

## 零售生鮮雞的衛生指引

為回應澳門市民及業界對新鮮雞的訴求，特區政府經與內地商議及引入生鮮雞，既符合食品安全、亦保留新鮮風味的生產工藝，滿足即日屠宰、即日售賣目的。

### 目的：

本指引旨在提醒生鮮雞的生產經營者在運輸、貯存、展示及售賣生鮮雞過程中應注意的食品衛生與安全事項，以減低市民感染食源性疾病的風險。

### 適用範圍：

生鮮雞的供應商及零售商，包括具零售鮮活場所登記的商戶、超市或市政街市攤檔。

### 定義：

生鮮雞是指屠宰後的雞胴體中心溫度迅速降至 10°C-15°C，在後續加工、存儲及運輸等過程中始終保持胴體中心溫度在 10°C-15°C 範圍內，保質期不超過 24 小時。

### 內容：

#### 1. 接收貨源

- 生鮮雞保質期只有 24 小時，業界應做好預先評估及適度採購所需的生鮮雞；
- 應向信譽良好的供應商購買生鮮雞，並保持良好溝通；
- 運送生鮮雞須使用具溫度控制的專用車輛，車廂須具有溫度記錄儀；
- 保存進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門追查貨源。

#### 2. 正確貯存、展示及售賣

- 生鮮雞必須貯存、展示於攝氏 0 度至 4 度之間的冷藏設備內；
- 應使用獨立冷藏櫃展示生鮮雞，並使用顯眼醒目的標示方式，例如特大指示牌、不同顏色標籤等，以便市民識別及清晰易見，以避免混淆；
- 必須保留生鮮雞的原有包裝進行零售，且不可塗改或覆蓋原有包裝上的任何資訊；
- 商戶及街市攤販必須注意生鮮雞的保質期不超過 24 小時，未能於保質期內出售的生鮮雞應下架。對於臨期速銷的生鮮雞，則應注意標示，提醒顧客盡快食用。

2024 年 1 月