

風險評估研究
第二號報告書

微生物危害評估

本港售賣的
壽司和刺身

香港特別行政區政府
食物環境衛生署
二零零零年四月

本報告書由香港特別行政區政府食物環境衛生署轄下食物及公共衛生部發表。未經本署書面許可，在任何情況下均不得將本報告書所載全部或部分研究資料翻印、審訂或摘錄，或在其他出版物或研究工作中翻印、審訂或摘錄這些資料。若採用本報告書其他部分，須作出確認聲明。

通訊處

香港金鐘道 66 號

金鐘道政府合署 43 樓

食物環境衛生署

風險評估組

電子郵箱：enquiries@fehd.gov.hk

目錄

摘要

引言

定義

製造過程和微生物的危害

一九九七至一九九九年壽司及刺身的監察計劃

建議

圖 1—3

表 1—3

參考資料

附錄 1：食物環境衛生署就壽司和刺身的微生物含量制訂的指引

附錄 2：病原體簡介

附錄 3：本港的法例條文

風險評估研究

第二號報告書

微生物危害評估

本港售賣的壽司和刺身

一九九七至一九九九年壽司和刺身的微生物監察結果評估

摘要

壽司和刺身的某些特質或會造成微生物的危害。在過去三年報稱的食物中毒事故中，有 3%的個案涉及進食壽司和刺身，並導致 142 人受感染。在一九九七至一九九九年間，當局在食物監察計劃中合共抽取了 1,020 個壽司樣本及 906 個刺身樣本，並根據本署就微生物含量制訂的指引進行微生物含量評估。就衛生品質而言，所抽查的樣本中有 13.8%的壽司樣本及 11.1%的刺身樣本發現不滿意。此外，又發現有 0.26%的樣本含某種病原體，包括一個樣本含副溶血性弧菌、兩個樣本含金黃葡萄球菌、一個樣本含沙門氏菌類，以及一個樣本含李斯特菌。其實，在配製壽司和刺身的整個過程中，如按照優良製造規範及「食物安全、重點控制」系統等納入安全措施，不但可提高壽司和刺身的品質，亦能確保食物可供安全食用。

本港售賣的壽司和刺身

一九九七至一九九九年壽司和刺身的微生物監察結果評估

引言

壽司和刺身是本港市面上一類普遍的食品，不僅見於傳統的日式食肆，各種中、西式食肆也有供應。售賣壽司和刺身的店舖還包括自助壽司店。所配製的各類壽司和刺身，通常放在輸送帶上展示，供顧客隨意挑選。預先包裝的壽司和刺身，則可在超級市場或主要街道和購物中心的店舖買到。進口商、食物製造商、食肆東主甚至超級市場經營人，均有興趣參與以上種種業務。

這項研究旨在評估本港售賣的壽司和刺身或會造成的微生物危害。在本文件中，我們首先為有關問題下定義，繼而檢討壽司和刺身的製造過程，以確定或會造成微生物危害的特點，然後闡述本港在一九九七至一九九九年間有關壽司和刺身的微生物監察結果，進行分析，並就如何減少壽司和刺身造成的微生物危害，向業界和市民提出建議。

定義

壽司和刺身

根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)下的《食物業規例》，壽司和刺身被列為限制出售的食物。按照定義，「刺身」指成分為供不經烹煮而食用的海洋魚肉片、軟體類動物、甲殼類動物、魚卵或其他海鮮的食物。根據同一規例，「壽飯糰並加添醋及配料的食物，這些食物有用海苔包裹的，也有不用包裹的，通常以小塊形式進食，而其配料是放在飯糰的上面或中間，其成分包括經烹煮的、不經烹煮的或以醋醃漬的海鮮、海洋魚或介貝類水產動物的卵、蔬菜、經烹煮的肉類和蛋。

微生物的危害

微生物包括細菌、病毒、酵母和霉菌，並非全都有害。可引致食源性疾病的微生物，稱為食源性病原體。另一些微生物可引致食物腐壞，使食物變色和變味。關於食源性病原體，部分病原體可能附在生的食物中，並在食物配製過程中存留下來。例如，副溶血性弧菌通常在海鮮中發現，而金黃葡萄球菌和沙門氏菌類則可能在食物加工時，因交叉污染或處理不當而引進食物中。

壽司和刺身的微生物評估是為這類食品的衛生品質和食用安全提供資料。最常採用的初步評估方法，是測定食物中指示微生物的數量，按在實驗室環境下生長的耗氧菌群總數(術語稱為平板菌落計數)評估食物品質。在食物安全方面，進行檢驗時最常用的指示微生物是大腸桿菌，因其可反映食物受糞便污染的程度，並能反映食物中可能含腸道病原體的程度。雖然每種測試方法均有不足之處，但測試結果一般可顯示食物配製和貯存方面的衛生標準。國際食物微生物規定委員會曾在一九七八年指出，食物中含體的存在，而只表示某種病原體可能存在。換言之，微生物數量未必與人類感染疾病直接有關(1)。

因食用壽司和刺身而發生食物中毒事故

在一九九七至一九九九年間，因食用壽司和刺身而發生的食物中毒事故，佔所有向衛生署呈報的食物中毒事故的 3.0%(佔 1 481 宗的 45 宗)，共有 142 人受感染(佔 7 728 人的 1.8%)。經確定的三種最常見的致病細菌為副溶血性弧菌(28 宗事故，100 人受感染)、金黃色葡萄球菌(7 宗事故，17 人受感染)和沙門氏菌類(5 宗事故，15 人受感染)。在這些事故中，15 宗(33.3%)是因食用壽司而引起，其餘(66.7%)則是進食刺身引起的。(資料來源：衛生署)

製造過程和微生物的危害

為評估壽司和刺身或會造成的微生物危害，便必須先行檢討微生物如何進入這些食物。一般來說，壽司和刺身的製造過程可分為四個主要步驟：選購、貯存、配製和運送與展示(圖 1)。下文概述這些步驟的特點及找出或會造成微生物危害的地方。

選購

刺身和大部分壽司的主要材料是海鮮，最常用的海鮮包括三文魚、吞拿魚、章魚、油甘魚和北寄貝，大部分都是從外國空運和經海路進口的。舉例來說，一九九八年的三文魚總進口量中，約有 75%來自挪威(2)。

配製壽司的材料除海產外，還可使用其他食物，包括腐皮、甜蛋和黃瓜。

製造商必須購買品質良好的材料，因為這類食物在配製後不經烹煮便進食。而這些海鮮必須向衛生可靠和信譽良好的店舖購買，最好持有原產國家有關當局簽發的衛生證明書。

貯存

當冷藏或冰鮮的海鮮送到中央製造工場及 / 或店舖的食物製造

間時，便會先接受檢驗，然後貯存在冷藏庫或雪櫃內，以保持所需的溫度。冷藏食品須貯存在攝氏零下 18 度或以下，直到用作配製食物前一天為止。微生物在這個溫度下保持休眠狀態，無法繁殖，因此可延長食物貯存期。冰鮮貯存是指把食物貯存在攝氏零度至四度間。上述溫度可防止大部分細菌生長，但一些病原體，特別是李斯特菌和多種使食物腐壞的微生物，卻可緩慢生長(3)。由於在低至 10 度仍活躍，所以食物仍有可能腐壞(4)。

配製

冷藏海鮮通常在配製前一天於雪櫃中解凍(攝氏四度或以下)。在配製當日，海鮮先經洗淨，然後切成所需的形狀，例如魚肉片、薄片或方塊，製成品便可用作刺身，例如三文魚刺身和吞拿魚刺身。

配製米飯是製造壽司的一個主要步驟。米經煮成熟飯並冷卻後，便以醋和糖等調味料處理。如非馬上使用，可暫時放在雪櫃內，否則便把壽司飯(醋飯)壓成或成合適的形至 30 克的飯糰；以自動倒模或以人手壓的方式均後把海鮮薄片加在飯糰上，便製成海鮮壽司。這種壽司稱為「握壽司」。

另有一些壽司(「捲壽司」和「壓壽司」)加入海苔和黃瓜等材料，在配製過程中或需要更多處理。這些壽司可壓緊、捲實和切開。同樣，這類壽司可供即時食用，或在運送及展示期間加以冷凍(攝氏四度或以下)。

運送及 / 或展示

配製好的壽司和刺身在供顧客食用前，會放在碟上蓋好，或以膠盒包裝展示。部分經營者可能選擇獨立包裝的方式，以塑料紙包裝壽司。為減少細菌繁殖的可能，製成的壽司和刺身在展示或運送期間，須貯存在攝氏四度或以下。

會造成微生物危害的特點

壽司和刺身及其配製過程的特點，或會造成微生物的危害。首先，大部分用以配製壽司和刺身的材料，都是未經烹煮和加熱便食用。其次，經烹煮的材料在食用前不會再重新加熱。其三，若不適當保持貯存溫度，可導致微生物生長和持續存在。其四，配製過程涉及許多須經人手的處理步驟，因此食物處理人員的工作方式，在決定所製成食品的衛生情況方面起了關鍵作用。

一九九七至一九九九年壽司及刺身的監察計劃

在本港，持有普通食肆牌照或食物製造廠牌照的食物業處所必須申領特別批註，才可製造及售賣壽司和刺身。其他食物業處所如欲售賣而非製造壽司和刺身，亦須申領特別許可證。截至二零零零年一月，獲發附有這類批註的牌照或許可證的食物業處所共約 770 間。根據食物監察計劃，監察當局從這些店舖的銷售點抽取壽司和刺身樣本，進行微生物評估。下文分析一九九七至一九九九年的有關監察結果。

方法及實驗室檢定

按照現時安排，食物衛生督察負責抽取食物樣本，並送交衛生署病理化驗服務公共健康化驗室作微生物分析。在一九九七年一月至一九九九年十二月，從不同店舖抽取的壽司和刺身樣本共 1,926 個(表 1)，供進行微生物檢驗。

有關實驗室檢定分為兩部分，第一部分評估指示微生物含量(平板菌落計數及大腸桿菌含量(總數))，另一部分則有關特定病原體，包括沙門氏菌類、志賀氏桿菌類、金黃葡萄球菌及副溶血性弧菌。

結果

食物環境衛生署就即食食物的微生物含量制訂的指引，為這項食物監察工作提供參考數據。就壽司和刺身的微生物含量制訂的指引載

於附錄 1。

衛生品質

平板菌落計數或大腸桿菌含量(總數)可反映壽司和刺身的一般衛生情況。在一九九七至一九九九年，13.8%的壽司樣本(佔 1,020 個樣本中的 141 個)及 11.1%的刺身樣本(佔 906 個樣本中的 101 個)發現不滿意(表 2 及 3)。

趨勢分析顯示，刺身的衛生品質是有所改善的，不滿意的比率，由一九九七年的 17.5%逐漸下降至一九九八年的 10.1%和一九九九年的 4.3%。至於，壽司的情況主要在一九九九年有所改善，一九九七至一九九九年不滿意的比率分別為 15.4%、18.4%和 8.5%(圖 2 及 3)。

壽司內的特定病原體

在所檢驗的 1,020 個壽司樣本中，兩個含病原體，分別在一九九七年的一个加州卷樣本及一九九九年的另一個吞拿魚壽司樣本中發現金黃葡萄球菌。

刺身內的特定病原體

在所檢驗的 906 個刺身樣本中，三個含會引致食物中毒的病原體。一九九八年有兩個刺身樣本分別含副溶血性弧菌（蝦刺身樣本）及李斯特菌（飛魚魚子樣本），及一九九九年有一個三文魚刺身樣本滋長了沙門氏菌類。

結果詮釋

平板菌落計數及大腸桿菌含量(總數)偏高，顯示由食物原料的來源至食物上桌的整個過程中，衛生情況未如理想。食物的平板菌落計數偏高，往往顯示材料受到污染或處理方式未如理想，也顯示貯存食物的時間／溫度不適當(1)。雖然這些微生物也許不會直接導致市民染病，但不滿意的樣本數目表示製造食物的過程有待改善。

在過去三年抽取的壽司和刺身樣本中，只有少部分(0.26%)含特定病原體。所進行的檢驗發現了四種病原生物，分別是副溶血性弧菌、金黃葡萄球菌、沙門氏菌類及李斯特菌。副溶血性弧菌通常在海鮮中發現，處理食物時如沒有遵守正確的衛生守則，副溶血性弧菌或會持續存在和繁殖。金黃葡萄球菌及沙門氏菌類或會由食物處理人員引致，而沙門氏菌類及李斯特菌類則由其他食物的交叉污染引致。這些病原體均會導致腸胃病，病徵包括嘔吐、腹瀉及腹痛，並在進食受污染食物後數天內發病。李斯特菌的特點，是潛伏期較長，一般為三星期，對免疫力較弱的人士，例如老人、初生嬰兒及孕婦均會引起嚴重疾病(5，6)。這些病原體的資料詳載於附錄 2。

建議

由一九九七年三月一日開始，所有配製及／或售賣壽司和刺身的食物業處所，均受發牌管制。當局透過食物監察計劃，定期監察食品的食用安全。用以管制這些食物業處所的法例條文詳載於附錄 3。

優良製造規範和「食物安全、重點控制」系統兩種方法，如在製造食物的過程中納入食物安全管制措施，便有助加強管制食物安全(7)。以下向業內人士提出的建議，是依照優良製造規範及「食物安全、重點控制」系統的原則作依歸的。

業內人士製造食物時須遵守的主要措施

現建議業內人士特別注意下列主要措施：

1. 向衛生可靠和信譽良好的店舖購買海鮮及其他原材料：
 - (a) 應檢查出口國家簽發的衛生證明書或其他文件；及
 - (b) 須保存有關文件，以供查考。
2. 確保以最佳方式貯存食物：

- (a) 食物的冷藏溫度必須為攝氏零下 18 度或以下，冷凍溫度必須為攝氏 4 度或以下。冷藏庫或冷卻裝置的溫度必須定期監察，並保存適當的紀錄；
 - (b) 未經烹煮的材料必須與經配製的食物分開存放，以免交叉污染；
 - (c) 經配製後和在運送及展示期間，壽司和刺身必須覆蓋並保存在攝氏 4 度或以下，以減低交叉污染及細菌繁殖的可能；及
 - (d) 剩餘的壽司和刺身必須在營業時間後棄掉。
3. 確保使用新鮮的海鮮：
- (a) 不應貯存過量的海鮮；及
 - (b) 存貨時應採用「先入先出」的原則。
4. 配製食物時及在任何其他處理食物的過程中須遵守衛生守則：
- (a) 徹底洗淨雙手，盡量減少直接觸碰食物—使用機器或佩戴用後即棄的手套；
 - (b) 所有食物處理人員必須嚴格注意個人衛生；
 - (c) 配製食物的工作範圍須清潔衛生，而設備則須狀況良好；
 - (d) 用具在使用前後須清潔和消毒。必須另設用具，專供配製壽司和刺身之用；及
 - (e) 壽司和刺身必須在一個通風良好的獨立工作範圍配製。

食物環境衛生署製作了一份名為「日式魚生食用安全知多少」的小冊子可供索閱，這本小冊子載有關於衛生守則的指引。

給消費者的意見

除業內人士的努力外，亦有賴消費者的合作。壽司和刺身有部分材料是未經煮熟，而其配製過程的特點是較易造成微生物危害；因此，免疫力較弱的人士，包括孕婦、長者和長期病患者（如患癌病人士）不宜食用。至於身體大致上健康的人士，如欲食用壽司和刺身，宜向衛生可靠和信譽良好的店舖選購優質的壽司和刺身。下列是對消費者的一些建議：

1. 注意店舖的一般衛生情況

- (a) 地下、牆壁和天花板等公共地方均保持清潔；
- (b) 用來展示食物的雪櫃等設備須清潔和狀況良好；及
- (c) 盛載食物的器皿清潔整齊。

2. 選購優質的壽司和刺身

- (a) 壽司和刺身須夠凍；
- (b) 壽司的飯糰須既軟且白；
- (c) 魚肉及介貝類海產動物的肉身須色澤鮮明、有光澤和透明；
- (d) 魚片(例如三文魚柳)的魚脂須清晰可見；及
- (e) 須留意預先包裝的壽司和刺身的保存期限。

食物環境衛生署食物及公共衛生部

二零零零年四月

圖 1：壽司和刺身的製造流程圖

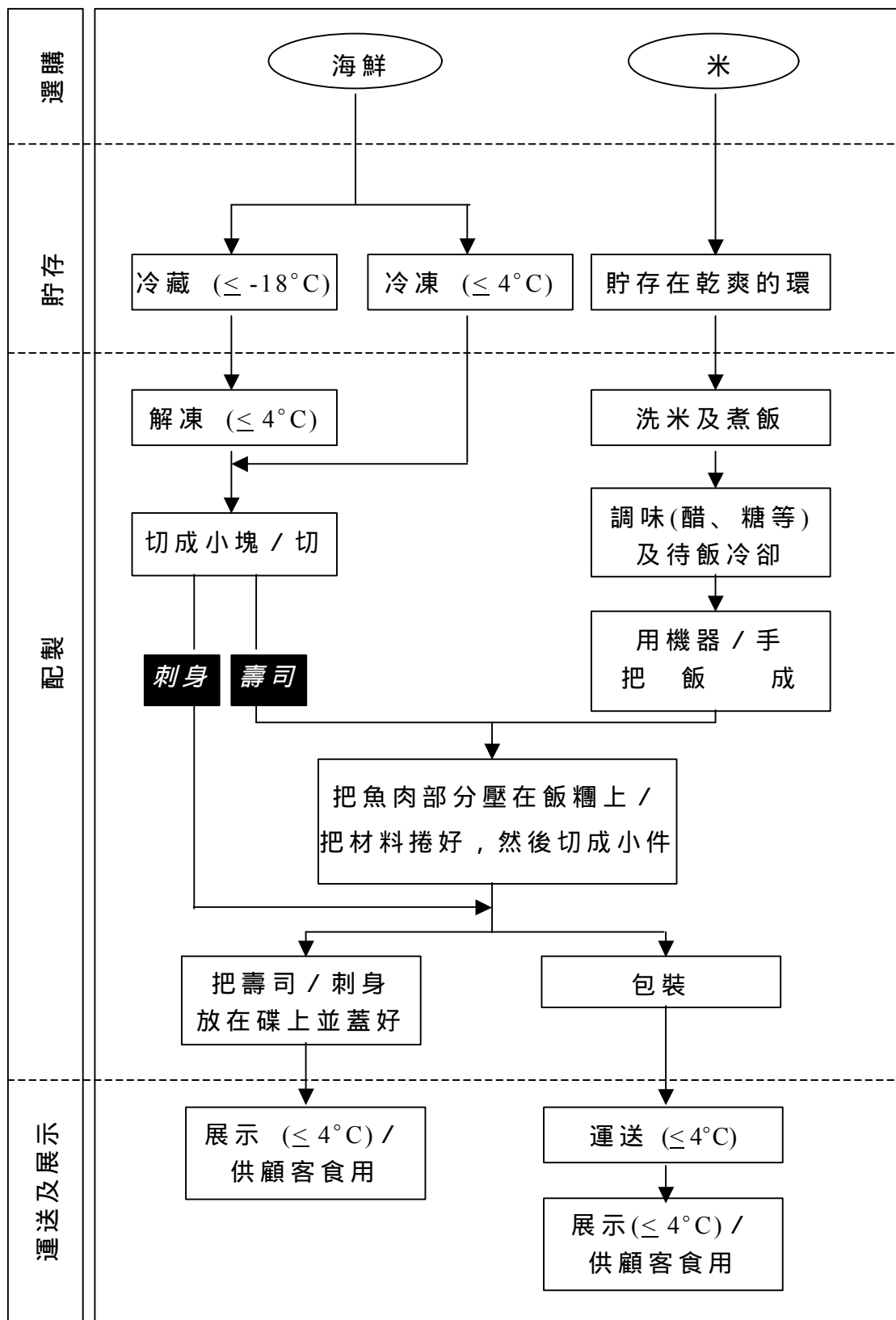


圖 2

本港售賣的壽司和刺身之微生物監察：

一九九七至九九年壽司的衛生品質 (平板菌落計數及大腸桿菌含量(總數))

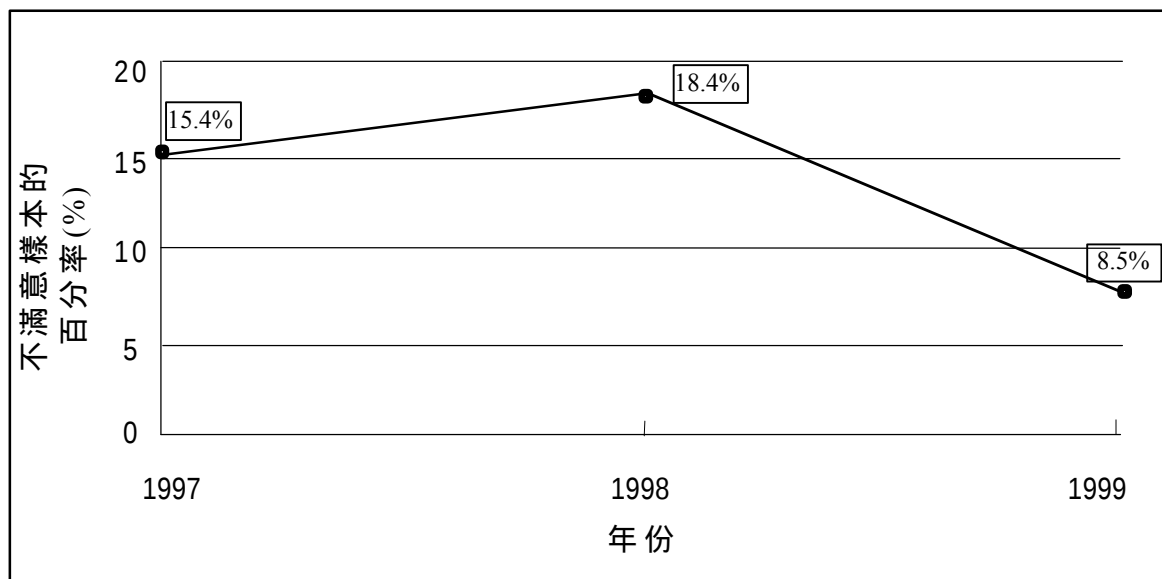


圖 3

本港售賣的壽司和刺身之微生物監察：

一九九七至九九年刺身的衛生品質 (平板菌落計數及大腸桿菌含量(總數))

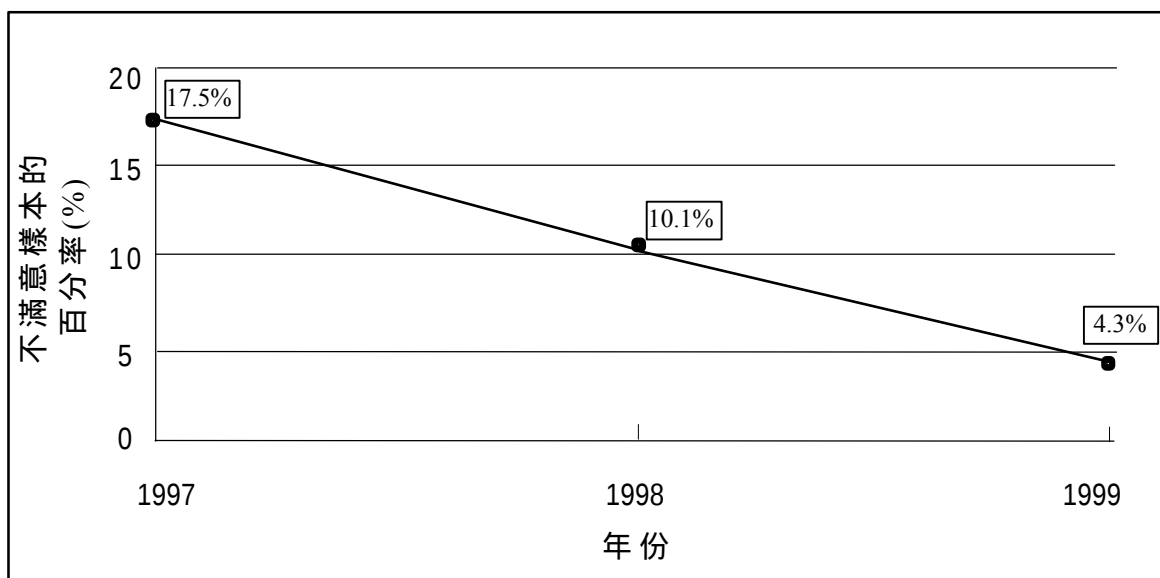


表 1

本港售賣的壽司和刺身之微生物監察：
一九九七至九九年所抽取樣本的數目

食物樣本	1997 年	1998 年	1999 年	合計
壽司	286	348	386	1 020
刺身	331	318	257	906
總計	617	666	643	1 926

表 2

本港售賣的壽司和刺身之微生物監察：

一九九七至九九年壽司的衛生品質（平板菌落計數及大腸桿菌含量(總數))

年份	樣本數目	不滿意的樣本數目(%)
1997	286	44 (15.4%)
1998	348	64 (18.4%)
1999	386	33 (8.5%)
總數	1 020	141 (13.8%)

表 3

本港售賣的壽司和刺身之微生物監察：

一九九七至九九年刺身的衛生品質 (平板菌落計數及大腸桿菌含量(總數))

年 份	樣 本 數 目	不 滿 意 的 樣 本 數 目 (%)
1997	331	58 (17.5%)
1998	318	32 (10.1%)
1999	257	11 (4.3%)
總 數	906	101 (11.1%)

參考資料

- (1) International Commission on Microbiological Specifications for Foods, Micro-organisms in foods 1. (London: Blackie Academic & Professional. 1978.)
- (2) Census and Statistics Department, HKSAR, PRC, Hong Kong Trade Statistics. December 1998 Imports.
- (3) Lund BM, Baird-Parker TC, Gould GW, editors. The Microbiological Safety and Quality of Food. Volume I. (Maryland: Aspen Publishers, Inc; 2000.)
- (4) International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Development and use of microbiological criteria for foods–Guidance for those involved in using and interpreting microbiological criteria for foods. Food Science and Technology Today (1997; 11 (3) : 137-177.)
- (5) Adams MR & Moss MO, Bacterial agents of foodborne illness. In: Food Microbiology. (England. Cambridge: The Royal Society of Chemistry; 1995.)
- (6) International Commission on Microbiological Specifications for Foods, Micro-organisms in Foods 5. (London: Blackie Academic & Professional. 1996.)
- (7) Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission. Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization. (Rome, 1997.)

附錄 1：

食物環境衛生署就壽司和刺身的微生物含量制訂的指引*

衛生品質不滿意水平

- a. 平板菌落計數(壽司、魚柳及魚子刺身) $\geq 10^6$ /克
平板菌落計數(除魚柳及魚子外的刺身) $\geq 10^7$ /克
- b. 大腸桿菌含量(總數) $\geq 10^4$ /克

註：評估衛生質素時，不滿意是指就壽司、魚柳及魚子刺身來說，平板菌落計數是 $\geq 10^6$ 克，或就除魚柳及魚子外的刺身來說，平板菌落計數是 $\geq 10^7$ 克，或大腸桿菌含量(總數) $\geq 10^4$ 克。

個別病原體不滿意水平

- a. 彎曲菌類 在 25 克食物樣本內發現
- b. 大腸桿菌 O157 及其他細胞毒素大腸桿菌 在 25 克食物樣本內發現
- c. 李斯特菌 在 25 克食物樣本內發現
- d. 沙門氏菌類 在 25 克食物樣本內發現
- e. 副溶血性弧菌 $\geq 1,000$ /克
- f. 金黃葡萄球菌 $\geq 10,000$ /克
- g. 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌 $\geq 10,000$ /克
- h. 蠟樣芽胞桿菌及枯草桿菌群 $\geq 100,000$ /克

*即食食物微生物含量指引經已更新。本報告所述的指引可能已不適用。

請到此網頁http://www.fehd.gov.hk/sc_chi/safefood/control-ready-to-eat-food.html 參閱最新版本。

附錄 2：

病原體簡介

副溶血性弧菌

副溶血性弧菌通常在魚類及介貝類水產動物內發現。在較和暖的月份，從沿岸水域捕獲的魚類身上可以發現許多天然存在的生物，而副溶血性弧菌可能便是其中一種。在魚市場內，副溶血性弧菌可經由接觸而傳播給深水品種魚類，假如該等魚類產品的冰鮮溫度不足，副溶血性弧菌便會迅速繁殖。在日本和香港，副溶血性弧菌經常引致食物中毒。中毒人士通常在進食帶有副溶血性弧菌的食物 12 至 24 小時後感到不適，但潛伏期亦可能由 2 小時至 4 天不等。病情可持續達 8 天，病徵則包括排出大量不帶血或黏液的水狀糞便、腹痛、嘔吐及發燒。

沙門氏菌類

沙門氏菌類是全球食源性疾病的一個主要致病原因。肉類、奶類、家禽及雞蛋是這種細菌滋生的主要媒介。這些食物如未經煮熟，或經交叉污染可能會把沙門氏菌傳給其他食物。

一般來說，每克食物須含有多達 100,000 粒沙門氏菌才會令人染病。亦有其他因素影響令人染病的機會，包括血清型的毒性、個人的抵抗力和食物的種類。沙門氏菌引致的病徵包括惡心、嘔吐、腹部痙攣、腹瀉、發燒及頭痛。患者通常在進食受污染的食物 12 至 36 小時後病發。

金黃葡萄球菌

金黃葡萄球菌通常在人類的手、咽喉及鼻道內發現。食物如處理不當，便會沾染這種細菌。貯存食物的溫度和時間是導致這種細菌繁殖的最主要原因。如進食了含大量金黃葡萄球菌的食物，即每克食物含多達 100,000 粒金黃葡萄球菌，便可能引致食物中毒。患者通常在進食受污染食物 2 至 4 小時後病發，但病情較為輕微及為期短暫。患者主要的病徵包括惡心、嘔吐、胃痙攣、乾嘔及疲倦虛弱，亦經常會有腹瀉的情況。患者通常在 1 至 2 天內可康復。

李斯特菌

現時在李斯特菌菌類內確定的 7 類菌種中，單核細胞增多性李斯特菌（簡稱 – 李斯特菌）是唯一會對人類構成重大影響的病原體。這種細菌可在攝氏 0 至 42 度內生長，最適合的生長溫度是攝氏 30 至 35 度之間。李斯特菌通常在奶類產品、蔬菜、家禽及肉類內發現，但魚類及介貝類水產動物亦有可能受其他食物交叉污染而含有這種細菌。

李斯特菌致病的潛伏期通常為數星期，但其實可由 1 至 90 日不等。孕婦、幼兒或長者，以及免疫力較弱的人士最易發病。患者的病情可能只屬輕微，徵狀類似感冒，但亦可能會嚴重至染上腦膜炎及腦膜腦炎。孕婦如受感染，病徵通常輕微，患者會發燒、腸胃不適或有類似感冒的病徵。可是，這種細菌會對胎兒或初生嬰兒造成嚴重影響，甚或致命。

參考資料：

- (1) Adams MR & Moss MO, Bacterial agents of foodborne illness. In: Food Microbiology. (England. Cambridge: The Royal Society of Chemistry; 1995.)
- (2) International Commission on Microbiological Specifications for Foods, Micro-organisms in Foods 5. (London: Blackie Academic & Professional. 1996.)
- (3) Benenson AS, editor. Control of Communicable Diseases Manual. Sixteenth Edition. (Washington DC: American Public Health Association; 1995.)

附錄 3：

本港的法例條文

根據《食物業規例》(第 132 章，附屬法例)附表 2，刺身和壽司列為限制出售的食物(該附表第 18 及 19 項)。

2. 售賣限制出售的食物(包括刺身和壽司)須受上述規例第 30(1)(a)條規管：

30. 限制將附表 2 所指明食品出售的事宜

(1) 除非獲得署長書面准許，否則任何人不得—

(a) 將附表 2 第 1 至 5 項(包括首尾兩項)、第 9 至 14 項(包括首尾兩項)、第 16 至 20 項(包括首尾兩項)所指明的食物售賣、要約出售或為出售而展示，或管有該等食物以供出售或以供配製成供出售用的食品：

但本段對在署長當其時依據《小販規例》第 4(1)(a)條而劃定的地方或範圍所進行的活家禽販賣並不適用；

3. 因此任何人士如欲售賣刺身和壽司，或配製刺身和壽司以供出售，必須向食物環境衛生署署長申領有關的牌照或許可證。

4. 自一九九七年三月一日起，所有配製及售賣刺身和壽司的處所須受以下一種發牌管制：

- (a) 如欲配製、處理及售賣上述食品供顧客在處所內食用，必須領取附有特定批註的普通食肆牌照；
- (b) 如欲配製、處理及售賣上述食品供顧客在處所外食用，必須領取附有特定批註的食物製造廠牌照；及
- (c) 如只欲售賣上述食品(例如由持牌新鮮糧食店供應)供顧客在處所外食用，必須領取售賣限制出售食物許可證。這類食品須由經署長認可的來源供應。