

## 環境衛生：於飲食業創業

# 流動食店

### 引言

本小冊子旨在向欲創立流動食店的投資者提供相關的法律資訊，以及講解有關之申請及登記程序。

創業時，如能在規劃階段審慎考慮有關設計，並通過選用合適的材料及設備，樹立較高之水準，將有助提高營運效率，使業務運作更符合經濟效益。

如投資者於創業期間遭遇任何問題，請隨時和市議會的環境衛生官員聯繫。環境衛生官員可提供專業意見及詳細資訊，協助創業人士解決疑難。

以下資料列出創立流動食店時可能牽涉到之市議會部門和其他組織及其有關規定。這些機構和組織或可提供進一步的資訊及技術意見，供投資者於創業前參考。

### 一． 基督城市議會

**環境事務服務部**                      電話：(03) 941 8675

如需要有關城市計劃、分區規劃及資源許可申請等資訊，請聯繫環境事務服務部的**資源管理小組**。

如欲創立之業務需要貯存或使用瓦斯或熱水，請先聯繫環境事務服務部的**危險品小組**。

如需要有關隔油池、污水排放及垃圾暫存區之資訊，請聯繫環境事務服務部的**商業廢物小組**。

如需要更多有關流動食店的食品安全法則、地方規章或小賣攤執照之資訊，請與環境事務服務部的**環境事務監察小組**聯繫。

**物業部**                                      電話：(03) 941 8581

如欲尋求路邊擺賣點之建議，請與物業部聯繫。

**遊樂及公園部**                          電話：(03) 941 6840

如需要有關市議會所舉辦活動之資訊或公園和綠化區內擺賣點之建議，請與遊樂及公園部聯繫。

### 二． 坎特伯雷發展協會                      電話：(03) 379 5575

如需要任何有關創立或發展小本經營業務之意見，請與坎特伯雷發展協會聯繫。

### 三． 社區及公眾衛生署 電話：(03) 379 9480

如需要有關食品標籤、食品添加劑之法定最高含量等專業意見，請與社區及公眾衛生署的**公眾衛生組**聯繫。

### 四． 勞工署 電話：(03) 365 2600

如需要有關僱傭關係中衛生健康及職業安全之資訊，請與勞工署的**職業安全及衛生健康組**聯繫。

## 法定要求

「流動食店」乃指所有用作準備、處理和販賣食品之可移動經營場所（含流動小攤位、流動店舖、食品銷售蓬車、可拆卸組裝場所及類似之設施和車輛）。

流動食店必須按《壹玖柒肆年食品衛生條例》所載之要求，向市議會申請營業許可並註冊。

如流動食店將使用或佔用任何街道或公眾場所以作擺賣，則必須同時申領相關執照、許可証及登記證書，並滿足所有適用法律、條例及地方規章所載之條件和要求，以及繳納有關之場地佔用費。

流動食店種類繁多，從販賣預先包裝好的食品之流動攤販，到由生到熟全程加工的流動外賣店，都屬於流動食店。

綜合以上各點，以下所載的《食品衛生條例》只是摘要簡介，其中以食品安全和製作過程為重點，供投資者作參考之用。

## 流動食店之構造

流動食店之構造必須適合食品製作與買賣的方式與用途。

流動食店必須能夠保護食品，免被不良環境因素（如：塵土、昆蟲、飛鳥、雨淋、陽光直射等）污染。流動食店之所有表面（含地板、牆壁、天花板、櫥櫃、桌面等）必須選用平滑、不滲漏及易清潔之物料建造。

## 環境因素

欲保護食品免受不良環境因素污染，請參考以下建議：

- ※ 採用適合用作販賣食品之蓬車或車輛
- ※ 使用紗幕、布蓬、帳蓬、地面覆蓋物、天幕、以帆布、塑膠或其他合適物料製成之太陽傘等，以保護處理食品之地方免受污染
- ※ 使用衛生的、可密封的食品盒或預先將食品包裝好

[graphics]

採用哪一種類及設計之食品保護方式，將直接影響流動食店處理食品之數量及於惡劣天氣下營運之能力。

所有流動食店之構造必須達到市議會環境衛生官員之滿意程度。

### 基礎設施

嚴禁使用家庭廚房作為流動食店食品之製造基礎設施。

用作準備、處理、預先包裝和貯存食物，或清潔器具之基礎設施，必須符合《食品衛生條例》附錄一所載之要求。

基礎設施同樣受流動食店適用條例所規限，並需通過市議會的環境衛生官員審核，以及持有獨立的檢視證書（**Certificate of Inspection**）。

如有關設施同時由數家商戶共用，所有商戶必須於每次使用後徹底清潔並消毒。

### 附錄一：食品衛生條例

以下為《食品衛生條例》之摘要，列出了該條例對食店構造之有關要求。

由於建築物料種類繁多，不一而足，謹建議投資者於定奪前先諮詢負責之環境衛生官員。

**一般要求：**食店之建造必須穩固，並作定期檢查及維修。食店之設計應盡量排除蟲鼠進入或在食店藏匿之機會。

**地面：**應選用不滲漏和易清潔之物料。牆腳距地面至少七十五毫米內應修圓滑以便清潔。

**註：**地板應選用合乎食店性質及需要之物料。

**牆壁：**內壁表面應平滑、防塵、無吸收力及易清潔，並按環境衛生官員之指示塗漆或進行最後處理。牆壁至少應有二點四米高。

**天花板：**天花板或屋頂（車頂）裡面及支撐物表面應平滑、防塵及易清潔。

**照明：**照明系統應以易潔、舒適及光線充足為大前提。工作地點應無刺眼光線

直射或陰影阻隔，桌面明亮度至少應達二百一十五米燭光。

**通風：**通風系統應足以防止食店過熱及過於潮濕，並有效排出異味，確保工作及營運環境保持舒適。如天然通風系統效果未如理想，則應安裝通風裝置。煮食器具排出之廢氣必須以不防礙他人為準。

**空間：**足夠工作人員使用之空間。設計上應以方便清潔為大前提。

**更衣室：**應提供足夠之空間予員工儲藏個人衣物。

**洗手間：**食店附近應設有廁所設備。

**洗手臺：**準備食物之地方附近應設有洗手臺。

**供水：**應確保食店有充足之潔淨水供應。

**熱水：**應確保所有流理臺及器具有充足之熱水（水溫約為攝氏六十三度）供應。洗手臺應有充足之溫水（水溫約為攝氏三十八度）供應。

**水管：**應提供合理大小的流理臺、衛生設備及其他相關用品，以便清洗設備。

**污水排放：**按《建築物守則》所載指引排放污水。

**院子：**院子及室外工作場地應鋪上不滲漏、可清洗之地面物料，並備有良好之排水管道。如食店沒有院子，必須安排一獨立房間或密封區以置放廢物箱。

流動食店需符合以上部份或全部要求方予註冊。

## 地點

常駐地點應提供有以下設備：

- ✘ 洗手間及有冷熱水供應之洗手臺
- ✘ 廢物箱，並為廢物處理作適當安排
- ✘ （如環境許可）連接供水設備，並將流動食店之污水箱與污水渠連接

## 一般安全要求

- ✘ 應確保流動食店沒有尖銳的突出物外露，以免造成傷害。
- ✘ 所有煮食及加熱器具應設有適當之阻隔物，以防止公眾或僱員意外燒傷。
- ✘ 流動食店所屬之宣傳板、繩索、電線等物及其他器具必須以不會對公眾構成危險之方式放置，尤其應注意火災逃生通道暢通無阻。
- ✘ 電器、電插座及電線必須符合所有電子安全要求。
- ✘ 瓦斯裝置必須符合《危險品法令》及相關條例所載要求。所有活閥、喉管及安全設施等必須作良好的維護。
- ✘ 天然氣貯備筒必須固定於車輛上空氣流通之處。

## 註冊申請

欲替流動食店申請註冊時，必須同時呈交：

- ※ 填妥的「註冊申請表」一份
- ※ 描繪出電器及用具位置及詳細的用料、平面及最後修飾資料之流動食店平面圖
- ※ 申請費

建議申請人於申請註冊時一併繳納流動食店場所註冊費，以免申請核准後發出之帳單引起繳費方面的誤會和混亂。

## 申請表

申請表可於任何市議會辦事處索取，亦可於網上下載。網址為：  
<http://www.ccc.govt.nz/health/forms/GeneralLicenceApplication.pdf>  
申請表乃法律文件，請正確提供所需資料。

填妥後，請簽署並註明日期，並連同申請費（及註冊費）一併交回環境事務監察小組（地址請見小冊子底頁）。

## 註冊及註冊後事宜

申請註冊後，在接近流動食店開業時，申請者必須安排環境衛生官員對食店作最後評估和審核。如果牽涉的工程需要先申請建築許可，則註冊證書必須在取得「合法證書」（**Code Compliance Certificate**）後方予發給。

當最後評估之審核結果確認食店場所按計劃書所訂建造，並符合《壹玖柒肆年食品衛生條例》及其他適用條例之規定後，審核將予通過，並於申請者繳納註冊費後發出註冊證書。

請注意：註冊證書發出前即開始營業乃違法行為。

註冊後，有關部門將對食店不定時進行評估，以確保食品之衛生及食店遵從其他要求。

流動食店之註冊必須每年更新。每一次註冊之有效期為該年七月一日起至翌年六月三十日止。

## 地方規章

流動食店各方面均需遵守基督城市議會所制訂之地方規章。特別應注意有關路邊擺賣和攤位註冊等方面之規定。

## 食品安全

以下所列各項，適用於所有流動食店及其基本設施。

## 供應及運輸

- ※ 所有食品必須由註冊食店所供應。
- ※ 所有易變質之食品必須貯藏於攝氏四度以下或六十度以上之環境。若能貯藏於攝氏七十度以上之環境則更為理想。
- ※ 所有食品必須貯藏於清有蓋之乾淨容器裡，或通過其他有效包裝以避免受到污染。
- ※ 所有用於運載食品之容器嚴禁用於其他用途。請選用易潔之容器運載食品。
- ※ 車輛中運載食品之部份必須保持清潔，嚴禁於該部份放置可能污染食品或其包裝之物品。

## 處理 / 保護食品

### 「高危食品」

所謂的「高危食品」乃指容易讓有害細菌生長（從而引致食物中毒），並將在未經進一步處理（如煮食，從而消滅細菌）下直接進食之易變質食品。例子如下：

- ※ 肉類熟食品
- ※ 含有已煮熟之肉類的產品（包括濃汁、肉湯、三明治餡料等）
- ※ 牛奶、奶油、人造奶油、吉士及其他奶類產品
- ※ 已煮熟之雞蛋及其他蛋類產品（如蛋黃醬）
- ※ 貝殼類海產及其他海鮮
- ※ 米飯

## 準備

- ※ 蔬果應徹底清洗；所有食品於使用前應先檢查有否變質。
- ※ 應使用微波爐或冰櫃解凍，請勿將需解凍食品擱在一旁由室溫解凍。食品解凍後應馬上使用。嚴禁食品解凍後重新將其急凍冷藏。
- ※ 生肉和「高危食品」在準備時必須分開擺放。
- ※ 砧板和桌面應保持絕對的清潔，特別在用以處理生肉後和處理「高危食品」之前更應徹底清洗乾淨。當然，最理想的處理方法就是使用不同的砧板。

## 煮食

- ※ 預熱烤箱，以便能令食物能盡快加熱或翻熱。
- ※ 所有肉類——特別是家禽類肉食——必須徹底煮熟。肉食內部溫度至少應達攝氏八十度，流出的汁液應呈透明。

## 展示及上菜

- ※ 嚴禁將「高危食品」擱置於室溫下。
- ※ 熱的食品當然應熱騰騰地上菜——標準是剛上菜時應是絕對燙手的。如

食品在準備完畢後未能即時進食，則食品必須持續保持熱度（而非保暖）。

- ※ 冷的「高危食品」必須保存於攝氏四度以下。
- ※ 展示用之食品必須加以保護，避免受到污染。
- ※ 應使用一次性（用完即棄）之進食用具。一次性食具連同吸管、塑料杯、瓢匙等都應妥善放置，以防受到污染。

## 貯存

- ※ 將乾貨（如：麵粉、米、麵條等）保存於密封容器內。
- ※ 熱的食物應於冷凍前快速降溫。
- ※ 冰櫃裡的食物應保持在攝氏四度以下。請定期檢查冰櫃溫度。
- ※ 將生肉、生魚等未煮熟之肉類存放於冰櫃最底一格，以避免流出之液體沾到其他食品上。
- ※ 急凍食品必須保存於攝氏十八度以下。

## 食品標籤

- ※ 預先包裝好之食品應配上標籤，註明食品之常用名稱、淨重、容量（或數量）、食店名稱及地址。
- ※ 保存期少於九十天之預先包裝食品應加上「此日期前食用」、「保存期至」或「包裝日期」等資訊。
- ※ 小心標籤上有關食品來源地、種類、質量及效用等字眼。請注意：法律上，使用如「純」（**pure**）、「真」（**real**、**genuine**）、「仿」（**imitation**、**mock**）、「替代」（**substitute**）等詞彙均有其特別限制。嚴禁將「健康」（**health**）一詞與食品拉上關係。
- ※ 如需要更多《壹玖捌肆年食品條例》中有關食品標籤之規定，請與社區及公眾衛生署聯繫。電話：(03) 379 9480

## 個人衛生

### 洗手

在以下情況必須洗手：

- ※ 接觸任何食品或器具前
- ※ 處理生肉後（特別是紅肉和雞肉）後
- ※ 如廁後、擦鼻涕後、咳嗽後、打噴嚏後、抽煙後、進食後、梳頭後、接觸頭髮後、觸碰廢物後、使用清潔用品後

洗手時，最好配合使用具殺菌力之肥皂，以潔淨水沖洗乾淨後再以用完即棄式擦手紙擦乾。

## 處理食品

嚴禁任何處理食品之工作人員：

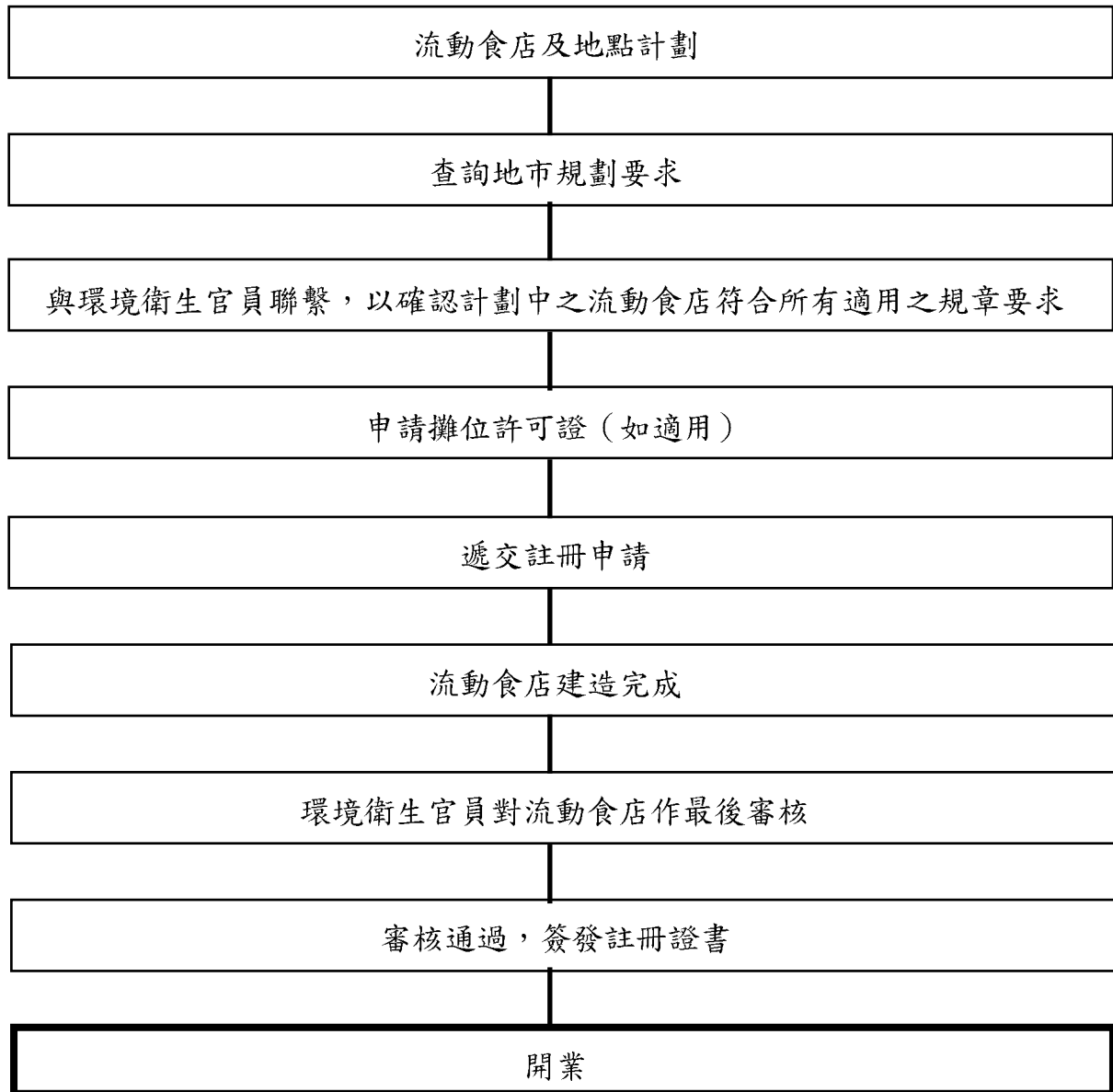
- ※ 於食物附近咳嗽或打噴嚏
- ※ 於準備和處理食品時抽菸
- ※ 腹瀉後三天內準備或觸碰任何用於銷售之食品
- ※ 不必要地觸碰食品（請盡量使用鉗子、叉子、瓢匙、一次性手套等）

嚴禁帶有細菌感染傷口之人士處理食品。



# 欲創立流動食店

請參閱以下的流程圖



## 註冊申請檢查清單

我是否滿足對以下各項之要求？

- |                          |            |
|--------------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> | 流動食店座椅安排   |
| <input type="checkbox"/> | 城市規劃要求     |
| <input type="checkbox"/> | 環境衛生要求     |
| <input type="checkbox"/> | 危險品使用及存放要求 |
| <input type="checkbox"/> | 商業廢物處置要求   |
| <input type="checkbox"/> | 職業安全及健康要求  |
| <input type="checkbox"/> | 基礎設施要求     |

申請進度：

- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | 遞交註冊申請           |
| <input type="checkbox"/> | 隨申請提供所有有關材料      |
| <input type="checkbox"/> | 核對有關攤位執照之要求      |
| <input type="checkbox"/> | 繳納有關費用           |
| <input type="checkbox"/> | 按有關標準建造食店        |
| <input type="checkbox"/> | 安排環境衛生官員對食店作最後審核 |
| <input type="checkbox"/> | 收到衛生檢查通過通知書      |
| <input type="checkbox"/> | 獲發註冊證明書          |

編寫：

基督城市議會 • 環境事務服務部 • 環境事務監察小組

基督城 Tuam Street 163 - 173 號

基督城郵政信箱 237 號

電話：(03) 941 8406

網址：<http://www.ccc.govt.nz/unit/Es>

電郵：[EnvironmentalServicesUnit@ccc.govt.nz](mailto:EnvironmentalServicesUnit@ccc.govt.nz)