

食物業申請批准
使用殺菌劑溶液和食物業設備指南

食物環境衛生署

(二零零三年十二月)

1. 緒論

按照《食物業規例》(第 132 章附屬法例)和本署發牌政策，食物業使用的殺菌劑溶液和某些類型的食物業設備，須預先獲得食物環境衛生署署長批准。該些食物業設備類型包括：

- (a) 餐飲用具洗滌機；
- (b) 冰凍甜點的熱處理器具；
- (c) 奶類的熱處理器具；以及
- (d) 爆谷 / 棉花糖機。

凡食物業設備屬於無須經本署批准使用類型，該設備的製造商或進口商宜採納附件 I 關於食物業設備的設計“守則”，作為一般指引，以提高食物衛生水平。

2. 申請程序

欲申請批准使用殺菌劑溶液或食物業設備的人，須向本署牌照組遞交載有下列資料的申請書，供該組審批。請按照備有該殺菌劑溶液或該食物業設備的處所地點，把申請書寄往處所所屬的分區牌照組。附件 II 載列了本署各分區牌照組的地址和電話號碼。

請在申請書上提供以下資料：

- (a) 殺菌劑溶液資料：
 - (i) 產品來源國；
 - (ii) 產品規格和成分(包括活性成分、非主成分)；
 - (iii) 使用說明；
 - (iv) 物料安全資料；
 - (v) 評估報告 / 分析證明—由來源國認可化驗所擬備關於產品的細菌和化學特性、殺菌作用的報告 / 證明書；以及
 - (vi) 證明獲得來源國衛生當局批准，或普遍獲得其他在食物業內享有聲譽的協會或機構確認，可用於食物業務的記錄。

(b) 食物業設備資料：

- (i) 設備的牌子和型號；
- (ii) 製造商的名稱和地址；
- (iii) 香港代理人的名稱和地址；以及
- (iv) 設備的安裝、操作、潔淨手冊。

3. 處理申請並通知申請人批准條件

助理秘書(其他牌照)會在收到申請書後的 3 天內認收申請。對於申請批准使用殺菌劑的個案，一般無須實地視察。假如申請獲批，申請人會在本署收到申請書後的 21 天內接獲通知。至於食物業設備的申請個案，助理秘書(其他牌照)會書面通知申請人何時派衛生督察(其他牌照)實地視察，實地視察在本署收到申請書後的 14 天內進行。倘有不便，申請人可致電與該助理秘書(其他牌照)聯絡，另約時間。

視察範圍包括讓設備試行操作、量度溫度(如適用)、檢查申請人所提供設備是否符合與食物相關的規例條文、是否在操作上合乎衛生標準、是否易於清理。如有需要，本署會書面通知申請人，要他先履行批准條件，例如提供 / 安裝溫度計，提供潔淨手冊等，然後才決定是否批准食肆使用有關的食物業設備。申請人履行各項條件後，應立即書面通知該助理秘書(其他牌照)，以便安排衛生督察(其他牌照)進行核證視察。所有批准條件經證實已履行後，本署會書面批准申請人可使用有關食物業設備。

假如 3 個月過後申請人仍未履行所有批准條件，該助理秘書(其他牌照)會書面通知申請人尚未履行的條件，要求他及早履行，並建議他在履行這些條件後，再通知本署，以便安排另一次核證視察。或者，假如 3 個月過後本署也沒有收到申請人已履行各項條件的通知，本署會視他為已放棄申請。

4. 查詢

如有查詢，申請人可向臚列於附件 II 的各分區牌照組提出。

重要通知

根據《防止賄賂條例》(第 201 章)，因政府人員的公務關係而向他們提供利益，即屬犯罪。

生產蒸餾水器具的設計守則

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

**電動烤腸機 / 甜餅圈機 / 燒烤機(烤雞及 / 或
其他類似肉類食品) / 加熱預先包裝及 / 或
預先煮熟食物的加熱器的設計守則**

在情況適用下，這些在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備須配有保護蓋或保護箱，以防食物有受污染的風險。
- (e) 設備在操作時所產生的油煙、蒸汽和熱空氣必須妥善處理，先經濾油器和灑水器(倘食物環境衛生署署長有所規定)，然後排出戶外；排出的方式及位置，不得造成滋擾。
- (f) 在整個操作過程中，食物存放箱須能令食物時刻保持在攝氏 60 度或以上。
- (g) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

**冰凍甜點(使用預先製備的配料
配製軟雪糕 / 冰凍乳果)調配分售機的
設計守則**

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備在操作時須配有保護蓋或保護箱。設備的噴嘴須安裝有保護作用的塑膠圓錐筒及 / 或設計合適的保護裝置，以防噴嘴受污染。
- (e) 設備須配有溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放冰凍甜點配料的溫度。
- (f) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

**以製造商原有容器盛載出售的
冰凍甜點 / 冰凍乳果調配分售機的
設計守則**

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備須配有溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放冰凍甜點配料的溫度。
- (e) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

冰凍含汽飲料 / 沙冰調配分售機的 設計守則

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 設備的噴嘴須安裝有保護作用的塑膠圓錐筒及 / 或設計合適的保護裝置，以防噴嘴受污染。
- (e) 設備須配有溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放冰凍甜點配料的溫度。
- (f) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

食物售賣機的設計守則

在情況適用下，這類在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 設備的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入設備內。
- (e) 如設備出售的食物需受溫度控制，設備應裝有自動調溫控制裝置，以確保設備內的溫度保持在適當水平。擺放在設備內的所有可取出食物容器，包括盛水容器，均須配有蓋子，以防污染物跌進容器。
- (f) 設備內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方法可以防止發出的熱力令存放在設備內的食物變質。
- (g) 如設備放置在沒有遮蔽的戶外地方，須有特別設計和構造，以免食品受風雨污染。
- (h) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

**人手操作非瓶裝飲料調配分售機及
設有冰塊 / 飲料分售系統的人手操作調配分售機的
設計守則**

在情況適用下，這些在食物業使用的設備必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 設備會接觸到食物的部分須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 設備會接觸到食物的部分，除非其設計是供在原位清潔，否則必須易於拆除或觸及，以便檢查和以人手清洗。
- (c) 如設備可容納大量液體食物或液體食物配料，其內須裝設容器，以收集水滴、濺漏及溢出的食物或設備內其他廢物。
- (d) 設備須配有溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放飲料 / 飲品的溫度。
- (e) 設備的冷凍裝置須能令有潛在危害的食物*保持在攝氏 4 度或以下。
- (f) 設備的奶類貯存箱須能令奶類保持在攝氏 4 度或以下。須提供溫度指示器，以顯示存放奶類的溫度。
- (g) 設備售予用戶時，須附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程序，以供用戶參閱和遵循。

* 本守則所述的有潛在危害的食物，是指須受溫度控制的飲料，以免飲料內可能存在的病原微生物繁殖或產生毒素。

各分區牌照組的地址和電話號碼

港島及離島區

香港灣仔軒尼詩道 225 號
駱克道市政大廈 8 樓
港島及離島區牌照組
助理秘書(其他牌照)
電話：2879 5712

九龍區

九龍深水埗基隆街 333 號
北河街市政大廈 4 樓
九龍區牌照組
助理秘書(其他牌照)
電話：2729 1198

新界區

新界大埔鄉事會街 8 號
大埔綜合大樓四樓
新界區牌照組
助理秘書(其他牌照)
電話：3183 9228