

## 安全解凍

(有關將冷藏家禽解凍、包裝及出售的指引)

### 簡介

食品冷藏，就是將食品溫度降低到它的凍結點以下，在過程中，食品所含的大部份水分會轉變為固態冰晶體。冷藏能延長食品（例如家禽等）的保存期，因低溫可防止引致食物變壞及食物中毒的微生物繁殖。在攝氏零下 18 度可長期貯存家禽，並可保其食用安全。

2. 冷藏可防止食物中的細菌繁殖，但卻不能把細菌消滅。冷藏家禽的任何部分一旦開始解凍，細菌便會開始繁殖。如將家禽適當地解凍、運送及貯存，細菌數目就不會在短時間內達到危險水平。相反，解凍如不妥善，便會為冷藏前已存在的細菌提供一個繁殖至危險數目的機會。
3. 本指引旨在為所有從事將冷藏家禽解凍、包裝、展示及售賣的從業員，提供實用及全面的指南。指引內容反映國際上最有效的慣常做法，並載列有關解凍及處理已解凍家禽的最低要求，以保障公眾健康及確保食物可供安全食用。業界如採用其他方法或做法將冷藏家禽解凍及處理，應進行恰當的科學評估，以確保解凍後的產品不會損害公眾健康。

### 食店 / 食一物工場

4. 食物業處所的設計及設施應符合食物環境衛生署所訂定的發牌及持牌條件。
5. 所有冷藏及冷凍間應一律裝設可準確監察貯存溫度的儀器。
6. 食物業處所應制定並落實清潔及防治蟲鼠計劃。

## 選購及接收

7. 只應向信譽良好及認可的供應商選購冷藏家禽。
8. 應保存購買冷藏家禽的紀錄。有關紀錄須載有日期、數量和供應商的資料。而存放紀錄的方式應以方便查核為宜。
9. 收貨前應先檢驗送抵食物業處所的冷藏家禽。
10. 負責驗收的人員須在切實可行的範圍內：
  - 確定送來的冷藏家禽沒有任何受污染或損壞的痕跡；
  - 確定送來的冷藏家禽在運抵食物業處所時的存放溫度正確，並且沒有跡象顯示該批家禽在運抵食物業處所前曾於不適當的溫度下存放；以及
  - 將合格的家禽盡快貯存。

## 貯存

11. 冷藏家禽應貯存在攝氏零下 18 度或以下。

## 解凍與包裝

12. 家禽應在空氣流通及易於處理的情況下放置在凍房或雪櫃內，以不超過攝氏 8 度的溫度解凍。
13. 應妥善安排解凍程序，縮短已解凍家禽存放在危險溫度範圍內(即攝氏 5 度至 63 度)的時間和防止交叉污染。
14. 解凍時，冷藏家禽應與凍房內的其他食物分開存放，或放置在雪櫃的底格，以防出現交叉污染的情況。
15. 冷藏家禽應放在有蓋的清潔容器內解凍，以防有水滴在或濺在其他食物上或與食物接觸表面上。

16. 凍房或雪櫃內應裝設有準確的儀器，以供監察解凍時房／櫃內的溫度。

17. 除進行包裝所需的一段短時間外，不應把已解凍的家禽放置在工作區內過久。

18. 包裝的設計及物料應可保護已解凍的家禽產品，以減低及防止產品受污染和受損的機會，同時亦可供附上適當的標籤。所使用的包裝物料必須沒有毒性，而且在特定的貯存及使用情況下，不會影響食物安全和衛生。

19. 應按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132 章附屬法例 W)的規定，在已解凍及包裝的家禽上加附清楚的標籤。為免有關的處理方法誤導消費者，上述規例包括規定標籤上食物的名稱須包括或附有有關家禽曾經冷藏的說明。

20. 應把已包裝的家禽盡快放入雪櫃內，而雪櫃的溫度不應超過攝氏 4 度。

## 運送

21. 在分送已包裝家禽時，應盡快完成運送過程，並儘量確保運送時的溫度不超過攝氏 4 度。

22. 應時刻小心運送已包裝家禽，以免受污染。當同時運送已包裝家禽和其他貨物時，應小心確保不會出現交叉污染的情況。

23. 運送已包裝家禽的車輛應結構穩固、保養良好和保持清潔。車輛應妥為設計，以確保車內溫度保持在攝氏 4 度或以下。

## 貯存和展示

24. 貯存和展示已包裝家禽的環境應保持通風，溫度不超過攝氏 4 度。

## 訓練

25. 凡須在家禽解凍、包裝、運送及展示的任何一個階段中處理冷藏 / 已解凍家禽的員工，均應接受與其工作活動有關的食物衛生指引及 / 或訓練。