

受限制食物售賣許可證
及
綜合受限制食物售賣許可證
(網上售賣受限制食物)
申請指南

食物環境衛生署

(2025 年 6 月版)

**申請受限制食物售賣許可證
及
綜合受限制食物售賣許可證
(網上售賣受限制食物)**

根據《食物業規例》(第 132X 章)(《規例》)的規定，任何人如有意售賣或要約出售《規例》附表 2 訂明的任何限制出售食物，必須在開業前申領適用於售賣相關類別受限制食物的許可證。

2. 有關的受限制食物售賣許可證及綜合受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物)可讓從認可供應商取得受限制食物的營業者通過互聯網(例如網站或網上平台帳戶)售賣受限制食物（例如預先包裝的新鮮、冷凍、冷藏或深度冷藏肉類或魚類等），但經營者不可在業務處所處理(如切割、切片、包裝或包裹等)或貯存該等供作出售的食物。
3. 領有相關食物業牌照或許可證的食物業處所，如同時透過網上銷售獲食物環境衛生署（食環署）批准售賣受限制的食物，經營者必須遵守有關牌照或許可證就網上銷售的持牌條件，而毋須為已取得准許售賣的食物另行申領網上售賣受限制食物許可證或綜合受限制食物售賣許可證。

申請許可證應注意的地方

4. 在提交許可證申請前，申請人應注意下列事項：
 - 如在網上(例如通過網站或網上平台帳戶)售賣不同類的受限制食物，應就各類受限制食物分別申領受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物) 或申領一個綜合受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物) 以涵蓋多種類別的受限制食物；
 - 由 2025 年 1 月 1 日起，食物環境衛生署(食環署)開始接受綜合受限制食物售賣許可證申請，食物業經營者只需申領一個綜合許可證，便可在同一網上平台售賣多種限制出售的食物，從而簡化申請程序，並使申請更為方便。申請人可以按其需要和實際情況，申領受限制食物售賣許可證售賣某一類

別的受限制食物或綜合受限制食物售賣許可證以涵蓋多種類別的受限制食物：

- 經營者如在進行網上售賣業務的處所內配製、包裝、貯存受限制食物，或展示受限制食物以供出售等，或須按《規例》申領受限制食物售賣許可證或適用類別的食物業牌照；
- 在揀選業務處所時，申請人須注意，經營食物業處所的土地用途應符合食環署、其他政府部門及有關主管當局按其所執行法例訂立的規定。因此，申請人務須盡早查閱下列文件，包括：(1)政府租契、(2)樓宇入伙紙，以及(3)法定圖則。如有需要，食環署會把有關申請轉介其他相關部門，例如地政總署，以徵詢意見；
- 香港房屋委員會(房委會)的公共屋邨 / 中轉房屋單位，以及房委會“居者有其屋計劃” / “租者置其屋計劃”樓宇的處所，只可作住宅用途，食環署不會接受在該等處所經營食物業的申請；
- 在申請所涉處所以網上形式出售受限制食物，當中如有直接在申請處所為顧客提供服務(如派送優惠券)及 / 或商品(如派送紀念品 / 不可食用的食物樣品)，食環署會把有關申請轉介規劃署，以徵詢意見；以及
- 申請人在申請期間如欲更改業務地址，須重新向食環署提交申請書及證明文件。

申請手續

5. 應採用標準申請表格(FEHB 95B)向食環署相關的牌照辦事處提出申請。本署各區牌照辦事處的聯絡資料，見附錄 I。
6. 填妥的標準申請表格應載有下列資料：
 - (a) 所申領受限制食物售賣許可證的類別；

- (b) 申請人的姓名、通訊地址、電話號碼及身份證號碼；倘以公司名義申請，則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；
- (c) 供顧客訂購食物的網站或網上平台帳戶資料；
- (d) 向公司註冊處登記進行網上售賣業務的處所地址；填妥的申請表格，須連同有關的商業登記證副本一併遞交；
- (e) 受限制食物供應商的資料；以及
- (f) 供應商交付受限制食物予顧客的方式；

7. 申請表格必須由申請人簽署；如以公司名義申請，則由公司的授權代表簽署。許可證的簽發對象可為個人，或與申請表格上指明網站／網上平台帳戶及業務地址相關的公司。如已就某網站／網上平台帳戶或業務地址發出許可證，以供網上售賣某一類別的受限制食物，本署不會接受在同一網站／網上平台帳戶或業務地址進行同類別受限制食物網上銷售的許可證申請。不過，如申請人能證明是在其單獨控制的業務處所內進行網上銷售食物業務，本署可受理其在同一業務地址經不同網站或網上平台帳戶售賣同類別受限制食物的許可證申請。換言之，同一名申請人可就同一商業登記證之下登記的業務處所申請多個許可證，以在同一業務地址透過不同網站／網上平台帳戶售賣同類別的受限制食物。

8. 申請人在領得許可證前，不應於網上售賣受限制食物，否則會遭檢控。

處理發證申請和通知申請人發證條件

9. 牌照辦事處的助理秘書(其他牌照)會認收申請表，並書面通知申請人衛生督察(牌照)視察有關處所的日期和時間。在視察完成後，助理秘書(其他牌照)會詳列各項發證及持證條件，以書面方式通知申請人。申請人必須遵行有關的條件，才可獲發許可證。

遵辦發證條件通知和簽發許可證

10. 申請人在遵行各項發證條件後，應立即書面通知相關的牌照辦事處。衛生督察(牌照)會前往有關處所視察查證，並報告各項發證條件是否均已遵辦。

11. 經高級衛生督察(牌照)再證實各項發證條件均已遵辦後，發證當局便會簽發許可證，並書面通知申請人繳費和領取許可證。申請人在獲發許可證後，須時刻遵行所有發證及持證條件。

發證條件尚未遵辦

12. 倘申請人在衛生督察(牌照)前往有關處所視察查證後，仍未完全履行發證條件，助理秘書(其他牌照)會書面通知申請人各項尚未符合的發證條件，以便及早遵辦，並提示申請人在履行這些條件後，再行通知牌照辦事處。

13. 倘牌照辦事處並無收到申請人遵辦發證條件的通知，衛生督察(牌照)會在發出發證條件通知書後三個月內再到有關處所視察一次，以查看申請進展。其後，助理秘書只會每三個月向申請人發出提示函，勸喻申請人盡快履行所有發證條件，以便獲發許可證。

發證條件的遵辦期限

14. 申請人除非能證明有不能合理控制的因素以致延誤遵行發證條件，否則必須在發證條件通知書發出 12 個月內履行所有發證條件。如在上述期限屆滿時，發證條件仍未完全遵辦，申請會作撤銷論。

標準發證及持證條件

15. 受限制食物(網上售賣預先包裝的新鮮 / 冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏肉類；預先包裝的冷藏及 / 或進口冰鮮家禽；預先包裝的新鮮 / 冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏魚；預先包裝的新鮮 / 冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物；以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點；預先包裝供不經烹煮而食用的蠔；預先包裝的壽司及 / 或刺身；以及介貝類水產動物(大閘蟹))適用的標準發證及持證條件，見附錄 II；綜合受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物)適用的標準發證及持證條件及附加發證及持證條件，見附錄 III。

16. 請注意，食環署可按每宗個案的各別情況、實際業務情形及經營模式，施加特訂的發證及持證條件，要求申請人遵辦。

17. 受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物)及綜合受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物)的批准及續期費用分別為 \$540 及 \$810。現時在同一網上平台持有多於一個許可證的持證人可按其需要和實際情況，申請綜合受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物)以取代所有或部份已簽發的許可證。經案件經理初步評審後，如在同一網上平台上，就受限制食物售賣許可證發出的發證及持證條件已涵蓋綜合受限制食物售賣許可證中所有限制出售的食物類別，助理秘書(其他牌照)便會向申請人發出發牌條件通知書，並安排到處所視察查證。經證實各項發證條件均已遵辦後，發證當局便會取消相關的受限制食物售賣許可證，並簽發綜合受限制食物售賣許可證。相關受限制食物售賣許可證一經取消，其未使用部分的許可證費用，將不予退還。

查詢

18. 申請人如對發證及持證條件有不明白之處，或對發證事宜有任何疑問，可來電或親自向負責該宗申請的衛生督察(牌照)查詢。有關牌照辦事處的地址及電話號碼資料，見附錄 I。

重要告示

申請人及其僱員、代理人及承辦商在申請牌照或與政府部門進行任何事務來往時，不得向任何政府人員提供《防止賄賂條例》(第 201 章)所界定的利益。

食環署各區牌照辦事處

港島及離島區牌照辦事處

香港灣仔軒尼詩道 225 號

駱克道市政大廈 8 樓

電話：2879 5729

傳真：2507 2964

九龍區牌照辦事處

九龍深水埗基隆街 333 號

北河街市政大廈 4 樓

電話：2729 1293

傳真：3146 5319

新界區牌照辦事處

新界大埔鄉事會街 8 號

大埔綜合大樓 4 樓

電話：3183 9234

傳真：2606 3350

受限制食物售賣許可證

**(網上售賣或要約出售預先包裝的*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)**

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類，例如切割、切片、包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售預先包裝*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：

- (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址
- (統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
5. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
6. 所有預先包裝*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類須由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
7. 不得在業務處所內貯存或處理*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類，例如切割、切片、包裝或包裹等。
8. 預先包裝新鮮肉類由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 10 度或以下。
9. 預先包裝冷凍(冰鮮)肉類由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

10. 預先包裝冷藏肉類由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。
11. 用於運送預先包裝*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
12. 不得把冷凍(冰鮮)或冷藏肉類作新鮮肉類售賣或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]
13. 不得把冷藏肉類作冷凍(冰鮮)肉類售賣或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]

* 將不適用刪去

受限制食物售賣許可證

(網上售賣或要約出售預先包裝的冷藏及 / 或進口冰鮮家禽
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關的食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟，例如解凍、切割、起骨、包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售預先包裝冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：

- (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址
- (統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
5. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
6. 所有預先包裝冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟須由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
7. 不得在業務處所內貯存或處理冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟，例如解凍、切割、起骨、包裝或包裹等。
8. 預先包裝進口冰鮮家禽屠體和什臟由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。
9. 預先包裝冷藏家禽屠體和什臟由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。

10. 用於運送預先包裝冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
11. 不得把冷藏及 / 或冰鮮家禽作新鮮家禽出售或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]
12. 不得把冷藏家禽作冰鮮家禽售賣或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]

特訂持證條件

售賣進口冰鮮家禽屠體和什臟

1. 進口冰鮮家禽須預先包裝，按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132 章，附屬法例)加上標籤，並以原有完整無缺的預先包裝形式出售，有關包裝不得曾受污染或篡改。

運送進口冰鮮家禽屠體及什臟

2. 倘進行任何涉及把進口冰鮮家禽屠體和什臟分銷至其他零售店鋪的業務，有關人士須使用獲食物環境衛生署署長書面批准的貨車或其他工具運送進口冰鮮家禽屠體和什臟。
3. 須使用有密封式載貨車廂的貨車，運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟。載貨車廂須有冷凍裝置，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。
4. 載貨車廂的內壁必須平滑和不透水，以方便清潔。

5. 載貨車廂內須有懸掛橫條及/或金屬或塑膠容器，以便在運送時將進口冰鮮家禽的屠體與什臟分開存放。
6. 貨車須安裝量度溫度的儀器，以便在運行圖表上持續記錄運送過程中載貨車廂的溫度。
7. 須在車外安裝溫度計，使司機可容易監察載貨車廂內的溫度。

運送進口冰鮮家禽屠體及什臟車輛

8. 獲准用作運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟的貨車載貨車廂必須保持清潔，沒有垃圾、污垢或其他污染物，並須在裝貨前及卸貨後清潔和消毒，或在衛生督察級人員要求時清潔和消毒。
9. 載貨車廂只可用作運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟，不得用作運送任何活家禽或其他商品。
10. 進口冰鮮家禽的屠體及什臟在載貨車廂內須保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。這項關於貯存溫度規定的適用範圍包括家禽的任何部分。
11. 除裝卸食物外，運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟的貨車載貨車廂的所有門窗必須妥為關閉。當載貨車廂載有進口冰鮮家禽的屠體及什臟時，車廂的冷凍裝置必須一直保持運作。
12. 除為裝卸食物或清潔、消毒及維修保養載貨車廂外，任何人不得留在載貨車廂內。
13. 載貨車廂內的冷凍裝置及溫度計，必須經常保持性能良好。

受限制食物售賣許可證

(網上售賣或要約出售預先包裝的新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚，例如切割、加工、包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售預先包裝新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：

- (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址
- (統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
5. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
6. 所有預先包裝新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚須由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
7. 不得在業務處所內貯存或處理新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚，例如切割、加工、包裝或包裹等。
8. 預先包裝新鮮 / 冷凍(冰鮮)魚由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
9. 預先包裝冷藏魚由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。

10. 用於運送預先包裝新鮮 / 冷凍(冰鮮) / 冷藏魚的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

受限制食物售賣許可證

(網上售賣或要約出售預先包裝的新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物，例如解凍、切割、去殼、包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售預先包裝新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：
 - (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址(統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
5. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
6. 所有預先包裝新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物須由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
7. 不得在業務處所內貯存或處理新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物，例如解凍、切割、去殼、包裝或包裹等。
8. 預先包裝新鮮介貝類水產動物由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，並以合適的安全溫度保存。

9. 預先包裝冷凍(冰鮮)介貝類水產動物由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
 10. 預先包裝冷藏介貝類水產動物由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。
 11. 用於運送預先包裝新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏介貝類水產動物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
-

受限制食物售賣許可證

(網上售賣或要約出售原廠盛杯及包裹物料包裝的冰凍甜點
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關的食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點，須由持牌冰凍甜點製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點，例如包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：
 - (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址(統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
5. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
6. 所有以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點須由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
7. 不得在業務處所內貯存或處理以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點，例如包裝或包裹等。
8. 以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點由供應商(持牌冰凍甜點製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。
9. 用於運送原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

受限制食物售賣許可證

(網上售賣或要約出售預先包裝供不經烹煮而食用的蠔
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關的食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的供不經烹煮而食用的蠔，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源所供應，並為已預製、預先包裝及已加上“此日期或之前食用”標籤，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理供不經烹煮而食用的蠔，例如去殼、包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售預先包裝供不經烹煮而食用的蠔，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：
 - (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址(統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 所有在網站或網上平台帳戶陳列出售的供不經烹煮而食用的蠔須以中文或英文註明供應來源或來源地。
5. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝供不經烹煮而食用的蠔。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝供不經烹煮而食用的蠔的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
6. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
7. 所有預先包裝供不經烹煮而食用的蠔須加上“此日期或之前食用”標籤，並由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染。無論如何不得干擾預先包裝供不經烹煮而食用的蠔的包裹物、容器或標籤食用期限。
8. 不得在業務處所內貯存或處理供不經烹煮而食用的蠔，例如去殼、包裝或包裹等。
9. 預先包裝供不經烹煮而食用的蠔由供應店(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，並與其他食物分隔開。
10. 用於運送預先包裝供不經烹煮而食用的蠔的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

受限制食物售賣許可證

(網上售賣或要約出售預先包裝的壽司及 / 或刺身
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關的食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的壽司及 / 或刺身，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源所供應，並為已預製、預先包裝及已加上“此日期或之前食用”標籤，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理壽司及 / 或刺身，例如配製、切割、包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售已預製及預先包裝壽司及 / 或刺身，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：
 - (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址(統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的已預製及預先包裝壽司及 / 或刺身。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝壽司及 / 或刺身的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
5. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
6. 所有預先包裝壽司及 / 或刺身須加上“此日期或之前食用”標籤，並由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染。無論如何不得干擾預先包裝壽司及 / 或刺身的包裹物、容器或標籤食用期限。
7. 不得在業務處所內貯存或處理壽司及 / 或刺身，例如配製、切割、包裝或包裹等。
8. 預先包裝壽司及 / 或刺身由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，並與其他食物分隔開。

9. 用於運送預先包裝壽司及 / 或刺身的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

特訂持證條件

1. 預先包裝冷藏刺身由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷藏溫度保持在攝氏零下 18 度以下，並與其他食物分隔開。

(適用於售賣冷藏食物)

受限制食物售賣許可證

(網上售賣或要約出售介貝類水產動物(大閘蟹)
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重要事項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的介貝類水產動物(大閘蟹)，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理介貝類水產動物(大閘蟹)，例如切割、去殼、包裝或包裹等。

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售介貝類水產動物(大閘蟹)，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。

3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：
 - (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址(統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的介貝類水產動物(大閘蟹)。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，包括出口國家有關當局簽發並獲食物環境衛生署署長認可的衛生證明書以證明有關大閘蟹適合食用，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、介貝類水產動物(大閘蟹)的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
5. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
6. 所有介貝類水產動物(大閘蟹)須由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
7. 不得在業務處所內貯存或處理介貝類水產動物(大閘蟹)，例如切割、去殼、包裝或包裹等。
8. 介貝類水產動物(大閘蟹)由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，並以合適的安全溫度保存。
9. 用於運送介貝類水產動物(大閘蟹)的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

綜合受限制食物售賣食物許可證

(網上售賣或要約出售限制出售的食物
而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物)

重 要 事 項

如持證人在業務處所內經營《食物業規例》(第 132X 章)訂明的任何食物業或售賣受限制食物，須領有食物環境衛生署簽發的相關的食物業牌照或受限制食物售賣許可證。

在獲發許可證後，持證人仍須遵行其他政府部門訂立或可能訂立的任何條件及規定。

標準發證條件

1. 申請許可證的處所沒有用作貯存或處理限制出售的食物，例如切割、包裝或包裹等。

I. 網上售賣預先包裝的新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏肉類的附加發證條件

2. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

* 將不適用刪去

II. 網上售賣預先包裝的冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏野味的附加發證條件

3. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏野味，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

III. 網上售賣預先包裝的冷藏及／或進口冰鮮家禽的附加發證條件

4. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的冷藏及／或進口冰鮮家禽屠體和什臟，須由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

IV. 網上售賣預先包裝的新鮮／冷凍(冰鮮)／冷藏魚的附加發證條件

5. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的新鮮／冷凍(冰鮮)／冷藏魚，須由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

V. 網上售賣預先包裝的新鮮／冷凍(冰鮮)／冷藏介貝類水產動物的附加發證條件

6. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的新鮮、冷凍(冰鮮)及／或冷藏介貝類水產動物，須由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

VI. 網上售賣介貝類水產動物(大閘蟹)的附加發證條件

7. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的介貝類水產動物(大閘蟹)，須由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

VII. 網上售賣非瓶裝飲料的附加發證條件

8. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的非瓶裝飲料，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

VIII. 網上售賣預先包裝切開的水果的附加發證條件

9. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的切開的水果，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

IX. 網上售賣原廠盛杯及包裹物料包裝的冰凍甜點的附加發證條件

10. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點，須由持牌冰凍甜點製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

X. 網上售賣奶類及 / 或奶類飲品的附加發證條件

11. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售奶類及 / 或奶類飲品，須由持牌奶品廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

XI. 網上售賣預先包裝燒味及滷味的附加發證條件

12. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的*燒味及*滷味，須由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源預製、預先包裝和供應，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

* 將不適用刪去

XII. 網上售賣預先包裝的壽司及／或刺身的附加發證條件

13. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的壽司及／或刺身，須由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源所供應，並為已預製、預先包裝及已加上“此日期或之前食用”標籤，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

XIII. 網上售賣預先包裝供不經烹煮而食用的蠔的附加發證條件

14. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的供不經烹煮而食用的蠔，須由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源所供應，並為已預製、預先包裝及已加上“此日期或之前食用”標籤，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

XIV. 網上售賣預先包裝供不經烹煮而食用的肉類的附加發證條件

15. 所有透過網站或網上平台帳戶售賣或要約出售的供不經烹煮而食用的肉類，須由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源所供應，並為已預製、預先包裝及已加上“此日期或之前食用”標籤，且備有證明文件。申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

特定發證條件

1. 在同一地址的現有_____牌照及／或許可證取消後，方可獲簽發綜合受限制食物售賣許可證。

(現有牌照／許可證)

2. -- 20. (不適用)

標準持證條件

1. 許可證只適用於在證上指明的網站或網上平台帳戶售賣或要約出售限制出售的食物，而該網站或網上平台帳戶須由持證人營運。
2. 持證人如在許可證指明的網站或網上平台帳戶展示受限制食物，以售賣或要約出售該等食物，有關食物的描述須與許可證批註的受限制食物的描述相符。
3. 持證人必須在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)清晰展示許可證的下列資料，以示獲得食物環境衛生署署長批准在該網站或網上平台帳戶售賣或要約出售有關的受限制食物：
 - (i) 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - (ii) 獲許可售賣的受限制食物的類別；以及
 - (iii) 持證處所的業務地址(統稱為「資料」)。

持證人或可在網站或網上平台帳戶的主頁及宣傳印刷品上適當地提供取得該等資料的途徑(例如超連結及二維碼)。

4. 如轉換或新增供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並必須提交由新供應商發出的書面證明文件。
5. 所有限制出售的食物須由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
6. 不得在業務處所內貯存或處理限制出售的食物，例如切割、包裝或包裹等。
7. 用於運送限制出售的食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

1. 網上售賣預先包裝的新鮮、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏肉類的附加持證條件

8. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文

件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝*新鮮及*冷凍(冰鮮)及*冷藏肉類的描述和數量、以及供應商的商號和地址。

9. 預先包裝新鮮肉類由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 10 度或以下。
10. 預先包裝冷凍(冰鮮)肉類由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
11. 預先包裝冷藏肉類由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。
12. 不得把冷凍(冰鮮)或冷藏肉類作新鮮肉類售賣或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]
13. 不得把冷藏肉類作冷凍(冰鮮)肉類售賣或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]

* 將不適用刪去

II. 網上售賣預先包裝的冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏野味的附加持證條件

14. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏野味。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、冷凍(冰鮮)及 / 或冷藏野味的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
15. 預先包裝冷凍(冰鮮) 野味由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻

保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

16. 預先包裝冷藏野味由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。

III. 網上售賣預先包裝的冷藏及 / 或進口冰鮮家禽的附加持證條件

17. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、冷藏及 / 或進口冰鮮家禽屠體和什臟的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
18. 預先包裝進口冰鮮家禽屠體和什臟由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。
19. 預先包裝冷藏家禽屠體和什臟由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。
20. 不得把冷藏及 / 或冰鮮家禽作新鮮家禽出售或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]
21. 不得把冷藏家禽作冰鮮家禽售賣或要約出售。
[任何人違反上述持證條件，其許可證可被即時取消。如在取消許可證的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消許可證的決定。]

售賣進口冰鮮家禽屠體和什臟

22. 進口冰鮮家禽須預先包裝，按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132 章，附屬法例)加上標籤，並以原有完整無缺的預先包裝形式出售，有關包裝不得曾受污染或篡改。

運送進口冰鮮家禽屠體及什臟

23. 倘進行任何涉及把進口冰鮮家禽屠體和什臟分銷至其他零售店鋪的業務，有關人士須使用獲食物環境衛生署署長書面批准的貨車或其他工具運送進口冰鮮家禽屠體和什臟。
24. 須使用有密封式載貨車廂的貨車，運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟。載貨車廂須有冷凍裝置，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。
25. 載貨車廂的內壁必須平滑和不透水，以方便清潔。
26. 載貨車廂內須有懸掛橫條及 / 或金屬或塑膠容器，以便在運送時將進口冰鮮家禽的屠體與什臟分開存放。
27. 貨車須安裝量度溫度的儀器，以便在運行圖表上持續記錄運送過程中載貨車廂的溫度。
28. 須在車外安裝溫度計，使司機可容易監察載貨車廂內的溫度。

運送進口冰鮮家禽屠體及什臟車輛

29. 獲准用作運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟的貨車載貨車廂必須保持清潔，沒有垃圾、污垢或其他污染物，並須在裝貨前及卸貨後清潔和消毒，或在衛生督察級人員要求時清潔和消毒。
30. 載貨車廂只可用作運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟，不得用作運送任何活家禽或其他商品。
31. 進口冰鮮家禽的屠體及什臟在載貨車廂內須保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。這項關於貯存溫度規定的適用範圍包括家禽的任何部分。

32. 除裝卸食物外，運送進口冰鮮家禽的屠體及什臟的貨車載貨車廂的所有門窗必須妥為關閉。當載貨車廂載有進口冰鮮家禽的屠體及什臟時，車廂的冷凍裝置必須一直保持運作。
33. 除為裝卸食物或清潔、消毒及維修保養載貨車廂外，任何人不得留在載貨車廂內。
34. 載貨車廂內的冷凍裝置及溫度計，必須經常保持性能良好。

* 將不適用刪去

IV. 網上售賣預先包裝的新鮮／冷凍(冰鮮)／冷藏魚的附加持證條件

35. 只准售賣由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝新鮮／冷凍(冰鮮)／冷藏魚。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝新鮮／冷凍(冰鮮)／冷藏魚的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
36. 預先包裝新鮮／冷凍(冰鮮)魚由供應商(持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
37. 預先包裝冷藏魚由供應商(持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。

V. 網上售賣預先包裝的新鮮／冷凍(冰鮮)／冷藏介貝類水產動物的附加持證條件

38. 只准售賣由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝新鮮、冷凍(冰鮮)及／或冷藏介貝類水產動物。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝新鮮、冷凍(冰鮮)及／或冷藏介貝類水產動物的描述和數量、以及供應商的商號和地址。

39. 預先包裝新鮮介貝類水產動物由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，並以合適的安全溫度保存。
40. 預先包裝冷凍(冰鮮)介貝類水產動物由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
41. 預先包裝冷藏介貝類水產動物由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度以下。

VI. 網上售賣介貝類水產動物(大閘蟹)的附加持證條件

42. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的介貝類水產動物(大閘蟹)。持證人須備存有關當局簽發且獲食物環境衛生署署長認可的衛生證明書，以證明所出售的大閘蟹適合食用。上述衛生證明書包括由出口國家有關當局簽發的衛生證明書、漁農自然護理署發出的證明書，或食物環境衛生署署長認可的其他證明書。如衛生督察提出要求，持證人須出示衛生證明書副本，以供查閱。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、介貝類水產動物(大閘蟹)的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
43. 介貝類水產動物(大閘蟹)由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，並以合適的安全溫度保存。

VII. 網上售賣非瓶裝飲料的附加持證條件

44. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的非瓶裝飲料。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、非瓶裝飲料的描述和數量、以及供應商的商號和地址。

45. 非瓶裝飲料由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，如屬鮮榨果汁或冷凍飲料，溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏 0 度至 4 度之間。
46. 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

VIII. 網上售賣預先包裝切開的水果的附加持證條件

47. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝切開的水果。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝切開的水果的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
48. 預先包裝切開的水果由供應店(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏 0 度至 4 度之間。

IX. 網上售賣原廠盛杯及包裹物料包裝的冰凍甜點的附加持證條件

49. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點的描述和數量、以及供應商的商號和地址。

50. 以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點由供應商(持牌冰凍甜點製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。

X. 網上售賣奶類及 / 或奶類飲品的附加持證條件

51. 只准售賣由持牌奶品廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的奶類及 / 或奶類飲品。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、奶類及 / 或奶類飲品的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
52. 奶類及 / 或奶類飲品由供應商(持牌奶品廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏 0 度至 4 度之間。

XI. 網上售賣預先包裝燒味及滷味的附加持證條件

53. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝*燒味及*滷味。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝*燒味及*滷味的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
54. 預先包裝*燒味及*滷味由供應商(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生。

* 將不適用刪去

XII. 網上售賣預先包裝的壽司及／或刺身的附加持證條件

55. 只准售賣由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的已預製及預先包裝壽司及／或刺身。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝壽司及／或刺身的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
56. 所有預先包裝壽司及／或刺身須加上“此日期或之前食用”標籤，並由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染。無論如何不得干擾預先包裝壽司及／或刺身的包裹物、容器或標籤食用期限。
57. 預先包裝壽司及／或刺身由供應商(持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，並與其他食物分隔開。
58. 預先包裝冷藏刺身由供應商(持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷藏溫度保持在攝氏零下 18 度以下，並與其他食物分隔開。
(適用於售賣冷藏食物)

XIII. 網上售賣預先包裝供不經烹煮而食用的蠔的附加持證條件

59. 所有在網站或網上平台帳戶陳列出售的供不經烹煮而食用的蠔須以中文或英文註明供應來源或來源地。
60. 只准售賣由持牌食物製造廠／合法來源及／或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝供不經烹煮而食用的蠔。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝供不經烹煮而食用的蠔的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
61. 所有預先包裝供不經烹煮而食用的蠔須加上“此日期或之前食用”標籤，並由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染。無論如何不得干擾預先包裝供不經烹煮而食用的蠔的包裹物、容器或標籤食用期限。

62. 預先包裝供不經烹煮而食用的蠔由供應店(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，並與其他食物分隔開。

XIV. 網上售賣預先包裝供不經烹煮而食用的肉類的附加持證條件

63. 只准售賣由持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源供應的預先包裝供不經烹煮而食用的肉類。倘衛生督察或獲書面授權的公職人員要求查閱食物來源證明文件，即須立即出示有關文件，以供查核。有關文件須保留至少 60 天，文件上須註明日期、預先包裝供不經烹煮而食用的肉類的描述和數量、以及供應商的商號和地址。
64. 所有預先包裝供不經烹煮而食用的肉類須加上“此日期或之前食用”標籤，並由供應商交付顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染。無論如何不得干擾預先包裝供不經烹煮而食用的肉類的包裹物、容器或標籤食用期限。
65. 預先包裝供不經烹煮而食用的肉類由供應店(持牌食物製造廠 / 合法來源及 / 或食物環境衛生署署長認可的其他來源)運送給顧客期間，須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間，並與其他食物分隔開。

特定持證條件

1. -- 20. (不適用)