄杯子時適用)

6. 貯存用具

必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具、碗碟和刀叉。

7. 雪櫃

須設置性能良好的雪櫃，以存放鮮果汁。

8. 溫度計

雪櫃內須設置溫度計，顯示存放鮮果汁的溫度。

9. 榨汁機

須設置不受人手污染的電動榨汁機，以榨取果汁。

**非瓶裝飲料許可證**  
**(售賣在處所內搾取的鮮果汁)**

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使存放和售賣鮮果汁的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 所有鮮果汁須不受人手污染，並以電動搾汁機搾取。
3. 所有搾好的鮮果汁如非即時售予顧客，須貯存在附有緊合封蓋或瓶塞的合適容器內，並須與其他貨品分開存放在雪櫃內。
4. 所有鮮果汁須存放在雪櫃內，溫度須保持在攝氏 10 度或以下。
5. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
  - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
  - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
6. 每天營業前，須清洗搾汁機內可能接觸到飲料的所有部分至少一次，並加以消毒。
7. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
8. 必須設置足夠的垃圾桶，以供盛載已用過的用後即棄杯子。
9. 所有僱員必須穿着清潔罩衣或外袍。
10. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
11. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親

自在持證處所內主理業務。

**非瓶裝飲料許可證**  
**人手操作調配分售機售賣非瓶裝飲料(咖啡/茶)**

標準發證條件

1. 草圖  
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 天花板及內牆  
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。
3. 供水  
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
4. 清洗及消毒設施  
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到飲料的所有部分，並加以消毒。
5. 飲料調配分售機  
須設置人手操作飲料調配分售機，並須安放在恰當位置。

(附註： 如能符合下列條件，則安放分售機的位置可稱恰當：

- (a) 該機安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 該機安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使飲料受到污染的危險；
- (c) 該機安放所在地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 該機附近及底下地方易於清洗；
- (e) 該機操作時不會引致處所內其餘地方擁塞不便；
- (f) 設有適當措施，確保該機不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響；以及
- (g) 如該機安放在戶外，則設有適當保護，免受污染及天氣所影

響，但專為安裝於戶外而設計的分售機除外。)

6. 洗滌設施

必須在飲品調配分售機附近設置1個以光面陶或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗滌盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

7. 消毒器

須在處所內設置1個容量不少於 23 升的消毒器，把所有用以配製或飲用非瓶裝飲料的碗碟、玻璃器皿或其他用具消毒，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

**非瓶裝飲料許可證**  
**人手操作調配分售機售賣非瓶裝飲料(咖啡/茶)**

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該調配分售機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將調配分售機移離經批准的位置，並須時刻確保調配分售機性能良好。
3. 每天須將機內可能接觸到飲料的各部分清洗及消毒。
4. 須使用合適的用後即棄杯子盛載直接從調配分售機出售的飲料。
5. 只准使用來自持牌食物製造廠或其他合法來源的咖啡豆/已磨碎咖啡豆/咖啡粉/配料調製飲料。
6. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
  - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
  - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
7. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
8. 必須設置足夠的垃圾桶，以供盛載已用過的用後即棄杯子。
9. 持證人須因應調配分售機內所存放飲料的保存或貯存期限，定期更換調配分售機內的飲料存貨。
10. 所有僱員必須穿着清潔罩衣或外袍。

11. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
12. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

## 冰凍甜點許可證

(售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點)

### 標準發證條件

1. 天花板及內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

2. 雪櫃

須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點。

3. 溫度計

雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點的溫度。

## 冰凍甜點許可證

### (售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點)

#### 標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使根據許可證存放和售賣的商品的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 只准售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點。
3. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可的來源供應的冰凍甜點。
4. 所有冰凍甜點須貯存於雪櫃內，溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。
5. 必須設置充足數目的廢屑箱，以便收集用過的紙杯/包裹物。
6. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

## 冰凍甜點許可證

### (用杓售賣的冰凍甜點)

#### 標準發證條件

##### 1. 天花板及內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

##### 2. 供水

除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。

##### 3. 洗手設施

必須在處所內設置至少 1 個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

##### 4. 消毒設施

須備有適當設施，以便把雪糕杓浸在沸水內消毒。

5. 消毒箱

須設置附圖所示或經食物環境衛生署署長認可的雪糕杓消毒箱。

6. 雪櫃

須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點。

7. 溫度計

雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點的溫度。

## 冰凍甜點許可證

### (用杓售賣的冰凍甜點)

#### 標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使根據許可證存放和售賣的貨品的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可的來源供應的散裝雪糕。
3. 所有雪糕蛋筒或威化餅須存放在防塵容器內。
4. 所有冰凍甜點須貯存於雪櫃內，溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。
5. 所有用作舀雪糕以供出售的杓子須：
  - (a) 在開始營業前，浸在沸水內不少於一分鐘；以及
  - (b) 在營業期間擺放或貯存在有蓋的特別消毒器具內，並浸在漂白粉溶液或其他適當的化學消毒溶液內。
6. 散裝雪糕須以蛋筒，或用後即棄或不用退回的容器盛載出售，供顧客帶離處所後食用。
7. 每個洗手盆必須附設肥皂，以及清潔抹布或電動乾手機。
8. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
9. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

### 特訂持證條件

1. 須確保供水箱不受污染。
2. 每天須至少一次將污水箱的水排去，並清洗水箱。
3. 如衛生督察提出要求，持證人須出示所需的證據，證明營業所用的是蒸餾水。
4. 污水箱的水須妥善處置，不致造成滋擾。

## 奶品許可證

### 標準發證條件

1. 天花板及內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

2. 雪櫃

須設置容量合適及性能良好的雪櫃，以存放奶類。

3. 溫度計

雪櫃內須設置溫度計，顯示存放奶類的溫度。

## **奶品許可證**

### **標準持證條件**

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使存放和售賣奶類的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 奶類須盛在原裝的奶瓶紙包內出售，瓶蓋封口不得有破損。
3. 出售的鮮奶及再造奶須來自持牌奶品廠或食物環境衛生署署長批准的來源。
4. 如將奶類與其他貨品一同存放在雪櫃內，須將奶類分開存放在其中的一格。
5. 奶類須存放雪櫃內，溫度保持在攝氏 10 度或以下。
6. 所有空奶瓶須用奶品廠供應的托盤妥為存放。
7. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示。
8. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

## **涼茶許可證**

### **標準發證條件**

1. **天花及內牆**  
店舖內所有樓頂及內牆，如並無嵌板、鋪磚或用不透水物料批盪，均須髹上淺色灰水或油漆(不適用)
2. **天花／閣仔／樓梯的底部**  
木建的樓頂或閣樓或樓梯的底部必須鋪密，以盡量防止樓上塵埃墮下。
3. **食水供應**  
除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在樓宇內裝設自來水喉。
4. **碗碟洗滌室**  
須在店舖設置1個以光面陶、不銹金屬或其他認可材料製造的洗滌盆，長度至少 450 毫米(由盆頂的內緣起量度)。每個洗滌盆須與公共自來水管或署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
5. **消毒設備**  
須在店舖設置1個容量最少 23 公升的消毒器，以便將所有用以配製或進食食物的碗碟、玻璃器皿或其他用具消毒，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以裝載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲署長核准。
6. **存放飲食用具**  
須設置碗碟櫃，以存放營業時所使用的用具、碗碟及刀叉。
7. **配方**  
處所內售賣的每種涼茶的配方及配方內各種材料的分量須獲衛生署署長核准。為此，須向食物環境衛生署署長提交擬於處所內售賣的每種涼茶的配方，以及配方內各種材料的分量，以便食物環境衛生署署長把該等資料送交衛生署署長審批。(請使用夾附的表格提供本署所需資料。)

## **涼茶許可證**

### **標準持證條件**

1. 除獲食物環境衛生署署長批准，或食物環境衛生署署長所簽發的牌照或許可證另有規定外，店舖不得作其他用途或經營別類業務。
2. 凡根據所簽發的許可證貯存及售賣涼茶，其衛生情況必須不致因店舖(即持證經營範圍所在地方)其餘範圍所進行的活動和情況而受影響，許可證方屬有效。
3. 只可售賣許可證批准的涼茶。
4. 煎製涼茶和煮沸用以消毒的水時，必須使用電力，但在合乎規格的廚房進行，則屬例外。
5. 必須採取適當的預防措施，以確保加入飲品內的冰塊不受污染。
6. 如欲在涼茶店內售賣未經許可的任何種類涼茶及/或非瓶裝飲品，必須先取得食物環境衛生署署長的書面批准。
7. 水凍式雪櫃(電動)及/或浸沒式冷藏器，以及其內盛載的水均須經常保持清潔。
8. 必須採取適當措施，讓廚房內火水柴油爐具可能排放的煙或油煙排出戶外，不得造成滋擾。
9. 必須設置足夠的密蓋垃圾桶，以裝載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
10. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便須立即出示，以供核對。
11. 私人物品，例如衣服、鞋襪、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或留在食物室內。
12. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提出並獲接納的經理，須親

自在持證店舖內主理業務。

13. 擬在處所內售賣的每種涼茶，必須依照經衛生署署長核准的配方、成分及分量配製。

## 切開的水果售賣許可證

### 標準發證條件

1. 供水

除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。

2. 洗滌設施

須在處理切開水果的地方設置一個以光面陶、不銹金屬或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。洗滌盆須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

3. 消毒器

須設置附圖所示的水果刀消毒器。

4. 雪櫃

須設置雪櫃或以雪櫃中一個獨立分格，存放及陳列所有切開的水果。

5. 溫度計

雪櫃內須設溫度計，顯示雪櫃的溫度。

## 切開的水果售賣許可證

### 標準持證條件

1. 處所餘下部分內的活動及情況，須不致使配製、貯存及售賣切開水果的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 所有水果在切開前須以食水洗淨。
3. 用以存放或陳列切開水果的雪櫃或雪櫃分格，不得存放其他貨品。
4. 切開的水果如非即時售予顧客，須時刻存放在雪櫃或冷凍陳列櫃內，溫度保持在攝氏 10 度以下。
5. 消毒器須至少每天清洗一次，殺菌劑亦須至少每天更換一次。
6. 每次使用水果刀前後，如需清潔及/或抹乾，只准使用乾淨的用後即棄紙巾。
7. 所有水果刀在不使用時，須浸入消毒器的消毒溶液內。
8. 如使用膠袋包裹切開的水果，只准使用清潔的透明膠袋。
9. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
10. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

## 以售賣機售賣食物許可證

### 標準發證條件

1. 草圖  
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水  
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
3. 清洗及消毒設施  
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 垃圾箱  
須在每部機器附近設置自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的杯子/包裹物或其他用後即棄的物品。
5. 展示持證人的名稱  
須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
6. 售賣機  
須設置角子操作式自動售賣機，並須安放在恰當位置。

## 以售賣機售賣食物許可證

### 標準持證條件

1. 安放售賣機的處所餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至角子操作式自動售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
3. 出售的食物須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。
4. 須採取適當的預防措施，確保加入飲品內的冰塊不受污染。  
(附註：這項持證條件適用於裝有按鈕以便把碎冰加入飲品內的售賣機。)
5. 售賣機出售的食物須以適當溫度保存，以防腐壞。
6. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
  - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
  - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
  - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位  
(附註：這項持證條件只適用於非瓶裝飲品售賣機。)
7. 有關機器只准用作售賣許可證所指明的食物。
8. 有關機器須妥善維修，維持良好操作性能。

9. 機器本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關機器移離經批准的位置。
11. 須定期為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒，並按食物環境衛生署署長指示進行特別清潔和消毒。
12. 須使用合適的用後即棄杯子/容器盛載出售的食物。
13. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物存貨。

## **壽司許可證**

### **標準發證條件**

1. 處所須髹掃灰水或淺色漆油。
2. 須將公共總水管的水輸送到處所。
3. 必須設置至少 1 個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管連接，並須裝置廢水管。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放壽司，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。雪櫃內須設溫度計，顯示存放壽司的溫度。
5. 所有在處所售賣的壽司，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。如轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交一份由新供應商發出的書面證明文件。
6. 處所內須設置適當的排水系統，以令食物環境衛生署署長滿意為合。

## **壽司許可證**

### 標準持證條件

1. 處所出售的壽司，須來自持牌食物製造廠。為此，申請人須應任何衛生督察的要求出示相關證明書，以供查核。
2. 所有在處所售賣的壽司，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的壽司，須以不含毒質的塑膠保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
4. 壽司必須時刻保持新鮮，如壽司表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的壽司須貼上註明食用期限的標籤。
6. 每個洗手盆必須附設肥皂，以及清潔的抹布或電動乾手機。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 必須供應清潔罩衣或外袍予所有當值僱員穿着。
9. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
10. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣壽司的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
11. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理壽司的任何過程。

## **刺身許可證**

### **標準發證條件**

1. 處所須髹掃灰水或淺色漆油。
2. 須將公共總水管的水輸送到處所。
3. 必須設置至少 1 個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管連接，並須裝置廢水管。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放刺身，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。雪櫃內須設溫度計，顯示存放刺身的溫度。
5. 所有在處所售賣的刺身，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。如轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交一份由新供應商發出的書面證明文件。
6. 處所內須設置適當的排水系統，以令食物環境衛生署署長滿意為合。

## **刺身許可證**

### 標準持證條件

1. 處所出售的刺身，須來自持牌食物製造廠。為此，申請人須應任何衛生督察的要求出示相關證明書，以供查核。
2. 所有在處所售賣的刺身，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的刺身，須以不含毒質的塑膠保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
4. 刺身必須時刻保持新鮮，如刺身表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的刺身須貼上註明食用期限的標籤。
6. 每個洗手盆必須附設肥皂，以及清潔的抹布或電動乾手機。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 必須供應清潔罩衣或外袍予所有當值僱員穿着。
9. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
10. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣刺身的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
11. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理刺身的任何過程。

## **涼粉許可證**

### 標準發證條件

#### 1. 供水

除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。

#### 2. 洗滌設施

須在處理涼粉的地方設置一個以光面陶、不銹金屬或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。洗滌盆須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

#### 3. 消毒箱

須設置附圖所示的涼粉刀消毒箱。

#### 4. 雪櫃

須設置雪櫃或以雪櫃中一個獨立分格，存放及陳列所有涼粉。

#### 5. 溫度計

雪櫃內須設溫度計，顯示雪櫃內的溫度。

#### 6. 在處所售賣的涼粉須由持牌食物製造廠或其他合法來源供應。為此，申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存案。

## 涼粉許可證

### 標準持證條件

1. 處所餘下部分內的活動及情況，須不致使配製、貯存及售賣涼粉的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 所有涼粉在切開前須以食水洗淨。
3. 用以存放或陳列涼粉的雪櫃或雪櫃分格，不得存放其他貨品。
4. 涼粉如非即時售予顧客，須時刻存放在雪櫃或冷凍陳列櫃內，溫度保持在攝氏 10 度以下。
5. 消毒箱須至少每天清洗一次，殺菌劑亦須至少每天更換一次。
6. 每次使用涼粉刀前後，如需清潔及/或抹乾，只准使用乾淨的用後即棄紙巾。
7. 所有涼粉刀在不使用時，須浸入消毒器的消毒溶液內。
8. 如使用膠袋包裹涼粉，只准使用清潔的透明膠袋。
9. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
10. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。
11. 處所內售賣的涼粉須由持牌食物製造廠或其他合法來源供應；每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。如轉換供應商，須立即通知食物環境衛生署署長，並向署長提交一份由新供應商發出的證明文件，以供存案。

## 生食蠔許可證

### 標準發證條件

1. 處所須髹掃灰水或淺色漆油。
2. 須將公共總水管的水輸送到處所。
3. 必須設置至少 1 個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管連接，並須裝置廢水管。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放生蠔，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。雪櫃內須設溫度計，顯示存放生蠔的溫度。
5. 所有在處所售賣的生蠔，須由持牌食物製造廠供應，並備有證明文件。
6. 處所內須設置適當的排水系統，以令食物環境衛生署署長滿意為合。

## **生食蠔許可證**

### **標準持證條件**

1. 處所出售的生蠔，須來自持牌食物製造廠。為此，申請人須應任何衛生督察的要求出示相關證明書，以供查核。
2. 所有在處所售賣的生蠔，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的生蠔，須以不含毒質的塑膠保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
4. 生蠔必須時刻保持新鮮，如生蠔表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的生蠔須貼上註明食用期限的標籤。
6. 每個洗手盆必須附設肥皂，以及清潔的抹布或電動乾手機。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 必須供應清潔罩衣或外袍予所有當值僱員穿着。
9. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
10. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣生蠔的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
11. 所有陳列出售的生蠔須附有中文或英文告示，註明供應來源或來源地，而放置告示的位置及告示尺寸須令告示顯而易見，足以用作擬作用途。
12. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理生蠔的任何過程。

## 生食肉許可證

### 標準發證條件

1. 處所須髹掃灰水或淺色漆油。
2. 須將公共總水管的水輸送到處所。
3. 必須設置至少 1 個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管連接，並須裝置廢水管。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放生食肉，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。雪櫃內須設溫度計，顯示存放生食肉的溫度。
5. 所有在處所售賣的生食肉，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。如轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交一份由新供應商發出的書面證明文件。
6. 處所內須設置適當的排水系統，以令食物環境衛生署署長滿意為合。

## **生食肉許可證**

### **標準持證條件**

1. 處所出售的生食肉，須來自持牌食物製造廠。為此，申請人須應任何衛生督察的要求出示相關證明書，以供查核。
2. 所有在處所售賣的生食肉，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的生食肉，須以不含毒質的塑膠保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
4. 生食肉必須時刻保持新鮮，如生食肉表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的生食肉須貼上註明食用期限的標籤。
6. 每個洗手盆必須附設肥皂，以及清潔的抹布或電動乾手機。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 必須供應清潔罩衣或外袍予所有當值僱員穿着。
9. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
10. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣生食肉的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
11. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理生食肉的任何過程。