

序言

《食物卫生守则》（下称“守则”）是香港特别行政区政府出版的第一份有关食物卫生的守则，也是特别为食物业经营者及食物环境卫生署（食物业处所的发牌当局）的执法人员而编制的。守则旨在帮助业内人士明白如何达到当局根据香港法例第 132 章《公众卫生及市政条例》第 56 条订定的标准和目标，并协助执法人员评定食肆是否符合这些标准和目标，从而在诠释和执行这些标准时采用更一致的准则。

本署在编订守则时，参考了澳洲及新西兰食物管理局（Food Standards Australia New Zealand）、加拿大食品检验系统推行小组（Canadian Food Inspection System Implementation Group），以及美国食品及药物管理局（United States Food and Drug Administration）所出版的同类守则。

本署会不时修订守则的内容，并会视乎修订的幅度来决定发行增补篇还是新的版本。我们会把最新的版本上载本署网页（网址：<http://www.info.gov.hk/fehd>）。团体和个别人士如有意见或建议，欢迎以邮寄、传真或电邮方式送交下述地址：

香港金钟道 66 号
金钟道政府合署 45 楼
食物环境卫生署总部科牌照组
传真号码：2530 1368
电邮地址：foodhygienecode@fehd.gov.hk
查询电话：2867 5580；2867 5074

食物环境卫生署

2021 年 11 月

目录

	页 数
序 言	I
目 录	II
 第一章 引言	
1.1 目的	1
1.2 适用范围	1
1.3 定义	2
 第二章 食物业处所的一般设计和建造	
2.1 食物业处所牌照	4
2.2 设计	4
2.3 厨房及食物室	5
2.4 墙壁及天花板	5
2.5 地面	6
2.6 地面排水渠口	6
2.7 食水供应	7
2.8 洗手设施	7
2.9 碗碟洗涤设施	8
2.10 厕所设施	8
2.11 处置污水及废水	9
2.12 隔油池	9
2.13 贮存废物	10
2.14 通风系统	11
2.15 设备	12
2.16 照明系统	13

第三章 食物业处所、设备及用具的清洁、消毒和保养

3.1	处所及有关设施	14
3.1.1	处所(食物室及厨房除外)	14
3.1.2	厨房及食物室	16
3.1.3	供水	17
3.1.4	洗手设施	18
3.1.5	碗碟洗涤设施	18
3.1.6	厕所设施	19
3.1.7	排污设备及水管装置	21
3.1.8	隔油池	21
3.1.9	废物的贮存及处理	22
3.1.10	厨房及食物室的通风系统	22
3.1.11	食肆及工厂食堂的通风系统	23
3.2	设备、用具及布质用品	24
3.2.1	设备及用具	24
3.2.2	布质用品	28
3.3	防治虫鼠	30
3.3.1	虫鼠出没的迹象	30
3.3.2	防治虫鼠侵扰	30

第四章 食物的安全处理

4.1	食物来源	33
4.1.1	认可来源	33
4.1.2	禁售的食物	35
4.2	接收食物	35
4.2.1	检查食物	35
4.2.2	产品识别	36
4.3	贮存食物	36

4.4	处理食物	38
4.4.1	解冻食物	38
4.4.2	烹煮食物	38
4.4.3	热存食物	39
4.4.4	冷却已煮熟的食物	39
4.4.5	翻热食物	40
4.4.6	防止食物受污染	41
4.5	陈列及端送食物	41
4.6	利用时间来控制食物安全	44
4.7	包装食物	45
4.8	运送食物	45
4.9	弃置食物	46
4.10	使用煎炸油	47

第五章 个人健康与卫生及员工培训

5.1	个人健康与疾病	48
5.1.1	损伤	48
5.2	个人卫生	49
5.2.1	个人习惯	51
5.3	食物处理人员的培训	52
5.3.1	意识与责任	52
5.3.2	培训计划	52
5.3.3	监管	53

第六章 其他

6.1	经批准的设计	54
6.1.1	更改经批准的设计图则	54
6.2	扩展营业范围及使用露天地方的限制	55

6.2.1	扩展营业范围	55
6.2.2	使用露天地方的限制	56
6.3	饲养活海鱼及 / 或介贝类水产动物的海水水质	56
6.3.1	水质管制	56
6.3.2	鱼缸水的过滤及消毒设施	56
6.4	禁止食物业处所内有动物	58
6.5	供顾客使用的餐巾	59
6.6	预防禽流感传播	59
6.7	在售卖活家禽的新鲜粮食店或街市摊档售卖内地进口冰鲜鸡	63
6.8	售卖进口冰鲜肉类	64
6.9	烧味卤味陈列柜的保养	65
6.9.1	玻璃间板	65
6.9.2	贮存或出售烧味和卤味的营业装置	65
6.9.3	获准在烧味及卤味店售卖的其他食物	65
6.9.4	获准在烧味及卤味店贮存鲜肉	65
6.10	持牌人须展示牌照及告示	66
6.11	备存视察记录	66
6.12	自行检查清单	66
6.13	在餐牌上就高风险食物向消费者作出食用忠告	66

附件

附件 I	建议进行的清洁工作	68
附件 II	供饲养活海鱼及 / 或介贝类水产动物的水的过滤及消毒 设备维修记录	69
附件 III	食物业处所自行检查清单	70
附件 IV	食物业处所预防严重急性呼吸系统综合症的重要措施	71

附录：参考数据

附录 I	如何阅读食物标签	73
------	----------------	----

附录 II	如何选择及使用食物温度计	74
附录 III	食物或饮品供应器及餐饮用具洗涤机设计指引	78
附录 IV	预防细菌性食物中毒的基本原则	81
附录 V	香港常见及重要的食物中毒类别	85

第一章

引言

1.1 目的

本守则旨在提供一套标准规则，帮助食物业界更有效地遵守香港法例第 132 章《公共卫生及市政条例》及其附属法例所订明的各项食物规例，以及采用正确的方法，提高业界的食物卫生及食物安全水平。本守则亦在应用和遵守有关的规例方面，为食物环境卫生署的执法人员和从事食物业的人士，提供一套全面和通用的建议和指引，务求有关各方在诠释及应用食物规例时有更一致的准则。

编订本守则的目的，绝非用作取代食物规例或施加于个别牌照的发牌或持牌条件。守则本身并非一份独立文件；相反，本守则与各食物规例、适用的发牌及持牌条件相辅相成。如能参照守则的内容，业界在遵守食物规例方面理应较为容易，而执法人员所采用的标准也可更趋一致。此外，本守则亦非一份刻板或一成不变的文件；当局无意利用本守则来规定食物业必须采用什么方法以符合有关规例、发牌或持牌条件。食物业人士可向执法人员证明他们采用其他方法，也可达到本守则所载的目的。此外，即使食物业人士没有遵守本守则的任何规定，也不会单单因此而要在任何种类的刑事法律程序中负有法律责任。不过，无论是民事或刑事法律程序，包括就香港法例第 132 章《公共卫生及市政条例》所订罪行而进行的法律诉讼，任何一方均可依赖上述没有遵守本守则的事实，作为确定或否定法律程序中所争议的法律程序。

1.2 适用范围

本守则适用于根据《食物业规例》、《奶业规例》及《冰冻甜点规例》必须领牌的所有食物业处所，包括但不限于：

- (a) 食肆；
- (b) 工厂食堂；
- (c) 食物制造厂；
- (d) 奶品厂；
- (e) 冰冻甜点制造厂；
- (f) 烧味及卤味店；
- (g) 新鲜粮食店；
- (h) 冻房；以及
- (i) 综合食物店。

1.3 定义

守则内常用词汇的定义如下：

清洁	没有污垢、尘埃、油脂、废物、食物残渣，也没有肉眼可见的其他异物和难闻的气味。
污染	食物所处的状况会容许： (a) 接触到异物，包括尘埃、污垢、化学品及虫鼠等，或 (b) 有致病的微生物或寄生虫出现或繁殖，或 (c) 有毒素出现或产生。
交叉污染	微生物或污染物由一种食物(通常是未经烹煮的食物)传给另一种食物，传染途径是直接由一种食物接触另一种食物，或是间接由双手或设备传给食物。
设备	用作贮存、处理、烹煮和清洁食物的器具、用具、容器、机器、工具或装置。
会与食物接触的表面	食物业处所内会与食物接触的表面。
食物处理人员	在食物业从事处理食物或处理会接触到食物的设备或用具的人。
食物业处所	用作供应、配制、加工、处理、贮存、包装、陈列、端送食物或出售食物以供人食用的任何地方。
未加掩盖的食物	未经烹煮的易腐坏食物，以及并非盛载于容器内，以防受到污染的食物。

病原体	致病的微生物。
虫鼠	可能污染食物或污染会与食物接触的表面的任何动物或昆虫，包括老鼠、蟑螂及苍蝇。
可饮用的	适宜人类饮用或服食。
有潜在危害的食物	须受温度控制的食物，以免食物内可能存在的病原微生物繁殖或产生毒素。
家禽	通常用作供人食用的饲养禽鸟(鸡、鸭、鹅、鹌鹑等)，不论是活的或是死去的。
即食食物	食物可在出售时实时食用。这些食物可以是未经烹煮或已经煮熟、烫热或冰冻，但无须经过加热处理便可食用。
垃圾	并非由水排放到污水处理系统的固体废物。
消毒	利用热力及 / 或化学品消灭微生物，包括病原体。
不当的温度控制	有潜在危害的食物长时间在没有适当温度控制的情况下贮存、陈列或运送。
用具	用作处理、配制、加工、包装、陈列、端送、调配、贮存、盛载或进食食物的物品、容器或设备。
通风系统	抽入或排出空气的机械、电动或机械兼电动系统，亦指空气调节机。

第二章

食物业处所的一般设计和建造

2.1 食物业处所牌照

《食物业规例》、《奶业规例》及《冰冻甜点规例》规定，上文第 1.2 段所述的食物业处所经营者，必须获食物环境卫生署发牌后，才可营业。要获发牌照，申请人必须履行卫生、消防及楼宇安全的发牌条件。

备注： (1) **《食物业规例》第 31(1)条**规定，未领有牌照便经营上文第 1.2 段所述的食物行业，即属违法。

(2) **《奶业规例》第 14 条**规定，未领有牌照便经营奶品厂，即属违法。

(3) **《冰冻甜点规例》第 17 条**规定，未领有牌照便制造冰冻甜点，即属违法。

2.2 设计

- (a) 食物业处所须妥为设计和建造，使处所能：
 - (i) 切合其应该进行的活动的需要；
 - (ii) 提供足够地方配制食物及摆放其他辅助设施和设备；
 - (iii) 减少食物受污染的机会；
 - (iv) 方便进行清洁、消毒及维修；
 - (v) 防止虫鼠进入或匿藏；
 - (vi) 隔除尘埃、污垢、油烟、烟雾或其他污染物；以及
 - (vii) 为员工及客人提供安全的环境。

- (b) 食物业处所须妥为设计，确保：
 - (i) 食物流程尽量为单一方向(即接收→贮存→配制→包装 / 端送→运送→零售)；
 - (ii) 有足够地方供配制和贮存食物、洗涤碗碟、贮存设备 / 用具，以及安装卫生设备；
 - (iii) 传送食物或清洁的餐具时无须经过露天地方或天井；
 - (iv) 与食物室用途不相符的地方(例如衣帽间或厕所)，须与食物室完全分隔开；以及
 - (v) 顾客上厕所时无须经过食物室。

理 据

如食物业处所妥为设计和建造，员工便无须不必要地走动或经常移动食物，从而减少食物受污染的机会，亦可避免在非常接近处理食物或设备的地方，出现不符合卫生的情况。

2.3 厨房及食物室

厨房及食物室的最低限度面积

每间食肆及工厂食堂的厨房、食物配制室及碗碟洗涤室的总面积，不得少于《食物业规例》附表 4(适用于 1974 年 2 月 1 日前批出牌照)或附表 5(适用于 1974 年 2 月 1 日至 2010 年 7 月 31 日批出牌照)或附表 5A(适用于 2010 年 8 月 1 日或之后批出牌照)的标准。一般原则是食物业处所的总面积愈大，配制食物所需的地方便愈多。

理 据

食物业处所须根据顾客人数，拨出足够地方配制食物，才能确保以有效和合乎卫生的方法配制食物。厨房或食物室的面积太小，便会过分挤迫，配制食物时或会不符合卫生规定，增加食物受污染的机会。

2.4 墙壁及天花板

(a) 墙壁

- (i) 墙壁的设计和建造，须能容易保持清洁，并不会让虫鼠匿藏。
- (ii) 厨房及食物室的墙壁和间隔物的表面，须以光滑、不吸水、耐用和易洁的物料(例如光面砖片或不锈钢)铺至不少于 2 米高。其余表面可扫上石灰或髹上油漆。墙脚、间隔物底部与地面连接处须成内弯形(即须圆滑)。

(b) 天花板

天花板须为无缝的构造，没有空隙或接缝。虽然天花板未必需要经常清洁，但表面部分应易于清洁。厨房及食物室的天花板应扫上石灰或髹上油漆。

(c) 天花饰板

食物室的天花饰板表面须铺上光滑、容易清洁和不透水的物料。天花饰板上方须设孔口，方便清洁及检查是否有虫鼠出没。厨房应避免安装天花饰板。

理据

墙壁和天花板的表面铺上耐用、不透水和易洁的物料，方便清洁。

2.5 地面

(a) 厨房及食物室的地面：

- (i) 须铺上防滑、浅色、不吸水、易洁和耐用的物料(例如纸皮石)；
- (ii) 与墙脚的连接处须成内弯形；以及
- (iii) 须向排水渠口倾斜。

(b) 食物室、食物贮存地方、厕所及其他湿滑地方不得铺设用吸水物料制成的地毯或地席，亦不得使用踏脚板。

理据

不吸水物料可防止吸收水分和油脂。地面要有适当的斜度让多余的水排走，避免积水。妥为建造的地面较易清洁和消毒。上述措施均能减低食物受环境污染的风险。

2.6 地面排水渠口

厨房及食物室内的地面排水渠口须：

- (a) 妥为建造，以防止废水积聚；
- (b) 容易触及，方便清洁和清理堵塞物；以及
- (c) 装有气隔和通风管，并连接至适当的排水系统。

理据

食物业处所地面积聚废水，会增加食物受污染的风险。妥为设计及建造的地面排水渠口，可减少积水及防止虫鼠进入。

2.7 食水供应

- (a) 食物业处所须有自来水供应，或从食物环境卫生署认可的水源，取得足够的可饮用水，用以清洗和配制食物。
- (b) 须尽量供应足够热水，供食物业处所的各项工作使用。热水的温度须足以达到有效清洁及消毒的目的。
- (c) 贮存可饮用水的水箱须妥为设计和建造，以防食水受污染。贮水箱须配有盖子，防止动物、雀鸟及其他外来物进入。贮水箱的溢水口也应用隔网封好。

理据

使用自来水或从认可来源取得的水，可确保供顾客饮用的水清洁安全，同时避免食物或设备受污染。处所必须有足够食水供应，业界人士才可彻底清洁和烹煮可安全食用的食物。

2.8 洗手设施

- (a) 每个食物室、厨房及碗碟洗涤地方，必须至少设置一个洗手盆供员工使用。标准是每 20 名员工便须设置一个洗手盆。
- (b) 洗手盆必须：
 - (i) 属固定装置，并设在触手可及的地方；厕所的洗手盆则须装设在厕所内或厕所旁边；
 - (ii) 以光面陶瓷或其他光滑、耐用、不吸水及易洁的物料制造，使能容易清洁，长度不少于 350 毫米(以盆顶的两边内缘计算)；以及
 - (iii) 接驳自来水或食物环境卫生署认可的水源(最好配备冷热水供应)，并须装置废水管和气隔，才连接至适当的排水系统。
- (c) 如水龙头是间歇性供水，每次须连续不断地供水至少 20 秒。

理据

双手没有彻底洗净，是引致经食物传播的疾病的主要原因。提供适当及足够的洗手设施，对减低食物污染及保障个人卫生，至为重要。用热水洗手有助除去手上的油脂。

2.9 碗碟洗涤设施

- (a) 每个食物室及厨房须至少设有一个碗碟洗涤盆。
- (b) 每个洗涤盆必须：
 - (i) 以光面陶瓷、不锈钢或其他光滑、耐用、不吸水及易洁的材料制造，长度不少于 450 毫米(以盆顶的两边内缘计算)；以及
 - (ii) 接驳自来水或食物环境卫生署认可的水源(最好配备冷热水供应)，并须装置废水管和气隔，才连接至适当的排水系统。
- (c) 须至少设置一个容量不少于 23 公升的消毒器，为所有在配制及端送食物时所使用的陶瓷器、玻璃器皿及用具消毒，并须备有穿孔金属托盘或铁丝网状隔水托盘，以盛载正在消毒的饮食器皿等用具。除消毒器外，亦可设置洗碗机或使用杀菌剂；但洗碗机的类型或杀菌剂的种类，必须获食物环境卫生署批准。

理据

用具及饮食器皿会与食物接触，因此须配备碗碟洗涤设施，以除去用具及器皿上的碎屑、污物及细菌膜，对减低食物受污染的风险，至为重要。热水有助除去用具上的油脂。

2.10 厕所设施

- (a) 食物业处所应设有足够厕所，供食物处理人员和顾客使用。
- (b) 厕所提供的卫生设备，除非已得到食物环境卫生署批准，否则须至少达到香港法例第 123I 章《建筑物(卫生设备标准、水管装置、排水工程及厕所)规例》第 5 和 8 条订明的标准。
- (c) 厕所必须：
 - (i) 有足够面积、位置方便和易于到达，但不得与任何食物室直接相通，或要顾客经过食物室才能上厕所；
 - (ii) 通风良好和照明充足；所有墙壁、地面和卫生设备均须以光滑、耐用及不透水的材料制造；以及
 - (iii) 男厕和女厕分开，并设有不同入口和安装自掩门。

理 据

昆虫、双手或衣服可能带有经粪便传播的病菌。提供设备完善和位置适当的厕所设施，可防止设备和食物受上述病菌污染。厕所保养妥善，可减少经食物传播疾病的机会。

2.11 处置污水及废水

- (a) 卫生设备及洗手设施应接驳到适当的排污或废水处置系统。处所如没有接驳到公共污水渠，便须设有污水 / 废水处理设施(例如污水处理设备)，而有关设施必须达到香港法例第 358 章《水污染管制条例》所规定的排放标准。
- (b) 厨房或食物室内均不得设置沙井。厨房、食物室或座位间内的所有粪渠 / 废水渠 / 雨水渠，必须用套管密封，套管须用不透水防锈物料制造，例如用 1.6 毫米厚的不锈钢片，或砌上 115 毫米厚而外边铺有灰泥的砖，并有适当的检验孔。

理 据

污水和废水很可能含有致病生物。妥善处置污水和废水，对防止病原体在食物业处所散播，十分重要。

2.12 隔油池

- (a) 食物业处所产生的带有油脂的废水，尤其是从洗涤盆及煮食炉范围排出的，全部须先经过隔油池，才排放到污水渠；隔油池的容量须足够处理业务繁忙时所排放的废水。
- (b) 隔油池须妥为设计和建造，不但要有效隔去油脂，使油脂不能流入排污系统，还要方便清理和检查(见图 1)。隔油池应配有合适的盖板，盖板须以轻而坚固的物料制造。地底隔油池四周应设有矮栏石或排水明渠，以防地面水流入隔油池。

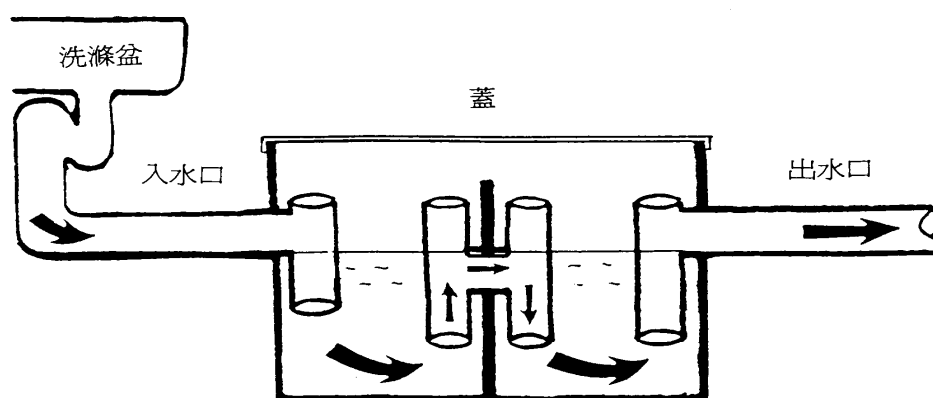


圖 1: 隔油池的一般結構

理 据

妥为设计和建造的隔油池能在废水未排放入排污系统前，把废水中的油垢隔去，一方面可减少油脂积聚，以免污水渠淤塞，另一方面可减少水中污染物的含量。

2.13 贮存废物

- (a) 食物业处所内可能产生废物或垃圾的地方，均须设有至少一个废物容器，以便暂时贮存固体废物。这些容器必须：
 - (i) 有足够数量可供盛载处所日常产生的废物，以待下次清倒；
 - (ii) 以坚固及不透水的物料制造；
 - (iii) 形状须为圆筒形或向底部逐渐收窄，内壁则须平滑；
 - (iv) 配有紧密封盖或盖子，并设有手柄；以及
 - (v) 放置在容易取用的地方。
- (b) 贮存废物的地方或房间须远离食物室和厨房，并尽可能空气流通。这些地方或房间的墙壁、地面及天花板须妥为设计和建造，使能易于清洁。

理 据

固体废物如处置不当，会招惹虫鼠、污染食物和造成卫生问题。妥善处置废物和经常维修保养废物贮存设施，可防止虫鼠在食物业处所内外出没和藏匿，并可减少病原体传播的机会。

2.14 通风系统

- (a) 食物业处所须有足够的天然通风或机械通风设施，以便能有效清除处所内产生的油烟、烟雾、蒸气、热力及冷凝水，以及为处所供应新鲜空气。此外，处所须安装足够的吹气扇及抽气扇，入气口或排气口则须设于距离地面至少 2.5 米高的户外地方(该处的垂直上方并无遮盖或阻塞)，不得造成滋扰。
- (b) 安装在食肆及工厂食堂的通风系统，必须符合香港法例第 132 章附属法例《附表所列处所通风设施规例》第 4(1)条的规定。如要安装通风系统，须向消防处处长申领通风系统符合规定通知书。

2.14.1 食肆及工厂食堂座位间的通风系统

- (a) 假如食肆及工厂食堂的座位间的天然通风不足(即开向户外的通风口或窗口所占面积不及楼面面积十分之一)，即须安装机械通风系统，以确保在处所预计可容纳的人数范围内，每人每小时可获供应至少 17 立方米的室外空气。座位间、厨房 / 食物室及厕所须各有独立的通风系统。
- (b) 每个通风系统的空气过滤器，必须以过滤仪、过滤旗号显示器或微差压力开关掣标示。
- (c) 每台吹风式风扇须在风扇接触器通电的一端，装设电路熔断运转计时表，表内具有能按分钟及小时记录时间的设备。每个电路熔断运转计时表均须设于容易触及和显眼的地方，以便检查。

2.14.2 食物室及厨房的通风系统

- (a) 厨房及食物室的炉具上方须装设排气系统，能快速有效地清除烹煮食物时产生的油烟、烟雾、蒸气或任何气体。排气系统须根据预计在最繁忙时间所产生的油烟等气体来设计和设定排气量。
- (b) 排气系统须装设金属抽油烟罩，与气槽妥为连接，而气槽则配有足够排气量的抽气扇。所有废气须经由滤油器排出户外，如有需要，也须经由空气污染控制设备(例如洒水器或静电沉淀器)排出户外。排出的方式及位置，不得造成滋扰。

- (c) 食物室及厨房应装设有足够输气量的吹气扇等鲜风系统，以供应新鲜的空气。
- (d) 假如使用固体燃料或柴油烹煮食物，所有烟雾须经由屋顶的烟囱排出。

[环境保护署印制的《控制食肆及饮食业的油烟及煮食气味》小册子，载有关于油烟及煮食气味问题和解决方法的详情，可供参考。]

理据

食物业处所有足够的清新空气是十分重要，因可防止食物及用具受到污染，亦可保障员工和顾客的健康。污浊空气、尘埃、臭味、冷凝水及油脂，都是食物及空气污染物的主要来源，积聚过量不仅会损害员工及顾客的健康，也会引致火警。

2.15 设备

- (a) 设备会与食物接触的表面
 - (i) “会与食物接触的表面”是指任何会直接接触到未加掩盖食物的用具或设备的表面，例如煮食和加工设备、刀、砧板、饮食用具、用来处理或贮存食物的容器、饮品分售机、配制食物的台面、清洗食物的设备、绞肉机、切肉片机、温度计等。
 - (ii) 设备的表面如会接触食物，必须：
 - (1) 以防蚀、平滑、不吸水、耐用及无毒的物料制造，以及不会把颜色、气味、味道或不安全物质传给食物；
 - (2) 能防油脂、食物粒子或水分渗透；
 - (3) 没有裂缝、罅隙、开口接缝或缺口，设备内部也要避免有尖角位或尖角落；
 - (4) 把焊口及接合处弄至平滑；
 - (5) 易于有效地清洁和消毒；以及
 - (6) 可容易触及，方便清洁、消毒和检查(有需要时可以拆开)。

(iii) 应用不同的刀和砧板切开即食食物及非即食食物，并清楚及明确地辨别这些用具的不同用途，例如使用不同的颜色标明。

(b) 设备不会与食物接触的部分

设备不会与食物接触的部分，必须：

- (i) 没有不必要的凸出部分和罅隙；以及
- (ii) 妥为设计及建造，以方便清洁和保养。

理据

任何可能危害顾客健康的物质，都不得从会与食物接触的设备的表面进入食物。例如设备表面如含有铜或铅，接触到酸性食物或饮品时，便会有铜或铅渗到食物里。设备会与食物接触的表面如妥为设计，清洁及消毒工作便能更有效地进行。

2.16 照明系统

- (a) 食物业处所须有充足的天然光线及 / 或人工照明，确保能制造安全的食物，以及方便保持处所清洁。
- (b) 所有照明系统及照明装置须妥为设计，避免积聚污垢及易于清理。食物配制地方的照明装置须以不碎罩保护，以防破损时玻璃碎片掉进食物、餐具或食物设备。

理据

光线充足可容易看见污垢，有助维持食物业处所的卫生状况，以及制造安全的食物。用防护罩保护照明设施，可以防止玻璃碎片污染食物。

第三章

食物业处所、设备及用具的清洁、消毒和保养

3.1 处所及有关设施

食物业处所及其固定和非固定装置，以至处所的设备和用具，均须经常保持在可接受的清洁水平，并视乎各自的用途，保持性能和运作良好。处所应设立有效系统，可以：

- (a) 确保处所的设施和设备，都有足够和适当的保养、清洁和消毒；
- (b) 防治虫鼠；
- (c) 清除废物；以及
- (d) 监察并记录保养和消毒程序是否有效。

3.1.1 处所(食物室及厨房除外)

(a) 墙壁、地面、门、天花饰板等

墙壁、地面、门、天花饰板、木建部分及其他各部分须：

- (i) 保持清洁，没有可见的厌恶性物质，也没有难闻的气味，尤其是不得积聚：
 - (1) 垃圾、食物残羹或循环再造的物料，载于适当容器者除外；
 - (2) 污垢；
 - (3) 油脂；以及
 - (4) 霉菌、蜘蛛网等其他可见的并会严重影响处所清洁的东西。
- (ii) 保持完好和维修妥善，没有破烂、裂开缺口或残破的地方，可以妥为清洁，并在合理情况下，可防止虫鼠侵扰或禽鸟闯入。

备注：《食物业规例》第 5(1)条规定，未能保持食物业处所清洁和维修妥善，即属违法。

(b) 窗口、门口及其他在墙壁和天花板上的开口

门须妥为清洁，尤其是把手(包括球形把手)、门板等食物处理人员双手可能接触到的部分；此外，窗户连窗框和窗台部分，以及其他在墙壁及天花板开口上的边缘装饰，也须妥为清洁，并保持状况良好，防止虫鼠侵扰。

(c) 毗连地方

食物业处所毗连 6 米范围内的街道、后巷及其他公众地方或建筑物内的公用地方，须经常保持清洁，没有垃圾或废物堆积。

备注：《公众洁净及防止妨碍规例》第 5(1)及 5(2)条规定，任何人士如未能依照公职人员发出的通知书，于指定限期内将处所 6 米范围内公众地方的垃圾或废物移走，即属违法。

(d) 清洁及消毒计划

食物业处所如能妥善清洁和消毒，便能清理污垢和食物残渣，以及杀死微生物，食物受到污染和食物中毒的风险自然大大降低。为达到所需的清洁水平，食物业经营者宜制订清洁 / 消毒计划，确保定期和有系统地清洁 / 消毒处所、设备和用具。清洁 / 消毒计划可因应处所经营业务的规模调整。一个周详的清洁 / 消毒计划应包括：

- (i) 需要清洁 / 消毒的范围、设备和用具；
- (ii) 每个设备和用具须隔多久清洁 / 消毒一次；
- (iii) 各项标准清洗 / 清洁 / 消毒程序；
- (iv) 清洁 / 消毒时须使用的设备和方法；
- (v) 清洁 / 消毒时须使用的化学品或程序；以及
- (vi) 每项工作的负责人员。

建议的清洁 / 消毒计划载于**附件 I**，以供参考。

(e) 保养

处所、固定及非固定装置、设备等的的所有部分，须经常维修妥善、保持操作及状况良好，好能：

- (i) 防止食物受批荡、油漆、玻璃碎片或管道渗漏物等东西污染；
- (ii) 方便工作人员妥善清洁，以及因应需要进行消毒；
- (iii) 防止虫鼠从天花板、墙壁等地方的孔洞进入处所；以及
- (iv) 确保设备的运作能符合预期目标。

3.1.2 厨房及食物室

(a) 地面

(i) 地面不得积聚食物残羹、污垢、油脂或其他可见的厌恶性物质，并须每日至少用清洁剂清洗一次。清洗时可使用热水或蒸气，好能更有效除去油脂。地面和墙壁连接处的内弯须保持清洁、维修妥善及接合牢固。

(ii) 地板表面须保持状况良好，没有裂缝、罅隙或其他破损，也没有凹陷或缺口。

(b) 墙壁和天花板

(i) 瓷砖或不锈钢等墙壁物料，须牢固黏在墙壁表面。

(ii) 食物室和厨房的墙壁须经常清洁，大约每日清洁一次；如有需要，可增加清洁次数。墙壁表面或天花板尽量不要有不必要的装置或装饰，例如海报或图画。

(iii) 一个人无法搬动的家具或设备，不得放置在厨房或食物配制室内靠近墙壁的地方，妨碍员工到达这些地方清洁。重型设备或可装置轮子，方便清洁地方时容易移开。

(iv) 墙壁与墙壁之间的连接处，以及墙壁与天花板的连接处，均须密封及保持状况良好，没有裂缝、罅隙、缺口、裂口或剥落。如有缺口或裂口可容许虫鼠得以进出墙壁和天花板的空隙，必须密封。

(v) 天花板虽然无须经常清洁，但其表面应保持光滑，并宜以耐洗涂料批荡，以方便清洁。

(vi) 天花板须维修妥善，没有空隙或接缝，并保持清洁卫生。

(c) 天花饰板

须定期清洁天花饰板，除去积聚的灰尘、微粒或碎砾，以免掉进食物，造成污染。

备注：《食物业规例》第 15(1)条规定，未能保持食物室的地面、墙壁和天花板等清洁及状况良好，即属违法。

理 据

如有食物残羹、污垢和油脂等积聚，虫鼠便得到食物，细菌也会滋生，继而导致食物污染。污垢和食物残羹可从不同的源头带进处所，包括溢出或倾泻的食物或食物碎屑、食物处理人员的鞋子、布质用品和食物包装等。地面积聚液体，虫鼠便有水源，更易招惹虫鼠出没，也会成为细菌污染的源头。墙壁、地面或天花板的裂缝、罅隙或类似缺口，可以成为虫鼠的藏身或滋生的地方。因此，地面、墙壁、天花板和设备必须经常及定期妥为清洁、消毒及保养，以除去食物污染物及防止细菌滋生。

3.1.3 供水

- (a) 只可使用可饮用的水来：
 - (i) 清洗及配制食物；
 - (ii) 清洁会与食物接触或与食物处理人员双手会接触的表面；以及
 - (iii) 洗手。
- (b) 食物和饮品所用的冰，均须由可饮用的水制造。放在自助餐陈列柜内用作冷却未加掩盖食物的冰，亦须用可饮用的水制造。不得直接用手处理饮品所用的冰。
- (c) 供应热水或冷水的水管，须经常保持完好和状况良好，以防漏水或损坏，导致食物受到污染。
- (d) 食水贮水箱须定期清洁及消毒，以防食水受到污染。
- (e) 作空调用途的井水，须以密封式系统输送，而所有输送这类用水的水管均须涂上黑色，方便识别。

理 据

处所必须有足够食水供应，业界人士才可彻底清洁和烹煮可安全食用的食物。用作配制食物、清洁和洗涤碗碟的水，水质须达安全标准，以免污染食物或食物设备。

3.1.4 洗手设施

- (a) 洗手盆须保持清洁，有足够食水供应，有热水更佳，并备有视液和适当的干手设施。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (b) 视液有助清除手上的细菌和污垢。视液须取自视液供应器。
- (c) 干手设施应只供单一次使用或经消毒后再使用，例如清洁的抹手纸、抹手布机提供的卷轴式抹手布或电动干手机。如使用抹手布机，抹手布机的设计须只能让使用者拉出机内未经使用的清洁部分，而抹手布应该是干爽、经消毒、完好无损、质量良好及没有污渍。
- (d) 洗手盆须设于适当位置，方便员工及顾客前往使用，亦不得有对象阻塞洗手盆，妨碍使用和清洁。
- (e) 洗手盆只可用来清洗双手、手臂和面庞，并须标明洗手盆只可作这个用途，例如张贴告示，写上“只供洗手之用”或“不得用作清洗食物或用具”等字眼。
- (f) 两格相连的洗涤盆如有一格是指定供洗手之用，便须加上指示注明，并不得作其他用途。两格相连的洗涤盆须有两个独立的水龙头。
- (g) 除了洗手盆外，天井或露天地方不得设有水龙头。

理据

要保持个人清洁及卫生，洗手至为重要，特别是食物处理人员。因为如果他们双手不清洁，很容易把细菌或有害的微生物带进食物、会与食物接触的表面或处所的设备。要预防食物受污染和引致经食物传播的疾病，必须提供足够的洗手设施。

3.1.5 碗碟洗涤设施

- (a) 如在厨房配制大量食物，必须为配制食物及清洗设备各设专用洗涤盆。洗涤碗碟及清洗食物全部都要在食物室或厨房内的洗涤盆进行。

- (b) 洗涤盆要经常清洁，以防油脂及其他残余物积聚。
- (c) 用来清洗即食食物的洗涤盆，使用前须清洁和消毒。
- (d) 洗涤盆不得放置杂物，令人无法使用。
- (e) 洗涤盆不得用来洗手，尤其是专用来清洗食物的洗涤盆。最好设法让使用者易于辨识这个用途，例如张贴告示，写上“只供清洗食物或用具之用”或“不得用作洗手”等字眼。
- (f) 消毒器和洗碗机须保持清洁，妥善维修和运作良好。

备注：《食物业规例》第 6 条规定，食物业处所内的洗涤盆、消毒器等碗碟洗涤设施须保持清洁，不受有害物质沾染，以及保持状况良好，否则即属违法。

理 据

洗涤盆或泻水板如不清洁，容易成为污染源头，污染食物和设备。相反，性能良好的消毒器或洗碗机，可有效消灭设备和用具表面上的微生物。

3.1.6 厕所设施

(a) 卫生设备

所有卫生设备须时刻保持清洁卫生，没有污垢和臭味，运作良好和维修妥善，没有裂缝和罅隙或淤塞的情况，并有充足的厕所水冲厕，确保妥为处置污物。

备注：《食物业规例》第 15A 条规定，卫生设备须保持清洁和完好，否则即属违法。

(b) 地面与墙壁表面

地面和墙壁表面须保持平滑，没有裂缝和罅隙，亦不会让水或油脂渗透。此外，地面和墙壁表面还须经常用水和清洁剂清洗，并经常保持干爽。

(c) 厕纸

每个水厕须经常有充足的厕纸供应。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(d) 洗手盆配套设施

(i) 厕所洗手盆须经常有充足的食水供应，洗手盆的视液供应器也应经常备有足够的视液，并有适当的干手设施，只供单一次使用或经消毒后再使用，例如清洁的抹手纸、抹手布机的卷轴式抹手布或电动干手机。

(ii) 如使用抹手布机，抹手布机的设计须只能让使用者拉出机内未经使用的清洁部分，而抹手布应该是干爽、经消毒、完好无损、质量良好及没有污渍。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(iii) 如设有感应式自动开关水龙头，最好在显眼处清楚展示使用方法的指示，确保使用者知道如何使用。

(e) 垃圾桶

(i) 须备有垃圾桶，以盛载用过的抹手纸。

(ii) 须在女厕提供有盖盛器，以盛载用过的卫生巾。

(f) 通风

厕所须经常保持空气流通。抽气扇及管道等通风设施须保持清洁和运作良好，还须定期检查和清洁，确保运作正常。

(g) 厕所作其他用途

厕所不得作其他用途。厕所各部分不得有对象阻塞，以方便入内使用。此外，严禁使用厕所贮存食物或与食物相关的设备或用具。

理据

虫鼠、食物处理人员和顾客，都可能带有经由粪便传播的病菌。妥善保养厕所设施，加上保持个人卫生，可防止设备、用具和食物受病菌污染，从而减少引致经食物传播疾病的机会。

3.1.7 排污设备及水管装置

- (a) 食物业处所产生的污水及废水均须以合乎卫生的方式，排放至适当的污水渠。废水及食物残渣不得排放至设于处所里面或外面的雨水排水沟或明渠。如污水或废水倒流入厨房 / 食物室或食物业处所其他地方，食物业处所即须暂停营业。
- (b) 排污设备及水管系统须经常维修妥善和操作良好，不得有损坏、淤塞、渗漏或倒流情况，亦不得让虫鼠得以进入食物业处所。

理据

污水及废水是高度污染物，必须妥善处理，因既可防止环境污染，预防食物业处所内散播经食物传播的疾病，亦有助减少处所内外遭受虫鼠侵扰的机会。

3.1.8 隔油池

- (a) 隔油池须定期检查，最好每天至少一次。如要隔油池发挥效用：
 - (i) 污水必须按照上文第 2.12 段图 1 所示路径，进出隔油池；
 - (ii) 必须没有渗漏或淤塞的情况；以及
 - (iii) 废水表面只积聚一层薄薄的凝固油垢。
- (b) 如发觉油垢积聚超过隔油池内液体的 30%，便须立刻清理。清理油垢的方法如下：
 - (i) 挖起油垢，放进胶袋；
 - (ii) 把胶袋密封，放入特制容器内，以便处理；以及
 - (iii) 事后彻底清洁四周地面。

[油脂废水排放前须经隔油池或其他废水处理设施过滤，以符合所需的发牌准则。详情可参考环境保护署发出的《餐馆及食品厂的隔油池》小册子。]

理据

食物业处所排出的废水含大量油脂，油脂进入排水管及污水渠后，便会凝固和积聚，因此，必须清理油脂，以免造成淤塞。排水管 / 污水渠淤塞会导致废水倒流，释出难闻的气味，影响食物安全及环境卫生。

3.1.9 废物的贮存及处理

(a) 盖子

盛载废物的容器必须盖好，以防虫鼠及动物接触里面的废物。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(b) 清洁及保养

盛载废物的容器须定期用清洁剂和清水彻底洗净，除去污垢及残余物。有裂缝的废物容器应立即更换。严禁使用竹箩盛载废物及摆放废物在后巷或行人路。如食物业处所内设有废物 / 垃圾贮存室，室内墙壁、地面及天花板均须经常保持清洁和状况良好。用水喉冲洗后，须清除地上的积水。

(c) 清倒次数

清倒废物及垃圾的次数，应足以避免产生臭味及招惹虫鼠或动物滋扰或躲藏。无论如何，每日须至少清倒废物及垃圾一次。

理据

废物是病原体及食物污染物的潜在源头。妥善处理废物十分重要，可防止病原体在食物业处所内扩散及污染食物。妥善清洁和保养盛载废物的容器，可免招惹虫鼠及动物骚扰。

3.1.10 厨房及食物室的通风系统

- (a) 排气系统和抽气系统的所有金属抽油烟罩、管道、抽气扇、滤油器和洒水器均须保持清洁，即没有油脂和污垢。排气和抽气系统必须在营业时间内开动和运作良好，确保厨房和食物配制室没有积聚油烟或冷凝水等。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (b) 滤油器或洒水器等空气污染控制设备须：

- (i) 定期清洗及更换，以防滤网积聚油脂或污垢，或形成冷凝水滴在食物、会与食物接触的表面或饮食用具上；以及
- (ii) 固定在原有位置，除非是因清洁或维修而须暂时拆去。

- (c) 厨房和食物室的吹气扇须运作良好和清洁，并须在营业时间运作，确保厨房和食物室有足够的新鲜空气供应。

理据

过量的油烟、烟雾、油脂或气体或会危害员工健康和影响消防安全，更可能是食物污染的源头。滴下的油脂或冷凝水会弄污食物或会与食物接触的表面。设置足够的天然和机械通风系统，能驱走过量的油烟或气体，并引入新鲜空气，保持空气清新。

3.1.11 食肆及工厂食堂的通风系统

- (a) 食肆和工厂食堂营业时，通风系统须全部开动。通风系统须保持状况良好及维修妥善，以确保处所内每人每小时获得 17 立方米的室外新鲜空气。为确保运作正常，通风系统(包括风扇和护圈)须定期检查。
- (b) 空气过滤器及过滤旗号显示器
通风系统的空气过滤器 / 通风格栅须容易拆下，以便定期清洁，防止污垢及尘埃积聚。当过滤仪或微差压力开关掣显示，过滤空气压力的下降幅度较设定幅度超出 50 帕斯卡(Pascals) 压力单位，或过滤旗号显示器显示“不洁”字样时，便须以清水和清洁剂清洗或更换过滤器。此外，空气过滤器的安装方式，须能使所有进入的空气经过过滤器才输送到处所各处。所有格栅须固定在原有位置，防止老鼠闯入。
- (c) 电路熔断运转计时表
安装于通风系统的每一部电路熔断运转计时表须定期检查，确保性能良好。
- (d) 每年检查
食肆及工厂食堂的通风系统须按照《附表所列处所通风设施规例》的规定，由注册专门承建商(通风工程类别)每隔不超过 12 个月检查一次。并须于检查当日起计 21 天内，向食物环境卫生署递交由注册专门承建商发出的证明书副本，证实该承建商已检查有关的通风系统。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

理 据

供应食物业处所的空气质量必须足以替换受污染的空气，以保障员工和顾客的健康。

3.2 设备、用具及布质用品

3.2.1 设备及用具

(a) 会与食物接触的设备及用具的表面

(i) 清洁和保养

- (1) 凡会与食物接触的设备及用具的表面，例如煮食用具、刀具及餐具，须妥善维修、状况良好、平滑、没有裂缝和罅隙，并应定期清洗和消毒，以保持表面清洁，不受有害物质沾染。清洗和消毒次数须视乎使用情况，足以防止油脂、污垢和其他残余物积聚。
- (2) 在每次处理未经烹煮的食物和即食食物之前及之后，须清洗和消毒会与食物接触的设备及用具的表面。如设备和用具在室温持续用以处理有潜在危害的食物(如切肉片机)，便须至少每 4 小时清洗和消毒一次。
- (3) 用作切开食物的砧板和切板等的表面容易弄花。如情况令清洁和消毒难以有效进行，便须刮削板面使之平整。如无法刮削，便须把砧板和切板弃掉。
- (4) 温度计插进食物以量度温度的部分(特别是探头)，属会与食物接触的表面，须在每次使用之前及之后，尤其是量度未经烹煮的食物和即食食物之前及之后，加以清洁和消毒。

备注：《食物业规例》第 6 条规定，任何人士如未能保持在食物业业务运作中所使用的设备及用具清洁，不受有害物质沾染，维修妥善及无裂缝或缺口等，即属违法。

理 据

设备及用具与食物接触的表面须保持清洁卫生，以免食物受污染。曾用作处理生的食物的设备及用具，必须特别小心清洁和消毒，才可再次处理即食食物，以免交叉污染。

有缺口或裂缝的饮食用具会危害食物安全，因为缺口或裂缝可藏污纳垢和让细菌滋生，又会使用具的表面不能妥为清洁和消毒，因而引致传染病传播。此外，如用具碎片或屑片掉进食物，食物便会直接受到污染，而用具露出的尖边也容易使顾客受伤。

(ii) 清洁和消毒

设备及用具的清洁和消毒程序须分开进行。须先彻底清洁设备及用具的表面，才加以消毒。

(1) 清洁

使用清水和合适的清洁剂，把沾在设备及用具表面的污染物(例如食物残渣、污垢、油脂及细菌膜等)除去。

要彻底清洁设备及用具：

- 首先刮掉沾在用具或有关表面上的大部分食物残渣、污垢和废屑，然后以清水冲洗；
- 再用暖水和清洁剂清洗用具或表面，并用刷子等用具弄松还沾在表面上的食物残渣和污垢；
- 最后用清水冲洗，除去已弄松的食物残渣和污垢，并用清水冲去残余的清洁剂。

须使用合适的清洁剂清洁会与食物接触的设备及用具的表面。清洁剂须能有效除去设备及用具表面上的食物残渣。

食物处理人员可用布、刮削器、洗刷器或刷子洗刷用具表面；或使用洗碗碟机，以足够的排水压力产生震动，以机械方式除去用具或设备表面上的食物残渣及其他污物。

(2) 消毒

清洁会与食物接触的设备及用具的表面后，可以下列方法消毒：

- 把设备及用具浸入消毒器内的沸水不少于一分钟；或
- 把设备及用具浸入经食物环境卫生署批准的无毒性杀菌剂溶液中至少一分钟，该溶液的温度至少是摄氏 24 度；或
- 以食物环境卫生署批准的洗碗碟机，用机械方式清洗。

食物业处所使用的杀菌剂大都是氯化合物。使用时须依照使用说明，特别是杀菌剂的温度、酸碱值和浓度的最佳配搭。如不清楚使用说明，应向供货商查询。

(3) 弄干

设备及用具经清洁和消毒后，须以蒸发方式彻底弄干(风干)。

(4) 贮存

经清洁和消毒的设备如非立即使用，须贮存于隔绝尘埃及虫鼠的橱柜内。

备注：《食物业规例》第 19 条规定，任何人士如未能清洗和消毒用作配制或进食食物的用具，即属违法。

理 据

清洗用具及设备后，须以机械方式或人手消毒，以减低食物接触用具或设备时，受微生物污染的风险。使用的杀菌剂的浓度及温度，以及消毒时间必须恰当，以期尽量消灭细菌。如果消毒时间和杀菌剂温度不足，会影响杀菌功效。

消毒后的设备及用具须尽快弄干，因为大部分的微生物都不能在缺水的情况下生存。用毛巾弄干或把设备及用具贮存在不洁的表面，会使已清洁和消毒的表面再受污染。

(b) 不会与食物接触的设备的表面

(i) 清洁和维修

不会与食物接触的设备的表面，例如碗柜、雪柜、水冻式冰箱、架子、炉灶、煮食炉和食物升降机等，应经常保持清洁、维修妥善和运作良好。

(ii) 清洁

- (1) 不会与食物接触的表面的清洁次数，应足以防止污垢和油脂积聚，最好是每星期清洁一次以上。
- (2) 清洁工作须按步就班进行，例如先清洁墙壁，然后是碗柜、雪柜、煮食炉等不会与食物接触的设备的表面，最后是清洁地面。
- (3) 要彻底清洁不会与食物接触的表面：
 - 用干净的抹布和刷子等清除食物残渣和污物；
 - 用清水冲洗；
 - 如有需要，使用清洁剂，并以刷子或洗刷器清洗，除去余下的残渣或污物；
 - 用清水冲净；及
 - 风干。

理据

跟会与食物接触的表面一样，不会与食物接触的表面也应保持清洁及维修妥善，有助减低食物受污染的机会。

(c) 只用一次的物品

- (i) 只用一次的物品是指不能再用的器皿、器具、用具或其他用以处理食物的东西，例如饮管、用后即弃的饮食用具、食物容器及手套等。
- (ii) 所有只用一次的物品必须妥为存放于防尘及防虫的容器或橱柜内，直至使用时才取出，免受污染；物品一旦受到污染便应弃掉。这些物品一经使用，便不得再用来盛载食物或作进食用具。
- (iii) 如须配戴手套处理食物，只可使用用后即弃的手套，而

每对手套只可作单一用途(例如只供处理即食食物或未煮的食物)。同一对手套不可处理未煮的食物后再处理即食食物。手套如有损坏、弄污或食物处理人员因暂停工作而把手套除下，手套便应弃掉。

理据

只用一次的物品用后难以有效地清洁或消毒。如再使用这些物品，与其接触的食物很可能会受污染。使用同一对用后即弃的手套来处理未煮和即食食物，容易导致交叉污染。

(d) 雪柜(包括冷冻柜及大型冷藏室)的保养

- (i) 存放容易腐坏食物的雪柜，温度须保持在摄氏 10 度或以下，如能保持在摄氏 4 度或以下则更佳。雪柜内须设温度计，显示存放食物的温度。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (ii) 雪柜须时刻关闭，开启使用时除外。
- (iii) 避免存放过多食物(例如在开口式展示的雪柜，存放的食物超越最高摆放位置的指示线)，确保雪柜内的冷空气流通，以及保持食物在适当的温度。
- (iv) 雪柜的内部包括门边须定期清洗，雪柜积雪过厚须立速溶雪。

3.2.2 布质用品

食物业处所内的布质用品，例如抹布、台布、围裙、衣服、制服等，应以浅色布料缝制，并保持清洁卫生。

(a) 清洁和消毒

- (i) 清洁的布质用品须没有食物碎屑或其他污物。这类用品如被弄湿、弄污或变得黏手，便须清洗。
- (ii) 需要消毒的布质用品，例如用来擦亮已弄干的用具的干抹布，每次使用后必须清洗，并浸入沸水内至少一分钟，或用经食物环境卫生署批准的杀菌剂消毒。

(b) 布质用品只可用作单一用途

每件布质用品只可作单一用途。例如抹布如用来抹去掉落在台面上的食物碎屑，便不得再作其他用途，例如用来擦亮已弄干的用具。

(i) 抹布

不宜用抹布拭干会与食物接触的设备表面，因为抹布容易藏有细菌或污染物，在弄干的过程中，会把细菌或污染物传播到设备上，因此，会与食物接触的表面应该风干，干布只可用来擦亮已干的用具。

(ii) 围裙、衣服和制服

围裙、衣服和制服应该清洁合身，直接处理食物的人员最好穿着没有钮扣的衣服，以防钮扣松脱掉进食物。这些衣物须至少每日清洗一次，或弄污后或变得黏手时清洗。

(iii) 台布

台布于使用后会被食物残渣和废屑弄污，因此应于每次使用后清洗。

(c) 存放已弄污的布质用品

已弄污的布质用品应放在适当的盛器或洗衣袋内，远离配制食物的地方，以防污染食物、会与食物接触的表面及与食物相关的设备和用具。

理据

布质用品容易藏有毛发、污垢微粒及微生物等会污染食物和设备的外来物质。因此，除非布质用品经过彻底清洁和消毒，否则不得与食物或相关的设备 / 用具接触。供顾客使用的餐巾，除非在每次使用后妥为清洁消毒，否则容易传播疾病。

3.3 防治虫鼠

食物业处所内不得有虫鼠出没，例如老鼠、苍蝇和蟑螂等。

3.3.1 虫鼠出没的迹象

- (a) 须定期检查食物业处所及其周围地方，查看是否有虫鼠出没。
- (b) 如发现鼠粪、鼠洞、鼠道、齿痕、脚印及擦迹等老鼠活动的痕迹，即表示有老鼠出没。
- (c) 蟑螂通常匿藏于炉灶、热水管或洗涤盆后面，碗柜或烘焗室内，以及任何阴暗和温暖的地方。如发现蟑螂卵和粪便，以及令人难以忍受的“蟑螂”臭味，即表示有蟑螂滋生。
- (d) 有食物来源的地方通常较易滋生苍蝇。如发现苍蝇粪便污点和呕吐物，即表示有苍蝇滋生。

备注：《食物业规例》第 5(3)条规定，任何人士明知而容忍或准许任何食物业处所有老鼠或昆虫存在，即属违法。

理据

老鼠、蟑螂和苍蝇容易在食物业处所内滋生，因为食物业处所经常存放大量食物和其他对象，给牠们提供了丰富的食物和匿藏地方。如食物、食物碎屑和残羹剩饭处置不当，杂物囤积或楼宇结构有问题，食物业处所便很容易受到虫鼠的侵扰。

虫鼠不但会影响食物安全，也会传播疾病给人类。虫鼠的身体、毛及排泄物均可把病原体带到食物。

3.3.2 防治虫鼠侵扰

食物业处所要防治虫鼠侵扰，必须经常保持处所清洁卫生。楼宇结构如有任何损毁，须立即修补，并采取预防措施，堵塞虫鼠的入口。食物和弃置废物须妥为存放，以截断虫鼠的食物来源。

定期检查处所，可及早发现是否有虫鼠出没和进行防治虫鼠工作。若发现虫鼠，应立即采取措施加以控制。食物业处所经营者可委托私人防治虫鼠公司检查食物业处所是否受虫鼠侵扰，并进行所需的防治工作。

食物业处所要防治虫鼠，须注意下列事项：

(a) 防止虫鼠进入

- (i) 天花板、墙壁及地面的洞穴和裂缝须用水泥或金属片修补。
- (ii) 门与地面之间的空隙应不超过 6 毫米，门的下边缘及门框须安装金属踢板，防止老鼠进入。
- (iii) 窗口、通风口及门口须安装有网的屏障。门 / 屏障门须为自掩式，并经常关闭。
- (iv) 如发现渠闸不翼而飞或破损，须立即补装或更换。

(b) 清除虫鼠的藏身地点

- (i) 配制或存放食物的地方，不应安装假天花。
- (ii) 食物业处所的墙壁、地面、天花板、木建部分及楼宇的其他结构如有损毁，须立刻修妥。
- (iii) 食物业处所不应存放废弃不用的对象或设备。如必须存放，应不时移动长久存放的对象，以防鼠只和蟑螂匿藏。

(c) 断绝虫鼠的食物来源

- (i) 所有食物及调味品均须盖好及以密封容器妥为存放。
- (ii) 食物业处所的地面须经常保持清洁，地上没有食物残渣，特别是不可留过夜。天井或后巷 / 横巷等地方严禁处理食物或清洗器皿。
- (iii) 垃圾须放进有盖的垃圾桶，清倒前须把垃圾袋绑好，以免溅泻，招惹虫鼠。垃圾或食物残渣均须盖好，每天须清倒至少一次，最好在晚上进行。
- (iv) 地面排水渠及渠闸均须保持清洁，避免有食物残渣或淤塞的情况。

(d) 消灭虫鼠

(i) 凡虫鼠触碰过的地方、衣物和设备均须尽快清洁和消毒。

(ii) 配备收集盆的昆虫电殛装置(下称“灭蝇灯”)可用以消灭食物业处所内的飞虫。灭蝇灯应距离处理食物的地方至少 1.5 米(最好是 4.5 米至 6 米)。只可使用低位挂墙式灭蝇灯；切勿在食物处理范围内使用天花垂吊式灭蝇灯。

(iii) 防治虫鼠的工作属当务之急，但不得影响食物安全，最好委托专业的防治虫鼠公司进行。施用杀鼠药及杀虫剂时应避免污染食物，例如在制造 / 配制食物期间不得施用，施用时要将所有未加掩盖的食物盖好，并加以保护。

(iv) 一旦虫鼠为患，任何受污染的设备、餐具及会接触食物的表面，均须彻底清洁和消毒。任何已被虫鼠或防治虫鼠的化学品污染的食物，必须弃掉。

(e) 备存记录

食物业处所管理人员须妥善备存在其处所内进行的防治虫鼠检查、调查、维修及服务等工作记录。

理据

虫鼠会增加食物受污染的危险，对食物业处所会造成重大损坏。最基本和最有效的防治方法，是采取适当的检查及维修措施，阻止虫鼠进入处所；其次是妥为存放食物，以及尽快清理垃圾、残羹剩饭及倾泻的食物，从而断绝虫鼠的食物来源。

第四章

食物的安全处理

4.1 食物来源

4.1.1 认可来源

食物业处所应向认可来源(或规管当局认可的来源)订购食物和食物配料。认可来源例如：

(a) 持牌食物业处所制造的本地食物

(i) 烧味和卤味

持牌烧味及卤味店出售的烧味和卤味，须由持牌食物制造厂或其他认可来源供应。处所负责人须备存供货商证明书，以便视察人员要求查核时出示。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(ii) 烘制面包饼食

烘制面包饼食须由持牌食物制造厂(烘制面包饼食店)或其他认可来源供应。处所负责人须备存供货商证明书，以便视察人员要求查核时出示。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(iii) 冰冻甜点及奶类

冰冻甜点须由持牌冰冻甜点制造厂或其他认可来源供应。
鲜奶及再造奶须由持牌奶品厂或其他认可来源供应。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(iv) 寿司、刺身、供不经烹煮而食用的蚝 / 肉类

预先制造的寿司、刺身、供不经烹煮而食用的蚝 / 肉类须由持牌食物制造厂或其他认可来源供应。处所负责人须备存供货商证明书，以便视察人员要求查核时出示。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(v) 肉类及肉类制品

新鲜粮食店 / 街市摊档出售的所有新鲜肉类(例如猪肉、牛肉、羊肉)须来自政府屠房、持牌屠房或其他认可来源。所有肉类制品(例如肉丸、火腿、香肠)须来自持牌食物制造厂或其他认可来源。处所负责人须备存可证明这些肉类或肉类制品是取自上述认可来源的证据(例如发票)，以便视察人员要求查核时出示。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(b) **在香港出售的进口食品**(i) 进口肉类、野味、家禽及蛋类

进口肉类、野味、家禽及蛋类须来自经食物环境卫生署批准的来源地，进口时须附有由出口国主管机构签发的有效官方卫生证明书。

备注：《进口野味、肉类、家禽及蛋类规例》第4条规定，任何人士如没有官方证明书而把肉类、野味、家禽或蛋类输入香港，即属违法。

(ii) 进口奶类及冰冻甜点

进口奶类或奶类饮品及冰冻甜点，必须从经食物环境卫生署批准的制造来源地输入。

备注：

- (1) 《奶业规例》第5A(1)条规定，任何人士从未经批准的制造来源地把奶类或奶类饮品输入香港，即属违法。
- (2) 《冰冻甜点规例》第7(1)条规定，任何人士从未经批准的制造来源地把冰冻甜点输入香港，即属违法。

4.1.2 禁售的食物

下列**禁售**的食物不得在食物业处所售卖或作配制食物用途：

- (a) 中国式鱼生；
- (b) 并非在政府屠房或食物环境卫生署批准的屠房屠宰的动物的新鲜或冷藏肉，但如该等肉类是合法输入香港，则属例外；以及
- (c) 从海港或香港仔海港采集的介贝类水产动物。

备注：《食物业规例》第 29 条规定，售卖禁售的食物即属违法。

理据

要确保食物安全，须由信誉良好及可靠的食物供货商开始。这些供货商符合规管当局订定的食物卫生及安全标准，经营方式又能防止和控制食物污染，确保食物安全，适宜供人食用。

4.2 接收食物

4.2.1 检查食物

业界人士接收食物时必须检查食物，确保：

- (a) 已采取适当方法，使食物不受污染；
- (b) 有潜在危害的食物保存在：
 - (i) 摄氏 4 度或以下；或
 - (ii) 摄氏 60 度以上；
- (c) 有潜在危害的食物如在接收时需要冷藏，仍处于冷藏的状态；以及
- (d) 如属预先包装食物，接收食物当日与“此日期或之前食用”或“此日期前最佳”所标示的日期之间，还有足够时间，以防存货超逾食用时限。

理据

食物如受有害病原微生物、化学品及异物污染，或不能安全食用。因此，食物业处所不得接收已知(或怀疑)受到这些物质污染的食物。

致病菌大多在摄氏 4 度至 60 度之间迅速滋生及繁殖，所以这个温度范围称为危险温度范围。细菌的繁殖速度在摄氏 4 度以下及摄氏 60 度以

上会减慢，甚至停止(但细菌大多能够抵受低温，只要其后环境适合，细菌又会繁殖)。有潜在危害的食物如受致病菌污染，致病菌在室温会迅速繁殖至危险的水平。因此，有潜在危害的食物在运送期间必须保存在摄氏 4 度或以下，或摄氏 60 度以上，防止细菌滋长。

冷藏是把食物温度降低至冰点以下的过程。其间，食物所含的大部分水份会改变形态凝结成冰。冷藏有助延长食物的保质期，因可防止有害微生物滋生，这些微生物会令食物腐烂，以及带来经食物传播的疾病。冷藏食物最好贮放在摄氏零下 18 度或以下，可保持其质量不变。

4.2.2 产品识别

- (a) 业界人士须确保能清楚及妥善识别食物业处内的所有食物，并在视察人员要求时，提供有关卖方、供货商、制造商、包装商或进口商的名称及地址的数据，以供查阅。
- (b) 某些特定食物类别，包括烧味和卤味、活家禽 / 经处理的家禽 / 冷冰(冰鲜)家禽 / 冷藏家禽、活水禽、鲜肉或或冷冻(冰鲜)或冷藏肉类、经加工的肉类和肉类制品(例如肉丸、火腿、香肠)，以及供调配分售机作配制冰冻甜点以便直接零售的预制配料，业界人士必须把载有购入这些食物的日期、种类、数量、供应来源或最终目的地等数据记录，至少保留 60 天(供调配分售机作配制冰冻甜点以便直接零售的预制配料的记录，则须至少保留 3 个月)，以便当局要求查核时，可立即出示。

理据

业界人士必须能够辨别处所内的食物，以便一旦发生食物回收或食物事故时，方便追查食物的来源。有关资料可从发票、收据或食物的包装上得知。

4.3 贮存食物

- (a) 原材料送抵食物业处所后，须尽快贮存在适当地方：
 - (i) 贮存地方必须清洁，以减少所贮存的食物遭受不洁物及食物碎屑污染的机会；以及
 - (ii) 贮存干货的地方应没有虫鼠侵扰，并且空气流通。

- (b) 原材料须依照下列方法贮存，使能防止腐坏或受污染，以及减低损坏的机会：
 - (i) 食物须贮存在适当及已盖好的食物容器内；
 - (ii) 采取“先入先出”的原则定期调动食物存货，可用标记辨识不同时间收取的食物；
 - (iii) 分开贮存即食食物和未煮的食物(最好放在不同的雪柜内)；
 - (iv) 如须贮存在同一雪柜，未煮的食物须放在即食食物下面；以及
 - (v) 贮存食物的位置须离地面至少 300 毫米。

备注：未能遵守第(v)项即属违反持牌条件。

- (c) 有潜在危害的食物：
 - (i) 须贮存在摄氏 4 度或以下，或摄氏 60 度以上；以及
 - (ii) 需要冷藏贮存的食物必须处于冷藏的状态(最好贮存在摄氏零下 18 度或以下)。

理据

无论是蔬果或肉类，任何食物一经采摘或从已屠宰的动物身上取出，都会随即开始腐坏。腐坏速度与引致食物腐坏的细菌和霉菌的滋生速度有关。因此，食物须贮存在恰当的环境(例如适当的温度、湿度、光线和空气)，以减少微生物生长，确保食物在预期的保质期内仍能安全食用。

妥为贮存原材料可保持其质量和延长保质期，并可防止原材料受到致病菌、化学品及异物污染，因而导致食物或其制品不适宜供人食用或作制造食物之用。要预防食物受污染，妥为贮存是必不可少的步骤。

引致食物中毒及其他经食物传播的病原体，在摄氏 4 度至 60 度的温度范围繁殖得最快。因此，有潜在危害的食物不应贮存在这个温度范围，而应贮存在摄氏 4 度或以下，或摄氏 60 度以上，以抑制上述细菌繁殖至影响食物安全的水平。

食物不会永不腐坏，存放日久便会变坏，且招惹虫鼠。采取“先入先出”原则调动存货，确保先取用先购入的食物，便能避免食物腐坏，防止虫鼠滋生，亦有助保持适量的存货。

4.4 处理食物

4.4.1 解冻食物

- (a) 有潜在危害的冷藏食物必须：
 - (i) 在细菌不会迅速繁殖的温度解冻；以及
 - (ii) 以最短时间解冻，避免这些细菌大量繁殖至危险水平。
- (b) 如解冻及烹煮程序分开进行，须以下列方法解冻食物：
 - (i) 把食物放在温度保持在摄氏 0-4 度的雪柜或解冻柜；
 - (ii) 放在流动的冻自来水中；或
 - (iii) 利用微波炉。
- (c) 除非立即处理，否则已解冻的食物应存放在温度保持在摄氏 4 度或以下(最好是摄氏 4 度或以下)的地方，直至取用处理。用微波炉解冻的食物须立即烹煮。

理据

把食物冷藏虽可防止细菌滋生，但不能消灭细菌。解冻程序不当(例如在室温解冻)，可令致病菌的数量增至危险水平，以及 / 或产生毒素。此外，解冻有潜在危害的冷藏即食食物所引致的食物安全风险，远比解冻未经烹煮的冷藏食物所引致的风险为高，因为未煮的食物须要烹煮或经过处理才可进食，而这些程序可以减少病原体。

4.4.2 烹煮食物

- (a) 烹煮食物所需的时间和温度，须足以把食物中的病原体数量减少至可接受水平。
- (b) 烹煮生肉(例如家禽、猪肉、免治碎肉)时，肉的中心部分须在摄氏 75 度烹煮至少 30 秒或以其他有效的时间与温度组合来烹煮(例如在摄氏 65 度烹煮 10 分钟或摄氏 70 度烹煮 2 分钟)。
- (c) 微波烹煮
用微波炉烹煮生肉时，必须：
 - (i) 在烹煮期间或整个过程中，转动或搅拌食物，让热力平均分布；以及

- (ii) 烹煮后把食物盖好至少 2 分钟，使各部分能达到所需温度。

理据

烹煮过程令食物更美味、更松软，并且改变食物的特质。但最重要的是，烹煮可消灭食物中的致病微生物。因此，正确的烹煮方法是预防经食物传播的疾病的控制重点。

为确保食物安全，食物必须彻底煮熟，尤其是肉类及家禽。食物的中心或最厚部分须在摄氏 75 度烹煮至少 30 秒，以消灭致病菌，不过，以较低温度把食物加热一段较长时间，也能达致相同效果。煮熟的食物中心部分的温度，须以准确的温度计定期量度。每次量度食物温度前，须把温度计消毒。（请参考附录 II “如何选择及使用食物温度计”）

4.4.3 热存食物

有潜在危害的食物经过配制和煮熟后，如供热食，食物温度应保持在摄氏 60 度以上。

理据

由于致病菌一般不能在摄氏 60 度以上的食物繁殖，食物保持在这个温度或以上理想的。

4.4.4 冷却已煮熟的食物

- (a) 有潜在危害的食物经煮熟后，如在供食用前须冷冻贮存，应采用下列冷却方法：
 - (i) 先在 2 小时或更短时间内，把食物的温度从摄氏 60 度降至摄氏 20 度；以及
 - (ii) 然后在其后 4 小时或更短时间内，把食物的温度从摄氏 20 度降至摄氏 4 度。
- (b) 快速冷却食物的方法包括：
 - (i) 把食物分为若干份，以缩小食物的体积，以及 / 或放在较浅的容器内；
 - (ii) 把大块的肉类和家禽切成小块；以及
 - (iii) 确保食物容器旁留有空间，让雪柜或冷冻室内的冷气可流通。

理据

烹煮食物的热度通常可消灭病原体的生长细胞，不过，有些病原体的孢子却丝毫无损。在某些情况下，烹煮过程更会令孢子重新活跃起来，并在随后的冷却期间恢复生长。

冷却有潜在危害食物的时间过长，是引致由食物传染的疾病的主要原因之一。在过长的冷却期间，附于有潜在危害食物或由孢子长成的病原体，可繁殖至足以令人生病的数目(及 / 或产生毒素)。相反，食物如能迅速散热，便可缩短冷却时间，致病菌繁殖至危险水平(及 / 或产生毒素)的机会也会减少。

4.4.5 翻热食物

- (a) 已煮熟及冷却的有潜在危害的食物，如需翻热，应尽快煮热至摄氏 75 度或以上。翻热所需的时间通常不应超过 2 小时。
- (b) 已翻热的有潜在危害食物，不应再行冷却及重新翻热。

理据

煮熟了的食物也会含有致病菌，这些致病菌可能来自烹煮后仍然存在于食物中的孢子，或烹煮后的交叉污染。它们能在冷却或冷冻贮存期间繁殖。适当地翻热可缩减食物处于危险温度范围的时间，减少这些致病菌在重新加热过程中繁殖的机会。

业界人士应注意，有潜在危害的食物如没有经过适当冷却程序，或在冷冻贮存期间没有加以保护以防污染，翻热便不能确保食物安全，因为有些致病菌(例如金黄葡萄球菌)，可以在这些情况下继续繁殖和产生耐热的毒素，即使在摄氏 75 度翻热食物，也无法把毒素消除。

有潜在危害的食物如已翻热，便不应再行冷却及翻热，以免食物再次处于适合致病菌生长的温度。

致病菌在煮熟的食物中繁殖，机会比在未煮的食物中滋生为大，因为引致食物腐坏的细菌，会在未烹煮的食物中与致病菌竞争，因而抑制致病菌繁殖；但这些引致食物腐坏的细菌在烹煮时容易被消灭。假如已烹煮的食物再受致病菌污染，加上温度控制不当，致病菌便可在毫无抑制的情况下繁殖。

4.4.6 防止食物受污染

业界人士在处理食物时，必须采取适当措施防止食物污染。这些措施包括：

- (a) 食物配制区应尽可能只容许食物处理人员进入。如访客(包括管理及维修人员)必须进入食物配制区，食物业处所应采取所有可行措施，确保食物免受污染；
- (b) 食物处理人员应避免用手直接接触即食食物无遮盖的部分；处理这些食物时应尽可能使用清洁和已消毒的钳子、铲等用具或其他食物调配器具；
- (c) 未煮或未经处理的食物须与即食食物分开存放；
- (d) 水果及未煮的蔬菜须先用可饮用的水彻底清洗，冲去泥尘和其他污染物，才可切开、与其他材料混合、烹煮及端送给顾客，或以即食方式供人食用；
- (e) 会与食物接触的表面须保持清洁，如有需要，应在使用前和使用后消毒；
- (f) 如用具及设备的表面未有按照本守则第三章所订明的步骤清洁及消毒，不应接触食物；
- (g) 必须使用清洁和经过消毒的用具来试味，试味后应立即把用具清洁和消毒。为另一种或再为刚才的食物试味，也须先把用具清洁和消毒；
- (h) 冷冻贮存即食食物时，须放在未煮的肉类和鱼类产品上面；
- (i) 食物解冻时应避免有水滴下，污染其他食物；以及
- (j) 存放化学品的地方须与食物处理区分开。

理据

细菌无处不在，致病菌使人染上经食物传播的疾病，严重影响健康。订立良好的政策和步骤，防止细菌污染食物，便可减低致病风险。

4.5 陈列及端送食物

业界人士须采取下列措施，以防陈列的食物受到污染：

- (a) 食肆经营者陈列预先包装食物或没有包装的即食食物时，必须：
 - (i) 确保预先包装食物的包装完整无缺；以及
 - (ii) 盖好没有包装的即食食物，或以食物护罩保护。

- (b) 食肆经营者陈列没有包装的即食食物供顾客自取时，必须：
 - (i) 确保陈列的食物由受过安全运作程序训练的员工妥为看管；
 - (ii) 为每类食物提供个别和合适的调配用具(例如钳子、勺子等)，或以其他有效的分配方法，防止食物交叉污染。调配用具须经常更换，保持清洁；
 - (iii) 设置陈列柜、食物护罩(例如沙律柜台的防喷嚏护罩)或其他合适屏障，以防顾客污染食物；以及
 - (iv) 确保放在自助餐陈列柜内用作冷却未加掩盖食物的冰，是由可饮用的水制成。
- (c) 食肆经营者陈列有潜在危害的食物时：
 - (i) 必须把食物放在摄氏 4 度或以下，或摄氏 60 度以上的环境；以及
 - (ii) 如食物应该冷藏，食物必须处于冷藏的状态(最好是在摄氏零下 18 度或以下)。
- (d) 负责把食物端送给顾客的食物处理人员，必须遵守下列卫生守则：
 - (i) 经常彻底洗手；
 - (ii) 热的食物须保持在摄氏 60 度以上，冷冻食物的温度则应保持在摄氏 4 度或以下；
 - (iii) 尽量避免用手直接接触即食食物。处理这类食物时，尽量使用勺子、钳子、长柄勺、纸餐巾或用后即弃的手套等用具；
 - (iv) 如戴上手套处理即食食物，手套只可作单一用途(即只可在一个工序中使用，例如配制或处理即食食物)，不得在其他工序中使用。手套如有损毁、弄污或员工因暂停工作(例如如厕或休息)而把手套除下，应把手套丢掉；
 - (v) 戴上手套前须洗净双手；
 - (vi) 用作调制食物及饮品的冰粒，只可以勺子、钳子等清洁用具或其他适当的用具取用，切勿用手直接拿取；
 - (vii) 用来拿取冰粒的用具须摆放在清洁的台面或器皿上，如放在冰粒上，用具的柄须不会接触冰粒；
 - (viii) 补充陈列的食物时，须整盘换上，尽量避免把原有食物与加添的食物混在一起；
 - (ix) 手指不应直接碰到杯子、玻璃杯、盘子或碟的边缘。多利用托盘传送食物；
 - (x) 拿取刀、叉、汤匙等餐具时，应握着餐具的柄；

- (xi) 端送食物时，尽量避免把玻璃杯、杯子或碟迭起；
 - (xii) 切勿用围裙、弄污了的布、不洁的毛巾或双手擦拭用具；
 - (xiii) 要清除盘子或用具的尘埃或碎屑，切勿用口吹；
 - (xiv) 杯子、玻璃杯或其他用具如有污渍(例如唇膏印)，或这些物品已受污染(例如掉到地上)，便应重新清洗和消毒；
 - (xv) 碟、用具和玻璃杯等如有裂纹或崩裂，必须丢掉；以及
 - (xvi) 只可用一次的物品，例如饮管、纸巾、用后即弃的杯碟等，切勿重复使用。
- (e) 顾客进食后剩余的食物不得再给其他顾客食用。不过，除了有潜在危害的食物外，预先包装的食物如果没有开封，而其包装是完整无缺，或可再次供其他顾客食用。
- (f) 可能的话，安排一名员工专责看管陈列供顾客自取的食物，以防有顾客不适当地处理或扰弄没有遮盖的食物，并迅速拿走受污染的食物。

备注：《食物业规例》第 11(1) 条规定，除了未经烹煮的易腐坏食物外，任何人士如未能把未加掩盖的食物贮藏或陈列于适当的容器内，以防止尘埃、昆虫及虫鼠的进入，即属违法。

- (g) 向食肆或工厂食堂的顾客提供额外的餐具作“公筷”或“公匙”使用。

理据

端送或陈列食物时最常见的食物安全问题是(a)温度控制不足和(b)交叉污染。

陈列食物时必须妥善控制温度——热的食物保持在摄氏 60 度以上，冷冻食物则保持在摄氏 4 度或以下，以确保有潜在危害的食物可安全食用，并保持良好质量，因为病原体在这些温度下不能滋生(或滋生速度放缓)。

交叉污染是指细菌由食物(通常是未经烹煮的食物)传给另一食物，是引致经食物传播的疾病的主要原因之一。有两类情况会出现交叉污染：第一类是食物与食物接触，直接把细菌传播；第二类是经由双手、设备、工作台面，刀具或其他用具，间接把细菌传给食物。

人带有致病菌，因此，保持良好的个人卫生和清洁习惯，例如经常洗净双手，对预防食物受到污染十分重要。另一个方法是尽量避免用手直接接触即食食物，以免双手的病原体传给食物。

要避免不必要地用手直接接触即食食物的方法有很多，戴手套是其中之一。不过，戴手套前须洗净双手，以防双手不洁，污染手套表面。工作时须每隔一段时间更换手套。破烂或刺穿了的手套必须弃掉，以免积聚的汗水漏出，引致大量细菌污染食物。

没有包装的食物或饮品如曾经端送给顾客，不可再次出售或给顾客使用，因为这些食物或饮品可能已被污染。不过，除了有潜在危害的食物，完全包裹的预先包装食物，即使曾经端送给顾客，如包装完整无缺，则可再次出售或给顾客食用。这类食物包括盐、糖、胡椒粉及牛油等包装调味品。

4.6 利用时间来控制食物安全

- (a) 有潜在危害的即食食物，可在摄氏 4 度至 60 度环境下陈列或等候以待食用，但陈列或留存的时间不得超过 4 小时。
- (b) 上文(a)项的食物应尽可能加以识别或加上标记，标明食物何时放置在危险温度范围。
- (c) 上文(a)项的食物如已陈列或展示以待食用超过 4 小时，即须弃掉。

理据

有潜在危害的食物在贮存、陈列和运送时，温度须保持在摄氏 4 度或以下，或摄氏 60 度以上。然而，有潜在危害的即食食物即使处于危险温度范围(即摄氏 4 度至 60 度之间)，只要不超出时限，仍可接受，因为病原体(及 / 或毒素)需要时间才能繁殖至危险水平。根据美国的《食物守则》关于食物安全的规定，有潜在危害的即食食物可处于危险温度范围的总时限为 4 小时。总时限是指食物烹煮(或处理)后处于摄氏 4 度至 60 度环境的累计时限。食物如按指定程序和时间冷却(见上文第 4.4.4 段“冷却已煮熟的食物”)，则总时限并不包括食物于烹煮后冷却的时间。

4.7 包装食物

- (a) 包装用料须适合用于拟包装的食物，并且可抵御在处理、贮存和运送食物时的操作环境。
- (b) 包装用料不得影响所包装食物的安全。
- (c) 包装用料及设计必须能够充分保护食物，减低食物受到污染及损坏的机会。
- (d) 包装工序须在合乎卫生的情况下进行，以免食物受污染，并由受过适当食物卫生及食品安全培训的员工负责包装及包裹。
- (e) 包装用料的贮存及处理必须合乎卫生，以减低食物受污染及变坏的风险。

理据

把食物妥善包装除可延长食物保质期、保存其质量和营养价值、把食物与水蒸气及其他气体隔离外，亦可防止食物被化学品、细菌或其他物体污染。

与食物接触的包装用料，不得影响食物安全或导致食物不宜食用。包装用料必须适合用于拟包装的食物、不含毒性、耐用和清洁。包装物料所含化学品不可转移到食物。如有转移，也不应令食用者产生任何已知的毒性效应。

不洁的包装用料会污染食物，因此，包装用料应放在原装的包装盒或袋里，并贮存于清洁的地方，免受污染。

4.8 运送食物

- (a) 业界人士须采取下列方法，避免食物在运送期间受到污染：
 - (i) 运送食物的工具(包括车辆、手推车、箱、托盘、簍等)的设计、结构、保养和使用方式，均能保护食物免受污染；
 - (ii) 用以运送食物的设备如果会与食品直接接触，则须以易于清洗和保养的不含毒性物料制造，例如不锈钢和适宜盛载食物的塑料容器；
 - (iii) 运送未加掩盖的食物时，须将食物完全包裹或盛载在有盖容器内，或利用密封式设计的车辆运送，以免食物在

运送途中，被尘埃 / 碎屑，或其他车辆排出的废气所污染；

- (iv) 如使用同一车辆同时运送食物和非食物产品，须把两者妥为分隔(例如包好或裹好)，确保不会因溅溢或接触而可能污染食物；以及
- (v) 如车辆同时运送不同种类的食物，须避免交叉污染。例如车辆同时运送生肉和即食食物，所有食物须分别包好，或以不同的有盖容器盛载和放在不同位置，以免交叉污染。

(b) 食物业经营者运送有潜在危害的食物时：

- (i) 必须保存食物在摄氏 4 度或以下或摄氏 60 度以上的温度范围；
- (ii) 必须确保应该冷藏运送的食物，在运送期间保持冷藏状态；以及
- (iii) 最好使用装有冷冻设备的车辆来运送食物。虽然在运送期间，也可使用冰箱、冰砖或其他方法保持食物冷冻，但这些方法不能把食物的温度降低，因此只可暂时采用。

理据

运送食物期间，食物极易受污染和变坏。如以不洁或不合适的容器或车辆运载，或与有毒化学品一同运送，或没有盖好，或因处理不当而导致包装破损，食物便会受污染。如在室温环境下运送有潜在危害的食物，风险会更大，因为致病菌在室温下会迅速繁殖。

4.9 弃置食物

如发现或怀疑食物不可安全食用或不适宜食用(例如食物是等待回收或已经回收、在不适当的温度贮存过久、已受污染或损坏)，便应立即把食物退回供货商或加以识别(例如加上标记或卷标，存放在独立容器或隔离的地方)，并分开摆放及尽速弃置，切勿供人食用。

理据

有待弃置的食物须分开摆放，以免误售或误用。

4.10 使用煎炸油

业界应遵循以下有关使用煎炸油的建议：

- (a) 油炸前
 - (i) 尽量减少食物表面的水分；以及
 - (ii) 适当使用炸粉或炸浆。
- (b) 油炸时
 - (i) 控制油温在 150-180℃ 之间。
- (c) 油炸后
 - (i) 捞起煎炸油中的残渣；
 - (ii) 闲置时调低油温至 120-130℃ 之间；
 - (iii) 食物尽量在油炸后才调味；
 - (iv) 关掉电源后盖上炸炉；
 - (v) 定时清洁炸炉；以及
 - (vi) 如油量过少，可适量添加新鲜油，但非作稀释或延缓煎炸油变质之用。
- (d) 换油

煎炸油如出现以下任何一个情况：

 - (i) 颜色或气味异常；
 - (ii) 开始冒烟；
 - (iii) 出现泡沫。

理据

在油炸过程中，油在高温下会与空气中的氧气及食物所含的水分接触，其中所产生的化合物会使油加快变质。当煎炸油被不断重复使用，煎炸油和油炸食物的颜色会逐渐变深并继而产生油腥味，影响食物质量以至食物安全。此外，油温过高(>180℃)会加速煎炸油变质，但油温过低(<150℃)也会令食物的吸油量增加。

第五章

个人健康与卫生及员工培训

5.1 个人健康与疾病

- (a) 食物业处所经营者须确保所有处理食物的员工：
 - (i) 没有腹泻、呕吐、发烧、咽喉痛、腹痛或黄疸病等疾病或传染病的症状；
 - (ii) 并非霍乱或甲型肝炎等经食物传播的疾病的带菌者；以及
 - (iii) 身体外露部分没有流脓伤口或疮肿；耳朵、眼睛及鼻子亦无流出物。
- (b) 受到或怀疑受到传染病感染的食物处理人员须立即向管理层报告病情或病征及向医生求诊，并应立即暂停所有可能会直接或间接接触食物的工作，包括接触食物用具或设备。
- (c) 被卫生主任勒令停止参与食物业工作的食物处理人员，须先获得卫生主任的书面批准，才可再次处理食物。

备注：《食物业规例》第 24 条规定，任何人士如准许有上文第 (a) 及 (c) 项所述病征的人员参与处理食物的工作，即属违法。

5.1.1 损伤

- (a) 食物处理人员身体外露部分如有切割伤口或损伤，须戴上防渗或防水手套或以胶布彻底保护伤口，否则不得处理食物或接触食物用具、设备或会与食物接触的表面。
- (b) 最好选用并非肉色的绷带或胶布，以便脱落时容易察觉。
- (c) 定期更换伤口的绷带和胶布。

备注：《食物业规例》第 22(c) 条规定，在食物业中从事食物处理的人，身体外露部分如有切割伤口或擦伤处，但没有用适当的防水胶布覆盖，即属违法。

理 据

现时有多种传染病可经由食物感染人类。食物处理人员应杜绝病原微生物经食物传染给顾客的机会。

食物处理人员可能成为传染病的带菌者，尤其是当他们本身受到细菌感染。他们的切割伤口或损伤部分经常会有导致食物中毒的病菌。如果容许染病或伤口没有覆盖的食物处理人员继续处理食物，便会把疾病传染给顾客。

5.2 个人卫生

食物处理人员应保持身体各部分及衣服清洁。

(a) 头发

- (i) 食物处理人员不宜留长头发。
- (ii) 处理食物时，员工应戴上清洁的工作帽或发网，并束起长发。
- (iii) 不得在处理食物的地方梳理头发。

(b) 饰物和香水

- (i) 食物处理人员在处理食物前，应脱下手表、戒指和其他饰物。员工在处理食物时，不应穿戴容易松脱的饰物，以免掉进食物及造成污染。
- (ii) 员工应避免化浓妆、使用浓烈的香水或须后水。

(c) 衣服和私人物品

- (i) 食物处理人员在处理即食食物时，应配戴用后即弃的手套。手套如有损坏、弄污或食物处理人员因暂停工作而把手套除下，便应把手套丢掉。
- (ii) 食物处理人员在处理食物时应尽量配戴口罩。口罩如有损坏、弄污或经长时间使用后，便应把口罩丢掉。

- (iii) 食物处理人员只应穿着清洁的浅色外衣或工作服。如在配制食物时弄污衣服，应把衣服更换或清洗。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (iv) 避免穿着有钮扣的衣服，以免钮扣脱落，掉进食物。

- (v) 员工在处理食物时应穿着密头的鞋子。

- (vi) 不得把手袋、鞋袜、雨伞和肮脏衣服等私人物品存放或留在配制食物的地方；应把这些物品放在远离处理食物地方的储物柜或衣帽间内。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(d) 双手

- (i) 食物处理人员应经常保持双手清洁，不应留长指甲及涂指甲油。

- (ii) 食物处理人员应以适当的防水胶布或戴上手套，完全覆盖手上的切割伤口或损伤部份。

- (iii) 食物处理人员在下列情况下必须洗手：

- 开始工作前；
- 处理食物前；
- 如厕后；
- 处理未煮的食物后；
- 处理弄污的设备或饮食用具后；
- 咳嗽、打喷嚏、吸烟、饮食或擤鼻子后；
- 处理动物或废物后；
- 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；或
- 从事任何可能会污染双手的活动(例如处理金钱、执行清洁职务)后。

- (iv) 处理食物的员工不得同时处理现金和食物。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (v) 员工应经常利用洗手盆彻底洗手，洗手时应采取下列程序：
- 在水龙头下先用水(最好是温水)把双手弄湿；
 - 涂上肥皂液；
 - 双手互相搓擦 20 秒(彻底洗净双手，包括前臂、手腕、手掌、手背、手指和指甲)；
 - 如有需要，以干净卫生的指甲刷清洁指甲；
 - 彻底冲洗双手；
 - 以清洁的抹手纸、抹手布机供应的卷轴式清洁抹手布或电动干手机弄干双手；
 - 最后以抹手纸包裹着水龙头关掉水源。

备注：《食物业规例》第 22(a)和 22(b)条规定，食物处理人员如未能把其可能接触食物的身体各部分或衣服保持清洁，即属违法。

5.2.1 个人习惯

- (a) 食物处理人员不得在配制食物的地方，做出一些或会污染食物的行为，包括：
- (i) 吸烟或吸食烟草；
 - (ii) 吐痰；
 - (iii) 在没有盖好的食物或会与食物接触的表面咀嚼、进食、打喷嚏或咳嗽；
 - (iv) 用手直接触摸即食食物；
 - (v) 坐卧或站在会与食物接触的设备的表面；
 - (vi) 用手指试味；以及
 - (vii) 触摸头发或鼻子、眼睛、耳朵或身体其他部位。
- (b) 食物处理人员难免会在配制食物的地方打喷嚏或咳嗽。遇到这种情况，食物处理人员应转身背离食物，以纸巾或手帕遮掩口鼻，然后立即彻底洗净双手。

备注：(1) 《食物业规例》第 22(d)条规定，在食物室内吸烟或在处理未加掩盖的食物时吸烟，即属违法。

(2) 《食物业规例》第 9 条规定，在食物室内吐痰，即属违法。

(3) 《食物业规例》第 18 条规定，坐卧或站在会与食物接触的台或其他家具的表面，即属违法。

理据

身体健康的人的皮肤和鼻子，经常沾有病原体，搔抓头部及挖鼻会让细菌经双手带到食物，令顾客生病。在食物室内吸烟，烟蒂、烟灰和双手可能会污染食物。

要防止经食物传播的疾病，应由食物处理人员做起。他们应注意个人卫生，养成良好习惯，以免病原体污染食物。

5.3 食物处理人员的培训

5.3.1 意识与责任

所有食物业从业员都应知道到他们有责任防止食物受污染或变坏。他们应该：

- (a) 以顾客的健康及安全为重，并视之为社会责任；
- (b) 熟悉法例订明及政府公布的有关标准及规定，严守法规，以及加强卫生意识；
- (c) 研究及采用最合乎卫生的方法处理食物；
- (d) 配制、生产、处理及端送食物时，时刻小心谨慎和提高警觉；以及
- (e) 不断提高食物业处所的卫生水平。

5.3.2 培训计划

- (a) 食物从业员须根据其日常担当的工作性质及责任，接受合适的食物卫生及安全培训及指导。培训计划应按照食物业处所的食物安全风险水平而定。评估食物安全风险水平的因素包括：
 - (i) 食物的性质及其对致病菌或使食物腐坏的细菌滋长的抵受能力；
 - (ii) 处理或端送食物的方式；
 - (iii) 所涉程序的复杂程度；以及
 - (iv) 业务规模和顾客类别。
- (b) 食物业处所的管理层应不断为雇员举办内部课程，或安排雇员参加由食物环境卫生署或其认可机构所举办的课程，以加强雇员在食物安全方面的培训。

- (c) 课程须达到学习的最终目标，使学员能够判断潜在风险及采取正确的补救行动。此外，课程可按个别行业的特别需要度身订造。透过标准测验，参加者应可证明其能力；及格的学员更可获发证书。
- (d) 应定期评核培训及指导课程的成效；如在某段时间后发觉雇员遵行食物安全守则回落至受训前的水平，便应为他们提供复修训练，好能温故知新。
- (e) 管理层应备存雇员接受培训课程的记录，以及有关详情。

5.3.3 监管

每个食物业处所应由一名已完成认可食物卫生课程的人员监管。该名人员须把其证书或其他证明文件存放在食物业处所，以供查阅。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

理据

能否确保食物安全，在很大程度上要视乎处理食物的方法。由于食物处理人员经常要作出关乎食物安全的决定和行动，因此，给予他们适当培训至为重要。食物处理人员如定期接受适当培训，便可具备所需的知识和技能，以合乎卫生的方法处理食物，以及遵守食物安全规例。

确保食物业的食物安全，政府责无旁贷，但业界亦有一定责任。向雇员提供适当培训，这是业界为确保食物安全必不可少的工作。

第六章

其他

6.1 经批准的设计

申请人获发牌照或申请更改设计获得批准时，会获发其食物业处所经批准的设计图则副本及通风系统设计图则(如有)副本，以供存照。

经批准的设计图则会标明：

- (a) 分配作处理食物、烹煮、洗涤碗碟、贮存食物及座位间的地方；
- (b) 卫生设备、露天地方及衣帽间的位置；
- (c) 所有出入口；
- (d) 所有窗户及机械通风系统；
- (e) 所有属常设性质的大型家具和设备的摆放位置；以及
- (f) 加热设备使用的燃料类型。

6.1.1 更改经批准的设计图则

- (a) 除可移动的家具外，食物业处所的设计必须与最终经批准的图则完全相符。在未获食物环境卫生署批准前，不得进行改建或加建。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (b) 除非获得食物环境卫生署同意，否则不得更改、增添或删减经批准的设计(例如更改处所或食物室的面积)；亦不得增添或删除一些属常设性质的大型家具或设备、卫生设备、排水设施、通道或露天地方、出入口或内部信道、窗户或通风系统，或改动位置。

备注：《食物业规例》第 34D 条规定，持牌人如进行任何改建或加建工程，以致偏离经批准的设计，即属违法。

- (c) 处所不得使用并非设计图则所标明及经批准的燃料。持牌人如非事先获得批准，不得更改加热设备的类型或数目。

备注：《食物业规例》第 34(c)条规定，凡更改加热设备或更换所用的燃料类型，即属违法。

理据

食物业处所的设计必须与最终设计图则完全相符，而申请亦已履行卫生、通风、气体安全、建筑结构、走火信道及消防安全的所有发牌条件，才会获发食物业牌照。未经当局同意而擅自更改经批准的设计可能会影响卫生、楼宇及消防安全。

6.2 扩展营业范围及使用露天地方的限制

6.2.1 扩展营业范围

食物业经营者只可在经批准的设计图则所划定的持牌范围内经营业务，不得把与食物业相关的活动扩展至范围以外的地方。相关活动例如：

- (a) 洗涤设备和用具；
- (b) 配制及烹煮食物；
- (c) 贮存用具、设备及食物；以及
- (d) 设置顾客座位间(已获食物环境卫生署批准者除外)。

备注：《食物业规例》第 34C 条规定，任何持牌人若在持牌范围以外地方经营食物业，即属违法。

理据

在食物业处所持牌范围以外地方洗涤碗碟、配制及贮存食物、端送食物和进行其他与食物业相关的活动，不但会导致食物和设备受到污染，还会招惹虫鼠，对周遭环境造成滋扰，更会有火警的危险。

扩大座位间，除会造成阻塞外，还会因为顾客人数增加，食物室或会应付不来，导致食物安全及卫生问题。

6.2.2 使用露天地方的限制

食物业经营者不得在天井、街道、横巷或后巷、天台等露天地方，配制或贮存食物、清洗或贮存设备及用具、或端送食物。

备注：《食物业规例》第 13(1)条规定，使用露天地方进行与食物业相关的活动，即属违法。

理据

露天地方不适宜用作进行与食物业相关的活动，因为食物和设备容易受污垢、尘埃、油烟、烟雾、污水所污染，还有经由虫鼠、禽鸟、昆虫或其他动物的毛、身体及排泄物传播的病原体所污染。在露天地方进行与食物业相关的活动，也会对周遭环境造成滋扰，并会对卫生和消防安全构成危害。

6.3 饲养活海鱼及 / 或介贝类水产动物的海水水质

6.3.1 水质管制

食物业处所和街市摊档或会装设鱼缸，饲养活海鱼或介贝类水产动物。用作饲养拟出售供人食用的活海鱼或介贝类水产动物的水，必须符合下列标准：

“每 100 毫升饲养活海鱼和介贝类水产动物的水，含有少于 610 粒大肠杆菌及绝无病原体。”

备注：《食物业规例》第 10A 条规定，任何人士以水质低于指定标准的水，饲养供人食用的活海鱼或介贝类水产动物，即属违法。

6.3.2 鱼缸水的过滤及消毒设施

- (a) 用作饲养供人食用的活海鱼或介贝类水产动物的水，必须经食物环境卫生署所接纳的过滤及消毒设施过滤及消毒，以达到上文第 6.3.1 段所指定的标准。这些设施须经常保持性能良好。

- (b) 不得从海水冲厕系统或有问题的源头(例如维多利亚港沿岸水域或避风塘), 抽取海水用作饲养供人食用的活海鲜。最好使用人造海水。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (c) 过滤 / 消毒系统须为封闭式循环系统, 并能不断发挥过滤和消毒作用。
- (d) 应向可靠的供货商购买海盐制造人造海水。
- (e) 活海鱼及介贝类水产动物应分别放在不同的鱼缸饲养, 数量不宜太多, 以免过分拥挤。活生的双壳软件动物在放入鱼缸前, 应先以清水彻底洗净及除去壳上的泥。
- (f) 应委托专门向海鲜业提供水质处理服务的公司 / 供货商, 妥为安装鱼缸水的过滤及消毒设施, 并由该公司 / 供货商定期维修保养。
- (g) 应指派一名员工, 专责整个过滤及消毒系统的清洗和维修保养。
- (h) 专责的员工 / 承办商须以**附件 II**的格式, 填写和核证维修保养记录。
- (i) 须定期彻底清洗鱼缸的内壁、供应水和空气给鱼缸的所有喉管, 以及鱼网和其他相关对象, 最好至少每星期清洗一次。
- (j) 鱼缸四周的地方须保持清洁及空气流通, 在结构上并没有缺陷。
- (k) 接触鱼缸时, 应戴上干净的胶手套。
- (l) 长期没有使用的鱼缸和其他连接鱼缸的对象必须彻底清洗, 才可再次使用。
- (m) 定期更换鱼缸水, 以清除由活海鱼 / 介贝类水产动物产生及积聚于水中的有害物质。

- (n) 过滤物料应至少每星期清洁一次，以及至少每月补充一次。
- (o) 可使用海绵过滤器、沙粒过滤器、活性炭过滤器和层沙过滤器。过滤物料须定期清洁及补充。
- (p) 鱼缸水应先流经过滤设施，才流入消毒设施，两项设施的安装位置不可倒转。
- (q) 可使用紫外线辐射、臭氧消毒法、铜 / 银电离化法，以及使用紫外线辐射及二氧化钛的光催化技术，消毒鱼缸水。

[食物环境卫生署会不时检讨消毒鱼缸水的方法，并会把可接纳的消毒鱼缸水方法的最新修订数据，存放在该署各分区办事处，以供查阅。]

理据

未经处理的海水很可能含有病原体。饲养活海鲜的水必须水质安全，才可减低食物受污染及引致经食物传播疾病的风险。只要鱼缸装设有效的过滤及消毒系统，并妥为清洁和保养维修，便能达到目标。

6.4 禁止食物业处所有动物

- (a) 禁止狗只在食物业处所内出现
不得带同狗只进入食物业处所，除非：
 - (i) 该狗只是充当失明人的向导；或
 - (ii) 该狗只是与行使一项合法权力的行动有关，例如是由值勤警务人员带领。

备注：《食物业规例》第 10B 条规定，任何人士明知而容许或准许狗只在食物业处所内出现，即属违法。

- (b) 禁止厨房或食物室内有活的动物
食物业处所的厨房或食物室，不得饲养禽鸟、猫狗等宠物或动物(活海鲜或新鲜粮食店内的活家禽除外)，亦不得容许这些活动物存在。

备注：《食物业规例》第 5(3)(b)条规定，任何人士准许食物室内有活的动物存在，即属违法。

理 据

动物的毛、身体及排泄物可能有病原体和寄生虫，因此，动物或会是污染食物和设备的源头。

6.5 供顾客使用的餐巾

- (a) 供顾客使用并非只用一次的餐巾或湿毛巾，必须在每次使用后清洗和消毒。
- (b) 如提供湿毛巾给顾客使用，须设置消毒器，用以消毒毛巾。

备注：未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

- (c) 要消毒餐巾或毛巾，须浸入沸水内不少于一分钟。
- (d) 端送给顾客使用的餐巾或湿毛巾，不得作其他用途。

备注：《食物业规例》第 20 条规定，未有把餐巾或湿毛巾消毒便端送给顾客使用，即属违法。

理 据

餐巾及毛巾如未有妥为清洗和消毒，可能传播病原体。

6.6 预防禽流感传播

出售活家禽的街市摊档或新鲜粮食店的经营者及食物处理人员，必须遵守下列卫生守则，使处所的卫生情况维持在高水平，防止禽流感传播：

- (a) 限制出售活水禽和活鹌鹑
 - (i) 除了西区副食品批发市场外，街市摊档和新鲜粮食店不得出售鹅鸭等活水禽。

备注：《食物业规例》第 30A 条规定，任何人士如在同一处所售活水禽和其他活家禽，即属违法。

- (ii) 不得在同一处所出售活鹌鹑及其他活家禽。

备注：《食物业规例》第 30B 条规定，任何人士如在同一处所出售活鹌鹑及其他活家禽，即属违法。

(b) 运送活家禽

- (i) 用以运送家禽笼的手推车底部须装有托盘，避免弄污通道。如有地方遭弄污，须实时清洗和消毒。
- (ii) 每次运送活家禽后，使用过的家禽笼必须交还批发市场清洗和消毒，不得把家禽笼存放在公众地方。

(c) 供应家禽

- (i) 应向食物环境卫生署认可的批发市场或供货商购入家禽，数量以一天的销售量为限。
- (ii) 如家禽出现病征或症状，必须立即杀掉和移走，并妥为弃置。

(d) 存放活家禽

- (i) 处所内所有存放活家禽的家禽笼，须以不锈钢或其他耐用、光滑、不透水及不吸水的物料制造。每个笼的底部须装有以相同物料制造的活动托盘，以盛载家禽的排泄物。托盘的大小和形状须与家禽笼一样。
- (ii) 家禽笼的最低层须至少离地 300 毫米。家禽笼须易于移动(最好有脚轮)，以方便清洗和消毒处所。
- (iii) 须为家禽提供足够饲料和清洁食水，免得家禽承受不必要的压力。
- (iv) 存放家禽的笼，须有至少 300 平方厘米的空间给每公斤重的活禽鸟，以免禽鸟过份挤迫(即每个 900 毫米×1 800 毫米的家禽笼，至多可盛载约 40 只，每只重 1.36 公斤的家禽)。每个家禽笼的高度不得少于 30 厘米。
- (v) 不要把家禽笼堆栈过高，以免妨碍空气流通。天花板与家禽笼顶部之间须保持足够空间。

(e) 处所卫生

- (i) 处所须经常保持空气流通。抽气系统须保持性能良好，滤尘网亦须经常清洁。
- (ii) 处所内包括屠宰室 / 劏洗室 / 刮毛室的墙壁和地面所有部分均须容易触及，方便清洗和易于保持清洁。每天收市后，须以可喷出温度至少达摄氏 70 度热水的高压喷射清洗器，把处所彻底清洗和消毒。
- (iii) 羽毛、排泄物、家禽尸体及其他废物须妥为存放在密盖的废物收集容器内，并须尽快弃置。
- (iv) 不得在每日晚上 8 时至翌日早上 5 时期间，有活家禽储存在获准许处所内。

备注：《食物业规例》第 30AA 条规定，获准许人士如在每日晚上 8 时之前，未能屠宰留在有关获准许处所内的所有活家禽及于每日晚上 8 时至翌日早上 5 时期间，有活家禽在获准许处所内，即属违法。

(f) 设备及用具卫生

- (i) 所有可能接触到活家禽、羽毛、家禽屠体或什脏的用具、设备或设施的表面，必须在每日收市后彻底清洗及消毒。
- (ii) 所有存放活家禽的笼和盛载家禽排泄物的托盘，必须在每日收市后彻底清洗及消毒。
- (iii) 清洗及消毒时，陈列及存放家禽的笼必须腾空，所有家禽须暂时存放在清洁的后备笼。

(g) 个人卫生

- (i) 所有处理家禽的人员，必须穿上清洁的浅色保护衣物，包括围裙及胶靴。除了屠宰、处理家禽或除去什脏外，在其他工作时间必须戴上手套。
- (ii) 切割伤口、擦伤处或任何损伤，均须用适当的防水胶布覆盖。

- (iii) 尽量经常用枧液洗手，特别是在处理活家禽及什脏之前及之后，屠宰和除去家禽什脏后，更须立即以枧液洗手。
 - (iv) 注意个人卫生，例如经常修剪指甲，以及避免在工作间挖鼻孔、吐痰、咳嗽、吸烟或进食。
 - (v) 身体不适时，应停止工作并向医生求诊。
- (h) 屠宰和去脏
- (i) 屠宰及除去家禽什脏的工作，只可在屠宰室 / 刮毛室 / 劏洗室的槽内进行。
 - (ii) 在屠宰、处理、贮存及运送过程中，必须把家禽屠体与什脏分开处理。
- (i) 陈列经处理的家禽屠体
- (i) 为出售而陈列的家禽屠体和什脏(水禽除外)，最好以胶袋个别包装，并贮放在雪柜。雪柜的温度不得超过摄氏 10 度，最好是摄氏 4 度。
 - (ii) 为出售而陈列的水禽屠体和什脏，必须以容器稳固地个别包装，并贮放在雪柜。雪柜的温度不得超过摄氏 10 度，最好是摄氏 4 度。如处所同时出售活家禽，水禽什脏必须以紧密加封容器包装。

备注：《食物业规例》第 30(1A)、30(1C)、30(1E)和 30(1G)条规定，出售、要约出售或为出售而展示、交付没有稳载在容器内的水禽屠体和什脏，即属违法。

- (j) 备存记录及报告家禽死亡
- (i) 载有购入活家禽 / 经处理的家禽 / 冰鲜家禽的日期、数量、供应来源等数据的记录，须至少保留 60 天，以便当局要求查核时，可以立即出示。
 - (ii) 处所的家禽的死亡率如异乎寻常，商贩须向食物环境卫生署报告。

理 据

禽流感藉病毒在禽鸟(包括家禽)之间传播。病毒进入禽鸟体内后,或会变种为破坏力极强的致病病毒,导致禽鸟迅速死亡;人类如受到感染,也可能会丧命。把活水禽、活鹌鹑与其他活家禽妥为分隔,加上街市摊档和新鲜粮食店的经营者遵守售卖活家禽的卫生守则,可有效减低人类因经常接触家禽而患上禽流感的机会。

6.7 在售卖活家禽的新鲜粮食店或街市摊档售卖内地进口冰鲜鸡

在售卖活家禽或冰鲜 / 冷藏食品的新鲜粮食店、或售卖活家禽 / 冷藏肉类的街市摊档售卖内地进口冰鲜鸡, 必须获得食物环境卫生署的许可, 并须遵守下列守则:

(a) 展示告示牌

任何时候均须在处所和雪柜当眼处,展示长度至少为 30 厘米、阔度至少 20 厘米的长方形告示牌, 上面印有清晰的英文字“Imported Chilled Poultry for Sale”及清晰的中文字“本店有售进口冰鲜家禽”, 说明有这些食物出售。

备注: 未能遵守这项规定即属违反持牌条件。

(b) 以完整无缺的原有包装售卖进口冰鲜鸡

进口冰鲜鸡须预先包装, 按照香港法例第 132 章的附属法例《食物及药物(成分组合及卷标)规例》加上标签。出售时, 原有的包装须完整无缺。

(c) 陈列冰鲜鸡

存放冰鲜鸡的温度, 须经常保持在摄氏 0 度至 4 度之间。

(d) 备存记录

上文第 6.6 段(j)(i)项已订明, 须备存有关冰鲜鸡供应来源的记录。

备注: 未能遵守(b)至(d)项的规定即属违反持牌条件。

(e) 分销进口冰鲜鸡至其他食物业处所

(i) 如食物业处所把冰鲜鸡分销至其他食物业处所, 用作运

送进口冰鲜鸡的货车必须获食物环境卫生署批准。

(ii) 货车须安装量度温度的仪器，以便在运行图表上记录在运送过程中载货车厢的温度。

(iii) 须在车外安装温度计，方便司机监察载货车厢内的温度。

备注：未能遵守(i)至(iii)项的规定即属违反发牌条件。

(iv) 载货车厢只可用以运送进口冰鲜鸡屠体和什脏。在运送过程中，车厢的温度须保持在摄氏 0 度至 4 度之间。

(v) 如货车亦同时运送其他冰鲜 / 冷藏食品，必须把预先包装的冰鲜鸡放置在独立的金属或塑料容器内，使其与其他食品分开。货车亦只可运送冰鲜 / 冷藏食品，不能作其他用途。

备注：未能遵守(iv)或(v)项的规定即属违反持牌条件。

6.8 售卖进口冰鲜肉类

进口冰鲜肉类是指由屠宰、贮存、运送至出售的整个过程中，均以冰点以上温度冷冻保存的进口肉类。售卖进口冰鲜肉类的店铺须遵守下列守则：

(a) 新鲜粮食店或街市肉档出售的进口冰鲜肉类，须经常存放或在雪柜内陈列，雪柜的温度不超过摄氏 4 度。售卖时工作人员须直接从雪柜取出冰鲜肉类交给顾客。除非是在售卖时应顾客的要求，须把冰鲜肉类切开、秤磅、包裹以运送或交给顾客，才可从雪柜取出冰鲜肉类。

(b) 肉类供货商供应的进口冰鲜肉类，不得陈列作新鲜肉类出售。

备注：未能遵守(a)或(b)项的规定即属违反持牌条件。

6.9 烧味卤味陈列柜的保养

6.9.1 玻璃间板

每个烧味卤味陈列柜毗连街道的一方和朝向顾客的一方，均须安装固定玻璃间板(后者的长度须自陈列柜前方起计至少 1.2 米)。这些玻璃间板不得拆除，或以可移动的玻璃间板代替。

备注：拆除烧味卤味陈列柜的固定玻璃间板，或以可移动的
玻璃间板代替，即属违反发牌条件。

6.9.2 贮存或出售烧味和卤味的营业装置

烧味和卤味均须贮存在烧味卤味陈列柜，或放在柜内展示以待出售。经营者不得在陈列柜外设挂杆或相关的营业装置，用以展示烧味和卤味。

6.9.3 获准在烧味及卤味店售卖的其他食物

如事先获得食物环境卫生署批准，烧味及卤味店可以售卖腊肠、腊肉、腊鸭或同类食物，不过这类食物不得在烧味卤味陈列柜内贮存或陈列。

6.9.4 获准在烧味及卤味店贮存鲜肉

如事先获得食物环境卫生署批准，烧味及卤味店内可以贮存鲜肉。这些鲜肉只可放在雪柜，并与烧味及卤味分开，最好分别贮存于不同的雪柜，但烧味及卤味店不得售卖鲜肉。

理据

烧味和卤味是高风险的即食食品，须贮存在妥为建造和保养良好的陈列柜，或放在陈列柜内陈列以待出售，以免受到污染。

6.10 持牌人须展示牌照及告示

食物业处所持牌人须在持牌处所正门入口附近的显眼处，展示由食物环境卫生署发出的牌照及告示，说明该处所已领有牌照。

备注： (1) **《食物业规例》第 34B 条**规定，未能展示**牌照**于显眼处，即属违法。
(2) 未能展示告示于显眼处，即属违反持牌条件。

6.11 备存视察记录

食物业处所持牌人须将食物环境卫生署所提供的视察记录备存于食物业处所内，以供卫生督察使用，并须依照卫生督察在该记录上所提出的指示，作出实时跟进或纠正。

备注：**《食物业规例》第 25(2)条**规定，未能备存视察记录于食物业处所内，以供卫生督察使用，即属违法。

6.12 自行检查清单

食物业经营者必须确保所供应的食物清洁和适宜人类食用，并须时刻提高警觉，小心监督员工配制、生产、处理和端送食物，并可采用“自行检查”方法，确保食物业处所符合食物卫生和安全的法例，以及遵行严格的卫生守则。“自行检查”有助食物业经营者及早发现和解决在日常运作中违反食品安全及卫生的问题，避免情况恶化。**附件 III** 载列建议的自行检查清单，以供参考。食物业经营者可按照清单每天检查处所和运作情况，并保留检查记录，以期改善处所的食物安全和卫生水平。不过，“自行检查”并非用以取代食物环境卫生署为规管食物业处所而进行的视察。

6.13 在餐牌上就高风险食物向消费者作出食用忠告

- (a) 为了让消费者（特别是高危人士）知悉进食生或未煮熟食物的风险，业界可考虑在餐牌上就此等食物给予消费者食用忠告或提示。忠告字句应清楚易读，并展示于餐牌的显眼位置。除餐牌外，在合适情况下，业界也可在菜单展示板、小册子、指示牌、食品标签及标语牌上作出食用忠告。有关食用忠告的示例可参考食物安全中心网页上的[《在餐牌上就高风险食物向消费者作出食用忠告的业界指引》](#)。

- (b) 至于生或未煮熟而可安全食用的食物，或经特别处理后可生吃或非全熟食用的食物，例如采用经巴士德消毒的蛋和奶分别制成的太阳蛋和软芝士，或热熏三文鱼，业界可无须向消费者作出食用忠告，但仍应就此等食物取得相关证明文件，以确保食物安全。

理据

生或未煮熟的食物，因没有经过热处理或热处理不足，未能消灭当中可危害人体健康的微生物（例如细菌、病毒和寄生虫）。吃下受微生物污染的食物可导致食物中毒。无论是哪种病原体，高危人士包括孕妇、婴幼儿、长者和免疫力弱人士如受感染，较大机会出现严重症状或并发症，甚至会有生命危险。

附件 I

建议进行的清洁工作

项目		最少清洁次数	设备及化学品	方法	负责员工
结构	地面	每天完工或有需要时	扫帚、湿拖把(地拖)、刷子、清洁剂及消毒剂	1. 扫地 2. 用清洁剂拖地 3. 刷去余下污物 4. 用水彻底冲净 5. 用地拖拖干地面	
	墙壁、窗户及天花板	每月一次或有需要时	抹布、刷子及清洁剂	1. 除去干的污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 风干	
会与食物接触的表面	工作台及洗涤盆	使用后	抹布、清洁剂及消毒剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干	
设备	用具、砧板、刀及其他煮食设备	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂及消毒剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干	
	雪柜、冷藏柜及贮存地方	每周一次或有需要时	抹布、刷子及清洁剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 用清洁的抹布抹干 / 风干	
会与手接触的表面	门柄	每天一次	湿布及清洁剂	1. 清除污物 2. 用清洁剂清洗 3. 用湿布抹净 4. 用抹手纸抹干 / 风干	
地毯	地面	每天一次	蒸气 / 化学品	1. 清除污物 2. 用化学品清洗 3. 用吸尘机吸干	

附件 II

供饲养活海鱼及 / 或介贝类水产动物的水的过滤及消毒设备 维修记录

店铺名称: _____ 过滤系统类别: _____
 店铺地址: _____ 消毒系统类别: _____
 店铺类别: _____ 维修保养承办商名称: _____
 维修保养承办商电话: _____ 维修保养承办商地址: _____

项目	日期						
	细则						
(a)	清洗过滤 / 消毒系统						
(b)	更换 / 补充过滤物料						
(c)	更换消毒系统主件如紫外光灯、电极						
(d)	彻底检查维修						
专责员工 / 维修保养承办商签名							
持牌人 / 委任经理 / 檔主 / 登记助手签名							

- 附注:
1. 紫外光消毒系统应由供货商定期检查维修，最好至少每六个月一次。
 2. 臭氧消毒系统应由系统供货商或曾受训练的人员定期检查维修，最好每三个月一次。清洁和维修保养系统时，必须关上臭氧产生器。
 3. 铜 / 银电离化消毒系统应由曾受训练的人员或系统供货商定期检查维修系统，最好每三个月一次；电离化系统的电极最好每年更换一次。
 4. 紫外线辐射及二氧化钛的光催化技术消毒系统使用的光催化剂，应由供货商更新或更换，最好至少每年一次，而整个系统应由供货商定期检查维修，最好至少每三个月一次。
 5. 任何消毒系统使用的紫外光灯管 / 泡，最好每隔六至九个月更换一次。

附件 III

食物业处所自行检查清单

检查人员 _____ 日期 _____

签署 _____

☒ 妥当 ☐ 不妥当

(a) 食物卫生

衡量标准	检查结果
食物由经当局认可兼信誉良好的供货商供应	
收到食物来货后，即搬往适当地方贮存	
食物及原材料并无存放在地面	
采用先入先出的贮存食物原则	
食物在冷却、贮存、陈列及运送时均处于适当的温度	
冷藏食物以正确方法彻底解冻	
没有生熟食物交叉污染的情况	
没有因设备、用具及处所员工与食物接触而引致交叉污染	
食物在贮存、配制、陈列、端送及运送时妥为保护免受污染	
食物彻底煮熟及翻热	

(b) 用具及设备

妥善保养设备及用具会与食物接触的表面，经常保持清洁，并在每次使用前和使用后消毒	
妥善保养设备不会与食物接触的表面，并经常保持清洁	
妥为贮存已清洁的设备及用具	

(c) 处所卫生

妥善保养墙壁、地面及天花板，并保持清洁	
排污设备 / 隔油池和水管系统状况良好，操作顺畅	
食物室的抽气 / 排气系统操作良好，安装了滤油器，并经常保持清洁	
处所的通风系统运作正常	
厕所清洁，没有杂物阻塞	
水厕维修妥善，操作良好，有冲厕水供应	
洗手盆清洁，备有视液和干手设施	
有足够容器盛载废物，妥为盖好并每日清倒	
没有虫鼠为患的迹象	
采取适当措施以防虫鼠为患	
食物室内没有猫狗、禽鸟或宠物	
经批准的设计没有任何改动	
没有在露天地方配制食物或洗涤碗碟，也没有在持牌范围以外的地方营业	

(d) 食物处理人员的个人卫生

食物处理人员没有明显的传染病病征，否则，便须暂停处理食物	
经常彻底洗净双手，外露的伤口以手套或胶布完全覆盖	
外表整洁，养成良好的个人习惯，不在食物室吸烟或吐痰	
穿着清洁的衣服和工作服	

备注： _____

附件 IV

食物业处所预防严重急性呼吸系统综合症的重要措施

- (a) 处所内的所有通风系统，包括出风口、隔尘网、鲜风入口处及通风管道等，须加强清洁、检查及维修。
- (b) 在营业时间内，经常保持处所内通风系统开动。
- (c) 向食肆或工厂食堂的顾客提供额外的餐具作“公筷”或“公匙”使用。
- (d) 给顾客使用的所有餐具 / 毛巾等，必须彻底清洁及消毒，方可再次供顾客使用。
- (e) 处所内的墙壁、地面、用具、台椅和设备，须加强清洁和消毒。
- (f) 任何员工如患呼吸道感染，应立即放下工作及向注册医生求诊。
- (g) 所有食物、饮品和餐具，必须适当贮存和掩盖。
- (h) 安排员工配戴口罩。
- (i) 在传送食物时，确保食物妥为掩盖。

附录 I

如何阅读食物标签

《食物及药物(成分组合及卷标)规例》规定，食物制造商或包装商须在产品加上卷标，以订明的划一方式清楚列明产品的数据。除非获得规例豁免或另有特别规定，否则预先包装食物的标签须以中文或英文或中英文列出下列数据：

(a) 食物名称

列明食物的准确名称，以便消费者知道食物的性质和类别。

(b) 食物配料表

(i) 各种配料应按重量或体积，由大至小依次序列明。

(ii) 食物如含有添加剂，标签上须写明添加剂的专有名称(例如二氧化硫)或所属类别(例如防腐剂)，或两者都列明。

(c) 食物保质期

标签上须根据情况以“此日期或之前食用”(Use By) 或“此日期前最佳”(Best Before) 字句标示日期，让消费者知道食物的保质期。

(d) 特别贮存方式或使用规定说明

假如预先包装食物有特别的贮存方式或使用规定，标签上须加以说明(例如食物须存放在摄氏 4 度或以下)。

(e) 制造商或包装商的名称及地址

标签上须列明制造商或包装商的全名及详细地址，或按照《食物及药物(成分组合及卷标)规例》规定的其他方式列明。

(f) 食物的数量、重量或体积

预先包装食物的标签上须列明食物的数量、净重或净体积。

备注：假如预先包装食物的标签上有中文和英文数据，食物名称和配料表须以中英文列出。

附录 II

如何选择及使用食物温度计**检查温度**

许多食物产品，特别是有潜在危害的食物，都要受温度控制，以确保质量良好，可供安全食用，因此，量度食物温度至为重要。在接收或生产食物时，或贮存和分销最终产品时，备有合适、可靠和准确的食物温度计，才能监控食物的温度。

常见的食物温度计

市面上有几类食物温度计，用来量度食物、设备和贮存环境的温度。要安全生产食物，温度务须控制得宜，所以必须选用合适的食物温度计，并且正确地使用。

选择温度计时，须考虑(但不限于)下列因素：

- (a) 需要受温度监控的产品类别或环境；
- (b) 感温范围。例如双金属棒状温度计适宜量度厚身食物(厚度超过 76 毫米)的温度，例如烤牛肉，因其感温范围可由棒身约 6 毫米高的位置延至约 76 毫米高的位置；
- (c) 温度计的预计准确度。应选择准确度至多只会相差摄氏 1 度的温度计。例如温度计读数是摄氏 60 度，食物的实际温度应为摄氏 59 度至 61 度；
- (d) 要量度的温度范围。温度计所能量度的范围较小，其准确度会较高，亦会较为便宜。一般来说，温度计的量度范围在摄氏零下 50 度至摄氏 150 度，已经足够用来量度食物的温度；
- (e) 敏感度(有些温度计能测出 1 度的温度变化，有些则能测出 0.1 度的温度变化)；
- (f) 反应时间。有些温度计无需 1 秒便可量度温度，有些可能需要 2 分钟；以及
- (g) 校准刻度方法(有些温度计可校准刻度，有些则不能)。

(i) 双金属棒状温度计(Bi-metallic Stemmed Thermometers)

双金属棒状温度计是最常见的食物温度计。这种温度计由棒尖至沿棒而上 50 毫米至 76 毫米的范围探测温度，在这个感温范围内所测温度的平均数，便是温度计显示量度所得的温度。因此，这种温度计较适合量度厚身食物(厚度超过 76 毫米)的中心温度，因为温度计的整个感温范围都能插入食物。这种温度计可于 20 秒至 2 分钟之内显示读数，视乎类别而定。



图 2:双金属棒状温度计

(ii) 热电偶温度计(Thermocouple Thermometers)和热敏电阻温度计(Thermistor Thermometers)

热电偶温度计和热敏电阻温度计是透过棒尖的感应器量度温度，很快便有结果(10 秒之内)。由于传感器设在棒尖，所以用这两种温度计量度薄身或厚身食物的温度，都甚为方便。这些温度计一般使用数字显示器显示量度得到的温度，因此也称为“数字食物温度计”。



图 3: 数字食物温度计



图 4: 数字食物温度计

(iii) 红外线温度计(Infrared Thermometers)

手提活动式红外线温度计可于 1 秒内量度食物和食物包装的表面温度。这种温度计量度的是从表面放射出来的辐射能，因而无须接触食物和食物包装的表面。



图 5: 红外线温度计

红外线温度计适合检查冷藏柜和雪柜的贮存温度、热存设备盛载的食物温度，以及接收的食物产品温度。不过，这种温度计并不适合用作量度正在烹煮或冷却的食物的中心温度，因为这种温度计只是量度表面的温度。此外，这种温度计不能准确地量度金属表面和反射箔纸的温度。

玻璃温度计内有水银或酒精，不宜用作量度食物温度，因为这种温度计的玻璃和其内的液体会对食物带来物理性和化学性的危害。

另有专门设计的温度计，用来量度某些食品或食物加工时的温度，包括糖果 / 啫喱 / 煎炸食物温度计、焗炉温度计、只用一次的温度显示器等。

检查温度计的准确度

食物温度计须定期检查 / 校准，以确保读数准确可靠。业界人士除了每年至少一次安排温度计制造商或分销商校准食物温度计外，还须采取下列方法，至少每三个月一次自行检查食物温度计的准确度：

(a) 冰点方法

- (i) 把容器装满幼细碎冰，加入清洁的自来水至盖过碎冰然后搅匀；
- (ii) 等候 5 分钟，让混合物的温度稳定下来；
- (iii) 把食物温度计的尖端(至少 50 毫米)浸入混合物内，不要触及容器内边或底部；
- (iv) 约 2 分钟后记录温度；以及
- (v) 温度计的读数应为摄氏 0 度。如食物温度计的读数与 0 度相差超过 1 度，便须调校温度计。如无法调校至上述水平，便须维修或更换温度计。

(b) 沸点方法

- (i) 把清洁的自来水煮沸，然后把食物温度计的尖端(至少 50 毫米)浸入沸水；
- (ii) 等候数分钟，让温度稳定下来；
- (iii) 记录食物温度计的温度；以及
- (iv) 如处所位于水平线，温度应为摄氏 100 度(如处所位于地势较高的位置，便须相应地调低沸点)。如食物温度计的读数相差超过 1 度(即读数是摄氏 101 度以上或 99 度以下)，便须调校或视乎需要，维修或更换温度计。

量度温度

使用食物温度计前，须先阅读制造商的说明书，知道应把食物温度计插进食物多深，才能取得准确的读数。以下是量度温度时须注意的事项：

- (a) 把食物温度计存放在清洁卫生的环境；
- (b) 温度计如有电池显示灯，须检查有没有显示电量不足，如有，则须更换电池；
- (c) 使用食物温度计前，须用暖水和清洁剂清洗，然后消毒和风干；
- (d) 要消毒食物温度计，可把探头放进热水(至少摄氏 77 度或以上)内 6 秒，或用蘸了酒精的棉花球抹净，或用制造商建议的其他合适消毒剂；
- (e) 量度汤及酱汁的温度前，须把汤及酱汁搅匀；
- (f) 把探头插进食物的中心(或最厚部分)，以探测食物中心的温度；
- (g) 不要让温度计的尖端触及食物容器的四周及底部；
- (h) 等候 10 秒(或制造商建议的时间)才读取温度；
- (i) 食物温度计如用以量度热和冷的食物，每次量度后须等待温度计的读数回复室温，才可使用；以及
- (j) 量度预先包装或冷藏食物的表面温度时，须把食物温度计的探头放进两包预先包装 / 冷藏食物的包装之间，并避免损坏预先包装食物的包装。

附录 III

食物或饮品供应器及餐饮用具洗涤机设计指引

按照《食物业规例》(第 132 章附属法例)和本署发牌政策,食物业使用的杀菌剂溶液和某些类型的食物业设备,须预先获得食物环境卫生署署长批准。该些食物业设备类型包括:

- (a) 餐饮用具洗涤机;
- (b) 冰冻甜点的热处理器具;
- (c) 奶类的热处理器具; 以及
- (d) 爆谷 / 棉花糖机。

凡食物业设备属于无须经本署批准使用类型,该设备的制造商或进口商宜采纳有关于食物业设备的设计守则,作为一般指引,以提高食物卫生水平。

一般而言,在食物业处所使用的各类食物或饮品供应器,必须符合下列基本卫生规定:

- (a) 供应器会接触到食物的部分须以光滑、无毒性、不吸水和防锈物料制造。这些部分的内角位和角落均须圆滑,方便清洁。
- (b) 供应器会接触到食物的部分,除非其设计是供在原位清洁,否则必须易于拆除或触及,以便检查和以人手清洗。
- (c) 供应器的门和掩盖须安装紧贴,以防虫鼠或尘埃进入。
- (d) 可容纳大量液体食物或液体食物配料的售卖机,其内须装设容器,以收集水滴、溅漏及溢出的食物或机内其他废物。
- (e) 附带手册,详细说明有关操作、清洁、消毒和维修的正确程序,以供用户参阅和遵循。

食物或饮品供应器的常见类型

食物或饮品供应器的常见类型有食物售卖机、冰冻甜点(软雪糕/冰冻乳果)调配分售机及人手操作非瓶装饮料调配分售机。这些供应器均须符合上述基本的卫生规定,亦须符合下列的特定规定:

(a) 食物售卖机

- (i) 食物出口须装设紧贴的自掩门或自掩盖。除非顾客正拿取食物，否则自掩门或自掩盖须时刻关上，以防顾客用手触摸食物出口或有虫鼠、尘埃等物从出口处进入售卖机内。
- (ii) 如售卖机出售的食物需受温度控制，售卖机应装有自动调温控制装置，以确保售卖机内的温度保持在适当水平。
- (iii) 摆放在售卖机内的所有可取出食物容器，包括盛水容器，均须配有盖子，以防污染物跌进容器。
- (iv) 售卖机内所有发热组件须与食物格妥为分隔，或其安装方法可以防止发出的热力令存放在售卖机内的食物变质。
- (v) 放置在没有遮蔽的户外地方的售卖机，须有特别设计和构造，以免食品受风雨污染。

(b) 人手操作非瓶装饮料调配分售机

- (i) 须在分售机配备温度计或适当的测温装置，以显示存放饮料 / 饮品的温度。
- (ii) 须妥为调校饮料分售机冷冻装置的温度，以确保存放的饮料 / 果汁保持在摄氏 10 度以下，最好是摄氏零度至 4 度之间。

(c) 冰冻甜点(软雪糕 / 冰冻乳果)调配分售机

- (i) 须为调配分售机的喷嘴安装有保护作用的塑料圆锥筒及 / 或设计合适的保护装置，以防喷嘴受污染。
- (ii) 须为调配分售机配备温度计或适当的测温装置，以显示存放冰冻甜点配料的温度。

餐饮用具洗涤机的设计

食物业处所使用的餐饮用具洗涤机，必须获得食物环境卫生署批准才可使用，并可依照《食物业规例》第 19 条订明的方法消毒餐饮用具。洗涤机的设计应可使其在合乎卫生的情况下运作，亦容易清洗。此外，洗

涤机还须符合下列卫生规定：

- (a) 冲洗用具时水温须至少达摄氏 82 度。
- (b) 洗涤剂须安装测温装置，以显示在清洁和消毒过程中清洗和冲洗用具的水温，并在食物环境卫生署人员要求检查测温装置时，可立即供其查看。

附录 IV

预防细菌性食物中毒的基本原则**什么是食物中毒？**

食物中毒是因进食了受污染的食物或饮品所引致。污染的物质或是病原体，包括细菌、病毒及寄生虫，亦可能是细菌性或生化性毒素，或是有毒的化学品。患者一般会有恶心、腹痛、腹泻和呕吐等肠道疾病的病征，亦会有其他症状，例如发烧。食物中毒的潜伏期由几小时至几天不等，视乎由什么致病媒介引起。

香港常见的细菌性食物中毒的种类

香港最常见的食物中毒，是由致病菌引致的细菌性食物中毒。致病菌有很多种类，最常见的有：

细菌名称	通常受污染的食物
沙门氏菌类	生吃或未经煮熟的蛋及蛋类制品(例如意大利芝士蛋糕)；未经煮熟的肉类、家禽及其制品(例如烧味、腊肉、鹅肠)。
金黄葡萄球菌	需要很多处理程序但其后不经加热或翻热的食品；煮熟的和冷冻的食品(例如饭盒、糕点、三文治)。
副溶血性弧菌	生吃或未经煮熟的海产、介贝类水产动物、海产制品和腌制食品(例如海蜇、墨鱼、咸菜、熏蹄)。
腊样芽孢杆菌	剩余的饭、炒饭、肉类制品及蔬菜。
产气荚膜梭状芽孢杆菌	经交叉污染及未经彻底烹煮的肉类及肉类制品(例如炖肉、肉馅饼)。

[备注：如欲得到更多有关上述细菌性食物中毒，以及在香港可能出现的其他类别的食物中毒的数据和预防方法，可参考附录 V]

引致细菌性食物中毒的常见原因

- (a) 熟食被污染
熟食被食物处理人员、生的食物、会与食物接触的表面或虫鼠污染。
- (b) 熟食贮存不当
熟食被存放在摄氏 4 度至 60 度之间过久。
- (c) 食物未经彻底煮熟
生的食物未有彻底煮熟，以致未能减少食物内的致病原。
- (d) 熟食翻热不足
未能把熟食翻热至摄氏 75 度。
- (e) 食物于烹煮前未有彻底解冻
未有彻底解冻的食物会有大量细菌或病原体，需要较长时间才可达到杀菌的温度。因此，如烹煮时间不足，细菌或病原体仍会在食物中生存。
- (f) 过早配制食物
过早配制食物，又没有把食物贮存在温度控制适当的环境。
- (g) 食物处理人员受到传染病感染
处理食物的人员患有传染病或是带菌者。
- (h) 进食未煮的食物
进食通常含有大量细菌或病原体的未经烹煮食物，例如虾。
- (i) 使用来源不安全的食物材料
从未经批准或不可靠的来源(例如小贩)购买食物。
- (j) 使用剩余的食物
使用长时间存放在摄氏 4 度至 60 度之间的剩余食物，例如饭。

预防细菌性食物中毒的方法

原则上，预防细菌性食物中毒的最佳方法，是确保食物在选购、处理及贮存的过程中都安全卫生。具体做法包括：

(a) 选购食物

- (i) 不要购买没有受到适当保护免受污染的食物(例如在运送时没有遮盖的烧味和卤味；没有盖好的熟食)。
- (ii) 不要从无牌的供货商选购食物，尤其是熟食或生冷食物(因为他们烹调食物的环境和方法大多不合卫生)。
- (iii) 不要购买外观异常的食物(例如罐身膨胀或凹陷的罐头食物)。
- (iv) 应向可靠和信誉良好的供货商购买供不经烹煮而食用的食物，例如刺身、生蚝，以确保质量。

(b) 处理食物

- (i) 食物须彻底煮熟后才可端送给顾客食用(肉类和海产亦须彻底煮熟)。
- (ii) 已煮熟的食物须与未煮的食物分开处理和贮存(以免交叉污染)。
- (iii) 食物处理人员如厕后及处理食物前都要洗净双手(以免弄污的手污染食物)。在任何情况下，不得用手直接接触煮熟的食物。
- (iv) 任何人士如有腹泻、呕吐、喉痛或伤口发炎(除非已用防水胶布妥为覆盖)，不得处理及触摸食物，以免食物沾上可引致食物中毒的细菌。

(c) 贮存食物

- (i) 配制好的食物应实时端送给顾客食用(即是热吃的食物应趁热吃，冷盘则在食用前才可从雪柜取出，不冷不热的食物最易滋生细菌)。

- (ii) 剩余的食物最好弃置，如要保留，应放进雪柜(摄氏 4 度或以下)，并必须彻底翻热(摄氏 75 度或以上)，才可端送给顾客食用。
- (iii) 食物如非实时端送给顾客食用，必须存放在摄氏 4 度以下或 60 度以上的温度范围。换言之，不要在室温贮存食物，因为室温有利细菌繁殖或产生毒素。

附录 V

香港常见及重要的食物中毒类别

食物中毒类别	致病媒介	潜伏期 / 病发期	病征	源头	通常受污染的食物	预防方法
细菌性食物中毒	副溶血性弧菌	4 至 30 小时不等,通常是 12 至 24 小时	腹泻、腹痛、恶心、呕吐、发烧	海洋、海产、介贝类水产动物	生吃或未煮的海产、介贝类水产动物、海产制品和腌制食品(例如海蜇、墨鱼、咸菜及熏蹄)	-贮存温度和陈列时间要适当 -海产须彻底煮熟 -避免食用未经烹煮的海产 -已经煮熟的食物须妥善贮存,以防交叉污染
	沙门氏菌类	6 至 72 小时不等,通常是 12 至 36 小时	腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发烧	野生及饲养的动物、家禽、猪、牛、蛋	生吃或未经煮熟的蛋及蛋类制品(例如意大利芝士蛋糕);未经煮熟的肉类、家禽及其制品(例如烧味、腊肉、鹅肠)	-彻底煮熟食物 -制造糕点和甜品时,避免使用未经巴士德方法消毒的蛋
	金黄葡萄球菌	30 分钟至 8 小时不等,通常是 2 至 4 小时	恶心和呕吐(明显病征)、腹痛、腹泻	人的皮肤、毛发、鼻腔、咽喉、伤口	需要很多处理程序的食物;但其后不经加热或翻热(例如饭盒、糕点、三文治)	-严格遵守食物、个人、环境卫生的规定 -存放食物的环境和温度要适当 -彻底和快速地冷却及翻热食物
	腊样芽孢杆菌	如主要是呕吐,1 至 6 小时不等;如主要是腹泻,6 至 24 小时不等	恶心和呕吐;或腹泻和腹痛	普遍存在于土壤和自然环境的有机体	剩余的饭、炒饭、肉类制品及蔬菜	-立即把剩余的食物放进雪柜 -快速及彻底翻热

食物中毒类别	致病媒介	潜伏期 / 病发期	病征	源头	通常受污染的食物	预防方法
细菌性食物中毒	产气荚膜梭状芽孢杆菌	6 至 24 小时不等, 通常是 10 至 12 小时	腹泻、腹痛、恶心	土壤、健康人畜的胃肠道	未经彻底烹煮的肉类及肉类制品 (例如炖肉、肉馅饼)	-贮存温度要适当 -快速地彻底冷却及翻热
	肉毒梭状芽孢杆菌	食物传播的肉毒中毒通常是 12 至 36 小时不等	视线不清或复视、言语困难、口干、麻痹; 呕吐及便秘 / 腹泻	土壤; 动物的胃肠道	罐装食品及肉类制品	-适当处理及配制罐装和腌制食品 -避免用非专业方法制造这些食品
	血痢弧菌类	1 至 10 天不等, 通常是 2 至 5 天	腹泻、腹痛、不适、发烧、恶心及呕吐	动物, 大多源自家禽及牛只	未煮熟的鸡肉和猪肉; 未经巴士德方法消毒的牛奶	-彻底烹煮 -使用经巴士德方法消毒的牛奶
	李斯特菌	3 至 70 天不等, 中位数是 3 个星期	脑膜脑炎及 / 或败血病, 尤其是初生婴儿、老人及免疫力受损者; 孕妇会发烧及流产	土壤、饲料、水、泥及青贮饲料; 受感染的野生及饲养的哺乳类动物、受感染的禽鸟及人类; 无征状的人类带菌者	未经加工或受污染的牛奶; 软芝士、蔬菜及即食肉类、沙律及佐食冷盘	-孕妇及免疫力受损的人应避免食用软芝士及冷切肉 -只选用彻底煮熟的肉类及经巴士德方法消毒的乳类制品
病毒性食物中毒	诺沃克类病毒 (Norovirus)	10 至 50 小时不等, 通常是 24 至 48 小时	恶心、呕吐、腹泻、腹痛、发烧	受污染海水或介贝类水产动物, 尤其是蚝及蚬等滤食动物	生吃或未彻底煮熟的介贝类水产动物	-贮存温度和陈列时间要适当 -介贝类水产动物须彻底煮熟, 避免生吃 -经煮熟的食物须妥善贮存, 以防交叉污染
化学性食物中毒	盐酸克仑特罗	30 分钟至 6 小时不等	心跳过速、震颤、高血压及肌肉松弛现象	禽畜药物	受污染的猪内脏或猪肉	-向经当局批准 / 持牌及信誉良好的供货商购买猪内脏或猪肉

食物中毒类别	致病媒介	潜伏期 / 病发期	病征	源头	通常受污染的食物	预防方法
农药中毒	有机磷酸盐，例如甲胺磷	长达 12 小时，通常不出 6 小时便发作；症状往往很快发作	如只摄入微量：头痛、疲累、晕眩、食欲不振及恶心、胃痉挛和腹泻、因流泪过多以致视力模糊、皮下的表面肌肉微微突出 严重中毒：大小便失禁、不省人事和抽筋	受农药污染的蔬菜和水果	叶菜和水果等农业产品	-向信誉良好的店铺购买蔬菜和水果 -蔬菜和水果须以清水洗净及浸泡 1 小时
	氨基甲酸酯					
	有机氯	症状在摄取后不久即发作	恶心和呕吐、情绪不安、容易激动、晕眩、头痛、神志迷乱、身体虚弱、皮肤有发麻或刺痛的感觉及肌肉抽搐			
	除虫菊酯(合成)	症状往往发作迅速(除虫菊酯的主要效应已证明可以逆转)	皮肤有刺痛或灼伤的感觉；如摄入很大剂量，在罕有情况下可能造成肌肉不协调、震颤、流涎、呕吐、腹泻及对声音和触觉反应过敏			

食物中毒类别	致病媒介	潜伏期 / 病发期	病征	源头	通常受污染的食物	预防方法
麻痹性介贝类食物中毒 (最常见的介贝类食物中毒)	有毒的双鞭甲藻：亚历山大属的渦鞭毛藻类、裸甲藻属 (<i>Gymnodinium catenatum</i>)，以及能产生石房蛤毒素及新石房蛤毒素的乙酰苯肼	症状发作迅速；严重者会在进食有毒介贝类水产动物后 24 小时内呼吸困难	发麻、麻痹及口腔周围有灼痛感觉、动作机能不协调、发烧、出疹及步履不稳	受藻毒素污染的介贝类水产动物。藻毒素是由介贝类水产动物食用的浮游微型海藻产生	双壳介贝类水产动物(例如蚝、蜆、蚌、扇贝、带子等)是引致介贝类食物中毒的最常见媒介	- 向信誉良好及领有牌照的店铺购买介贝类水产动物 - 每次只吃少量 - 避免进食内脏、生殖腺和卵
下痢性介贝类食物中毒	有毒的双鞭甲藻：鳍藻属，以及能产生黑海绵酸和鳍藻毒素-1 的利马原甲藻	症状通常在进食受污染介贝类水产动物后 30 分钟至数小时之内开始出现	腹泻、恶心、呕吐、发冷，以及中度至严重的腹痛及痉挛			
神经性介贝类食物中毒	有毒的双鞭甲藻：能产生裸甲藻毒素的短裸甲藻	在 3 至 6 小时之后病发，症状较温和及可以迅速治愈	面部肌肉发麻、冷热感觉颠倒、心搏徐缓及瞳孔扩大			
失忆性介贝类食物中毒	海洋硅藻：菱形藻(或硅藻)— <i>P.pungens</i> , <i>P.australis</i> ，以及产生多摩酸的 <i>P.pseudo-delicatissima</i>	15 分钟至 38 小时不等	呕吐、腹腔痉挛、腹泻、头痛，还会短暂失忆			

食物中毒类别	致病媒介	潜伏期 / 病发期	病征	源头	通常受污染的食物	预防方法
肌肉毒鱼类中毒	有毒的双鞭甲藻：甘必尔毒藻会产生雪卡毒素	进食含有毒素的鱼类后几小时	呕吐、腹泻、四肢、口和嘴唇麻痹、冷热感觉颠倒，以及肌肉和关节痛	含雪卡毒素的鱼类(通常在珊瑚礁觅食及栖息的鱼类较易含有雪卡毒素)	最常见于石斑、魷鱼、梭鱼、杜氏鰺和油鲳	-减少进食珊瑚鱼 -每次只吃少量；避免进食珊瑚鱼的卵、肝脏、肠脏、鱼头或鱼皮 -进食珊瑚鱼或已中雪卡毒时，切忌饮用含酒精的饮品或吃花生或豆类食品 -向信誉良好及领有牌照的店铺购买来自安全养殖区的珊瑚鱼
鲭鱼中毒	组胺(Histamine)	进食受影响的鱼后几分钟至一小时	口有灼烧或辣味感觉、严重头痛、头晕、恶心、呕吐、面部肿胀、面红、喉部有灼烧感觉及腹泻	含组胺的鱼、由捕捉后至进食期间因温度不当而变坏的鱼	最常见于鲭鱼家族(吞拿鱼、鲭鱼)	-向信誉良好及领有牌照的店铺购买鱼类 -妥善处理，包括迅速冷冻及低温贮存，并尽量在处理过程中都把鱼保持在低温状态