

目錄

	頁數
第一章 引言	
1.1 目的	1
1.2 適用範圍	1
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	2
2.2 設計	2
2.3 廚房及食物室	2
2.4 牆壁及天花板	2
2.5 地面	2
2.6 地面排水渠口	2
2.7 食水供應	3
2.8 洗手設施	3
2.9 碗碟洗滌設施	3
2.10 廁所設施	3
2.11 處置污水及廢水	3
2.12 隔油池	3
2.13 貯存廢物	4
2.14 通風系統	4
2.15 設備	4
2.16 照明系統	4
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	5
3.1.1 處所(食物室及廚房除外)	5
3.1.2 廚房及食物室	5
3.1.3 供水	5

3.1.4	洗手設施	6
3.1.5	碗碟洗滌設施	6
3.1.6	廁所設施	6
3.1.7	排污設備及水管裝置	7
3.1.8	隔油池	7
3.1.9	廢物的貯存及處理	7
3.1.10	廚房及食物室的通風系統	7
3.1.11	食肆及工廠食堂的通風系統	7
3.2	設備、用具及布質用品	8
3.2.1	設備及用具	8
3.2.2	布質用品	8
3.3	防治蟲鼠	9

第四章 食物的安全處理

4.1	食物來源	10
4.2	接收食物	10
4.3	貯存食物	11
4.4	處理食物	11
4.4.1	解凍食物	11
4.4.2	烹煮食物	11
4.4.3	熱存食物	11
4.4.4	冷卻已煮熟的食物	12
4.4.5	翻熱食物	12
4.4.6	防止食物受污染	12
4.5	陳列及端送食物	12
4.6	利用時間來控制食物安全	12
4.7	包裝食物	13
4.8	運送食物	13
4.9	棄置食物	13

第五章 個人健康與衛生及員工培訓

5.1	個人健康與疾病	14
5.2	個人衛生	14
5.2.1	個人習慣	15
5.3	食物處理人員的培訓	15

第六章 其他

6.1	經批准的設計	16
6.2	擴展營業範圍及使用露天地方的限制	16
6.2.1	擴展營業範圍	16
6.2.2	使用露天地方的限制	16
6.3	飼養活海魚及 / 或介貝類水產動物的海水水質	16
6.3.1	水質管制	16
6.3.2	魚缸水的過濾及消毒設施	17
6.4	禁止食物業處所內有動物	17
6.5	供顧客使用的餐巾	17
6.6	預防禽流感傳播	18
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 ..	19
6.8	售賣進口冰鮮肉類	20
6.9	燒味滷味陳列櫃的保養	20
6.9.1	玻璃間板	20
6.9.2	貯存或出售燒味和滷味的營業裝置	20
6.9.3	獲准在燒味及滷味店售賣的其他食物	21
6.9.4	獲准在燒味及滷味店貯存鮮肉	21
6.10	持牌人須展示牌照及告示	21
6.11	備存視察記錄	21
6.12	自行檢查清單	21

第一章

引言

1.1 目的

食物環境衛生署的《食物衛生守則》(下稱“守則”)的初版編制摘要版，簡述守則的內容，方便從事食物業的人士迅速查閱所需資料。不過，摘要版并非用以取代守則的全文。業界人士如要遵守守則內的所有建議和指引，必須參考守則的全文。

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。

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。

2.2 設計

食物業處所須妥為設計和建造。處所的設計應預留足夠地方，以進行與食物業相關的活動，以及減低食物受污染的機會。

2.3 廚房及食物室

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，不得少于《食物業規例》附表 4 或附表 5 或附表 5A 訂明的標準。

2.4 牆壁及天花板

牆壁及天花板須妥為設計，并以合適的物料建造，好能易于清潔及保持狀況良好。天花飾板上方須設孔口，廚房應避免安裝天花飾板。

2.5 地面

廚房及食物室的地面須鋪上防滑、淺色、不吸水和耐用物料，與牆腳的連接處須成內彎形。

2.6 地面排水渠口

廚房及食物室內的地面排水渠口須連接至適當的排水系統，并妥為建造，以防廢水積聚。

2.7 食水供應

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够的可飲用水，用以清洗和配製食物。

2.8 洗手設施

每個食物室、廚房及碗碟洗滌地方均須設置足够的洗手盆。洗手盆必須設在觸手可及的地方，并以光滑、耐用、不吸水及易潔的物料製造，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。

2.9 碗碟洗滌設施

每個食物室及廚房須至少設有一個碗碟洗滌盆。碗碟洗滌盆必須以光滑、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)。每個食物業處所須至少設置消毒器一個，以便將所有在配製及端送食物時使用的陶瓷器及用具消毒。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。

2.10 廁所設施

食物業處所應設有足够廁所。廁所須安裝自掩門，且易于到達，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。所有衛生設備均須以耐用及不透水的物料製造。

2.11 處置污水及廢水

廚房或食物室內不得設置沙井。所有衛生設備及洗手設施應接駁到適當的排污或廢水處置系統。

2.12 隔油池

食物業處所產生的帶有油脂的廢水，全部須先經過隔油池，才排放到污水渠。隔油池必須妥為設計和建造。

2.13 貯存廢物

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。這些容器須以堅固及不透水的物料製造，並配有緊密封蓋或蓋子。

2.14 通風系統

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。假如天然通風不足，即須安裝機械通風系統，以確保處所內的顧客，每人每小時可獲供應至少 17 立方米的室外空氣。安裝在食肆及工廠食堂的通風系統須符合香港法例第 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。

2.15 設備

凡是會接觸到食物的設備，其表面應以防蝕、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。設備的表面必須沒有裂縫、罅隙、缺口或尖角。

2.16 照明系統

食物業處所須有充足照明。所有照明裝置須妥為設計，以免積聚污垢及易于清理。

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平，并視乎各自的用途，保持性能和運作良好。

3.1.1 處所(食物室及廚房除外)

牆壁、地面、門、天花飾板、木建部分及其他各部分須保持清潔，維修妥當及保持狀況良好。任何在食肆 6 米範圍內的公眾地方或大廈公用地方均不得有垃圾或廢物堆積。為達到所需的清潔程度，食物業經營者宜制訂清潔 / 消毒計劃，確保定期和有系統地清潔 / 消毒處所、設備和用具。

3.1.2 廚房及食物室

(a) 地面

廚房及食物室的地面須每日至少用清潔劑清洗一次。地板表面須保持狀況良好，沒有裂縫、罅隙或其他破損。

(b) 牆壁和天花板

食物室和廚房的牆壁須經常清潔，大約每日清潔一次。牆壁與牆壁之間的連接處，以及牆壁與天花板的連接處，均須維修妥當。

(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。

3.1.3 供水

只可使用可飲用的水來清洗及配製食物、清潔會與食物接觸的表面和洗手。食物和飲品所用的冰均須由可飲用的水製造。供應熱水或冷水的水管須經常保持狀況良好，以防漏水或損壞。

3.1.4 洗手設施

洗手盆須保持清潔，有足夠食水供應，並備有梘液和適當的幹手設施。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。

3.1.5 碗碟洗滌設施

洗滌盆須經常清洗，以防油脂及其他殘餘物積聚。消毒器和洗碗機須保持清潔，妥善維修和運作良好。

3.1.6 廁所設施

(a) 衛生設備

衛生設備須經常保持清潔，沒有臭味，運作良好、維修妥善和沒有淤塞的情況。並有充足的廁所水沖廁。

(b) 地面與牆壁表面

須經常使用水和清潔劑清洗地面和牆壁表面，並經常保持乾爽。

(c) 廁紙

須經常提供充足的廁紙。

(d) 洗手盆配套設施

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。

(e) 垃圾桶

須備有垃圾桶，以盛載用過的抹手紙和衛生巾。

(f) 通風

廁所須經常保持空氣流通。

(g) 廁所作其他用途

廁所不得作其他用途，特別是嚴禁用作貯存食物或與食物相關的設備或用具。

3.1.7 排污設備及水管裝置

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雨水排水溝或明渠。排污設備及水管系統須經常維修妥當和操作良好，不得有損壞、淤塞、滲漏或倒流的情況，亦不得讓蟲鼠得以進入食物業處所。

3.1.8 隔油池

隔油池須定期檢查，最好每天至少一次。如發覺油垢積聚超過隔油池內液體的 30%，便須立刻清理。清理方法是先挖起油垢，放進膠袋然後密封，再放入特製容器內以便處理。

3.1.9 廢物的貯存及處理

盛載廢物的容器必須蓋好，以防蟲鼠及動物接觸裏面的廢物。每日須至少清倒廢物及垃圾一次。嚴禁使用竹籬盛載廢物及擺放廢物在後巷或行人路。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。廢物 / 垃圾貯存室內的牆壁、地面及天花板均須經常保持清潔和狀況良好。

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，且運作良好。
- (b) 濾油器或灑水器等空氣污染控制設備須定期清洗及更換，并固定在原有位置，除非是因清潔或維修而須暫時拆去。

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。為確保運作正常，應定期檢查通風系統。
- (b) 通風系統的空氣過濾器 / 通風格柵須容易拆下，以便定期清潔，防止污垢及塵埃積聚。過濾旗號顯示器顯示“不潔”字樣時，須以清水和清潔劑清洗，或更換過濾器。

- (c) 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。

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
凡會與食物接觸的設備及用具的表面，例如煮食用具及刀具，必須保持清潔，妥善維修及保持狀況良好。在每次處理未經烹煮的食物和即食食物之前及之後，必須清洗和消毒。
- (b) 不會與食物接觸的設備的表面
不會與食物接觸的設備的表面，例如碗櫃、雪櫃、煮食爐和食物升降機等，應經常維修妥善及保持狀況良好。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。
- (c) 只用一次的物品
所有只用一次的物品，例如用後即棄的飲食用具及手套，必須妥為存放于防塵及防蟲的容器或櫥櫃內，免受污染。這些物品一經使用，不得再用。
- (d) 雪櫃(包括冷凍櫃及大型冷藏室)的保養
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。

3.2.2 布質用品

- (a) 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，并保持清潔衛生。布質用品在每次使用後必須清洗及消毒。
- (b) 布質用品只可用作單一用途。已弄污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。

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。防治蟲鼠的有效方法包括：

(a) 防止蟲鼠進入

天花板、牆壁及地面的洞穴和裂縫須用水泥或金屬片修補。

(b) 清除蟲鼠的藏身地點

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。

(c) 斷絕蟲鼠的食物來源

垃圾須放進有蓋的垃圾桶，垃圾或食物殘渣均須蓋好。

(d) 消滅蟲鼠

如發現蟲鼠出現，必須馬上消滅，但不得影響食物安全。最好委托專業的防治蟲鼠公司進行防治蟲鼠。

(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。

第四章

食物的安全處理

4.1 食物來源

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
下列食物必須由持牌的食物業處所或其他認可來源供應：
 - (i) 燒味和滷味；
 - (ii) 烘制麵包餅食；
 - (iii) 冰凍甜點及奶類；
 - (iv) 壽司、刺身及供不經烹煮而食用的蚌 / 肉類；以及
 - (v) 肉類及肉類製品。

- (b) 在香港出售的進口食品
下列食物必須由食物環境衛生署認可的來源進口：
 - (i) 進口肉類、野味及家禽；以及
 - (ii) 進口奶類及冰凍甜點。

4.2 接收食物

業界人士接收食物時必須檢查食物，確保：

- (a) 已采取適當方法，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 度或以上；
- (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。

4.3 貯存食物

- (a) 原材料送抵食物業處所後，須儘快貯存在清潔及空氣流通的地方。
- (b) 原材料須存放在能防止腐壞、不受污染或損毀的環境。
- (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 度或以上；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)。

4.4 處理食物

4.4.1 解凍食物

- (a) 如解凍及烹煮程序分開進行，須以下列方法解凍食物：
 - (i) 把食物放在溫度保持在攝氏 8 度或以下的雪櫃或解凍櫃；
 - (ii) 放在流動的凍自來水中；或
 - (iii) 利用微波爐。
- (b) 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 8 度或以下(最好是攝氏 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。

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平。
- (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 15 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)。

4.4.3 熱存食物

有潛在危害的食物經過配製和烹煮後，如供熱食，食物溫度應保持在至少攝氏 60 度。

4.4.4 冷却已煮熟的食物

有潛在危害的食物經煮熟後，如在供食用前須冷凍貯存，應採用下列冷却方法：

- (a) 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
- (b) 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。

4.4.5 翻熱食物

有潛在危害的食物如已煮熟及冷却，如需翻熱，應儘快煮熟至攝氏 75 度或以上。翻熱所需的時間通常不應超過 2 小時。已翻熱的食物不應再行冷却及重新翻熱。

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，防止食物受污染，例如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；未煮或未經處理的食物須與即食食物分開存放；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，以及冷凍貯存即食食物時，須放在未煮的肉類和魚類產品上面。

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) 確保預先包裝食物的包裝完整無缺，以及蓋好沒有包裝的即食食物；
- (b) 陳列沒有包裝的即食食物供顧客自取時，須為每類食物提供個別及合適的調配用具，防止食物交叉污染；以及
- (c) 陳列有潛在危害的食物時，須把食物放在攝氏 4 度或以下，或攝氏 60 度或以上的環境。

4.6 利用時間來控制食物安全

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，但不得超過 4 小時，否則便須棄掉。

4.7 包裝食物

- (a) 包裝用料及設計必須能夠充份保護食物，減低食物受到污染及損壞的機會。
- (b) 包裝工序必須在合乎衛生的情況下進行，以免食物受污染。

4.8 運送食物

- (a) 在運送期間採取適當方法避免食物受污染。
- (b) 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 度或以上的溫度範圍；
 - (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，運送須冷凍的有潛在危害的食物。

4.9 弃置食物

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，分開擺放及盡速弃置，切勿供人食用。

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) 食物處理人員如患有或懷疑受到傳染病感染或出現病徵，例如腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛或腹痛，必須立即停止處理食物。
- (b) 食物處理人員身體外露部分如有切割傷口或損傷，須以防水手套或膠布徹底保護，否則不得處理食物或接觸會與食物接觸的表面。

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
食物處理人員不宜留長頭髮。處理食物時，員工應戴上清潔的工作帽或發網。
- (b) 飾物和香水
食物處理人員在處理食物前，應脫下手錶、戒指和其他飾物；並且避免化濃妝、使用濃烈的香水或須後水。
- (c) 衣服和私人物品
 - (i) 食物處理人員只應穿著清潔的淺色外衣或工作服，並儘量戴口罩及即弃手套。
 - (ii) 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。
- (d) 雙手
 - (i) 食物處理人員應經常保持雙手清潔，尤其是在從事可能污染雙手的活動後，亦不應留長指甲及塗指甲油。

- (ii) 員工應經常洗手，使用梘液及充足的水，在洗手盆徹底洗淨雙手并以清潔的抹手紙、抹手布機供應的卷軸式抹手布或電動幹手機，把雙手弄幹。

5.2.1 個人習慣

在配製食物的地方，食物處理人員不應做出或會污染食物的行爲，例如吸烟、吐痰、打噴嚏、咳嗽，坐臥或站在會與食物接觸的設備的表面；觸摸頭髮、鼻子、眼睛、耳朵或身體其他部位。

5.3 食物處理人員的培訓

- (a) 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，以加強他們在食物安全方面的培訓。
- (b) 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。

第六章

其他

6.1 經批准的設計

除可移動的傢具外，食物業處所的設計必須與最終經批准的圖則完全相符。在未獲得食物環境衛生署批准前，不得改建或加建。

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，不得把與食物業有關的活動擴展至範圍以外的地方，例如洗滌設備和用具；配製食物；貯存用具、設備及食物，或設置顧客座位間(已獲食物環境衛生署批准者除外)。

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、橫巷或後巷及天臺等露天地方，配製或貯存食物、清洗或貯存設備及用具；或端送食物。

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，以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，含有少于 610 粒大腸杆菌及絕無病原體。”

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，必須經由食物環境衛生署所接納的過濾及消毒設施過濾及消毒。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。
- (c) 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。
- (d) 過濾物料應至少每星期清潔一次，以及至少每月補充一次。
- (e) 可使用紫外綫輻射、臭氧消毒法、銅 / 銀電離化法，以及使用紫外綫輻射及二氧化鈦的光催化技術，消毒魚缸水。

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。
- (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。

6.5 供顧客使用的餐巾

- (a) 供顧客使用并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，并不得作其他用途。
- (b) 如提供濕毛巾給顧客使用，須設置消毒器，用以消毒毛巾。

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，以防因經常接觸家禽而把禽流感傳給人類：

(a) 限制出售活水禽和活鵝鴨

(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。

(ii) 不得在同一處所出售活鵝鴨及其他活家禽。

(b) 運送活家禽

(i) 用以運送家禽籠的手推車底部須裝有托盤。

(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。

(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，并妥為棄置。

(d) 存放活家禽

(i) 處所內所有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活動托盤，以盛載家禽的排泄物。

(ii) 存放家禽的籠，須有至少 300 平方厘米的空間給每公斤重的活禽鳥，以免禽鳥過份擠迫。每個家禽籠的高度不得少于 30 厘米。

(e) 處所衛生

(i) 處所須經常保持空氣流通。

(ii) 處所內的牆壁和地面所有部分均須保持清潔，并以可噴出溫度至少達攝氏 70 度熱水的高壓噴射清洗器徹底清洗和消毒。

- (iii) 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。
- (f) 設備及用具衛生
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。
- (g) 個人衛生
所有處理家禽的人員，必須穿上清潔的淺色保護衣物。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。
- (h) 屠宰和去髒
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
為出售而陳列的家禽屠體和什髒，必須以容器穩固地個別包裝，并存放在雪櫃。雪櫃的溫度不得超過攝氏 10 度，最好是攝氏 4 度。
- (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。
(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。

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

在售賣活家禽或冷藏肉類的新鮮糧食店或街市攤檔售賣內地進口冰鮮雞，商販必須獲得食物環境衛生署的許可，并須遵守下列規定：

- (a) 展示告示牌
任何時候均須在處所當眼處展示告示牌，上面印有清晰的英文字“Imported Chilled Poultry for Sale”及清晰的中文字“本店有售進口冰鮮家禽”，說明有這些食物出售。

- (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，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
冰鮮雞供應來源的記錄須至少保留 60 天。
- (e) 分銷進口冰鮮雞至其他食物業處所
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。冰鮮雞在運送過程中，車廂的溫度須保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

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，須經常存放在雪櫃內陳列，雪櫃的溫度不得超過攝氏 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。
- (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。

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。

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，并與燒味及滷味分開，最好分別貯存于不同的雪櫃，但燒味及滷味店不得售賣鮮肉。

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。

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于食物業處所內，以供衛生督察使用，并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。

6.12 自行檢查清單

“自行檢查”有助食物業經營者及早發現和解決日常運作中違反食物安全及衛生的問題，避免情況惡化。食物業經營者可按照清單每天檢查處所，并保留檢查記錄，以改善處所的食物安全和衛生水平。

