食店／食物工場巡查及分級
諮詢文件

序言

食物安全對我們每一個人，都有切身的關係。香港特區政府對確保食物安全方面的工作，至為重視。

巡查食店/食物工場，是我們保障食物安全及公眾健康工作中，很關鍵的一環。我們希望改革現行的制度，使巡查及監管食店/食物工場的工作更有成效、更具透明度，以及更能切合業界運作的需要。我們深信，在消費者、業界和政府三方面的共同努力和合作下，食物衞生及安全的標準定能得到提高、公眾健康亦可得到保障。本文件所提出的建議，正是以此為目標，務求鼓勵及促進業界、消費者和政府，發揮各自功能及承擔恰如其份的責任，為達致提升食店/食物工場環境衞生及食用安全，作出貢獻。

你的意見，將有助我們制訂食店/食物工場規管制度的政策。期望收到你的寶貴意見。

目錄

頁碼

序言

目錄

第一章： 引言 1
第二章： 理念 4
三方各司其責 4
我們的目標 5

第三章： 原則 6

第四章： 改革建議 8
改變現有巡查制度的重點 8
引進衞生經理及衞生督導員的規定 10
推行新的公開分級制度 11
改善違例記分制 13

第五章： 建議摘要及徵詢意見 17

第六章： 未來路向 20

附件 A 21

附件 B 22

附件 C 1

第一章

引言

1.1 無論何地，為了鞏固公眾健康及保障市民食用安全，規管食店/食物工場[1]，均是政府工作中的重要一環。香港亦不例外，加上以下的獨特的情況，規管食店/食物工場的工作更為重要：

- 香港炎熱、潮濕的天氣，擠迫和受污染威脅的居住環境，很容易令食物受污染和引起由食物傳播的其他疾病；
- 我們市民的食用量大，而且有經常外出用膳的習慣；及
- 在選擇食店時，食物安全衛生，未為市民視作最重要的考慮因素。

1.2 政府的政策方針，是很清晰的：我們竭力確保食店/食物工場所供應的食物，是清潔衛生和適合市民食用，從而令公眾健康，得到保障。

1.3 政府於 2000 年 1 月 1 日成立食物環境衛生署，負起規管食店/食物工場的責任。在 2000 年以前，制訂規管食店/食物工場的政策是由前臨時市政局和前臨時區域市政局負責，並由前市政總署和前區域市政總署負責執行。

1.4 食物環境衛生署接管食店/食物工場工作的同時，承襲了兩個前市政局及兩個前市政總署的規管制度和運作模式。規管制度大致分為三個部分，即發牌、巡查和執法。根據這個制度，所有食店/食物工場均須向食物環境衛生署署長申領所需的牌照。在發牌後，食物環境衛生署的衛生督察會

[1] 在香港，食店/食物工場主要包括食肆、食物製造廠及新鮮糧食店，亦包括烘製麵包餅食

到持牌的地方，進行例行及特定的巡查，以確保持牌人遵守各項發牌及持牌條件。這個制度的一大特色，是巡查的次數十分頻密。於 1999 年，在全港食店/食物工場進行的巡查次數超過 370 000 次，每間食店/食物工場的巡查次數平均為 22 次。

1.5 現行制度在保障公眾健康方面，整體上是有效的。過去本港由食物傳播的疾病，並不嚴重，亦非經常發生。然而，我們還需探討一下以下一些更深層的問題：

- 香港有現代大都會之譽、美食天堂之稱。可是本港食店/食物工場的衞生情況，是否與我們享有的美譽相稱呢？

- 市民對本地食店/食物工場的潔淨情況，究竟是否滿意？

- 現行制度的運作模式，是否為業界人士所受落？這個制度又是否有助本地食店/食物工場的衞生狀況，得到明顯的改善呢？

- 消費者選擇食店/食物工場時，食物衞生和安全的考慮，究竟起了多大的決定作用？消費者有沒有足夠的資料，以作出知情的選擇？及

- 現行的制度是否有助提高消費者及業內人士，在衞生及食物安全方面的意識？

1.6 上述的問題，大都與現行巡查食店/食物工場的制度有關。我們會在隨後的章節，闡述我們政策的理念和目標，並就我們為達致這個目標而採

店、燒味鹵味店、工廠食堂、冰凍甜店製造廠、凍房及奶品廠。

用的原則，以及建議的改革可如何改善現有制度等問題，作詳細討論。

第二章

理念

三方各司其責

2.1 我們認為，保障和維持公眾健康及食物安全，是政府理應肩負的責任，但單靠政府獨力承擔，是難以奏效的。要食店/食物工場的食物衞生達到更高水平，同時能有效預防由食物傳播的疾病，是要靠消費者、業界及政府三者，各司其責和通力合作的。

2.2 在下列的工作範疇，政府所擔當的角色是不能替代的：

- 掌握國際間在保障食物安全方面的最新發展，及訂定嚴格的食物安全標準；
- 制定既能保障公眾健康，又照顧到業界利益的政策；
- 設立公平、公開及具透明度的規管架構；
- 確保推行有效及準則一致的巡查制度，並採取有效率和合理的執法行動；和
- 就持牌食店/食物工場的衞生水平，向消費者提供相關的資料。

2.3 作為食物供應者，業界在確保食物的清潔和適合供市民食用方面，最能發揮關鍵作用。在這方面，食物業人士應竭力做到以下各點：

- 首重顧客的食用安全，並視此為社會責任；
- 認識及奉行法例所訂和政府頒布的標準及規定，並要求員工

嚴格遵守；培養員工有強烈的衛生意識；

- 借鏡同業的最佳衛生慣常做法，並加以採納；
- 在監察食物配製、生產、處理及發送等過程時，應時刻小心謹慎和保持警覺；和
- 不斷改善食店/食物工場的衛生水平。

2.4 消費者亦可透過行使自己的權利，推動和加强食用安全，例如：

- 只光顧持牌食店/食物工場；
- 在選擇食店或食物供應商時，充分考慮有關食物業處所的衛生情況；
- 如發現所光顧的食店/食物工場的衛生水平情況欠佳或不符標準，應行使消費權益向主事人提出；及
- 向食物環境衛生署舉報無牌或不合衛生的食店/食物工場，以便部門採取執法行動。

我們的目標

2.5 維持巡查食店/食物工場的制度和執行巡查工作是有必要的。但我們認為這並不是保障公眾健康及食物安全最有效的方法。事實上巡查工作的人手有限，而我們作為「食物警察」所能發揮的作用，也有一定的局限。此外，由於檢控通常是在巡查時作出，巡查工作會被視為負面行動。長遠來說，我們相信應以鼓勵業界自律為目標。這是最理想及最有效的規管方法，加上自由市場競爭所產生的作用，定可促使食店/食物工場，爭取達到優良的衛生水平。如果業界能致力體現上文第 2.3 段所述的功能，將為市民的衛生健

康，提供最佳的保障。

2.6 以本港現階段的發展而言，我們知道要業界達到完全自律這個目標，尚有一段距離。一般而言，食物業整體尚未養成注意食物安全的風氣、仍須推動行業的社會責任感。至於消費者，亦有待提高對食物安全的關注和了解食物安全對健康影響的重要性。故此牽頭的工作，仍需要政府負起，繼續執行一套兼顧業界運作又能令市民清楚了解的巡查制度，以保障公眾健康和衛生。

第三章

原則

3.1 主導我們檢討現有的巡查制度和考慮改革措施，有以下的重要原則：

- 一個良好的巡查制度，應該公平、清晰和具透明度，並應平衡消費者與業界之間的利益和得到他們的信賴；
- 這制度須具實效，以能達致保障公眾健康這個首要的目的；
- 巡查工作的優次，應適當反映個別食店/食物工場對公眾健康可能構成的危害，並令人力資源得到最妥善的運用；
- 巡查工作所涵蓋的範圍，應符合國際間最佳的慣常做法；
- 這制度應有助於不斷改善食店/食物工場的衞生情況，和提高其食物安全的標準；
- 這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，培養注重衞生的風氣；及
- 市民大眾有知悉個別食店/食物工場衞生狀況的權利，政府有責任提供這方面的資料，以便消費者作出知情的選擇。

第四章

改革建議

4.1 為求更能有效保障市民的健康，我們建議循以下的四個方向，進行改革：

- 改變現有巡查制度的重點，以提高成效；
- 引入衞生經理及衞生督導員的規定，以加強食店/食物工場對食物安全的監督；
- 推行新的公開分級制度，就食店/食物工場的衞生水平，提供更確切的資料；及
- 改善違例記分制，以鼓勵食店/食物工場改善其衞生情況。

改變現有巡查制度的重點

4.2 目前，巡查工作的重點主要集中於食店/食物工場的衞生情況，每個巡查需時約 25 分鐘。在這個過程中，食物環境衞生署的衞生督察會檢查處所的食物室、廁所、通風系統、食物貯存室等的清潔情況。我們每年會根據食店/食物工場在過去 12 個月的衞生情況紀錄，把處所分為 A、B 和 C 三級，及按等級訂定不同的巡查次數。A、B 及 C 級食店/食物工場的巡查次數，分別為每八星期一次、每三至四星期一次和每星期／每兩星期一次。

4.3 現行巡查安排不足的地方，是沒有將各項重要風險因素充份納入巡查制度之內，而用於衞生教育的時間，亦十分有限。

4.4 我們建議日後的巡查工作要做得更為全面及徹底。除檢查處所的衞生情況外，還須檢視處所內食物安全水平，包括檢查食物的溫度，保護、

貯存和處理食物的方式，以及食物從業員的個人衛生等。每次巡查完畢後，並會因應巡查的發現，向持牌人提供衛生教育。巡查時間將因此增加至 45 至 60 分鐘。

4.5 為加强巡查制度的公平性和更具透明度，我們建議推行評分制度，使食店/食物工場經營者，可以從所得的分數，知道其處所的衛生水平。每個巡查項目可得的分數，會按其對衛生及食物安全的重要性，而預先設定為一、三、五及十分。由於不同類別的食店/食物工場的設施有別 – 以致所得的最高分數 – 亦會有所不同。惟不同類別的最高分數，均會超過 100 分。最後的總評分，是以所得的分數，除以該類食店/食物工場可得的最高分數，而以 100 分為滿分的方式表出。(例如，某類別的食店/食物工場可得的最高分數為 230 分，而被巡查處所的得分為 184 分，則其最後的總評分為 $\frac{184}{230} \times 100 = 80$ 分)負責巡查的衛生督察，會將評分記錄在巡查紀錄表上，並將巡查紀錄表的副本，留給食店/食物工場的經營者保存參考。由於這個評分制度對業界有直接的影響，我們會與業界就評分制的細節緊密磋商，以期得到他們的支持和合作。

4.6 在過往，我們是根據食店/食物工場的守規情況，加以分級及訂定巡查的優次。現建議把食店/食物工場分為高、中、低三個風險級別，將各項重要風險因素，納入分級制度。這些風險因素，包括：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；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。這種「以風險評估為本」的分級方法，建基於「食物安全重點控制」(簡稱 HACCP)[2]的概念，後者是用以預防食物事故及保障食物安全，亦廣為世界各地採用。我們建議，高、中或低風險食店/食物工場的巡查頻次，可

[2] 「食物安全重點控制」是一個以科學為基礎和有系統的計劃。其目的是找出影響食物安全的各種危害因素，並制定確保食物安全的措施。這個計劃已被證實能有效控制和避免各種對食物構成危害的因素。「食物安全重點控制」著重的是預防工作，而非對製成的食品進行測試和檢查。

依次定為每四星期一次、每八星期一次和每 12 星期一次。

引進衞生經理及衞生督導員的規定

4.7 在食物製造、加工及配製的各個過程中，有合資格的人士經常監督，是預防由食物傳播疾病的一項有效措施。1997 年發生多宗霍亂病個案之後，當局便作出新的規定，要求所有食店/食物工場均須有一名曾修讀短期基本衞生課程的人士負責監督工作。在 1999 年 11 月，當局推行自願參與的衞生經理計劃，鼓勵供應學校午餐飯盒的食物製造工場，委派一位管理級人員，修讀由認可學術機構或職業訓練中心舉辦的正式食物衞生訓練課程，在獲得有關機構頒發及格證書後，出任及執行衞生經理的職責。

4.8 我們檢討了衞生經理計劃推行以來的成效，發現效果良好，尤其是在下列幾方面：確保食物工場遵守持牌條件；找出會影響食物衞生的主要環節並及早採取補救措施；督導僱員遵守處理食物的安全守則；就改善食物安全與衞生的措施，向員工提供意見；為員工提供內部訓練；以及處理顧客就食物衞生事宜的投訴或查詢等等。

4.9 為了進一步加強食店/食物工場本身對食物安全的監督，我們建議在簽發新牌照或批準續牌的時候，加入下列的條件：

- 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，均須委任一名衞生經理；
- 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，均須委任一名衞生督導員，擔任衞生經理的副手；及
- 所有其他食店/食物工場，均須委任一名衞生督導員。

4.10 衛生督導員須屬食店/食物工場的管理級人員，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。至於需要同時委任衛生經理和衛生督導員的大型食店/食物工場及製造或售賣高風險食物的食店/食物工場，是指：超過 100 個座位的普通食店或工廠食堂、配製或售賣壽司及刺身的食店或食物製造廠(不論其大小或座位的數目)、製造燒烤肉類及／或配製燒味鹵味的食物製造廠、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、奶品廠及冰凍甜點製造廠(後者不包括那些使用分售機配製冰凍甜點的零售店舖)。至於所有其他食店/食物工場，則包括：少於 100 個座位的普通食店或工廠食堂、小食食店、售賣燒味鹵味店、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、新鮮糧食店、凍房及冰凍甜點製造廠(後者指那些使用分售機配製冰凍甜點的零售店舖)。衛生經理及衛生督導員的主要職責，載於附件 A。

推行新的公開分級制度

4.11 在 1999 年 11 月，兩個前臨時市政局為食店及向學校供應午餐飯盒的食物製造廠，推行公開分級制度(或稱「五星」評級制度)。評級是以 1999 年 6 月至 9 月期間的巡查結果，作為依據。每次的巡查，共檢查 12 個項目，每有違規項目即記下一分。在各次巡查中，平均記分少過兩分的食店/食物工場，可獲「五星」評級及「優等衛生」獎狀一張。獎狀有效期一年，至 2000 年 10 月 30 日止。根據該制度分級結果，約有 53%的食肆及 48%的食物工場，獲評為「五星」級。社會人士普遍認為「五星」評級的標準過於寬鬆。事實上，有 129 間食店/食物工場，後來被發現有違反發牌條件或涉及食物中毒事件，被取消「五星」資格。在 2000 年 11 月，食物環境衛生署宣布終止採用該「五星」評級制度。

4.12 在考慮應否推行另一分級制度時，我們知道業界與消費者對此未有共識。食物業對於現已取消的「五星」評級制度頗為不滿，認為評級只反映某段時間的情況，而未能真正反映該食店/食物工場的一般衛生水平。然而，不利的評級，卻可能令有關食店/食物工場的經營，受到嚴重影響。業內人士亦認為，只要食店/食物工場符合發牌條件及衛生規定，規管當局毋

須理會它們是否達到更高的衞生水平。另一方面，我們十分明白，消費者是有權知道個別食店/食物工場的衞生及食物安全水平，因為水平的優劣有可能影響他們的健康。總的來說，我們認為消費者的知情權，應獲得較高的重視。我們認為只要評級工作是在健全的基礎下，恰當地進行，則評級不會做成不公平情況，而經營者亦不必對這種審察，過於恐懼。

4.13 在考慮過消費者的知情權和業界所關注的問題後，我們建議推行一個新的公開分級制度。這個新制度將與食物環境衞生署進行的例行及特定巡查結果掛鈎。為免誤會，我們必須在此強調，我們絕無意圖或打算將食店/食物工場的室內布置和服務水平，納入新的公開分級制度之內，或去評定它們質素的優劣或是否物有所值。新的分級制度，只着眼於食店/食物工場內食物衞生及安全水平。至於哪間食店/食物工場較別的為佳，我們相信應由消費者按照價格、食物品質、服務態度、處所的氣氛及個人或組別的喜好，自行評級。

4.14 我們建議新的公開分級制度，可考慮採用以下的方案：

(a) <u>方案一</u>

公布食店/食物工場在一段固定期間(例如六個月)的平均得分。那些達到優等衞生水平(例如得到 90 分或以上)，或已推行有效的食物安全保證計劃的食店/食物工場(如已推行「食物安全重點控制」，或獲「國際標準化組織」認證的食店/食物工場），會獲頒「嘉許狀」，以資表揚。得分會紀錄在預先印製的表格發給有關的食店/食物工場，以便在該處所內的當眼處展示。此外，得分亦會載於食物環境衞生署的網頁內，方便市民查閱。

(b) <u>方案二</u>

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「嘉許狀」。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)。同樣，評分會紀錄在預先印製的表格發給有關食店/食物工場展示，並會載於食物環境衞生署的網頁內，方便市民查閱。

4.15 無論採用哪個方案，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，而已獲得的評級亦可能因此降低。若發現食店/食物工場的食物安全及衞生情況急劇惡化，例如其售賣違禁食物、被發現是傳染病的源頭或涉及集體食物中毒事件等，食物環境衞生署會作重新評估，於一個月內公布該食店/食物工場新的得分或評級。至於新獲發牌的食店/食物工場，我們會在六個月後，才給予第一次的評分或評級。在此之前，他們在有關的表格或網頁上，祇會被列為「新獲發牌」。

4.16 持牌人若為食店/食物工場進行大規模的裝修或改善工程，或對其評分或評級感到不滿，又或者業務已經轉讓，均可向食物環境衞生署申請重新評分或評級。

改善違例記分制

4.17 我們在上文第 3.1 段提到，一個良好的巡查制度須能平衡消費者與業界之間的利益，並得到他們的信賴。本章上述各項建議，主要以消費者利益為着眼點。至於業界的利益，我們也同樣重視，並沒有忽略。我們認為現行的違例記分制，不少地方可以作出改善，以一方面令規管更能切合業界運作的需要，同時又可以鼓勵食店/食物工場經營者，主動改善其處所的衞生情況。

4.18 現行違例記分制屬懲罰性制度，目的是阻嚇食店/食物工場，不再違反衞生及食物安全規例。這個制度規定，持牌人如觸犯違例事項及被定罪，會視乎違例事項的性質及嚴重程度，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，則就該違例事項被記的指定分數，會

分別增至兩倍及三倍。如持牌人在 12 個月內被記的分數累積至 15 分，其牌照會被暫時吊銷 7 天(第一次暫時吊銷牌照)。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(第二次暫時吊銷牌照)。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，牌照便會被收回及註銷。

4.19 業界批評違例記分制過分苛刻，認為違例記分制不考慮持牌人所犯違例事項的輕重，而施加不同懲罰，有欠公允。此外，違例記分制對生產大量食物及飲品的大型製造廠，所構成的威脅尤為嚴重。理由是祇要製造廠其中一項產品觸犯輕微的違例事項，可能導致整間製造廠停業，而令經營者蒙受重大的經濟損失。

4.20 鑑於業界對違例記分制所表達的關注，我們就違例記分制的功能，作了詳細的檢討。我們的結論，是有必要繼續執行具懲罰性的制度，以收阻嚇作用。但是，這個制度須予以改革，以顧及不同性質的食店/食物工場，及它們的獨特運作模式。

4.21 為鼓勵持牌人改善其持牌處所的衛生及安全情況，我們建議若持牌人同意在指定期間內完成我們提出的改善工程，他們便可選擇把被記的分數撤銷。這些改善工程，包括翻新不合標準的設施或將處所徹底清潔。

4.22 現時導致違例記分及暫時吊銷牌照最多的違例事項，是下列的三項：

- 沒有妥善貯存食物；
- 在露天地方配製食物、洗滌碗碟或貯存食用物品；及
- 未經批准，在持牌範圍以外的地方，擴展營業範圍。

為減少這些違例事項繼續發生，我們建議獲撤銷被記分數的持牌人，須在指定的「監察期」內，不能觸犯上述違例事項的任何一項。不然的話，原已撤銷的被記分數會再生效，並根據上文第 4.18 段所述，接受相應的懲罰。「監察期」的長短，會因應有關食店/食物工場被記分數而定。一般而言，持牌人被記 15 分，須受監察三個月。

4.23 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。以上安排，並不適用於附件 B 所列的嚴重違例事項。

4.24 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，對衛生及食物安全構成的危害，來釐定被記的分數；
- 廢除在再犯同一違例事項時，被記分數增至三倍的記分方式；及
- 鑑於法庭對違例行為已有判罰，可刪除一些對公眾健康影響不大的違例事項。

以上建議，在附件 C 有更詳盡的闡釋。

4.25 我們明白違例記分制對大型食物生產商可能構成威脅。針對這類食物工場，我們建議用另一套的規管機制：

- 大型食物製造工場，或製造高危食品的工場(不論地方大小)，可自行制定一個以 HACCP 為基礎的食物安全監控計劃。經批准後，再為日後監察之用；

- 巡查此類工場的工作會由醫生、科學主任及衞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，但不會被記下任何違例分數；及

- 若工場衞生情況惡劣，對公眾健康造成威脅，食物環境衞生署可根據「公眾衞生及市政條例」，飭令該工場即時停產，而無須依賴記分制度。

第五章

建議摘要及徵詢意見

建議摘要

5.1　我們的建議撮要如下：

改變現有巡查制度的重點

5.2　我們建議 —

- 日後的巡查除檢查處所的衞生情況外，須加入食物安全的檢查和衞生教育。每次巡查所需的時間，會由 25 分鐘增加至 45 至 60 分鐘(第 4.4 段)；

- 推行評分制度作為檢查的基礎，以加強巡查的公平性和透明度(第 4.5 段)；及

- 採取「以風險評估為本」的分級方法，把食店/食物工場分為高、中、低三個風險級別，每個級別的巡查頻次，依次定為每四星期一次、每八星期一次和每 12 星期一次(第 4.6 段)。

引進衞生經理及衞生督導員的規定

5.3　我們建議 —

- 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，均須委任一名衞生經理，及一名衞生督導員擔任衞生經理的副手(第 4.9 段)；及

- 所有其他食物店/食物工場，均須委任一名衞生督導員(第 4.9

段)。

推行新的公開分級制度

5.4　我們建議 —

- 推行新的公開分級制度，根據食物環境衛生署例行及特定巡查所得的結果，給予評分或評級(第 4.13 – 4.14 段)。

改善違例記分制

5.5　我們建議 —

- 倘若持牌人承諾在指定的期間內作出改善措施，以改進其處所的衛生情況，因違例而被記的分數可獲撤銷(第 4.21 段)；

- 實施「監察期」的安排，規定獲撤銷被記分數的持牌人，在「監察期」內，不能觸犯三項最經常導致暫時吊銷牌照的違例事項之任何一項(第 4.22 段)；

- 持牌食店/食物工場每年祇可獲得一次被撤銷記分的機會，以免這個安排被濫用(第 4.23 段)；

- 按所觸犯違例事項的嚴重程度來釐定持牌人被記分數，廢除把被記分數增至三倍的記分方式，以及把違例記分制中輕微的違例事項刪除(第 4.24 段)；及

- 將大型或生產高危食物的食物製造工場脫離違例記分制，以另一機制規管(第 4.25 段)。

徵詢意見

5.6　　歡迎你和所有業界人士，就本諮詢文件的內容(尤其是第四章所載建議)，提出意見。請把書面意見以郵寄、傳真或電郵方式送交以下地址 —

香港金鐘道 66 號
金鐘道政府合署 45 樓
食物環境衛生署
總部科
傳真號碼：2877 9507
電郵地址：consultation@fehd.gov.hk
查詢電話：2867 5912 或 2867 5632

5.7　　請把書面意見在 2001 年 4 月 30 日前送交本署。

第六章

未來路向

6.1 你的支持和意見，會有助我們確保新的巡查制度和建議推行的措施切實可行、具見成效，以及符合社會大眾的期望。

6.2 諮詢期在 2001 年 4 月底結束後，我們會將所接獲的意見加以分析。在諮詢期間，我們會與業界舉行工作會議，討論與他們直接有關的具體問題。我們會充分考慮各方面所表達的意見，再作最後決定，並預計可在 2001 年底前，開始逐步落實各項措施。

附件 A

衞生經理及衞生督導員的主要職責

生經理的職責

- 找出經營上構成健康風險的主要環節，並採取補救措施
- 確保食店/食物工場遵守與食物業有關的規例、持牌條件及守則
- 監察食物處理人員的健康情況，並在有需要時安排有關人員接受體格檢驗或暫停其職務
- 為食物處理人員提供內部訓練
- 監管衞生督導員的工作
- 處理顧客就食物衞生事宜的投訴或查詢
- 擔當食店/食物工場與食物環境衞生署之間的聯絡人

生督導員的職責

- 就正確的食物處理守則向員工提供意見，並確保他們遵守有關守則
- 每日巡查食店/食物工場內，個人衞生、環境衞生及食物衞生的情況，並將視察結果保存紀錄
- 擔當食店/食物工場與食物環境衞生署之間的聯絡人(註：只適用於無須委任衞生經理的食店/食物工場)
- 在衞生經理不在場時，代理其職務(註：只適用於須要委任衞生經理的食店/食物工場)

附件 B

並不適用於撤銷違例記分安排的違例事項

下列的違例事項，性質嚴重和屬蓄意觸犯，並嚴重危害公眾健康，故不適用於撤銷違例記分的安排。

《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)

1. 出售損害健康的攙雜食物(第 50 條)
2. 出售攙雜的奶類(第 51 條)
3. 出售攙雜水分或其他液體的肉類(第 51A 條)
4. 出售不宜供人食用的食物(第 54 條)
5. 出售或干擾所檢獲或被扣押的食物(第 59(3)條)

《食物業規例》

出售下列禁售的食物(第 29 條及附表 1)：

(a) 中式魚生；及
(b) 違反本規例第 28 條的規定而採集到的介貝類水產動物。

《冰凍甜點規例》

未有遵照指令停止供應危害公眾健康的冰凍甜點(第 38 條)

《奶業規例》

未有遵照指令停止供應危害公眾健康的奶類(第 37 條)

附件 C

現行違例記分制的修訂建議

A 類：非常嚴重的違例事項

罰則：記 15 分

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
《公眾衞生及市政條例》(第 132 章)				
(1) 出售經過攙雜以致對健康有害的食物(第 50 條)	15	15	會	這項違例事項對食物安全／衞生有嚴重影響
(2) 出售攙雜的奶類(第 51 條)	15	15	會	同上
(3) 出售攙雜水分或其他液體的肉類(第 51A 條)	15	15	會	同上
(4) 出售不宜供人食用的食物(第 54 條)	15	15	會	同上
(5) 出售或干擾所檢獲或被扣押的食物(第 59(3)條)	15	15	會	同上
《食物業規例》				
(1) 售賣以下禁售的食物(第 29 條及附表 1)				
(a) 中式魚生；	15	15	會	同上
(b) 違反本規例第 28 條的規定而採集到的介貝類水產動物；及	15	15	會	同上
(c) 並非在政府屠房或在署長所批准的屠房內屠宰的動物的鮮肉或冷藏肉。	0	0	不適用	在定罪後取消牌照
《冰凍甜點規例》				
(1)* 未有遵照指令停止供應危害公眾健康的冰凍甜點(第 38 條)	15	15	會	這項違例事項對食物安全／衞生有嚴重影響
《奶業規例》				
(1)* 未有遵照指令停止供應危害公眾健康的奶類(第 37 條)	15	15	會	這項違例事項對食物安全／衞生有嚴重影響

註：所有標上「*」號的項目並不適用於領有固定攤位小販牌照的熟食檔。

附件 C

B 類：嚴重違例事項
罰則：記 10 分

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
《食物業規例》				
(1) 僱用相當可能會傳播疾病的人(第 24 條)	10	10	會	這項違例事項對食物安全／衞生有嚴重影響
(2)* 未經准許而在領有牌照範圍以外的地方擴展食物業營業範圍(第 34C 條)	10	5	會	違例事項較輕微，可重新劃歸 C 類
《冰凍甜點規例》				
(1)* 僱用相當可能會傳播疾病的人(第 35 條)	10	10	會	這項違例事項對食物安全／衞生有嚴重影響
《奶業規例》				
(1)* 僱用相當可能會傳播疾病的人(第 35 條)	10	10	會	同上

註：所有標上「*」號的項目並不適用於領有固定攤位小販牌照的熟食檔。

C 類：其他違例事項

罰則：記 5 分

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
《公眾衞生及市政條例》(第 132 章)				
(1) 出售非購買人所要求的物質、性質或品質的食物(第 52 條)	5	5	會	—
(2) 食物的虛假標籤及宣傳品(第 61 條)	5	5	會	
(3) 不遵照獲授權公職人員所提出抽取樣本以供分析、細菌化驗或其他檢驗的要求辦理(第 62 條)	5	5	會	
(4) 《食物內染色料規例》第 3、4、5(1)或 5(3)條	5	5	會	
(5) 《食物攙雜(人造糖)規例》第 3(1)或 3(2)條	5	5	會	
(6) 《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》第 3(1)(a)、(b)或(c)條	5	5	會	
(7) 《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》第 5 條	5	5	會	
(8) 《食物內有害物質規例》第 3 或 3A 條	5	5	會	
(9) 《食物內礦物油規例》第 3 條	5	5	會	
(10) 《食物內防腐劑規例》第 3、4、5 或 6 條	5	5	會	
《食物業規例》				
(1) 沒有保持食物業處所清潔(第 5(1)條)	5	5	會	—
(2) 將家具／設備放置於妨礙進行清潔工作的地方(第 5(2)條)	5	**0**	不適用	輕微違例事項
(3) 明知而容受或准許食物業處所內有老鼠或昆蟲存在及任何食物室內有活的禽鳥或動物存在(第 5(3)條)	5	5	會	—
(4) 不依照警告將有害蟲鼠消除(第 5(5)條)	5	5	會	—
(5) 沒有保持設備及用具清潔(第 6 條)	5	5	會	—

附件 C

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
(6) 將食物分發，供人在住用處所內進行配製的工作(第 7 條)	5	**0**	不適用	非常罕見的違例事項
(7) 在食物業處所內貯存用於食物的非准許染色料(第 7A 條)	5	**0**	不適用	輕微違例事項
(8)* 將食物室用作居住地方，或將居住地方用作食物室(第 8 條)	5	**0**	不適用	輕微違例事項
(9) 沒有適當地設置供吐痰用的盛器，亦沒有展示禁止吐痰的告示(第 9 條)	5	**0**	不適用	輕微違例事項
(10) 沒有防止未加掩蓋的食物受到污染(第 10 條)	5	5	會	—
(11) 以低於水質標準的水飼養活魚或介貝類水產動物(第 10A(1)條)	5	5	會	—
(12) 明知而容受或准許食物業處所內有狗隻存在(第 10B(2)條)	5	5	會	—
(13) 沒有適當地貯存未加掩蓋的食物(第 11 條)	5	5	會	—
(14) 沒有適當地運送未加掩蓋的食物(第 12 條)	5	5	會	—
(15) 並非以獲批准的貨車運送經處理的家禽屠體或什臟(第 12A(1)條)	5	5	會	—
(16) 使用露天地方配製食物／貯存或清洗用具(第 13 條)	5	5	會	—
(17) 沒有將瓶裝飲品適當地存放於水凍式冰箱或浸沒式冷藏器內(第 14 條)	5	**0**	不適用	輕微違例事項
(18)* 沒有保持食物室清潔／維修妥善(第 15 條)	5	5	會	—
(19)* 沒有保持衛生設備清潔及維修妥善(第 15A 條)	5	5	會	—
(20)* 容許垃圾堆積於食物室內(第 16 條)	5	5	會	—
(21) 沒有以不透水物料製成配製食物所用的檯桌等表面(第 17 條)	5	5	會	—

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
(22) 沒有適當地消毒／貯存餐具(第 19 條)	5	5	會	—
(23) 沒有先將濕毛巾消毒，然後才端送顧客使用(第 20 條)	5	5	會	—
(24) 僱用未接受預防某些疾病的適當防疫注射的人(第 23A 條)	5	5	會	—
(25)* 出售沒有以適當標籤註明的馬肉(第 27 條)	5	**0**	不適用	輕微及非常罕見的違例事項
(26) 未經准許，售賣限制出售的食物(第 30 條)	5	5	會	—
(27) 在同一處所同時出售活的水禽及其他活的家禽(第 30A 條)	5	5	會	—
(28)* 在處所內無牌經營其他類別的業務(第 31(1)條)	5	5	會	—
(29)* (a) 在牌照關乎的處所進行未經准許的更改或增建工程，令該處所與根據第 32 條獲批准的圖則有偏差(第 34(a)條)；	5	5	會	—
(b) 未經准許而更改持牌條件所指明的事項(第 34(b)條)；	5	5	會	—
(c) 未經准許而更改加熱設備的任何部分，或改換加熱設備所用的燃料類型(第 34(c)條)；	5	5	會	—
(d) 對根據第 32 條就所批准的圖則所指明的事項，作出未經准許的更改或增添(第 34D(1)條)；	5	5	會	—
(e) 未經准許而在領有牌照的處所內增添用作第 32 條所開列的用途的空間，但該未經准許而增添的空間在原來已批准的圖則中卻並未有指明的(第 34D(2)(a)條)；及	5	5	會	—

附件 C

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
(f) 未經准許而在領有牌照的處所內增添就第 32 條所開列的同類事項，但該未經准許而增添的事項在原來已批准的圖則中卻並未有指明的(第 34D(2)(b)條)。	5	5	會	—
(30)* 未經准許而在領有牌照範圍以外的地方擴展食物業營業範圍(第 34C 條)。	10	**5**	會	由 B 類重新劃歸 C 類
《冰凍甜點規例》				
(1) 未經准許出售冰凍甜點(第 5 條)	5	5	會	—
(2) 出售不符合細菌標準的冰凍甜點(第 6 條)	5	5	會	—
(3) 出售來自未經批准的製造來源的冰凍甜點(第 7(1)條)	5	5	會	—
(4) 出售未經熱處理的冰凍甜點(第 8 條)	5	5	會	—
(5) 沒有採取預防待售冰凍甜點受污染的措施(第 9 條)	5	5	會	—
(6) 在溫度超過攝氏零下 2 度的地方存放供售賣的冰凍甜點(第 10 條)	5	5	會	—
(7) 將冰凍甜點與其他物品貯存在同一冰箱內(第 11 條)	5	5	會	—
(8) 沒有將用以貯存冰凍甜點的冰箱保持清潔(第 12 條)	5	5	會	—
(9) 沒有保持用具清潔(第 13 條)	5	5	會	—
(10) 沒有將雪糕筒及薄脆餅存放在防塵容器內(第 14 條)	5	5	會	—
(11)* 未經准許對處所進行更改工程(第 20 條)	5	5	會	—
(12)* 沒有遵守關於熱處理器具的規定(第 21 條)	5	5	會	—

附件 C

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
(13)*使用來自未經批准水源的水及非准許的配料作製造冰凍甜點之用(第 23 條)	5	5	會	—
(14)*沒有保持處所／設備清潔(第 24 條)	5	5	會	—
(15)*沒有適當地將器皿／用具消毒(第 25 條)	5	5	會	—
(16)*容許將冰凍甜點廠作居住用途(第 27 條)	5	**0**	不適用	非常罕見輕微違例事項
(17)*沒有防止冰凍甜點因接觸衣物而受污染(第 28 條)	5	5	會	—
(18)*沒有適當地設置供吐痰用的盛器，亦沒有展示禁止吐痰告示(第 29 條)	5	**0**	不適用	輕微違例事項
(19)*沒有防止冰凍甜點廠有蟲鼠存在(第 30 條)	5	5	會	—
(20)*使用露天地方製造或貯存冰凍甜點(第 31 條)	5	5	會	—
(21)*沒有潔淨水箱(第 32 條)	5	5	會	—
(22)*在冰凍甜點的製造及分銷中，沒有採取預防冰凍甜點受到污染的措施(第 33 條)	5	5	會	—
(23)*沒有在盛載軟雪糕的容器上標明製造的日期及時間(第 34 條)	5	5	會	—
(24)*僱用未接受預防某些疾病的適當防疫注射的人(第 36 條)	5	5	會	—
《奶業規例》				
(1) 未經准許出售奶類飲品(第 5 條)	5	5	會	—
(2) 出售來自未經批准的製造來源的奶類(第 5A 條)	5	5	會	—
(3) 出售不符合細菌標準的奶類(第 6 條)	5	5	會	—

附件 C

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
(4) 出售未經適當地加以熱處理的奶類(第 7 條)	5	5	會	—
(5) 出售加進濃化物質以外配料的奶油(第 8 條)	5	5	會	—
(6) 出售盛載於未經批准的容器類別內的奶類(第 9 條)	5	5	會	—
(7) 出售盛載於未經批准的容器內與奶類相似的飲品(第 11 條)	5	5	會	—
(8) 沒有採取預防待售奶類飲品受污染的措施(第 12 條)	5	5	會	—
(9) 在溫度超過攝氏 10 度的地方存放供售賣的奶類(第 13 條)	5	5	會	—
(10)*在運送期間，沒有採取預防奶類受污染的措施(第 13A 條)	5	5	會	—
(11)*未經授權對處所進行更改工程(第 17 條)	5	5	會	—
(12)*分銷已受污染或攙雜的奶類(第 18 條)	5	5	會	—
(13)*沒有遵守關於熱處理器具的規定(第 19 條)	5	5	會	—
(14)*未經授權對在香港以外地方生產的奶類進行熱處理(第 20 條)	5	5	會	—
(15)*將來自未經批准的來源的配料用以再造奶類(第 21 條)	5	5	會	—
(16)*對來自無牌牛奶場的奶類進行加工處理(第 21A)	5	5	會	—
(17)*沒有保持處所／設備清潔(第 22 條)	5	5	會	—
(18)*使用未經批准材料／設計的器皿／容器(第 23 條)	5	5	會	—
(19)*沒有適當地將器皿／用具消毒(第 24 條)	5	5	會	—
(20)*將奶類加工處理中所使用的用具作飲具(第 25 條)	5	5	會	—
(21)*將奶品廠作居住用途(第 27 條)	5	**0**	不適用	非常罕見的違例事項
(22)*沒有防止奶類因接觸衣物而受污染(第 28 條)	5	5	不適用	—

附件 C

違例事項	現時就該違例事項被記的分數	建議就該違例事項被記的新分數	有關分數仍否增至兩倍	備註
(23)*沒有適當地設置供吐痰用的盛器，亦沒有展示禁止吐痰告示(第 29 條)	5	**0**	不適用	輕微違例事項
(24)*沒有防止奶類工廠有蟲鼠存在(第 31 條)	5	5	會	—
(25)*使用露天地方進行奶類加工處理或貯存奶類(第 32 條)	5	5	會	—
(26)*沒有潔淨水箱(第 33 條)	5	5	會	—
(27)*在奶類的加工處理／分銷中，沒有採取預防奶類受到污染的措施(第 34 條)	5	5	會	—
(28)*僱用未接受預防某些疾病的適當防疫注射的人(第 36 條)	5	5	會	—
《小販規例》				
(1) 沒有保持固定攤位及其緊貼範圍清潔(第 39(2)條)	5	5	會	—
(2) 沒有保持設備安全及清潔(第 50 條)	5	5	會	—
(3) 沒有設置足夠數量的垃圾桶，亦沒有適當地使用垃圾桶(第 51 條)	5	5	會	—
(4) 沒有確保經營飲品或熟食的持牌人所提供的設備清潔(第 52 條)	5	5	會	—

註： 除出售／管有並非來自獲批准屠房或其他認可來源的肉類會導致牌照遭取消外，持牌人如違反《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)及其附屬法例中有關食物衛生和管制食物業處所及熟食檔的規定，將按照上表被記下分數。