

# 食物环境卫生署对以售卖机出售 热存 / 冷存食物及非预先包装饮品的规管 主动调查报告摘要

## 引言

近年，市面上出售热存 / 冷存食物及非预先包装饮品的售卖机之数量和种类持续上升，所出售的食物主要为非预先包装的饮料（包括咖啡、茶、饮用水、鲜榨橙汁），以及需要温度控制或于售卖机内进行简单加工的即食食物。根据《食物业规例》（第132X章）任何人以售卖机出售食物前，须向食环署申领「以售卖机售卖食物许可证」（「售卖机许可证」），并遵行各项发证及持证条件，以保障食物安全和保持环境卫生。

2. 本署的调查发现，个别售卖机的持证人没有严格遵守食环署订定的发证及持证条件，包括食物贮存温度不达标、没有定时清倒机器内的废物箱或废水箱；而食环署的相关监管工作则有可改善之处。

## 本署调查所得

3. 综合调查所得，本署对食环署规管出售热存 / 冷存食物及非预先包装饮品的售卖机之规管工作有以下的评论和建议。

### （一）应备存持证售卖机的装置和操作的资料

4. 食环署审批「售卖机许可证」的申请时，基本上不会要求申请人提供任何关于售卖机的装置或操作资料，包括与发证及持证条件的遵行有直接关系的部分（例如售卖机内 / 外用作防虫鼠及尘埃的设计、售卖机本身能否及如何自动定时记录机内贮存食物的温度、须定期清洁和消毒的部件、自动停售装置（如有）的运作）。本署发现，有个别获发许可证售卖机的档案，没有任何关于该售卖机的外观、设计或操作资料。

5. 本署认为，食环署有需要就每部获发许可证的售卖机备存关于机器的外观、设计及操作资料记录，一方面可作为审批决定的参考资料和依据，另一方面可为该署人员日后进行定期视察或跟进涉嫌违反许可证的条件之个案时提供具体资讯，提升相关工作的成效。

## （二）应为审批申请的视察作具体记录

6. 本署调查发现，即使拟出售的食物类别相同，食环署在审批不同的许可证申请个案时，有关视察所得的记录的细节程度和格式差异甚大，有部分个案只记录职员视察后确认申请人已遵办相关条件；但亦有个案记录了视察所见，每项条件获遵办的情况，并附以在视察时拍摄的照片。

7. 本署认为，上述实地视察是食环署审批「售卖机许可证」申请、保障公众卫生和食品安全的关键程序，食环署应制定指引，指示职员如何按每项发证条件具体记录相关实地视察所得，包括对比视察所见和申请人所提供的有关售卖机的装置和操作资料。这将有助确保视察工作获妥善执行，以及不同职员均可一致地进行视察。

## （三）对遵行许可证条件的要求欠具体

8. 食环署制定的持证条件主要涉及售卖机的日常操作、保养和清洁，当中包括要求持证人恒常地监察并备存售卖机贮存食物的温度的记录、定期为机器内部进行清洁和消毒，并且备存相关工作记录。然而，对于持证人应每隔多久记录机器内的温度一次、定期清洁机器内部的频率，以及相关清洁记录应包含的项目，食环署都没有在持证条件列出。本署关注的是，若食环署对所要求的行动说明过于概括，会减低相关条件的规范作用。举例说，倘若持证人只是每天一次备存某一刻的温度记录，或每月为机器内的相关部件作清洁和消毒一次，是否足以让食环署合理评估机器的操作和卫生情况，以保障食物安全。

9. 考虑到每款售卖机的设计及运作不尽相同，本署认为食环署可要求申请人自行在申请时订明其承诺的监察、清洁等工作的频率及相关记录的格式，如该署同意则将上述定为有关售卖机的持证条件，好让署方和持证人均有明确和具体的依据以判断持证人是否有遵行相关要求。

#### **(四) 需加强对持证售卖机的监察工作**

##### ***从未查阅售卖机的温度及清洁记录***

10. 食环署人员就持证售卖机进行定期视察时，持证人或其职员通常不会在场开启售卖机的门以供该署人员检视机器的内部。然而，有不少持证条件都涉及售卖机内部设备的运作、清洁或保养，实难以单凭观察机身外部准确评估相关的条件有否获遵从。

11. 此外，食环署制定的持证条件中，会要求持证人备存有关温度及机器清洁和消毒工作的记录，以供食环署人员查核；惟本署调查发现，食环署从未要求任何持证人提供相关记录予该署查核或备阅。本署认为，这些备存记录的要求除了有助食环署在有食物安全事故发生或接获投诉后进行调查，更重要和积极的作用是提醒持证人谨慎遵行相关机器操作和保养的规定，以减控相关的食物安全风险。食环署宜不定时抽查该些记录，也可考虑要求持证人完成清洁工作后拍照记录相关部件的状况，以备该署人员随时查阅，促使持证人时刻妥善遵行相关持证条件。

##### ***应更主动藉细菌检测以加强监察***

12. 就售卖没有饮用器皿盛载的饮用水及鲜榨橙汁的售卖机，食环署在持证条件中制定细菌检测的种类和标准。如所售卖的水 / 橙汁在六个月内抽验细菌的结果连续三次均未能令人满意，许可证会被暂时吊销，若之后在指定期间内情况仍未获改善，食环署可取消有关许可证。

13. 然而，对于监察持证人遵行这要求的工作，食环署只提及其食安中心早前在食物监测计划及一项与食物售卖机有关的风险评估研究中，就多个经售卖机出售的食物样本作微生物检测；而食安中心的食物监测计划与食物业处所的牌照 / 许可证制度并不

挂钩。就「售卖机许可证」而言，食环署日常的监察工作并不包括主动为持证售卖机出售的饮料（在持证条件中有订定细菌标准的种类）抽验细菌或要求持证人自行定期抽验其出售饮料的细菌含量，然后向食环署报备检测结果。

14. 细菌抽验结果是以显示相关饮料是否符合食用安全的客观资料，定期或不定期的细菌检测有助食环署评估相关的食物安全风险。如检测结果显示某项细菌数量上升甚至高于标准水平，亦有助持证人及早找出问题之所在，尽快修正不足之处。本署认为，食环署宜多加利用细菌抽验来监察售卖机出售的相关食品和饮料。

#### **（五）应增加 / 改善便利公众监察的措施**

15. 本署认为食环署应加强公众宣传，提升市民对售卖机相关规管要求的认知，这既可提升市民的食物安全意识，亦可令市民知道如果售卖机涉嫌违反相关要求，他们可向食环署反映。

#### ***在机身展示许可证***

16. 现时，食环署只要求所有「售卖机许可证」申请人须在售卖机表面显明地展示持证人的名称、地址和电话号码（如有），本署认为，为便利市民辨识相关售卖机的持证情况，食环署可要求持证人在机身展示许可证的正本或副本，以显示该售卖机已获食环署发出许可证营运。此外，配合食环署未来设立的关于食物售卖机的专题网站所提供的资讯，市民可了解出售不同食物类别的售卖机须遵守的发证 / 持证条件，并监察相关条件有否获遵行。

#### ***向外展示读数的温度计***

17. 本署的视察发现，不少出售须受温度控制食物的售卖机并没设置向外显示机内温度的温度计，或提供相关资讯。本署认为，食环署日后宜要求所有出售须受温度控制食物的售卖机一律须向外展示量度机内温度的温度计，或提供相关资讯，以便市民及食环署人员即时知悉机内贮存食物的温度。

## 完善持证处所名单提供的地址

18. 本署的视察发现，个别列于持证处所名单上的售卖机的地址描述不够清楚，不足以让市民确定售卖机的位置。就此，食环署应检视该些售卖机的处所地址资料，以解决上述的不足。

## （六）向以食物售卖机形式派发免费食物的单位提供资讯，以助保障食品安全

19. 本署留意到，有社福机构以自助提取机向有需要的市民免费提供冷藏或热存食物。虽然这并不涉及食物业业务的范畴，该等机构无须就提取机向食环署申领食物业牌照或许可证。本署认为，从食物安全的角度，食环署宜向相关机构提供以自助提取机派发食物须注意的资讯和良好操作守则，以保障公众卫生和健康。

## 本署的建议

20. 因应是次主动调查所得，申诉专员向食环署提出以下十项改善建议：

- (1) 要求「售卖机许可证」申请人提供并在相关档案中备存售卖机的装置和操作资料；
- (2) 更新现行指引，指示负责人员如何为审批「售卖机许可证」申请的视察所得作具体记录；
- (3) 就有关温度监控及机件清洁和消毒以及备存相关记录的工作，在持证条件中列出明确和具体的要求；
- (4) 研究在监察工作中加强抽查持证人有关温度监控及机件清洁和消毒工作记录的项目；
- (5) 研究更主动为售卖机所出售的食物及饮料进行细菌抽验的可行性，以加强对持证售卖机的监察；

- (6) 加强公众宣传，提升市民对持有效许可证的售卖机及其相关持证条件的认知；
- (7) 修订相关发证条件，要求持证人在售卖机的机身展示许可证的正本或副本，并公布关于各售卖机的发证 / 持证条件的资讯，以便市民监察相关条件的遵行情况；
- (8) 要求所有出售须受温度控制食物的售卖机一律须向外展示机内温度计或提供相关资讯；
- (9) 检视在食环署网页内持证处所名单上提供的地址，确保市民可循该些地址资料确定售卖机的位置；及
- (10) 从食物安全的角度，向以自助提取机为市民免费提供食物的机构提供须注意的资讯和良好操作守则，以保障公众卫生和健康。

申诉专员公署  
2023 年 12 月

公署不时在社交媒体上载选录调查报告的个案摘要，欢迎关注我们的 Facebook 及 Instagram 专页，以获取最新资讯：



[Facebook.com/Ombudsman.HK](https://www.facebook.com/Ombudsman.HK)



[Instagram.com/Ombudsman\\_HK](https://www.instagram.com/Ombudsman_HK)