

受限制食物售賣許可證
及綜合受限制食物售賣許可證
申請指南

食物環境衛生署
(二零二五年一月版)

受限制食物售賣許可證 及綜合受限制食物售賣許可證 申請指南

概論

根據《食物業規例》(第 132X 章)的規定，任何人士如有意在任何處所內出售非瓶裝飲品、冰凍甜點、牛奶、介貝類水產動物(大閘蟹)或其他限制出售的食物，必須在開業前申領有關擬經營業務的受限制食物售賣許可證(“許可證”)。如在同一店鋪內裝設軟雪糕製造機，則須另行申領冰凍甜點製造廠牌照。

一般來說，非瓶裝飲品是指那些調製供即時飲用，而無須盛於密封瓶、罐或其他容器的飲品，例如鮮果汁、以濃縮果汁或糖漿稀釋的飲品、豆漿等。由人手操作的調配分售機所售的飲品，亦屬此一類別。

不過，倘非瓶裝飲品是由自動售賣機出售的，則須申領使用此種機器的許可證(即“以售賣機售賣食物許可證”)。

倘出售以密封容器盛載並經當局批准的消毒牛奶或消毒奶類飲品，則無須申領牛奶許可證。

售賣其他限制出售的食物如涼茶、切開的水果、以售賣機售賣的食物、壽司、刺身、涼粉、魚類、介貝類水產動物，以及供不經烹煮而食用的蠔和肉類，則須申請相關的許可證。

申請手續

受限制食物售賣許可證

申請上述“許可證”，應採用標準申請表格[即 FEHB 95 受限制食物售賣許可證申請書]，連同有關處所的建議設計草圖，送交有關分區環境衛生辦事處的分區辦事處秘書(見附錄 I)。標準表格可向各分區環境衛生辦事處及各牌照辦事處索取。

已填妥的標準申請表格須載示下列資料：

- (a) 申領“許可證”的類別；
- (b) 申領“許可證”處所的詳細地址，包括街名、處所門牌號數、所在大廈的名稱及單位號數等，以免郵遞失誤；以及
- (c) 申請人的姓名、通訊地址、電話號碼和身份證號碼。倘以公司名義申領“許可證”，則須填報公司名稱和地址，以及執行董事及獲授權人的姓名和住址。

申請書必須由申請人簽署；倘屬以公司名義申領“許可證”的情況，則由為有關公司和代有關公司的獲授權人簽署。“許可證”可以個人或公司名義持有。

申請人在收到發證當局發出的發證條件通知書前，不應進行裝修工程；在取得“許可證”前，亦不得開業，否則會遭檢控。

處理發證申請和通知申請人有關發證條件

分區辦事處秘書收到“許可證”申請書後，會以書面方式認收和通知申請人負責發證事宜的衛生督察(環境衛生)擬在何時視察有關處所，以評核該處所是否適合獲發“許可證”。

待視察工作完成，而各有關政府部門亦認為申請符合規定後(視乎情況)，分區辦事處秘書會詳列各項發證及持證條件，並以書面通知申請人；申請人必須遵辦有關的條件，才可獲發“許可證”。

有關非瓶裝飲品、冰凍甜點、牛奶或其他常見的限制出售食物如涼茶、切開的水果、以售賣機售賣的食物、壽司、刺身、涼粉，以及供不經烹煮而食用的蠔和肉類的標準發證及持證條件，請參閱**附錄 II**。申請人為本身利益着想，宜參閱《食物業規例》(第 132X 章)。

申請人待接獲發證當局發出的發證條件通知書後，才可進行裝修工程。倘有關處所不適合獲發“許可證”，負責的分區辦事處秘書會通知申請人其申請不獲接納，並告知原因。

查詢發證及持證條件

申請人如對發證及持證條件或發證事宜有任何疑問，可致電或親自向負責該宗發證申請的衛生督察(環境衛生)查詢，有關的地址及電話號碼見**附錄 I**。

通知辦妥發證條件和簽發許可證

申請人辦妥各項發證條件後，應立即以書面通知有關分區辦事處秘書，以便安排衛生督察(環境衛生)進行查證視察。

經證實各項發證條件均已辦妥後，發證當局便會簽發“許可證”。有關的分區辦事處秘書會以書面告知申請人一切發證條件已經辦妥，並通知其繳費和領取許可證。申請人獲發“許可證”後，須時刻符合所有發證及持證條件。

簽發上述“許可證”的目的，是要確保有關處所維持良好的衛生標準，以及所供應的食品合乎衛生。申請人如有任何困難或疑問，請與有關分區辦事處秘書聯絡。另一方面，申請人切勿向職員支付金錢或饋贈禮物，因此舉乃屬違法，違例者會被檢控。

尚未辦妥發證條件

倘申請人在三個月內仍未完全辦妥發證條件，有關的分區辦事處秘書會以書面通知他各項尚未辦妥的發證條件，以便他及早補辦，同時提示他在辦妥這些條件後再通知有關分區辦事處，以便該組人員再進行查證視察。

倘分區辦事處並無收到辦妥發證條件的通知，負責發證事宜的衛生督察(環境衛生)便會每三個月視察有關處所一次，以查看申請的進展。

倘申請人在發證條件通知書或臚列欠妥之處的信函發出後三個月，仍未糾正該些欠妥之處或符合有關的發證條件，或衛生督察(環境衛生)未能進行視察以擬備進度報告，有關分區辦事處秘書便會以掛號郵遞的方式再次發信，提醒申請人本署已假定他無意開設所申請的業務。除非本署於 10 天內收到申請人的相反意見，否則其申請將視作放棄論。

綜合受限制食物售賣許可證

以往，倘要在同一處所售賣多於一種限制出售的食物，食物業經營者須就每項限制出售的食物提交個別申請。

食環署將由 2025 年 1 月 1 日開始接受“綜合受限制食物售賣許可證”(“綜合許可證”)的申請，讓食物業經營者只需申領一個“綜合許可證”，便可在同一處所售賣多種限制出售的食物(以售賣機出售的食物除外)，從而精簡申請程序和利便申請人。

對於涉及售賣單項限制出售食物的“許可證”，目前的安排和收費將維持不變。申請人可按其需要和實際情況，選擇為在同一處所售賣的個別限制出售的食物各申領一個“許可證”，或申領一個“綜合許可證”以涵蓋所有限制出售的食物(以售賣機出售的食物除外)。為使領有“綜合許可證”的處所合乎食物安全和環境衛生標準，限制出售的食物分為非即食食物和經 / 未經處理的即食食物，以便處理“綜合許可證”的申請：

非即食食物

- (a) 新鮮、冷凍（冰鮮）、冷藏或活淡水魚
- (b) 新鮮、冷凍（冰鮮）、冷藏或活海魚
- (c) 新鮮、冷凍（冰鮮）、冷藏或活介貝類水產動物(介貝類水產動物(大閘蟹除外))
- (d) 介貝類水產動物(大閘蟹)

經處理的即食食物

- (a) 冰凍甜點
 - 用杓售賣的冰凍甜點
 - 以調配分售機售賣原廠包裝的冰凍甜點 / 冰凍乳果
 -
- (b) 非瓶裝飲料
 - 在處所內加水稀釋配料 / 果汁沖製
 - 在處所內榨取的鮮果汁
 - 利用人手操作調配分售機售賣置於加壓容器內
 - 利用人手操作調配分售機售賣的咖啡 / 茶
- (c) 切開的水果
- (d) 涼粉
- (e) 涼茶

未經處理的即食食物

- (a) 奶品
- (b) 以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點
- (c) 預先包裝壽司
- (d) 預先包裝刺身
- (e) 預先包裝供不經烹煮而食用的蠔
- (f) 預先包裝供不經烹煮而食用的肉類

“綜合許可證”的申請程序將與現時申請“許可證”的安排相若。申請人須在申請

表格上註明擬在其處所售賣的限制出售食物的類別。個案經理進行實地視察後如感到滿意，會通知申請人有關的發證條件，包括售賣屬特定組別的限制出售食物(即非即食食物及 / 或經 / 未經處理的即食食物)的基本發證條件，以及某些限制出售的食物項目 / 分項的特定附加發證條件及特訂發證條件(如適用)。申請人在遵辦發證條件後，便會獲發“綜合許可證”。“綜合許可證”和“許可證”的有效期均為一年。

至於目前持有多個現有“許可證”以便在同一處所售賣多種限制出售食物的持證人，他們可按需要和實際情況申請一個“綜合許可證”，以取代其全部或部分現有“許可證”。然而，須特別注意的是，“綜合許可證”的持證條件訂明，不得在獲准售賣涼茶和其他限制出售的食物的處所內進食限制出售的食物。倘個案經理進行初步審查後，確認現有“許可證”對於在同一處所售賣有關限制出售的食物所訂定的現行發證及持證條件已涵蓋“綜合許可證”的所有限制出售的食物，便會發出“綜合許可證”的發證條件通知書，同時安排進行查證視察。本署在確認持證人已遵辦“綜合許可證”的發證條件後，會安排取消相關的現有“許可證”，並會待持證人繳付訂明的“綜合許可證”費用後簽發“綜合許可證”。在取消相關的“許可證”和發出“綜合許可證”後，現有“許可證”費用的任何剩餘部分將不獲退還。

每次為同一處所批准“綜合許可證”及其續期的費用為 810 元或 540 元，適用於以下情況：

- (a) 售賣任何兩種或以上限制出售食物(刺身、壽司和以售賣機出售的食物除外)的費用為 810 元；
- (b) 售賣刺身 / 壽司兩種或其中一種，再加另外一種或以上限制出售食物的費用為 810 元；以及
- (c) 售賣介貝類水產動物(大閘蟹)，再加另外一種或以上介貝類水產動物的費用為 540 元。

“綜合許可證”的標準發證及持證條件(包含在處所要約出售的限制出售食物)載列於**附錄 III**，以供參考。

請注意，食環署可按每宗個案的個別情況、實際業務情形及經營模式，施加特訂的發證及持證條件，要求申請人遵辦。

申請人應採用標準申請表格(即 FEHB 95)，向有關分區環境衛生辦事處提出申請。

分區環境衛生辦事處

港島區及離島區

<p><u>中西區環境衛生辦事處</u> 香港皇后大道中 345 號 上環市政大廈 10 樓 電話號碼：2545 0506 傳真號碼：2851 7653</p>	<p><u>東區環境衛生辦事處</u> 香港鰂魚涌街 38 號 鰂魚涌市政大廈 3 樓 電話號碼：3103 7041 傳真號碼：2565 8203</p>
<p><u>南區環境衛生辦事處</u> 香港香港仔大道 203 號 香港仔市政大廈 4 樓 電話號碼：2903 0411 傳真號碼：2873 1608</p>	<p><u>灣仔區環境衛生辦事處</u> 香港灣仔軒尼詩道 225 號 駱克道市政大廈 7 樓 電話號碼：2879 5760 傳真號碼：2519 6884</p>
<p><u>離島區環境衛生辦事處</u> 香港中環統一碼頭道 38 號 海港政府大樓 6 樓 電話號碼：2852 3215 傳真號碼：2545 2964</p>	

九龍區

<p><u>九龍城區環境衛生辦事處</u> 九龍馬頭圍道 165 號 土瓜灣政府合署 3 樓及 4 樓 電話號碼：2715 4608 傳真號碼：2761 0718</p>	<p><u>觀塘區環境衛生辦事處</u> 九龍觀塘瑞和街 9 號 瑞和街市政大廈 7 樓 電話號碼：3102 7373 傳真號碼：2343 6734</p>
<p><u>旺角區環境衛生辦事處</u> 九龍旺角花園街 123 號 A 花園街市政大廈 6 樓及 7 樓 電話號碼：2749 3627 傳真號碼：2391 5572</p>	<p><u>深水埗區環境衛生辦事處</u> 九龍深水埗元州街 59-63 號 元州街市政大廈 8 樓至 10 樓 電話號碼：2748 6943 傳真號碼：2748 6937</p>
<p><u>黃大仙區環境衛生辦事處</u> 九龍黃大仙彩虹道 121 號 大成街街市大樓 3 樓 電話號碼：2997 9005 傳真號碼：2351 5710</p>	<p><u>油尖區環境衛生辦事處</u> 九龍油麻地寶靈街 17 號 官涌市政大廈 3 樓及 4 樓 電話號碼：2302 1301 傳真號碼：2735 5955</p>

新 界 區

<p><u>沙田區環境衛生辦事處</u> 新界沙田鄉事會路138 號 新城市中央廣場第1 座 12 樓 1201-1207 室 及 1220-1221 室 電話號碼：2634 0136 傳真號碼：2634 0442</p>	<p><u>大埔區環境衛生辦事處</u> 新界大埔鄉事會街8 號 大埔綜合大樓 3 樓 電話號碼：3183 9119 傳真號碼：2650 1171</p>
<p><u>北區環境衛生辦事處</u> 新界上水智昌路 13 號 石湖墟市政大廈 4 樓 電話號碼：2679 2815 傳真號碼：2679 5695</p>	<p><u>西貢區環境衛生辦事處</u> 新界將軍澳培成路 38 號 西貢將軍澳政府綜合大樓8 樓 電話號碼：3740 5100 傳真號碼：2792 9937</p>
<p><u>葵青區環境衛生辦事處</u> 新界葵涌興芳路166-174 號 葵興政府合署 9 樓 電話號碼：2619 9482 傳真號碼：2480 4023</p>	<p><u>荃灣區環境衛生辦事處</u> 新界荃灣楊屋道 45 號 楊屋道市政大廈 3 樓 電話號碼：2212 9735 傳真號碼：2414 8809</p>
<p><u>屯門區環境衛生辦事處</u> 新界屯門屯喜路 1 號 屯門政府合署 1 樓及 3 樓 電話號碼：2451 3113 傳真號碼：2452 6559</p>	<p><u>元朗區環境衛生辦事處</u> 新界元朗橋樂坊 2 號 元朗政府合署 2 樓至 5 樓 電話號碼：2920 7605 傳真號碼：2477 5099</p>

非瓶裝飲料許可證

(人手操作調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲料)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示調配分售機和洗滌盆擬議安放的位置。
2. 天花板及內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
3. 供水
調配分售機用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
4. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗所有用具及機內可能接觸到飲料的所有部分，並加以消毒。
5. 飲料調配分售機
須設置人手操作飲料調配分售機，並須安放在恰當位置。

(附註：如能符合下列條件，則安放分售機的位置可稱恰當：

- (a) 該機安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 該機安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使飲料受到污染的危險；
- (c) 該機安放所在地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 該機附近及底下地方易於清洗；
- (e) 該機操作時不會引致處所內其餘地方擁塞不便；
- (f) 設有適當措施，確保該機不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響；以及
- (g) 如該機安放在戶外，則設有適當保護，免受污染及天氣所影響，但專為安裝於戶外而設計的分售機除外。)

6. 洗滌設施
必須在處所內設置不少於一個以光面陶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)。洗滌盆必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。

非瓶裝飲料許可證

(人手操作調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲料)

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該調配分售機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將調配分售機移離經批准的位置，並須時刻確保調配分售機性能良好。
3. 每天須將調配分售機內可能接觸到飲料的各部分清洗及消毒，除非該部分長期處於攝氏 10 度以下，則食物環境衛生署署長可決定每隔多久清洗一次。
4. 須使用合適的用後即棄杯子盛載直接從調配分售機出售的飲料。
5. 只准使用來自持牌食物製造廠或其他合法來源的配料調製飲料。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
6. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
7. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
8. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
9. 持證人須因應調配分售機內所存放飲料的保存或貯存期限，定期更換調配分售機內的飲料存貨。
10. 洗滌盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

11. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。
12. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
(適用於裝有冰塊/飲料調配系統的人手操作調配分售機。)
13. 所有飲管(或吸筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

非瓶裝飲料許可證

(售賣在處所內加水稀釋配料/果汁沖製而成的非瓶裝飲料)

標準發證條件

1. 草圖

須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。

2. 天花板及內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。

3. 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。

4. 洗滌設施

必須在處所內設置不少於一個以光面陶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)。洗滌盆必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。

5. 消毒設施

須備有適當設施，把所有用以配製和飲用非瓶裝飲料的用具消毒。須在處所內設置不少於一個容量不少於 23 升的消毒器，把所有用以配製或飲用非瓶裝飲料的碗碟、玻璃器皿或其他用具消毒，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

6. 貯存用具

必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具及碗碟。

7. 雪櫃

須設置性能良好的雪櫃，以存放非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料/果汁。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4度之間。

8. 溫度計

雪櫃內須設置溫度計，顯示存放非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料/果汁的溫度。

非瓶裝飲料許可證

(售賣在處所內加水稀釋配料/果汁沖製而成的非瓶裝飲料)

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使配製、存放和售賣非瓶裝飲料的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 在沖製非瓶裝飲料時，只准使用已煮沸的食水及/或蒸餾水稀釋配料/果汁。
3. 所有非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料/果汁須貯存在附有緊合封蓋或瓶塞的合適容器內，並須與其他貨品分開存放在雪櫃內。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
4. 所有飲管(或吸筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。
5. 用作調製飲品的所有拌料須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
6. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
7. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
8. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
9. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
10. 洗滌盆必須設有盛載於梘液供應器的充足梘液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

11. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

非瓶裝飲料許可證
(售賣在處所內榨取的鮮果汁)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。
2. 天花板及內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
3. 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。
4. 洗滌設施
必須在處所內設置不少於一個以光面陶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)。洗滌盆必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。
5. 消毒設施
須備有適當設施，把所有用具、刀叉和榨汁機可能接觸到果汁的部分消毒。須在(說明位置)設置不少於一容量不少於 23 升的消毒器，把所有用以配製或飲用非瓶裝飲料的碗碟、玻璃器皿或其他用具消毒，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。
6. 貯存用具
必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具、碗碟和刀叉。
7. 雪櫃
須設置性能良好的雪櫃，以存放鮮果汁。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
8. 溫度計
雪櫃內須設置溫度計，顯示存放鮮果汁的溫度。
9. 榨汁機
須設置不受人手污染的電動榨汁機，以榨取果汁。

非瓶裝飲料許可證
(售賣在處所內榨取的鮮果汁)

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使配製、存放和售賣鮮果汁的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 所有鮮果汁須不受人手污染，並以電動榨汁機榨取。
3. 所有榨好的鮮果汁如非即時售予顧客，須貯存在附有緊合封蓋或瓶塞的合適容器內，並須與其他貨品分開存放在雪櫃內。
4. 所有鮮果汁須存放在雪櫃內，溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
5. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
6. 每天營業前，須清洗榨汁機內可能接觸到飲料的所有部分至少一次，並加以消毒。
7. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
8. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
9. 洗滌盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

10. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。
11. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
12. 所有飲管(或啜筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

非瓶裝飲料許可證
人手操作調配分售機售賣非瓶裝飲料(咖啡/茶)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示調配分售機和洗滌盆擬議安放位置。
2. 天花板及內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
3. 供水
調配分售機用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
4. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗所有用具及機內可能接觸到飲料的所有部分，並加以消毒。
5. 飲料調配分售機
須設置人手操作飲料調配分售機，並須安放在恰當位置。

(附註：如能符合下列條件，則安放分售機的位置可稱恰當：

- (a) 該機安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
 - (b) 該機安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使飲料受到污染的危險；
 - (c) 該機安放所在地面平滑適度，易於清潔；
 - (d) 該機附近及底下地方易於清洗；
 - (e) 該機操作時不會引致處所內其餘地方擁塞不便；
 - (f) 設有適當措施，確保該機不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響；以及
 - (g) 如該機安放在戶外，則設有適當保護，免受污染及天氣所影響，但專為安裝於戶外而設計的分售機除外。)
6. 洗滌設施
必須在飲品調配分售機附近設置不少於一個以光面陶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)。每個洗滌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。

7. 消毒器

須備有適當設施，把所有用以配製和飲用飲料的用具及機器內可能接觸到飲料的所有部分消毒。須在處所內設置 不少於一個個容量不少於 23 升的消毒器作消毒用途且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

非瓶裝飲料許可證

人手操作調配分售機售賣非瓶裝飲料(咖啡/茶)

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該調配分售機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將調配分售機移離經批准的位置，並須時刻確保調配分售機性能良好。
3. 每天須將調配分售機內可能接觸到飲料的各部分清洗及消毒。
4. 須使用合適的用後即棄杯子盛載直接從調配分售機出售的飲料。
5. 只准使用來自持牌食物製造廠或其他合法來源的咖啡豆/已磨碎咖啡豆/咖啡粉/配料調製飲料。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
6. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在 6 個月內抽驗細菌的結果連續 3 次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在 12 個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在 25 毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
7. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
8. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
9. 持證人須因應調配分售機內所存放飲料的保存或貯存期限，定期更換調配分售機內的飲料存貨。
10. 洗滌盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

11. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。
12. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
13. 所有飲管(或啜筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

冰凍甜點許可證
(售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點)

標準發證條件

1. 天花板及內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水料，則必須髹掃灰水或漆油。
2. 雪櫃
須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點。
3. 溫度計
雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點的溫度。

冰凍甜點許可證
(售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點)

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使根據許可證存放和售賣的商品的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 只准售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點。
3. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可的來源供應的冰凍甜點。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
4. 所有冰凍甜點須貯存於雪櫃內，溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。
5. 必須設置充足數目可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的杯/包裹物。
6. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

冰凍甜點許可證
(用杓售賣的冰凍甜點)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。
2. 天花板及內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
3. 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。
4. 洗滌設施
必須在處所內設置至少 1 個以光面陶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)。每個洗滌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。
5. 消毒設施
須備有適當設施，把所有用以配製和食用冰凍甜點的用具消毒，及以便把冰凍甜點杓浸在沸水內消毒。須在處所內設置不少於一個容量不少於 23 升的消毒器作消毒用途，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。
6. 消毒箱
須設置附圖所示或經食物環境衛生署署長認可的冰凍甜點杓消毒箱。
7. 雪櫃
須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點。
8. 溫度計
雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點的溫度。
9. 貯存用具
必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具和餐具。

冰凍甜點許可證
(用杓售賣的冰凍甜點)

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使根據許可證存放和售賣的貨品的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可的來源供應的散裝冰凍甜點。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
3. 所有營業用的冰凍甜點蛋筒、威化餅、用後即棄杯子 / 容器及飲管(或啜筒)須存放在防塵容器內。
4. 所有冰凍甜點須貯存於雪櫃內，溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。
5. 所有用作舀冰凍甜點以供出售的杓子須：
 - (a) 在開始營業前，浸在沸水內不少於一分鐘；以及
 - (b) 在營業期間擺放或貯存在有蓋的特別消毒器具內，並浸在漂白粉溶液或其他適當的化學消毒溶液內。
6. 冰凍甜點須以蛋筒，或用後即棄或不用退回的容器盛載出售，供顧客帶離處所後食用。
7. 洗滌盆必須設有盛載於梘液供應器的充足梘液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
8. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
9. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

冰凍甜點許可證
(以調配分售機售賣原廠包裝的冰凍甜點 / 冰凍乳果)

標準發證條件

1. 須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。
2. 所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
3. 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。
4. 必須在處所內設置至少 1 個以光面陶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)。每個洗滌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。
5. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點 / 冰凍乳果。
6. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點 / 冰凍乳果的溫度。
7. 售賣冰凍甜點或冰凍乳果的調配分售機須性能良好。
8. 須備有適當設施，以便把售賣冰凍甜點及 / 或冰凍乳果的調配分售機消毒。須在處所內設置不少於一個容量不少於 23 升的消毒器作消毒用途。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

特訂發證條件

1. -- 20. (不適用)

冰凍甜點許可證
(以調配分售機售賣原廠包裝的冰凍甜點 / 冰凍乳果)

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使根據許可證存放和售賣的貨品的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可來源供應的原廠包裝冰凍甜點 / 冰凍乳果。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
3. 冰凍甜點 / 冰凍乳果須以蛋筒，或用後即棄或不用退回的容器盛載出售，供顧客帶離處所後食用。
4. 所有營業用的冰凍甜點蛋筒或、威化餅或用後即棄杯子 / 容器須存放在防塵容器內。
5. 調配分售機須每天以獲食物環境衛生署署長批准的殺菌劑清潔一次。
6. 盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹布紙或抹布機或乾手機。如使用抹布機，則該抹布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹布，而抹布機所供應的抹布或卷狀抹布必須乾爽、清潔、經消毒、完好無損、無漬及品質良好。

如設置電動乾手機，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

7. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
8. 所有冰凍甜點 / 冰凍乳果須貯存於雪櫃內，並保持在合適的溫度內。
9. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名的經理，須親自在持證處所內主理業務。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及 / 或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。

- b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
- c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
- d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

2. -- 20. (不適用)

奶品許可證

標準發證條件

1. 天花板及內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
2. 雪櫃
須設置容量合適及性能良好的雪櫃，以存放奶類。溫度須保持在攝氏10度或以下，最好是攝氏零度至4度之間。
3. 溫度計
雪櫃內須設置溫度計，顯示存放奶類的溫度。

奶品許可證

標準持證條件

1. 處所(即持證經營範圍所在地方)的餘下部分內的活動及情況，須不致使存放和售賣奶類或奶類飲品的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 奶類或奶類飲品須盛在原裝的奶瓶/紙包內出售，瓶蓋/封口不得有破損。
3. 出售的奶類或奶類飲品須來自持牌奶品廠或食物環境衛生署署長批准的來源。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
4. 如將奶類或奶類飲品與其他貨品一同存放在雪櫃內，須將奶類分開存放在其中的一格。
5. 奶類或奶類飲品須存放雪櫃內，溫度保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至4 度之間。
6. 所有空奶瓶須用奶品廠供應的托盤妥為存放。
7. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
8. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未

經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。

- c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
- d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

涼茶許可證

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。
2. 天花及內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
3. 天花／閣仔／樓梯的底部
木建的樓頂或閣樓或樓梯的底部必須鋪密，以盡量防止樓上塵埃墮下。
4. 食水供應
除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在樓宇內裝設自來水喉。
5. 碗碟洗滌室
須在店鋪設置不少於一個以光面陶、不銹金屬或其他認可材料製造的洗滌盆，長度至少 450 毫米(由盆頂的內緣起量度)。每個洗滌盆須與公共自來水管或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。
6. 消毒設備
須備有適當設施，把所有用以配製和飲用涼茶的用具消毒。須在店鋪設置不少於一個容量最少 23 公升的消毒器作消毒用途，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以裝載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲署長核准。
7. 存放飲食用具
須設置足夠的碗碟櫃，以存放營業時所使用的用具、碗碟及刀叉。
8. 配方
處所內售賣的每種涼茶的配方及配方內各種材料的分量須獲衛生署署長核准。為此，須向食物環境衛生署署長提交擬於處所內售賣的每種涼茶的配方，以及配方內各種材料的分量，以便食物環境衛生署署長把該等資料送交衛生署署長審批。(請使用夾附的表格提供本署所需資料。)

特訂發證條件

1. 所有在處所出售的涼茶須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。為此，申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
2. 處所內只准使用電力*及煤氣石油氣作為燃料。

*刪去不適用者

涼茶許可證

標準持證條件

1. 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，店舖不得作其他用途或經營別類業務。
2. 凡根據所簽發的許可證配製、貯存及售賣涼茶，其衛生情況必須不致因店舖(即持證經營範圍所在地方)其餘範圍所進行的活動和情況而受影響，許可證方屬有效。
3. 只可售賣許可證批准的涼茶。
4. 煎製涼茶和煮沸用以消毒的水時，必須使用電力，但在合乎規格的廚房進行，則屬例外。
5. 必須採取適當的預防措施，以確保加入飲品內的冰塊不受污染。
6. 洗滌盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
7. 處所內只准使用電力*及煤氣/石油氣作為燃料。
8. 必須採取適當措施，讓廚房內火水/柴油爐具可能排放的煙或油煙排出戶外，不得造成滋擾。
9. 必須設置足夠的密蓋垃圾桶，以裝載所有等待清理的垃圾、其他廢物及用後即棄食物容器。
10. 私人物品，例如衣服、鞋襪、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或留在食物室內。
11. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提出並獲接納的經理，須親自在持證店舖內主理業務。
12. 擬在處所內售賣的每種涼茶，必須依照經衛生署署長核准的配方、成分及分量配製。

*刪去不適用者

特訂持證條件

1. 處所內只准售賣來自持牌食物製造廠或其他合法來源的涼茶。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

2. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

切開的水果售賣許可證

標準發證條件

1. 草圖

須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。

2. 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。

3. 洗滌設施

須在處理切開水果的地方設置不少於一個以光面陶、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。

4. 消毒設施

須備有適當設施，把所有用以配製和食用切開的水果的用具及機器內可能接觸到食物的所有部分消毒。須在處所內設置不少於一個容量不少於 23 升的消毒器作消毒用途，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

5. 消毒器

須設置附圖所示的水果刀消毒器。

6. 雪櫃

須設置雪櫃或以雪櫃中一個獨立分格，存放及陳列所有切開的水果。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。

7. 溫度計

雪櫃內須設溫度計，顯示雪櫃的溫度。

8. 天花板和內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪砌瓷磚或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。

9. 貯存用具

必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具。

10. 水果削切 / 去皮機

水果削切 / 去皮機須妥為遮蔽，以免受到污染。

(適用於設置水果削切 / 去皮機的處所)

特訂發證條件

1. -- 10. (不適用)

切開的水果售賣許可證

標準持證條件

1. 處所餘下部分內的活動及情況，須不致使配製、貯存及售賣切開水果的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 所有水果在切開前須以食水洗淨。
3. 用以存放或陳列切開水果的雪櫃或雪櫃分格，不得存放其他貨品。
4. 切開的水果(包括經預先包裝的切開水果)，如非即時售予顧客，須時刻存放在雪櫃或冷凍陳列櫃內。溫度須保持在攝氏 10 度以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
5. 消毒器須至少每天清洗一次，殺菌劑亦須至少每天更換一次。
6. 每次使用水果刀前後，如需清潔及/或抹乾，只准使用乾淨的用後即棄紙巾。
7. 所有水果刀在不使用時，須浸入消毒器的消毒溶液內。
8. 如使用包裹物 / 袋包裹切開的水果，只准使用清潔的透明包裹物 / 袋。
9. 放在無遮蓋的陳列式雪櫃內的切開水果，須以清潔的包裹物或容器包裹，以免受到污染的危險。
10. 洗滌盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
11. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。
12. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。
13. 所有在處所出售的經預先包裝的切開水果必須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。
每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
(適用於售賣經預先包裝的切開水果)
14. 水果削切 / 去皮機須使用獲食物環境衛生署署長批准的殺菌劑清潔和消毒，每天至少一次。
(適用於已設置水果削切 / 去皮機的處所)

15. 須妥為看守處所內擺放了水果削切 / 去皮機的範圍，慎防顧客闖進。
(適用於已設置水果削切 / 去皮機的處所)
16. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將水果削切 / 去皮機移離經批准的位置。
(適用於已設置水果削切 / 去皮機的處所)
17. (不適用)

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
2. -- 10. (不適用)

以售賣機售賣食物許可證
[熱飲／非瓶裝飲品(飲用水及鮮榨橙汁除外)]

1. 草圖
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
機器用的水須直接取自政府總水管、來自持牌食物製造廠或其他合法來源供應的製造商的原裝飲用水或其他認可的水源。
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部機器附近設置自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的杯子/包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的噴嘴如非屬埋頭孔或密封式設計，則須有適當保護裝置，以免受到污染。
 - (iv) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (v) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。

8. 售賣機須設有自動停售裝置，在售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
9. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
10. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。

特訂發證條件

1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
[熱飲／非瓶裝飲品(飲用水及鮮榨橙汁除外)]

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至自動售賣機的水，必須取自政府總水管、來自持牌食物製造廠或其他合法來源供應的製造商的原裝飲用水或其他認可的水源。
3. 出售的食物須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。
4. 須採取適當的預防措施，確保加入飲品內的冰塊不受污染。
(附註：這項持證條件適用於裝有按鈕以便把碎冰加入飲品內的售賣機。)
5. 售賣機出售的食物須以適當溫度保存，以防腐壞。
6. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在6個月內抽驗細菌的結果連續3次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在12個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在25毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
(附註：這項持證條件只適用於非瓶裝飲品售賣機。)
7. 有關機器只准用作售賣許可證所指明的食物。
8. 有關機器須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 機器本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關機器移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
12. 須使用合適的用後即棄杯子／容器盛載出售的食物。

13. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，須放入封閉容器內棄置。
15. 售賣機須設有自動停售裝置，在售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
16. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
17. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
18. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
19. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
20. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。
21. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
22. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
23. 須採取適當的預防措施(特別是在補充食物，以及清潔或消毒售賣機期間)，盡可能防止蟲鼠、沙塵等進入售賣機。
24. 未經食物環境衛生署署長事先批准，不得更改供水來源。
25. 如衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱證明供水來自經批准來源的文件時，便須出示有關文件以供查閱。
(適用於用水並非取自政府總水管)

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(預先包裝冷凍食物)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部機器附近設置自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的容器／包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (iv) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (v) 如售賣機出售的食物需受溫度控制，售賣機應裝有自動調溫控制裝置，以確保售賣機內的溫度保持在適當水平。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。
8. 售賣機須配備一個或以上的溫度計，向顧客顯示食物冷藏下貯存溫度，裝置的可接受測溫容差限度為加／減攝氏1.11度。

9. 售賣機須配備一個自動記錄度數的固定裝置，能準確地記錄：(i) 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及(ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。
10. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度高於攝氏4度／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
11. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
12. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。
13. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
14. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。為此，申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
15. 售賣機須設有不同的食物格，以分開貯存即食和非即食食物。機內的食物格如有上下層之分，應以上格存放即食食物，下格存放非即食食物。
(適用於同時出售即食和非即食食物的售賣機)

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(預先包裝冷凍食物)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。倘轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並須向食物環境衛生署署長提交一份由新供應商發出的書面證明文件，以供存檔。
4. 只准售賣由持牌食物製造廠／合法來源供應的預先包裝食物，該等食物須有適當的包裝，以防污染或滲漏。所有食物在處理、運送和分發過程中須時刻保持衛生，在付運期間溫度須維持不高於攝氏4度。
5. 售賣機出售的預先包裝食物，包括隨附的獨立包裝醬料及／或調味料(如有)，須依照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)所訂明的方式加上標記及標籤。食物須以原有的包裝出售，包裝須完整無缺，並且未經污染或干擾。
6. 售賣機出售的食物須在攝氏4度或以下的溫度貯存，以防腐壞。
7. 有關機器只准用作售賣許可證所指明的食物。
8. 有關機器須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 機器本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關機器移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
12. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
13. 必須備存記錄，顯示從供應商取得的食物數量，有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。

14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，須放入封閉容器內棄置。
15. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度高於攝氏4度／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
16. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
17. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
18. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
19. 持證人須備存記錄，準確記錄：(i) 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及 (ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或按要求將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
20. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
21. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
22. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
23. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
24. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。
25. 即食和非即食食物須分開貯存。如售賣機的食物格有上下層之分，應以上格存放即食食物，下格存放非即食食物。
(適用於同時出售即食和非即食食物的售賣機)

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(由內置棉花糖機製作的棉花糖)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示售賣機獲准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
售賣機用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。

(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗售賣機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部售賣機附近設置有自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的容器／包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在售賣機表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置棉花糖自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置，而棉花糖自動售賣機的種類，必須獲食物環境衛生署署長認可。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的噴嘴如非屬埋頭孔或密封式設計，則須有適當保護裝置，以免受到污染。
 - (iv) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (v) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。

8. 售賣機的食物出口須設有適當裝置，以防止蟲鼠、沙塵等在拿取食物時進入售賣機。
(適用於戶外的售賣機)
9. 須作出適當安排，以免售賣機的運作受天氣影響，或食物受外圍環境污染。
(適用於戶外的售賣機)
10. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
11. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。
12. 售賣機須設有自動停售裝置，在機器出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
13. 須設置一個容量足夠並配有緊密封蓋的廢水箱。當廢水箱滿載時，持證人須立即清理。
14. 須作出妥善安排，把所有廢水排放到政府污水渠。

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(由內置棉花糖機製作的棉花糖)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所內餘下部分的活動及情況，須不致使操作該售賣機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 用以製作棉花糖的食物配料，須由持牌食物製造廠或其他合法來源供應，並須合乎衛生及不受污染。
4. 須採取適當的預防措施，確保食物配料注入售賣機內盛載器作備用時保持衛生及不受污染。
5. 須採取適當的預防措施，確保供進食棉糖用的棒棍保持衛生及不受污染。
6. 售賣機出售的食物須在適當的溫度下貯存，以防腐壞。
7. 有關售賣機只准用作售賣許可證所指明的食物，即棉花糖。
8. 有關售賣機須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 售賣機本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關售賣機移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
12. 須使用合適的用後即棄容器／包裹物或其他用後即棄的物品盛載出售的棉花糖。
13. 售賣機內的廢水箱須定期清倒，至少每天一次，但如廢水箱已滿載，則須立即清理。
14. 持證人須因應售賣機內所存放食物配料的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物配料存貨，並確保食物配料在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限或已廢棄的食物配料，須放入封閉容器內棄置，不得用作製造棉花糖。
15. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
16. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。

17. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
18. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。
19. 售賣機須設有自動停售裝置，在機器出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
20. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
21. 須遵守經食物環境衛生署批准該棉花糖機的批核條件。
22. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
23. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內存放的所有食物不受塵埃及害蟲沾污。
24. 須採取適當的預防措施(特別是在補充食物、清潔或消毒售賣機期間)，盡可能防止蟲鼠、沙塵等進入售賣機。
25. 須採取適當措施以防止清水箱及廢水箱交叉污染。

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(預先包裝冷藏食物)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部機器附近設置自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的容器／包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (iv) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (v) 如售賣機出售的食物需受溫度控制，售賣機應裝有自動調溫控制裝置，以確保售賣機內的溫度保持在適當水平。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。
8. 售賣機須配備一個或以上的溫度計，向顧客顯示食物冷藏下貯存溫度，裝置的可接受測溫容差限度為加／減攝氏1.11度。

9. 售賣機須配備一個自動記錄度數的固定裝置，能準確地記錄：(i) 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及(ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。
10. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度高於攝氏零下18度／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
11. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
12. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。
13. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
14. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。為此，申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
15. 售賣機須設有不同的食物格，以分開貯存即食和非即食食物。機內的食物格如有上下層之分，應以上格存放即食食物，下格存放非即食食物。
(適用於同時出售即食和非即食食物的售賣機)

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(預先包裝冷藏食物)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。倘轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並須向食物環境衛生署署長提交一份由新供應商發出的書面證明文件，以供存檔。
4. 只准售賣由持牌食物製造廠／合法來源供應的預先包裝食物，該等食物須有適當的包裝，以防污染或滲漏。所有食物在處理、運送和分發過程中須時刻保持衛生，在付運期間溫度須維持不高於攝氏零下18度。
5. 售賣機出售的預先包裝食物，包括隨附的獨立包裝醬料及／或調味料(如有)，須依照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)所訂明的方式加上標記及標籤。食物須以原有的包裝出售，包裝須完整無缺，並且未經污染或干擾。
6. 售賣機出售的食物須在攝氏零下18度或以下的溫度貯存，以防腐壞。
7. 有關機器只准用作售賣許可證所指明的食物。
8. 有關機器須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 機器本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關機器移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文須保留至少90天。
12. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
13. 必須備存記錄，顯示從供應商取得的食物數量，有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。

14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，須放入封閉容器內棄置。
15. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度高於攝氏零下18度／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
16. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
17. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
18. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
19. 持證人須備存記錄，準確記錄：(i) 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及 (ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或按要求將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
20. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
21. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
22. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
23. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
24. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。
25. 即食和非即食食物須分開貯存。如售賣機的食物格有上下層之分，應以上格存放即食食物，下格存放非即食食物。

(適用於同時出售即食和非即食食物的售機)

特訂持證條件

1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(須冷存的預先包裝蛋類)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部機器附近設置自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的容器／包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (iv) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (v) 如售賣機出售的食物需受溫度控制，售賣機應裝有自動調溫控制裝置，以確保售賣機內的溫度保持在適當水平。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。

8. 售賣機須配備一個或以上的溫度計，向顧客顯示食物冷藏下貯存溫度，裝置的可接受測溫容差限度為加／減攝氏1.11度。
9. 售賣機須配備一個自動記錄度數的固定裝置，能準確地記錄：(i) 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及(ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。
10. 售賣機須設有不同的食物格，以分開貯存不同的預先包裝蛋類。
(適用於同時出售不同蛋類的售賣機)
11. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度高於攝氏4度／售賣機出現故障不能正常作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
12. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納
13. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。
14. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損以防食物變質及機器內部受到污染。
15. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。為此申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(須冷存的預先包裝蛋類)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 所有由售賣機出售的預先包裝蛋類，均須來自合法來源。倘轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並須向食物環境衛生署署長提交一份由新供應商發出的書面證明文件，以供存檔。
4. 只准售賣由合法來源供應的預先包裝食物，該等食物須有適當的包裝，以防污染或滲漏。所有食物在處理、運送和分發過程中須時刻保持衛生，在付運期間溫度須維持不高於攝氏4度。
5. 售賣機出售的預先包裝食物，包括隨附的獨立包裝醬料及／或調味料(如有)，須依照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)所訂明的方式加上標記及標籤。食物須以原有的包裝出售，包裝須完整無缺，並且未經污染或干擾。
6. 售賣機出售的食物須在攝氏4度或以下的溫度貯存，以防腐壞。
7. 有關機器只准用作售賣許可證所指明的食物，即蛋類。
8. 有關機器須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 機器本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關機器移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
12. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
13. 必須備存記錄，顯示從供應商取得的食物數量，有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。

14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，須放入封閉容器內棄置。
15. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度高於攝氏4度／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
16. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
17. 不同的預先包裝蛋類須分開貯存。
(適用於同時出售不同蛋類的售賣機)
18. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
19. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
20. 持證人須備存記錄，準確記錄：*(i)* 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及 *(ii)* 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或按要求將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署
21. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
22. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
23. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
24. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
25. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(須熱存的食物)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部機器附近設置自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的容器／包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (iv) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (v) 如售賣機出售的食物需受溫度控制，售賣機應裝有自動調溫控制裝置，以確保售賣機內的溫度保持在適當水平。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。

8. 售賣機須配備一個或以上的溫度計，向顧客顯示食物熱存下貯存溫度，裝置的可接受測溫容差限度為加／減攝氏1.11度。
9. 售賣機須配備一個自動記錄度數的固定裝置，能準確地記錄：(i) 至少每小時一次，食物熱存下貯存溫度及(ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。
10. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度低於攝氏60度／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
11. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
12. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。
13. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
14. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。為此，申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證 (須熱存的食物)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。倘轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並須向食物環境衛生署署長提交一份由新供應商發出的書面證明文件，以供存檔。
4. 只准售賣由持牌食物製造廠／合法來源供應的預先包裝食物，該等食物須有適當的包裝，以防污染或滲漏。所有食物在處理、運送和分發過程中須時刻保持衛生，在付運期間溫度須維持不低於攝氏60度。
5. 售賣機出售的預先包裝食物，包括隨附的獨立包裝醬料及／或調味料(如有)，須依照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)所訂明的方式加上標記及標籤。食物須以原有的包裝出售，包裝須完整無缺，並且未經污染或干擾。
6. 售賣機出售的食物須不低於攝氏60度的溫度貯存，以防腐壞。
7. 有關機器只准用作售賣許可證所指明的食物。
8. 有關機器須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 機器本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關機器移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
12. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
13. 必須備存記錄，顯示從供應商取得的食物數量，有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。

14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，須放入封閉容器內棄置。
15. 售賣機須設有自動停售裝置，在食物貯存溫度低於攝氏60度／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
16. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
17. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
18. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
19. 持證人須備存記錄，準確記錄：(i) 至少每小時一次，售賣機的食物貯存溫度及 (ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或按要求將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
20. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
21. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
22. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
23. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
24. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(沒有飲用器皿盛載的飲用水)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 出售的飲用水
出售的飲用水須來自持牌食物製造廠或其他合法來源供應的製造商原裝飲用水。
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗售賣機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 展示持證人的名稱
須在售賣機表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
6. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的噴嘴如非屬埋頭孔或密封式設計，則須有適當保護裝置，以免受到污染。
 - (iv) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (v) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。
7. 須設置一個容量足夠並配有緊密封蓋的廢水箱。售賣機須設有自動停售裝置，在廢水箱滿載時／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
8. 須作出妥善安排，把廢水排放到政府污水渠。

9. 售賣機的食物出口須設有適當裝置，以防止蟲鼠、沙塵等在放置或移走盛水器皿時進入售賣機。
(適用於戶外的售賣機)
10. 須作出適當安排，以免售賣機的運作受天氣影響，或食物受外圍環境污染。
(適用於戶外的售賣機)
11. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
12. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(沒有飲用器皿盛載的飲用水)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所內餘下部分的活動及情況，須不致使操作該售賣機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 出售的飲用水須來自持牌食物製造廠或其他合法來源供應的製造商原裝飲用水。
3. 售賣機出售的飲用水須在適當的溫度下貯存，以防變壞。
4. 持證人須採取各項適當措施，以確保製造商的原裝飲用水不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在6個月內抽驗細菌的結果連續3次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在12個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本條所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲用水內下列細菌標準：
埃希氏大腸桿菌或耐熱大腸菌羣：在100毫升樣本中檢測不到
5. 有關售賣機只准用作售賣許可證所指明的食物。
6. 有關售賣機器須妥善維修，維持良好操作性能。
7. 售賣機本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
8. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關售賣機移離經批准的位置。
9. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
10. 售賣機內的廢水箱須定期清倒，至少每天一次，但如廢水箱已滿載，則須立即清理。
11. 持證人須因應售賣機所存放食物的保存或貯存期限，定期更換機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，須放入封閉容器內棄置。
12. 售賣機須設有自動停售裝置，在廢水箱滿載時／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
13. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
14. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。

15. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
16. 須採取適當的預防措施(特別是在補充飲用水、清潔或消毒售賣機期間)，盡可能防止蟲鼠、沙塵等進入售賣機。

(適用於戶外的售賣機)

17. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
18. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
19. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
20. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(鮮榨橙汁)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示售賣機獲准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗售賣機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部售賣機附近設置有自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的杯子或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在售賣機表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的噴嘴如非屬埋頭孔或密封式設計，則須有適當保護裝置，以免受到污染。
 - (iv) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (v) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。
8. 售賣機的食物出口須設有適當裝置，以防止蟲鼠、沙塵等在拿取食物時進入售賣機。
(適用於在建築物外有遮蔽處的售賣機)
9. 須作出適當安排，以免售賣機的運作受天氣影響，或食物受外圍環境污染。
(適用於在建築物外有遮蔽處的售賣機)

10. 須設置一個容量足夠的廢物箱。售賣機須設有自動停售裝置，在廢物箱滿載時／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
11. 須作出妥善安排，把廢水排放到政府污水渠。
12. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
13. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證

(鮮榨橙汁)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所內餘下部分的活動及情況，須不致使操作該售賣機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 用作榨汁的橙須由持牌食物製造廠或其他合法來源供應，並須合乎衛生及不受污染。所有橙在處理、運送和分發過程中須時刻保持衛生，在付運期間須維持合適的溫度。
4. 須採取適當的預防措施，確保加入橙汁內的冰塊不受污染。
(註：如售賣機設有按鈕，可供在橙汁內加入碎冰，則本條適用。)
5. 售賣機出售的食物須在適當的溫度下貯存，以防腐壞。
6. 持證人須採取各項適當措施，以確保橙汁不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在6個月內抽驗細菌的結果連續3次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在12個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本條所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時樣本內下列細菌標準為：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在25毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
7. 有關售賣機只准用作售賣許可證所指明的食物。
8. 有關售賣機須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 售賣機本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關售賣機移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
12. 須使用合適的用後即棄杯子／容器盛載出售的橙汁。
13. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，

須放入封閉容器內棄置。

15. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
16. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
17. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。
18. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。
19. 售賣機須設有自動停售裝置，在廢物箱滿載時／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
20. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
21. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
22. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
23. 須採取適當的預防措施(特別是在補充食物、清潔或消毒售賣機期間)，盡可能防止蟲鼠、沙塵等進入售賣機。
24. 須採取適當措施以防止清水箱及廢水箱交叉污染。

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證

(由製造商供應的原杯及原包裝冰凍甜點及／或預先包裝的冷藏熟食)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示機器批准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
機器用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部機器附近設置自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的容器／包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (iv) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (v) 如售賣機出售的食物需受溫度控制，售賣機應裝有自動調溫控制裝置，以確保售賣機內的溫度保持在適當水平。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。
8. 售賣機須配備一個或以上的溫度計，向顧客顯示食物冷藏下貯存溫度，裝置的可接受測溫容差限度為加／減攝氏1.11度。

9. 售賣機須配備一個自動記錄度數的固定裝置，能準確地記錄：(i) 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及(ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。
10. 售賣機須設有自動停售裝置，在冰凍甜點貯存溫度高於攝氏零下2度及／或預先包裝的冷藏熟食貯存溫度高於攝氏0度*時／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
* ~~刪去不適用者~~
11. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
12. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。
13. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
14. 所有由售賣機出售的預先包裝食物，均須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。為此，申請人須向食物環境衛生署署長提交證明文件，以供存檔。
15. 售賣機須設有不同的食物格，以分開貯存即食和非即食食物。機內的食物格如有上下層之分，應以上格存放即食食物，下格存放非即食食物。
(適用於同時出售即食和非即食食物的售賣機)

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(由製造商供應的原杯及原包裝冰凍甜點及／或預先包裝的冷藏熟食)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所餘下部分內的活動及情況，須不致使操作該機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或其他合法來源供應的原杯及原包裝冰凍甜點及／或由持牌食物製造廠或其他合法來源供應的預先包裝食物*，倘轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並須向食物環境衛生署署長提交一份由新供應商發出的書面證明文件，以供存檔。
* 刪去不適用者
4. 只准售賣由持牌食物製造廠及／或持牌冰凍甜點製造廠*／合法來源供應的預先包裝食物，該等食物須有適當的包裝，以防污染或滲漏。所有食物在處理、運送和分發過程中須時刻保持衛生，在付運期間，冰凍甜點須維持在不高於攝氏零下2度以下的溫度貯存(以攝氏零下18度或以下為佳)，以及／或預先包裝的冷藏熟食須維持在不高於攝氏0度以下的溫度貯存(以攝氏零下18度或以下為佳)*。
* 刪去不適用者
5. 售賣機出售的預先包裝食物，包括隨附的獨立包裝醬料及／或調味料(如有)，須依照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)所訂明的方式加上標記及標籤。食物須以原有的包裝出售，包裝須完整無缺，並且未經污染或干擾。
6. 售賣機內的冰凍甜點須在攝氏零下2度以下的溫度貯存(以攝氏零下18度或以下為佳)，以及／或預先包裝的冷藏熟食須在攝氏0度以下的溫度貯存(以攝氏零下18度或以下為佳)*，以防腐壞。
* 刪去不適用者
7. 有關機器只准用作售賣許可證所指明的食物。
8. 有關機器須妥善維修，維持良好操作性能。
9. 機器本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
10. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關機器移離經批准的位置。
11. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。

12. 機器內的垃圾箱和液體廢物容器須定期清倒，至少每天一次，但如垃圾箱或容器已滿載，則須立即清理。
13. 必須備存記錄，顯示從供應商取得的食物數量，有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
14. 持證人須因應售賣機內所存放食物的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物存貨，並確保食物在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限、已損壞或廢棄的食物，須放入封閉容器內棄置。
15. 售賣機須設有自動停售裝置，在冰凍甜點貯存溫度高於攝氏零下2度及／或預先包裝的冷藏熟食貯存溫度高於攝氏0度*時／售賣機出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
**刪去不適用者*
16. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
17. 須確保售賣機由貯存至遞送食物給顧客時的整個運作過程，食物包裝保持完整不破損，以防食物變質及機器內部受到污染。
18. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
19. 持證人須備存記錄，準確記錄：(i) 至少每小時一次，食物冷藏下貯存溫度及 (ii) 該溫度所保持或被記錄的日期及時間。有關記錄必須保留三個月，每當衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，須立即出示或按要求將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
20. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
21. 即食和非即食食物須分開貯存。如售賣機的食物格有上下層之分，應以上格存放即食食物，下格存放非即食食物。
(適用於同時出售即食和非即食食物的售賣機)
22. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內的食物不受塵埃及害蟲沾污。
23. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
24. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。

25. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(由內置爆谷機製作的爆谷)

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示售賣機獲准安放位置的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。
2. 供水
售賣機用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 清洗及消毒設施
須備有設施，以供清洗售賣機內可能接觸到食物的所有部分，並加以消毒。
4. 殺菌劑
用於消毒的殺菌劑的牌子，須獲食物環境衛生署署長認可。
5. 垃圾箱
須在每部售賣機附近設置有自動關閉式防漏垃圾箱，以便盛載用過的容器／包裹物或其他用後即棄的物品。
6. 展示持證人的名稱
須在售賣機表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)。
7. 售賣機
須設置爆谷自動售賣機，並須安放在獲食物環境衛生署署長接納的恰當位置，而爆谷自動售賣機的種類，必須獲食物環境衛生署署長認可。
 - (i) 售賣機會接觸到食物（包括預先包裝食物）的部分，須以光滑、無毒性、不吸水和防銹物料製造。這些部分的內角位和角落均須圓滑，方便清潔。
 - (ii) 售賣機的門和掩蓋須安裝緊貼，以防蟲鼠或塵埃進入機內。
 - (iii) 售賣機的噴嘴如非屬埋頭孔或密封式設計，則須有適當保護裝置，以免受到污染。
 - (iv) 售賣機的食物出口須裝設緊貼的自掩門或自掩蓋。除非顧客正拿取食物，否則自掩門或自掩蓋須時刻關上，以防顧客用手觸摸食物出口，或有蟲鼠、塵埃等物從出口處進入售賣機內。
 - (v) 售賣機所有通氣窗或開口位置須有效遮蔽或設有適當裝置，以防蟲鼠進入。
 - (vi) 售賣機內所有發熱元件須與食物格妥為分隔，或其安裝方式應能防止元件所發出的熱力令存放在售賣機內的食物變質。
 - (vii) 安放售賣機的處所內所進行的其他業務不會污染該機所售賣的食物。
 - (viii) 售賣機須擺放於不受風雨影響的地方。

8. 售賣機的食物出口須設有適當裝置，以防止蟲鼠、沙塵等在拿取食物時進入售賣機。
(適用於戶外的售賣機)
9. 須作出適當安排，以免售賣機的運作受天氣影響，或食物受外圍環境污染。
(適用於戶外的售賣機)
10. 須提交載有詳述售賣機安裝、操作、清潔及消毒程序的手冊，予食物環境衛生署署長接納。
11. 須在售賣機附近展示該機的清潔守則。
12. 售賣機須設有自動停售裝置，在機器出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進。
13. 須設置一個容量足夠並配有緊密封蓋的廢水箱。當廢水箱滿載時，持證人須立即清理。
14. 須作出妥善安排，把所有廢水排放到政府污水渠。

特訂發證條件

- 1-18. 不適用

以售賣機售賣食物許可證
(由內置爆谷機製作的爆谷)

標準持證條件

1. 安放售賣機的處所內餘下部分的活動及情況，須不致使操作該售賣機的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 連接至售賣機的水，必須取自政府總水管或其他認可的水源。
(適用於有供水裝置的售賣機)
3. 用以製作爆谷的食物配料，須由持牌食物製造廠或其他合法來源供應，並須合乎衛生及不受污染。
4. 須採取適當的預防措施，確保食物配料注入售賣機內盛載器作備用時保持衛生及不受污染。
5. 售賣機出售的食物須在適當的溫度下貯存，以防腐壞。
6. 有關售賣機只准用作售賣許可證所指明的食物，即爆谷。
7. 有關售賣機須妥善維修，維持良好操作性能。
8. 售賣機本身，以及擺放機器的地方和四周須保持清潔。
9. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將有關售賣機移離經批准的位置。
10. 須定期依照食物環境衛生署署長接納的清潔及消毒程序或在有需要保持機器衛生運作時或按食物環境衛生署署長指示為機器會接觸到食物的表面進行清潔和消毒。倘衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查閱有關記錄，即須出示以供查核或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。有關文件須保留至少90天。
11. 須使用合適的用後即棄杯子／容器／包裹物或其他用後即棄的物品盛載出售的爆谷。
12. 售賣機內的廢水箱須定期清倒，至少每天一次，但如廢水箱已滿載，則須立即清理。
13. 持證人須因應售賣機內所存放食物配料的保存或貯存期限，定期更換售賣機內的食物配料存貨，並確保食物配料在保存期限屆滿前已從售賣機取出。任何已過保存期限或已廢棄的食物配料，須放入封閉容器內棄置，不得用作製造爆谷。
14. 必須保存一份資料，記錄售賣機維修日期及時間、檢測到的毛病和維修工作。有關資料必須保留三個月，以便在衛生督察或獲食物環境衛生署署長以書面授權的公職人員要求或以書面要求查核時，可以立即出示或將其副本以郵寄、傳真或電子郵件方式送交食物環境衛生署。
15. 須在機器表面顯明地展示持證人的名稱、地址和電話號碼(如有)以及許可證的正本或複印本。
16. 倘售賣機安裝、操作、清潔及消毒的手冊有任何資料或程序需要更新或修改，必須立即

向食物環境衛生署署長報告，並將其副本提交署長予以接納。

17. 持證人或其代表須隨時應衛生督察或獲書面授權代表食物環境衛生署署長的公職人員要求，於指示的時間或指明的合理時間內到達售賣機所在的處所，以便打開機器並採取任何其他必要的措施來陪同及協助進行詳細巡查。
18. 售賣機須設有自動停售裝置，在機器出現故障不能正常運作時，即自動停售，並作出警示，通知持證人跟進後才可被重置恢復售賣。
19. 如售賣機因自動停售裝置啟動而停止運作，機內所有食物即不可再供發售。
20. 須遵守經食物環境衛生署批准該爆谷機的批核條件。
21. 售賣機的管理人員在處理食物或售賣機會接觸到產品的表面時，須穿着清潔外袍，並保持雙手清潔。
22. 須採取適當的預防措施，盡可能確保售賣機內存放的所有食物不受塵埃及害蟲沾污。
23. 須採取適當的預防措施(特別是在補充食物、清潔或消毒售賣機期間)，盡可能防止蟲鼠、沙塵等進入售賣機。
24. 須採取適當措施以防止清水箱及廢水箱交叉污染。

特訂持證條件

- 1-18. 不適用

受限制食物售賣許可證(壽司)

標準發證條件

1. 所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
2. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
3. 必須設置至少 1 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其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放壽司，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
5. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放壽司的溫度。
6. 所有在處所售賣的壽司，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。

特訂發證條件

1. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(壽司)

標準持證條件

1. 處所出售的壽司，須經預先包裝並自持牌食物製造廠。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
2. 所有在處所售賣的壽司，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的壽司，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。
4. 壽司必須時刻保持新鮮，如壽司表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的壽司須貼上註明食用期限的標籤。
6. 洗手盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 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。
9. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣壽司的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
10. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理壽司的任何過程。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
2. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(刺身)

標準發證條件

1. 所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
2. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
3. 必須設置至少 1 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其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放刺身，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
5. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放刺身的溫度。
6. 所有在處所售賣的刺身，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。

特訂發證條件

1. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(刺身)

標準持證條件

1. 處所出售的刺身，須經預先包裝並來自持牌食物製造廠。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
2. 所有在處所售賣的刺身，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的刺身，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。
4. 刺身必須時刻保持新鮮，如刺身表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的刺身須貼上註明食用期限的標籤。
6. 洗手盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 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。
9. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣刺身的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
10. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理刺身的任何過程。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

2. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(涼粉)

標準發證條件

1. 草圖

須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。

2. 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。

3. 洗滌設施

須在處理涼粉的地方設置不少於一個以光面陶、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。

4. 消毒設施

須備有適當設施，把所有用以配製和食用涼粉的用具消毒。須在處所內設置不少於一個容量不少於23升的消毒器作消毒用途，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。

5. 消毒箱

須設置附圖所示的涼粉刀消毒箱。

6. 雪櫃

須設置雪櫃或以雪櫃中一個獨立分格，存放及陳列所有涼粉。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。

7. 溫度計

雪櫃內須設溫度計，顯示雪櫃內的溫度。

8. 天花板和內牆

所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪砌瓷磚或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。

9. 貯存用具

必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具。

特訂發證條件

1. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(涼粉)

標準持證條件

1. 處所餘下部分內的活動及情況，須不致使配製、貯存及售賣涼粉的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
2. 所有涼粉在切開前須以食水洗淨。
3. 用以存放或陳列涼粉的雪櫃或雪櫃分格，不得存放其他貨品。
4. 涼粉如非即時售予顧客，須時刻存放在雪櫃或冷凍陳列櫃內。溫度須保持在攝氏 10 度以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
5. 消毒箱須至少每天清洗一次，殺菌劑亦須至少每天更換一次。
6. 每次使用涼粉刀前後，如需清潔及/ 或抹乾，只准使用乾淨的用後即棄紙巾。
7. 所有涼粉刀在不使用時，須浸入消毒器的消毒溶液內。
8. 如使用包裹物 / 袋包裹涼粉，只准使用清潔的透明包裹物 / 袋。
9. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。
10. 處所內售賣的涼粉須由持牌食物製造廠或其他合法來源供應。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
11. 洗滌盆必須設有盛載於梘液供應器的充足梘液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
12. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾、其他廢物及已用過的用後即棄食物容器。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
2. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(供不經烹煮而食用的蠔)

標準發證條件

1. 所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
2. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
3. 必須設置至少 1 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其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放生蠔，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
5. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放供不經烹煮而食用的蠔的溫度。
6. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的蠔，須由持牌食物製造廠供應，並備有證明文件。

特訂發證條件

1. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(供不經烹煮而食用的蠔)

標準持證條件

1. 處所出售的供不經烹煮而食用的蠔，須經預先包裝並來自持牌食物製造廠。衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
2. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的蠔，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的供不經烹煮而食用的蠔，須以不含毒質的保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
4. 供不經烹煮而食用的蠔必須時刻保持新鮮，如生蠔表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的供不經烹煮而食用的蠔須貼上註明食用期限的標籤。
6. 洗手盆必須設有盛載於梘液供應器的充足梘液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 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。
9. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣生蠔的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
10. 所有陳列出售的供不經烹煮而食用的蠔須附有中文或英文告示，註明供應來源或來源地，而放置告示的位置及告示尺寸須令告示顯而易見，足以用作擬作用途。
11. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理供不經烹煮而食用的蠔的任何過程。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
2. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(供不經烹煮而食用的肉類)

標準發證條件

1. 所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪上磚片或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
2. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
3. 必須設置至少 1 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其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
4. 須另行設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放供不經烹煮而食用的肉類，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
5. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放供不經烹煮而食用的肉類的溫度。
6. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的肉類，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。

特訂發證條件

1. -- 20. (不適用)

受限制食物售賣許可證(供不經烹煮而食用的肉類)

標準持證條件

1. 處所出售的供不經烹煮而食用的肉類，須經預先包裝並來自持牌食物製造廠。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
2. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的肉類，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
3. 所有在雪櫃內陳列的供不經烹煮而食用的肉類，須以不含毒質的保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
4. 供不經烹煮而食用的肉類必須時刻保持新鮮，如供不經烹煮而食用的肉類表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
5. 陳列中的供不經烹煮而食用的肉類須貼上註明食用期限的標籤。
6. 洗手盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提名並獲批准的經理，須親自在持證處所內主理業務。
8. 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。
9. 處所餘下部分的活動及情況，須不致使獲批給許可證貯存和售賣生食肉的衛生情況受影響，許可證方屬有效。
10. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理生食肉的任何過程。

特訂持證條件

受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

1. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別(如適用)；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
2. -- 20. (不適用)

介貝類水產動物(大閘蟹)售賣許可證

標準發證條件

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示存放及用作展示售賣大閘蟹的雪櫃冷藏室和洗手盆擬議安放的位置。
2. 水源
除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
3. 地面
業務範圍內的地面須鋪上磚片或平滑的非吸收性物料。
4. 天花板和內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪砌瓷磚或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
5. 洗手設施
須在處所內設置不少於一個以光面陶或其他認可材料製造的洗手盆，長度至少 350 毫米(由盆頂的內緣起量度)。洗手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。
6. 雪櫃冷藏室
須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃冷藏室，以存放大閘蟹。
7. 溫度計
須設置溫度計，顯示雪櫃冷藏室內的溫度。
8. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置
存放及用作展示售賣大閘蟹的雪櫃 / 冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置
(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃 / 冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：
 - (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
 - (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使大閘蟹受到污染的風險；
 - (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
 - (d) 附近及底下地方易於清洗；
 - (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及
 - (f) 設有適當措施，確保雪櫃 / 冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

介貝類水產動物(大閘蟹)售賣許可證

標準持證條件

1. 大閘蟹必須是完好、衛生和品質優良的，且須由可靠和商譽良好的供應商供應，並須附有出口國家有關當局簽發並獲食物環境衛生署署長認可的衛生證明書，以證明有關大閘蟹適合食用，持證人並須保存有關證明書。持證人必須應任何衛生督察的要求，出示該等證明書副本，以供查視。
2. 處所內不得屠宰、斬切、去殼、加工或處理任何大閘蟹或類似動物。
3. 如在雪櫃內同時存放大閘蟹與其他貨品，大閘蟹須另存於不同的雪櫃冷藏室分格。
4. 凡根據所批給的許可證貯存及銷售貨品，其衛生情況必須不致因處所(即持證經營範圍所在地方)其餘範圍所進行的活動和情況而受影響，許可證方屬有效。
5. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以裝載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
6. 洗手盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
7. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提出並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

按受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及/或外送食物服務

8. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。

- c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
- d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

綜合受限制食物售賣許可證

標準發證條件（限制出售的食物代號01 – 13）

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗手盆擬議安放的位置。
2. 水源
除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
3. 天花板和內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪砌瓷磚或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
4. 地面
業務範圍內的地面須鋪上磚片或平滑的非吸收性物料。
5. 洗手設施
須在處所內設置不少於一個以光面陶或其他認可材料製造的洗手盆，長度至少350毫米(由盆頂的內緣起量度)。洗手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。
6. 排水設施
處所須裝設妥善的排水設施，令食物環境衛生署署長滿意。
7. 雪櫃/冷藏室
須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃/冷藏室，以存放*冷凍（冰鮮）糧食/冷藏糧食/大閘蟹。
(售賣冷凍（冰鮮）或冷藏糧食及大閘蟹)
8. 溫度計
須設置溫度計，顯示雪櫃/冷藏室內的溫度。
(售賣冷凍（冰鮮）或冷藏糧食及大閘蟹)

*刪去不適用者

- I. 售賣活淡水魚的附加發證條件（限制出售的食物代號01）
9. 處所內進行的其他業務不會使活淡水魚受到污染的風險。
- II. 售賣活海魚的附加發證條件（限制出售的食物代號02）
10. 處所須裝置經食物環境衛生署署長所接納的過濾及消毒設施，把用作飼養擬供人食用的活海魚的水加以過濾並消毒。
11. 處所內進行的其他業務不會使活海魚受到污染的風險。

III. 售賣新鮮淡水魚的附加發證條件（限制出售的食物代號03）

12. 處所內進行的其他業務不會使新鮮淡水魚受到污染的風險。

IV. 售賣新鮮海魚的附加發證條件（限制出售的食物代號04）

13. 處所內進行的其他業務不會使新鮮海魚受到污染的風險。

V. 售賣冷凍（冰鮮）淡水魚的附加發證條件（限制出售的食物代號05）

14. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置

存放及用作展示售賣冷凍（冰鮮）淡水魚的雪櫃冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置

(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：

- (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使冷凍（冰鮮）淡水魚受到污染的風險；
- (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 附近及底下地方易於清洗；
- (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及
- (f) 設有適當措施，確保雪櫃冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

VI. 售賣冷凍（冰鮮）海魚的附加發證條件（限制出售的食物代號06）

15. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置

存放及用作展示售賣冷凍（冰鮮）海魚的雪櫃冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置
(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：

- (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使冷凍（冰鮮）海魚受到污染的風險；
- (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 附近及底下地方易於清洗；
- (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及
- (f) 設有適當措施，確保雪櫃冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

VII. 售賣冷藏淡水魚的附加發證條件 (限制出售的食物代號07)

16. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置

存放及用作展示售賣冷藏淡水魚的雪櫃冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置
(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：

- (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使冷藏淡水魚受到污染的風險；
- (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 附近及底下地方易於清洗；
- (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及
- (f) 設有適當措施，確保雪櫃冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

VIII. 售賣冷藏海魚的附加發證條件 (限制出售的食物代號08)

17. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置

存放及用作展示售賣冷藏海魚的雪櫃冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置
(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：

- (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使冷藏海魚受到污染的風險；
- (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 附近及底下地方易於清洗；
- (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及
- (f) 設有適當措施，確保雪櫃冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

IX. 售賣活介貝類水產動物的附加發證條件 (限制出售的食物代號09)

18. 處所須裝置經食物環境衛生署署長所接納的過濾及消毒設施，把用作飼養擬供人食用的活介貝類水產動物的水加以過濾並消毒。

19. 處所內進行的其他業務不會使活介貝類水產動物受到污染的風險。

X. 售賣新鮮介貝類水產動物的附加發證條件 (限制出售的食物代號10)

20. 處所內進行的其他業務不會使新鮮介貝類水產動物受到污染的風險。

XI. 售賣冷凍(冰鮮)介貝類水產動物的附加發證條件 (限制出售的食物代號11)

21. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置

存放及用作展示售賣冷凍（冰鮮）介貝類水產動物的雪櫃冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置

(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：

- (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使冷凍（冰鮮）介貝類水產動物受到污染的風險；
- (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 附近及底下地方易於清洗；
- (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及
- (f) 設有適當措施，確保雪櫃冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

XII. 售賣冷藏介貝類水產動物的附加發證條件（限制出售的食物代號12）

22. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置

存放及用作展示售賣冷藏介貝類水產動物的雪櫃冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置

(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：

- (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使冷藏介貝類水產動物受到污染的風險；
- (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 附近及底下地方易於清洗；
- (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及
- (f) 設有適當措施，確保雪櫃冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

XIII. 售賣介貝類水產動物(大閘蟹)的附加發證條件（限制出售的食物代號13）

23. 雪櫃冷藏室和洗手盆的位置

存放及用作展示售賣大閘蟹的雪櫃冷藏室和洗手盆須安放在恰當位置

(附註：如能符合下列條件，則安放雪櫃冷藏室和洗手盆的位置可稱恰當：

- (a) 安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使大閘蟹受到污染的風險；
- (c) 安放所在的地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 附近及底下地方易於清洗；
- (e) 操作時不會引致處所內餘下部份擁塞不便；以及

- (f) 設有適當措施，確保雪櫃冷藏室和洗手盆不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響。)

特定發證條件（限制出售的食物代號01 – 13）

1. 在同一地址的現有_____牌照及 / 或許可證取消後，方可獲簽發綜合受限制食物售賣許可證。
(現有牌照 / 許可證)

2. -- 7. (不適用)

標準持證條件（限制出售的食物代號01 – 13）

1. 洗手盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

2. 凡根據所批給的許可證貯存及銷售貨品，其衛生情況必須不致因處所(即持證經營範圍所在地方)其餘範圍所進行的活動和情況而受影響，許可證方屬有效。
3. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以裝載所有等待清理的垃圾及其他廢物。
4. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提出並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

按受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及 / 或外送食物服務

5. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

I. 售賣活淡水魚的附加持證條件（限制出售的食物代號01）

6. 只准出售來自合法來源的活淡水魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
7. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何活淡水魚或類似魚類。
8. 須用自來水飼養擬供人食用的活淡水魚。

II. 售賣活海魚的附加持證條件（*限制出售的食物代號02*）

9. 只准出售來自合法來源的活海魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
10. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何活海魚或類似魚類。
11. 須用潔淨的水飼養擬供人食用的活海魚。
12. 處所內的活海魚須以裝有過濾及消毒設施的魚缸飼養。
13. 用作飼養擬供人食用的活海魚的海水，須以食物環境衛生署署長接納的過濾及消毒設施加以過濾並消毒，而這些設施須時刻保持操作良好。
14. 持證人須把顯示海水來源的文件，包括海水供應商的資料或購買海鹽的記錄等，至少保留 60 天，以便衛生督察要求查核或複製時，可立即出示。
15. 不得把來自任何沖廁系統的水用作飼養擬供人食用的活海魚。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其許可證，事先不予警告。持證人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消許可證的決定。)
16. 任何食物業經營期間，不得從避風塘內任何範圍或沿岸一帶受污染水域取得海水作飼養擬供人食用的活海魚。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其許可證，事先不予警告。持證人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消許可證的決定。)
17. 沖廁系統的喉管須直接連接至廁所內的衛生設備，並只可作沖廁用途。除此之外，不得以任何喉管連接沖廁系統。

III. 售賣新鮮淡水魚的附加持證條件（*限制出售的食物代號03*）

18. 只准出售來自合法來源的新鮮淡水魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
19. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何新鮮淡水魚或類似魚類。

IV. 售賣新鮮海魚的附加持證條件（*限制出售的食物代號04*）

20. 只准出售來自合法來源的新鮮海魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
21. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何新鮮海魚或類似魚類。

V. 售賣冷凍（冰鮮）淡水魚的附加持證條件（限制出售的食物代號05）

22. 只准出售來自合法來源的冷凍（冰鮮）淡水魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
23. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何冷凍（冰鮮）淡水魚或類似魚類。
24. 所有冷凍（冰鮮）淡水魚須貯存在雪櫃/冷藏室內，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。

VI. 售賣冷凍（冰鮮）海魚的附加持證條件（限制出售的食物代號06）

25. 只准出售來自合法來源的冷凍（冰鮮）海魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
26. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何冷凍（冰鮮）海魚或類似魚類。
27. 所有冷凍（冰鮮）海魚須貯存在雪櫃/冷藏室內，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。

VII. 售賣冷藏淡水魚的附加持證條件（限制出售的食物代號07）

28. 只准出售來自合法來源的冷藏淡水魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
29. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何冷藏淡水魚或類似魚類。
30. 所有冷藏淡水魚須時刻存放在保持攝氏零度以下的雪櫃/冷藏室內。在售賣時，冷藏淡水魚須直接由雪櫃取出交予顧客，不得將食品解凍。

VIII. 售賣冷藏海魚的附加持證條件（限制出售的食物代號08）

31. 只准出售來自合法來源的冷藏海魚。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
32. 處所內不得屠宰、斬切、加工或處理任何冷藏海魚或類似魚類。
33. 所有冷藏海魚須時刻存放在保持攝氏零度以下的雪櫃/冷藏室內。在售賣時，冷藏海魚須直接由雪櫃取出交予顧客，不得將食品解凍。

IX. 售賣活介貝類水產動物的附加持證條件（限制出售的食物代號09）

34. 只准出售來自合法來源的活介貝類水產動物。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
35. 處所內不得屠宰、斬切、去殼、加工或處理任何活介貝類水產動物或類似動物。

36. 須用潔淨的水飼養擬供人食用的活介貝類水產動物。
37. 處所內的活介貝類水產動物須以裝有過濾及消毒設施的魚缸飼養。
38. 用作飼養擬供人食用的活介貝類水產動物的海水，須以食物環境衛生署署長接納的過濾及消毒設施加以過濾並消毒，而這些設施須時刻保持操作良好。
39. 持證人須把顯示海水來源的文件，包括海水供應商的資料或購買海鹽的記錄等，至少保留 60 天，以便衛生督察要求查核或複製時，可立即出示。
40. 不得把來自任何沖廁系統的水用作飼養擬供人食用的活介貝類水產動物。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其許可證，事先不予警告。持證人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消許可證的決定。)
41. 任何食物業經營期間，不得從避風塘內任何範圍或沿岸一帶受污染水域取得海水作飼養擬供人食用的活介貝類水產動物。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其許可證，事先不予警告。持證人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衛生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消許可證的決定。)
42. 沖廁系統的喉管須直接連接至廁所內的衛生設備，並只可作沖廁用途。除此之外，不得以任何喉管連接沖廁系統。

X. 售賣新鮮介貝類水產動物的附加持證條件 (限制出售的食物代號10)

43. 只准出售來自合法來源的新鮮介貝類水產動物。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
44. 處所內不得屠宰、斬切、去殼、加工或處理任何新鮮介貝類水產動物或類似動物。

XI. 售賣冷凍（冰鮮）介貝類水產動物的附加持證條件 (限制出售的食物代號11)

45. 只准出售來自合法來源的冷凍（冰鮮）介貝類水產動物。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
46. 處所內不得屠宰、斬切、去殼、加工或處理任何冷凍（冰鮮）介貝類水產動物或類似動物。
47. 所有冷凍（冰鮮）介貝類水產動物須貯存在雪櫃/冷藏室內，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。

XII. 售賣冷藏介貝類水產動物的附加持證條件 (限制出售的食物代號12)

48. 只准出售來自合法來源的冷藏介貝類水產動物。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
49. 處所內不得屠宰、斬切、去殼、加工或處理任何冷藏介貝類水產動物或類似動物。
50. 所有冷藏介貝類水產動物須時刻存放在保持攝氏零度以下的雪櫃/冷藏室內。在售賣時，冷藏介貝類水產動物須直接由雪櫃取出交予顧客，不得將食品解凍。

XIII. 售賣介貝類水產動物(大閘蟹)的附加持證條件 (限制出售的食物代號13)

51. 大閘蟹必須是完好、衛生和品質優良的，且須由可靠和商譽良好的供應商供應。持證人須備存有關當局簽發且獲食物環境衛生署署長認可的衛生證明書，以證明所出售的大閘蟹適合食用。上述衛生證明書包括由出口國家有關當局簽發的衛生證明書、漁農自然護理署發出的證明書，或食物環境衛生署署長認可的其他證明書。如衛生督察提出要求，持證人須出示衛生證明書副本，以供查閱。
52. 處所內不得屠宰、斬切、去殼、加工或處理任何大閘蟹或類似動物。
53. 如在雪櫃/冷藏室內同時存放大閘蟹與其他貨品，大閘蟹須另存於不同的雪櫃/冷藏室分格。

特定持證條件 (限制出售的食物代號01 – 13)

1. -- 7. (不適用)

綜合受限制食物售賣許可證

標準發證條件（限制出售的食物代號14, 15, 17 – 23）

1. 草圖
須把顯示處所範圍的草圖，送交食物環境衛生署署長存檔。該草圖須標示配製、存放及用作展示售賣限制出售的食物的設施和洗滌盆擬議安放的位置。
 2. 水源
除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
 3. 天花板和內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪砌瓷磚或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。
 4. 洗滌設施
須在處所內設置不少於一個以光面陶或其他認可材料製造的洗滌盆，長度至少450毫米(由盆頂的內緣起量度)。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。
 5. 消毒設施
須備有適當設施，把所有用以配製和食用限制出售的食物的用具及機器內可能接觸到食物的所有部分消毒。須設置不少於一個容量不少於23升的消毒器作消毒用途，且須備有穿孔金屬托盤或鐵絲網狀隔水托盤，以盛載正在消毒的碗碟等用具。除此之外，亦可設置洗碗機或使用殺菌劑。洗碗機的類型或殺菌劑的種類，必須獲食物環境衛生署署長核准。
- I. 售賣在處所內加水稀釋配料 / 果汁沖製而成的非瓶裝飲料的附加發證條件（限制出售的食物代號18）
6. 處所內進行的其他業務不會使飲料受到污染的風險。
 7. 必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具及碗碟。
 8. 須設置性能良好的雪櫃，以存放非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料/果汁。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
 9. 雪櫃內須設置溫度計，顯示存放非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料/果汁的溫度。
- II. 售賣在處所內榨取的鮮果汁的附加發證條件（限制出售的食物代號19）
10. 處所內進行的其他業務不會使鮮果汁受到污染的風險。
 11. 必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具及碗碟。
 12. 須設置性能良好的雪櫃，以存放鮮果汁。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。

13. 雪櫃內須設置溫度計，顯示存放鮮果汁的溫度。
14. 須設置不受人手污染的電動榨汁機，以榨取果汁。

III. 人手操作調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲料的附加發證條件（限制出售的食物代號20）

15. 須設置人手操作飲料調配分售機，並須安放在恰當位置。

附註：如能符合下列條件，則安放分售機的位置可稱恰當：

- (a) 該機安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 該機安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使飲料受到污染的危險；
- (c) 該機安放所在地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 該機附近及底下地方易於清洗；
- (e) 該機操作時不會引致處所內其餘地方擁塞不便；
- (f) 設有適當措施，確保該機不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響；以及
- (g) 如該機安放在戶外，則設有適當保護，免受污染及天氣所影響，但專為安裝於戶外而設計的分售機除外。）

16. 調配分售機用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。

IV. 人手操作調配分售機售賣非瓶裝飲料(咖啡 / 茶)的附加發證條件（限制出售的食物代號21）

17. 須設置人手操作飲料調配分售機，並須安放在恰當位置。

附註：如能符合下列條件，則安放分售機的位置可稱恰當：

- (a) 該機安放的位置沒有侵佔行人道或街道；
- (b) 該機安放在處所內，而處所內進行的其他業務不會使飲料受到污染的危險；
- (c) 該機安放所在地面平滑適度，易於清潔；
- (d) 該機附近及底下地方易於清洗；
- (e) 該機操作時不會引致處所內其餘地方擁塞不便；
- (f) 設有適當措施，確保該機不受上方的水管、廢水管或糞管漏水或凝聚於這些管道上的水滴下所影響；以及
- (g) 如該機安放在戶外，則設有適當保護，免受污染及天氣所影響，但專為安裝於戶外而設計的分售機除外。）

18. 調配分售機用的水須直接取自政府總水管或其他認可的水源。

V. 用杓售賣的冰凍甜點的附加發證條件（限制出售的食物代號14）

19. 處所內進行的其他業務不會使冰凍甜點受到污染的風險。

20. 須設置附圖所示或經食物環境衛生署署長認可的冰凍甜點杓消毒箱。
 21. 必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具及餐具。
 22. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點。
 23. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點的溫度。
- VI. 以調配分售機售賣原廠包裝的冰凍甜點 / 冰凍乳果的附加發證條件 (限制出售的食物代號15)
24. 處所內進行的其他業務不會使冰凍甜點或冰凍乳果受到污染的風險。
 25. 售賣冰凍甜點或冰凍乳果的調配分售機須性能良好。
 26. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點 / 冰凍乳果。
 27. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點 / 冰凍乳果的溫度。
- VII. 售賣切開的水果的附加發證條件 (限制出售的食物代號22)
28. 處所內進行的其他業務不會使水果受到污染的風險。
 29. 須設置附圖所示的水果刀消毒器。
 30. 須設置雪櫃或以雪櫃中一個獨立分格，存放及陳列所有切開的水果。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
 31. 雪櫃內須設溫度計，顯示雪櫃的溫度。
 32. 必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具。
 33. 水果削切 / 去皮機須妥為遮蔽，以免受到污染。
(適用於設置水果削切 / 去皮機的處所)
- VIII. 售賣涼粉的附加發證條件 (限制出售的食物代號23)
34. 處所內進行的其他業務不會使涼粉受到污染的風險。
 35. 須設置附圖所示的涼粉刀消毒箱。
 36. 須設置雪櫃或以雪櫃中一個獨立分格，存放及陳列所有涼粉。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
 37. 雪櫃內須設溫度計，顯示雪櫃內的溫度。
 38. 必須有足夠的櫥櫃空間，以存放營業用的用具。

IX. 售賣涼茶的附加發證條件 (限制出售的食物代號17)

39. 處所內進行的其他業務不會使涼茶受到污染的風險。
40. 須設置足夠的櫥櫃空間，以存放營業時所使用的用具、碗碟及餐具。
41. 處所內售賣的每種涼茶的配方及配方內各種材料的分量須獲衛生署署長核准。為此，須向食物環境衛生署署長提交擬於處所內售賣的每種涼茶的配方，以及配方內各種材料的分量，以便食物環境衛生署署長把該等資料送交衛生署署長審批。(請使用夾附的表格提供本署所需資料。)
42. 處所內只准使用電力*及煤氣 / 石油氣作為燃料。

*刪去不適用者

特定發證條件 (限制出售的食物代號14, 15, 17 – 23)

1. 在同一地址的現有_____牌照及 / 或許可證取消後，方可獲簽發綜合受限制食物售賣許可證。
(現有牌照 / 許可證)
2. -- 20. (不適用)

標準持證條件（限制出售的食物代號14, 15, 17 – 23）

1. 凡根據所批給的許可證配製、貯存及銷售貨品，其衛生情況必須不致因處所(即持證經營範圍所在地方)其餘範圍所進行的活動和情況而受影響，許可證方屬有效。
2. 洗滌盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
3. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以裝載所有等待清理的垃圾、其他廢物及用後即棄食物容器。
4. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提出並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

接受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及 / 或外送食物服務

5. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。
- I. 售賣在處所內加水稀釋配料 / 果汁沖製而成的非瓶裝飲料的附加持證條件（限制出售的食物代號18）
 6. 在沖製非瓶裝飲料時，只准使用已煮沸的食水及 / 或蒸餾水稀釋配料 / 果汁。
 7. 用作調製飲品的所有拌料須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。

8. 所有非瓶裝飲料和用於沖製非瓶裝飲料的液體配料果汁須貯存在附有緊合封蓋或瓶塞的合適容器內，並須與其他貨品分開存放在雪櫃內。溫度須保持在攝氏10度或以下，最好是攝氏零度至4度之間。
9. 所有飲管(或吸筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。
10. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
11. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
12. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在6個月內抽驗細菌的結果連續3次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在12個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在25毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位

II. 售賣在處所內榨取的鮮果汁的附加持證條件 (限制出售的食物代號19)

13. 所有鮮果汁須不受人手污染，並以電動榨汁機榨取。
14. 所有榨好的鮮果汁如非即時售予顧客，須貯存在附有緊合封蓋或瓶塞的合適容器內，並須與其他貨品分開存放在雪櫃內。
15. 所有鮮果汁須存放在雪櫃內，溫度須保持在攝氏10度或以下，最好是攝氏零度至4度之間。
16. 每天營業前，須清洗榨汁機內可能接觸到飲料的所有部分至少一次，並加以消毒。
17. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
18. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
19. 所有飲管(或吸筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。
20. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在6個月內抽驗細菌的結果連續3次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在12個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位

- (c) 沙門氏菌屬：在25毫升樣本中檢測不到
- (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位

III. 人手操作調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲料的附加持證條件（限制出售的食物代號20）

- 21. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將調配分售機移離經批准的位置，並須時刻確保調配分售機性能良好。
- 22. 每天須將調配分售機內可能接觸到飲料的各部分清洗及消毒，除非該部分長期處於攝氏 10 度以下，則食物環境衛生署署長可決定每隔多久清洗一次。
- 23. 須使用合適的用後即棄杯子盛載直接從調配分售機出售的飲料。
- 24. 只准使用來自持牌食物製造廠或其他合法來源的配料調製飲料。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
- 25. 所有飲管(或吸筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。
- 26. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
- 27. 持證人須因應調配分售機內所存放飲料的保存或貯存期限，定期更換調配分售機內的飲料存貨。
- 28. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
(適用於裝有冰塊 / 飲料調配系統的人手操作調配分售機。)
- 29. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在6個月內抽驗細菌的結果連續3次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在12個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在25毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位

IV. 人手操作調配分售機售賣非瓶裝飲料(咖啡 / 茶)的附加持證條件（限制出售的食物代號21）

- 30. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將調配分售機移離經批准的位置，並須時刻確保調配分售機性能良好。
- 31. 每天須將調配分售機內可能接觸到飲料的各部分清洗及消毒。
- 32. 須使用合適的用後即棄杯子盛載直接從調配分售機出售的飲料。

33. 只准使用來自持牌食物製造廠或其他合法來源的咖啡豆 / 已磨碎咖啡豆 / 咖啡粉 / 配料調製飲料。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
34. 所有飲管(或吸筒)須放置在出廠時的原裝防塵封套或其他防塵容器內。
35. 所有用以盛載飲料的用後即棄杯子，須存放在防塵容器內。
36. 持證人須因應調配分售機內所存放飲料的保存或貯存期限，定期更換調配分售機內的飲料存貨。
37. 須採取適當的預防措施，確保加入飲料內的冰塊不受污染。
38. 持證人須採取各項適當措施，以確保非瓶裝飲料不受污染及抽驗細菌的結果令人滿意。如在6個月內抽驗細菌的結果連續3次均未能令人滿意，則許可證將被食物環境衛生署署長暫時吊銷，又如在12個月內抽驗細菌的結果仍未符合標準，則許可證或會再被暫時吊銷，甚至被取消。本段所述令人滿意的細菌抽驗結果，是指抽驗時飲料內下列細菌標準：
 - (a) 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (b) 埃希氏大腸桿菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位
 - (c) 沙門氏菌屬：在25毫升樣本中檢測不到
 - (d) 金黃葡萄球菌：每毫升樣本少於100個菌落形成單位

V. 用杓售賣的冰凍甜點的附加持證條件（*限制出售的食物代號14*）

39. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可的來源供應的冰凍甜點。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
40. 所有營業用的冰凍甜點蛋筒、威化餅、用後即棄杯子 / 容器及飲管(或吸筒)須存放在防塵容器內。
41. 所有冰凍甜點須貯存於雪櫃內，溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。
42. 所有用作舀冰凍甜點以供出售的杓子須：
 - (a) 在開始營業前，浸在沸水內不少於一分鐘；以及
 - (b) 在營業期間擺放或貯存在有蓋的特別消毒器具內，並浸在漂白粉溶液或其他適當的化學消毒溶液內。
43. 冰凍甜點須以蛋筒，或用後即棄或不用退回的容器盛載出售，供顧客帶離處所後食用。

VI. 以調配分售機售賣原廠包裝的冰凍甜點 / 冰凍乳果的附加持證條件 (限制出售的食物代號15)

44. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可來源供應的原廠包裝冰凍甜點 / 冰凍乳果。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
45. 所有冰凍甜點 / 冰凍乳果須貯存於雪櫃內，並保持在合適的溫度內。
46. 冰凍甜點 / 冰凍乳果須以蛋筒，或用後即棄或不用退回的容器盛載出售，供顧客帶離處所後食用。
47. 所有冰凍甜點蛋筒、威化餅或用後即棄杯子 / 容器須存放在防塵容器內。
48. 調配分售機須每天以獲食物環境衛生署署長批准的殺菌劑清潔一次。

VII. 售賣切開的水果的附加持證條件 (限制出售的食物代號22)

49. 所有水果在切開前須以食水洗淨。
50. 用以存放或陳列切開水果的雪櫃或雪櫃分格，不得存放其他貨品。
51. 切開的水果(包括經預先包裝的切開水果)，如非即時售予顧客，須時刻存放在雪櫃或冷凍陳列櫃內。溫度須保持在攝氏 10 度以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
52. 放在無遮蓋的陳列式雪櫃內的切開水果，須以清潔的包裹物或容器包裹，以免受到污染的危險。
53. 消毒器須至少每天清洗一次，殺菌劑亦須至少每天更換一次。
54. 每次使用水果刀前後，如需清潔及 / 或抹乾，只准使用乾淨的用後即棄紙巾。
55. 所有水果刀在不使用時，須浸入消毒器的消毒溶液內。
56. 如使用包裹物 / 袋包裹切開的水果，只准使用清潔的透明包裹物 / 袋。
57. 所有在處所出售的經預先包裝的切開水果必須來自持牌食物製造廠或其他合法來源。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
(適用於售賣經預先包裝的切開水果)
58. 水果削切 / 去皮機須使用獲食物環境衛生署署長批准的殺菌劑清潔和消毒，每天至少一次。
(適用於已設置水果削切 / 去皮機的處所)
59. 須妥為看守處所內擺放了水果削切 / 去皮機的範圍，慎防顧客闖進。
(適用於已設置水果削切 / 去皮機的處所)

60. 未經食物環境衛生署署長許可，不得將水果削切 / 去皮機移離經批准的位置。
(適用於已設置水果削切 / 去皮機的處所)

VIII. 售賣涼粉的附加持證條件 (限制出售的食物代號23)

61. 所有涼粉在切開前須以食水洗淨。
62. 用以存放或陳列涼粉的雪櫃或雪櫃分格，不得存放其他貨品。
63. 涼粉如非即時售予顧客，須時刻存放在雪櫃或冷凍陳列櫃內。溫度須保持在攝氏 10 度以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
64. 消毒箱須至少每天清洗一次，殺菌劑亦須至少每天更換一次。
65. 每次使用涼粉刀前後，如需清潔及 / 或抹乾，只准使用乾淨的用後即棄紙巾。
66. 所有涼粉刀在不使用時，須浸入消毒器的消毒溶液內。
67. 如使用包裹物 / 袋包裹涼粉，只准使用清潔的透明包裹物 / 袋。
68. 處所內售賣的涼粉須由持牌食物製造廠或其他合法來源供應。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。

IX. 售賣涼茶的附加持證條件 (限制出售的食物代號17)

69. 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，店鋪不得作其他用途或經營別類業務。
70. 只可售賣許可證批准的涼茶。
71. 煎製涼茶和煮沸用以消毒的水時，必須使用電力，但在合乎規格的廚房進行，則屬例外。
72. 處所內只准使用電力*及煤氣 / 石油氣作為燃料。
73. 必須採取適當的預防措施，以確保加入飲品內的冰塊不受污染。
74. 必須採取適當措施，讓廚房內火水柴油爐具可能排放的煙或油煙排出戶外，不得造成滋擾。
75. 私人物品，例如衣服、鞋襪、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或留在食物室內。
76. 擬在處所內售賣的每種涼茶，必須依照經衛生署署長核准的配方、成分及分量配製。
77. 處所內只准售賣來自持牌食物製造廠或其他合法來源的涼茶。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。

78. 若處所同時獲准許出售涼茶及其他限制出售的食品，則不得容許顧客在處所內進食任何限制出售的食品。

*刪去不適用者

特定持證條件（限制出售的食物代號14, 15, 17 – 23）

1. -- 20. （不適用）

綜合受限制食物售賣許可證

標準發證條件（限制出售的食物代號16, 24 – 28）

1. 天花板和內牆
所有天花板及內牆，如表面沒有鑲板、鋪砌瓷磚或鋪以不透水物料，則必須髹掃灰水或漆油。

- I. 售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點的附加發證條件（限制出售的食物代號16）
 2. 處所內進行的其他業務不會使冰凍甜點受到污染的風險。
 3. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放冰凍甜點。
 4. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放冰凍甜點的溫度。

- II. 售賣奶品的附加發證條件（限制出售的食物代號24）
 5. 處所內進行的其他業務不會使奶品受到污染的風險。
 6. 須設置容量合適及性能良好的雪櫃，以存放奶類。溫度須保持在攝氏 10 度或以下，最好是攝氏零度至 4 度之間。
 7. 雪櫃內須設置溫度計，顯示存放奶類的溫度。

- III. 售賣預先包裝的刺身的附加發證條件（限制出售的食物代號25）
 8. 處所內進行的其他業務不會使刺身受到污染的風險。
 9. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
 10. 必須設置至少一個以光面陶或其他認可材料製造的洗手盆，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其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
 11. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放刺身，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
 12. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放刺身的溫度。
 13. 所有在處所售賣的刺身，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。

- IV. 售賣預先包裝的壽司的附加發證條件（限制出售的食物代號26）
 14. 處所內進行的其他業務不會使壽司受到污染的風險。

15. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
 16. 必須設置至少於一個以光面陶或其他認可材料製造的洗手盆，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其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
 17. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放壽司，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
 18. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放壽司的溫度。
 19. 所有在處所售賣的壽司，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。
- V. 售賣預先包裝的供不經烹煮而食用的蠔的附加發證條件 (限制出售的食物代號27)
20. 處所內進行的其他業務不會使供不經烹煮而食用的蠔受到污染的風險。
 21. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
 22. 必須設置至少於一個以光面陶或其他認可材料製造的洗手盆，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其他水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。
 23. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放供不經烹煮而食用的蠔，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
 24. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放供不經烹煮而食用的蠔的溫度。
 25. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的蠔，須由持牌食物製造廠供應，並備有證明文件。
- VI. 售賣預先包裝的供不經烹煮而食用的肉類的附加發證條件 (限制出售的食物代號28)
26. 處所內進行的其他業務不會使供不經烹煮而食用的肉類受到污染的風險。
 27. 除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則必須在處所內裝設自來水喉。
 28. 必須設置至少於一個以光面陶或其他認可材料製造的洗手盆，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。

29. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放供不經烹煮而食用的肉類，溫度須保持在攝氏零度至 4 度之間。
30. 雪櫃內須設溫度計，顯示存放供不經烹煮而食用的肉類的溫度。
31. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的肉類，須由持牌食物製造廠預製和供應，並備有證明文件。

特定發證條件（限制出售的食物代號16, 24 – 28）

1. 在同一地址的現有_____牌照及 / 或許可證取消後，方可獲簽發綜合制食物售賣許可證。
(現有牌照 / 許可證)
2. -- 20. (不適用)

標準持證條件（限制出售的食物代號16, 24 – 28）

1. 凡根據所批給的許可證貯存及銷售貨品，其衛生情況必須不致因處所(即持證經營範圍所在地方)其餘範圍所進行的活動和情況而受影響，許可證方屬有效。
2. 必須設置足夠可密蓋的垃圾桶，以裝載所有等待清理的垃圾、其他廢物及用後即棄食物容器 / 包裹物。
3. 持證人或由持證人以書面向食物環境衛生署署長提出並獲接納的經理，須親自在持證處所內主理業務。

接受限制食物售賣許可證提供網上訂購食物及 / 或外送食物服務

4. 領有相關許可證的食物業如通過網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品(不包括在傳媒上刊登的宣傳資料)售賣或要約出售食物，不論是否提供顧客訂購食物送貨服務，均須遵守下列條件：
 - a. 須在領有許可證的食物業所使用的網站、網上平台帳戶或宣傳印刷品上，清晰提供許可證的下列資料，或在宣傳印刷品上提供渠道公開有關的資料：
 - i. 獲發許可證的類別及許可證號碼；
 - ii. 許可售賣的受限制食物類別；以及
 - iii. 持證處所的業務地址。
 - b. 所有食物在運送期間，須以有蓋的容器盛載，或以清潔紙張或其他未經使用的清潔包裹物料包裹，以防食物受污染。食物容器須以能耐食物的溫度或酸度變化而不會釋出有毒化學物的材料製成。
 - c. 如為顧客提供訂購食物送貨服務，須因應食物的類別，以合適的安全溫度保存食物，而食物在運送予顧客期間，全程須不受干擾。
 - d. 用於運送食物的設備，每日最少須以水及抗菌清潔劑清洗一次。

I. 售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點的附加持證條件（限制出售的食物代號16）

5. 只准售賣以原廠盛杯及包裹物盛載的冰凍甜點。
6. 只准售賣由持牌冰凍甜點製造廠或食物環境衛生署署長認可的來源供應的冰凍甜點。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
7. 所有冰凍甜點須貯存於雪櫃內，溫度保持在攝氏零下 2 度或以下。

II. 售賣奶品的附加持證條件（限制出售的食物代號24）

8. 奶類或奶類飲品須盛在原裝的奶瓶 / 紙包內出售，瓶蓋 / 封口不得有破損。

9. 出售的奶類或奶類飲品須來自持牌奶品廠或食物環境衛生署署長批准的來源。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
10. 如將奶類或奶類飲品與其他貨品一同存放在雪櫃內，須將奶類分開存放在其中的一格。
11. 奶類或奶類飲品須存放雪櫃內，溫度保持在攝氏10度或以下，最好是攝氏零度至4度之間。
12. 所有空奶瓶須用奶品廠供應的托盤妥為存放。

III. 售賣預先包裝的刺身的附加持證條件（限制出售的食物代號25）

13. 處所出售的刺身，須經預先包裝並來自持牌食物製造廠。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
14. 所有在處所售賣的刺身，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至4度之間。
15. 所有在雪櫃內陳列的刺身，須以不含毒質的保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
16. 刺身必須時刻保持新鮮，如刺身表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
17. 陳列中的刺身須貼上註明食用期限的標籤。
18. 洗手盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

19. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理刺身的任何過程。

IV. 售賣預先包裝的壽司的附加持證條件（限制出售的食物代號26）

20. 處所出售的壽司，須經預先包裝並來自持牌食物製造廠。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
21. 所有在處所售賣的壽司，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至4度之間。
22. 所有在雪櫃內陳列的壽司，須以不含毒質的保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。

23. 壽司必須時刻保持新鮮，如壽司表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
24. 陳列中的壽司須貼上註明食用期限的標籤。
25. 洗手盆必須設有盛載於梘液供應器的充足梘液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
26. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理壽司的任何過程。
- V. 售賣預先包裝的供不經烹煮而食用的蠔的附加持證條件（*限制出售的食物代號27*）
 27. 處所出售的供不經烹煮而食用的蠔，須經預先包裝並來自持牌食物製造廠。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
 28. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的蠔，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至4度之間。
 29. 所有在雪櫃內陳列的供不經烹煮而食用的蠔，須以不含毒質的保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
 30. 供不經烹煮而食用的蠔必須時刻保持新鮮，如生蠔表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
 31. 陳列中的供不經烹煮而食用的蠔須貼上註明食用期限的標籤。
 32. 洗手盆必須設有盛載於梘液供應器的充足梘液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。
 33. 所有陳列出售的供不經烹煮而食用的蠔須附有中文或英文告示，註明供應來源或來源地，而放置告示的位置及告示尺寸須令告示顯而易見，足以用作擬作用途。
 34. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理供不經烹煮而食用的蠔的任何過程。

VI. 售賣預先包裝的供不經烹煮而食用的肉類的附加持證條件（限制出售的食物代號28）

35. 處所出售的供不經烹煮而食用的肉類，須經預先包裝並來自持牌食物製造廠。每當衛生督察要求查閱證明上述供應來源的證明文件，便須立即出示。
36. 所有在處所售賣的供不經烹煮而食用的肉類，須存放在雪櫃內，並須與其他食物分隔，而溫度須保持在攝氏零度至4度之間。
37. 所有在雪櫃內陳列的供不經烹煮而食用的肉類，須以不含毒質的保鮮紙適當包裹，或存放在有蓋的容器內。
38. 供不經烹煮而食用的肉類必須時刻保持新鮮，如供不經烹煮而食用的肉類表面變得黏滑、濕淋或色澤暗淡，必須立刻棄掉。
39. 陳列中的供不經烹煮而食用的肉類須貼上註明食用期限的標籤。
40. 洗手盆必須設有盛載於視液供應器的充足視液及清潔的抹手紙或抹手布機或乾手機。如使用抹手布機，則該抹手布機在設計上，只能讓使用者拉出機內清潔及未經使用的抹手布，而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，則該乾手機必須時刻保持操作良好。

41. 任何人如身體任何外露部分有流膿的傷口或瘡傷，或耳朵流膿，或有腹瀉、嘔吐或喉痛的情況，持證人不得容許其參與處理供不經烹煮而食用的肉類的任何過程。

特定持證條件（限制出售的食物代號16, 24 – 28）

1. -- 20. （不適用）