

辨別冰鮮雞基本法

2002年12月2日，政府恢復從內地輸入冰鮮雞，翌日大型超市迅即以特惠價傾銷，有超市更出現人龍，消費者爭相購買試味，看冰鮮雞的味道是否可媲美新鮮雞。

魚目混珠以「凍雞」冒充「冰鮮雞」

當大眾猶在擔心可能有不法商人，以冰鮮雞充新鮮雞圖利之際，市面卻有傳聞商舖以凍雞充冰鮮雞，誤導消費者，以高於凍雞的價錢牟利。

冰鮮雞的定義

所謂冰鮮雞 (Chilled Chicken) 指屠宰後立即經預冷工序處理，並**保持於攝氏0度至4度的雞隻**，而急凍雞 (Quick Frozen Chicken) 或凍雞則**保持於攝氏零下18度或以下**。

冰鮮雞由內地加工廠將雞隻冰鮮處理，直至運抵本地零售商售賣的整個過程中，每批雞隻必須儲存在攝氏0度至4度的溫度中，任何情況下不得超過攝氏8度。至於急凍雞則可在急凍或經解凍後的冰鮮狀態下售賣，惟須有足夠標示說明曾處理的程序，例如：經急凍處理 (Previously Frozen) 等說明。

獲批准的店舖才可售賣冰鮮雞

只有獲得由食物環境衛生署 (食環署) 批准的店舖才可售賣冰鮮雞，而有關店舖**必須在當眼處掛上長闊不少於30x20厘米，印有「本店有售進口冰鮮家禽」的告示牌**(見右圖)。截至2002年12月30日，食環署批准的店舖共540個，超市佔495個 (超過9成)，其餘45個分別



表一 獲批准售賣冰鮮雞的店舖

商舖類別	數目
(a) 售賣活雞的店舖	17
(b) 售賣急凍和冰鮮食品的店舖 (不包括超級市場)	19
(c) 售賣急凍和冰鮮食品的超級市場	495
(d) 與食物環境衛生署署長簽有租約售賣活雞的檔位	5
(e) 與食物環境衛生署署長簽有租約售賣急凍或冰鮮食品的檔位	4
總數:	540

是兼售活雞或急凍、冰鮮食品的店舖。(見表一)

主力是超市

超市是售賣冰鮮雞的主要店舖，現時有冰鮮雞賣的超級市場共4間，分別是



肉眼辨別新鮮雞、冰鮮雞、凍雞要點

	新鮮雞	冰鮮雞	凍雞（經急凍處理）
1. 喉部切口	鮮紅色	瘀紅色或無血色	瘀黑或無血色
2. 表皮	富彈性、有光澤、無瘀血傷痕、毛孔較明顯	較少彈性	鬆弛、毛孔凹陷、或有瘀血傷痕
3. 眼睛	明亮、飽滿、色澤分明	明亮度較差	暗啞、凹陷
4. 肉質	呈淡赤紅色、有光澤和彈性	色澤較暗、較少彈性	缺乏彈性
5. 油脂	分「白油」（乳白色）或「黃油」（淡黃色），有光澤	較暗	無光澤
6. 雞味	有新鮮的雞味	「雞」味較淡	腥味、雪味
7. 頭、腳、肺	通常仍保留頭、頸和肺	無規定	無規定
8. 印記	不適用	雞翼下有不脫色紅印	不適用
9. 包裝	不適用	規定以原包裝出售，包裝貼有「CIQ」防偽標貼	無指定包裝，如包裝出售則須遵守香港食物標籤法例的要求
10. 店舖	經食環署批准售賣鮮活家禽的店舖	經食環署批准售賣鮮活家禽、急凍、冰鮮食品的店舖和超市，及必須張貼「本店有售進口冰鮮家禽」的告示牌	經食環署批准售賣急凍食品的店舖和超市

表皮



新鮮雞
富彈性、有光澤



冰鮮雞
較少彈性



凍雞
鬆弛、無彈性

喉部切口



鮮紅色



無血色



瘀黑色

下期預告

本會將繼續跟進懷疑凍雞充冰鮮雞的事態發展，並探討凍雞於解凍後再急凍、再解凍的衛生問題，瞭解有關當局有否就此作出管制。