



食肆管理
要完善
衛生法例
了解先



食肆管理 要完善 衛生法例 了解先

訂立食物法例的目的是管制市面上所出售食物的品質，以確保食物合乎安全和衛生標準，適合市民食用。從事飲食業人士如充份了解及遵守食物法例，可提高店鋪的衛生水準，為市民提供既安全又衛生的食物。觸犯衛生法例會遭受檢控，甚至被吊銷牌照而影響業務。為保障公眾健康及維護商譽，業內人士應依據有關法例的規定去管理食肆。

保持店鋪地方清潔

食物房或廚房的環境衛生直接影響

食物安全，所以必須經常保持清潔和妥善維修，而食肆的其它地方，包括洗滌間、座位間和廁所的潔淨及保養亦不容忽視。

善放食物以防止污染

將熟食或燒味鹵味掛在玻璃櫃外

或放在鋪前擺賣是不合乎衛生的。所有熟食應蓋好，如非即時食用便要放在雪櫃或熱櫃內貯存。

切勿使用未經許可的食物添加劑

只可在食物中

加入認可的食物添加劑，例如認可的食物染色料、甜味劑及防腐劑。

切勿非法擴展食肆營業範圍

在未取得有關部門的

審核及許可而於行人路或店鋪外加設檯椅會對途人構成不便及危險，而在該處售賣的食物亦不合乎衛生。

切勿在天井、後巷 或任何露天地方 洗滌器皿或處理食物

只可在廚房或洗滌間處理食物或洗滌器皿，以確保食物及用具的衛生，同時亦能避免污染周圍環境。

切勿使用崩裂碗碟

碗碟裂縫可能藏有細菌，應棄置不

用；碗碟用後應徹底清潔和消毒，才可再盛載食物。

不准狗隻進入食肆

切勿攜帶或容許狗隻進入食肆，以免

污染食物；同時亦不可在食物房內飼養任何動物或雀鳥，或容許老鼠及昆蟲滋生，以保障食物衛生。

分開處理生熟食物以防污染

使用不同的器具處理

生和熟的食物。此外，貯存時應分開存放，即熟食放在雪櫃上格，以免生的食物滴下汁液污染熟食。

違反上述規定即屬違法，如果你希望得到多一些關於現行食物法例的資料，請查閱背頁法例。

公眾衛生及市政條例(香港法例第一三二章)第五部

食物內染色料規例

奶粉規例

食物內甜味劑規例

食物攙雜(金屬雜質含量)規例

食物及藥物(成分組合及標籤)規例

食物業規例

冰凍甜品規例

食物內有害物質規例

進口野味、肉類及家禽規例

奶業規例

食物內礦物油規例

食物內防腐劑規例

查詢

食物環境衛生署

24小時熱線：

2868 0000

傳達資源小組：

2381 6096

網址：

www.cfs.gov.hk

電郵：

enquiries@fehd.gov.hk