



有消費者投訴，指市面一些售賣急凍肉食的店舖，將部分急凍肉食以紙皮箱、膠籃或發泡膠盒盛載，擺在店前售賣，並無儲藏在冷凍櫃內，有時被陽光直接照射時，滴出雪水或有血水滲出，擔心在大熱天時肉食容易變壞。

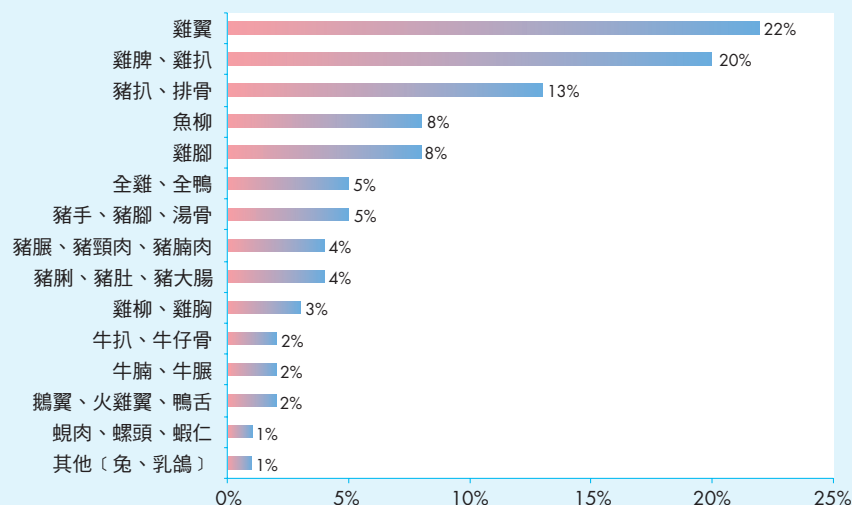
實地瞭解情況

天氣轉熱，為瞭解急凍肉食的售賣情況，我們在5月上旬到港、九、新界6個地區，分別是北角、灣仔、沙田、荃灣、黃大仙和旺角，一共觀察了40餘間售賣急凍肉食店舖，發現其中40間的多類急凍肉食均無儲藏在冷凍櫃內，最常見的是「雞翼」（22%）和「雞脾、雞扒」（20%）。部分急凍肉食已開始解凍（35%）或有血水滲出（11%），甚至有部分肉食被陽光照射着（3%）。（見圖一）

方便顧客選購？

有業內人士表示，為了讓急凍肉食看上去更美觀，有時會將部分急凍肉食在水中解凍，重新排列後再度急凍，而賣

圖一：無儲藏在冷凍櫃的急凍肉食



其他相關資料：

1. 觀察時間：5月上旬
2. 地區和店舖：觀察了40餘間位於北角、灣仔、沙田、荃灣、黃大仙和旺角的急凍肉食店，其中40間店舖售賣的急凍肉食無儲存在冷凍櫃內
3. 無儲藏在冷凍櫃售賣的急凍肉食總數：共254項，其中35%已開始解凍、11%有血水滲出、3%被陽光照射
4. 盛載急凍肉食的器皿：紙皮箱（48%）、膠箱/籃（25%）、鐵盤（15%）、發泡膠箱（12%）

如何選購急凍肉食？

消費者選購急凍肉食時要注意下述要點：

- 應購買儲藏在冷凍櫃內的急凍肉食。有血水、雪水滲出或已變色的急凍肉食，表示冷凍情況不佳或已解凍一段時間，應避免購買
- 無論是選擇已包裝或散裝的急凍肉，注意肉食是否附有凝結的血塊或冰塊（見圖），如有則顯示這些肉食可能已過時才施行急凍程序，又或曾解凍後再度冷凍
- 不要購買在街頭擺賣、無完善冷凍設備的急凍肉食
- 購買急凍肉食後，應盡快回家處理或烹調，減少在室溫儲存的時間



肉食存放在室溫環境易繁殖細菌

肉類附有細菌，在冷凍期間細菌仍潛伏其中，並沒有消失，當它們接觸到適合生長溫度環境（4°C 至 63°C 的溫度最有利於細菌繁殖），有水分，便大量繁殖，或產生化學變化，導致食物味道變質，甚至產生有毒物質，進食後可能引致食物中毒，所以肉食要徹底煮熟才可進食。根據食環署的資料，常見引致食物中毒的細菌有沙門氏菌、金黃葡萄球菌和副溶血性弧菌等，這些細菌分別可在受污染的肉類、家禽或海產物中發現。

解凍了的肉食不應重新冷凍

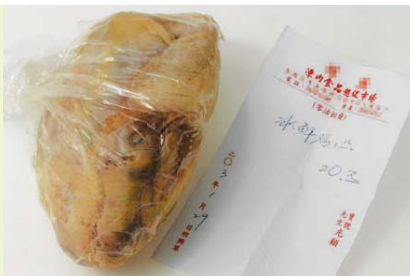
解凍急凍肉，最好以器皿盛載，預先放入 0°C 至 4°C 的雪櫃最低層或以微波爐解凍；如採用浸水方法，應將肉食以密封膠袋放入冷水中，每 30 分鐘換水一次，浸泡時間不應超過 2 小時。將食物解凍時要注意下述事項：

- 不要讓解凍中肉食的汁液、包裝紙接觸到其他食物、熟食
- 解凍後的肉食要盡快烹煮
- 不要把食物置於室溫下解凍，會助長細菌繁殖，造成不安全食物
- 不要用熱水將肉食解凍
- 除非已把解凍後的食物徹底煮熟，否則絕不能將解凍了的食物重新冷凍
- 先計算要多少肉才解凍，買回來的時候分開若干小份，以便較彈性處理，在家中若解凍的肉類較預計多，宜先煮熟

市場觀察的其他發現

在實地瞭解急凍肉食的售賣情況時，意外地發現個別急凍肉食店舖有下述經營情況：

- 有店舖在紙牌上標示售賣「冰鮮雞」，但聲稱的「冰鮮雞」只以透明膠袋袋着，沒有封口，包裝上並無印有「冰鮮雞」（Chilled Chicken）、加工廠名稱和註冊編號等指定包裝資料，亦無「CIQ」防偽標貼。



- 有兩間店舖分別以標示和口述形式，指其售賣的急凍雞為「冰鮮雞」，但包裝上卻印有「凍雞」字樣，及儲藏在攝氏零下 18 度的溫度指示。

- 有兩間店舖分別將貼有「CIQ」防偽標貼的「冰鮮雞」放於膠盤、膠籃內，擺放或堆疊在店前售賣，無冷藏在冰鮮櫃。



剩的急凍肉食會放回冷凍櫃；為了方便顧客選購，會將一箱箱急凍肉食放在摺枱或臨時貨架上，在店前擺賣。以上的處理急凍肉食方法，可能已違反食環署的規定。

急凍肉必須儲藏在冷凍櫃

就消費者的疑問，本會向食環署查詢有關售賣急凍肉食的條件限制，食環署回覆表示，**所有急凍肉食必須儲藏在冷凍櫃內，並且不可預先解凍和作其他處理，例如：拔毛或去雜臟等，在售賣給顧客時才可直接從冷凍櫃取出。**而在食環署給食物業界的指引中，亦建議急凍食品應儲藏在攝氏零下 18 度以下的冷凍櫃內，不應將肉食儲存在室溫環境中，並應避免陽光照射。

食環署的巡查

食環署表示該署人員會定期到售賣肉類的新鮮糧食店巡查，檢查處所的衛生情況及是否有違反法例和牌照條件的事項。如發現有新鮮糧食店不按照規定，把急凍肉類解凍，該署人員會向新鮮糧食店的持牌人發出口頭警告。如持牌人不理會口頭警告，該署便會採取進一步行動，包括向持牌人發出書面警告、暫時吊銷牌照及取消牌照。

總結

市面有店舖沒有將急凍肉食儲藏在冷凍櫃內售賣，部分肉食甚至有開始解凍、血水滲出和被陽光照射的情況，要積極作出改善，除有賴食環署加強巡查外，有關店舖亦應顧及環境衛生和公眾健康，嚴格遵從食環署的規定。