



民主黨  
THE DEMOCRATIC PARTY

香港九龍彌敦道 776-778 號匯豐商業大廈四樓  
電話：2397 7033 傳真：2397 8909 / 2397 4801  
4th floor Manley House, 776-778 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
Tel: 2397 7033 Fax: 2397 8909 / 2397 4801

CB(2)1399/99-00(03)號文件

Paper No. CB(2)1399/99-00(03)

## 民主黨對食肆公開分級制度的意見

### (1) 背景

民主黨得悉立法會環境事務委員會轄下的「研究和環境衛生有關的事宜小組」將於3月16日開會，其中一項議程乃是討論「食肆的公開分級制度」。民主黨一直有研究該事項，因此，乃向小組提交意見書一份，謹供各委員參考！

於1998年下旬，在兩個市政局聯合推動及倡議下，持牌食肆及供應飯盒食物製造廠的公開分級制度開始在局內進行研究，經過了接近一年的討論及諮詢業界的意見後，有關計劃於1999年下旬實施。惟由於兩局於2000年1月1日已經解散，有關工作改由環境食物局及食物環境衛生署接管。

在1999年2月16日的立法會會議上，環境食物局局長在答覆羅致光議員的口頭質詢時，指出該項評核制度與食物環境衛生署的定期視察制度並無直接關係。換言之，兩局制訂的「優等衛生食肆」制度（即公開分級制度）與現時食物環境衛生署的定期視察制度，不論在評核標準及分級制度上都是兩套不同的制度。而局長亦指出，現時約有16%的「優等衛生食肆」（即屬於五星級的食肆）在定期視察制度下，只屬於C級水平，即是衛生水平只達可以接受水平的食肆。

### (2) 公開評級制度

由前兩局倡議的「優質衛生食肆」，其目的是希望制訂一個公開及公平的制度，供消費者了解全港持牌食肆及供應飯盒食物製造廠的衛生水平。民主黨認為，這個制度的設立原意是對消費者有利，然而，在制訂過程中，由於受到業界反對，原本是一個公開各類級別的制度，最後變為只公開屬於「五星級食肆」的類別。另外，由局方推行的「優質衛生食肆」及市政總署（現時的食物環境衛生署）的內部「定期視察制度」的評級基準及分級級別有所不同，導致出現上文所述的16%的「優質衛生食肆」屬於C級衛生水平的尷尬和不合乎常理的情況。

由於囿於業界壓力，及署方並未將內外評級標準一致化，致使「公開分級制度」的設立不能達到有關政策目標，除令消費者選擇食肆的資訊不能獲得充分

保障，未能夠知悉全港食肆的級別外，更由於公開與內部評級的不同，使容易使他們感到相當混淆。

### (3) 新加坡經驗

新加坡政府已由 1997 年 6 月起實施這個制度。根據新加坡的制度，飲食店及飲食攤檔是按清潔、管理及衛生水準來評級，共分為 4 個等級，並以不同顏色的牌照顯示各個級別，詳情如下：

<u>級別</u>	<u>衛生標準</u>	<u>牌照上的識別</u>
A	優	綠色，背景印有「A」字母
B	良	藍色，印有「B」字母
C	中	黃色，印有「C」字母
D	差	粉紅色，印有「D」字母

獲得「優」（即 A 級）的飲食店及飲食攤檔亦可獲新加坡環境部發出一張「清潔與食物衛生優越表現」獎狀，該獎狀可展示於營業處所內。上述評級工作每年進行一次，評級時是按照一張評估表評分。

### 民主黨的建議

民主黨認為，「優等衛生食肆」制度值得繼續推行，但必須進行一定程度的改革，才能夠符合當初制度推行的原意，而我們建議該制度應作出以下更改：

- (1) 把「優等衛生食肆」制度公開化，除了公佈「五星級」食肆的名稱外，亦需以「三星」及「四星」的級別劃分各類型的食肆，並將各級別食肆名稱全面公開；
- (2) 將「優等衛生食肆」制度及「定期視察」制度對食肆的衛生評核標準及分級級別一致化，以免市民混淆，據我們了解，署方內部的評級分為 A、B、C 三級，即衛生水平劃分為高、一般及可以接受三級，而評核基準則有 18 項（見附件一）。至於「優質衛生食肆制度」的評級標準，則以 12 個項目作出考核（附件二），另外，由前兩局進行的「公開食肆衛生比賽」則以 16 個項目作評審基準（見附件三）。民主黨認為，署方有必要將內外的評級標準一致化。
- (3) 引進及推廣「食物安全重點控制」方法（Hazard Analysis Critical Control Point），作為評核食肆級別的基準之一。

- (4) 現時，在署方內部的「定期視察」制度之下，A級食肆是每8個星期視察一次，B級是每3至4星期巡查一次，C級是1至2個星期巡查一次，民主黨認為，無論各類型的食肆的衛生水平屬於何種級別，署方都應該重新檢討現時派員視察制度，並考慮有否需要將各類別的次數重新調整，我們認為，無論各類型的食肆，署方都應2至3個星期派員定期視察一次，令衛生水平較差的食肆可以改善之餘，也令優質食肆在部門的監督之下，不斷警覺及保持其衛生水平；

最後，民主黨促請立法會「研究和環境衛生有關的事宜小組」委員會應就此項制度，邀請各個關注團體及業界表達意見，以供政府部門在檢討有關制度時作出參考！

民主黨  
市政服務關注組  
召集人甘乃威  
2000年3月

**食物環境衞生署**  
**FOOD AND ENVIRONMENTAL HYGIENE DEPARTMENT**  
**持牌食物業處所視察紀錄**  
**RECORD OF INSPECTION TO LICENSED FOOD PREMISES**

牌照類別  
Type of licence  
在何處  
Eg: shop unit  
地址  
Address

持牌人姓名/Shop sign  
電話  
Tel No  
持牌人  
Licensee

執業執照號碼  
Licence No  
執照類別  
Type of licence  
執照類別  
Type of licence  
執照類別  
Type of licence

受檢者/Approved Nominated Manager	姓名 Name
姓名 Name	

項目 Item	細則 Particulars	日期 Date of Inspection	時間 Time	及/或 No.
1	食物貯藏/食物貯藏 Storage of food/food			
2	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
3	廁所/廁所 Toilet/toilet			
4	食物貯藏 Storage of food			
5	食物貯藏 Storage of food			
6	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
7	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
8	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
9	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
10	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
11	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
12	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
13	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
14	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
15	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
16	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
17	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
18	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
19	持牌人/持牌人 Licensee/holder			
20	持牌人/持牌人 Licensee/holder			

食物環境衞生署  
**FOOD AND ENVIRONMENTAL HYGIENE DEPARTMENT**  
 視察人員所採取行動的紀錄  
**RECORD OF ACTION TAKEN BY INSPECTING OFFICER**

牌照類別 / Type of Licence \_\_\_\_\_

地址 / Address \_\_\_\_\_

張數 / Sheet No. \_\_\_\_\_

頁數 / Page No. \_\_\_\_\_

檔案 / File No. \_\_\_\_\_

年份 / Year \_\_\_\_\_

店舖名稱 / Shop Sign \_\_\_\_\_

日期 Date of inspection 日 / Day 月 / Month	表格 FEHIB 35 所列 項目 Item in FEHIB 35	發現結果 Inspection Findings	視察人員所採取的行動 Action taken	簽名 Initial	視察人員姓名(伏印) 及職位名稱 Name (BLOCK LETTER) and post of inspecting officer

附件二

食物及環境衛生違規事項之特定違規分數

項目	特定違規分數
1. 食物配製室／樓宇的衛生狀況	2
2. 廁所的衛生狀況	2
3. 食物的貯存	3
4. 食物的處理	3
5. 設備／器具的清潔狀況	1
6. 碗碟的消毒及貯存	1
7. 毛巾／餐巾／檯布的衛生狀況	1
8. 垃圾及廢物的存放	2
9. 並無害蟲老鼠為患跡象	2
10. 祇在食物房內處理食物及洗滌器皿	2
11. 樓宇與批准的圖則相符（即是無重大偏差）	1
12. 遵守發牌／持牌條件（指派委任經理除外）	1

附件三

1999/2000 臨時市政局食肆及午餐盒供應商衛生比賽  
記分表

	<u>最高 得分</u>	<u>實際 得分</u>
<b>A. 環境衛生</b>		
1. 廚房— (包括舖前食物室、燒味 鹵味室、水吧)	5	_____
天花、牆壁、地面和傢 俬/固定裝置清潔及妥 善保養		
2. 座位間—	5	_____
天花、牆壁、地面和傢 俬/固定裝置清潔及妥 善保養		
3. 其他地方— (包括樓梯、天井、通道)	5	_____
清潔及妥善保養		
4. 垃圾存放於適當的垃圾 桶內—	5	_____
垃圾桶適當密蓋；有經 常潑倒垃圾及清潔的跡 象；樓宇沒有廢棄物品		
5. 防治蟲鼠—	5	_____
沒有老鼠、蟑螂、蒼蠅 或其他害蟲出沒		
6. 排水系統— (包括隔油池)	5	_____
排水系統操作正常及 妥善保養		

最高  
得分實際  
得分B. 食物衛生

1. 食物妥善貯存及蓋好—  
適當保護食物；嚴格執行  
先買先用的原則

5

2. 正確使用雪櫃—

10

沒有擺放過多食物及互  
相污染的情況；經常滑  
洗及消毒

3. 食物的處理及調製—

15

徹底清洗未煮熟的食物  
；沒有互相污染的情況；  
熟食已徹底煮熟；食物  
在室溫下沒有存放過久

C. 用具及設備的清潔情況

1. 用具—

5

食具及烹煮用具沒有崩  
裂；妥善清洗及存放/  
不受沾污

2. 設備—

5

調製和貯存食物的設備  
清潔及妥善保養；沒有  
生鏽刀；沒有破裂砧板

3. 消毒設施—  
(包括消毒器或其他消  
毒設施)

5

適當使用及妥善保養



TOTAL P.07

	<u>最高 得分</u>	<u>實際 得分</u>
<b>D. <u>個人衛生</u></b>		
1. 處理食物的人員嚴格遵守良好個人衛生守則—  雙手保持清潔； 工作服整潔； 傷口包紮妥當； 沒有在食物室內吸煙	5	_____
<b>E. <u>通風系統的保養</u></b>		
1. 通風系統操作正常—  沒有空氣不流通的情況； 沒有難聞的氣味； 入氣口/出氣口沒有塵埃積聚	5	_____
2. 廚房抽油煙系統操作正 常—  煮食範圍附近沒有過多的油煙；抽油煙機沒有油脂積聚	5	_____
F. <u>廁所衛生</u>	10	_____
天花、牆壁、地面和基本設施清潔及妥善保養；有經常清洗的跡象；供應視液和乾手設備以及沖廁水		
	<b>最高 總得分</b>	<b>實際 總得分</b>
	100	_____