

二零零七年一月九日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會
發出即食食物綜合牌照 / 許可證的建議

目的

本文件向委員簡介我們就製造/售賣各類供在持牌 / 持證處所外進食的即食食物，簽發綜合牌照 / 許可證的建議。

背景

2. 現行發牌制度規定，食物業經營者如售賣即食食物如燒味及滷味、壽司及刺身、切開水果、非瓶裝飲料等，供顧客在持牌 / 持證處所範圍外進食，即使有關食物是在同一處所內出售，食物業經營者仍須為售賣的各類即食食物申領不同牌照 / 許可證。

3. 業界較早前曾向立法會研究簡化食物業發牌事宜小組委員會，以及由財政司司長成立的前經濟及就業委員會方便營商小組轄下的零售工作小組提出多項建議；其中一項建議是當局為多元化經營的行業發出一類新的食物業牌照，以規管一般類別的食物。食物環境衛生署(食環署)跟進有關建議，提出初步構思，並於二零零五年十一月及二零零六年三月徵詢業界代表的意見。業界代表支持建議的方向。我們的最新建議詳見下文。

建議的未來路向

範圍

4. 我們建議的綜合牌照 / 許可證分為三類：甲類可以製造 3 項食物及售賣 12 項食物；乙類及丙類分別可以售賣 10 項和兩項食物(詳情見附件 A)。這個分類與現有食物業許可證制度並存，以確保商戶即使未能受惠於新發牌制度，亦不會蒙受損失。

發牌程序

5. 新的制度與簽發其他食物業牌照的做法一樣，由食環署透過核證制度發出暫准牌照，有效期為六個月，申請人必須在這六個月內符合正式牌照的發牌條件以獲得食環署簽發正式牌照。對於無須轉介消防處的正式牌照申請，食環署考慮接受認可人士／註冊專業人士確認處所符合所有基本衛生規定的證明書，作為簽發正式牌照的依據。換言之，食環署不會在簽發正式牌照前核證處所是否符合規定，而會在之後查核。不過，這個制度必須容許政府日後在巡查時如發現違例情況，可採取有效的管制措施，以保障公眾健康及安全。我們須訂定有效的制裁機制，以阻嚇認可人士／註冊專業人士和經營者作出失當行爲。

發牌及持牌條件

6. 為簡化發牌程序，食環署已就簽發甲類、乙類和丙類牌照／許可證，訂定申請人須履行的基本發牌條件。由於甲類牌照／許可證容許製造3項食物和售賣12項食物，申請人須履行的基本發牌條件會較多；乙類和丙類牌照／許可證只分別容許售賣10項及兩項食物，申請人須履行的基本發牌條件也相應較少。此外，申請人選擇售賣某種特定食物後，必須履行售賣有關食物的特定持牌條件。甲類、乙類及丙類牌照／許可證的草擬基本發牌條件，載於附件B；特定持牌條件的示例，則載於附件C。

7. 綜合牌照／許可證持有人未必一開始便售賣有關類別經批准售賣食物清單內的所有食物，而是在日後增加售賣食物的項目。無論申請人在開始時售賣多少項食物，他須在提交申請時決定整個處所的最終設計，並在食環署簽發有關類別的綜合牌照／許可證前，履行適用於有關類別(即甲類、乙類或丙類)的所有基本發牌條件，才可在建議的綜合牌照／許可證中受惠(見下文第8段)。為方便申請人籌劃，食環署會在申請人遞交申請後，發出適用於有關類別的整套基本發牌條件，以及售賣類別中所有食物項目的特定持牌條件。

8. 申請人獲發綜合牌照／許可證後，如他當時並無售賣有關類別批准製造／售賣的某項食物而在後來才決定製造／售賣該項食物，他可於日後才履行相關的持牌條件。這項安排讓業界更容易因應其營運的需要而作出適時的改變。舉個例說，甲類牌照／許可證的持牌人/持證人開始經營後，如欲多售賣一項食物(例如製造和售賣壽司和刺身)，他只須通知食環署，而無須事先尋求食環署批准，只要：

- (a) 他履行適用於該項食物的附加持牌條件；
- (b) 他沒有更改經批准的設計圖則；以及
- (c) 他已繳付售賣該項食物的牌照費。

管制措施

9. 獲發正式或暫准綜合牌照 / 許可證的處所，須接受相同於其他食物業處所的管制措施規管，包括以風險評估為本的巡查及違例記分制。此外，食環署在接獲持牌人/持證人通知多售賣一項食物後，會到處所跟進巡查，確定持牌人/持證人已遵行所有與新增售賣食物有關的特定持牌條件。在暫准牌照方面，為防止持牌人/持證人違規，食環署考慮根據現行的暫准牌照的制度，如在巡查中發現持牌人/持證人違反發牌條件，且未能在當局發出警告後於指定時間內糾正違例事項，便會即時取消其牌照。

牌照 / 許可證費用

10. 我們收取牌費的原則是經營者如售賣在現行發牌制度下的相同食物種類 / 數目，他所繳付的牌照 / 許可證費用不會多過目前的費用。我們正考慮按照出售食物的項目或處所面積的大小，作為計算牌照 / 許可證收費的基礎。

立法修訂

11. 如按照上述建議引入綜合牌照 / 許可證，則必須立法修訂。綜合牌照 / 許可證的費用將會根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 124I 條的規定在法例訂明，我們因而也須修訂《公眾衛生及市政(費用)規例》。

下一步工作

12. 在考慮各委員的意見後，我們將展開修訂法例的工作，以及制訂發牌 / 持牌條件，並在作出具體立法建議後，再次徵詢業界和立法會事務委員會的意見。

徵詢意見

13. 請各委員就上文第 4 至第 10 段的建議提出意見。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零七年一月

即食食物綜合牌照 / 許可證建議售賣的食物類別

		甲類	乙類	丙類
1	製造壽司	✓		
2	製造刺身	✓		
3	配製供生食的蠔	✓		
4	售賣燒味、滷味	✓		
5	售賣預先煮熟的食物	✓		
6	售賣壽司	✓	✓	
7	售賣刺身	✓	✓	
8	售賣切開的水果、涼粉等	✓	✓	
9	售賣供生食的蠔	✓	✓	
10	售賣非瓶裝飲料	✓	✓	
11	售賣冰凍甜點(用雪糕杓售賣的雪糕)	✓	✓	
12	售賣涼茶	✓	✓	
13	以售賣機售賣食物	✓	✓	
14	售賣奶類及奶類飲品	✓	✓	✓
15	售賣原包裝雪糕雪條	✓	✓	✓

- 正如上表所列，甲類綜合牌照 / 許可證持有人獲准製造 / 售賣第 1 至第 15 項食物；乙類持牌人 / 持證人獲准售賣第 6 至第 15 項食物；丙類持牌人 / 持證人則獲准售賣第 14 和第 15 項食物。

(A) 建議的甲類綜合牌照/許可證主要基本發牌條件

- (1) 處所內所有天花板和內牆，如未鑲板、鋪磚或以不透水物料批盪，須髹掃灰水或淺色漆油。
- (2) 處所內須有自來水供應。
- (3) 處所內須設有適當的排水系統。
- (4) 處所內須設有洗手盆¹設施。
- (5) 處所內須設有洗滌盆²設施。
- (6) 食物室內不得有沙井。
- (7) 處所內須設置裝有溫度計的雪櫃。
- (8) 須提交處所的建議設計圖則及通風系統圖則。
- (9) 處所內須設有一個或以上隔油池。
- (10) 處所須有足夠的照明和通風。
- (11) 處所須委任一名衛生經理及一名衛生督導員，監督處所的日常運作。

¹ 須於處所內分別用作(a)製造／配製壽司／刺身／生蠔；(b)售賣燒味、滷味；以及(c)售賣預先煮熟的食物**每部分**設置一個洗手盆。此外，須於處所內設置一個公用洗手盆。

² 須於處所內分別用作(a)製造／配製壽司／刺身／生蠔；(b)售賣燒味、滷味；以及(c)售賣預先煮熟的食物**每部分**設置一個洗滌盆。此外，須於處所內設置一個公用洗滌盆。

(12) 地面、牆壁或間隔物表面，須以平滑、淺色的非吸收性物料或磚片鋪至最少 2 米高，而地面須向排水渠口傾斜。牆壁及間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形。

(13) 須為員工提供洗手間設備。

(註：除符合上述主要的基本發牌條件外，申請人還須符合個別食物的特定持牌條件。)

(B) 建議的乙類綜合牌照/許可證主要基本發牌條件

- (1) 處所內所有天花板和內牆，如未鑲板、鋪磚或以不透水物料批盪，須髹掃灰水或淺色漆油。
- (2) 處所內須有自來水供應。
- (3) 處所內須設有適當的排水系統。
- (4) 處所內須設有一個洗手盆。
- (5) 處所內須設有兩個洗滌盆。
- (6) 食物室內不得有沙井。
- (7) 處所內須設置裝有溫度計的雪櫃。

(註：除符合上述主要的基本發牌條件外，申請人還須符合個別食物的特定持牌條件。)

(C) 建議的丙類綜合牌照/許可證主要基本發牌條件

- (1) 處所內所有天花板和內牆，如未鑲板、鋪磚或以不透水物料批盪，須髹掃灰水或淺色漆油。
- (2) 處所內須設置裝有溫度計的雪櫃。

(註：除符合上述主要的基本發牌條件外，申請人還須符合個別食物的特定持牌條件。)

建議製造和售賣壽司、刺身的特定持牌條件

1. 配製壽司 / 刺身，須在食物配製室內特別闢作該用途或獨立部分進行，並在該處以中英文標明只供配製壽司 / 刺身之用。爲此，須在處所內該部分的顯眼處張貼一張有中英文字樣的告示，內容如下：
“This portion is to be used only for the preparation of sushi/sashimi.
“此處只供配製壽司 / 刺身之用”
2. 須另外設置器具，專供配製壽司 / 刺身之用。該等器具須加上中英文字樣，註明 “Sushi/Sashimi only” 及 “壽司 / 刺身專用”，並須與其他器具分開擺放。
3. 用以配製壽司 / 刺身的未經煮熟材料，須是完好、衛生和品質優良的，且應由可靠和商譽良好的供應商提供。如屬進口的食物材料，持牌人須保存該出口國家有關當局簽發並獲本港食物環境衛生署署長認可的衛生證明書。持牌人須應衛生督察的要求出示上述證明書，以供查核。
4. 所有可供即時食用，用以配製壽司 / 刺身的未經煮熟食物，須存放在雪櫃或其分格內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至四度之間。
5. 所有用於配製及切割壽司 / 刺身的刀子
 - (a) 均須在開始營業前浸入沸水內至少一分鐘；以及
 - (b) 在營業時間內無須使用時，均須放置或存放於有蓋的消毒器，並浸入消毒溶液內。
6. 須設置壽司 / 刺身刀消毒器，以便把配製及切割壽司 / 刺身用的刀子消毒。
7. 壽司 / 刺身刀消毒器每日至少清洗一次，消毒溶液亦須每日至少更換一次。

8. 用以配製壽司 / 刺身的冷藏原材料，須貯存在攝氏零下 18 度以下的溫度，並須使用獨立的冷藏櫃或其中的特定部分貯存，以免與其他食物交叉污染。冷藏櫃須備有溫度計，顯示食物存放的溫度。
9. 用以配製壽司 / 刺身的已解凍原材料，須貯存在雪櫃或其分格內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至四度之間。雪櫃須備有溫度計，顯示食物存放的溫度。
10. 用以抹淨配製壽司 / 刺身的用具及設備的毛巾，必須是清潔及經消毒的，但亦可使用用後即棄的紙巾。
11. 所有在冷凍陳列櫃內陳列的壽司 / 刺身，須以不含毒質的塑膠保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
12. 壽司 / 刺身須時刻保持新鮮，如壽司 / 刺身表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，須立刻棄掉。
13. 配製壽司 / 刺身的人員，須穿着清潔的保護衣物，包括頭罩。
14. 須備有一份用以配製壽司 / 刺身的原材料存貨記錄，亦應避免存貨過多。
15. 陳列中的壽司 / 刺身須貼上註明食用限期的標籤。
16. 在運送期間，須把預製的壽司 / 刺身或冰鮮原材料，貯存在攝氏零度至四度之間，而冷藏原材料則須貯存在攝氏零下 18 度以下；並須設有溫度計，以顯示運送預製的壽司 / 刺身、冷藏或冰鮮原材料的溫度。