



## 原則 (1)

主導原則：

- ◆ 良好的巡查制度，應該公平、清晰和具透明度，並應平衡消費者與業戶之間的利益
- ◆ 制度須有效保障公眾健康
- ◆ 巡查工作的優次，應適當反映食店 / 食物工場對公眾健康可能構成的危害
- ◆ 巡查工作所涵蓋的範圍，應符合國際間最佳的慣常做法

## 原則 (2)

主導原則：(續)

- ◆ 制度應有助於不斷改善食店 / 食物工場的衛生情況，和提高其食物安全的水平
- ◆ 制度應幫助提高市民的食物安全意識，以及有助消費者與食物業，培養注重衛生的風氣
- ◆ 符合消費者的知情需要

## 改革建議

四個方向：

- ◆ 改變現有巡查制度的重點
- ◆ 引入衛生經理及衛生督導員的規定
- ◆ 推行新的公開分級制度
- ◆ 改善違例記分制

## 改變現有巡查制度的重點 (1)

- ◆ 現有巡查工作的重點主要集中於食店 / 食物工場的衛生情況
- ◆ 根據食店 / 食物工場的過往衛生紀錄訂定巡查頻次：
  - “A”：每八星期一次
  - “B”：每三至四星期一次
  - “C”：每星期 / 每兩星期一次
- ◆ 用於衛生教育的時間十分有限

## 改變現有巡查制度的重點 (2)

建議：

- ◆ 日後的巡查工作應包括 -
  - 處所的衛生及食物安全檢視
  - 衛生教育
  - 巡查時間將增加至45至60分鐘

## 改變現有巡查制度的重點 (3)

- ◆ 引入評分制度：
  - 每個巡查項目可得的分數設定為一、三、五及十分
  - 最後的總評分以100分為滿分，以表格形式表出

## 改變現有巡查制度的重點 (4)

### 食店 / 食物工場分級

#### 我們建議

- ◆ 採用「食物安全重點控制」以危機為本的方法：
  - 供顧客食用的食物，是否屬高風險、低風險或即食食物
  - 在製造食物過程中，有否處理屬高風險或低風險的食物
  - 在處理食物時，有否採取任何減少病原體的步驟

13

## 改變現有巡查制度的重點 (5)

### 食店 / 食物工場分級

- ◆ 採用「食物安全重點控制」以危機為本的基礎(續)：

- 顧客人數
- 往績紀錄 (包括有否涉及任何食物中毒個案)
- 以及有否制定食物安全計劃
- ◆ 把食店 / 食物工場分為高、中、低三個風險級
- ◆ 巡查頻次分別為每四星期一次、每八星期一次、每12星期一次

14

## 引進衛生經理及衛生督導員的規定 (1)

- ◆ 在1999年11月，當局推行自願參與的衛生經理計劃
- ◆ 我們檢討了衛生經理計劃推行以來成效，發現效果良好

15

## 引進衛生經理及衛生督導員的規定 (2)

#### 我們建議：

- ◆ 在簽發新牌照或批准續牌的時候，須符合下列的條件：
  - 所有大型食店 / 食物工場及製造或售賣高風險食物的食店 / 食物工場，均須委任一名衛生經理及一名衛生督導員，擔任其副手

16

## 引進衛生經理及衛生督導員的規定 (3)

- ◆ 所有其他食店 / 食物工場，均須委任一名衛生督導員
- ◆ 衛生督導員須屬食店 / 食物工場的職員級人員，並須參加由食物環境衛生署舉辦，為時四至六小時的特別訓練課程

17

## 引進衛生經理及衛生督導員的規定 (4)

大型食店 / 食物工場及製造或售賣高風險食物的食店 / 食物工場包括：

- ◆ 超過100個座位的普通食店或工廠
- ◆ 配製或售賣壽司及刺身的食店或食物製造廠
- ◆ 製造燒烤肉類及 / 或配製燒味滷味的食物製造廠

18

### 引進衛生經理及衛生督導員的規定 (5)

大型食店 / 食物工場及製造或售賣高風險食物的食店 / 食物工場包括：(續)

- ◆ 製造大量食物或飲品的食物製造廠
- ◆ 製造供批發用途的麵包餅食廠
- ◆ 奶品廠
- ◆ 冰凍甜點製造廠(大量生產作批發用途)

19

### 引進衛生經理及衛生督導員的規定 (6)

所有其他食店 / 食物工場包括

- ◆ 少於100個座位的普通食店或工廠食堂
- ◆ 小食食店
- ◆ 售賣燒味滷味店
- ◆ 快餐店
- ◆ 製造低風險食物的食物製造廠
- ◆ 製造供零售用途的麵包餅食店 (待續)

20

### 引進衛生經理及衛生督導員的規定 (7)

所有其他食店/食物工場包括：(續)

- ◆ 新鮮糧食店
- ◆ 凍房
- ◆ 冰凍甜點製造廠(零售)

21

### 推行新的公開分級制度 (1)

- ◆ 推行新的公開分級制度
- ◆ 業界所關注的問題
- ◆ 消費者的知情權

22

### 推行新的公開分級制度 (2)

新的公開分級制度只着眼於：

- ◆ 食店 / 食物工場內食物衛生及安全水平
- ◆ 由消費者自行決定整體較佳的食店 / 食物工場

23

### 推行新的公開分級制度 (3)

兩個方案：

方案一：

- ◆ 公布食店 / 食物工場在一段固定時間(例如六個月)的平均得分
- ◆ 那些達到優等衛生水平(例如得到90分以上)會獲頒「嘉許狀」，以資表揚

24

## 推行新的公開分級制度 (4)

兩個方案：(續)

### 方案二

- ◆ 按食店 / 食物工場在過去六個月的平均得分，給予評級，但不頒發任何「牌狀」
- ◆ 擬議的評級為：「優異」(90分或以上)、「良好」(75至89分)、「滿意」(60至74分)及「未獲評級」(60分以下)

25

## 推行新的公開分級制度 (5)

兩個方案：(續)

- ◆ 持牌人可向食物環境衛生署申請重新評分或評級
- ◆ 食店 / 食物工場若因違規而被檢控，其之前的得分會一律被扣10分
- ◆ 若發現食店 / 食物工場的食物安全及衛生情況惡化，食物環境衛生署會重新評估其評級
- ◆ 評分或評級會展示於印製的表格，並會載於食物環境衛生署的網頁內
- ◆ 新獲發牌的食店 / 食物工場，祇會被列為「新發牌」，而不會給予評分或評級

26

## 改善違例記分制 (1)

現行違例記分制

- ◆ 持牌人如觸犯違例事項及被定罪會被記5至15分
- ◆ 如持牌人在12個月內先後第二及第三次違反同一事項，違例事項被記的指定分數會分別增加至兩倍及三倍
- ◆ 如持牌人在12個月內被記的分數累積至15分，牌照會被暫時吊銷7天。如在第一次暫時吊銷牌照後的12個月內，被記的分數再累積至15分，牌照會被暫時吊銷14天。如在第二次暫時吊銷牌照後的12個月內，持牌人又再重蹈覆轍，牌照會被收回及註銷

27

## 改善違例記分制 (2)

- ◆ 為鼓勵持牌人改善其持牌處所的衛生及安全情況，我們建議若持牌人願意在指定期間內完成我們提出的改善工作，他們便可選擇把被記的分數撤銷。以「觀察期」安排，持牌人如被記每15分受監察三個月

28

## 改善違例記分制 (3)

- ◆ 引入「觀察期」安排，持牌人如被記每15分，須受監察三個月
- ◆ 在指定的「觀察期」內，不能觸犯現時導致違例記分及暫時吊銷牌照最多的違例事項的任何一項。不然的話，原已撤銷的分數會再生效：
  - 沒有妥善貯存食物
  - 在露天地方配製食物、洗滌碗碟或貯存用物品
  - 未經批准，在持牌範圍以外的地方，擴展營業範圍

29

## 改善違例記分制 (4)

- ◆ 為防止撤銷記分的安排被濫用，持牌食店 / 食物工場每年祇可獲得一次撤銷記分的機會

30

### 改善違例記分制 (5)

我們又建議實施下列措施，以進一步改善現行制度：

- 按所觸犯違例事項，對衛生及食品安全構成的危害，來釐定被記的分數
- 廢除在再犯同一違例事項時，被記分數增倍的記分方式
- 刪除一些對公眾健康影響不大的違例事項

31

### 改善違例記分制 (6)

大型食物製造工場，或製造高危食品的工場

- 可自行制定一個以「食物安全重點控制」為基礎的食物安全監控計劃
- 巡查此類工場的工作會由醫生、科學員及衛生督察所組成的多方專業隊伍執行
- 工場若被發現違例，會同樣受到檢控，但不再被記下任何違例分數
- 若工場衛生情況惡劣，可飭令該工場即時停業而無須依賴記分制度

32

### 徵詢意見

- ◆ 我們建議在 2001年1月開始諮詢
- ◆ 諮詢目標：
  - 立法會的「食物安全及環境衛生事務委員會」
  - 各業界商會 (20)
  - 所有持牌食店 / 食物工場
  - 區議會 (18)
  - 公眾
  - 香港衛生督察會
- ◆ 我們預計在2001年 4 月底完成諮詢

33

### 推行建議

- ◆ 在2001年底前，開始逐步落實各項措施

34

討 論