

## 凍房牌照的標準發牌條件

### 重要事項

如欲進行關於樓宇結構或渠道的更改工程，必須獲建築事務監督許可。申請人如要進行這類更改或增建工程，須自行負責向建築事務監督申請批准。

在獲簽發牌照後，持牌人仍須履行消防處處長、建築事務監督或其他政府部門所訂立或可能訂立的任何條件及規定。

#### 1. 圖則

1. 在獲簽發牌照獲准更改設計前，申請人須將每款圖則一式三份提交食物環境衛生署署長批准；圖則須以十進制單位按比例繪製，並顯示有關處所的最終設計。
2. 除食物環境衛生署署長規定要作出的更改外，處所的設計須與提交食物環境衛生署署長批准的圖則完全相符。
3. 每份圖則均須由申請人簽署，以證明正確無誤。

#### (注意：

1. 申請人無須為履行這項發牌條件而聘用專業人士繪製圖則。但如進行有關樓宇結構或渠道的更改工程，則送交建築事務監督的圖則必須由認可人士遞交。
2. 如與申請書一併遞交的原來圖則有任何修改，申請人須將經修訂圖則一式三份重新遞交食物環境衛生署署長覆核。)

#### 2. 凍房

1. 凍房必須配備一個自動記錄度數的固定裝置，能準確地記錄房內的溫度，以及該溫度的持續時間。裝置的可接受容差限度為加減攝氏 1.11 度。
2. 每個凍房的地面和牆壁的表面，必須均勻地鋪上堅固的非吸收性物料。

#### 3. 食物檢驗室

1. 必須設有一個食物檢查室，面積(淨額)不少於 10 平方米，供衛生督察檢查食物及抽取樣本之用。在任何情況下，食物檢查室的任何內部尺寸均不得少於 2.5 米。
2. 每個食物檢查室的地面須鋪上平滑、淺色的非吸收性物料或磚片。牆壁表面須以平滑的非吸收性物料或磚片鋪至不少於 2 米高，牆壁與地面之間的連接處必須成內彎形（即須圓滑）。

#### 4. 衛生裝置

必須設置男界用水廁\_\_\_個及尿廁\_\_\_個，以及女界用水廁\_\_\_個。輸送井水作沖廁用的供水管必須髹上黑色。

(附註：

1. 凡安裝任何衛生設備，均須獲得建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。
2. 水廁間格的內部空間，不得小於 1 200 毫米×700 毫米。
3. 如屬水槽式尿廁，則每段 500 毫米的尿槽，可視作一個尿廁，而每個間格式或斗式尿廁的淨闊度不得少於 500 毫米。
4. 每個尿廁前面須有不小於 500 毫米×500 毫米的地方，供使用者站立。如設置尿廁廁格，廁格的內部空間，不得小於 1000 毫米(深)×500 毫米(闊)

(處所內的廁所)

#### 5. 洗手設施

必須在\_\_\_\_\_設置 \_\_\_\_\_ 個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

(處所內的廁所)

6. 食物檢查室必須以天然方式或使用機械設施通風。

#### 7. 供水

除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。

#### 8. 洗滌設施

須在食物檢查室設置 1 個以光面陶、不銹金屬或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。洗滌盆須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

#### 9. 食物檢查桌

每個食物檢查室須設置至少 1 張食物檢查桌，該食物檢查桌必須：

1. (a) 具有不小於 1500 毫米 x 750 毫米的表面面積，及 750 毫米的高度；
2. (b) 以平滑的不透水物料製造或鋪面，四邊邊緣均高出 25 毫米；以及
3. (c) 以適當斜度擺放，使桌上的液體流到滴孔，經廢水管排放到容器或排水渠。

#### 10. 食物檢查桌上的照明

每張食物檢查桌的表面，必須能達致光度不低於 540 勒克斯的照明標準。照明方式可以是天然光線、人工照明，或部分天然光線加上部分人工照明。

11. 設備

必須提供吊鈎、托盤或以其他方式，為有必要接受檢查的冷藏肉食解凍。該等吊鈎、托盤等必須以不透水物料製造。

12. 鎖櫃

必須在食物檢查室附近的方便位置，設置私人物品鎖櫃，供食物檢查人員使用。

13. 擱架和貨架

須設置足夠的擱架和貨架來貯存用具，以防止用具接觸地面樓面。

14. 委任衛生督導員

須向食物環境衛生署署長提交附有課程證書副本的證明文件，證明食物業處所內，有一名修畢食物環境衛生署所舉辦或認可的衛生督導員訓練課程，並獲頒發證書的全職衛生督導員，監督業務。全職是指每天在該處所工作不少於八小時。

*(只須委任衛生督導員)*

## 凍房牌照的標準持牌條件

1. 除家具外，處所的規劃設計須與食物環境衛生署署長批准的最終圖則完全相符。未經食物環境衛生署署長事先批准，不得進行任何更改或增建工程。
2. 除獲食物環境衛生署署長批准，或食物環境衛生署署長所簽發的牌照或許可證另有規定外，處所不得作其他用途或經營別類業務。
3. 貯存物品時，須確保食物免受污染。  
(附註：食物環境衛生署署長保留權利，可在必要時要求把物品分開貯存。)
4. 除為了檢查外，不得把冷藏食品解凍、斬切、刮毛或割洗。
5. 凍房如貯存冷凍(冰鮮)肉類、家禽、魚類及魚類產品，溫度須維持在攝氏 1.67 度(華氏 35 度)或以下；如貯存冷藏肉類、家禽、魚類及魚類產品，溫度則須維持在攝氏零下 9.44 度(華氏 15 度)或以下。  
(注意：  
「家禽」指屠宰後的雞、鴨、鵝或火雞或其他這類家禽可供作食用的部份〔包括可供食用的內臟〕。  
「魚和魚類製品」包括可食的鹹水或淡水魚，可食的軟體動物和甲殼類動物。)
6. 凍房的食品如在衛生督察檢查後被扣留或被拒，除非事前已經由負責檢查的人員通知食物環境衛生署署長，否則不得把有關食品供應給任何人。
7.
  1. 除沖廁及空氣調節系統用水外，凡屬營業用水，必須取自公共總水管或食物環境衛生署署長認可的其他水源。
  2. 如在處所內裝設貯水箱，則：
    1. 貯水箱須配有緊合封蓋，防止塵埃及昆蟲或其他異物進入。除非正在清潔、維修貯水箱，或進行一些合上封蓋便不能進行的工作，否則貯水箱必須時刻緊合。
    2. 必須每三個月用水加氯(臭粉)的溶液，將水箱內部徹底洗擦清潔。溶液的比例為每一百萬份水加入至少五十份氯(臭粉)。在不使用水箱時，必須將箱內的水排去。
    3. 每次定期清洗水箱後，必須將清洗日期清楚標在每個水箱的顯眼處。
    4. 在接到衛生督察的指示後，亦必須在指定時間內以指定方法特別清洗水箱。

8. 洗手盆必須附設以梘液供應器盛載的充足梘液，以及清潔抹手紙、卷狀抹手布機或電動乾手機。  
如使用卷狀抹手布機，則：
  1. 該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內未經使用的清潔卷狀抹手布；以及
  2. 抹手布機所供應的抹手布或卷狀抹手布必須乾爽、清潔、經消毒、完好無損、無漬及品質良好。如設置電動乾手機，該乾手機必須時刻保持操作良好。
9. 衛生督察檢查食物時，食物檢查室必須備有肥皂及清潔的抹手紙。
10. 每個水廁必須時刻備有足夠廁紙及保持清潔。
11. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
12. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證，便必須立即出示，以供核對。
13. 僱員的私人物品，例如衣服、鞋履、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或留在凍房內。
14. 持牌人必須保存最少三個月的溫度計讀數記錄，以便在衛生督察於任何合理時間內要求查閱時，可立即出示。
15. 持牌人必須保存完整的存貨記錄，以顯示凍房肉類及家禽的入貨日期。有關資料必須保存一年，以便在衛生督察要求查閱時，可立即出示。
16. 凍房的持牌人必須應衛生督察的要求提供足夠人手，協助進行檢查食物及抽取樣本的工作。  
(**附註：** 食物環境衛生署署長在批給肉類或家禽進口准許時，會要求進口商提供人手，以進行有關工作。)
17. 持牌人或由持牌人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持牌處所內主理業務。

## 18. 由受培訓人員監督食物業務

(適用於只須委任衛生督導員的食物業處所)：

1. 修畢食物環境衛生署所舉辦或認可的衛生督導員訓練課程，並獲頒發證書的全職衛生督導員，須在當值時親自在持牌食物業處所內監督業務。衛生督導員的職責載於附件，以供參閱。全職是指每天在該處所工作不少於八小時。
2. 衛生督導員獲頒發的課程證書須存放在持牌處所內，在食物環境衛生署人員於任何合理時間內要求查核時，須立即出示。如更換衛生督導員，必須在更換後七個工作天內以書面向食物環境衛生署署長報告，並須呈交新任衛生督導員獲頒發的課程證書副本，以供存檔。
3. 衛生督導員應由持牌食物業處所負責督導處理食物工作的員工擔任。
4. 如衛生督導員辭職或不論因任何理由沒有上班，持牌人須在六星期內委任新的衛生督導員。
5. 除非有合理因由，否則衛生督導員在當值時，必須親自在持牌食物業處所內監督業務。  
(只須委任衛生督導員)