

申請批准於食物業使用的  
殺菌劑溶液和食物業設備指南

食物環境衛生署

(2020年10月版)

## 1. 概論

根據《食物業規例》(第 132 X 章)、《冰凍甜點規例》(第 132 AC 章)、《奶業規例》(第 132 AQ 章)和食物環境衛生署(食環署)發牌政策，食物業使用的殺菌劑溶液和某些類型的食物業設備，須預先獲得食環署署長批准。該些食物業設備類型包括：

- (a) 餐飲用具洗滌機；
- (b) 冰凍甜點的熱處理器具；
- (c) 奶類的熱處理器具；以及
- (d) 爆谷／棉花糖機。

凡食物業設備屬於無須經食環署批准使用的類型，該設備的製造商或進口商宜採納**附件 I** 關於食物業設備的設計“守則”，作為一般指引，以提高食物衛生水平。

## 2. 申請程序

申請批准於食物業使用的殺菌劑溶液或食物業設備的申請人，須向食環署相關牌照組辦事處遞交載有下列資料的標準表格(FEHB 293)，以供審批。請按照備有該殺菌劑溶液或該食物業設備的處所地點，把申請表格郵寄或遞交處所所屬的分區牌照組辦事處。**附件 II** 載列了食環署各分區牌照組辦事處的地址和電話號碼。有關申請表格可向各牌照組辦事處索取，或從食環署網頁下載(網址：[https://www.fehd.gov.hk/tc\\_chi/forms/index\\_forms.html](https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/forms/index_forms.html))。

請在申請書上提供以下資料：

- (a) 殺菌劑溶液資料：
  - (i) 產品來源國；
  - (ii) 產品規格和成分(包括活性成分、非主成分)；
  - (iii) 使用說明；
  - (iv) 物料安全資料；
  - (v) 評估報告／分析證明—由來源國認可化驗所擬備關於產品的細菌和化學特性、殺菌作用的報告／證明書；以及
  - (vi) 證明獲得來源國衛生當局批准，或普遍獲得其他在食物業內享有聲譽的協會或機構確認，可用於食物業務的記錄。

(b) 食物業設備資料：

- (i) 設備的牌子和型號；
- (ii) 製造商的名稱和地址；
- (iii) 香港代理人的名稱和地址；以及
- (iv) 設備的安裝、操作、潔淨手冊。

**3. 處理申請並通知申請人批准條件**

相關牌照組辦事處的助理秘書會在收到申請表格後的 3 天內認收申請。對於申請批准使用殺菌劑的個案，一般無須實地視察。假如申請獲批，申請人會在食環署收到申請後的 21 天內接獲通知。至於食物業設備的申請個案，助理秘書會書面通知申請人何時委派相關牌照組辦事處的衛生督察進行實地視察，實地視察會在食環署收到申請書後的 14 天內進行。倘有不便，申請人可聯絡相關助理秘書，另行安排視察時間。

視察範圍包括讓設備試行操作、量度溫度(如適用)、檢查申請人所提供的設備是否符合與食物相關的規例條文、是否在操作上合乎衛生標準、是否易於清理。如有需要，食環署會書面通知申請人，要他先履行批准條件，例如提供 / 安裝溫度計，提供潔淨手冊等，然後才決定是否批准食物業使用有關的食物業設備。申請人履行各項條件後，應立即書面通知相關助理秘書，以便安排衛生督察進行核證視察。所有批准條件經證實已履行後，食環署會書面批准申請人可於食物業使用有關的食物業設備。

假如 3 個月過後申請人仍未履行所有批准條件，助理秘書會書面通知申請人尚未履行的條件，要求他及早履行，並建議他在履行這些條件後，再通知食環署，以便安排另一次核證視察。或者，假如 3 個月過後食環署也沒有收到申請人已履行各項條件的通知，食環署會視他為已放棄申請。

**4. 查詢**

如有查詢，申請人可與臚列於**附件 II** 的各分區牌照組辦事處聯絡。

**重要通知**

根據《防止賄賂條例》(第 201 章)，因政府人員的公務關係而向他們提供利益，即屬犯罪。

### 生產蒸餾水器具的設計守則

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

**電動烤腸機 / 甜餅圈機 / 燒烤機( 烤雞及 / 或  
其他類似肉類食品) / 加熱預先包裝及 / 或  
預先煮熟食物的加熱器的設計守則**

在情況適用下，這些在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備須配有保護蓋或保護箱，以防食物有受污染的風險。
- (e) 設備在操作時所產生的油煙、蒸汽和熱空氣必須妥善處理，先經濾油器和灑水器( 倘食物環境衛生署署長有所規定)，然後排出戶外；排出的方式及位置，不得造成滋擾。
- (f) 在整個操作過程中，食物存放箱須能令食物時刻保持在攝氏 60 度或以上。
- (g) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

**冰凍甜點( 使用預先製備的配料  
配製軟雪糕 / 冰凍乳果) 調配分售機的  
設計守則**

---

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備在操作時須配備有保護蓋或保護箱。設備的噴嘴須安裝有保護作用的塑膠圓錐筒及 / 或設計合適的保護裝置，以防噴嘴受污染。
- (e) 設備須配備有溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放冰凍甜點配料的溫度。
- (f) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

以製造商原有容器盛載出售的  
冰凍甜點 / 冰凍乳果調配分售機的  
設計守則

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備須配有一支溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放冰凍甜點配料的溫度。
- (e) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

## 冰凍含汽飲料 / 沙冰調配分售機的 設計守則

---

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備的噴嘴須安裝有保護作用的塑膠圓錐筒及 / 或設計合適的保護裝置，以防噴嘴受污染。
- (e) 設備須配備溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放冰凍甜點配料的溫度。
- (f) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

## 食物售賣機的設計守則

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入設備內。
- (e) 如設備出售的食物需受溫度控制，設備應裝有自動調溫控制裝置，以確保設備內的溫度保持在適當水平。擺放在設備內的所有可取出食物容器，包括盛水容器，均須配有蓋子，以防污染物跌進容器。
- (f) 設備內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方法可以防止發出的熱力令存放在設備內的食物變質。
- (g) 如設備放置在沒有遮蔽的戶外地方，須有特別設計和構造，以免食品受風雨污染。
- (h) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

**人手操作非瓶裝飲料調配分售機及  
設有冰塊 / 飲料分售系統的人手操作調配分售機的  
設計守則**

---

在情況適用下，這些在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 如設備可容納大量液體食物或液體食物配料，其內須裝設容器，以收集水滴、濺漏及溢出的食物或設備內其他廢物。
- (d) 設備須配有一支溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放飲料 / 飲品的溫度。
- (e) 設備的冷凍裝置須能令有潛在危害的食物\* 保持在攝氏 4 度或以下。
- (f) 設備的奶類貯存箱須能令奶類保持在攝氏 4 度或以下。須提供溫度指示器，以顯示存放奶類的溫度。
- (g) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

\* 本守則所述的有潛在危害的食物，是指須受溫度控制的飲料，以免飲料內可能存在的病原微生物繁殖或產生毒素。

各分區牌照組辦事處的地址和電話號碼

港島及離島區

香港灣仔軒尼詩道 225 號  
駱克道市政大廈 8 樓  
港島及離島區牌照組  
牌照組助理秘書  
電話號碼： 2879 5712

九龍區

九龍深水埗基隆街 333 號  
北河街市政大廈 4 樓  
九龍區牌照組  
牌照組助理秘書  
電話號碼： 2729 1293

新界區

新界大埔鄉事會街 8 號  
大埔綜合大樓4樓  
新界區牌照組  
牌照組助理秘書  
電話號碼： 3183 9234