

**申請厭惡性行業牌照及
相關衛生規定和發牌及持牌條件**

厭惡性行業的發牌事宜

根據《厭惡性行業規例》(第 132AX 章)，任何人如非根據與按照食物環境衛生署署長向他批給的牌照，即不得開設或繼續經營厭惡性行業。

2. 《厭惡性行業宣布公告》(第 132AV 章)宣布其附表所指明的行業、業務、加工業及製造業，屬於厭惡性行業：

項	行業、業務、加工業或製造業
1	煮骨
2	燒骨
3	磨骨
4	刮骨
5	貯存骨
6	製造漂白粉
7	煮脂肪
8	毛皮加工
9	清洗羽毛
10	揀羽毛
11	貯存羽毛
12	加工處理魚糧
13	製造膠水
14	藉發酵過程而製造低黏性澱粉(澄麵)
15	清洗毛髮
16	煮豬油
17	打磨皮革
18	製煉皮革
19	將錳礦沙或二氧化錳磨碎、包裝或以其他方法處理
20	加工處理肥料
21	煮樹脂
22	加工處理魚翅
23	製造漿糊
24	煮肥皂
25	融解固體脂肪

申請厭惡性行業牌照

3. 申請人應向食物環境衛生署(食環署)相關牌照辦事處遞交「其他行業牌照申請書」(表格 **FEHB 105**)辦理手續。**附件 A**載列食環署各牌照辦事處的資料，以供參閱。

4. 申請文件通過食環署的初步評審後，會轉交有關部門(包括屋宇署、地政總署、規劃署及消防處^註)徵詢意見及知會民政事務總署和環境保護署。食環署會考慮各部門的意見，決定是否發出牌照，以及如發出牌照，應否施加特定條件供申請人履行。如各有關部門認為申請沒有問題，食環署會向申請人發出載列各項衛生規定和發牌及持牌條件及 / 或特定條件的發牌條件通知書，連同有關部門的意見及規定(如有)，以供申請人履行。經證實申請人已履行所有發牌條件後，食環署會向申請人發出厭惡性行業牌照。牌照發出後，持牌人須時刻遵守所有發牌條件和持牌條件。

食環署的衛生規定和發牌及持牌條件

5. 食環署就發出有關加工處理魚糧、煮豬油 / 脂肪及加工處理魚翅的厭惡性行業牌照而訂定的衛生規定和發牌及持牌條件載列於**附件 B**，以供參考。市民遞交厭惡性行業牌照申請前宜先參閱有關的衛生規定 / 發牌及持牌條件。請注意，牌照辦事處人員處理每宗牌照申請時，會按有關申請的個別和實際情況，施加任何其他特訂發牌及持牌條件，供申請人履行和遵守。

查詢

6. 如對厭惡性行業牌照的申請程序及其他事宜(包括衛生規定和發牌及持牌條件)有任何疑問，可親臨或致電食環署相關牌照辦事處，向助理秘書(其他牌照)查詢。

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。

^註 涉及(i)使用電力以外的燃料、(ii)使用明火或(iii)油炸的個案，需轉交消防處徵詢意見。

食物環境衛生署牌照辦事處

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
港島及離島區牌照辦事處
助理秘書(其他牌照)
電話：2879 5720 2879 5738
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
九龍區牌照辦事處
助理秘書(其他牌照)
電話：2729 1298 2729 1632
傳真：2789 0107

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
新界區牌照辦事處
助理秘書(其他牌照)
電話：3183 9225 3183 9226
傳真：2696 2097

厭惡性行業牌照
(加工處理魚糧)

標準發牌條件

重要事項

如欲進行關於樓宇結構或渠道的更改工程，必須獲建築事務監督許可。申請人如要進行這類更改或增建工程，須自行負責向建築事務監督申請批准。

申請人必須符合下列發牌條件，否則不會獲簽發厭惡性行業牌照。在獲簽發牌照後，持牌人仍須履行消防處、建築事務監督、環境保護署、勞工處或其他政府部門所訂立或可能訂立的任何條件及規定。

1. 在獲簽發牌照前，申請人必須將每款圖則一式九份提交食物環境衛生署署長批准；圖則須盡可能按比例繪製，並顯示有關處所的最終規劃設計。每份圖則均必須由申請人簽署，以證明正確無誤。食物環境衛生署署長會保留其中兩份圖則，另一份經批簽後將退還申請人。

(附註：(1) 申請人無須為履行這項發牌條件而聘用專業人士繪製圖則。但如進行有關樓宇結構或渠道的更改工程，則送交建築事務監督的圖則必須由認可人士提交。

(2) 如與申請書一併遞交的原來圖則有任何修改，申請人必須將經修訂圖則一式三份重新遞交食物環境衛生署署長覆核。請留意，除與申請書一併遞交的原來圖則及因原來圖則有修改而須遞交的經修訂圖則外，尚須遞交最終設計圖則。
2. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。
3. (a) 處所內用作配製、加工處理或貯存物料的各部分的地面，必須鋪上不透水磚片或平滑的非吸收性物料，同時必須平均地向排水口傾斜。所有這類地面均必須設有可拆除的鍍鋅格柵，以便積水得以流入光面或表面平滑的水泥渠道，再經這種渠道排入裝有氣隔的排水渠口。

(b) 處所內用作配製、加工處理或貯存物料的各部分的內部牆壁表面，均必須以不透水磚片或平滑的非吸收性物料鋪至不少於 2 米高，牆腳 / 間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形(即須圓滑)。超過 2 米高的表面及天花板，如無鋪上磚片或不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

4. 必須在員工廁所設置男界用水廁不少於 _____ 個及沖水尿廁不少於 _____ 個，以及女界用水廁不少於 _____ 個。輸送井水作沖廁用的供水管必須髹上黑色。男廁與女廁須分隔，並設不同入口。

(附註：

- i. 如屬水槽式尿廁，則每段 500 毫米的尿槽，可視作一個尿廁，而每個間格式或斗式尿廁的淨闊度不得少於 500 毫米。
- ii. 凡安裝任何衛生設備，均須獲得建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。
- iii. 水廁間格的內部空間，不得小於 1 200 毫米×700 毫米。)

5. 必須在 _____ 設置不少於 _____ 個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

6. 必須設置一個或多個地底隔油池，以防止油脂流入排水渠或污水渠內。

(附註： 凡設置地底隔油池，須獲建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。)

7. 必須有足夠地方存放經常需有充足存量的製成品。

8. 處所洗手盆、洗滌盆、地面排水口或排水明渠排出的廢水必須經過地底隔油池，才可排進任何排水渠或污水渠。

9. 必須在加工房的所有煮食爐上安裝金屬抽油煙機，與氣槽妥為連接，氣槽則須配有抽氣扇，其抽氣量每分鐘至少 _____ 立方米。廢氣排出戶外前，必須通過採用適當除臭劑、活性炭過濾器或其他有效裝置的濾油器及花灑式洗滌器，而且排出的方式及位置，不得造成滋擾，並能令食物環境衛生署署長滿意。

10. 必須安裝抽氣扇或吹氣扇，安裝位置、數量及輸氣量如下：
- (a) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
 - (b) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
 - (c) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
 - (d) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
 - (e) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
11. 在處所內安裝的所有抽氣扇，必須於距離地面或路面至少 2.5 米高的地方將廢氣排出戶外，而且不得造成滋擾。
12. 所有吹氣扇須於距離地面或路面不少於 2.5 米高的地方從戶外抽取新鮮空氣。
13. 如使用固體燃料或柴油加工處理魚糧，必須在外牆建造獨立煙囪，位置宜在樓宇後部的外牆上。每個煙囪須比天台最高點高出至少 900 毫米。
- (附註： 凡建造這類煙囪，必須獲得建築事務監督及環境保護署批准，而申請人須自行負責取得這項批准。)
14. 處所內只准使用獲消防處處長批准的燃料。
- (倘本署特別轉介消防處徵詢有關使用電除外的燃料及 / 或明火等方面的意見時，消防處提出這項規定。)
15. 除本信載列的規定及食物環境衛生署署長將來在給你的通知書中載列的規定所訂明要作出的更改外，處所的規劃設計須與提交食物環境衛生署署長批准的圖則完全相符。
16. 必須提供大小適中的化糞池和滲水井，以處理處所排出的廢水和排泄物。化糞池和滲水井的設計、建造和位置，以令食物環境衛生署署長滿意為合。
- (附註： 這項發牌條件只適用於沒有污水系統的地方。)
17. 必須設置大小適中的凍房，貯存所有未經加工處理的原材料。凍房的內部牆壁必須從地面至樓頂鋪上光面磚片或類似的平滑不透水物料。
18. 須設置沉積池，務求減少處所的工業污水 / 污水所含的懸浮固體。處所洗手盆、洗滌盆、地面排水口或排水明渠排出的廢水必須經過該沉積池。

厭惡性行業牌照 (加工處理魚糧)

標準持牌條件

1. 除獲食物環境衛生署署長批准，或食物環境衛生署署長所簽發的牌照或許可證另有規定外，處所不得作其他用途或經營別類業務。
2. 除家具外，處所的規劃設計須與食物環境衛生署署長批准的最終圖則完全相符。未經食物環境衛生署署長事先批准，不得進行任何更改或增建工程。
3. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
4. 持牌人或由持牌人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持牌處所內主理業務。
5. 使用固體燃料或柴油時所產生的煙，須經由煙囪排出。
6. 處所的爐具及抽氣扇所發出或抽出的油煙、蒸氣或熱氣，必須排出戶外；排出的方式及位置，不得造成滋擾。加工房內的抽氣扇所抽出的廢氣，必須先通過花灑式洗滌器或其他認可裝置，才可排出戶外。
7. 業務經營期間，通風系統必須時刻保持全面運作。
8. 處所內只准使用獲消防處處長批准的燃料。
(倘本署特別轉介消防處徵詢有關使用電除外的燃料及／或明火等方面的意見時，消防處提出這項規定。)
9. 須定期或在食物環境衛生署署長要求時給化糞池吸糞。
(附註：這項持牌條件適用於沒有污水系統的地方。)
10. 所有原材料須存放在凍房內保持冷藏，直至需要即時加工處理為止。
11. 沉積池須定期清空，或在食物環境衛生署署長發出指示時清空。
12. 排氣系統的所有金屬煙罩、管道、抽氣扇、濾油器、灑水器及其他裝置，均須時刻保持清潔及性能良好。

13. 原材料運往處所時，須使用密封車輛運載，或放在以不透水物料製造並配有緊合封蓋的容器內，以免發出惡臭、吸引蒼蠅，及避免廢水滴到街道上。

厭惡性行業牌照
(煮豬油 / 脂肪)

標準發牌條件

重要事項

如欲進行關於樓宇結構或渠道的更改工程，必須獲建築事務監督許可。申請人如要進行這類更改或增建工程，須自行負責向建築事務監督申請批准。

申請人必須符合下列發牌條件，否則不會獲簽發厭惡性行業牌照。在獲簽發牌照後，持牌人仍須履行消防處、建築事務監督、環境保護署、勞工處或其他政府部門所訂立或可能訂立的任何條件及規定。

1. 在獲簽發牌照前，申請人必須將每款圖則一式九份提交食物環境衛生署署長批准；圖則須盡可能按比例繪製，並顯示有關處所的最終規劃設計。每份圖則均必須由申請人簽署，以證明正確無誤。食物環境衛生署署長會保留其中兩份圖則，另一份經批簽後將退還申請人。

(附註：(1) 申請人無須為履行這項發牌條件而聘用專業人士繪製圖則。但如進行有關樓宇結構或渠道的更改工程，則送交建築事務監督的圖則必須由認可人士提交。
(2) 如與申請書一併遞交的原來圖則有任何修改，申請人必須將經修訂圖則一式三份重新遞交食物環境衛生署署長覆核。請留意，除與申請書一併遞交的原來圖則及因原來圖則有修改而須遞交的經修訂圖則外，尚須遞交最終設計圖則。
2. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。
3. (a) 處所內用作配製、加工處理或貯存物料的各部分的地面，必須鋪上不透水磚片或平滑的非吸收性物料，同時必須平均地向排水口傾斜。所有這類地面均必須設有可拆除的鍍鋅格柵，以便積水得以流入光面或表面平滑的水泥渠道，再經這種渠道排入裝有氣隔的排水渠口。
(b) 處所內用作配製、加工處理或貯存物料的各部分的內部牆壁表面，均必須以不透水磚片或平滑的非吸收性物料鋪至不少於 2 米高，牆腳 /

間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形(即須圓滑)。超過 2 米高的表面及天花板，如無鋪上磚片或不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

4. 必須在員工廁所設置男界用水廁不少於____個及沖水尿廁不少於____個，以及女界用水廁不少於____個。輸送井水作沖廁用的供水管必須髹上黑色。男廁與女廁須分隔，並設不同入口。

(附註：

- i. 如屬水槽式尿廁，則每段 500 毫米的尿槽，可視作一個尿廁，而每個間格式或斗式尿廁的淨闊度不得少於 500 毫米。
- ii. 凡安裝任何衛生設備，均須獲得建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。
- iii. 水廁間格的內部空間，不得小於 1 200 毫米× 700 毫米。)

5. 必須在_____設置不少於____個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

6. 必須有足夠地方存放業務上經常需有充足存量的物料。

7. 必須設置一個地底隔油池，以防止油脂流入排水渠或污水渠內。

(附註： 凡設置地底隔油池，須獲建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。)

8. 處所洗手盆、洗滌盆、地面排水口或排水明渠排出的廢水必須經過地底隔油池，才可排進任何排水渠或污水渠。

9. 必須在加工房的所有煮食爐上安裝金屬抽油煙機，與氣槽妥為連接，氣槽則須配有抽氣扇，其輸氣量每分鐘至少____立方米。廢氣必須先經濾油器及花灑式洗滌器，然後排出戶外；排出的方式及位置，不得造成滋擾。

10. 必須安裝抽氣扇或吹氣扇，安裝位置、數量及輸氣量如下：

- (a) 在_____安裝輸氣量為每分鐘____立方米的____扇____具。
- (b) 在_____安裝輸氣量為每分鐘____立方米的____扇____具。

11. 在處所內安裝的所有抽氣扇，必須於距離地面或路面至少 2.5 米高的地方將廢氣排出戶外，而且不得造成滋擾。
12. 所有吹氣扇須於距離地面或路面不少於 2.5 米高的地方從戶外抽取新鮮空氣。
13. 任何貯存地方與處所餘下部分之間，必須以高達樓頂的磚牆分隔。所有門口須裝設全扇自掩門。
14. 處所內所有糞渠 / 雨水渠 / 廢水渠，必須藏於渠管井道內。渠管井道必須以磚塊築砌或以食物環境衛生署署長認可的其他不透水防銹物料*製造，並必須設有向店外或店內開啟的孔口，以便檢查及維修。處所內的沙井必須蓋有雙重密封蓋。所有圍着豎向渠管的井道，必須高達(構成處所頂部的)樓底。
(***附註**：舉例來說，空心磚、75 毫米厚的鋼筋水泥混凝土、1.6 毫米厚的不銹鋼片，或 115 毫米厚而其中一邊鋪有灰泥的磚砌物，通常都可獲食物環境衛生署署長接納。)
(**附註**：倘有關豬油 / 脂肪擬供人食用，則這項發牌條件適用。)
15. 如使用固體燃料或柴油煮豬油，必須在外牆建造獨立煙囪，位置宜在樓宇後部的外牆上。每個煙囪須比天台最高點高出至少 900 毫米。
(**附註**：凡建造這類煙囪，必須獲得建築事務監督及環境保護署批准，而申請人須自行負責取得這項批准。)
16. 處所內只准使用獲消防處處長批准的燃料。
(倘本署特別轉介消防處徵詢有關使用電除外的燃料、明火及 / 或炸東西等方面的意見時，消防處提出這項規定。)
17. 除本信載列的規定及食物環境衛生署署長將來在給你的通知書中載列的規定所訂明要作出的更改外，處所的規劃設計須與提交食物環境衛生署署長批准的圖則完全相符。
18. 必須設置平滑、接口緊密而無裂縫的硬木砧板或長檯，用以斬切脂肪。
19. 必須提供大小適中的化糞池和滲水井，以處理處所排出的廢水和排泄物。化糞池和滲水井的設計、建造和位置，以令食物環境衛生署署長滿意為合。
(**附註**：這項發牌條件只適用於沒有污水系統的地方。)

20. 各廁所與加工房 / 處所的其餘部分 / _____之間，須以高達處所樓頂並以磚或其他堅固不吸水物料建造的牆分隔，而與任何食物室或加工房直接相通的廁所前面，須設有安裝了全扇自掩門的隔氣室。
21. 必須設置雪櫃，貯存所有易毀消的原材料。
22. 須在_____設置不少於_____個以光面陶、不銹金屬或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗滌盆須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至政府污水渠或適當的排水系統。
23. 凍房的內部牆壁必須從地面至樓頂鋪上光面磚片或類似的平滑不透水物料。
24. 貯存製成品的容器須以不透水、無毒、無腐蝕性物料或屬食物環境衛生署署長認可類型的其他物料製造，並須配有緊合封蓋。

(附註：倘有關豬油 / 脂肪擬供人食用，則這項發牌條件適用。)

厭惡性行業牌照

(煮豬油 / 脂肪)

標準持牌條件

1. 除獲食物環境衛生署署長批准，或食物環境衛生署署長所簽發的牌照或許可證另有規定外，處所不得作其他用途或經營別類業務。
2. 除家具外，處所的規劃設計須與食物環境衛生署署長批准的最終圖則完全相符。未經食物環境衛生署署長事先批准，不得進行任何更改或增建工程。
3. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
4. 私人物品，例如衣服、鞋履、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或留在食物室內。
5. 持牌人或由持牌人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持牌處所內主理業務。
6. 處所的爐具及抽氣扇所發出或抽出的油煙、蒸氣或熱氣，必須排出戶外，而且不得造成滋擾。
7. 業務經營期間，通風系統必須時刻保持全面運作。
8. 排氣系統的所有金屬煙罩、管道、抽氣扇、濾油器和灑水器，均須時刻保持清潔及性能良好。
9. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證時，便必須立即出示，以供核對。

(附註：倘有關豬油 / 脂肪擬供人食用，則這項持牌條件適用。)

10. 每個水廁必須時刻備有足夠廁紙及保持清潔。
11. 每個洗手盆必須設置肥皂，以及清潔抹布或電動乾手機。

12. 處所內只准使用獲消防處處長批准的燃料。
(倘本署特別轉介消防處徵詢有關使用電除外的燃料、明火及 / 或炸東西等方面的意見時，消防處提出這項規定。)
13. 使用固體燃料或柴油時所產生的煙，須經由煙囪排出。
14. 須定期或在食物環境衛生署署長要求時給化糞池吸糞。
(**附註**：這項持牌條件適用於沒有污水系統的地方。)
15. 通宵存放的原材料須置於雪櫃內。
16. 貯存製成品的容器須以不透水、無毒、無腐蝕性物料或屬食物環境衛生署署長認可類型的其他物料製造，並須配有緊合封蓋。
(**附註**：倘有關豬油 / 脂肪擬供人食用，則這項持牌條件適用。)
17. 所有製成品須以妥為加上標籤的容器盛載。標籤內容須包括以可閱的中、英文字體說明有關產品並非擬供人食用或用作加工處理擬供人食用的食物的配料。
(**附註**：倘有關豬油 / 脂肪只作工業用途，則這項持牌條件適用。)
18. 須為有關製成品備存記錄/發票，當中須顯示出售 / 供應製成品的日期、項目說明和數量，以及獲供應製成品的人士 / 處所的名稱和地址，並保留至少 12 個月，以便隨時應食物環境衛生署署長或其代表要求出示有關記錄 / 發票，以供查核和複印副本。此類交易文件須妥為註明有關產品並非擬供人食用或用作加工處理擬供人食用的食物的配料。
(**附註**：倘有關豬油 / 脂肪只作工業用途，則這項持牌條件適用。)

厭惡性行業牌照
(加工處理魚翅)

標準發牌條件

重要事項

如欲進行關於樓宇結構或渠道的更改工程，必須獲建築事務監督許可。申請人如要進行這類更改或增建工程，須自行負責向建築事務監督申請批准。

申請人必須符合下列發牌條件，否則不會獲簽發厭惡性行業牌照。在獲簽發牌照後，持牌人仍須履行消防處、建築事務監督、環境保護署、勞工處或其他政府部門所訂立或可能訂立的任何條件及規定。

1. 在獲簽發牌照前，申請人必須將每款圖則一式九份提交食物環境衛生署署長批准；圖則須盡可能按比例繪製，並顯示有關處所的最終規劃設計。每份圖則均必須由申請人簽署，以證明正確無誤。食物環境衛生署署長會保留其中兩份圖則，另一份經批簽後將退還申請人。

(附註：(1) 申請人無須為履行這項發牌條件而聘用專業人士繪製圖則。但如進行有關樓宇結構或渠道的更改工程，則送交建築事務監督的圖則必須由認可人士提交。
(2) 如與申請書一併遞交的原來圖則有任何修改，申請人必須將經修訂圖則一式三份重新遞交食物環境衛生署署長覆核。請留意，除與申請書一併遞交的原來圖則及因原來圖則有修改而須遞交的經修訂圖則外，尚須遞交最終設計圖則。
2. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。
3. (a) 處所內用作配製、加工處理或貯存物料的各部分的地面，必須鋪上不透水磚片或平滑的非吸收性物料，同時必須平均地向排水口傾斜。所有這類地面均必須設有可拆除的鍍鋅格柵，以便積水得以流入光面或表面平滑的水泥渠道，再經這種渠道排入裝有氣隔的排水渠口。
(b) 處所內用作配製、加工處理或貯存物料的各部分的內部牆壁表面，均必須以不透水磚片或平滑的非吸收性物料鋪至不少於 2 米高，牆腳 /

間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形(即須圓滑)。超過 2 米高的表面及天花板，如無鋪上磚片或不透水物料，則必須髹掃灰水或淺色漆油。

4. 必須在員工廁所設置男界用水廁不少於____個及沖水尿廁不少於____個，以及女界用水廁不少於____個。輸送井水作沖廁用的供水管必須髹上黑色。男廁與女廁須分隔，並設不同入口。

(附註：

- i. 如屬水槽式尿廁，則每段 500 毫米的尿槽，可視作一個尿廁，而每個間格式或斗式尿廁的淨闊度不得少於 500 毫米。
- ii. 凡安裝任何衛生設備，均須獲得建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。
- iii. 水廁間格的內部空間，不得小於 1 200 毫米×700 毫米。)

5. 必須在_____設置不少於____個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

6. 必須設置一個或多個地底隔油池，以防止油脂流入排水渠或污水渠內。

(附註： 凡設置地底隔油池，須獲建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。)

7. 必須設置以金屬片或其他經批准物料製造的抽油煙機，置於鍋 / 爐上，抽油煙機尺碼至少須與鍋 / 爐相同，並須與煙囪或煙道妥為連接。

8. 必須有足夠地方存放業務上經常需有充足存量的物料。

9. 須在_____設置不少於____個以光面陶、不銹金屬或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗滌盆須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至政府污水渠或適當的排水系統。

10. 必須提供大小適中的化糞池和滲水井，以處理處所排出的廢水和排泄物。化糞池和滲水井的設計、建造和位置，以令食物環境衛生署署長滿意為合。

(附註： 這項發牌條件只適用於沒有污水系統的地方。)

11. 須設置沉積池，務求減少處所的工業污水 / 污水所含的懸浮固體。處所洗手盆、洗滌盆、地面排水口或排水明渠排出的廢水必須經過該沉積池。
12. 必須設置雪櫃，貯存所有易毀消的原材料。
13. 凍房的內部牆壁必須從地面至樓頂鋪上光面磚片或類似的平滑不透水物料。
14. 必須安裝抽氣扇或吹氣扇，安裝位置、數量及輸氣量如下：
 - (a) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
 - (b) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
 - (c) 在_____安裝輸氣量為每分鐘_____立方米的_____扇_____具。
15. 在處所內安裝的所有抽氣扇，必須於距離地面或路面至少 2.5 米高的地方將廢氣排出戶外，而且不得造成滋擾。
16. 所有吹氣扇須於距離地面或路面不少於 2.5 米高的地方從戶外抽取新鮮空氣。
17. 任何貯存地方與處所餘下部分之間，必須以高達樓頂的磚牆分隔。所有門口須裝設全扇自掩門。
18. 處所內只准使用獲消防處處長批准的燃料。
(倘本署特別轉介消防處徵詢有關使用電除外的燃料及 / 或明火等方面的意見時，消防處提出這項規定。)
19. 如使用固體燃料或柴油加工處理魚翅，必須在外牆建造獨立煙囪，位置宜在樓宇後部的外牆上。每個煙囪須比天台最高點高出至少 900 毫米。
(附註： 凡建造這類煙囪，必須獲得建築事務監督及環境保護署批准，而申請人須自行負責取得這項批准。**)**
20. 除本信載列的規定及食物環境衛生署署長將來在給你的通知書中載列的規定所訂明要作出的更改外，處所的規劃設計須與提交食物環境衛生署署長批准的圖則完全相符。

21. 各廁所與加工房/處所的其餘部分 / _____之間，須以高達處所樓頂並以磚或其他堅固不吸水物料建造的牆分隔，而與任何加工房直接相通的廁所前面，須設有安裝了全扇自掩門的隔氣室。
22. 處所內所有糞渠 / 雨水渠 / 廢水渠，必須藏於渠管井道內。渠管井道必須以磚塊築砌或以食物環境衛生署署長認可的其他不透水防銹物料*製造，並必須設有向店外或店內開啟的孔口，以便檢查及維修。處所內的沙井必須蓋有雙重密封蓋。所有圍着豎向渠管的井道，必須高達(構成處所頂部的)樓底。
- (*附註：舉例來說，空心磚、75 毫米厚的鋼筋水泥混凝土、1.6 毫米厚的不銹鋼片，或 115 毫米厚而其中一邊鋪有灰泥的磚砌物，通常都可獲食物環境衛生署署長接納。)
23. 必須在加工房的所有煮食爐上安裝金屬抽油煙機，與氣槽妥為連接，氣槽則須配有抽氣扇，其輸氣量每分鐘至少____立方米。廢氣必須以下列其中一種方法處理：(a) 先經濾油器，但倘食物環境衛生署署長有所規定，也須先經花灑式洗滌器，然後排出戶外；排出的方式及位置，不得造成滋擾；或(b) 經天台排到戶外，但不得造成滋擾。
- (附註：在室內以硫磺漂洗魚翅前，必須先獲得消防處處長批准。)

厭惡性行業牌照
(加工處理魚翅)

標準持牌條件

1. 除獲食物環境衛生署署長批准，或食物環境衛生署署長所簽發的牌照或許可證另有規定外，處所不得作其他用途或經營別類業務。
2. 漂洗魚翅時，不得造成滋擾。
3. 除家具外，處所的規劃設計須與食物環境衛生署署長批准的最終圖則完全相符。未經食物環境衛生署署長事先批准，不得進行任何更改或增建工程。
4. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
5. 私人物品，例如衣服、鞋履、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或留在食物室內。
6. 持牌人或由持牌人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持牌處所內主理業務。
7. 使用固體燃料或柴油時所產生的煙，須經由煙囪排出。
8. 煙熏房須時刻保持清潔。
9. 須定期或在食物環境衛生署署長要求時給化糞池吸糞。
(**附註**：這項持牌條件適用於沒有污水系統的地方。)
10. 處所內的看管員不得超過兩名。
11. 處所的爐具及抽氣扇所發出或抽出的油煙、蒸氣或熱氣，必須排出戶外，而且不得造成滋擾。
12. 業務經營期間，通風系統必須時刻保持全面運作。
13. 排氣系統的所有金屬煙罩、管道、抽氣扇、瀘油器和灑水器，均須時刻保持清潔及性能良好。

14. 處所內只准使用獲消防處處長批准的燃料。
(倘本署特別轉介消防處徵詢有關使用電除外的燃料及 / 或明火等方面的意見時，消防處提出這項規定。)
15. 使用固體燃料或柴油時所產生的煙，須經由煙囪排出。
16. 沉積池須定期清空，或在食物環境衛生署署長發出指示時清空。
17. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證時，便必須立即出示，以供核對。