

目 录

	页 数
第一章 引言	
1.1 目的	1
1.2 适用范围	1
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	2
2.2 设计	2
2.3 厨房及食物室	2
2.4 墙壁及天花板	2
2.5 地面	2
2.6 地面排水渠口	2
2.7 食水供应	3
2.8 洗手设施	3
2.9 碗碟洗涤设施	3
2.10 厕所设施	3
2.11 处置污水及废水	3
2.12 隔油池	3
2.13 贮存废物	4
2.14 通风系统	4
2.15 设备	4
2.16 照明系统	4
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	5
3.1.1 处所(食物室及厨房除外)	5
3.1.2 厨房及食物室	5

3.1.3	供水	5
3.1.4	洗手设施	6
3.1.5	碗碟洗涤设施	6
3.1.6	厕所设施	6
3.1.7	排污设备及水管装置	7
3.1.8	隔油池	7
3.1.9	废物的贮存及处理	7
3.1.10	厨房及食物室的通风系统	7
3.1.11	食肆及工厂食堂的通风系统	7
3.2	设备、用具及布质用品	8
3.2.1	设备及用具	8
3.2.2	布质用品	8
3.3	防治虫鼠	9

第四章 食物的安全处理

4.1	食物来源	10
4.2	接收食物	10
4.3	贮存食物	11
4.4	处理食物	11
4.4.1	解冻食物	11
4.4.2	烹煮食物	11
4.4.3	热存食物	11
4.4.4	冷却已煮熟的食物	12
4.4.5	翻热食物	12
4.4.6	防止食物受污染	12
4.5	陈列及端送食物	12
4.6	利用时间来控制食物安全	12
4.7	包装食物	13
4.8	运送食物	13

4.9	弃置食物	13
4.10	使用煎炸油	13
第五章 个人健康与卫生及员工培训		
5.1	个人健康与疾病	15
5.2	个人卫生	15
5.2.1	个人习惯	16
5.3	食物处理人员的培训	16
第六章 其他		
6.1	经批准的设计	17
6.2	扩展营业范围及使用露天地方的限制	17
6.2.1	扩展营业范围	17
6.2.2	使用露天地方的限制	17
6.3	饲养活海鱼及 / 或介贝类水产动物的海水水质	17
6.3.1	水质管制	17
6.3.2	鱼缸水的过滤及消毒设施	18
6.4	禁止食物业处所内有动物	18
6.5	供顾客使用的餐巾	18
6.6	预防禽流感传播	19
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 ..	20
6.8	售卖进口冰鲜肉类	21
6.9	烧味卤味陈列柜的保养	21
6.9.1	玻璃间板	21
6.9.2	贮存或出售烧味和卤味的营业装置	21
6.9.3	获准在烧味及卤味店售卖的其他食物	21
6.9.4	获准在烧味及卤味店贮存鲜肉	22
6.10	持牌人须展示牌照及告示	22
6.11	备存视察记录	22

6.12	自行检查清单.....	22
6.13	在餐牌上就高风险食物向消费者作出食用忠告.....	22

第一章

引言

1.1 目的

食物环境卫生署的《食物卫生守则》(下称“守则”)的初版编制摘要版,简述守则的内容,方便从事食物业的人士迅速查阅所需数据。不过,摘要版并非用以取代守则的全文。业界人士如要遵守守则内的所有建议和指引,必须参考守则的全文。

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。

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。

2.2 设计

食物业处所须妥为设计和建造。处所的设计应预留足够地方，以进行与食物业相关的活动，以及减低食物受污染的机会。

2.3 厨房及食物室

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 或附表 5 或附表 5A 订明的标准。

2.4 墙壁及天花板

墙壁及天花板须妥为设计，并以合适的物料建造，好能易于清洁及保持状况良好。天花饰板上方须设孔口，厨房应避免安装天花饰板。

2.5 地面

厨房及食物室的地面须铺上防滑、浅色、不吸水和耐用物料，与墙脚的连接处须成内弯形。

2.6 地面排水渠口

厨房及食物室内的地面排水渠口须连接至适当的排水系统，并妥为建造，以防废水积聚。

2.7 食水供应

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。

2.8 洗手设施

每个食物室、厨房及碗碟洗涤地方均须设置足够的洗手盆。洗手盆必须设在触手可及的地方，并以光滑、耐用、不吸水及易洁的物料制造，长度不少于 350 毫米(以盆顶的两边内缘计算)。

2.9 碗碟洗涤设施

每个食物室及厨房须至少设有一个碗碟洗涤盆。碗碟洗涤盆必须以光滑、耐用、不吸水及易洁的物料制造，长度不少于 450 毫米(以盆顶的两边内缘计算)。每个食物业处所须至少设置消毒器一个，以便将所有在配制及端送食物时使用的陶瓷器及用具消毒。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。

2.10 厕所设施

食物业处所应设有足够厕所。厕所需安装自掩门，且易于到达，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。所有卫生设备均须以耐用及不透水的物料制造。

2.11 处置污水及废水

厨房或食物室内不得设置沙井。所有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。

2.12 隔油池

食物业处所产生的带有油脂的废水，全部须先经过隔油池，才排放到污水渠。隔油池必须妥为设计和建造。

2.13 贮存废物

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。这些容器须以坚固及不透水的物料制造，并配有紧密封盖或盖子。

2.14 通风系统

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。假如天然通风不足，即须安装机械通风系统，以确保处所内的顾客，每人每小时可获供应至少 17 立方米的室外空气。安装在食肆及工厂食堂的通风系统须符合香港法例第 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。

2.15 设备

凡是会接触到食物的设备，其表面应以防蚀、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。设备的表面必须没有裂缝、罅隙、缺口或尖角。

2.16 照明系统

食物业处所须有充足照明。所有照明装置须妥为设计，以免积聚污垢及易于清理。

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 and 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。

3.1.1 处所(食物室及厨房除外)

墙壁、地面、门、天花饰板、木建部分及其他各部分须保持清洁，维修妥当及保持状况良好。任何在食肆 6 米范围内的公众地方或大厦公用地方均不得有垃圾或废物堆积。为达到所需的清洁程度，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。

3.1.2 厨房及食物室

(a) 地面

厨房及食物室的地面须每日至少用清洁剂清洗一次。地板表面须保持状况良好，没有裂缝、罅隙或其他破损。

(b) 墙壁和天花板

食物室和厨房的墙壁须经常清洁，大约每日清洁一次。墙壁与墙壁之间的连接处，以及墙壁与天花板的连接处，均须维修妥当。

(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。

3.1.3 供水

只可使用可饮用的水来清洗及配制食物、清洁会与食物接触的表面和洗手。食物和饮品所用的冰均须由可饮用的水制造。供应热水或冷水的水管须经常保持状况良好，以防漏水或损坏。

3.1.4 洗手设施

洗手盆须保持清洁，有足够食水供应，并备有视液和适当的干手设施。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。

3.1.5 碗碟洗涤设施

洗涤盆须经常清洗，以防油脂及其他残余物积聚。消毒器和洗碗机须保持清洁，妥善维修和运作良好。

3.1.6 厕所设施

(a) 卫生设备

卫生设备须经常保持清洁，没有臭味，运作良好、维修妥善和没有淤塞的情况。并有充足的厕所水冲厕。

(b) 地面与墙壁表面

须经常使用水和清洁剂清洗地面和墙壁表面，并经常保持干爽。

(c) 厕纸

须经常提供充足的厕纸。

(d) 洗手盆配套设施

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。

(e) 垃圾桶

须备有垃圾桶，以盛载用过的抹手纸和卫生巾。

(f) 通风

厕所需经常保持空气流通。

(g) 厕所作其他用途

厕所不得作其他用途，特别是严禁用作贮存食物或与食物相关的设备或用具。

3.1.7 排污设备及水管装置

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雨水排水沟或明渠。排污设备及水管系统须经常维修妥当和操作良好，不得有损坏、淤塞、渗漏或倒流的情况，亦不得让虫鼠得以进入食物业处所。

3.1.8 隔油池

隔油池须定期检查，最好每天至少一次。如发觉油垢积聚超过隔油池内液体的 30%，便须立刻清理。清理方法是先挖起油垢，放进胶袋然后密封，再放入特制容器内以便处理。

3.1.9 废物的贮存及处理

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。每日须至少清倒废物及垃圾一次。严禁使用竹箩盛载废物及摆放废物在后巷或行人路。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。废物 / 垃圾贮存室内的墙壁、地面及天花板均须经常保持清洁和状况良好。

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，且运作良好。
- (b) 滤油器或洒水器等空气污染控制设备须定期清洗及更换，并固定在原有位置，除非是因清洁或维修而须暂时拆去。

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。为确保运作正常，应定期检查通风系统。
- (b) 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。过滤旗号显示器显示“不洁”字样时，须以清水和清洁剂清洗，或更换过滤器。

- (c) 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。

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
凡会与食物接触的设备及用具的表面，例如煮食用具及刀具，必须保持清洁，妥善维修及保持状况良好。在每次处理未经烹煮的食物和即食食物之前及之后，必须清洗和消毒。
- (b) 不会与食物接触的设备表面
不会与食物接触的设备表面，例如碗柜、雪柜、煮食炉和食物升降机等，应经常维修妥善及保持状况良好。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。
- (c) 只用一次的物品
所有只用一次的物品，例如用后即弃的饮食用具及手套，必须妥为存放于防尘及防虫的容器或橱柜内，免受污染。这些物品一经使用，不得再用。
- (d) 雪柜(包括冷冻柜及大型冷藏室)的保养
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。

3.2.2 布质用品

- (a) 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。布质用品在每次使用后必须清洗及消毒。
- (b) 布质用品只可用作单一用途。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。

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。防治虫鼠的有效方法包括：

(a) 防止虫鼠进入

天花板、墙壁及地面的洞穴和裂缝须用水泥或金属片修补。

(b) 清除虫鼠的藏身地点

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。

(c) 断绝虫鼠的食物来源

垃圾须放进有盖的垃圾桶，垃圾或食物残渣均须盖好。

(d) 消灭虫鼠

如发现虫鼠出现，必须马上消灭，但不得影响食物安全。最好委托专业的防治虫鼠公司进行防治虫鼠。

(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。

第四章

食物的安全处理

4.1 食物来源

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
下列食物必须由持牌的食物业处所或其他认可来源供应：
 - (i) 烧味和卤味；
 - (ii) 烘制面包饼食；
 - (iii) 冰冻甜点及奶类；
 - (iv) 寿司、刺身及供不经烹煮而食用的蚝 / 肉类；以及
 - (v) 肉类及肉类制品。

- (b) 在香港出售的进口食品
下列食物必须由食物环境卫生署认可的来源进口：
 - (i) 进口肉类、野味、家禽及蛋类；以及
 - (ii) 进口奶类及冰冻甜点。

4.2 接收食物

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。

4.3 贮存食物

- (a) 原材料送抵食物业处所后，须尽快贮存在清洁及空气流通的地方。
- (b) 原材料须存放在能防止腐坏、不受污染或损毁的环境。
- (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)。

4.4 处理食物

4.4.1 解冻食物

- (a) 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。
- (b) 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 度或以下的地方，直至取用处理。用微波炉解冻的食物须立即烹煮。

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)。

4.4.3 热存食物

有潜在危害的食物经过配制和烹煮后，如供热食，食物温度应保持在至少摄氏 60 度。

4.4.4 冷却已煮熟的食物

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：

- (a) 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
- (b) 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。

4.4.5 翻热食物

有潜在危害的食物如已煮熟及冷却，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。已翻热的食物不应再行冷却及重新翻热。

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，防止食物受污染，例如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；未煮或未经处理的食物须与即食食物分开存放；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，以及冷冻贮存即食食物时，须放在未煮的肉类和鱼类产品上面。

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) 确保预先包装食物的包装完整无缺，以及盖好没有包装的即食食物；
- (b) 陈列没有包装的即食食物供顾客自取时，须为每类食物提供个别及合适的调配用具，防止食物交叉污染；以及
- (c) 陈列有潜在危害的食物时，须把食物放在摄氏 4 度或以下，或摄氏 60 度以上的环境。

4.6 利用时间来控制食物安全

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，但不得超过 4 小时，否则便须弃掉。

4.7 包装食物

- (a) 包装用料及设计必须能够充份保护食物，减低食物受到污染及损坏的机会。
- (b) 包装工序必须在合乎卫生的情况下进行，以免食物受污染。

4.8 运送食物

- (a) 在运送期间采取适当方法避免食物受污染。
- (b) 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，运送须冷冻的有潜在危害的食物。

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，分开摆放及尽速弃置，切勿供人食用。

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。

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) 食物处理人员如患有或怀疑受到传染病感染或出现病征，例如腹泻、呕吐、发烧、咽喉痛或腹痛，必须立即停止处理食物。
- (b) 食物处理人员身体外露部分如有切割伤口或损伤，须以防水手套或胶布彻底保护，否则不得处理食物或接触会与食物接触的表面。

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
食物处理人员不宜留长头发。处理食物时，员工应戴上清洁的工作帽或发网。
- (b) 饰物和香水
食物处理人员在处理食物前，应脱下手表、戒指和其他饰物；并且避免化浓妆、使用浓烈的香水或须后水。
- (c) 衣服和私人物品
 - (i) 食物处理人员只应穿着清洁的浅色外衣或工作服，并尽量戴口罩及即弃手套。
 - (ii) 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。
- (d) 双手
 - (i) 食物处理人员应经常保持双手清洁，尤其是在从事可能污染双手的活动后，亦不应留长指甲及涂指甲油。

-
- (ii) 员工应经常洗手，使用视液及充足的水，在洗手盆彻底洗净双手并以清洁的抹手纸、抹手布机供应的卷轴式抹布或电动干手机，把双手弄干。

5.2.1 个人习惯

在配制食物的地方，食物处理人员不应做出或会污染食物的行为，例如吸烟、吐痰、打喷嚏、咳嗽，坐卧或站在会与食物接触的设备的表面；触摸头发、鼻子、眼睛、耳朵或身体其他部位。

5.3 食物处理人员的培训

- (a) 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，以加强他们在食物安全方面的培训。
- (b) 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。

第六章

其他

6.1 经批准的设计

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。在未获得食物环境卫生署批准前，不得改建或加建。

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，不得把与食物业有关的活动扩展至范围以外的地方，例如洗涤设备和用具；配制食物；贮存用具、设备及食物，或设置顾客座位间(已获食物环境卫生署批准者除外)。

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、横巷或后巷及天台等露天地方，配制或贮存食物、清洗或贮存设备及用具；或端送食物。

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，以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。”

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，必须经由食物环境卫生署所接纳的过滤及消毒设施过滤及消毒。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。
- (c) 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。
- (d) 过滤物料应至少每星期清洁一次，以及至少每月补充一次。
- (e) 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。

6.4 禁止食物业处所内有动物

- (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。
- (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。

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，并不得作其他用途。
- (b) 如提供湿毛巾给顾客使用，须设置消毒器，用以消毒毛巾。

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，以防因经常接触家禽而把禽流感传给人类：

(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。
- (ii) 不得在同一处所出售活鹌鹑及其他活家禽。

(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。
- (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。

(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活动托盘，以盛载家禽的排泄物。
- (ii) 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。每个家禽笼的高度不得少于 30 厘米。

(e) 处所卫生

- (i) 处所须经常保持空气流通。
- (ii) 处所内的墙壁和地面所有部分均须保持清洁，并以可喷出温度至少达摄氏 70 度热水的高压喷射清洗器彻底清洗和消毒。
- (iii) 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。

- (f) 设备及用具卫生
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。
- (g) 个人卫生
所有处理家禽的人员，必须穿上清洁的浅色保护衣物。除了是屠宰、处理家禽或除去什脏外，在其他工作时间必须戴上手套。
- (h) 屠宰和去脏
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
为出售而陈列的家禽屠体和什脏，必须以容器稳固地个别包装，并存放在雪柜。雪柜的温度不得超过摄氏 10 度，最好是摄氏 4 度。
- (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。
- (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。

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

在售卖活家禽或冷藏肉类的新鲜粮食店或街市摊档售卖内地进口冰鲜鸡，商贩必须获得食物环境卫生署的许可，并须遵守下列规定：

- (a) 展示告示牌
任何时候均须在处所当眼处展示告示牌，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。
- (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，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

冰鲜鸡供应来源的记录须至少保留 60 天。

(e) 分销进口冰鲜鸡至其他食物业处所

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。冰鲜鸡在运送过程中，车厢的温度须保持在摄氏 0 度至 4 度之间。

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，须经常存放在雪柜内陈列，雪柜的温度不得超过摄氏 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。

(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。

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。

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。

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。

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。

6.12 自行检查清单

“自行检查”有助食物业经营者及早发现和解决日常运作中违反食品安全及卫生的问题，避免情况恶化。食物业经营者可按照清单每天检查处所，并保留检查记录，以改善处所的食物安全和卫生水平。

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。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。
- (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，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。