

需烹煮後處理的雞肉菜餚 (水煮雞和手撕雞適用)

給食物業的食物安全指引



引言及適用範圍

在香港，水煮雞和手撕雞都是受歡迎的菜式。製法是把未經烹煮的雞隻放入熱水中浸熟。已熟的雞可能切開或撕開用作配製各種涉及人手處理的菜式。烹製方法令雞隻容易滋生微生物及在煮熟後易受污染。

我們建議業界採取以下措施，以確保烹製及售賣的水煮雞和手撕雞衛生及可供安全食用。

食物安全建議

購買和貯存未經烹煮的雞隻 1

- 從認可及可靠的來源採購未經烹煮的雞隻。
- 接收未經烹煮的雞隻前查驗來貨的貯存條件及溫度，以及有關文件，以核實來貨沒有受到污染的痕迹或迹象。
- 保留採購單據，以便追查貨源。
- 未經烹煮的雞隻除非即時烹製，否則必須貯存於攝氏4度或以下，並與即食食物分開存放。未經烹煮的雞隻應蓋好並放在雪櫃的下格。即食食物亦應蓋好並放在雪櫃的上格。最好用不同雪櫃分開貯存未經烹煮的雞隻及即食食物。



2 準備

- 審慎估計雞隻的需求量，以免烹煮過量及避免雞隻煮熟後長時間在室溫下貯存。
- 冷藏雞肉在烹調前應徹底解凍，否則食物內部或會因未煮至熟透而無法消滅致病菌。冷藏食品可以通過放在雪櫃內或自來水下解凍。若使用雪櫃，冷藏食品應在雪櫃內存放一天，讓其在低溫環境下逐漸解凍。若選擇使用自來水，應定時換水或保持水流動。
- 生的食物準備區包括解凍水槽應與處理即食食物的區域分開。如果需要清洗生肉和家禽，清洗過程後應徹底清潔水槽及周圍區域以防止交叉污染。
- 因應個別製作程序制定合適的工作時間表。盡量縮短煮熟雞隻貯存在室溫下的時間。

3 烹煮(包括浸煮)

- 徹底煮熟雞隻
 - 雞隻最厚部分的中心溫度至少達攝氏75度。要以溫度計量度中心溫度。
 - 確保切開烹煮後的雞時，肉汁清澈，不應呈紅色；亦不應見血。



4 冷卻

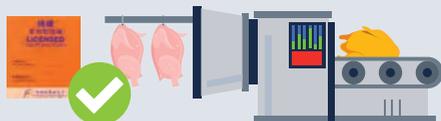
- 在2小時內把熟雞的溫度由攝氏60度降至攝氏20度。
- 以適合飲用的水來冷卻熟雞。



從食物製造廠或其他供應商 採購熟雞的食物安全建議

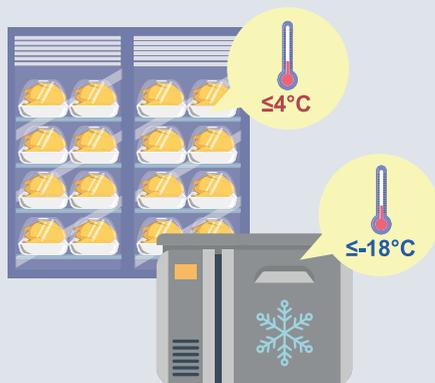
購買和運送熟雞

- 向可靠的持牌食物製造廠或其他認可供應商購買熟雞。



- 接收貨物前，應檢查即食熟雞以確保：

- 熟雞未過「此日期或之前食用」日期；
- 熟雞的包裝沒有受到污染或損毀的痕迹；及
- 冷凍/ 冷藏（急凍）熟雞在運抵時的貯存溫度正確（例如冷藏食物貯存在攝氏零下18度或以下，冷凍食物貯存在攝氏4度或以下），並且沒有曾置於不當溫度的迹象。



- 使用適當及清潔的車輛運送熟雞。運送熟雞時，必須採取適當方法，防止交叉污染，保持適當溫度並備有記錄。



- 保留採購單據，以便追查貨源。



在店舖內處理熟雞的食物安全建議

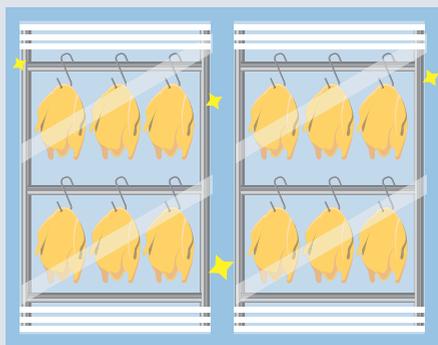
1 處理熟雞

- 縮短在沒有溫度控制下處理熟雞肉的時間，並記錄製作時間。
- 如果熟雞肉在室溫下放置超過2小時但少於4小時，應在4小時期限內食用，不可放回雪櫃。用作手撕雞的備用雞絲，應在放入雪櫃前2小時內完成由熟雞製作成雞絲的處理程序。
- 保留記錄並遵守時間/溫度要求，尤其是對於即食材料的處理。
- 無論是否混合了醬汁和其他配料，在配製櫃台上只存放適量的熟雞肉。熟雞肉應蓋上並存放在攝氏4度或以下。
- 將製備好的雞肉食品分成小份放入雪櫃貯存，只取出所需分量使用。
- 避免把生的食物和熟雞貯存於同一雪櫃內接近的位置，並應把生的食物置於熟雞或其他即食食物下方，以防其汁液滴至熟食/即食食物上。
- 用於混合熟雞的包裝醬汁必須按照製造商的說明妥善存放，尤其是在開封後。
- 包裝熟雞在開封後應盡快使用。包裝熟雞在開封後的保質期會縮短，特別是當雞肉會進一步處理或加工（例如用於製作手撕雞）時。

存放和展示

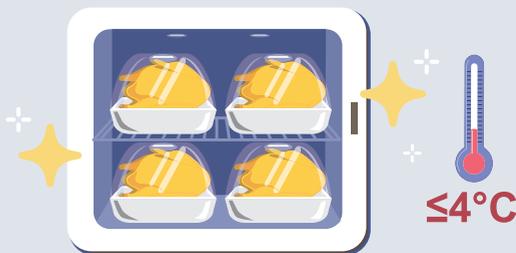
2

- 展示水煮雞時須放在防蟲和隔塵的櫃內。
- 記錄熟雞在冷卻後於室溫貯存的時間。
- 置於室溫少於2小時的熟雞，應放入雪櫃待用或在4小時的時限內食用。
- 置於室溫超過2小時但少於4小時的熟雞，應在4小時的時限內食用但不應再放入雪櫃。
- 置於室溫超過4小時的熟雞應棄掉。



4°C - 60°C 室溫貯存	冷藏待用	立即食用
<2 hr 	✓	✓
2-4 hr 	✗	✓
>4 hr 	✗	 棄掉

- 熟雞應蓋上並儲存在攝氏4度或以下，以供長時間展示或儲存。
- 提醒顧客盡快食用熟雞，尤其是曾在室溫下存放或展示的熟雞。



一般衛生守則

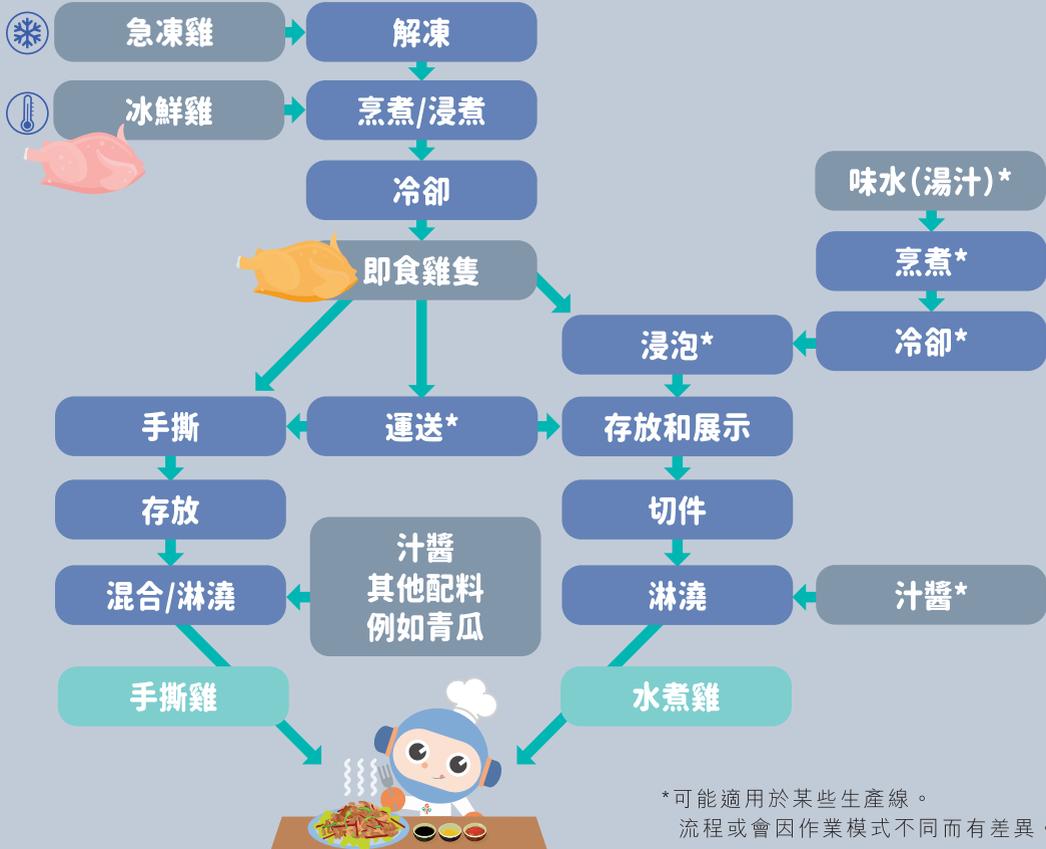
- 使用不同的用具處理生的食物和即食食物，如熟雞。
- 斬切熟雞的砧板、刀具和接觸食物的表面，使用前後都必須徹底清洗及消毒。
- 處理食物前後，以溫水和梘液徹底清洗雙手20秒。
- 每天必須清洗所有處理、貯存及展示熟雞的地方。



- 保持良好個人衛生。製作食物時，切勿吸煙和進食。外露的傷口應妥為包裹。
- 食物處理人員如患有或懷疑受到傳染病感染或出現腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛或腹痛等病徵，必須停止處理食物。
- 指派不同的員工負責收銀和處理食物。
- 處理食物時避免使用流動電子裝置或接觸其他可能被污染的物品（如清潔布或現金）。接觸這些物品後，請在再次處理食物前徹底洗手。
- 視乎情況佩戴口罩和頭網，並穿上清潔的工作服。



一般水煮雞和手撕雞的主要烹製程序



水煮雞和手撕雞是無需再烹煮即可食用的即食食品。如果處理不當，可能會受食源性致病菌和「超級細菌」污染。由於水煮雞和手撕雞沒有經過或缺乏足夠的熱處理以殺死可能存在的細菌，因此在製作時保持良好的個人、環境和食物衛生至關重要。食物處理人員應遵從「食物安全五要點」，以減少「超級細菌」和食源性致病菌的風險。



除了此指引外，食物處理人員應參考食安中心的
《即食食品：給食物業界的一般衛生建議》

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/pub/files/Full-RTE_Food-Chi_Pamphlet.pdf
請掃描二維碼以獲取更多資訊。