

序言

《食物衛生守則》（下稱“守則”）是香港特別行政區政府出版的第一份有關食物衛生的守則，也是特別為食物業經營者及食物環境衛生署（食物業處所的發牌當局）的執法人員而編制的。守則旨在說明業內人士明白如何達到當局根據香港法例第 132 章《公眾衛生及市政條例》第 56 條訂定的標準和目標，並協助執法人員評定食肆是否符合這些標準和目標，從而在詮釋和執行這些標準時採用更一致的準則。

本署在編訂守則時，參考了澳洲及紐西蘭食物管理局（Food Standards Australia New Zealand）、加拿大食品檢驗系統推行小組（Canadian Food Inspection System Implementation Group），以及美國食品及藥物管理局（United States Food and Drug Administration）所出版的同類守則。

本署會不時修訂守則的內容，並會視乎修訂的幅度來決定發行增補篇還是新的版本。我們會把最新的版本上載本署網頁（網址：<http://www.info.gov.hk/fehd>）。團體和個別人士如有意見或建議，歡迎以郵寄、傳真或電郵方式送交下述位址：

香港金鐘道 66 號
金鐘道政府合署 45 樓
食物環境衛生署總部科牌照組
傳真號碼：2530 1368
電郵地址：foodhygienecode@fehd.gov.hk
查詢電話：2867 5580；2867 5074

食物環境衛生署

2021 年 11 月

目錄

	頁數
序言	I
目錄	II
 第一章 引言	
1.1 目的	1
1.2 適用範圍	1
1.3 定義	2
 第二章 食物業處所的一般設計和建造	
2.1 食物業處所牌照	4
2.2 設計	4
2.3 廚房及食物室	5
2.4 牆壁及天花板	5
2.5 地面	6
2.6 地面排水渠口	6
2.7 食水供應	7
2.8 洗手設施	7
2.9 碗碟洗滌設施	8
2.10 廁所設施	8
2.11 處置污水及廢水	9
2.12 隔油池	9
2.13 貯存廢物	10
2.14 通風系統	11
2.15 設備	12
2.16 照明系統	13

第三章 食物業處所、設備及用具的清潔、消毒和保養

3.1	處所及有關設施	14
3.1.1	處所(食物室及廚房除外)	14
3.1.2	廚房及食物室	16
3.1.3	供水	17
3.1.4	洗手設施	18
3.1.5	碗碟洗滌設施	18
3.1.6	廁所設施	19
3.1.7	排汙設備及水管裝置	21
3.1.8	隔油池	21
3.1.9	廢物的貯存及處理	22
3.1.10	廚房及食物室的通風系統	22
3.1.11	食肆及工廠食堂的通風系統	23
3.2	設備、用具及布質用品	24
3.2.1	設備及用具	24
3.2.2	布質用品	28
3.3	防治蟲鼠	30
3.3.1	蟲鼠出沒的跡象	30
3.3.2	防治蟲鼠侵擾	30

第四章 食物的安全處理

4.1	食物來源	33
4.1.1	認可來源	33
4.1.2	禁售的食物	35
4.2	接收食物	35
4.2.1	檢查食物	35
4.2.2	產品識別	36
4.3	貯存食物	36

4.4	處理食物	38
4.4.1	解凍食物	38
4.4.2	烹煮食物	38
4.4.3	熱存食物	39
4.4.4	冷卻已煮熟的食物	39
4.4.5	翻熱食物	40
4.4.6	防止食物受污染	41
4.5	陳列及端送食物	41
4.6	利用時間來控制食物安全	44
4.7	包裝食物	45
4.8	運送食物	45
4.9	棄置食物	46
4.9	使用煎炸油	47

第五章 個人健康與衛生及員工培訓

5.1	個人健康與疾病	48
5.1.1	損傷	48
5.2	個人衛生	49
5.2.1	個人習慣	51
5.3	食物處理人員的培訓	52
5.3.1	意識與責任	52
5.3.2	培訓計畫	52
5.3.3	監管	53

第六章 其他

6.1	經批准的設計	54
6.1.1	更改經批准的設計圖則	54
6.2	擴展營業範圍及使用露天地方的限制	55

6.2.1	擴展營業範圍	55
6.2.2	使用露天地方的限制	56
6.3	飼養活海魚及 / 或介貝類水產動物的海水水質	56
6.3.1	水質管制	56
6.3.2	魚缸水的過濾及消毒設施	56
6.4	禁止食物業處所內有動物	58
6.5	供顧客使用的餐巾	59
6.6	預防禽流感傳播	59
6.7	在售賣活家禽的新鮮糧食店或街市攤檔售賣內地進口冰鮮雞	63
6.8	售賣進口冰鮮肉類	64
6.9	燒味滷味陳列櫃的保養	65
6.9.1	玻璃間板	65
6.9.2	貯存或出售燒味和滷味的營業裝置	65
6.9.3	獲准在燒味及滷味店售賣的其他食物	65
6.9.4	獲准在燒味及滷味店貯存鮮肉	65
6.10	持牌人須展示牌照及告示	66
6.11	備存視察記錄	66
6.12	自行檢查清單	66
6.13	在餐牌上就高風險食物向消費者作出食用忠告	66

附件

附件 I	建議進行的清潔工作	68
附件 II	供飼養活海魚及 / 或介貝類水產動物的水的過濾及消毒 設備維修記錄	69
附件 III	食物業處所自行檢查清單	70
附件 IV	食物業處所預防嚴重急性呼吸系統綜合症的重要措施	72

附錄：參考資料

附錄 I	如何閱讀食物標籤	73
------	----------------	----

附錄 II	如何選擇及使用食物溫度計	74
附錄 III	食物或飲品供應器及餐飲用具洗滌機設計指引	78
附錄 IV	預防細菌性食物中毒的基本原則	81
附錄 V	香港常見及重要的食物中毒類別	85

第一章

引言

1.1 目的

本守則旨在提供一套標準規則，說明食物業界更有效地遵守香港法例第 132 章《公眾衛生及市政條例》及其附屬法例所訂明的各項食物規例，以及採用正確的方法，提高業界的食物衛生及食物安全水準。本守則亦在應用和遵守有關的規例方面，為食物環境衛生署的執法人員和從事食物業的人士，提供一套全面和通用的建議和指引，務求有關各方在詮釋及應用食物規例時有更一致的準則。

編訂本守則的目的，絕非用作取代食物規例或施加於個別牌照的發牌或持牌條件。守則本身並非一份獨立檔；相反，本守則與各食物規例、適用的發牌及持牌條件相輔相成。如能參照守則的內容，業界在遵守食物規例方面理應較為容易，而執法人員所採用的標準也可更趨一致。此外，本守則亦非一份刻板或一成不變的文件；當局無意利用本守則來規定食物業必須採用什麼方法以符合有關規例、發牌或持牌條件。食物業人士可向執法人員證明他們採用其他方法，也可達到本守則所載的目的。此外，即使食物業人士沒有遵守本守則的任何規定，也不會單單因此而要在任何種類的刑事法律程式中負有法律責任。不過，無論是民事或刑事法律程式，包括就香港法例第 132 章《公眾衛生及市政條例》所訂罪行而進行的法律訴訟，任何一方均可依賴上述沒有遵守本守則的事實，作為確定或否定法律程式中所爭議的法律責任。

1.2 適用範圍

本守則適用於根據《食物業規例》、《奶業規例》及《冰凍甜點規例》必須領牌的所有食物業處所，包括但不限於：

- (a) 食肆；
- (b) 工廠食堂；
- (c) 食物製造廠；
- (d) 奶品廠；
- (e) 冰凍甜點製造廠；
- (f) 燒味及滷味店；
- (g) 新鮮糧食店；
- (h) 凍房；以及
- (i) 綜合食物店。

1.3 定義

守則內常用詞彙的定義如下：

清潔	沒有污垢、塵埃、油脂、廢物、食物殘渣，也沒有肉眼可見的其他異物和難聞的氣味。
污染	食物所處的狀況會容許： (a) 接觸到異物，包括塵埃、污垢、化學品及蟲鼠等，或 (b) 有致病的微生物或寄生蟲出現或繁殖，或 (c) 有毒素出現或產生。
交叉污染	微生物或污染物由一種食物(通常是未經烹煮的食物)傳給另一種食物，傳染途徑是直接由一種食物接觸另一種食物，或是間接由雙手或設備傳給食物。
設備	用作貯存、處理、烹煮和清潔食物的器具、用具、容器、機器、工具或裝置。
會與食物接觸的表面	食物業處所內會與食物接觸的表面。
食物處理人員	在食物業從事處理食物或處理會接觸到食物的設備或用具的人。
食物業處所	用作供應、配製、加工、處理、貯存、包裝、陳列、端送食物或出售食物以供人食用的任何地方。
未加掩蓋的食物	未經烹煮的易腐壞食物，以及並非盛載於容器內，以防受到污染的食物。

病原體	致病的微生物。
蟲鼠	可能污染食物或污染會與食物接觸的表面的任何動物或昆蟲，包括老鼠、蟑螂及蒼蠅。
可飲用的	適宜人類飲用或服食。
有潛在危害的食物	須受溫度控制的食物，以免食物內可能存在的病原微生物繁殖或產生毒素。
家禽	通常用作供人食用的飼養禽鳥(雞、鴨、鵝、鵪鶉等)，不論是活的或是死去的。
即食食物	食物可在出售時即時食用。這些食物可以是未經烹煮或已經煮熟、燙熱或冰凍，但無須經過加熱處理便可食用。
垃圾	並非由水排放到污水處理系統的固體廢物。
消毒	利用熱力及 / 或化學品消滅微生物，包括病原體。
不當的溫度控制	有潛在危害的食物長時間在沒有適當溫度控制的情況下貯存、陳列或運送。
用具	用作處理、配製、加工、包裝、陳列、端送、調配、貯存、盛載或進食食物的物品、容器或設備。
通風系統	抽入或排出空氣的機械、電動或機械兼電動系統，亦指空氣調節機。

第二章

食物業處所的一般設計和建造

2.1 食物業處所牌照

《食物業規例》、《奶業規例》及《冰凍甜點規例》規定，上文第 1.2 段所述的食物業處所經營者，必須獲食物環境衛生署發牌後，才可營業。要獲發牌照，申請人必須履行衛生、消防及樓宇安全的發牌條件。

備註： (1) **《食物業規例》第 31(1)條**規定，未領有牌照便經營上文第 1.2 段所述的食物行業，即屬違法。

(2) **《奶業規例》第 14 條**規定，未領有牌照便經營奶品廠，即屬違法。

(3) **《冰凍甜點規例》第 17 條**規定，未領有牌照便製造冰凍甜點，即屬違法。

2.2 設計

- (a) 食物業處所須妥為設計和建造，使處所能：
 - (i) 切合其應該進行的活動的需要；
 - (ii) 提供足夠地方配製食物及擺放其他輔助設施和設備；
 - (iii) 減少食物受污染的機會；
 - (iv) 方便進行清潔、消毒及維修；
 - (v) 防止蟲鼠進入或匿藏；
 - (vi) 隔除塵埃、污垢、油煙、煙霧或其他污染物；以及
 - (vii) 為員工及客人提供安全的環境。

- (b) 食物業處所須妥為設計，確保：
 - (i) 食物流程儘量為單一方向(即接收→貯存→配製→包裝 / 端送→運送→零售)；
 - (ii) 有足夠地方供配製和貯存食物、洗滌碗碟、貯存設備 / 用具，以及安裝衛生設備；
 - (iii) 傳送食物或清潔的餐具時無須經過露天地方或天井；
 - (iv) 與食物室用途不相符的地方(例如衣帽間或廁所)，須與食物室完全分隔開；以及
 - (v) 顧客上廁所時無須經過食物室。

理據

如食物業處所妥為設計和建造，員工便無須不必要地走動或經常移動食物，從而減少食物受污染的機會，亦可避免在非常接近處理食物或設備的地方，出現不符合衛生的情況。

2.3 廚房及食物室

廚房及食物室的最低限度面積

每間食肆及工廠食堂的廚房、食物配製室及碗碟洗滌室的總面積，不得少於《食物業規例》附表 4(適用於 1974 年 2 月 1 日前批出牌照)或附表 5(適用於 1974 年 2 月 1 日至 2010 年 7 月 31 日批出牌照)或附表 5A(適用於 2010 年 8 月 1 日或之後批出牌照)的標準。一般原則是食物業處所的總面積愈大，配製食物所需的地方便愈多。

理據

食物業處所須根據顧客人數，撥出足夠地方配製食物，才能確保以有效和合乎衛生的方法配製食物。廚房或食物室的面積太小，便會過分擠迫，配製食物時或會不符合衛生規定，增加食物受污染的機會。

2.4 牆壁及天花板

(a) 牆壁

- (i) 牆壁的設計和建造，須能容易保持清潔，並不會讓蟲鼠匿藏。
- (ii) 廚房及食物室的牆壁和間隔物的表面，須以光滑、不吸水、耐用和易潔的物料(例如光面磚片或不銹鋼)鋪至不少於 2 米高。其餘表面可掃上石灰或髹上油漆。牆腳、間隔物底部與地面連接處須成內彎形(即須圓滑)。

(b) 天花板

天花板須為無縫的構造，沒有空隙或接縫。雖然天花板未必需要經常清潔，但表面部分應易於清潔。廚房及食物室的天花板應掃上石灰或髹上油漆。

(c) 天花飾板

食物室的天花飾板表面須鋪上光滑、容易清潔和不透水的物料。天花飾板上方須設孔口，方便清潔及檢查是否有蟲鼠出沒。廚房應避免安裝天花飾板。

理據

牆壁和天花板的表面鋪上耐用、不透水和易潔的物料，方便清潔。

2.5 地面

(a) 廚房及食物室的地面：

- (i) 須鋪上防滑、淺色、不吸水、易潔和耐用的物料(例如紙皮石)；
- (ii) 與牆腳的連接處須成內彎形；以及
- (iii) 須向排水渠口傾斜。

(b) 食物室、食物貯存地方、廁所及其他濕滑地方不得鋪設用吸水物料製成的地氈或地席，亦不得使用踏腳板。

理據

不吸水物料可防止吸收水分和油脂。地面要有適當的斜度讓多餘的水排走，避免積水。妥為建造的地面較易清潔和消毒。上述措施均能減低食物受環境污染的風險。

2.6 地面排水渠口

廚房及食物室內的地面排水渠口須：

- (a) 妥為建造，以防止廢水積聚；
- (b) 容易觸及，方便清潔和清理堵塞物；以及
- (c) 裝有氣隔和通風管，並連接至適當的排水系統。

理據

食物業處所地面積聚廢水，會增加食物受污染的風險。妥為設計及建造的地面排水渠口，可減少積水及防止蟲鼠進入。

2.7 食水供應

- (a) 食物業處所須有自來水供應，或從食物環境衛生署認可的水源，取得足夠的可飲用水，用以清洗和配製食物。
- (b) 須儘量供應足夠熱水，供食物業處所的各项工作使用。熱水的溫度須足以達到有效清潔及消毒的目的。
- (c) 貯存可飲用水的水箱須妥為設計和建造，以防食水受污染。貯水箱須配有蓋子，防止動物、雀鳥及其他外來物進入。貯水箱的溢水口也應用隔網封好。

理據

使用自來水或從認可來源取得的水，可確保供顧客飲用的水清潔安全，同時避免食物或設備受污染。處所必須有足夠食水供應，業界人士才可徹底清潔和烹煮可安全食用的食物。

2.8 洗手設施

- (a) 每個食物室、廚房及碗碟洗滌地方，必須至少設置一個洗手盆供員工使用。標準是每 20 名員工便須設置一個洗手盆。
- (b) 洗手盆必須：
 - (i) 屬固定裝置，並設在觸手可及的地方；廁所的洗手盆則須裝設在廁所內或廁所旁邊；
 - (ii) 以光面陶瓷或其他光滑、耐用、不吸水及易潔的物料製造，使能容易清潔，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)；以及
 - (iii) 接駁自來水或食物環境衛生署認可的水源(最好配備冷熱水供應)，並須裝置廢水管和氣隔，才連接至適當的排水系統。
- (c) 如水龍頭是間歇性供水，每次須連續不斷地供水至少 20 秒。

理據

雙手沒有徹底洗淨，是引致經食物傳播的疾病的主要原因。提供適當及足夠的洗手設施，對減低食物污染及保障個人衛生，至為重要。用熱水洗手有助除去手上的油脂。

2.9 碗碟洗滌設施

- (a) 每個食物室及廚房須至少設有一個碗碟洗滌盆。
- (b) 每個洗滌盆必須：
 - (i) 以光面陶瓷、不鏽金屬或其他光滑、耐用、不吸水及易潔的物料製造，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)；以及
 - (ii) 接駁自來水或食物環境衛生署認可的水源(最好配備冷熱水供應)，並須裝置廢水管和氣隔，才連接至適當的排水系統。
- (c) 須至少設置一個容量不少於 23 公升的消毒器，為所有在配製及端送食物時所使用的陶瓷器、玻璃器皿及用具消毒，並須備有穿孔金屬託盤或鐵絲網狀隔水託盤，以盛載正在消毒的飲食器皿等用具。除消毒器外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑；但洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署批准。

理據

用具及飲食器皿會與食物接觸，因此須配備碗碟洗滌設施，以除去用具及器皿上的碎屑、汙物及細菌膜，對減低食物受污染的風險，至為重要。熱水有助除去用具上的油脂。

2.10 廁所設施

- (a) 食物業處所應設有足夠廁所，供食物處理人員和顧客使用。
- (b) 廁所提供的衛生設備，除非已得到食物環境衛生署批准，否則須至少達到香港法例第 123I 章《建築物(衛生設備標準、水管裝置、排水工程及廁所)規例》第 5 和 8 條訂明的標準。
- (c) 廁所必須：
 - (i) 有足夠面積、位置方便和易於到達，但不得與任何食物室直接相通，或要顧客經過食物室才能上廁所；
 - (ii) 通風良好和照明充足；所有牆壁、地面和衛生設備均須以光滑、耐用及不透水的物料製造；以及
 - (iii) 男廁和女廁分開，並設有不同入口和安裝自掩門。

理據

昆蟲、雙手或衣服可能帶有經糞便傳播的病菌。提供設備完善和位置適當的廁所設施，可防止設備和食物受上述病菌污染。廁所保養妥善，可減少經食物傳播疾病的機會。

2.11 處置污水及廢水

- (a) 衛生設備及洗手設施應接駁到適當的排汙或廢水處置系統。處所如沒有接駁到公共污水渠，便須設有污水 / 廢水處理設施(例如汙水處理設備)，而有關設施必須達到香港法例第358章《水污染管制條例》所規定的排放標準。
- (b) 廚房或食物室內均不得設置沙井。廚房、食物室或座位間內的所有糞渠 / 廢水渠 / 雨水渠，必須用套管密封，套管須用不透水防銹物料製造，例如用 1.6 毫米厚的不銹鋼片，或砌上 115 毫米厚而外邊鋪有灰泥的磚，並有適當的檢驗孔。

理據

污水和廢水很可能含有致病生物。妥善處置污水和廢水，對防止病原體在食物業處所散播，十分重要。

2.12 隔油池

- (a) 食物業處所產生的帶有油脂的廢水，尤其是從洗滌盆及煮食爐範圍排出的，全部須先經過隔油池，才排放到污水渠；隔油池的容量須足夠處理業務繁忙時所排放的廢水。
- (b) 隔油池須妥為設計和建造，不但要有效隔去油脂，使油脂不能流入排汙系統，還要方便清理和檢查(見圖 1)。隔油池應配有合適的蓋板，蓋板須以輕而堅固的物料製造。地底隔油池四周應設有矮欄石或排水明渠，以防地面水流入隔油池。

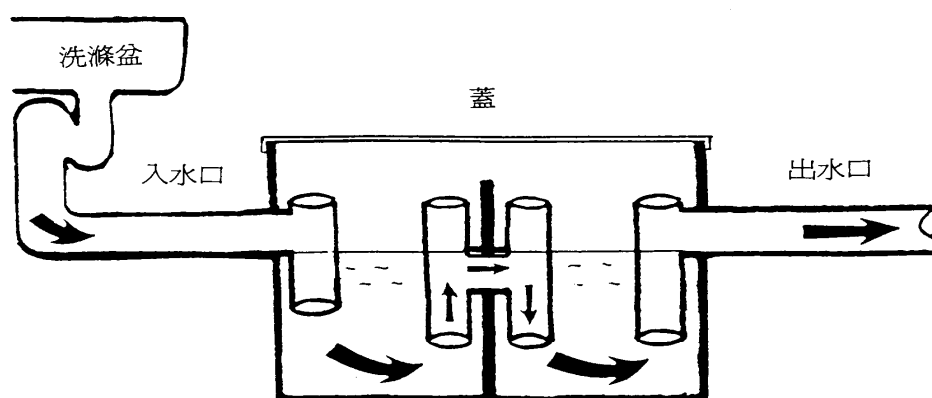


圖 1: 隔油池的一般結構

理據

妥為設計和建造的隔油池能在廢水未排放入排污系統前，把廢水中的油垢隔去，一方面可減少油脂積聚，以免污水渠淤塞，另一方面可減少水中污染物的含量。

2.13 貯存廢物

- (a) 食物業處所內可能產生廢物或垃圾的地方，均須設有至少一個廢物容器，以便暫時貯存固體廢物。這些容器必須：
 - (i) 有足夠數量可供盛載處所日常產生的廢物，以待下次清倒；
 - (ii) 以堅固及不透水的物料製造；
 - (iii) 形狀須為圓筒形或向底部逐漸收窄，內壁則須平滑；
 - (iv) 配有緊密封蓋或蓋子，並設有手柄；以及
 - (v) 放置在容易取用的地方。
- (b) 貯存廢物的地方或房間須遠離食物室和廚房，並盡可能空氣流通。這些地方或房間的牆壁、地面及天花板須妥為設計和建造，使能易於清潔。

理據

固體廢物如處置不當，會招惹蟲鼠、污染食物和造成衛生問題。妥善處置廢物和經常維修保養廢物貯存設施，可防止蟲鼠在食物業處所內外出沒和藏匿，並可減少病原體傳播的機會。

2.14 通風系統

- (a) 食物業處所須有足夠的天然通風或機械通風設施，以便能有效清除處所內產生的油煙、煙霧、蒸氣、熱力及冷凝水，以及為處所供應新鮮空氣。此外，處所須安裝足夠的吹氣扇及抽氣扇，入氣口或排氣口則須設於距離地面至少 2.5 米高的戶外地方(該處的垂直上方並無遮蓋或阻塞)，不得造成滋擾。
- (b) 安裝在食肆及工廠食堂的通風系統，必須符合香港法例第 132 章附屬法例《附表所列處所通風設施規例》第 4(1)條的規定。如要安裝通風系統，須向消防處處長申領通風系統符合規定通知書。

2.14.1 食肆及工廠食堂座位間的通風系統

- (a) 假如食肆及工廠食堂的座位間的天然通風不足(即開向戶外的通風口或視窗所占面積不及樓面面積十分之一)，即須安裝機械通風系統，以確保在處所預計可容納的人數範圍內，每人每小時可獲供應至少 17 立方米的室外空氣。座位間、廚房 / 食物室及廁所須各有獨立的通風系統。
- (b) 每個通風系統的空气篩檢程式，必須以過濾儀、過濾旗號顯示器或微差壓力開關掣標示。
- (c) 每台吹風式風扇須在風扇接觸器通電的一端，裝設電路熔斷運轉計時表，表內具有能按分鐘及小時記錄時間的設備。每個電路熔斷運轉計時表均須設於容易觸及和顯眼的地方，以便檢查。

2.14.2 食物室及廚房的通風系統

- (a) 廚房及食物室的爐具上方須裝設排氣系統，能快速有效地清除烹煮食物時產生的油煙、煙霧、蒸氣或任何氣體。排氣系統鬚根據預計在最繁忙時間所產生的油煙等氣體來設計和設定排氣量。
- (b) 排氣系統須裝設金屬抽油煙罩，與氣槽妥為連接，而氣槽則配有足夠排氣量的抽氣扇。所有廢氣須經由濾油器排出戶外，如有需要，也須經由空氣污染控制設備(例如灑水器或靜電沉澱器)排出戶外。排出的方式及位置，不得造成滋擾。

- (c) 食物室及廚房應裝設有足夠輸氣量的吹氣扇等鮮風系統，以供應新鮮的空氣。
- (d) 假如使用固體燃料或柴油烹煮食物，所有煙霧須經由屋頂的煙囪排出。

[環境保護署印製的《控制食肆及飲食業的油煙及煮食氣味》小冊子，載有關於油煙及煮食氣味問題和解決方法的詳情，可供參考。]

理據

食物業處所有足夠的清新空氣是十分重要，因可防止食物及用具受到污染，亦可保障員工和顧客的健康。污濁空氣、塵埃、臭味、冷凝水及油脂，都是食物及空氣污染物的主要來源，積聚過量不僅會損害員工及顧客的健康，也會引致火警。

2.15 設備

- (a) 設備會與食物接觸的表面
 - (i) “會與食物接觸的表面”是指任何會直接接觸到未加掩蓋食物的用具或設備的表面，例如煮食和加工設備、刀、砧板、飲食用具、用來處理或貯存食物的容器、飲品分售機、配製食物的檯面、清洗食物的設備、絞肉機、切肉片機、溫度計等。
 - (ii) 設備的表面如會接觸食物，必須：
 - (1) 以防蝕、平滑、不吸水、耐用及無毒的物料製造，以及不會把顏色、氣味、味道或不安全物質傳給食物；
 - (2) 能防油脂、食物粒子或水分滲透；
 - (3) 沒有裂縫、罅隙、開口接縫或缺口，設備內部也要避免有尖角位或尖角落；
 - (4) 把焊口及接合處弄至平滑；
 - (5) 易於有效地清潔和消毒；以及
 - (6) 可容易觸及，方便清潔、消毒和檢查(有需要時可以拆開)。

(iii) 應用不同的刀和砧板切開即食食物及非即食食物，並清楚及明確地辨別這些用具的不同用途，例如使用不同的顏色標明。

(b) 設備不會與食物接觸的部分

設備不會與食物接觸的部分，必須：

- (i) 沒有不必要的凸出部分和罅隙；以及
- (ii) 妥為設計及建造，以方便清潔和保養。

理據

任何可能危害顧客健康的物質，都不得從會與食物接觸的設備的表面進入食物。例如設備表面如含有銅或鉛，接觸到酸性食物或飲品時，便會有銅或鉛滲到食物裡。設備會與食物接觸的表面如妥為設計，清潔及消毒工作便能更有效地進行。

2.16 照明系統

- (a) 食物業處所須有充足的天然光線及 / 或人工照明，確保能製造安全的食物，以及方便保持處所清潔。
- (b) 所有照明系統及照明裝置須妥為設計，避免積聚污垢及易於清理。食物配製地方的照明裝置須以不碎罩保護，以防破損時玻璃碎片掉進食物、餐具或食物設備。

理據

光線充足可容易看見污垢，有助維持食物業處所的衛生狀況，以及製造安全的食物。用防護罩保護照明設施，可以防止玻璃碎片污染食物。

第三章

食物業處所、設備及用具的清潔、消毒和保養

3.1 處所及有關設施

食物業處所及其固定和非固定裝置，以至處所的設備和用具，均須經常保持在可接受的清潔水準，並視乎各自的用途，保持性能和運作良好。處所應設立有效系統，可以：

- (a) 確保處所的設施和設備，都有足夠和適當的保養、清潔和消毒；
- (b) 防治蟲鼠；
- (c) 清除廢物；以及
- (d) 監察並記錄保養和消毒程式是否有效。

3.1.1 處所(食物室及廚房除外)

(a) 牆壁、地面、門、天花飾板等

牆壁、地面、門、天花飾板、木建部分及其他各部分須：

- (i) 保持清潔，沒有可見的厭惡性物質，也沒有難聞的氣味，尤其是不得積聚：
 - (1) 垃圾、食物殘羹或迴圈再造的物料，載於適當容器者除外；
 - (2) 污垢；
 - (3) 油脂；以及
 - (4) 黴菌、蜘蛛網等其他可見的並會嚴重影響處所清潔的東西。
- (ii) 保持完好和維修妥善，沒有破爛、裂開缺口或殘破的地方，可以妥為清潔，並在合理情況下，可防止蟲鼠侵擾或禽鳥闖入。

備註：《食物業規例》第 5(1)條規定，未能保持食物業處所清潔和維修妥善，即屬違法。

(b) 視窗、門口及其他在牆壁和天花板上的開口

門須妥為清潔，尤其是把手(包括球形把手)、門板等食物處理人員雙手可能接觸到的部分；此外，窗戶連窗框和窗臺部分，以及其他在牆壁及天花板開口上的邊緣裝飾，也須妥為清潔，並保持狀況良好，防止蟲鼠侵擾。

(c) 毗連地方

食物業處所毗連 6 米範圍內的街道、後巷及其他公眾地方或建築物內的公用地方，須經常保持清潔，沒有垃圾或廢物堆積。

備註：《公眾潔淨及防止妨擾規例》第 5(1)及 5(2)條規定，任何人士如未能依照公職人員發出的通知書，於指定限期內將處所 6 米範圍內公眾地方的垃圾或廢物移走，即屬違法。

(d) 清潔及消毒計畫

食物業處所如能妥善清潔和消毒，便能清理污垢和食物殘渣，以及殺死微生物，食物受到污染和食物中毒的風險自然大大降低。為達到所需的清潔水準，食物業經營者宜制訂清潔 / 消毒計畫，確保定期和有系統地清潔 / 消毒處所、設備和用具。清潔 / 消毒計畫可因應處所經營業務的規模調整。一個周詳的清潔 / 消毒計畫應包括：

- (i) 需要清潔 / 消毒的範圍、設備和用具；
- (ii) 每個設備和用具須隔多久清潔 / 消毒一次；
- (iii) 各項標準清洗 / 清潔 / 消毒程式；
- (iv) 清潔 / 消毒時須使用的設備和方法；
- (v) 清潔 / 消毒時須使用的化學品或程式；以及
- (vi) 每項工作的負責人員。

建議的清潔 / 消毒計畫載於**附件 I**，以供參考。

(e) 保養

處所、固定及非固定裝置、設備等的所有部分，須經常維修妥善、保持操作及狀況良好，好能：

- (i) 防止食物受批蕩、油漆、玻璃碎片或管道滲漏物等東西污染；
- (ii) 方便工作人員妥善清潔，以及因應需要進行消毒；
- (iii) 防止蟲鼠從天花板、牆壁等地方的孔洞進入處所；以及
- (iv) 確保設備的運作能符合預期目標。

3.1.2 廚房及食物室

(a) 地面

- (i) 地面不得積聚食物殘羹、污垢、油脂或其他可見的厭惡性物質，並須每日至少用清潔劑清洗一次。清洗時可使用熱水或蒸氣，好能更有效除去油脂。地面和牆壁連接處的內彎須保持清潔、維修妥善及接合牢固。
- (ii) 地板表面須保持狀況良好，沒有裂縫、罅隙或其他破損，也沒有凹陷或缺口。

(b) 牆壁和天花板

- (i) 瓷磚或不銹鋼等牆壁物料，須牢固黏在牆壁表面。
- (ii) 食物室和廚房的牆壁須經常清潔，大約每日清潔一次；如有需要，可增加清潔次數。牆壁表面或天花板儘量不要有不必要的裝置或裝飾，例如海報或圖畫。
- (iii) 一個人無法搬動的傢俱或設備，不得放置在廚房或食物配製室內靠近牆壁的地方，妨礙員工到達這些地方清潔。重型設備或可裝置輪子，方便清潔地方時容易移開。
- (iv) 牆壁與牆壁之間的連接處，以及牆壁與天花板的連接處，均須密封及保持狀況良好，沒有裂縫、罅隙、缺口、裂口或剝落。如有缺口或裂口可容許蟲鼠得以進出牆壁和天花板的空隙，必須密封。
- (v) 天花板雖然無須經常清潔，但其表面應保持光滑，並宜以耐洗塗料批蕩，以方便清潔。
- (vi) 天花板須維修妥善，沒有空隙或接縫，並保持清潔衛生。

(c) 天花飾板

須定期清潔天花飾板，除去積聚的灰塵、微粒或碎礫，以免掉進食物，造成污染。

備註：《食物業規例》第 15(1)條規定，未能保持食物室的地面、牆壁和天花板等清潔及狀況良好，即屬違法。

理據

如有食物殘羹、污垢和油脂等積聚，蟲鼠便得到食物，細菌也會滋生，繼而導致食物污染。污垢和食物殘羹可從不同的源頭帶進處所，包括溢出或傾瀉的食物或食物碎屑、食物處理人員的鞋子、布質用品和食物包裝等。地面積聚液體，蟲鼠便有水源，更易招惹蟲鼠出沒，也會成為細菌污染的源頭。牆壁、地面或天花板的裂縫、罅隙或類似缺口，可以成為蟲鼠的藏身或滋生的地方。因此，地面、牆壁、天花板和設備必須經常及定期妥為清潔、消毒及保養，以除去食物污染物及防止細菌滋生。

3.1.3 供水

- (a) 只可使用可飲用的水來：
 - (i) 清洗及配製食物；
 - (ii) 清潔會與食物接觸或與食物處理人員雙手會接觸的表面；以及
 - (iii) 洗手。
- (b) 食物和飲品所用的冰，均須由可飲用的水製造。放在自助餐陳列櫃內用作冷卻未加掩蓋食物的冰，亦須用可飲用的水製造。不得直接用手處理飲品所用的冰。
- (c) 供應熱水或冷水的水管，須經常保持完好和狀況良好，以防漏水或損壞，導致食物受到污染。
- (d) 食水貯水箱須定期清潔及消毒，以防食水受到污染。
- (e) 作空調用途的井水，須以密封式系統輸送，而所有輸送這類用水的水管均須塗上黑色，方便識別。

理據

處所必須有足夠食水供應，業界人士才可徹底清潔和烹煮可安全食用的食物。用作配製食物、清潔和洗滌碗碟的水，水質須達安全標準，以免污染食物或食物設備。

3.1.4 洗手設施

- (a) 洗手盆須保持清潔，有足夠食水供應，有熱水更佳，並備有梘液和適當的幹手設施。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (b) 梘液有助清除手上的細菌和污垢。梘液須取自梘液供應器。
- (c) 幹手設施應只供單一次使用或經消毒後再使用，例如清潔的抹手紙、抹手布機提供的卷軸式抹手布或電動幹手機。如使用抹手布機，抹手布機的設計須只能讓使用者拉出機內未經使用的清潔部分，而抹手布應該是乾爽、經消毒、完好無損、品質良好及沒有污漬。
- (d) 洗手盆須設於適當位置，方便員工及顧客前往使用，亦不得有物件阻塞洗手盆，妨礙使用和清潔。
- (e) 洗手盆只可用來清洗雙手、手臂和面龐，並須標明洗手盆只可作這個用途，例如張貼告示，寫上“只供洗手之用”或“不得用作清洗食物或用具”等字眼。
- (f) 兩格相連的洗滌盆如有一格是指定供洗手之用，便須加上指示注明，並不得作其他用途。兩格相連的洗滌盆須有兩個獨立的水龍頭。
- (g) 除了洗手盆外，天井或露天地方不得設有水龍頭。

理據

要保持個人清潔及衛生，洗手至為重要，特別是食物處理人員。因為如果他們雙手不清潔，很容易把細菌或有害的微生物帶進食物、會與食物接觸的表面或處所的設備。要預防食物受污染和引致經食物傳播的疾病，必須提供足夠的洗手設施。

3.1.5 碗碟洗滌設施

- (a) 如在廚房配製大量食物，必須為配製食物及清洗設備各設專用洗滌盆。洗滌碗碟及清洗食物全部都要在食物室或廚房內的洗滌盆進行。

- (b) 洗滌盆要經常清潔，以防油脂及其他殘餘物積聚。
- (c) 用來清洗即食食物的洗滌盆，使用前須清潔和消毒。
- (d) 洗滌盆不得放置雜物，令人無法使用。
- (e) 洗滌盆不得用來洗手，尤其是專用來清洗食物的洗滌盆。最好設法讓使用者易於辨識這個用途，例如張貼告示，寫上“只供清洗食物或用具之用”或“不得用作洗手”等字眼。
- (f) 消毒器和洗碗機須保持清潔，妥善維修和運作良好。

備註：《食物業規例》第 6 條規定，食物業處所內的洗滌盆、消毒器等碗碟洗滌設施須保持清潔，不受有害物質沾染，以及保持狀況良好，否則即屬違法。

理據

洗滌盆或瀉水板如不清潔，容易成為污染源頭，污染食物和設備。相反，性能良好的消毒器或洗碗機，可有效消滅設備和用具表面上的微生物。

3.1.6 廁所設施

(a) 衛生設備

所有衛生設備須時刻保持清潔衛生，沒有污垢和臭味，運作良好和維修妥善，沒有裂縫和罅隙或淤塞的情況，並有充足的廁所水沖廁，確保妥為處置汙物。

備註：《食物業規例》第 15A 條規定，衛生設備須保持清潔和完好，否則即屬違法。

(b) 地面與牆壁表面

地面和牆壁表面須保持平滑，沒有裂縫和罅隙，亦不會讓水或油脂滲透。此外，地面和牆壁表面還須經常用水和清潔劑清洗，並經常保持乾爽。

(c) 廁紙

每個水廁須經常有充足的廁紙供應。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(d) 洗手盆配套設施

(i) 廁所洗手盆須經常有充足的食水供應，洗手盆的梘液供應器也應經常備有足夠的梘液，並有適當的幹手設施，只供單一次使用或經消毒後再使用，例如清潔的抹手紙、抹手布機的卷軸式抹手布或電動幹手機。

(ii) 如使用抹手布機，抹手布機的設計須只能讓使用者拉出機內未經使用的清潔部分，而抹手布應該是乾爽、經消毒、完好無損、品質良好及沒有污漬。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(iii) 如設有感應式自動開關水龍頭，最好在顯眼處清楚展示使用方法的指示，確保使用者知道如何使用。

(e) 垃圾桶

(i) 須備有垃圾桶，以盛載用過的抹手紙。

(ii) 須在女廁提供有蓋盛器，以盛載用過的衛生巾。

(f) 通風

廁所須經常保持空氣流通。抽氣扇及管道等通風設施須保持清潔和運作良好，還須定期檢查和清潔，確保運作正常。

(g) 廁所作其他用途

廁所不得作其他用途。廁所各部分不得有物件阻塞，以方便入內使用。此外，嚴禁使用廁所貯存食物或與食物相關的設備或用具。

理據

蟲鼠、食物處理人員和顧客，都可能帶有經由糞便傳播的病菌。妥善保養廁所設施，加上保持個人衛生，可防止設備、用具和食物受病菌污染，從而減少引致經食物傳播疾病的機會。

3.1.7 排汙設備及水管裝置

- (a) 食物業處所產生的污水及廢水均須以合乎衛生的方式，排放至適當的污水渠。廢水及食物殘渣不得排放至設於處所裡面或外面的雨水排水溝或明渠。如污水或廢水倒流入廚房 / 食物室或食物業處所其他地方，食物業處所即須暫停營業。
- (b) 排汙設備及水管系統須經常維修妥善和操作良好，不得有損壞、淤塞、滲漏或倒流情況，亦不得讓蟲鼠得以進入食物業處所。

理據

污水及廢水是高度污染物，必須妥善處理，因既可防止環境污染，預防食物業處所內散播經食物傳播的疾病，亦有助減少處所內外遭受蟲鼠侵擾的機會。

3.1.8 隔油池

- (a) 隔油池須定期檢查，最好每天至少一次。如要隔油池發揮效用：
 - (i) 污水必須按照上文第 2.12 段圖 1 所示路徑，進出隔油池；
 - (ii) 必須沒有滲漏或淤塞的情況；以及
 - (iii) 廢水表面只積聚一層薄薄的凝固油垢。
- (b) 如發覺油垢積聚超過隔油池內液體的 30%，便須立刻清理。清理油垢的方法如下：
 - (i) 挖起油垢，放進膠袋；
 - (ii) 把膠袋密封，放入特製容器內，以便處理；以及
 - (iii) 事後徹底清潔四周地面。

[油脂廢水排放前須經隔油池或其他廢水處理設施過濾，以符合所需的發牌準則。詳情可參考環境保護署發出的《餐館及食品廠的隔油池》小冊子。]

理據

食物業處所排出的廢水含大量油脂，油脂進入排水管及污水渠後，便會凝固和積聚，因此，必須清理油脂，以免造成淤塞。排水管 / 污水渠淤塞會導致廢水倒流，釋出難聞的氣味，影響食物安全及環境衛生。

3.1.9 廢物的貯存及處理

(a) 蓋子

盛載廢物的容器必須蓋好，以防蟲鼠及動物接觸裡面的廢物。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(b) 清潔及保養

盛載廢物的容器須定期用清潔劑和清水徹底洗淨，除去污垢及殘餘物。有裂縫的廢物容器應立即更換。嚴禁使用竹籬盛載廢物及擺放廢物在後巷或行人路。如食物業處所內設有廢物 / 垃圾貯存室，室內牆壁、地面及天花板均須經常保持清潔和狀況良好。用水喉沖洗後，須清除地上的積水。

(c) 清倒次數

清倒廢物及垃圾的次數，應足以避免產生臭味及招惹蟲鼠或動物滋擾或躲藏。無論如何，每日須至少清倒廢物及垃圾一次。

理據

廢物是病原體及食物污染物的潛在源頭。妥善處理廢物十分重要，可防止病原體在食物業處所內擴散及污染食物。妥善清潔和保養盛載廢物的容器，可免招惹蟲鼠及動物騷擾。

3.1.10 廚房及食物室的通風系統

- (a) 排氣系統和抽氣系統的所有金屬抽油煙罩、管道、抽氣扇、濾油器和灑水器均須保持清潔，即沒有油脂和污垢。排氣和抽氣系統必須在營業時間內開動和運作良好，確保廚房和食物配製室沒有積聚油煙或冷凝水等。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (b) 濾油器或灑水器等空氣污染控制設備須：

- (i) 定期清洗及更換，以防濾網積聚油脂或污垢，或形成冷凝水滴在食物、會與食物接觸的表面或飲食用具上；以及
- (ii) 固定在原有位置，除非是因清潔或維修而須暫時拆去。

- (c) 廚房和食物室的吹氣扇須運作良好和清潔，並須在營業時間運作，確保廚房和食物室有足夠的新鮮空氣供應。

理據

過量的油煙、煙霧、油脂或氣體或會危害員工健康和影響消防安全，更可能是食物污染的源頭。滴下的油脂或冷凝水會弄汙食物或會與食物接觸的表面。設置足夠的天然和機械通風系統，能驅走過量的油煙或氣體，並引入新鮮空氣，保持空氣清新。

3.1.11 食肆及工廠食堂的通風系統

- (a) 食肆和工廠食堂營業時，通風系統須全部開動。通風系統須保持狀況良好及維修妥善，以確保處所內每人每小時獲得 17 立方米的室外新鮮空氣。為確保運作正常，通風系統(包括風扇和護圈)須定期檢查。
- (b) 空氣篩檢程式及過濾旗號顯示器
通風系統的空氣篩檢程式 / 通風格柵須容易拆下，以便定期清潔，防止污垢及塵埃積聚。當過濾儀或微差壓力開關掣顯示，過濾空氣壓力的下降幅度較設定幅度超出 50 帕斯卡 (Pascals) 壓力單位，或過濾旗號顯示器顯示“不潔”字樣時，便須以清水和清潔劑清洗或更換篩檢程式。此外，空氣篩檢程式的安裝方式，須能使所有進入的空氣經過篩檢程式才輸送到處所各處。所有格柵須固定在原有位置，防止老鼠闖入。
- (c) 電路熔斷運轉計時表
安裝於通風系統的每一部電路熔斷運轉計時表須定期檢查，確保性能良好。
- (d) 每年檢查
食肆及工廠食堂的通風系統須按照《附表所列處所通風設施規例》的規定，由註冊專門承建商(通風工程類別)每隔不超過 12 個月檢查一次。並須于檢查當日起計 21 天內，向食物環境衛生署遞交由註冊專門承建商發出的證明書副本，證實該承建商已檢查有關的通風系統。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

理據

供應食物業處所空氣品質必須足以替換受污染之空氣，以保障員工和顧客的健康。

3.2 設備、用具及布質用品

3.2.1 設備及用具

(a) 會與食物接觸的設備及用具的表面

(i) 清潔和保養

- (1) 凡會與食物接觸的設備及用具的表面，例如煮食用具、刀具及餐具，須妥善維修、狀況良好、平滑、沒有裂縫和罅隙，並應定期清洗和消毒，以保持表面清潔，不受有害物質沾染。清洗和消毒次數須視乎使用情況，足以防止油脂、污垢和其他殘餘物積聚。
- (2) 在每次處理未經烹煮的食物和即食食物之前及之後，須清洗和消毒會與食物接觸的設備及用具的表面。如設備和用具在室溫持續用以處理有潛在危害的食物(如切肉片機)，便須至少每 4 小時清洗和消毒一次。
- (3) 用作切開食物的砧板和切板等的表面容易弄花。如情況令清潔和消毒難以有效進行，便須刮削板面使之平整。如無法刮削，便須把砧板和切板棄掉。
- (4) 溫度計插進食物以量度溫度的部分(特別是探頭)，屬會與食物接觸的表面，須在每次使用之前及之後，尤其是量度未經烹煮的食物和即食食物之前及之後，加以清潔和消毒。

備註：《食物業規例》第 6 條規定，任何人士如未能保持在食物業業務運作中所使用的設備及用具清潔，不受有害物質沾染，維修妥善及無裂縫或缺口等，即屬違法。

理據

設備及用具與食物接觸的表面須保持清潔衛生，以免食物受污染。曾用作處理生的食物的設備及用具，必須特別小心清潔和消毒，才可再次處理即食食物，以免交叉污染。

有缺口或裂縫的飲食用具會危害食物安全，因為缺口或裂縫可藏汙納垢和讓細菌滋生，又會使用具的表面不能妥為清潔和消毒，因而引致傳染病傳播。此外，如用具碎片或屑片掉進食物，食物便會直接受到污染，而用具露出的尖邊也容易使顧客受傷。

(ii) 清潔和消毒

設備及用具的清潔和消毒程式須分開進行。須先徹底清潔設備及用具的表面，才加以消毒。

(1) 清潔

使用清水和合適的清潔劑，把沾在設備及用具表面的污染物(例如食物殘渣、污垢、油脂及細菌膜等)除去。

要徹底清潔設備及用具：

- － 首先刮掉沾在用具或有關表面上的大部分食物殘渣、污垢和廢屑，然後以清水沖洗；
- － 再用暖水和清潔劑清洗用具或表面，並用刷子等用具弄松還沾在表面上的食物殘渣和污垢；
- － 最後用清水沖洗，除去已弄松的食物殘渣和污垢，並用清水沖去殘餘的清潔劑。

須使用合適的清潔劑清潔會與食物接觸的設備及用具的表面。清潔劑須能有效除去設備及用具表面上的食物殘渣。

食物處理人員可用布、刮削器、洗刷器或刷子洗刷用具表面；或使用洗碗碟機，以足夠的排水壓力產生震動，以機械方式除去用具或設備表面上的食物殘渣及其他汙物。

(2) 消毒

清潔會與食物接觸的設備及用具的表面後，可以下列方法消毒：

- 把設備及用具浸入消毒器內的沸水不少於一分鐘；或
- 把設備及用具浸入經食物環境衛生署批准的無毒性殺菌劑溶液中至少一分鐘，該溶液的溫度至少是攝氏 24 度；或
- 以食物環境衛生署批准的洗碗碟機，用機械方式清洗。

食物業處所使用的殺菌劑大都是氯化化合物。使用時須依照使用說明，特別是殺菌劑的溫度、酸域值和濃度的最佳配搭。如不清楚使用說明，應向供應商查詢。

(3) 弄幹

設備及用具經清潔和消毒後，須以蒸發方式徹底弄幹(風乾)。

(4) 貯存

經清潔和消毒的設備如非立即使用，須貯存於隔絕塵埃及蟲鼠的櫥櫃內。

備註：《食物業規例》第 19 條規定，任何人士如未能清洗和消毒用作配製或進食食物的用具，即屬違法。

理據

清洗用具及設備後，須以機械方式或人手消毒，以減低食物接觸用具或設備時，受微生物污染的風險。使用的殺菌劑的濃度及溫度，以及消毒時間必須恰當，以期儘量消滅細菌。如果消毒時間和殺菌劑溫度不足，會影響殺菌功效。

消毒後的設備及用具須儘快弄幹，因為大部分的微生物都不能在缺水的情況下生存。用毛巾弄幹或把設備及用具貯存在不潔的表面，會使已清潔和消毒的表面再受污染。

(b) 不會與食物接觸的設備的表面

(i) 清潔和維修

不會與食物接觸的設備的表面，例如碗櫃、雪櫃、水凍式冰箱、架子、爐灶、煮食爐和食物升降機等，應經常保持清潔、維修妥善和運作良好。

(ii) 清潔

- (1) 不會與食物接觸的表面的清潔次數，應足以防止污垢和油脂積聚，最好是每星期清潔一次以上。
- (2) 清潔工作須按步就班進行，例如先清潔牆壁，然後是碗櫃、雪櫃、煮食爐等不會與食物接觸的設備的表面，最後是清潔地面。
- (3) 要徹底清潔不會與食物接觸的表面：
 - 用乾淨的抹布和刷子等清除食物殘渣和汙物；
 - 用清水沖洗；
 - 如有需要，使用清潔劑，並以刷子或洗刷器清洗，除去餘下的殘渣或汙物；
 - 用清水沖淨；及
 - 風乾。

理據

跟會與食物接觸的表面一樣，不會與食物接觸的表面也應保持清潔及維修妥善，有助減低食物受污染的機會。

(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、用具或其他用以處理食物的東西，例如飲管、用後即棄的飲食用具、食物容器及手套等。
- (ii) 所有只用一次的物品必須妥為存放於防塵及防蟲的容器或櫥櫃內，直至使用時才取出，免受污染；物品一旦受到污染便應棄掉。這些物品一經使用，便不得再用來盛載食物或作進食用具。
- (iii) 如須配戴手套處理食物，只可使用用後即棄的手套，而

每對手套只可作單一用途(例如只供處理即食食物或未煮的食物)。同一對手套不可處理未煮的食物後再處理即食食物。手套如有損壞、弄汙或食物處理人員因暫停工作而把手套除下，手套便應棄掉。

理據

只用一次的物品用後難以有效地清潔或消毒。如再使用這些物品，與其接觸的食物很可能會受污染。使用同一對用後即棄的手套來處理未煮和即食食物，容易導致交叉污染。

(d) 雪櫃(包括冷凍櫃及大型冷藏室)的保養

- (i) 存放容易腐壞食物的雪櫃，溫度須保持在攝氏 10 度或以下，如能保持在攝氏 4 度或以下則更佳。雪櫃內須設溫度計，顯示存放食物的溫度。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (ii) 雪櫃須時刻關閉，開啟使用時除外。
- (iii) 避免存放過多食物(例如在開口式展示的雪櫃，存放的食物超越最高擺放位置的指示線)，確保雪櫃內的冷空氣流通，以及保持食物在適當的溫度。
- (iv) 雪櫃的內部包括門邊須定期清洗，雪櫃積雪過厚須立即溶雪。

3.2.2 布質用品

食物業處所內的布質用品，例如抹布、臺布、圍裙、衣服、制服等，應以淺色布料縫製，並保持清潔衛生。

(a) 清潔和消毒

- (i) 清潔的布質用品須沒有食物碎屑或其他汙物。這類用品如被弄濕、弄汙或變得黏手，便須清洗。
- (ii) 需要消毒的布質用品，例如用來擦亮已弄幹的用具的幹抹布，每次使用後必須清洗，並浸入沸水內至少一分鐘，或用經食物環境衛生署批准的殺菌劑消毒。

(b) 布質用品只可用作單一用途

每件布質用品只可作單一用途。例如抹布如用來抹去掉落在檯面上的食物碎屑，便不得再作其他用途，例如用來擦亮已弄幹的用具。

(i) 抹布

不宜用抹布拭幹會與食物接觸的設備的表面，因為抹布容易藏有細菌或污染物，在弄幹的過程中，會把細菌或污染物傳播到設備上，因此，會與食物接觸的表面應該風乾，幹布只可用來擦亮已幹的用具。

(ii) 圍裙、衣服和制服

圍裙、衣服和制服應該清潔合身，直接處理食物的人員最好穿著沒有鈕扣的衣服，以防鈕扣松脫掉進食物。這些衣物須至少每日清洗一次，或弄汗後或變得黏手時清洗。

(iii) 臺布

臺布於使用後會被食物殘渣和廢屑弄汗，因此應於每次使用後清洗。

(c) 存放已弄汗的布質用品

已弄汗的布質用品應放在適當的盛器或洗衣袋內，遠離配製食物的地方，以防污染食物、會與食物接觸的表面及與食物相關的設備和用具。

理據

布質用品容易藏有毛髮、污垢微粒及微生物等會污染食物和設備的外來物質。因此，除非布質用品經過徹底清潔和消毒，否則不得與食物或相關的設備 / 用具接觸。供顧客使用的餐巾，除非在每次使用後妥為清潔消毒，否則容易傳播疾病。

3.3 防治蟲鼠

食物業處所內不得有蟲鼠出沒，例如老鼠、蒼蠅和蟑螂等。

3.3.1 蟲鼠出沒的跡象

- (a) 須定期檢查食物業處所及其周圍地方，查看是否有蟲鼠出沒。
- (b) 如發現鼠糞、鼠洞、鼠道、齒痕、腳印及擦跡等老鼠活動的痕跡，即表示有老鼠出沒。
- (c) 蟑螂通常匿藏於爐灶、熱水管或洗滌盆後面，碗櫃或烘焗室內，以及任何陰暗和溫暖的地方。如發現蟑螂卵和糞便，以及令人難以忍受的“蟑螂”臭味，即表示有蟑螂滋生。
- (d) 有食物來源的地方通常較易滋生蒼蠅。如發現蒼蠅糞便污點和嘔吐物，即表示有蒼蠅滋生。

備註：《食物業規例》第 5(3)條規定，任何人士明知而容忍或准許任何食物業處所內有老鼠或昆蟲存在，即屬違法。

理據

老鼠、蟑螂和蒼蠅容易在食物業處所內滋生，因為食物業處所經常存放大量食物和其他物件，給牠們提供了豐富的食物和匿藏地方。如食物、食物碎屑和殘羹剩飯處置不當，雜物囤積或樓宇結構有問題，食物業處所便很容易受到蟲鼠的侵擾。

蟲鼠不但會影響食物安全，也會傳播疾病給人類。蟲鼠的身體、毛及排泄物均可把病原體帶到食物。

3.3.2 防治蟲鼠侵擾

食物業處所要防治蟲鼠侵擾，必須經常保持處所清潔衛生。樓宇結構如有任何損毀，須立即修補，並採取預防措施，堵塞蟲鼠的入口。食物和棄置廢物須妥為存放，以截斷蟲鼠的食物來源。

定期檢查處所，可及早發現是否有蟲鼠出沒和進行防治蟲鼠工作。若發現蟲鼠，應立即採取措施加以控制。食物業處所經營者可委託私人防治蟲鼠公司檢查食物業處所是否受蟲鼠侵擾，並進行所需的防治工作。

食物業處所要防治蟲鼠，須注意下列事項：

(a) 防止蟲鼠進入

- (i) 天花板、牆壁及地面的洞穴和裂縫須用水泥或金屬片修補。
- (ii) 門與地面之間的空隙應不超過 6 毫米，門的下邊緣及門框須安裝金屬踢板，防止老鼠進入。
- (iii) 視窗、通風口及門口須安裝有網的屏障。門 / 屏障門須為自掩式，並經常關閉。
- (iv) 如發現渠閘不翼而飛或破損，須立即補裝或更換。

(b) 清除蟲鼠的藏身地點

- (i) 配製或存放食物的地方，不應安裝假天花。
- (ii) 食物業處所的牆壁、地面、天花板、木建部分及樓宇的其他結構如有損毀，須立刻修妥。
- (iii) 食物業處所不應存放廢棄不用的物件或設備。如必須存放，應不時移動長久存放的物件，以防鼠只和蟑螂匿藏。

(c) 斷絕蟲鼠的食物來源

- (i) 所有食物及調味品均須蓋好及以密封容器妥為存放。
- (ii) 食物業處所的地面須經常保持清潔，地上沒有食物殘渣，特別是不可以留過夜。天井或後巷 / 橫巷等地方嚴禁處理食物或清洗器皿。
- (iii) 垃圾須放進有蓋的垃圾桶，清倒前須把垃圾袋綁好，以免濺瀉，招惹蟲鼠。垃圾或食物殘渣均須蓋好，每天須清倒至少一次，最好在晚上進行。
- (iv) 地面排水渠及渠閘均須保持清潔，避免有食物殘渣或淤塞的情況。

(d) 消滅蟲鼠

- (i) 凡蟲鼠觸碰過的地方、衣物和設備均須儘快清潔和消毒。
- (ii) 配備收集盆的昆蟲電殛裝置(下稱“滅蠅燈”)可用以消滅食物業處所內的飛蟲。滅蠅燈應距離處理食物的地方至少 1.5 米(最好是 4.5 米至 6 米)。只可使用低位掛牆式滅蠅燈；切勿在食物處理範圍內使用天花垂吊式滅蠅燈。
- (iii) 防治蟲鼠的工作屬當務之急，但不得影響食物安全，最好委託專業的防治蟲鼠公司進行。施用殺鼠藥及殺蟲劑時應避免污染食物，例如在製造 / 配製食物期間不得施用，施用時要將所有未加掩蓋的食物蓋好，並加以保護。
- (iv) 一旦蟲鼠為患，任何受污染的設備、餐具及會接觸食物的表面，均須徹底清潔和消毒。任何已被蟲鼠或防治蟲鼠的化學品污染的食物，必須棄掉。

(e) 備存記錄

食物業處所管理人員須妥善備存在其處所內進行的防治蟲鼠檢查、調查、維修及服務等工作的記錄。

理 據

蟲鼠會增加食物受污染的危險，對食物業處所會造成重大損壞。最基本和最有效的防治方法，是採取適當的檢查及維修措施，阻止蟲鼠進入處所；其次是妥為存放食物，以及儘快清理垃圾、殘羹剩飯及傾瀉的食物，從而斷絕蟲鼠的食物來源。

第四章

食物的安全處理

4.1 食物來源

4.1.1 認可來源

食物業處所應向認可來源(或規管當局認可的來源)訂購食物和食物配料。認可來源例如：

(a) 持牌食物業處所製造的本地食物

(i) 燒味和滷味

持牌燒味及滷味店出售的燒味和滷味，須由持牌食物製造廠或其他認可來源供應。處所負責人須備存供應商證明書，以便視察人員要求查核時出示。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(ii) 烘制麵包餅食

烘制麵包餅食須由持牌食物製造廠(烘制麵包餅食店)或其他認可來源供應。處所負責人須備存供應商證明書，以便視察人員要求查核時出示。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(iii) 冰凍甜點及奶類

冰凍甜點須由持牌冰凍甜點製造廠或其他認可來源供應。
鮮奶及再造奶須由持牌奶品廠或其他認可來源供應。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(iv) 壽司、刺身、供不經烹煮而食用的蠔 / 肉類

預先製造的壽司、刺身、供不經烹煮而食用的蠔 / 肉類須由持牌食物製造廠或其他認可來源供應。處所負責人須備存供應商證明書，以便視察人員要求查核時出示。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(v) 肉類及肉類製品

新鮮糧食店 / 街市攤檔出售的所有新鮮肉類(例如豬肉、牛肉、羊肉)須來自政府屠房、持牌屠房或其他認可來源。所有肉類製品(例如肉丸、火腿、香腸)須來自持牌食物製造廠或其他認可來源。處所負責人須備存可證明這些肉類或肉類製品是取自上述認可來源的證據(例如發票)，以便視察人員要求查核時出示。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(b) **在香港出售的進口食品**(i) 進口肉類、野味、家禽及蛋類

進口肉類、野味、家禽及蛋類須來自經食物環境衛生署批准的來源地，進口時須附有由出口國主管機構簽發的有效官方衛生證明書。

備註：《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》第 4 條規定，任何人士如沒有官方證明書而把肉類、野味、家禽或蛋類輸入香港，即屬違法。

(ii) 進口奶類及冰凍甜點

進口奶類或奶類飲品及冰凍甜點，必須從經食物環境衛生署批准的製造來源地輸入。

備註：

- (1) 《奶業規例》第 5A(1)條規定，任何人士從未經批准的製造來源地把奶類或奶類飲品輸入香港，即屬違法。
- (2) 《冰凍甜點規例》第 7(1)條規定，任何人士從未經批准的製造來源地把冰凍甜點輸入香港，即屬違法。

4.1.2 禁售的食物

下列**禁售**的食物不得在食物業處所售賣或作配製食物用途：

- (a) 中國式魚生；
- (b) 並非在政府屠房或食物環境衛生署批准的屠房屠宰的動物的新鮮或冷藏肉，但如該等肉類是合法輸入香港，則屬例外；以及
- (c) 從海港或香港仔海港採集的介貝類水產動物。

備註：《食物業規例》第 29 條規定，售賣禁售的食物即屬違法。

理據

要確保食物安全，須由信譽良好及可靠的食物供應商開始。這些供應商符合規管當局訂定的食物衛生及安全標準，經營方式又能防止和控制食物污染，確保食物安全，適宜供人食用。

4.2 接收食物

4.2.1 檢查食物

業界人士接收食物時必須檢查食物，確保：

- (a) 已採取適當方法，使食物不受污染；
- (b) 有潛在危害的食物保存在：
 - (i) 攝氏 4 度或以下；或
 - (ii) 攝氏 60 度以上；
- (c) 有潛在危害的食物如在接收時需要冷藏，仍處於冷藏的狀態；以及
- (d) 如屬預先包裝食物，接收食物當日與“此日期或之前食用”或“此日期前最佳”所標示的日期之間，還有足夠時間，以防存貨超逾食用時限。

理據

食物如受有害病原微生物、化學品及異物污染，或不能安全食用。因此，食物業處所不得接收已知(或懷疑)受到這些物質污染的食物。

致病菌大多在攝氏 4 度至 60 度之間迅速滋生及繁殖，所以這個溫度範圍稱為危險溫度範圍。細菌的繁殖速度在攝氏 4 度以下及攝氏 60 度以

上會減慢，甚至停止(但細菌大多能夠抵受低溫，只要其後環境適合，細菌又會繁殖)。有潛在危害的食物如受致病菌污染，致病菌在室溫會迅速繁殖至危險的水準。因此，有潛在危害的食物在運送期間必須保存在攝氏 4 度或以下，或攝氏 60 度以上，防止細菌滋長。

冷藏是把食物溫度降低至冰點以下的過程。其間，食物所含的大部分水份會改變形態凝結成冰。冷藏有助延長食物的保質期，因可防止有害微生物滋生，這些微生物會令食物腐爛，以及帶來經食物傳播的疾病。冷藏食物最好貯放在攝氏零下 18 度或以下，可保持其品質不變。

4.2.2 產品識別

- (a) 業界人士須確保能清楚及妥善識別食物業處所內的所有食物，並在視察人員要求時，提供有關賣方、供應商、製造商、包裝商或進口商的名稱及位址的資料，以供查閱。
- (b) 某些特定食物類別，包括燒味和滷味、活家禽 / 經處理的家禽 / 冷凍(冰鮮)家禽 / 冷藏家禽、活水禽、鮮肉或冷凍(冰鮮)或冷藏肉類、經加工的肉類和肉類製品(例如肉丸、火腿、香腸)，以及供調配分售機作配製冰凍甜點以便直接零售的預製配料，業界人士必須把載有購入這些食物的日期、種類、數量、供應來源或最終目的地等資料記錄，至少保留 60 天(供調配分售機作配製冰凍甜點以便直接零售的預製配料的記錄，則須至少保留 3 個月)，以便當局要求查核時，可立即出示。

理據

業界人士必須能夠辨別處所內的食物，以便一旦發生食物回收或食物事故時，方便追查食物的來源。有關資料可從發票、收據或食物的包裝上得知。

4.3 貯存食物

- (a) 原材料送抵食物業處所後，須儘快貯存在適當地方：
 - (i) 貯存地方必須清潔，以減少所貯存的食物遭受不潔物及食物碎屑污染的機會；以及
 - (ii) 貯存乾貨的地方應沒有蟲鼠侵擾，並且空氣流通。

- (b) 原材料須依照下列方法貯存，使能防止腐壞或受污染，以及減低損壞的機會：
 - (i) 食物須貯存在適當及已蓋好的食物容器內；
 - (ii) 採取“先入先出”的原則定期調動食物存貨，可用標記辨識不同時間收取的食物；
 - (iii) 分開貯存即食食物和未煮的食物(最好放在不同的雪櫃內)；
 - (iv) 如須貯存在同一雪櫃，未煮的食物須放在即食食物下麵；以及
 - (v) 貯存食物的位置須離地面至少 300 毫米。

備註：未能遵守第(v)項即屬違反持牌條件。

- (c) 有潛在危害的食物：
 - (i) 須貯存在攝氏 4 度或以下，或攝氏 60 度以上；以及
 - (ii) 需要冷藏貯存的食物必須處於冷藏的狀態(最好貯存在攝氏零下 18 度或以下)。

理據

無論是蔬果或肉類，任何食物一經採摘或從已屠宰的動物身上取出，都會隨即開始腐壞。腐壞速度與引致食物腐壞的細菌和黴菌的滋生速度有關。因此，食物須貯存在恰當的環境(例如適當的溫度、濕度、光線和空氣)，以減少微生物生長，確保食物在預期的保質期內仍能安全食用。

妥為貯存原材料可保持其品質和延長保質期，並可防止原材料受到致病菌、化學品及異物污染，因而導致食物或其製品不適宜供人食用或作製造食物之用。要預防食物受污染，妥為貯存是必不可少的步驟。

引致食物中毒及其他經食物傳播的病原體，在攝氏 4 度至 60 度的溫度範圍繁殖得最快。因此，有潛在危害的食物不應貯存在這個溫度範圍，而應貯存在攝氏 4 度或以下，或攝氏 60 度以上，以抑制上述細菌繁殖至影響食物安全的水準。

食物不會永不腐壞，存放日久便會變壞，且招惹蟲鼠。採取“先入先出”原則調動存貨，確保先取用先購入的食物，便能避免食物腐壞，防止蟲鼠滋生，亦有助保持適量的存貨。

4.4 處理食物

4.4.1 解凍食物

- (a) 有潛在危害的冷藏食物必須：
 - (i) 在細菌不會迅速繁殖的溫度解凍；以及
 - (ii) 以最短時間解凍，避免這些細菌大量繁殖至危險水準。
- (b) 如解凍及烹煮程式分開進行，須以下列方法解凍食物：
 - (i) 把食物放在溫度保持在攝氏 0-4 度的雪櫃或解凍櫃；
 - (ii) 放在流動的凍自來水中；或
 - (iii) 利用微波爐。
- (c) 除非立即處理，否則已解凍的食物應存放在溫度保持在攝氏 4 度或以下的地方，直至取用處理。用微波爐解凍的食物須立即烹煮。

理據

把食物冷藏雖可防止細菌滋生，但不能消滅細菌。解凍程式不當(例如在室溫解凍)，可令致病菌的數量增至危險水準，以及 / 或產生毒素。此外，解凍有潛在危害的冷藏即食食物所引致的食物安全風險，遠比解凍未經烹煮的冷藏食物所引致的風險為高，因為未煮的食物須要烹煮或經過處理才可進食，而這些程式可以減少病原體。

4.4.2 烹煮食物

- (a) 烹煮食物所需的時間和溫度，須足以把食物中的病原體數量減少至可接受水準。
- (b) 烹煮生肉(例如家禽、豬肉、免治碎肉)時，肉的中心部分須在攝氏 75 度烹煮至少 30 秒或以其他有效的時間與溫度組合來烹煮(例如在攝氏 65 度烹煮 10 分鐘或攝氏 70 度烹煮 2 分鐘)。
- (c) 微波烹煮
用微波爐烹煮生肉時，應：
 - (i) 在烹煮期間或整個過程中，轉動或攪拌食物，讓熱力平均分佈；以及

- (ii) 烹煮後把食物蓋好至少 2 分鐘，使各部分能達到所需溫度。

理據

烹煮過程令食物更美味、更鬆軟，並且改變食物的特質。但最重要的是，烹煮可消滅食物中的致病微生物。因此，正確的烹煮方法是預防經食物傳播的疾病的控制重點。

為確保食物安全，食物必須徹底煮熟，尤其是肉類及家禽。食物的中心或最厚部分須在攝氏 75 度烹煮至少 30 秒，以消滅致病菌，不過，以較低溫度把食物加熱一段較長時間，也能達致相同效果。煮熟的食物中心部分的溫度，須以準確的溫度計定期量度。每次量度食物溫度前，須把溫度計消毒。（請參考附錄 II “如何選擇及使用食物溫度計”）

4.4.3 熱存食物

有潛在危害的食物經過配製和煮熟後，如供熱食，食物溫度應保持在攝氏 60 度以上。

理據

由於致病菌一般不能在攝氏 60 度以上的食物繁殖，食物保持在這個溫度或以上理想的。

4.4.4 冷卻已煮熟的食物

- (a) 有潛在危害的食物經煮熟後，如在供食用前須冷凍貯存，應採用下列冷卻方法：
 - (i) 先在 2 小時或更短時間內，把食物的溫度從攝氏 60 度降至攝氏 20 度；以及
 - (ii) 然後在其後 4 小時或更短時間內，把食物的溫度從攝氏 20 度降至攝氏 4 度。
- (b) 快速冷卻食物的方法包括：
 - (i) 把食物分為若干份，以縮小食物的體積，以及 / 或放在較淺的容器內；
 - (ii) 把大塊的肉類和家禽切成小塊；以及
 - (iii) 確保食物容器旁留有空間，讓雪櫃或冷凍室內的冷氣可流通。

理據

烹煮食物的熱度通常可消滅病原體的生長細胞，不過，有些病原體的孢子卻絲毫無損。在某些情況下，烹煮過程更會令孢子重新活躍起來，並在隨後的冷卻期間恢復生長。

冷卻有潛在危害食物的時間過長，是引致由食物傳染的疾病的主要原因之一。在過長的冷卻期間，附於有潛在危害食物或由孢子長成的病原體，可繁殖至足以令人生病的數目(及 / 或產生毒素)。相反，食物如能迅速散熱，便可縮短冷卻時間，致病菌繁殖至危險水準(及 / 或產生毒素)的機會也會減少。

4.4.5 翻熱食物

- (a) 已煮熟及冷卻的有潛在危害的食物，如需翻熱，應儘快煮熱至攝氏 75 度或以上。翻熱所需的時間通常不應超過 2 小時。
- (b) 已翻熱的有潛在危害食物，不應再行冷卻及重新翻熱。

理據

煮熟了的食物也會含有致病菌，這些致病菌可能來自烹煮後仍然存在於食物中的孢子，或烹煮後的交叉污染。它們能在冷卻或冷凍貯存期間繁殖。適當地翻熱可縮減食物處於危險溫度範圍的時間，減少這些致病菌在重新加熱過程中繁殖的機會。

業界人士應注意，有潛在危害的食物如沒有經過適當冷卻程式，或在冷凍貯存期間沒有加以保護以防污染，翻熱便不能確保食物安全，因為有些致病菌(例如金黃葡萄球菌)，可以在這些情況下繼續繁殖和產生耐熱的毒素，即使在攝氏 75 度翻熱食物，也無法把毒素消除。

有潛在危害的食物如已翻熱，便不應再行冷卻及翻熱，以免食物再次處於適合致病菌生長的溫度。

致病菌在煮熟的食物中繁殖，機會比在未煮的食物中滋生為大，因為引致食物腐壞的細菌，會在未烹煮的食物中與致病菌競爭，因而抑制致病菌繁殖；但這些引致食物腐壞的細菌在烹煮時容易被消滅。假如已烹煮的食物再受致病菌污染，加上溫度控制不當，致病菌便可在毫無抑制的情況下繁殖。

4.4.6 防止食物受污染

業界人士在處理食物時，必須採取適當措施防止食物污染。這些措施包括：

- (a) 食物配製區應盡可能只容許食物處理人員進入。如訪客(包括管理及維修人員)必須進入食物配製區，食物業處所應採取所有可行措施，確保食物免受污染；
- (b) 食物處理人員應避免用手直接接觸即食食物無遮蓋的部分；處理這些食物時應盡可能使用清潔和已消毒的鉗子、鏟等用具或其他食物調配器具；
- (c) 未煮或未經處理的食物須與即食食物分開存放；
- (d) 水果及未煮的蔬菜須先用可飲用的水徹底清洗，沖去泥塵和其他污染物，才可切開、與其他材料混合、烹煮及端送給顧客，或以即食方式供人食用；
- (e) 會與食物接觸的表面須保持清潔，如有需要，應在使用前和使用後消毒；
- (f) 如用具及設備的表面未有按照本守則第三章所訂明的步驟清潔及消毒，不應接觸食物；
- (g) 必須使用清潔和經過消毒的用具來試味，試味後應立即把用具清潔和消毒。為另一種或再為剛才的食物試味，也須先把用具清潔和消毒；
- (h) 冷凍貯存即食食物時，須放在未煮的肉類和魚類產品上面；
- (i) 食物解凍時應避免有水滴下，污染其他食物；以及
- (j) 存放化學品的地方須與食物處理區分開。

理據

細菌無處不在，致病菌使人染上經食物傳播的疾病，嚴重影響健康。訂立良好的政策和步驟，防止細菌污染食物，便可減低致病的風險。

4.5 陳列及端送食物

業界人士須採取下列措施，以防陳列的食物受到污染：

- (a) 食肆經營者陳列預先包裝食物或沒有包裝的即食食物時，必須：
 - (i) 確保預先包裝食物的包裝完整無缺；以及
 - (ii) 蓋好沒有包裝的即食食物，或以食物護罩保護。

- (b) 食肆經營者陳列沒有包裝的即食食物供顧客自取時，必須：
 - (i) 確保陳列的食物由受過安全運作程式訓練的員工妥為看管；
 - (ii) 為每類食物提供個別和合適的調配用具(例如鉗子、勺子等)，或以其他有效的分配方法，防止食物交叉污染。調配用具須經常更換，保持清潔；
 - (iii) 設置陳列櫃、食物護罩(例如沙律櫃檯的防噴嚏護罩)或其他合適屏障，以防顧客污染食物；以及
 - (iv) 確保放在自助餐陳列櫃內用作冷卻未加掩蓋食物的冰，是由可飲用的水製成。
- (c) 食肆經營者陳列有潛在危害的食物時：
 - (i) 必須把食物放在攝氏 4 度或以下，或攝氏 60 度以上的環境；以及
 - (ii) 如食物應該冷藏，食物必須處於冷藏的狀態(最好是在攝氏零下 18 度或以下)。
- (d) 負責把食物端送給顧客的食物處理人員，必須遵守下列衛生守則：
 - (i) 經常徹底洗手；
 - (ii) 熱的食物須保持在攝氏 60 度以上，冷凍食物的溫度則應保持在攝氏 4 度或以下；
 - (iii) 儘量避免用手直接接觸即食食物。處理這類食物時，儘量使用勺子、鉗子、長柄勺、紙餐巾或用後即棄的手套等用具；
 - (iv) 如戴上手套處理即食食物，手套只可作單一用途(即只可在一個工序中使用，例如配製或處理即食食物)，不得在其他工序中使用。手套如有損毀、弄汙或員工因暫停工作(例如如廁或休息)而把手套除下，應把手套丟掉；
 - (v) 戴上手套前須洗淨雙手；
 - (vi) 用作調製食物及飲品的冰粒，只可以勺子、鉗子等清潔用具或其他適當的用具取用，切勿用手直接拿取；
 - (vii) 用來拿取冰粒的用具須擺放在清潔的檯面或器皿上，如放在冰粒上，用具的柄須不會接觸冰粒；
 - (viii) 補充陳列的食物時，須整盤換上，儘量避免把原有食物與加添的食物混在一起；
 - (ix) 手指不應直接碰到杯子、玻璃杯、盤子或碟的邊緣。多利用託盤傳送食物；
 - (x) 拿取刀、叉、湯匙等餐具時，應握著餐具的柄；

- (xi) 端送食物時，儘量避免把玻璃杯、杯子或碟迭起；
 - (xii) 切勿用圍裙、弄汙了的布、不潔的毛巾或雙手擦拭用具；
 - (xiii) 要清除盤子或用具的塵埃或碎屑，切勿用口吹；
 - (xiv) 杯子、玻璃杯或其他用具如有污漬(例如唇膏印)，或這些物品已受污染(例如掉到地上)，便應重新清洗和消毒；
 - (xv) 碟、用具和玻璃杯等如有裂紋或崩裂，必須丟掉；以及
 - (xvi) 只可用一次的物品，例如飲管、紙巾、用後即棄的杯碟等，切勿重複使用。
- (e) 顧客進食後剩餘的食物不得再給其他顧客食用。不過，除了有潛在危害的食物外，預先包裝的食物如果沒有開封，而其包裝是完整無缺，或可再次供其他顧客食用。
- (f) 可能的話，安排一名員工專責看管陳列供顧客自取的食物，以防有顧客不適當地處理或擾弄沒有遮蓋的食物，並迅速拿走受污染的食物。

備註：《食物業規例》第 11(1) 條規定，除了未經烹煮的易腐壞食物外，任何人士如未能把未加掩蓋的食物貯藏或陳列於適當的容器內，以防止塵埃、昆蟲及蟲鼠的進入，即屬違法。

- (g) 向食肆或工廠食堂的顧客提供額外的餐具作“公筷”或“公匙”使用。

理據

端送或陳列食物時最常見的食物安全問題是(a)溫度控制不足和(b)交叉污染。

陳列食物時必須妥善控制溫度——熱的食物保持在攝氏 60 度以上，冷凍食物則保持在攝氏 4 度或以下，以確保有潛在危害的食物可安全食用，並保持良好品質，因為病原體在這些溫度下不能滋生(或滋生速度放緩)。

交叉污染是指細菌由食物(通常是未經烹煮的食物)傳給另一食物，是引致經食物傳播的疾病的主要原因之一。有兩類情況會出現交叉污染：第一類是食物與食物接觸，直接把細菌傳播；第二類是經由雙手、設備、工作臺面，刀具或其他用具，間接把細菌傳給食物。

人帶有致病菌，因此，保持良好的個人衛生和清潔習慣，例如經常洗淨雙手，對預防食物受到污染十分重要。另一個方法是儘量避免用手直接接觸即食食物，以免雙手的病原體傳給食物。

要避免不必要地用手直接接觸即食食物的方法有很多，戴手套是其中之一。不過，戴手套前須洗淨雙手，以防雙手不潔，污染手套表面。工作時須每隔一段時間更換手套。破爛或刺穿了的手套必須棄掉，以免積聚的汗水漏出，引致大量細菌污染食物。

沒有包裝的食物或飲品如曾經端送給顧客，不可再次出售或給顧客使用，因為這些食物或飲品可能已被污染。不過，除了有潛在危害的食物，完全包裹的預先包裝食物，即使曾經端送給顧客，如包裝完整無缺，則可再次出售或給顧客食用。這類食物包括鹽、糖、胡椒粉及牛油等包裝調味品。

4.6 利用時間來控制食物安全

- (a) 有潛在危害的即食食物，可在攝氏 4 度至 60 度環境下陳列或等候以待食用，但陳列或留存的時間不得超過 4 小時。
- (b) 上文(a)項的食物應盡可能加以識別或加上標記，標明食物何時放置在危險溫度範圍。
- (c) 上文(a)項的食物如已陳列或展示以待食用超過 4 小時，即須棄掉。

理據

有潛在危害的食物在貯存、陳列和運送時，溫度須保持在攝氏 4 度或以下，或攝氏 60 度以上。然而，有潛在危害的即食食物即使處於危險溫度範圍(即攝氏 4 度至 60 度之間)，只要不超出時限，仍可接受，因為病原體(及 / 或毒素)需要時間才能繁殖至危險水準。根據美國的《食物守則》關於食物安全的規定，有潛在危害的即食食物可處於危險溫度範圍的總時限為 4 小時。總時限是指食物烹煮(或處理)後處於攝氏 4 度至 60 度環境的累計時限。食物如按指定程式和時間冷卻(見上文第 4.4.4 段“冷卻已煮熟的食物”)，則總時限並不包括食物於烹煮後冷卻的時間。

4.7 包裝食物

- (a) 包裝用料須適合用於擬包裝的食物，並且可抵禦在處理、貯存和運送食物時的操作環境。
- (b) 包裝用料不得影響所包裝食物的安全。
- (c) 包裝用料及設計必須能夠充分保護食物，減低食物受到污染及損壞的機會。
- (d) 包裝工序須在合乎衛生的情況下進行，以免食物受污染，並由受過適當食物衛生及食物安全培訓的員工負責包裝及包裹。
- (e) 包裝用料的貯存及處理必須合乎衛生，以減低食物受污染及變壞的風險。

理據

把食物妥善包裝除可延長食物保質期、保存其品質和營養價值、把食物與水蒸氣及其他氣體隔離外，亦可防止食物被化學品、細菌或其他物體污染。

與食物接觸的包裝用料，不得影響食物安全或導致食物不宜食用。包裝用料必須適合用於擬包裝的食物、不含毒性、耐用和清潔。包裝物料所含化學品不可轉移到食物。如有轉移，也不應令食用者產生任何已知的毒性效應。

不潔的包裝用料會污染食物，因此，包裝用料應放在原裝的包裝盒或袋裡，並貯存于清潔的地方，免受污染。

4.8 運送食物

- (a) 業界人士須採取下列方法，避免食物在運送期間受到污染：
 - (i) 運送食物的工具(包括車輛、手推車、箱、託盤、簍等)的設計、結構、保養和使用方式，均能保護食物免受污染；
 - (ii) 用以運送食物的設備如果會與食品直接接觸，則須以易於清洗和保養的不含毒性物料製造，例如不銹鋼和適宜盛載食物的塑膠容器；
 - (iii) 運送未加掩蓋的食物時，須將食物完全包裹或盛載在有蓋容器內，或利用密封式設計的车辆運送，以免食物在

運送途中，被塵埃 / 碎屑，或其他車輛排出的廢氣所污染；

- (iv) 如使用同一車輛同時運送食物和非食物產品，須把兩者妥為分隔(例如包好或裹好)，確保不會因濺溢或接觸而可能污染食物；以及
- (v) 如車輛同時運送不同種類的食物，須避免交叉污染。例如車輛同時運送生肉和即食食物，所有食物須分別包好，或以不同的有蓋容器盛載和放在不同位置，以免交叉污染。

(b) 食物業經營者運送有潛在危害的食物時：

- (i) 必須保存食物在攝氏 4 度或以下或攝氏 60 度以上的溫度範圍；
- (ii) 必須確保應該冷藏運送的食物，在運送期間保持冷藏狀態；以及
- (iii) 最好使用裝有冷凍設備的車輛來運送食物。雖然在運送期間，也可使用冰箱、冰磚或其他方法保持食物冷凍，但這些方法不能把食物的溫度降低，因此只可暫時採用。

理據

運送食物期間，食物極易受污染和變壞。如以不潔或不合適的容器或車輛運載，或與有毒化學品一同運送，或沒有蓋好，或因處理不當而導致包裝破損，食物便會受污染。如在室溫環境下運送有潛在危害的食物，風險會更大，因為致病菌在室溫下會迅速繁殖。

4.9 棄置食物

如發現或懷疑食物不可安全食用或不適宜食用(例如食物是等待回收或已經回收、在不適當的溫度貯存過久、已受污染或損壞)，便應立即把食物退回供應商或加以識別(例如加上標記或標籤，存放在獨立容器或隔離的地方)，並分開擺放及盡速棄置，切勿供人食用。

理據

有待棄置的食物須分開擺放，以免誤售或誤用。

4.10 使用煎炸油

業界應遵循以下有關使用煎炸油的建議：

- (a) 油炸前
 - (i) 盡量減少食物表面的水分；以及
 - (ii) 適當使用炸粉或炸漿。
- (b) 油炸時
 - (i) 控制油溫在 150-180℃ 之間。
- (c) 油炸後
 - (i) 撈起煎炸油中的殘渣；
 - (ii) 閒置時調低油溫至 120-130℃ 之間；
 - (iii) 食物盡量在油炸後才調味；
 - (iv) 關掉電源後蓋上炸爐；
 - (v) 定時清潔炸爐；以及
 - (vi) 如油量過少，可適量添加新鮮油，但非作稀釋或延緩煎炸油變質之用。
- (d) 換油
煎炸油如出現以下任何一個情況：
 - (i) 顏色或氣味異常；
 - (ii) 開始冒煙；
 - (iii) 出現泡沫。

理據

在油炸過程中，油在高溫下會與空氣中的氧氣及食物所含的水分接觸，其中所產生的化合物會使油加快變質。當煎炸油被不斷重複使用，煎炸油和油炸食物的顏色會逐漸變深並繼而產生油膩味，影響食物品質以至食物安全。此外，油溫過高(>180℃) 會加速煎炸油變質，但油溫過低(<150℃)也會令食物的吸油量增加。

第五章

個人健康與衛生及員工培訓

5.1 個人健康與疾病

- (a) 食物業處所經營者須確保所有處理食物的員工：
 - (i) 沒有腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛、腹痛或黃疸病等疾病或傳染病的症狀；
 - (ii) 並非霍亂或甲型肝炎等經食物傳播的疾病的帶菌者；以及
 - (iii) 身體外露部分沒有流膿傷口或瘡腫；耳朵、眼睛及鼻子亦無流出物。
- (b) 受到或懷疑受到傳染病感染的食物處理人員須立即向管理層報告病情或病徵及向醫生求診，並應立即暫停所有可能會直接或間接接觸食物的工作，包括接觸食物用具或設備。
- (c) 被衛生主任勒令停止參與食物業工作的食物處理人員，須先獲得衛生主任的書面批准，才可再次處理食物。

備註：《食物業規例》第 24 條規定，任何人士如准許有上文第 (a) 及 (c) 項所述病徵的人員參與處理食物的工作，即屬違法。

5.1.1 損傷

- (a) 食物處理人員身體外露部分如有切割傷口或損傷，須戴上防滲或防水手套或以膠布徹底保護傷口，否則不得處理食物或接觸食物用具、設備或會與食物接觸的表面。
- (b) 最好選用並非肉色的繃帶或膠布，以便脫落時容易察覺。
- (c) 定期更換傷口的繃帶和膠布。

備註：《食物業規例》第 22(c) 條規定，在食物業中從事食物處理的人，身體外露部分如有切割傷口或擦傷處，但沒有用適當的防水膠布覆蓋，即屬違法。

理據

現時有多種傳染病可經由食物感染人類。食物處理人員應杜絕病原微生物經食物傳染給顧客的機會。

食物處理人員可能成為傳染病的帶菌者，尤其是當他們本身受到細菌感染。他們的切割傷口或損傷部分經常會有導致食物中毒的病菌。如果容許染病或傷口沒有覆蓋的食物處理人員繼續處理食物，便會把疾病傳染給顧客。

5.2 個人衛生

食物處理人員應保持身體各部分及衣服清潔。

(a) 頭髮

- (i) 食物處理人員不宜留長頭髮。
- (ii) 處理食物時，員工應戴上清潔的工作帽或發網，並束起長髮。
- (iii) 不得在處理食物的地方梳理頭髮。

(b) 飾物和香水

- (i) 食物處理人員在處理食物前，應脫下手錶、戒指和其他飾物。員工在處理食物時，不應穿戴容易松脫的飾物，以免掉進食物及造成污染。
- (ii) 員工應避免化濃妝、使用濃烈的香水或須後水。

(c) 衣服和私人物品

- (i) 食物處理人員在處理即食食物時，應配戴用後即棄的手套。手套如有損壞、弄汙或食物處理人員因暫停工作而把手套除下，便應把手套丟掉。
- (ii) 食物處理人員在處理食物時應儘量配戴口罩。口罩如有損壞、弄汙或經長時間使用後，便應把口罩丟掉。

- (iii) 食物處理人員只應穿著清潔的淺色外衣或工作服。如在配製食物時弄汙衣服，應把衣服更換或清洗。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (iv) 避免穿著有鈕扣的衣服，以免鈕扣脫落，掉進食物。

- (v) 員工在處理食物時應穿著密頭的鞋子。

- (vi) 不得把手袋、鞋襪、雨傘和骯髒衣服等私人物品存放或留在配製食物的地方；應把這些物品放在遠離處理食物地方的貯物櫃或衣帽間內。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(d) 雙手

- (i) 食物處理人員應經常保持雙手清潔，不應留長指甲及塗指甲油。

- (ii) 食物處理人員應以適當的防水膠布或戴上手套，完全覆蓋手上的切割傷口或損傷部份。

- (iii) 食物處理人員在下列情況下必須洗手：

- － 開始工作前；
- － 處理食物前；
- － 如廁後；
- － 處理未煮的食物後；
- － 處理弄汙的設備或飲食用具後；
- － 咳嗽、打噴嚏、吸煙、飲食或擤鼻子後；
- － 處理動物或廢物後；
- － 觸摸耳朵、鼻子、頭髮、口腔或身體其他部位後；或
- － 從事任何可能會污染雙手的活動(例如處理金錢、執行清潔職務)後。

- (iv) 處理食物的員工不得同時處理現金和食物。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (v) 員工應經常利用洗手盆徹底洗手，洗手時應採取下列程式：
- 在水龍頭下先用水(最好是溫水)把雙手弄濕；
 - 塗上梘液；
 - 雙手互相搓擦 20 秒(徹底洗淨雙手，包括前臂、手腕、手掌、手背、手指和指甲)；
 - 如有需要，以乾淨衛生的指甲刷清潔指甲；
 - 徹底沖洗雙手；
 - 以清潔的抹手紙、抹手布機供應的卷軸式清潔抹手布或電動幹手機弄幹雙手；
 - 最後以抹手紙包裹著水龍頭關掉水源。

備註：《食物業規例》第 22(a)和 22(b)條規定，食物處理人員如未能把其可能接觸食物的身體各部分或衣服保持清潔，即屬違法。

5.2.1 個人習慣

- (a) 食物處理人員不得在配製食物的地方，做出一些或會污染食物的行為，包括：
- (i) 吸煙或吸食煙草；
 - (ii) 吐痰；
 - (iii) 在沒有蓋好的食物或會與食物接觸的表面咀嚼、進食、打噴嚏或咳嗽；
 - (iv) 用手直接觸摸即食食物；
 - (v) 坐臥或站在會與食物接觸的設備的表面；
 - (vi) 用手指試味；以及
 - (vii) 觸摸頭髮或鼻子、眼睛、耳朵或身體其他部位。
- (b) 食物處理人員難免會在配製食物的地方打噴嚏或咳嗽。遇到這種情況，食物處理人員應轉身背離食物，以紙巾或手帕遮掩口鼻，然後立即徹底洗淨雙手。

備註：(1) 《食物業規例》第 22(d)條規定，在食物室內吸煙或在處理未加掩蓋的食物時吸煙，即屬違法。

(2) 《食物業規例》第 9 條規定，在食物室內吐痰，即屬違法。

(3) 《食物業規例》第 18 條規定，坐臥或站在會與食物接觸的台或其他傢俱的表面，即屬違法。

理據

身體健康的人的皮膚和鼻子，經常沾有病原體，搔抓頭部及挖鼻會讓細菌經雙手帶到食物，令顧客生病。在食物室內吸煙，煙蒂、煙灰和雙手可能會污染食物。

要防止經食物傳播的疾病，應由食物處理人員做起。他們應注意個人衛生，養成良好習慣，以免病原體污染食物。

5.3 食物處理人員的培訓

5.3.1 意識與責任

所有食物業從業員都應知道到他們有責任防止食物受污染或變壞。他們應該：

- (a) 以顧客的健康及安全為重，並視之為社會責任；
- (b) 熟悉法例訂明及政府公佈的有關標準及規定，嚴守法規，以及加強衛生意識；
- (c) 研究及採用最合乎衛生的方法處理食物；
- (d) 配製、生產、處理及端送食物時，時刻小心謹慎和提高警覺；以及
- (e) 不斷提高食物業處所的衛生水準。

5.3.2 培訓計畫

- (a) 食物從業員須根據其日常擔當的工作性質及責任，接受合適的食物衛生及安全培訓及指導。培訓計畫應按照食物業處所的食物安全風險水準而定。評估食物安全風險水準的因素包括：
 - (i) 食物的性質及其對致病菌或使食物腐壞的細菌滋長的抵受能力；
 - (ii) 處理或端送食物的方式；
 - (iii) 所涉程式的複雜程度；以及
 - (iv) 業務規模和顧客類別。
- (b) 食物業處所的管理層應不斷為雇員舉辦內部課程，或安排雇員參加由食物環境衛生署或其認可機構所舉辦的課程，以加強雇員在食物安全方面的培訓。

- (c) 課程須達到學習的最終目標，使學員能夠判斷潛在風險及採取正確的補救行動。此外，課程可按個別行業的特別需要度身訂造。透過標準測驗，參加者應可證明其能力；及格的學員更可獲發證書。
- (d) 應定期評核培訓及指導課程的成效；如在某段時間後發覺雇員遵行食物安全守則回落至受訓前的水準，便應為他們提供複修訓練，好能溫故知新。
- (e) 管理層應備存雇員接受培訓課程的記錄，以及有關詳情。

5.3.3 監管

每個食物業處所應由一名已完成認可食物衛生課程的人員監管。該名人員須把其證書或其他證明文件存放在食物業處所，以供查閱。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

理據

能否確保食物安全，在很大程度上要視乎處理食物的方法。由於食物處理人員經常要作出關乎食物安全的決定和行動，因此，給予他們適當培訓至為重要。食物處理人員如定期接受適當培訓，便可具備所需的知識和技能，以合乎衛生的方法處理食物，以及遵守食物安全規例。

確保食物業的食物安全，政府責無旁貸，但業界亦有一定責任。向雇員提供適當培訓，這是業界為確保食物安全必不可少的工作。

第六章

其他

6.1 經批准的設計

申請人獲發牌照或申請更改設計獲得批准時，會獲發其食物業處所經批准的設計圖則副本及通風系統設計圖則(如有)副本，以供存照。

經批准的設計圖則會標明：

- (a) 分配作處理食物、烹煮、洗滌碗碟、貯存食物及座位間的地方；
- (b) 衛生設備、露天地方及衣帽間的位置；
- (c) 所有出入口；
- (d) 所有窗戶及機械通風系統；
- (e) 所有屬常設性質的大型傢俱和設備的擺放位置；以及
- (f) 加熱設備使用的燃料類型。

6.1.1 更改經批准的設計圖則

- (a) 除可移動的傢俱外，食物業處所的設計必須與最終經批准的圖則完全相符。在未獲食物環境衛生署批准前，不得進行改建或加建。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (b) 除非獲得食物環境衛生署同意，否則不得更改、增添或刪減經批准的設計(例如更改處所或食物室的面積)；亦不得增添或刪除一些屬常設性質的大型傢俱或設備、衛生設備、排水設施、通道或露天地方、出入口或內部通道、窗戶或通風系統，或改動位置。

備註：《食物業規例》第 34D 條規定，持牌人如進行任何改建或加建工程，以致偏離經批准的設計，即屬違法。

- (c) 處所不得使用並非設計圖則所標明及經批准的燃料。持牌人如非事先獲得批准，不得更改加熱設備的類型或數目。

備註：《食物業規例》第 34(c)條規定，凡更改加熱設備或改換所用的燃料類型，即屬違法。

理據

食物業處所的設計必須與最終設計圖則完全相符，而申請亦已履行衛生、通風、氣體安全、建築結構、走火通道及消防安全的所有發牌條件，才會獲發食物業牌照。未經當局同意而擅自更改經批准的設計可能會影響衛生、樓宇及消防安全。

6.2 擴展營業範圍及使用露天地方的限制

6.2.1 擴展營業範圍

食物業經營者只可在經批准的設計圖則所劃定的持牌範圍內經營業務，不得把與食物業相關的活動擴展至範圍以外的地方。相關活動例如：

- (a) 洗滌設備和用具；
- (b) 配製及烹煮食物；
- (c) 貯存用具、設備及食物；以及
- (d) 設置顧客座位間(已獲食物環境衛生署批准者除外)。

備註：《食物業規例》第 34C 條規定，任何持牌人若在持牌範圍以外地方經營食物業，即屬違法。

理據

在食物業處所持牌範圍以外地方洗滌碗碟、配製及貯存食物、端送食物和進行其他與食物業相關的活動，不但會導致食物和設備受到污染，還會招惹蟲鼠，對周遭環境造成滋擾，更會有火警的危險。

擴大座位間，除會造成阻塞外，還會因為顧客人數增加，食物室或會應付不來，導致食物安全及衛生問題。

6.2.2 使用露天地方的限制

食物業經營者不得在天井、街道、橫巷或後巷、天臺等露天地方，配製或貯存食物、清洗或貯存設備及用具、或端送食物。

備註：《食物業規例》第 13(1)條規定，使用露天地方進行與食物業相關的活動，即屬違法。

理據

露天地方不適宜用作進行與食物業相關的活動，因為食物和設備容易受污垢、塵埃、油煙、煙霧、污水所污染，還有經由蟲鼠、禽鳥、昆蟲或其他動物的毛、身體及排泄物傳播的病原體所污染。在露天地方進行與食物業相關的活動，也會對周遭環境造成滋擾，並會對衛生和消防安全構成危害。

6.3 飼養活海魚及 / 或介貝類水產動物的海水水質

6.3.1 水質管制

食物業處所和街市攤檔或會裝設魚缸，飼養活海魚或介貝類水產動物。用作飼養擬出售供人食用的活海魚或介貝類水產動物的水，必須符合下列標準：

“每 100 毫升飼養活海魚和介貝類水產動物的水，含有少於 610 粒大腸桿菌及絕無病原體。”

備註：《食物業規例》第 10A 條規定，任何人士以水質低於指定標準的水，飼養供人食用的活海魚或介貝類水產動物，即屬違法。

6.3.2 魚缸水的過濾及消毒設施

- (a) 用作飼養供人食用的活海魚或介貝類水產動物的水，必須經食物環境衛生署所接納的過濾及消毒設施過濾及消毒，以達到上文第 6.3.1 段所指定的標準。這些設施須經常保持性能良好。

- (b) 不得從海水沖廁系統或有問題的源頭(例如維多利亞港沿岸水域或避風塘)，抽取海水用作飼養供人食用的活海鮮。最好使用人造海水。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (c) 過濾 / 消毒系統須為封閉式循環系統，並能不斷發揮過濾和消毒作用。
- (d) 應向可靠的供應商購買海鹽製造人造海水。
- (e) 活海魚及介貝類水產動物應分別放在不同的魚缸飼養，數量不宜太多，以免過分擁擠。活生的雙殼軟體動物在放入魚缸前，應先以清水徹底洗淨及除去殼上的泥。
- (f) 應委託專門向海鮮業提供水質處理服務的公司 / 供應商，妥為安裝魚缸水的過濾及消毒設施，並由該公司 / 供應商定期維修保養。
- (g) 應指派一名員工，專責整個過濾及消毒系統的清洗和維修保養。
- (h) 專責的員工 / 承辦商須以**附件 II**的格式，填寫和核證維修保養記錄。
- (i) 須定期徹底清洗魚缸的內壁、供應水和空氣給魚缸的所有喉管，以及魚網和其他相關物件，最好至少每星期清洗一次。
- (j) 魚缸四周的地方須保持清潔及空氣流通，在結構上並沒有缺陷。
- (k) 接觸魚缸時，應戴上乾淨的膠手套。
- (l) 長期沒有使用的魚缸和其他連接魚缸的物件必須徹底清洗，才可再次使用。
- (m) 定期更換魚缸水，以清除由活海魚 / 介貝類水產動物產生及積聚于水中的有害物質。

- (n) 過濾物料應至少每星期清潔一次，以及至少每月補充一次。
- (o) 可使用海綿篩檢程式、沙粒篩檢程式、活性碳篩檢程式和層沙篩檢程式。過濾物料須定期清潔及補充。
- (p) 魚缸水應先流經過濾設施，才流入消毒設施，兩項設施的安裝位置不可倒轉。
- (q) 可使用紫外線輻射、臭氧消毒法、銅 / 銀電離化法，以及使用紫外線輻射及二氧化鈦的光催化技術，消毒魚缸水。

[食物環境衛生署會不時檢討消毒魚缸水的方法，並會把可接納的消毒魚缸水方法的最新修訂資料，存放在該署各分區辦事處，以供查閱。]

理據

未經處理的海水很可能含有病原體。飼養活海鮮的水必須水質安全，才可減低食物受污染及引致經食物傳播疾病的風險。只要魚缸裝設有效的過濾及消毒系統，並妥為清潔和保養維修，便能達到目標。

6.4 禁止食物業處所內有動物

- (a) 禁止狗只在食物業處所內出現
不得帶同狗只進入食物業處所，除非：
 - (i) 該狗只是充當失明人的嚮導；或
 - (ii) 該狗只是與行使一項合法權力的行動有關，例如是由值勤警務人員帶領。

備註：《食物業規例》第 10B 條規定，任何人士明知而容許或准許狗只在食物業處所內出現，即屬違法。

- (b) 禁止廚房或食物室內有活的動物
食物業處所的廚房或食物室，不得飼養禽鳥、貓狗等寵物或動物(活海鮮或新鮮糧食店內的活家禽除外)，亦不得容許這些活動物存在。

備註：《食物業規例》第 5(3)(b)條規定，任何人士准許食物室內有活的動物存在，即屬違法。

理據

動物的毛、身體及排泄物可能有病原體和寄生蟲，因此，動物或會是污染食物和設備的源頭。

6.5 供顧客使用的餐巾

- (a) 供顧客使用並非只用一次的餐巾或濕毛巾，必須在每次使用後清洗和消毒。
- (b) 如提供濕毛巾給顧客使用，須設置消毒器，用以消毒毛巾。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- (c) 要消毒餐巾或毛巾，須浸入沸水內不少於一分鐘。
- (d) 端送給顧客使用的餐巾或濕毛巾，不得作其他用途。

備註：《食物業規例》第 20 條規定，未有把餐巾或濕毛巾消毒便端送給顧客使用，即屬違法。

理據

餐巾及毛巾如未有妥為清洗和消毒，可能傳播病原體。

6.6 預防禽流感傳播

出售活家禽的街市攤檔或新鮮糧食店的經營者及食物處理人員，必須遵守下列衛生守則，使處所的衛生情況維持在高水準，防止禽流感傳播：

- (a) 限制出售活水禽和活鸚鵡
 - (i) 除了西區副食品批發市場外，街市攤檔和新鮮糧食店不得出售鵝鴨等活水禽。

備註：《食物業規例》第 30A 條規定，任何人士如在同一處所售活水禽和其他活家禽，即屬違法。

- (ii) 不得在同一處所出售活鵪鶉及其他活家禽。

備註：《食物業規例》第 30B 條規定，任何人士如在同一處所出售活鵪鶉及其他活家禽，即屬違法。

(b) 運送活家禽

- (i) 用以運送家禽籠的手推車底部須裝有託盤，避免弄污通道。如有地方遭弄污，須即時清洗和消毒。
- (ii) 每次運送活家禽後，使用過的家禽籠必須交還批發市場清洗和消毒，不得把家禽籠存放在公眾地方。

(c) 供應家禽

- (i) 應向食物環境衛生署認可的批發市場或供應商購入家禽，數量以一天的銷售量為限。
- (ii) 如家禽出現病徵或症狀，必須立即殺掉和移走，並妥為棄置。

(d) 存放活家禽

- (i) 處所內所有存放活家禽的家禽籠，須以不銹鋼或其他耐用、光滑、不透水及不吸水的物料製造。每個籠的底部須裝有以相同物料製造的活動託盤，以盛載家禽的排泄物。託盤的大小和形狀須與家禽籠一樣。
- (ii) 家禽籠的最低層須至少離地 300 毫米。家禽籠須易於移動(最好有腳輪)，以方便清洗和消毒處所。
- (iii) 須為家禽提供足夠飼料和清潔食水，免得家禽承受不必要的壓力。
- (iv) 存放家禽的籠，須有至少 300 平方釐米的空間給每公斤重的活禽鳥，以免禽鳥過份擠迫(即每個 900 毫米×1 800 毫米的家禽籠，至多可盛載約 40 只，每只重 1.36 公斤的家禽)。每個家禽籠的高度不得少於 30 釐米。
- (v) 不要把家禽籠堆疊過高，以免妨礙空氣流通。天花板與家禽籠頂部之間須保持足夠空間。

(e) 處所衛生

- (i) 處所須經常保持空氣流通。抽氣系統須保持性能良好，濾塵網亦須經常清潔。
- (ii) 處所內包括屠宰室 / 割洗室 / 刮毛室的牆壁和地面所有部分均須容易觸及，方便清洗和易於保持清潔。每天收市後，須以可噴出溫度至少達攝氏 70 度熱水的高壓噴射清洗器，把處所徹底清洗和消毒。
- (iii) 羽毛、排泄物、家禽屍體及其他廢物須妥為存放在密蓋的廢物收集容器內，並須儘快棄置。
- (iv) 不得在每日晚上 8 時至翌日早上 5 時期間，有活家禽儲存在獲准許處所內。

備註：《食物業規例》第 30AA 條規定，獲准許人士如在每日晚上 8 時之前，未能屠宰留在有關獲准許處所內的所有活家禽及於每日晚上 8 時至翌日早上 5 時期間，有活家禽在獲准許處所內，即屬違法。

(f) 設備及用具衛生

- (i) 所有可能接觸到活家禽、羽毛、家禽屠體或什髒的用具、設備或設施的表面，必須在每日收市後徹底清洗及消毒。
- (ii) 所有存放活家禽的籠和盛載家禽排泄物的託盤，必須在每日收市後徹底清洗及消毒。
- (iii) 清洗及消毒時，陳列及存放家禽的籠必須騰空，所有家禽須暫時存放在清潔的後備籠。

(g) 個人衛生

- (i) 所有處理家禽的人員，必須穿上清潔的淺色保護衣物，包括圍裙及膠靴。除了是屠宰、處理家禽或除去什髒外，在其他工作時間必須戴上手套。
- (ii) 切割傷口、擦傷處或任何損傷，均須用適當的防水膠布覆蓋。

- (iii) 儘量經常用梘液洗手，特別是在處理活家禽及什髒之前及之後，屠宰和除去家禽什髒後，更須立即以梘液洗手。
 - (iv) 注意個人衛生，例如經常修剪指甲，以及避免在工作間挖鼻孔、吐痰、咳嗽、吸煙或進食。
 - (v) 身體不適時，應停止工作並向醫生求診。
- (h) 屠宰和去髒
- (i) 屠宰及除去家禽什髒的工作，只可在屠宰室 / 刮毛室 / 劏洗室的槽內進行。
 - (ii) 在屠宰、處理、貯存及運送過程中，必須把家禽屠體與什髒分開處理。
- (i) 陳列經處理的家禽屠體
- (i) 為出售而陳列的家禽屠體和什髒(水禽除外)，最好以膠袋個別包裝，並貯放在雪櫃。雪櫃的溫度不得超過攝氏 10 度，最好是攝氏 4 度。
 - (ii) 為出售而陳列的水禽屠體和什髒，必須以容器穩固地個別包裝，並貯放在雪櫃。雪櫃的溫度不得超過攝氏 10 度，最好是攝氏 4 度。如處所同時出售活家禽，水禽什髒必須以緊密加封容器包裝。
- 備註：《食物業規例》第 30(1A)、30(1C)、30(1E)和 30(1G) 條規定，出售、要約出售或為出售而展示、交付沒有穩載在容器內的水禽屠體和什髒，即屬違法。
- (j) 備存記錄及報告家禽死亡
- (i) 載有購入活家禽 / 經處理的家禽 / 冰鮮家禽的日期、數量、供應來源等資料的記錄，須至少保留 60 天，以便當局要求查核時，可以立即出示。
 - (ii) 處所的家禽的死亡率如異乎尋常，商販須向食物環境衛生署報告。

理據

禽流感藉病毒在禽鳥(包括家禽)之間傳播。病毒進入禽鳥體內後，或會變種為破壞力極強的致病病毒，導致禽鳥迅速死亡；人類如受到感染，也可能會喪命。把活水禽、活鵝鴨與其他活家禽妥為分隔，加上街市攤檔和新鮮糧食店的經營者遵守售賣活家禽的衛生守則，可有效減低人類因經常接觸家禽而患上禽流感的機會。

6.7 在售賣活家禽的新鮮糧食店或街市攤檔售賣內地進口冰鮮雞

在售賣活家禽或冰鮮 / 冷藏食品的新鮮糧食店、或售賣活家禽 / 冷藏肉類的街市攤檔售賣內地進口冰鮮雞，必須獲得食物環境衛生署的許可，並須遵守下列守則：

(a) 展示告示牌

任何時候均須在處所和雪櫃當眼處，展示長度至少為 30 釐米、闊度至少 20 釐米的長方形告示牌，上面印有清晰的英文字“Imported Chilled Poultry for Sale”及清晰的中文字“本店有售進口冰鮮家禽”，說明有這些食物出售。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

(b) 以完整無缺的原有包裝售賣進口冰鮮雞

進口冰鮮雞須預先包裝，按照香港法例第 132 章的附屬法例《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》加上標籤。出售時，原有的包裝須完整無缺。

(c) 陳列冰鮮雞

存放冰鮮雞的溫度，須經常保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

(d) 備存記錄

上文第 6.6 段(j)(i)項已訂明，須備存有關冰鮮雞供應來源的記錄。

備註：未能遵守(b)至(d)項的規定即屬違反持牌條件。

(e) 分銷進口冰鮮雞至其他食物業處所

(i) 如食物業處所把冰鮮雞分銷至其他食物業處所，用作運

送進口冰鮮雞的貨車必須獲食物環境衛生署批准。

- (ii) 貨車須安裝量度溫度的儀器，以便在運行圖表上記錄在運送過程中載貨車廂的溫度。
- (iii) 須在車外安裝溫度計，方便司機監察載貨車廂內的溫度。

備註：未能遵守(i)至(iii)項的規定即屬違反發牌條件。

- (iv) 載貨車廂只可用以運送進口冰鮮雞屠體和什髒。在運送過程中，車廂的溫度須保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
- (v) 如貨車亦同時運送其他冰鮮 / 冷藏食品，必須把預先包裝的冰鮮雞放置在獨立的金屬或塑膠容器內，使其與其他食品分開。貨車亦只可運送冰鮮 / 冷藏食品，不能作其他用途。

備註：未能遵守(iv)或(v)項的規定即屬違反持牌條件。

6.8 售賣進口冰鮮肉類

進口冰鮮肉類是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以冰點以上溫度冷凍保存的進口肉類。售賣進口冰鮮肉類的店鋪須遵守下列守則：

- (a) 新鮮糧食店或街市肉檔出售的進口冰鮮肉類，須經常存放或在雪櫃內陳列，雪櫃的溫度不超過攝氏 4 度。售賣時工作人員須直接從雪櫃取出冰鮮肉類交給顧客。除非是在售賣時應顧客的要求，須把冰鮮肉類切開、秤磅、包裹以運送或交給顧客，才可從雪櫃取出冰鮮肉類。
- (b) 肉類供應商供應的進口冰鮮肉類，不得陳列作新鮮肉類出售。

備註：未能遵守(a)或(b)項的規定即屬違反持牌條件。

6.9 燒味滷味陳列櫃的保養

6.9.1 玻璃間板

每個燒味滷味陳列櫃毗連街道的一方和朝向顧客的一方，均須安裝固定玻璃間板(後者的長度須自陳列櫃前方起計至少 1.2 米)。這些玻璃間板不得拆除，或以可移動的玻璃間板代替。

備註：拆除燒味滷味陳列櫃的固定玻璃間板，或以可移動的玻璃間板代替，即屬違反發牌條件。

6.9.2 貯存或出售燒味和滷味的營業裝置

燒味和滷味均須貯存在燒味滷味陳列櫃，或放在櫃內展示以待出售。經營者不得在陳列櫃外設掛杆或相關的營業裝置，用以展示燒味和滷味。

6.9.3 獲准在燒味及滷味店售賣的其他食物

如事先獲得食物環境衛生署批准，燒味及滷味店可以售賣臘腸、臘肉、臘鴨或同類食物，不過這類食物不得在燒味滷味陳列櫃內貯存或陳列。

6.9.4 獲准在燒味及滷味店貯存鮮肉

如事先獲得食物環境衛生署批准，燒味及滷味店內可以貯存鮮肉。這些鮮肉只可放在雪櫃，並與燒味及滷味分開，最好分別貯存於不同的雪櫃，但燒味及滷味店不得售賣鮮肉。

理據

燒味和滷味是高風險的即食食品，須貯存在妥為建造和保養良好的陳列櫃，或放在陳列櫃內陳列以待出售，以免受到污染。

6.10 持牌人須展示牌照及告示

食物業處所持牌人須在持牌處所正門入口附近的顯眼處，展示由食物環境衛生署發出的牌照及告示，說明該處所已領有牌照。

備註： (1) **《食物業規例》第 34B 條**規定，未能展示**牌照**於顯眼處，即屬違法。

(2) 未能展示告示於顯眼處，即屬違反持牌條件。

6.11 備存視察記錄

食物業處所持牌人須將食物環境衛生署所提供的視察記錄備存於食物業處所內，以供衛生督察使用，並須依照衛生督察在該記錄上所提出的指示，作出即時跟進或糾正。

備註： **《食物業規例》第 25(2)條**規定，未能備存視察記錄於食物業處所內，以供衛生督察使用，即屬違法。

6.12 自行檢查清單

食物業經營者必須確保所供應的食物清潔和適宜人類食用，並須時刻提高警覺，小心監督員工配製、生產、處理和端送食物，並可採用“自行檢查”方法，確保食物業處所符合食物衛生和安全的法例，以及遵行嚴格的衛生守則。“自行檢查”有助食物業經營者及早發現和解決在日常運作中違反食物安全及衛生的問題，避免情況惡化。**附件 III** 載列建議的自行檢查清單，以供參考。食物業經營者可按照清單每天檢查處所和運作情況，並保留檢查記錄，以期改善處所的食物安全和衛生水準。不過，“自行檢查”並非用以取代食物環境衛生署為規管食物業處所而進行的視察。

6.13 在餐牌上就高風險食物向消費者作出食用忠告

- (a) 為了讓消費者（特別是高危人士）知悉進食生或未煮熟食物的風險，業界可考慮在餐牌上就此等食物給予消費者食用忠告或提示。忠告字句應清楚易讀，並展示於餐牌的顯眼位置。除餐牌外，在合適情況下，業界也可在菜單展示板、小冊子、指示牌、食品標籤及標語牌上作出食用忠告。有關食用忠告的示例可參考食物安全中心網頁上的《[在餐牌上就高風險食物向消費者作出食用忠告的業界指引](#)》。

- (b) 至於生或未煮熟而可安全食用的食物，或經特別處理後可生吃或非全熟食用的食物，例如採用經巴士德消毒的蛋和奶分別製成的太陽蛋和軟芝士，或熱熏三文魚，業界可無須向消費者作出食用忠告，但仍應就此等食物取得相關證明文件，以確保食物安全。

理 據

生或未煮熟的食物，因沒有經過熱處理或熱處理不足，未能消滅當中可危害人體健康的微生物（例如細菌、病毒和寄生蟲）。吃下受微生物污染的食物可導致食物中毒。無論是哪種病原體，高危人士包括孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士如受感染，較大機會出現嚴重症狀或併發症，甚至會有生命危險。

附件 I

建議進行的清潔工作

項目		最少清潔次數	設備及化學品	方法	負責員工
結構	地面	每天完工或有需要時	掃帚、濕拖把(地拖)、刷子、清潔劑及消毒劑	1. 掃地 2. 用清潔劑拖地 3. 刷去餘下汙物 4. 用水徹底沖淨 5. 用地拖拖幹地面	
	牆壁、窗戶及天花板	每月一次或有需要時	抹布、刷子及清潔劑	1. 除去幹的汙物 2. 用濕布抹擦或用水沖刷 3. 用清潔劑清洗 4. 用濕布抹淨或用水沖淨 5. 風乾	
會與食物接觸的表面	工作臺及洗滌盆	使用後	抹布、清潔劑及消毒劑	1. 清除食物殘渣及汙物 2. 用濕布抹擦或用水沖刷 3. 用清潔劑清洗 4. 用濕布抹淨或用水沖淨 5. 用消毒劑消毒 6. 風乾	
設備	用具、砧板、刀及其他煮食設備	每次使用後	抹布、刷子、清潔劑及消毒劑	1. 清除食物殘渣及汙物 2. 用水沖刷 3. 用清潔劑清洗 4. 用水沖淨 5. 用消毒劑消毒 6. 風乾	
	雪櫃、冷藏櫃及貯物地方	每週一次或有需要時	抹布、刷子及清潔劑	1. 清除食物殘渣及汙物 2. 用濕布抹擦或用水沖刷 3. 用清潔劑清洗 4. 用濕布抹淨或用水沖淨 5. 用清潔的抹布抹幹 / 風乾	
會與手接觸的表面	門柄	每天一次	濕布及清潔劑	1. 清除汙物 2. 用清潔劑清洗 3. 用濕布抹淨 4. 用抹手紙抹幹 / 風乾	
地毯	地面	每天一次	蒸氣 / 化學品	1. 清除汙物 2. 用化學品清洗 3. 用吸塵機吸幹	

附件 II

供飼養活海魚及 / 或介貝類水產動物的水的過濾及消毒設備 維修記錄

店鋪名稱: _____ 過濾系統類別: _____
 店鋪地址: _____ 消毒系統類別: _____
 店鋪類別: _____ 維修保養承辦商名稱: _____
 維修保養承辦商電話: _____ 維修保養承辦商地址: _____

項目	日期						
	細則						
(a)	清洗過濾 / 消毒系統						
(b)	更換 / 補充過濾物料						
(c)	更換消毒系統主件如紫外光燈、電極						
(d)	徹底檢查維修						
專責員工 / 維修保養承辦商簽名							
持牌人 / 委任經理 / 檔主 / 登記助手簽名							

- 附注:
1. 紫外光消毒系統應由供應商定期檢查維修，最好至少每六個月一次。
 2. 臭氧消毒系統應由系統供應商或曾受訓練的人員定期檢查維修，最好每三個月一次。清潔和維修保養系統時，必須關上臭氧產生器。
 3. 銅 / 銀電離化消毒系統應由曾受訓練的人員或系統供應商定期檢查維修系統，最好每三個月一次；電離化系統的電極最好每年更換一次。
 4. 紫外線輻射及二氧化鈦的光催化技術消毒系統使用的光催化劑，應由供應商更新或更換，最好至少每年一次，而整個系統應由供應商定期檢查維修，最好至少每三個月一次。
 5. 任何消毒系統使用的紫外光燈管 / 泡，最好每隔六至九個月更換一次。

附件 III

食物業處所自行檢查清單

檢查人員 _____ 日期 _____

簽署 _____

☒ 妥當 ☐ 不妥當**(a) 食物衛生**

衡量標準	檢查結果
食物由經當局認可兼信譽良好的供應商供應	
收到食物來貨後，即搬往適當地方貯存	
食物及原材料並無存放在地面	
採用先入先出的貯存食物原則	
食物在冷卻、貯存、陳列及運送時均處於適當的溫度	
冷藏食物以正確方法徹底解凍	
沒有生熟食物交叉污染的情況	
沒有因設備、用具及處所員工與食物接觸而引致交叉污染	
食物在貯存、配製、陳列、端送及運送時妥為保護免受污染	
食物徹底煮熟及翻熱	

(b) 用具及設備

妥善保養設備及用具會與食物接觸的表面，經常保持清潔，並在每次使用前和使用後消毒	
妥善保養設備不會與食物接觸的表面，並經常保持清潔	
妥為貯存已清潔的設備及用具	

(c) 處所衛生

妥善保養牆壁、地面及天花板，並保持清潔	
排汙設備 / 隔油池和水管系統狀況良好，操作順暢	
食物室的抽氣 / 排氣系統操作良好，安裝了濾油器，並經常保持清潔	
處所的通風系統運作正常	
廁所清潔，沒有雜物阻塞	
水廁維修妥善，操作良好，有沖廁水供應	
洗手盆清潔，備有梘液和幹手設施	
有足夠容器盛載廢物，妥為蓋好並每日清倒	
沒有蟲鼠為患的跡象	
採取適當措施以防蟲鼠為患	
食物室內沒有貓狗、禽鳥或寵物	
經批准的設計沒有任何改動	
沒有在露天地方配製食物或洗滌碗碟，也沒有在持牌範圍以外的地方營業	

(d) 食物處理人員的個人衛生

食物處理人員沒有明顯的傳染病病徵，否則，便須暫停處理食物	
經常徹底洗淨雙手，外露的傷口以手套或膠布完全覆蓋	
外表整潔，養成良好的個人習慣，不在食物室吸煙或吐痰	
穿著清潔的衣服和工作服	

備註：_____

附件 IV

食物業處所預防嚴重急性呼吸系統綜合症的重要措施

- (a) 處所內的所有通風系統，包括出風口、隔塵網、鮮風入口處及通風管道等，須加強清潔、檢查及維修。
- (b) 在營業時間內，經常保持處所內通風系統開動。
- (c) 向食肆或工廠食堂的顧客提供額外的餐具作“公筷”或“公匙”使用。
- (d) 給顧客使用的所有餐具 / 毛巾等，必須徹底清潔及消毒，方可再次供顧客使用。
- (e) 處所內的牆壁、地面、用具、台椅和設備，須加強清潔和消毒。
- (f) 任何員工如患呼吸道感染，應立即放下工作及向註冊醫生求診。
- (g) 所有食物、飲品和餐具，必須適當貯存和掩蓋。
- (h) 安排員工配戴口罩。
- (i) 在傳送食物時，確保食物妥為掩蓋。

附錄 I

如何閱讀食物標籤

《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》規定，食物製造商或包裝商須在產品加上標籤，以訂明的劃一方式清楚列明產品的資料。除非獲得規例豁免或另有特別規定，否則預先包裝食物的標籤須以中文或英文或中英文列出下列數據：

(a) 食物名稱

列明食物的準確名稱，以便消費者知道食物的性質和類別。

(b) 食物配料表

(i) 各種配料應按重量或體積，由大至小依次序列明。

(ii) 食物如含有添加劑，標籤上須寫明添加劑的專有名稱(例如二氧化硫)或所屬類別(例如防腐劑)，或兩者都列明。

(c) 食物保質期

標籤上須根據情況以“此日期或之前食用”(Use By) 或“此日期前最佳”(Best Before) 字句標示日期，讓消費者知道食物的保質期。

(d) 特別貯存方式或使用規定說明

假如預先包裝食物有特別的貯存方式或使用規定，標籤上須加以說明(例如食物須存放在攝氏 4 度或以下)。

(e) 製造商或包裝商的名稱及地址

標籤上須列明製造商或包裝商的全名及詳細地址，或按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》規定的其他方式列明。

(f) 食物的數量、重量或體積

預先包裝食物的標籤上須列明食物的數量、淨重或淨體積。

備註：假如預先包裝食物的標籤上有中文和英文數據，食物名稱和配料表須以中英文列出。

附錄 II

如何選擇及使用食物溫度計**檢查溫度**

許多食物產品，特別是有潛在危害的食物，都要受溫度控制，以確保品質良好，可供安全食用，因此，量度食物溫度至為重要。在接收或生產食物時，或貯存和分銷最終產品時，備有合適、可靠和準確的食物溫度計，才能監控食物的溫度。

常見的食物溫度計

市面上有幾類食物溫度計，用來量度食物、設備和貯存環境的溫度。要安全生產食物，溫度務須控制得宜，所以必須選用合適的食物溫度計，並且正確地使用。

選擇溫度計時，須考慮(但不限於)下列因素：

- (a) 需要受溫度監控的產品類別或環境；
- (b) 感溫範圍。例如雙金屬棒狀溫度計適宜量度厚身食物(厚度超過 76 毫米)的溫度，例如烤牛肉，因其感溫範圍可由棒身約 6 毫米高的位置延至約 76 毫米高的位置；
- (c) 溫度計的預計準確度。應選擇準確度至多只會相差攝氏 1 度的溫度計。例如溫度計讀數是攝氏 60 度，食物的實際溫度應為攝氏 59 度至 61 度；
- (d) 要量度的溫度範圍。溫度計所能量度的範圍較小，其準確度會較高，亦會較為便宜。一般來說，溫度計的量度範圍在攝氏零下 50 度至攝氏 150 度，已經足夠用來量度食物的溫度；
- (e) 敏感度(有些溫度計能測出 1 度的溫度變化，有些則能測出 0.1 度的溫度變化)；
- (f) 反應時間。有些溫度計無需 1 秒便可量度溫度，有些可能需要 2 分鐘；以及
- (g) 校準刻度方法(有些溫度計可校準刻度，有些則不能)。

(i) 雙金屬棒狀溫度計(Bi-metallic Stemmed Thermometers)

雙金屬棒狀溫度計是最常見的食物溫度計。這種溫度計由棒尖至沿棒而上 50 毫米至 76 毫米的範圍探測溫度，在這個感溫範圍內所測溫度的平均數，便是溫度計顯示量度所得的溫度。因此，這種溫度計較適合量度厚身食物(厚度超過 76 毫米)的中心溫度，因為溫度計的整個感溫範圍都能插入食物。這種溫度計可於 20 秒至 2 分鐘之內顯示讀數，視乎類別而定。



圖 2: 雙金屬棒狀溫度計

(ii) 熱電偶溫度計(Thermocouple Thermometers)和熱敏電阻溫度計(Thermistor Thermometers)

熱電偶溫度計和熱敏電阻溫度計是透過棒尖的感應器量度溫度，很快便有結果(10 秒之內)。由於感測器設在棒尖，所以用這兩種溫度計量度薄身或厚身食物的溫度，都甚為方便。這些溫度計一般使用數字顯示器顯示量度得到的溫度，因此也稱為“數字食物溫度計”。



圖 3: 數字食物溫度計



圖 4: 數字食物溫度計

(iii) 紅外線溫度計(Infrared Thermometers)

手提活動式紅外線溫度計可於 1 秒內量度食物和食物包裝的表面溫度。這種溫度計量度的是從表面放射出來的輻射能，因而無須接觸食物和食物包裝的表面。



圖 5: 紅外線溫度計

紅外線溫度計適合檢查冷藏櫃和雪櫃的貯存溫度、熱存設備盛載的食物溫度，以及接收的食物產品溫度。不過，這種溫度計並不適合用作量度正在烹煮或冷卻的食物的中心溫度，因為這種溫度計只是量度表面的溫度。此外，這種溫度計不能準確地量度金屬表面和反射箔紙的溫度。

玻璃溫度計內有水銀或酒精，不宜用作量度食物溫度，因為這種溫度計的玻璃和其內的液體會對食物帶來物理性和化學性的危害。

另有專門設計的溫度計，用來量度某些食品或食物加工時的溫度，包括糖果 / 啫喱 / 煎炸食物溫度計、焗爐溫度計、只用一次的溫度顯示器等。

檢查溫度計的準確度

食物溫度計須定期檢查 / 校準，以確保讀數準確可靠。業界人士除了每年至少一次安排溫度計製造商或分銷商校準食物溫度計外，還須採取下列方法，至少每三個月一次自行檢查食物溫度計的準確度：

(a) 冰點方法

- (i) 把容器裝滿幼細碎冰，加入清潔的自來水至蓋過碎冰然後攪勻；
- (ii) 等候 5 分鐘，讓混合物的溫度穩定下來；
- (iii) 把食物溫度計的尖端(至少 50 毫米)浸入混合物內，不要觸及容器內邊或底部；
- (iv) 約 2 分鐘後記錄溫度；以及
- (v) 溫度計的讀數應為攝氏 0 度。如食物溫度計的讀數與 0 度相差超過 1 度，便須調校溫度計。如無法調校至上述水準，便須維修或更換溫度計。

(b) 沸點方法

- (i) 把清潔的自來水煮沸，然後把食物溫度計的尖端(至少 50 毫米)浸入沸水；
- (ii) 等候數分鐘，讓溫度穩定下來；
- (iii) 記錄食物溫度計的溫度；以及
- (iv) 如處所位於水平線，溫度應為攝氏 100 度(如處所位於地勢較高的位置，便須相應地調低沸點)。如食物溫度計的讀數相差超過 1 度(即讀數是攝氏 101 度以上或 99 度以下)，便須調校或視乎需要，維修或更換溫度計。

量度溫度

使用食物溫度計前，須先閱讀製造商的說明書，知道應把食物溫度計插進食物多深，才能取得準確的讀數。以下是量度溫度時須注意的事項：

- (a) 把食物溫度計存放在清潔衛生的環境；
- (b) 溫度計如有電池顯示燈，須檢查有沒有顯示電量不足，如有，則須更換電池；
- (c) 使用食物溫度計前，須用暖水和清潔劑清洗，然後消毒和風乾；
- (d) 要消毒食物溫度計，可把探頭放進熱水(至少攝氏 77 度或以上)內 6 秒，或用蘸了酒精的棉花球抹淨，或用製造商建議的其他合適消毒劑；
- (e) 量度湯及醬汁的溫度前，須把湯及醬汁攪勻；
- (f) 把探頭插進食物的中心(或最厚部分)，以探測食物中心的溫度；
- (g) 不要讓溫度計的尖端觸及食物容器的四周及底部；
- (h) 等候 10 秒(或製造商建議的時間)才讀取溫度；
- (i) 食物溫度計如用以量度熱和冷的食物，每次量度後須等待溫度計的讀數回復室溫，才可使用；以及
- (j) 量度預先包裝或冷藏食物的表面溫度時，須把食物溫度計的探頭放進兩包預先包裝 / 冷藏食物的包裝之間，並避免損壞預先包裝食物的包裝。

附錄 III

食物或飲品供應器及餐飲用具洗滌機設計指引

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) 爆穀 / 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有關於食物業設備的設計守則，作為一般指引，以提高食物衛生水準。

一般而言，在食物業處所使用的各類食物或飲品供應器，必須符合下列基本衛生規定：

- (a) 供應器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。這些部分的內角位元和角落均須圓滑，方便清潔。
- (b) 供應器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) 供應器的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入。
- (d) 可容納大量液體食物或液體食物配料的售賣機，其內須裝設容器，以收集水滴、濺漏及溢出的食物或機內其他廢物。
- (e) 附帶手冊，詳細說明有關操作、清潔、消毒和維修的正確程式，以供使用者參閱和遵循。

食物或飲品供應器的常見類型

食物或飲品供應器的常見類型有食物售賣機、冰凍甜點(軟雪糕/冰凍乳果)調配分售機及人手操作非瓶裝飲料調配分售機。這些供應器均須符合上述基本的衛生規定，亦須符合下列的特定規定：

(a) 食物售賣機

- (i) 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售賣機內。
- (ii) 如售賣機出售的食物需受溫度控制，售賣機應裝有自動調溫控制裝置，以確保售賣機內的溫度保持在適當水準。
- (iii) 擺放在售賣機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。
- (iv) 售賣機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售賣機內的食物變質。
- (v) 放置在沒有遮蔽的戶外地方的售賣機，須有特別設計和構造，以免食品受風雨污染。

(b) 人手操作非瓶裝飲料調配分售機

- (i) 須在分售機配備溫度計或適當的測溫裝置，以顯示存放飲料 / 飲品的溫度。
- (ii) 須妥為調校飲料分售機冷凍裝置的溫度，以確保存放的飲料 / 果汁保持在攝氏 10 度以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。

(c) 冰凍甜點(軟雪糕 / 冰凍乳果)調配分售機

- (i) 須為調配分售機的噴嘴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。
- (ii) 須為調配分售機配備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。

餐飲用具洗滌機的設計

食物業處所使用的餐飲用具洗滌機，必須獲得食物環境衛生署批准才可使用，並可依照《食物業規例》第 19 條訂明的方法消毒餐飲用具。洗滌機的設計應可使其在合乎衛生的情況下運作，亦容易清洗。此外，洗

滌機還須符合下列衛生規定：

- (a) 沖洗用具時水溫須至少達攝氏 82 度。
- (b) 洗滌機須安裝測溫裝置，以顯示在清潔和消毒過程中清洗和沖洗用具的水溫，並在食物環境衛生署人員要求檢查測溫裝置時，可立即供其查看。

附錄 IV

預防細菌性食物中毒的基本原則**甚麼是食物中毒？**

食物中毒是因進食了受污染的食物或飲品所引致。污染的物質或是病原體，包括細菌、病毒及寄生蟲，亦可能是細菌性或生化性毒素，或是有毒的化學品。患者一般會有噁心、腹痛、腹瀉和嘔吐等腸道疾病的病徵，亦會有其他症狀，例如發燒。食物中毒的潛伏期由幾小時至幾天不等，視乎由什麼致病媒介引起。

香港常見的細菌性食物中毒的種類

香港最常見的食物中毒，是由致病菌引致的細菌性食物中毒。致病菌有很多種類，最常見的有：

細菌名稱	通常受污染的食物
沙門氏菌類	生吃或未經煮熟的蛋及蛋類製品(例如義大利芝士蛋糕)；未經煮熟的肉類、家禽及其製品(例如燒味、臘肉、鵝腸)。
金黃葡萄球菌	需要很多處理常式但其後不經加熱或翻熱的食品；煮熟的和冷凍的食品(例如飯盒、糕點、三文治)。
副溶血性弧菌	生吃或未經煮熟的海產、介貝類水產動物、海產製品和醃制食品(例如海蜆、墨魚、鹹菜、熏蹄)。
臘樣芽孢桿菌	剩餘的飯、炒飯、肉類製品及蔬菜。
產氣莢膜梭狀芽孢桿菌	經交叉污染及未經徹底烹煮的肉類及肉類製品(例如燉肉、肉餡餅)。

[備註：如欲得到更多有關上述細菌性食物中毒，以及在香港可能出現的其他類別的食物中毒的資料和預防方法，可參考附錄 V]

引致細菌性食物中毒的常見原因

- (a) 熟食被污染
熟食被食物處理人員、生的食物、會與食物接觸的表面或蟲鼠污染。
- (b) 熟食貯存不當
熟食被存放在攝氏 4 度至 60 度之間過久。
- (c) 食物未經徹底煮熟
生的食物未有徹底煮熟，以致未能減少食物內的致病原。
- (d) 熟食翻熱不足
未能把熟食翻熱至攝氏 75 度。
- (e) 食物於烹煮前未有徹底解凍
未有徹底解凍的食物會有大量細菌或病原體，需要較長時間才可達到殺菌的溫度。因此，如烹煮時間不足，細菌或病原體仍會在食物中生存。
- (f) 過早配製食物
過早配製食物，又沒有把食物貯存在溫度控制適當的環境。
- (g) 食物處理人員受到傳染病感染
處理食物的人員患有傳染病或是帶菌者。
- (h) 進食未煮的食物
進食通常含有大量細菌或病原體的未經烹煮食物，例如蝦。
- (i) 使用來源不安全的食物材料
從未經批准或不可靠的來源(例如小販)購買食物。
- (j) 使用剩餘的食物
使用長時間存放在攝氏 4 度至 60 度之間的剩餘食物，例如飯。

預防細菌性食物中毒的方法

原則上，預防細菌性食物中毒的最佳方法，是確保食物在選購、處理及貯存的過程中都安全衛生。具體做法包括：

(a) 選購食物

- (i) 不要購買沒有受到適當保護免受污染的食物(例如在運送時沒有遮蓋的燒味和滷味；沒有蓋好的熟食)。
- (ii) 不要從無牌的供應商選購食物，尤其是熟食或生冷食物(因為他們烹調食物的環境和方法大多不合衛生)。
- (iii) 不要購買外觀異常的食物(例如罐身膨脹或凹陷的罐頭食物)。
- (iv) 應向可靠和信譽良好的供應商購買供不經烹煮而食用的食物，例如刺身、生蠔，以確保品質。

(b) 處理食物

- (i) 食物須徹底煮熟後才可端送給顧客食用(肉類和海產亦須徹底煮熟)。
- (ii) 已煮熟的食物須與未煮的食物分開處理和貯存(以免交叉污染)。
- (iii) 食物處理人員如廁後及處理食物前都要洗淨雙手(以免弄汙的手污染食物)。在任何情況下，不得用手直接接觸煮熟的食物。
- (iv) 任何人士如有腹瀉、嘔吐、喉痛或傷口發炎(除非已用防水膠布妥為覆蓋)，不得處理及觸摸食物，以免食物沾上可引致食物中毒的細菌。

(c) 貯存食物

- (i) 配製好的食物應即時端送給顧客食用(即是熱吃的食物應趁熱吃，冷盤則在食用前才可從雪櫃取出，不冷不熱的食物最易滋生細菌)。

- (ii) 剩餘的食物最好棄置，如要保留，應放進雪櫃(攝氏 4 度或以下)，並必須徹底翻熱(攝氏 75 度或以上)，才可端送給顧客食用。
- (iii) 食物如非即時端送給顧客食用，必須存放在攝氏 4 度以下或 60 度以上的溫度範圍。換言之，不要在室溫貯存食物，因為室溫有利細菌繁殖或產生毒素。

附錄 V

香港常見及重要的食物中毒類別

食物中毒類別	致病媒介	潛伏期 / 病發期	病徵	源頭	通常受污染的食物	預防方法
細菌性食物中毒	副溶血性弧菌	4 至 30 小時不等,通常是 12 至 24 小時	腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐、發燒	海洋、海產、介貝類水產動物	生吃或未煮的海產、介貝類水產動物、海產製品和醃制食品(例如海蜇、墨魚、鹹菜及熏蹄)	-貯存溫度和陳列時間要適當 -海產須徹底煮熟 -避免食用未經烹煮的海產 -已經煮熟的食物須妥善貯存,以防交叉污染
	沙門氏菌類	6 至 72 小時不等,通常是 12 至 36 小時	腹痛、腹瀉、噁心、嘔吐、發燒	野生及飼養的動物、家禽、豬、牛、蛋	生吃或未經煮熟的蛋及蛋類製品(例如義大利芝士蛋糕);未經煮熟的肉類、家禽及其製品(例如燒味、臘肉、鵝腸)	-徹底煮熟食物 -製造糕點和甜品時,避免使用未經巴士德方法消毒的蛋
	金黃葡萄球菌	30 分鐘至 8 小時不等,通常是 2 至 4 小時	噁心和嘔吐(明顯病徵)、腹痛、腹瀉	人的皮膚、毛髮、鼻腔、咽喉、傷口	需要很多處理常式的食品;但其後不經加熱或翻熱(例如飯盒、糕點、三文治)	-嚴格遵守食物、個人、環境衛生的規定 -存放食物的環境和溫度要適當 -徹底和快速地冷卻及翻熱食物
	臘樣芽孢桿菌	如主要是嘔吐,1 至 6 小時不等;如主要是腹瀉,6 至 24 小時不等	噁心和嘔吐;或腹瀉和腹痛	普遍存在於土壤和自然環境的有機體	剩餘的飯、炒飯、肉類製品及蔬菜	-立即把剩餘的食物放進雪櫃 -快速及徹底翻熱

食物中毒類別	致病媒介	潛伏期 / 病發期	病徵	源頭	通常受污染的食物	預防方法
細菌性 食物中毒	產氣莢膜梭狀芽孢桿菌	6 至 24 小時不等，通常是 10 至 12 小時	腹瀉、腹痛、噁心	土壤、健康人畜的胃腸道	未經徹底烹煮的肉類及肉類製品（例如燉肉、肉餡餅）	-貯存溫度要適當 -快速地徹底冷卻及翻熱
	肉毒梭狀芽孢桿菌	食物傳播的肉毒中毒通常是 12 至 36 小時不等	視線不清或複視、言語困難、口幹、麻痺；嘔吐及便秘 / 腹瀉	土壤；動物的胃腸道	罐裝食品及肉類製品	-適當處理及配製罐裝和醃制食品 -避免用非專業方法製造這些食品
	血痢弧菌類	1 至 10 天不等，通常是 2 至 5 天	腹瀉、腹痛、不適、發燒、噁心及嘔吐	動物，大多源自家禽及牛只	未煮熟的雞肉和豬肉；未經巴士德方法消毒的牛奶	-徹底烹煮 -使用經巴士德方法消毒的牛奶
	李斯特菌	3 至 70 天不等，中位數是 3 個星期	腦膜腦炎及 / 或敗血病，尤其是初生嬰兒、老人及免疫力受損者；孕婦會發燒及流產	土壤、飼料、水、泥及青貯飼料；受感染的野生及飼養的哺乳類動物、受感染的禽鳥及人類；無征狀的人類帶菌者	未經加工或受污染的牛奶；軟芝士、蔬菜及即食肉類、沙律及佐食冷盤	-孕婦及免疫力受損的人應避免食用軟芝士及冷切肉 -只選用徹底烹熟的肉類及經巴士德方法消毒的乳類製品
病毒性 食物中毒	諾沃克類病毒 (Norovirus)	10 至 50 小時不等，通常是 24 至 48 小時	噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、發燒	受污染海水或介貝類水產動物，尤其是蠔及蜆等濾食動物	生吃或未徹底煮熟的介貝類水產動物	-貯存溫度和陳列時間要適當 -介貝類水產動物須徹底煮熟，避免生吃 -經煮熟的食物須妥善貯存，以防交叉污染
化學性 食物中毒	鹽酸克侖特羅	30 分鐘至 6 小時不等	心跳過速、震顫、高血壓及肌肉鬆弛現象	禽畜藥物	受污染的豬內臟或豬肉	-向經當局批准 / 持牌及信譽良好的供應商購買豬內臟或豬肉

食物中毒類別	致病媒介	潛伏期 / 病發期	病徵	源頭	通常受污染的食物	預防方法
農藥中毒	有機磷酸鹽， 例如甲胺磷	長達 12 小時， 通常不出 6 小時便發作；症狀 往往很快發作	如只攝入微量： 頭痛、疲累、暈眩、 食欲不振及噁心、 胃痙攣和腹瀉、 因流淚過多以致視力 模糊、皮下的表面肌肉 微微突出 嚴重中毒： 大小便失禁、不省人事 和抽筋	受農藥污染的 蔬菜和水果	葉菜和水果等農業 產品	-向信譽良好的店鋪購買 蔬菜和水果 -蔬菜和水果須以清水洗 淨及浸泡 1 小時
	氨基甲酸酯					
	有機氯	症狀在攝取後 不久即發作	噁心和嘔吐、情緒不安、 容易激動、暈眩、頭痛、 神志迷亂、身體虛弱、 皮膚有發麻或刺痛的感覺 及肌肉抽搐			
	除蟲菊酯(合成)	症狀往往發作迅速(除蟲菊酯 的主要效應已證明可以逆轉)	皮膚有刺痛或灼傷的感覺； 如攝入很大劑量，在罕有 情況下可能造成肌肉不 協調、震顫、流涎、嘔吐、 腹瀉及對聲音和觸覺反應 過敏			

食物中毒類別	致病媒介	潛伏期 / 病發期	病徵	源頭	通常受污染的食物	預防方法
麻痹性介貝類食物中毒 (最常見的介貝類食物中毒)	有毒的雙鞭甲藻：亞歷山大屬的渦鞭毛藻類、裸甲藻屬 (<i>Gymnodinium catenatum</i>)，以及能產生石房蛤毒素及新石房蛤毒素的乙醯苯肼	症狀發作迅速；嚴重者會在進食有毒介貝類水產動物後 24 小時內呼吸困難	發麻、麻痹及口腔周圍有灼痛感覺、動作機能不協調、發燒、出疹及步履不穩	受藻毒素污染的介貝類水產動物。藻毒素是由介貝類水產動物食用的浮游微型海藻產生	雙殼介貝類水產動物(例如蠔、蜆、蚌、扇貝、帶子等)是引致介貝類食物中毒的最常見媒介	<ul style="list-style-type: none"> -向信譽良好及領有牌照的店鋪購買介貝類水產動物 -每次只吃少量 -避免進食內臟、生殖腺和卵
下痢性介貝類食物中毒	有毒的雙鞭甲藻：鰭藻屬，以及能產生黑海綿酸和鰭藻毒素-1 的利馬原甲藻	症狀通常在進食受污染介貝類水產動物後 30 分鐘至數小時之內開始出現	腹瀉、噁心、嘔吐、發冷，以及中度至嚴重的腹痛及痙攣			
神經性介貝類食物中毒	有毒的雙鞭甲藻：能產生裸甲藻毒素的短裸甲藻	在 3 至 6 小時之後病發，症狀較溫和及可以迅速治癒	面部肌肉發麻、冷熱感覺顛倒、心搏徐緩及瞳孔擴大			
失憶性介貝類食物中毒	海洋矽藻：菱形藻(或矽藻)— <i>P.pungens</i> , <i>P.australis</i> ，以及產生多摩酸的 <i>P.pseudo-delicatissima</i>	15 分鐘至 38 小時不等	嘔吐、腹腔痙攣、腹瀉、頭痛，還會短暫失憶			

食物中毒類別	致病媒介	潛伏期 / 病發期	病徵	源頭	通常受污染的食物	預防方法
肌肉毒 魚類中毒	有毒的雙鞭甲藻：甘必爾毒藻會產生雪卡毒素	進食含有毒素的魚類後幾小時	嘔吐、腹瀉、四肢、口和嘴唇麻痺、冷熱感覺顛倒，以及肌肉和關節痛	含雪卡毒素的魚類(通常在珊瑚礁覓食及棲息的魚類較易含有雪卡毒素)	最常見於石斑、魷魚、梭魚、杜氏鰱和油鰱	<ul style="list-style-type: none"> -減少進食珊瑚魚 -每次只吃少量；避免進食珊瑚魚的卵、肝臟、腸臟、魚頭或魚皮 -進食珊瑚魚或已中雪卡毒時，切忌飲用含酒精的飲品或吃花生或豆類食品 -向信譽良好及領有牌照的店鋪購買來自安全養殖區的珊瑚魚
鯖魚中毒	組胺(Histamine)	進食受影響的魚後幾分鐘至一小時	口有灼燒或辣味感覺、嚴重頭痛、頭暈、噁心、嘔吐、面部腫脹、面紅、喉部有灼燒感覺及腹瀉	含組胺的魚、由捕捉後至進食期間因溫度不當而變壞的魚	最常見於鯖魚家族(吞拿魚、鯖魚)	<ul style="list-style-type: none"> -向信譽良好及領有牌照的店鋪購買魚類 -妥善處理，包括迅速冷凍及低溫貯存，並儘量在處理過程中都把魚保持在低溫狀態