



# 食物環境衛生署 食物業發牌和執法

# 法例規定

- 根據《食物業規例》、《冰凍甜點規例》、《奶業規例》，食物業處所必須申領由食環署署長發出的有關食物業牌照或許可證
- 未領有合法牌照而經營食物業的人士即屬違法，會被檢控無牌經營食物業

# 食物業發牌目的

- 保障公眾衛生及確保食物安全



# (甲) 食肆牌照

## 食肆牌照分為三類

### ● 普通食肆牌照

- 可烹製及售賣任何種類食物，供顧客在食肆內食用

### ● 小食食肆牌照

- 只可烹製及售賣指定類別食物，供顧客在食肆內食用  
(例如：粉麵、粥品、西式小食等)

### ● 水上食肆牌照

## (乙) 食物製造廠牌照

- 配製食物出售，供人在食物業處所以外地方進食
- 常見的食物製造廠行業，例如：
  - 外賣速食店
  - 汽水廠
  - 涼果、豆製品、醬油廠
  - 肉類加工廠



## (丙) 其它食物牌照

- 新鮮糧食店牌照
- 烘製麵包餅食店牌照
- 工廠食堂牌照
- 燒味及滷味店牌照

## (丙) 其它食物牌照

- 冰凍甜點製造廠牌照
- 凍房牌照
- 奶品廠牌照
- 綜合食物店牌照

# 食物業處所牌照類別 (至2014年7月31日)

(甲)	食肆	12 429
(乙)	食物製造廠	6 013
(丙)	新鮮糧食店	2 649
	烘製麵包餅食店	673
	工廠食堂	456
	燒味及滷味店	394
	冰凍甜點製造廠	464
	凍房	42
	奶品廠	7
	綜合食物店	6
	總數	23 133



# 食物業處所基本發牌要求

## ● 食環署

- 食物安全
- 衛生規定



- 處所必須有自來水供應、妥善的排水系統及衛生設施等等
- 處理貯存食物的設施

## ● 屋宇署

- 樓宇安全規定



- 食店必須設於非住宅用途的處所
- 食店必須設有足夠走火通道等等

## ● 消防處

- 消防安全規定
- 通風設施規定



- 制定設置消防花灑系統的要求及為處所提供應急照明系統
- 應時刻保持通風系統處於有效操作狀態並由註冊通風系統承辦商每年檢查一次等等

# 一站式發牌服務

- 食環署接獲牌照申請後，會按需要將申請轉介屋宇署及消防處，或其它有關部門

# 一站式發牌服務

- 當申請人辦妥所有部門的發牌要求，食環署才會發出食物業牌照
- 申請人可同時申請暫准牌照

# 每年牌費

- 普通食肆/水上食肆牌照：
  - \$2 520 至 \$125 840(視乎處所面積)
- 小食食肆牌照：
  - \$1 810 至 \$90 050(視乎處所面積)
- 食物製造廠牌照：
  - \$3 740 至 \$187 640(視乎處所面積)

注：暫准牌照的牌費是正式牌照的一半

# 定期巡查的目的

- 查證持牌人是否遵守法例、發牌條件和持牌條件
- 就衛生問題向他們提供意見



# 發牌後的定期巡查

- 巡查建基於「食物安全重點控制」的概念
- 食物業處所按風險分級，決定巡查次數

# 發牌後的定期巡查

## ❖ 風險類別考慮因素：

- 食物種類及供顧客食用方式
- 食物業的作業方式
- 配製食物的方法
- 顧客數目
- 往績紀錄

# 巡查次數

- 食物業處所分為三類風險
  - 低風險〔20星期巡查一次〕
  - 中度風險〔10星期巡查一次〕
  - 高風險〔4星期巡查一次〕
- 以上例行巡查由衛生督察執行



# 違規處理辦法

- 對違反法例者，會按有關法例提出檢控。如違反發牌或持牌條件，會給予口頭或書面警告。多次犯規者，牌照會被暫時吊銷或取消

# 違規處理辦法

- 食環署署長有權封閉對健康有即時危害的處所

# 針對違規食物業處所的執法情況 (2013年)

持牌/許可證食物業處所	30 429
全年巡查次數	203 007
全年檢控次數	3 687
暫時吊銷牌照數目	242
取消牌照數目	70