

**二零零四年三月十九日
討論文件**

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

管制製冰廠

目的

本文件旨在向委員闡述當局擬議的製冰廠規管機制。

背景

2. 目前根據法例，製冰廠經營者毋須向食物環境衛生署(食環署)申領牌照，亦沒有法例規管這類工廠的運作。食環署最近就是否需要修訂法例以規管這類工廠完成檢討。

製冰廠的調查

3. 食環署已於二零零三年進行調查，確定香港製冰廠的數目，以及了解這些工廠的規模和運作模式。調查結果顯示，香港有五家製造食用冰的工廠，廠房面積由 47 平方米至 500 平方米不等，平均每日製造 300 公斤至 20 萬公斤食用冰。製冰廠及其設備 / 機器的衛生情況令人滿意。其中兩家製冰廠的經營者一直委託化驗所替其產品作化學和細菌測試，並定期把測試結果送交食環署參考。

建議

4. 雖然食環署的調查並未發現有製冰廠存在衛生問題，但我們認為妥善規管製冰廠，將有助保障公眾健康。現建議分兩階段實施規管機制：

(a) 頒布守則 — 我們計劃向製冰廠經營者發出製造食用冰的守則。守則會就如何保持處所和設備清潔、冰塊的製造和貯存，以及員工的個人衛生訂定指引，並訂明製成品的細菌含量標準。

- (b) 修訂法例 — 我們會修訂《食物業規例》(第 132 章附屬法例)，規定製造供人食用冰塊的製造商須向食環署申領牌照。在建議的法例基礎上，我們會要求持牌人遵守一些根據上述守則而訂定的發牌及持牌條件。

未來路向

5. 我們會考慮委員提出的意見，並向有關經營者簡介建議的規管機制，徵詢他們對守則擬稿的意見，以期完成守則的定稿，於二零零四年六月頒布。我們計劃在二零零四至零五立法年度對《食物業規例》提出修訂。

徵詢意見

6. 請各委員就上文第 4 段的建議提出意見。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零四年三月