



《食品安全热点》关注国内外食品安全事件及食品安全相关状况，及时归纳整理有关资讯，作出风险分析与评估，提供客观和专业的观点，供关注者参考。

目录

本期热点

生鲜鸡

主要内容

1. 认识生鲜鸡
2. 生鲜鸡的制作过程
3. 生鲜鸡的安全性
4. 生鲜鸡的营养价值与口感
5. 生鲜鸡生产和卫生标准
6. 制作生鲜鸡注意事项
7. 参考文献

生鲜鸡

摘要

今年5月5日起，广州四个区推行生鲜鸡试点，生鲜鸡再次成为人们热议的焦点。什么是生鲜鸡？生鲜鸡的制作过程是怎样的？为什么要推广使用生鲜鸡？生鲜鸡为什么更安全？生鲜鸡营养与口感如何？我国目前生鲜鸡相关的生产和卫生标准有哪些？生鲜鸡制作过程中需要注意哪些问题？本文参考同行相关研究，结合文献资料，整理有关观点，提出对策建议。



1.认识生鲜鸡	<p>生鲜鸡是指对宰杀后的鸡胴体(指经屠宰放血、脱毛、去爪、去内脏后的鸡体)迅速冷却处理,使胴体温度在1小时内降为0~4℃,并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0~4℃范围内的生鲜鸡肉。</p> <p>广州此次试点推行的是生鲜鸡而不是冰冻鸡,二者的工艺流程是不同的。冰冻鸡是指活鸡屠宰加工后,经冻结处理,其中心温度在-18℃以下的产品。</p>
2.生鲜鸡的制作过程	<p>广州试点推行生鲜鸡的生产加工企业有三家,都是供港生鲜鸡企业,集中屠宰模式都参照供港标准。生鲜鸡是这样出炉的:</p> <p>1.毛鸡验收与检疫:工作人员索证了解毛鸡来源并进行专业检查,每批活鸡必须有官方检疫合格证、用药记录、兽药残留检测报告等。2.存放,鸡只经检疫后运至存放柜存放一段时间(5小时)并排清腹中物;3.放血,工人将鸡只割喉放血,悬挂在特制的挂钩;4.脱毛,脱毛采用高温脱毛技术,温度速度可控,严控温度防皮肉分离;5.掏膛,工人手工掏膛,内脏随操作台流向分拣车间,选出鸡心、鸡肾、鸡胗等有用部分另行包装;6.预冷,鸡只经过一个封闭的风冷车间,温度控制在0℃-4℃,可以达到吹干水分及保鲜目的;7.包装,鸡只独立包装附生产日期;8.速运,生产出来的生鲜鸡在仓库停放时间极短,供货厂家都有自己的配送车队,可迅速运至各地。</p>
3.生鲜鸡的安全性	<p>活禽市场中有大量不同的禽类混居,一旦禽流感病毒污染了市场环境,则会在禽间快速传播。若在传播过程中,病毒在不同宿主间发生基因重配和变异,则可能会获得感染人的能力。在活禽市场内,人与活禽密切接触,这就使人感染禽流感疾病的发生风险大大增加。据广东省疾控中心调查发现,我省人感染H7N9禽流感病例中,超过80%与活禽市场暴露有关,省内部分活禽市场的环境中也检出</p>



	<p>了 H5、H7 和 H9 型禽流感病毒。</p> <p>生鲜鸡采取集中宰杀，可以有效地减少活禽在市场上的流通，并减少人群在活禽市场的暴露机会，有效地解决当前疫病防控困难的问题。工厂化的屠宰方式，消除了活禽市场宰杀过程中产生的禽类粪便、内脏随意丢弃现象，有效改变当前活禽市场环境，减少环境污染。</p> <p>大多数活鸡体内携带了沙门氏菌、空肠弯曲菌等病原微生物。沙门氏菌是引起我省微生物性食物中毒的最主要病原菌，同时也是婴幼儿腹泻的主要致病菌。而生鲜鸡的制作和储存均保持在 0℃~4℃，可明显抑制微生物的繁殖和生长，使鸡肉保持新鲜和安全。与活鸡相比，更为安全、卫生。</p>
4. 生鲜鸡的营养价值与口感	<p>活鸡被宰杀后，其营养素含量的变化与保存的温度和微生物污染状况有关。温度越高，营养素的降解破坏越大。室温下微生物生长繁殖快，也会分解和破坏食物的营养素。温度在 0℃-4℃时，营养素比较稳定，微生物生长繁殖慢，因此，营养保存好。</p> <p>活鸡宰杀后的 2.5-4.5 小时，鸡肉因乳酸的释放会出现僵直，此时烹饪鸡，肉纤维会粗糙硬固，肉汁不透明，6 小时后随着鸡肉中的乳酸进一步释放，肌肉中结缔组织变软并具有一定的弹性，此时肉松软多汁、滋味鲜美。此外肌肉中形成的乳酸具有一定的杀菌作用，可进一步达到无害化的目的。如果宰杀后的鸡，能一直在 0℃-4℃的环境下冷藏，还能适当延长鸡肉的这种最佳状态。生鲜鸡保持了原有的色泽和香味，其口感、风味以及新鲜度等不会比现宰鸡差，优于冷冻鸡，且使用方便，避免了冷冻鸡食用前因解冻而引起的营养成分流失</p>
5. 生鲜鸡相关的生产和技术规范	<p>目前，我国尚无专门针对生鲜鸡产品的卫生标准，但已制定了关于禽类的养殖、屠宰、加工、运输、检疫等一</p>



	<p>系列相关标准和规范，主要包括：GB/T 20014.10-2013《良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范》、GB/T 20551-2006《畜禽屠宰 HACCP 应用规范》、GB/T 28640-2012《畜禽肉冷链运输管理技术规范》、GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB/T 22469-2008《禽肉生产企业兽医卫生规范》、GB/Z 21701-2008《出口禽肉及制品质量安全控制规范》等。其中，GB16869-2005规定预冷处理的冰鲜禽产品：菌落总数$\leq 1 \times 10^6$ cfu/g，大肠菌数$\leq 1 \times 10^4$ MPN/100g，沙门氏菌和出血性大肠埃希氏菌（O157：H7）均不得检出。上海已制定全国首个冷鲜鸡相关地方标准《食品安全地方标准冷鲜鸡生产经营卫生规范》（DB31/2022-2014），该标准对冷鲜鸡的生产工艺、宰前检疫卫生、宰后检疫卫生、冷却方式的选择、消毒剂的选择、包装材料、金属探测、冷藏及运输条件等做了详细的技术要求，并要求全程冷链，在储存和运输过程中始终维持0-4摄氏度，且最长保质期不超过6天，该标准已于今年4月1日起实施。广州试点推行冰鲜鸡的生产加工企业有三家，均为供港冰鲜鸡的企业，生产过程严格执行危害分析与关键控制点（HACCP）应用规范。</p>
6. 制作生鲜鸡注意事项	<p>生鲜鸡制作过程中有几点注意事项。一是保持清洁。在取食、准备和加工生鸡肉后以及便后要彻底洗手，消毒和清洗生鲜鸡制作场所、设备和餐饮具；二是生熟分开。包括原料、案板、刀具、餐具和冷冻箱储备等必须生熟分开；三是彻底煮熟。生鸡肉要煮熟煮透，熟食再次加热要彻底；四是保持食物的安全温度。做好的熟食若不即时食用须存放在冰箱里，但不能够长时间存放，鸡肉煮熟后在室温下存放不超过2小时。五是使用安全的水和其他食材。</p> <p>市民购买生鲜鸡后，最好当天食用，以保证其最佳口感及营养价值不遭破坏。若当天不食用，则需在0℃-4℃</p>



	<p>的冰箱中保存，切勿在常温下放置。此外，生鲜鸡也有保质期，要严格按照商品外包装上的说明保存和食用。</p>
7.参考文献	<ol style="list-style-type: none">1. 冷鲜鸡生产和经营规范, 上海市地方标准 (征求意见稿)2. HACCP 在生鲜鸡生产中的应用3. 供港生鲜鸡加工工艺的控制, 2011 年 6 月 23 日 中国饲料粮油信息网4. 国家质量监督检验检疫总局关于印发《内地供港澳冰鲜禽肉检验检疫要求》的通知5. 内地生鲜鸡输入香港指引6. 浙江省人感染 H7N9 禽流感流行特征与防控对策, 陈恩富, 柴程良, 孙继民, 吕华坤, 刘社兰, 余昭, 龚震宇, 丛黎明, 中国公共卫生 2013 年 5 月第 29 卷第 5 期7. 肉鸡屠宰加工中的微生物控制技术研究进展, 樊静, 李苗云*, 张建威, 张秋会, 赵改名, 柳艳霞, 黄现青, 微生物学杂志 2011 年 3 月第 31 卷第 2 期8. 商务部出口商品技术指南 (鲜、冻鸡肉)9. 肉制品加工技术, 主编:王玉田10. 生鲜鸡是这样出炉的, 新快报, 日期:[2014-04-22] 版次:[A19] 版名:[广州新闻·民生]11. 《GB16869-2005 鲜、冻禽产品》12. 《GB/T 22469-2008 禽肉生产企业兽医卫生规范》13. 《SB/T10395-2005 畜禽产品卫生操作技术规范》

(供稿 : 广东省疾病预防控制中心营养与食品安全所)