



仁港永胜

协助申请金融牌照及银行开户一站式服务



正直诚信
恪守信用

地址：深圳市福田区福华三路卓越世纪中心1号楼1106
网址：www.CNJRP.com 手机：15920002080

香港食品制造工厂牌照（Food Factory Licence）如何申请？（全面介绍）

详细介绍 | 仁港永胜 唐生讲解

问题：香港食品制造工厂牌照（Food Factory Licence）如何申请？

解答：以下是关于香港食品制造工厂牌照（Food Factory Licence）的全面深度介绍，涵盖法律依据、申请条件、流程细节、场地设备要求、监管制度及与内地审批机制的对比，帮助申请人精准理解并顺利申办该类食品生产经营许可。

一、牌照基本概述

1. 颁发机构

香港食品制造工厂牌照由**香港食物环境卫生署（Food and Environmental Hygiene Department, FEHD）**负责审批与监管。

- 法律依据主要包括：
 - 《公共卫生及市政条例》（Cap.132）
 - 《食品业务规例》（Cap.132X）
 - 《食品安全条例》（Cap.612）
- 监管目标为：
 - 确保食品制造场所的卫生条件、安全设施与营运制度达标
 - 防止食源性疾病、污染风险，保障公众健康
- 行政层面：申请人需透过**FEHD辖下的牌照及合约事务科（Licensing and Contract Management Division）**递交申请。

2. 适用范围

“食品制造工厂牌照”适用于任何进行食品处理、烹调、加工、包装、贮存或配送的非餐饮场所。具体包括但不限于：

类别	实例说明
一般加工类	面包房、饼干厂、冷冻食品厂、熟食制作车间
饮品类	果汁厂、瓶装水厂、奶茶工坊、罐装饮品灌装线
特殊类	酸奶、芝士等奶制品加工；制冰工厂（需独立制冰牌照）
综合型	餐饮集团中央厨房、连锁门店配送中心、OEM食品代工厂

注意事项：

- 若涉及奶类加工、制冰、酱油酿造、罐头或酒精食品加工等特殊业务，还需额外申请相关专项许可或向其他部门如海关/渔护署备案。

3. 牌照有效期

- 初次发牌：成功申请后首次发出牌照的有效期为12个月
- 续期机制：
 - 每年续签，须在到期前不少于60天提出续期申请
 - 需缴交年费并通过合规检查，FEHD会不定期进行抽查或视察
- 年费范围（以2025年为例）：

食品制造规模/类型	年费（港币）
小型加工场（<50m²）	HKD 2,240 - 3,800
中型工厂（50-200m²）	HKD 4,500 - 7,800
大型中央厨房/配送中心（>200m²）	HKD 9,000 - 12,000
特别附加许可	另行计费（如冰品、奶品附加许可）

- 补充信息：
 - 若中途需扩大规模、增设设备、变更食品类别，必须向FEHD申请更改牌照范围（Variation）
 - 若未按时续期或发现严重违法行为，FEHD有权吊销或拒绝续牌

二、注册条件与要求（实操版）

1. 场地要求（建筑、结构与设施合规性）

香港食品制造工厂牌照的申请前提是，申请人必须拥有一个可独立操作、封闭、安全、清洁且不对公众构成风险的场所。以下为详细场地标准与审查要点：

基本空间要求：

- 必须为工业用途物业，不可使用住宅或商住两用场所；
- 必须为独立单元，具有独立出入口；
- 建议最小净面积不低于 40-50 平方米，大型中央厨房建议100m²以上；
- 若工场附设冷库、贮藏室、分装区，需按功能分区列明图纸；

场地功能划分要求：

- 区域功能清晰划分（建议用不锈钢帘、墙体或挡板区隔）：
 - 原材料存放区（干货、冷藏、冷冻分类）
 - 洗涤清洁区
 - 预处理及初加工区
 - 热加工/冷加工区域
 - 成品包装与临时存储区
- 要避免交叉污染风险，如：生熟分区、冷热分流、垃圾出口与食材入口不能共用通道

基础设施要求：

项目	要求说明
排水系统	地面必须设置地渠、地漏；出口须装设三格隔油池；防止反味与反冲
通风系统	安装抽风机、换气扇；高温作业区设排气罩；空气流通良好
温控系统	必须设有冷藏、冷冻设备，并配备温度记录装置（如温度计、数据记录器）
照明与电源	照度充足（建议每平米不少于500流明），电力负荷需稳定
地板与墙体材料	使用不吸水、防滑、防霉材质；建议采用PVC工业地板、不锈钢、环氧树脂等耐用材
天花板高度	建议不低于2.4米，防滴水、防霉斑处理

法规涉及审查部门：

部门	审查内容
屋宇署（BD）	结构安全、使用性质是否与地契一致（如“工业用途”）
消防处（FSD）	灭火设备、疏散指示灯、火警钟、气体通风设备的配置与距离规范
环保署（EPD）	若涉及废水、油烟排放，须取得《排污许可证（Discharge Licence）》

2. 公司资质要求（法人主体合规）

申请人必须以在香港注册的公司名义申请，且符合以下法人实体与治理要求：

✔ 公司注册形式与基本条件：

- 须为香港注册有限公司（根据《公司条例》Cap.622）
- 公司应具备以下法定文件：
 - 公司注册证书（CI）
 - 商业登记证（BR）
 - NNC1（首次董事、股东资料）
 - 公司章程（Articles of Association）

✔ 注册资本与推荐配置：

- 法律并无强制最低注册资本要求，建议注册资本不少于HKD 10,000以体现营运能力；
- 如申请项目含冷链运输、奶品、制冰等，建议资本金增至HKD 100,000以上，增加当局信心

✔ 合规人员配置：

- 指定1名或以上食品安全合规负责人（Factory Manager 或 Compliance Officer），需具以下条件：
 - 熟悉香港食品安全法规（如《食品业务规例》、《食品安全条例》等）；
 - 曾接受FEHD认可之食品安全课程（如Basic Food Hygiene Certificate）；
 - 熟悉或具备实施HACCP计划、食品追溯体系经验者优先；
- 推荐配置“食品安全三人组”：
 - 厂长/生产主管（负责日常运营）
 - 食安合规员（编制与执行HACCP）
 - 品质监控员（QC，记录管理与抽样检测）

3. 设备与生产规范（卫生标准与溯源体系）

制造工厂设备必须满足以下核心要求，保障产品安全、员工操作便利及生产合规性：

✔ 设备卫生标准要求：

设备类型	要求
生产设备	使用食品级不锈钢（304/316不锈钢）制品，避免塑料、木质或易腐蚀材质
金属探测器	必须用于出口前金属检测，防止异物污染
洗手及消毒装置	每个工作区需设置洗手台（附肥皂、干手机、消毒液）；大型工厂应设紫外线消毒柜
自动清洗系统	中央厨房须具CIP系统（Clean-In-Place）或指定洗涤SOP流程记录
水质要求	建议达到USP纯化水标准或饮用水标准（可送化验确认）
杀菌/灭菌设备	若涉及肉类、奶制品加工，建议配备巴氏杀菌锅或UV灭菌灯等设施

✔ 食品追溯系统（Traceability）：

- 实行“来源-生产-销售”一物一码/批次码管理体系；
- 所有环节需可追溯至：
 - 原材料供应商名称、批次、进货时间
 - 加工生产时间、批号、负责人
 - 出货时间、配送渠道及客户资料

✔ 文档保存制度：

- 以下记录需保存至少36个月以上，备FEHD抽查：

- 原料采购记录
- 加工工艺与操作日志
- 卫生检查与虫控记录
- 员工健康检查与食安培训记录
- 出货与退货记录、消费者投诉处理记录

三、申请流程与材料（深度实操指南）

1. 申请流程（阶段详解）

香港食品制造工厂牌照的申请周期一般为6至10周，但复杂项目如冷冻工厂、中央厨房、奶品加工厂，可能延长至12周以上。建议按以下阶段执行：

✅ 阶段一：前期准备

目标：确保场地、图纸与生产内容符合规定，避免申请退件或长时间整改。

实务操作要点：

- 明确经营内容：例如面包烘焙、酱料制造、果汁分装等；
- 邀请专业顾问或建筑师设计功能分区平面图（布局图需按比例绘制，附定位坐标）；
- 安排厂房结构查核，是否已获屋宇署批准作“食品工场用途”；
- 若厂房原为住宅或办公室，须申请更改用途（Change of Use）；
- 编制食品安全计划草案（建议采用HACCP体系初步版）；

✅ 阶段二：递交申请

向香港食物环境卫生署（FEHD）牌照及合约事务科提交以下核心文件：

文件名称	编号	说明
食品制造工厂牌照申请表	FEHB 94 表格	主申请表，填写公司资料、场地信息、经营范围
场地平面图	N/A	含面积、设备布局、水源电力、排水方向、功能区域划分
设备清单及技术说明	附件A	主要设备名称、数量、技术参数及食品级材质说明书
食品工艺流程图	附件B	显示从原料接收到成品包装的全部环节，标示关键控制点
HACCP/食安计划草案	附件C	风险分析报告、控制措施、卫生标准、培训机制等

提交渠道：

- 可通过香港FEHD各区域办事处亲自递交，或使用政府在线平台预约递交时段；
- FEHD将发出接收回执，并分配办事员跟进案件编号；

✅ 阶段三：现场联合检查

FEHD会协调以下部门对场地进行联合审查：

部门	检查内容
FEHD	卫生环境、流程动线、设备清洁、标签合规
消防处（FSD）	灭火装置、疏散路径、燃气设备安全（如涉及炉灶）
屋宇署（BD）	建筑结构、安全出口、是否为法定工业用途
环保署（EPD）	排污、油烟排放、是否需《排污许可证》

整改处理建议：

- 若发现轻微问题，会发出“改善通知书（Improvement Notice）”；
- 严重违规可能被直接拒绝批出牌照；
- 所有整改必须在指定期限内完成并重新申请验收；

✅ 阶段四：牌照批出与领取

审批时间与程序：

- 检查通过后，FEHD将于6-8周内正式签发牌照；
- 收到通知后，申请人可到FEHD窗口缴费并领取纸本牌照（亦可选择邮寄）；
- 牌照编号为“FFL-XXXXXXX”，需张贴于场地显眼位置；
- 如申请涉及特殊类食品（如肉类、奶品、冰品等），须先获批基本工厂牌照，再申请附加牌照（Supplementary Licence）；

2. 所需材料清单（详解说明）

下表为标准申请食品制造工厂牌照所需资料清单：

材料名称	是否必须	说明
公司注册证明（CI）	✅ 必须	公司注册处发出，证明申请人为合法实体
商业登记证（BR）	✅ 必须	显示公司商业登记号码及有效期限
场地租赁协议	✅ 必须	合同期建议不少于一年，并附平面图位置注解
场地平面图（Layout Plan）	✅ 必须	由持牌建筑师或顾问绘制，标明区域划分与出入口
食品制造工艺流程图	✅ 必须	表明产品从原料到成品全过程，标示关键控制点（如杀菌、冷藏）
主要设备清单与规格参数	✅ 必须	包括烤箱、冷柜、封口机等食品接触设备资料
HACCP计划书（或食品安全管理书）	✅ 强烈建议	显示危害识别、预防控制措施及员工培训体系
员工资格证明（如食安证书）	✅ 必须	建议主要员工持有《基本食品卫生课程合格证书》
消防证明（如灭火设备维护证）	⚠️ 按场地而定	若有高温明火、燃气设备，需提交消防设施报告
排污批文或环保验收报告	⚠️ 如适用	若排放废水、油烟等，需向环保署取得《排污许可证》

✅ 实务建议小结：

1. 避免仓促选址：必须先向FEHD查询场地是否适合开办食品工厂，再签租约；
2. 设计须专业顾问配合：避免因布局、管道设计等不合格造成退件；
3. 标签合规并非事后要求：申请中就必须提交样品标签（中英双语+营养+成分+二维码）；
4. 建议聘用“专业顾问机构”（如仁港永胜）全程辅助申请与整改对接，可节省1-2个月时间；

四、监管与合规维护（详细实操版）

1. 监管部门及职责分工

香港食品制造工厂持牌后，其日常运作受多部门联合监管，每个监管单位都可能对企业运营造成关键影响，不容忽视。

监管机构	职责说明
食物环境卫生署（FEHD）	主要监管机构，负责日常卫生巡查、现场视察、牌照发放、续牌及变更审批
屋宇署（Buildings Department, BD）	监督厂房结构是否符合建筑安全法规，防止擅改建筑用途或隔断
消防处（Fire Services Department, FSD）	检查消防设备配置是否足够、路径疏散是否畅通、是否配合气体/电器设备
环保署（Environmental Protection Department, EPD）	若涉及油烟排放、废水处理、噪音污染、冷却系统等，需取得相关批文与许可证（如《排污许可证》）
食物安全中心（CFS）	属FEHD下辖技术单位，负责食品抽检、营养标签核查及风险评估工作

监管机制特征：

- 香港采用“定期检查 + 随时抽查 + 投诉跟进机制”；
- 一般工厂每年1次以上例行视察；
- 出现食品安全事故或媒体曝光后，相关部门会联合突击检查；

2. 年审与续牌机制（License Renewal & Compliance Audit）

食品制造工厂的牌照有效期为一年，持牌人必须在每次到期前至少60天前主动申请续牌，并接受合规性审核。续牌并非自动通过，必须满足以下要求：

✔ 年审材料准备：

项目	内容要求
年度生产数据报告	按季度或半年统计的产量、主要产品种类、销售流向等数据（建议附上图表及记录摘要）
卫生检查及内部自查报告	包括虫控、清洁记录、SOP执行情况、自查问题整改记录
员工食安培训记录	员工培训课程证明、签到表、考核记录，特别是关键岗位人员
设备维护与温控记录	清洗保养记录、冰箱/冷库温度日志、灭菌记录等
合规报告与风险评估	建议每年提交一份由第三方或内部质量部门出具的《食品安全评估报告》

✔ 年审现场重点抽查内容：

1. 实地工场环境卫生（墙面是否霉斑、地漏是否有堵塞）
2. 员工操作是否穿戴工作服、帽子、手套
3. 食品标签是否合规（特别是过敏原、营养成分、日期批号）
4. 产品是否超期存放或未分类贮存
5. 是否有未经许可的新设备、变更功能区域、擅自扩建

✔ 续牌流程概览：

- 提交《续期申请表格》（FEHB 124）
- 递交前述合规材料
- FEHD进行抽查及必要回访
- 通过后缴费取得新一年牌照

重要提醒：若在未续牌前已经营，将视为“无牌经营”，构成严重违法。

3. 场地或设备变更的监管要求

任何涉及场地结构、设备增减、经营类别、食品品种范围的改变，都须提前向FEHD申报，并提交申请更新牌照：

✔ 常见需变更的情况：

- 增设冷库、烤箱、制冰机等关键设备
- 更改生产动线或平面图（如扩展成品包装区）
- 增加新食品种类（如原只鸡→鸡肉饭、熟食类）
- 更换厂址或分厂增设（须重新申请新牌照）

✔ 变更申请所需文件（视情况）：

- 更新后的场地布局图
- 新设备清单及功能说明
- 增加产品的标签样本与生产工艺流程图
- 提交《更改牌照资料申请表》（FEHB 142）

4. 违规处罚机制（法律后果与实际案例）

香港食品工场牌照的监管属高风险行业，一旦违规，相关处罚可能涉及重罚、吊牌甚至刑事责任。

违规行为	法规依据	最高处罚
未持牌经营	Cap.132 第31条	罚款HKD 50,000 + 监禁6个月
假冒、使用过期牌照	Cap.132X第5条	罚款HKD 10,000 + 每天罚款HKD 900
销售标签不合规食品	Cap.132W 食物标签规例	下架产品，罚款HKD 50,000，严重可检控

食源性污染引发中毒事故	Cap.132	吊销牌照 + 列黑名单 + 刑责追究
排污超标或无许可证排放	Cap.358 排污条例	每项可罚款HKD 200,000 + 每日HKD 20,000

实务建议：建立专人负责合规文档的备查与更新（尤其保留至少36个月档案），并建议引入第三方检测机构每半年做1次内部审核报告。

五、与其他地区的差异（以中国内地为主要对比对象）

香港与内地在食品制造企业的法律许可制度、食品标签要求、监管机制、执法逻辑等方面存在系统性差异。对于在香港申请食品制造工厂牌照的内地背景企业，理解这些制度差异对防止“用内地经验办香港事”非常重要。

1. 法规体系对比：

香港：“双重备案+分层审批”制度

- 法律架构清晰，分为：
 - 公司注册（《公司条例》Cap.622）
 - 行业牌照许可（《公共卫生及市政条例》Cap.132 及相关子规例）
- 所有食品制造企业必须完成：
 - 成立香港有限公司（含注册及商业登记）
 - 向食物环境卫生署（FEHD）申请食品制造工厂牌照
- 一厂一证，牌照不具可转让性；如更换地址，必须重新申请
- 牌照与场地绑定，并配合屋宇署、消防处、环保署等多方审批

内地：“多证合一+统一登记”制度

- 自2016年起，推行“多证合一、一照一码”，整合：
 - 工商营业执照（含组织机构代码、税务登记）
 - 食品经营许可证（或生产许可证）
- 监管机构统一由**市场监督管理局（原工商+质检+食药监）**管理
- 大多数地区实行备案+前置审批机制，行政流程较集中
- 企业变更经营项目、法人、生产地址等，可通过统一窗口修改登记

总结差异：

项目	香港	中国内地
公司注册	独立进行	多证合一办理
行业牌照	另向FEHD申请，需多部门审批	统一在市场监管局办理
法规体系	多章分管，牌照与用途强绑定	行政整合，办事窗口集中

2. 标签规范差异：

香港食品标签监管重点：

- 遵循《食品及药物（成分组合及标签）规例》（Cap.132W）：
 - 强制中英文双语标识
 - 必须标示以下项目：
 - 食物名称
 - 所有配料（按重量递减顺序）
 - 过敏原标识（如含麸质谷物、大豆、花生等）
 - 净含量或数量单位
 - “最佳食用日期”或“此日期前食用”
 - 储存指示及制造商/包装商地址
 - 营养成分表（如适用预包装食品）

- 标签需符合国际营养标签标准（如Codex Alimentarius国际食品法典）
- 部分产品如婴幼儿食品、功能性饮品，还需额外提供功效声明证明与注册资质

内地标签规定：

- 主要依据《中华人民共和国食品安全法》及《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）
- 仅强制中文标签，不强制英文标识
- 食品标签需标注：
 - 名称、配料表、净含量、生产日期、保质期
 - 生产厂商地址与联系方式
 - 营养成分表（可选视食品种类）

对比小结：

项目	香港	中国内地
标签语言	强制中英文	中文为主
过敏原提示	强制披露、格式规定严格	需披露但执行标准差异较大
日期标示	“最佳食用”与“此日期前”明确区分	多为“生产/保质期”格式
营养标签	与国际标准一致（Codex）	遵循GB标准

3. 监管机制与执法逻辑差异：

香港监管模式：“宽进严管”，注重持续合规

- 申请门槛相对较低（不需验厂、批量提交前置技术标准），但获批后监管非常严格
- 重点在于：
 - 日常巡查（不定期突击视察）
 - 记录核查（标签记录、生产批次追溯）
 - 第三方抽样检验（如发现问题即发出“改进通知”）
 - 企业需建立自我审核制度（如季度食品安全自查）
- 有实效性食品安全事故者，将面临牌照吊销+刑事责任

中国内地监管模式：“严审宽管”，注重前置审批

- 食品生产许可证申请阶段需提供：
 - 工艺流程图
 - 成品检测报告
 - 车间布局图
 - 品质控制记录
- 获证后监管频率相对低，除非发生食品安全事件或接受举报
- 多地已开始引入“双随机、一公开”抽检制度提升监管效率

对比逻辑总结：

项目	香港	中国内地
审批逻辑	注重场地、运营能力与后续自查能力	注重前期文件、布局、检测合格性
合规成本	高（季度报告、标签送检、合规顾问）	相对较低，主要为初始备案
日常监管	频率高、检查细致	多为抽查制，偶发突击

小结建议：

- 在香港办厂不能“照搬内地经验”，必须建立完善的合规文控体系，特别是标签合规与食安文件备案；
- 建议设立专职合规岗或外包顾问团队，协助应对FEHD突击巡查；
- 若企业同时在两地经营，建议开发独立标签体系或同步两地法规标准，以便快速出口、备案及应对检查。

六、注意事项（深度实操提示）

香港食品制造工厂牌照的申请不仅关乎纸面文件，更涉及场地选址、合规细节、员工资质、文件存档、监管应对等多方面内容。以下列出常见申请及持牌过程中容易忽视但极为关键的注意事项：

1. 独立场地要求（选址前务必核实土地用途）

香港特别行政区政府严禁在住宅单位或“非指定用途物业”中开设食品制造设施。所有申请工厂牌照的场所必须满足以下条件：

✅ 场地类型要求：

- 物业用途需为“工商业用途”或“轻工业/食物工场指定用途”
- 不可在以下物业内申请：
 - 住宅楼宇
 - 商住混合型大厦（除非有专门划定楼层）
 - 共享办公室或联合厨房空间

✅ 实操建议：

- 签署租赁协议前，必须通过屋宇署/地政总署查询地契与建筑用途
- 建议委托建筑师出具场地用途确认书（Certificate of Intended Use）

提示：如擅自在非法用途场所经营食品制造业务，一经发现，将被直接拒牌或吊销现有牌照，且租赁方亦可能遭受法律责任追究。

2. 食品标签合规（严于内地标准，监管高频重查）

所有在香港销售、分销、出口的预包装食品，其标签必须严格遵守《食品及药物（成分组合及标签）规例》（Cap.132W）：

✅ 强制标识项目：

- 中英文食物名称
- 成分列表（按含量递减排列）
- 过敏原声明（以粗体或不同字体注明）
- 净重/容量、批号或序列号
- 最佳食用日期/此日期前食用
- 储存方式说明（冷藏、避免阳光直射等）
- 制造商、包装商或进口商的香港地址与联系方式
- 营养标签（如能量、蛋白质、脂肪、钠等）
- 二维码或批号系统用于追溯（建议使用）

✅ 风险与惩罚：

- 若标签不符合要求，一经抽查或投诉，FEHD有权：
 - 命令停售
 - 要求全面召回
 - 开展刑事检控，最高罚款达50,000港币及监禁

✅ 标签设计实务建议：

- 委托专业食品标签顾问设计并提供合规审阅
- 遵循GS1标准二维码或内部批号系统，形成可溯源机制

3. 员工食品安全培训要求（合规责任人需重点培训）

食品制造企业需设立有效的人力资源合规体系，保障所有直接接触食品的员工都受过食安规范训练。

✅ 最低培训要求：

- 所有从事食品接触、处理、包装工作的员工：
 - 每年必须完成至少16小时的食物卫生与安全课程
 - 建议由FEHD认可机构授课并发出有效证书
- 食品安全负责人（Factory Manager 或 Compliance Officer）：
 - 建议修读 HACCP（危害分析与关键控制点）相关课程
 - 如处理高风险食材（如肉类、乳制品），建议具备ISO 22000或IFS证书

✅ 检查机制：

- FEHD巡查时会查阅：
 - 员工培训证书原件及复印件
 - 培训签到表、内部考试记录
 - 员工上岗前卫生指引 SOP 文件

注意：缺失员工培训纪录即构成违反营运责任，在续牌或突击检查中将被列为重大缺失项。

合作咨询与专业支持建议：

以上内容已经覆盖了香港食品制造工厂牌照申请的关键流程与常见陷阱，但每家企业因生产内容、经营规模、食品种类不同，其所需准备的资料、工场布局、员工配置、HACCP体系建设等也有所差异。

建议由经验丰富的专业机构仁港永胜协助以下事项：

- 场地用途审核与前期可行性评估；
 - 平面图绘制与工艺流程图优化；
 - 标签合规审查与营养信息计算；
 - 员工培训课程对接；
 - 全套申请文件准备与部门沟通；
 - 政府突击检查模拟演练与整改辅导。
-

联系仁港永胜，获取一站式服务协助：

✅ 工场设计 · 合规辅导 · 表格编写 · 标签审查 · 巡查应对

- 官网：www.jrp-hk.com
- 咨询热线（深圳/微信）：15920002080
- WhatsApp / 香港电话：852-92984213

欢迎随时联系我们，获取《食品工厂申请全套表格模板包》、《标签合规样本集》及《HACCP标准计划书》。