

6.3.1 水質管制

[回到最上](#)

食物業處所和街市攤檔或會裝設魚缸，飼養活海魚或介貝類水產動物。用作飼養擬出售供人食用的活海魚或介貝類水產動物的水，必須符合下列標準：

"每100毫升飼養活海魚和介貝類水產動物的水，含有少於610粒大腸桿菌及絕無病原體。"

備註：《食物業規例》第10A條規定，任何人士以水質低於指定標準的水，飼養供人食用的活海魚或介貝類水產動物，即屬違法。

6.3.2 魚缸水的過濾及消毒設施

[回到最上](#)

- a. 用作飼養供人食用的活海魚或介貝類水產動物的水，必須經食物環境衛生署所接納的過濾及消毒設施過濾及消毒，以達到上文第6.3.1段所指定的標準。這些設施須經常保持性能良好。
- b. 不得從海水沖廁系統或有問題的源頭(例如維多利亞港沿岸水域或避風塘)，抽取海水用作飼養供人食用的活海鮮。最好使用人造海水。

備註：未能遵守這項規定即屬違反持牌條件。

- c. 過濾 / 消毒系統須為封閉式循環系統，並能不斷發揮過濾和消毒作用。
- d. 應向可靠的供應商購買海鹽製造人造海水。
- e. 活海魚及介貝類水產動物應分別放在不同的魚缸飼養，數量不宜太多，以免過分擁擠。活生的雙殼軟體動物在放入魚缸前，應先以清水徹底洗淨及除去殼上的泥。
- f. 應委託專門向海鮮業提供水質處理服務的公司 / 供應商，妥為安裝魚缸水的過濾及消毒設施，並由該公司 / 供應商定期維修保養。
- g. 應指派一名員工，專責整個過濾及消毒系統的清洗和維修保養。
- h. 專責的員工 / 承辦商須以附件II的格式，填寫和核證維修保養記錄。
 - i. 須定期徹底清洗魚缸的內壁、供應水和空氣給魚缸的所有喉管，以及魚網和其他相關物件，最好至少每星期清洗一次。
 - j. 魚缸四周的地方須保持清潔及空氣流通，在結構上並沒有缺陷。
 - k. 接觸魚缸時，應戴上乾淨的膠手套。
 - l. 長期沒有使用的魚缸和其他連接魚缸的物件必須徹底清洗，才可再次使用。
- m. 定期更換魚缸水，以清除由活海魚 / 介貝類水產動物產生及積聚於水中的有害物質。
- n. 過濾物料應至少每星期清潔一次，以及至少每月補充一次。
- o. 可使用海綿過濾器、沙粒過濾器、活性炭過濾器和層沙過濾器。過濾物料須定期清潔及補充。
- p. 魚缸水應先流經過濾設施，才流入消毒設施，兩項設施的安裝位置不可倒轉。
- q. 可使用紫外線輻射、臭氧消毒法、銅 / 銀電離化法，以及使用紫外線輻射及二氧化鈦的光催化技術，消毒魚缸水。

[食物環境衛生署會不時檢討消毒魚缸水的方法，並會把可接納的消毒魚缸水方法的最新修訂資料，存放在該署各分區辦事處，以供查閱。]