

給食物製造廠、食物服務業和
零售點的指引

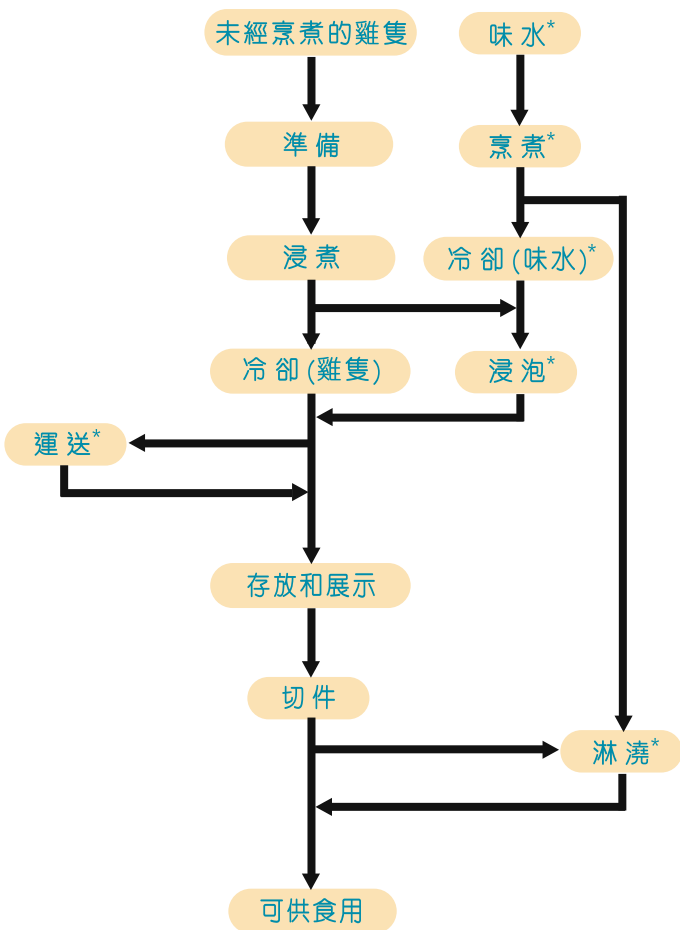


烹製和處理 水煮雞的安全指引



食物安全中心
Centre for Food Safety

在香港及世界各地的中式食肆，水煮雞是一款受歡迎的菜式。製法是把未經烹煮的雞隻放入熱水中浸熟。傳統烹製水煮雞的方法通常令水煮雞容易滋生微生物，而且煮熟後易受污染。一般水煮雞的主要烹製程序如下：



流程或會因作業模式不同而有差異。

*可能適用於某些生產線。

為確保食物安全，在烹製和處理水煮雞時採取食物安全措施十分重要。

在食物製造廠或食物業處所 烹製水煮雞

購買和貯存未經烹煮的雞隻

- 從認可及可靠的來源購買未經烹煮的雞隻。
- 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，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。

準備

- 審慎估計水煮雞的需求量，以免烹煮過量及避免雞隻煮熟後長時間在室溫下貯存。
- 因應個別製作程序制定合適的工作時間表。盡量縮短水煮雞貯存在室溫下的時間。

浸煮

- 徹底煮熟雞隻一
 - ✓ 水煮雞最厚部分的中心溫度至少達攝氏75度。
 - ✓ 確保切開水煮雞時，肉汁清澈，不應呈紅色，亦不應見血。

冷卻

- 在兩小時內把水煮雞的溫度由攝氏60度降至攝氏20度。
- 以適合飲用的水來冷卻水煮雞。

從食物製造廠或其他供應商 購買水煮雞

購買和運送水煮雞

- 向可靠的持牌食物製造廠或其他認可供應商購買水煮雞。
- 接收貨物前，查驗送來的貨物及有關文件，核實貨物沒有受到污染的痕迹或迹象。
- 保留採購單據，以便追查貨源。
- 使用適當及清潔的車輛運送水煮雞。運送水煮雞時，必須採取適當方法，防止交叉污染。



存放和展示

- 展示水煮雞時須放在防蟲和隔塵的櫃內。



一般衛生守則

- 記錄水煮雞在冷卻後於室溫貯存的時間。
 - 置於室溫少於兩小時的水煮雞，應放入雪櫃待用或在總時限4小時內食用。
 - 置於室溫超過兩小時但少於4小時的水煮雞，應在總時限4小時內食用但不應再放入雪櫃。
 - 置於室溫超過4小時的水煮雞應棄掉。
- 使用不同的用具處理生的食物和即食食物，如水煮雞。
 - 斬切水煮雞的砧板和刀具，使用前後都必須徹底清洗。
 - 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、貯存及展示水煮雞的地方。
 - 保持良好的個人衛生。烹製水煮雞時，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病徵，例如腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛或腹痛，必須停止處理食物包括水煮雞。
 - 指派不同的員工負責收銀和處理食物。