

受限制食物售卖许可证

(网上售卖受限制食物) 申请指南

食物环境卫生署

(2022 年 10 月版)

申请受限制食物售卖许可证 (网上售卖受限制食物)

根据《食物业规例》(第 132X 章)(《规例》)的规定，任何人如有意售卖或要约出售《规例》附表 2 订明的任何限制出售食物，必须在开业前申领适用于售卖相关类别受限制食物的许可证。

2. 有关的受限制食物售卖许可证(网上售卖受限制食物)可让从认可供货商取得受限制食物的营业者通过互联网(例如网站或网上平台账户)售卖受限制食物(例如预先包装的新鲜、冷冻、冷藏或深度冷藏肉类或鱼类等)，但经营者不可在业务处所处理(如切割、切片、包装或包裹等)或贮存该等供作出售的食物。

3. 领有相关食物业牌照或许可证的食物业处所，如同时透过网上销售获食物环境卫生署(食环署)批准售卖受限制的食物，经营者必须遵守有关牌照或许可证就网上销售的持牌条件，而毋须为已取得准许售卖的食物另行申领网上售卖受限制食物许可证。

申请许可证应注意的地方

4. 在提交许可证申请前，申请人应注意下列事项：

- 如在网上(例如通过网站或网上平台账户)售卖不同类的受限制食物，应就各类受限制食物分别申领受限制食物售卖许可证(网上售卖受限制食物)；
- 经营者如在进行网上售卖业务的处所内配制、包装、贮存受限制食物，或展示受限制食物以供出售等，或须按《规例》申领受限制食物售卖许可证或适用类别的食物业牌照；
- 在拣选业务处所时，申请人须注意，经营食物业处所的土地用途应符合食物环境卫生署(食环署)、其他政府部门及有关主管当局按其所执行法例订立的规定。因此，申请人务须尽早查阅下列文件，包括：(1)政府租契、(2)楼宇入住许可证，以及(3)法定图则。如有需要，食环署会把有关申请转介其他相关部门，例如地政总署，以征询意见；

- 香港房屋委员会(房委会)的公共屋邨 / 临时居所单位，以及房委会“居者有其屋计划” / “租者置其屋计划”楼宇的处所，只可作住宅用途，食环署不会接受在该等处所经营食物业的申请；
- 在申请所涉处所以网上形式出售受限制食物，当中如有直接在申请处所为顾客提供服务(如派送优惠券)及 / 或商品(如派送纪念品 / 不可食用的食物样品)，食环署会把有关申请转介规划署，以征询意见；以及
- 申请人在申请期间如欲更改业务地址，须重新向食环署提交申请书及证明文件。

申请手续

5. 应采用标准申请表格(FEHB 95B)向食环署相关的牌照办事处提出申请。本署各区牌照办事处的联络数据，見附錄 I。
6. 填妥的标准申请表格应载有下列资料：
 - (a) 所申領受限制食物售卖许可证的類別；
 - (b) 申请人的姓名、通讯地址、电话号码及身份证号码；倘以公司名义申请，则填报公司名称和地址，以及执行董事及获授权人的姓名和住址；
 - (c) 供顾客订购食物的网站或网上平台帐户资料；
 - (d) 向公司注册处登记进行网上售卖业务的处所地址；填妥的申请表格，须连同有关的商业登记证副本一并递交；
 - (e) 受限制食物供货商的数据；以及
 - (f) 供货商交付受限制食物予顾客的方式；
7. 申请表格必须由申请人签署；如以公司名义申请，则由公司的授

权代表签署。许可证的签发对象可为个人，或与申请表格上指明网站 / 网上平台帐户及业务地址相关的公司。如已就某网站 / 网上平台帐户或业务地址发出许可证，以供网上售卖某一类别的受限制食物，本署不会接受在同一网站 / 网上平台帐户或业务地址进行同类别受限制食物网上销售的许可证申请。不过，如申请人能证明是在其单独控制的业务处所内进行网上销售食物业务，本署可受理其在同一业务地址经不同网站或网上平台帐户售卖同类别受限制食物的许可证申请。换言之，同一名申请人可就同一商业登记证之下登记的业务处所申请多个许可证，以在同一业务地址透过不同网站 / 网上平台帐户售卖同类别的受限制食物。

8. 申请人在领得许可证前，不应于网上售卖受限制食物，否则会遭检控。

处理发证申请和通知申请人发证条件

9. 牌照办事处的助理秘书(其他牌照)会认收申请表，并书面通知申请人卫生督察(牌照)视察有关处所的日期和时间。在视察完成后，助理秘书(其他牌照)会详列各项发证及持证条件，以书面方式通知申请人。申请人必须遵行有关的条件，才可获发许可证。

遵办发证条件通知和签发许可证

10. 申请人在遵行各项发证条件后，应立即书面通知相关的牌照办事处。卫生督察(牌照)会前往有关处所视察查证，并报告各项发证条件是否均已遵办。

11. 经高级卫生督察(牌照)再证实各项发证条件均已遵办后，发证当局便会签发许可证，并书面通知申请人缴费和领取许可证。申请人在获发许可证后，须时刻遵行所有发证及持证条件。

发证条件尚未遵办

12. 倘申请人在卫生督察(牌照)前往有关处所视察查证后，仍未完全履行发证条件，助理秘书(其他牌照)会书面通知申请人各项尚未符合

的发证条件，以便及早遵办，并提示申请人在履行这些条件后，再行通知牌照办事处。

13. 倘牌照办事处并无收到申请人遵办发证条件的通知，卫生督察(牌照)会在发出发证条件通知书后三个月内再到有关处所视察一次，以查看申请进展。其后，助理秘书只会每三个月向申请人发出提示函，劝喻申请人尽快履行所有发证条件，以便获发许可证。

发证条件的遵办期限

14. 申请人除非能证明有不能合理控制的因素以致延误遵行发证条件，否则必须在发证条件通知书发出 12 个月内履行所有发证条件。如在上述期限届满时，发证条件仍未完全遵办，申请会作撤销论。

标准发证及持证条件

15. 网上常见售卖的受限制食物(预先包装的新鲜 / 冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏肉类；预先包装的冷藏及 / 或进口冰鲜家禽；预先包装的新鲜 / 冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏鱼；预先包装的冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物；以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点；预先包装供不经烹煮而食用的蚝；预先包装的寿司及 / 或刺身；以及介贝类水产动物(大闸蟹))适用的标准发证及持证条件，见附錄 II。

16. 请注意，食环署可按每宗个案的各别情况、实际业务情形及经营模式，施加特订的发证及持证条件，要求申请人遵办。

查询

17. 申请人如对发证及持证条件有不明白之处，或对发证事宜有任何疑问，可来电或亲自向负责该宗申请的卫生督察(牌照)查询。有关牌照办事处的地址及电话号码数据，见附錄 I。

重要告示

申请人及其雇员、代理人和承办商在申请牌照或与政府部门进行任何事务来往时，不得向任何政府人员提供《防止贿赂条例》(第 201 章)所界定的利益。

食环署各区牌照办事处

港岛及离岛区牌照办事处

香港湾仔轩尼诗道 225 号

駱克道市政大厦 8 樓

电话：2879 5738

传真：2507 2964

九龍区牌照办事处

九龍深水埗基隆街 333 号

北河街市政大厦 4 樓

电话：2729 1632

传真：3146 5319

新界区牌照办事处

新界大埔乡事会街 8 号

大埔综合大厦 4 樓

电话：3183 9226

传真：2606 3350

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售预先包装的*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类
而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类，须由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源预制、预先包装和供应，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类，例如切割、切片、包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售预先包装*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料, 以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物:
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码;
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别; 以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 只准售卖由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的预先包装*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件, 即须立即出示有关文件, 以供查核。有关文件须保留至少 60 天, 文件上须注明日期、预先包装*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
5. 如转换或新增供货商, 必须立即通知食物环境卫生署署长, 并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
6. 所有预先包装*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类须由供货商交付顾客, 而原有的包装须完整无缺, 且不曾受污染或干扰。
7. 不得在业务处所内贮存或处理*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类, 例如切割、切片、包装或包裹等。
8. 预先包装新鲜肉类由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间, 须确保运送过程时刻保持卫生, 冷冻温度保持在摄氏 10 度或以下。
9. 预先包装冷冻(冰鲜)肉类由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间, 须确保运送过程时刻保持卫生, 冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间。

10. 预先包装冷藏肉类由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间, 须确保运送过程时刻保持卫生, 冷冻温度保持在摄氏 0 度以下。

11. 用于运送预先包装*新鲜及*冷冻(冰鲜)及*冷藏肉类的设备, 每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。

12. 不得把冷冻(冰鲜)或冷藏肉类作新鲜肉类售卖或要约出售。
[任何人违反上述持证条件, 其许可证可被实时取消。如在取消许可证的决定作出后向相关的上诉委员会提出上诉, 食物环境卫生署署长可因应个案的相关情况, 衡量是否暂缓执行上诉所关乎的实时取消许可证的决定。]

13. 不得把冷藏肉类作冷冻(冰鲜)肉类售卖或要约出售。
[任何人违反上述持证条件, 其许可证可被实时取消。如在取消许可证的决定作出后向相关的上诉委员会提出上诉, 食物环境卫生署署长可因应个案的相关情况, 衡量是否暂缓执行上诉所关乎的实时取消许可证的决定。]

* 将不适用删去

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售预先包装的冷藏及 / 或进口冰鲜家禽
而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关的食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏，须由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源预制、预先包装和供应，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏，例如解冻、切割、起骨、包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售预先包装冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料，以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物：
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码；
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别；以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 只准售卖由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的预先包装冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件，即须立即出示有关文件，以供查核。有关文件须保留至少 60 天，文件上须注明日期、冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
5. 如转换或新增供货商，必须立即通知食物环境卫生署署长，并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
6. 所有预先包装冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏须由供货商交付顾客，而原有的包装须完整无缺，且不曾受污染或干扰。
7. 不得在业务处所内贮存或处理冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏，例如解冻、切割、起骨、包装或包裹等。
8. 预先包装进口冰鲜家禽屠体和什脏由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间，须确保运送过程时刻保持卫生，冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间，而且在任何情况下都不得超过摄氏 8 度。
9. 预先包装冷藏家禽屠体和什脏由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间，须确保运送过程时刻保持卫生，冷冻温度保持在摄氏 0 度以下。

10. 用于运送预先包装冷藏及 / 或进口冰鲜家禽屠体和什脏的设备，每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。
11. 不得把冷藏及 / 或冰鲜家禽作新鲜家禽出售或要约出售。
[任何人违反上述持证条件，其许可证可被实时取消。如在取消许可证的决定作出后向相关的上诉委员会提出上诉，食物环境卫生署署长可因应个案的相关情况，衡量是否暂缓执行上诉所关乎的实时取消许可证的决定。]
12. 不得把冷藏家禽作冰鲜家禽售卖或要约出售。
[任何人违反上述持证条件，其许可证可被实时取消。如在取消许可证的决定作出后向相关的上诉委员会提出上诉，食物环境卫生署署长可因应个案的相关情况，衡量是否暂缓执行上诉所关乎的实时取消许可证的决定。]

特订持证条件

售卖进口冰鲜家禽屠体和什脏

1. 进口冰鲜家禽须预先包装，按照《食物及药物(成分组合及卷标)规例》(第 132 章，附属法例)加上标签，并以原有完整无缺的预先包装形式出售，有关包装不得曾受污染或篡改。

运送进口冰鲜家禽屠体及什脏

2. 倘进行任何涉及把进口冰鲜家禽屠体和什脏分销至其他零售店铺的业务，有关人士须使用获食物环境卫生署署长书面批准的货车或其他工具运送进口冰鲜家禽屠体和什脏。
3. 须使用有密封式载货车厢的货车，运送进口冰鲜家禽的屠体及什脏。载货车厢须有冷冻装置，冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间，而且在任何情况下都不得超过摄氏 8 度。
4. 载货车厢的内壁必须平滑和不透水，以方便清洁。

5. 载货车厢内须有悬挂横条及 / 或金属或塑料容器，以便在运送时将进口冰鲜家禽的屠体与什脏分开存放。
6. 货车须安装量度温度的仪器，以便在运行图表上持续记录运送过程中载货车厢的温度。
7. 须在车外安装温度计，使司机可容易监察载货车厢内的温度。

运送进口冰鲜家禽屠体及什脏车辆

8. 获准用作运送进口冰鲜家禽的屠体及什脏的货车载货车厢必须保持清洁，没有垃圾、污垢或其他污染物，并须在装货前及卸货后清洁和消毒，或在卫生督察级人员要求时清洁和消毒。
9. 载货车厢只可用作运送进口冰鲜家禽的屠体及什脏，不得用作运送任何活家禽或其他商品。
10. 进口冰鲜家禽的屠体及什脏在载货车厢内须保持卫生，冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间，而且在任何情况下都不得超过摄氏 8 度。这项关于贮存温度规定的适用范围包括家禽的任何部分。
11. 除装卸食物外，运送进口冰鲜家禽的屠体及什脏的货车载货车厢的所有门窗必须妥为关闭。当载货车厢载有进口冰鲜家禽的屠体及什脏时，车厢的冷冻装置必须一直保持运作。
12. 除为装卸食物或清洁、消毒及维修保养载货车厢外，任何人不得留在载货车厢内。
13. 载货车厢内的冷冻装置及温度计，必须经常保持性能良好。

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售预先包装的新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼
而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼，须由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源预制、预先包装和供应，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼，例如切割、加工、包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售预先包装新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料，以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物：
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码；
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别；以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 只准售卖由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的预先包装新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件，即须立即出示有关文件，以供查核。有关文件须保留至少 60 天，文件上须注明日期、预先包装新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
5. 如转换或新增供货商，必须立即通知食物环境卫生署署长，并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
6. 所有预先包装新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼须由供货商交付顾客，而原有的包装须完整无缺，且不曾受污染或干扰。
7. 不得在业务处所内贮存或处理新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼，例如切割、加工、包装或包裹等。
8. 预先包装新鲜 / 冷冻(冰鲜)鱼由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间，须确保运送过程时刻保持卫生，冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间。
9. 预先包装冷藏鱼由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间，须确保运送过程时刻保持卫生，冷冻温度保持在摄氏 0 度以下。

10. 用于运送预先包装新鲜 / 冷冻(冰鲜) / 冷藏鱼的设备，每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售预先包装的冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物，须由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源预制、预先包装和供应，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物，例如解冻、切割、去壳、包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售预先包装冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料, 以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物:
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码;
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别; 以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 只准售卖由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的预先包装冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件, 即须立即出示有关文件, 以供查核。有关文件须保留至少 60 天, 文件上须注明日期、预先包装冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
5. 如转换或新增供货商, 必须立即通知食物环境卫生署署长, 并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
6. 所有预先包装冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物须由供货商交付顾客, 而原有的包装须完整无缺, 且不曾受污染或干扰。
7. 不得在业务处所内贮存或处理冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物, 例如解冻、切割、去壳、包装或包裹等。
8. 预先包装冷冻(冰鲜)介贝类水产动物由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间, 须确保运送过程时刻保持卫生, 冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间。
9. 预先包装冷藏介贝类水产动物由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间, 须确保运送过程时刻保持卫生, 冷冻温度保持在摄氏 0 度以下。

10. 用于运送预先包装冷冻(冰鲜)及 / 或冷藏介贝类水产动物的设备，每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。
-

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售原厂盛杯及包裹物料包装的冰冻甜点
而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关的食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点，须由持牌冰冻甜点制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点，例如包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料，以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物：
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码；
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别；以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 只准售卖由持牌冰冻甜点制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件，即须立即出示有关文件，以供查核。有关文件须保留至少 60 天，文件上须注明日期、以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
5. 如转换或新增供货商，必须立即通知食物环境卫生署署长，并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
6. 所有以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点须由供货商交付顾客，而原有的包装须完整无缺，且不曾受污染或干扰。
7. 不得在业务处所内贮存或处理以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点，例如包装或包裹等。
8. 以原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点由供货商(持牌冰冻甜点制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间，须确保运送过程时刻保持卫生，冷冻温度保持在摄氏零下 2 度或以下。
9. 用于运送原厂盛杯及包裹物盛载的冰冻甜点的设备，每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售预先包装供不经烹煮而食用的蚝
而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关的食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的供不经烹煮而食用的蚝，须由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源所供应，并为已预制、预先包装及已加上“此日期或之前食用”标签，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理供不经烹煮而食用的蚝，例如去壳、包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售预先包装供不经烹煮而食用的蚝，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料，以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物：
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码；
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别；以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 所有在网站或网上平台账户陈列出售的供不经烹煮而食用的蚝须以中文或英文注明供应来源或来源地。
5. 只准售卖由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的预先包装供不经烹煮而食用的蚝。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件，即须立即出示有关文件，以供查核。有关文件须保留至少 60 天，文件上须注明日期、预先包装供不经烹煮而食用的蚝的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
6. 如转换或新增供货商，必须立即通知食物环境卫生署署长，并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
7. 所有预先包装供不经烹煮而食用的蚝须加上“此日期或之前食用”标签，并由供货商交付顾客，而原有的包装须完整无缺，且不曾受污染。无论如何不得干扰预先包装供不经烹煮而食用的蚝的包裹物、容器或标签食用期限。
8. 不得在业务处所内贮存或处理供不经烹煮而食用的蚝，例如去壳、包装或包裹等。
9. 预先包装供不经烹煮而食用的蚝由供应店(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间，须确保运送过程时刻保持卫生，冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间，并与其他食物分隔开。
10. 用于运送预先包装供不经烹煮而食用的蚝的设备，每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售预先包装的寿司及 / 或刺身
而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关的食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的寿司及 / 或刺身，须由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源所供应，并为已预制、预先包装及已加上“此日期或之前食用”标签，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理寿司及 / 或刺身，例如配制、切割、包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售已预制及预先包装寿司及 / 或刺身，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料，以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物：
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码；
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别；以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 只准售卖由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的已预制及预先包装寿司及 / 或刺身。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件，即须立即出示有关文件，以供查核。有关文件须保留至少 60 天，文件上须注明日期、预先包装寿司及 / 或刺身的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
5. 如转换或新增供货商，必须立即通知食物环境卫生署署长，并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
6. 所有预先包装寿司及 / 或刺身须加上“此日期或之前食用”标签，并由供货商交付顾客，而原有的包装须完整无缺，且不曾受污染。无论如何不得干扰预先包装寿司及 / 或刺身的包裹物、容器或标签食用期限。
7. 不得在业务处所内贮存或处理寿司及 / 或刺身，例如配制、切割、包装或包裹等。
8. 预先包装寿司及 / 或刺身由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间，须确保运送过程时刻保持卫生，冷冻温度保持在摄氏 0 度至 4 度之间，并与其他食物分隔开。

9. 用于运送预先包装寿司及 / 或刺身的设备，每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。

受限制食物售卖许可证

(网上售卖或要约出售介贝类水产动物(大闸蟹) 而不涉及在业务处所内处理及贮存售卖食物)

重要事项

如持证人在业务处所内经营《食物业规例》(第 132X 章)订明的任何食物业或售卖受限制食物，须领有食物环境卫生署签发的相关食物业牌照或受限制食物售卖许可证。

在获发许可证后，持证人仍须遵行其他政府部门订立或可能订立的任何条件及规定。

标准发证条件

1. 所有透过网站或网上平台账户售卖或要约出售的介贝类水产动物(大闸蟹)，须由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应，且备有证明文件。申请人须向食物环境卫生署署长提交证明文件，以供存盘。
2. 申请许可证的处所没有用作贮存或处理介贝类水产动物(大闸蟹)，例如切割、去壳、包装或包裹等。

标准持证条件

1. 许可证只适用于在证上指明的网站或网上平台账户售卖或要约出售介贝类水产动物(大闸蟹)，而该网站或网上平台账户须由持证人营运。
2. 持证人如在许可证指明的网站或网上平台账户展示受限制食物，以售卖或要约出售该等食物，有关食物的描述须与许可证批注的受限制食物的描述相符。

3. 持证人必须在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上(不包括在传媒上刊登的宣传资料)清晰展示许可证的下列资料, 以示获得食物环境卫生署署长批准在该网站或网上平台账户售卖或要约出售有关的受限制食物:
 - (i) 获发许可证的类别及许可证号码;
 - (ii) 获许可售卖的受限制食物的类别; 以及
 - (iii) 持证处所的业务地址(统称为「资料」)。

持证人或可在网站或网上平台账户的主页及宣传印刷品上适当地提供取得该等数据的途径(例如超链接及二维码)。

4. 只准售卖由持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源供应的介贝类水产动物(大闸蟹)。倘卫生督察或获书面授权的公职人员要求查阅食物来源证明文件, 包括出口国家有关当局签发并获食物环境卫生署署长认可的卫生证明书以证明有关大闸蟹适合食用, 即须立即出示有关文件, 以供查核。有关文件须保留至少 60 天, 文件上须注明日期、介贝类水产动物(大闸蟹)的描述和数量、以及供货商的商号和地址。
5. 如转换或新增供货商, 必须立即通知食物环境卫生署署长, 并必须提交由新供货商发出的书面证明文件。
6. 所有介贝类水产动物(大闸蟹)须由供货商交付顾客, 而原有的包装须完整无缺, 且不曾受污染或干扰。
7. 不得在业务处所内贮存或处理介贝类水产动物(大闸蟹), 例如切割、去壳、包装或包裹等。
8. 介贝类水产动物(大闸蟹)由供货商(持牌食物制造厂 / 合法来源及 / 或食物环境卫生署署长认可的其他来源)运送给顾客期间, 须确保运送过程时刻保持卫生, 并以合适的温度保存。
9. 用于运送介贝类水产动物(大闸蟹)的设备, 每日最少须以水及抗菌清洁剂清洗一次。