



# 預防禽流感

## 家禽零售商

### 衛生守則要點



食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department

1. 適量訂購由認可來源供應的健康家禽。

2. 不得存放過量活家禽。

3. 所有面向行人路或公眾通道的禽籠的最外一方，必須加裝透明膠板，膠板高度須比禽籠頂部高出不少於0.1米，而膠板的長度和闊度均不可少於禽籠的長短。倘若不加裝活動透明膠板，面向行人路或公眾通道一方的禽籠必須移入處所內最少1米。(注意：該1米不包括街市攤檔前的黃線範圍。)

4. 切勿讓顧客觸摸活家禽。

5. 處理家禽時，必須穿上清潔的淺色保護衣物，包括圍裙及膠靴。接觸活家禽及放血時，必須戴完整無損的膠手套。

6. 屠宰及清洗家禽後，應馬上用肥皂或視液洗手。

7. 家禽檔內的禽籠不可疊放過高或存放太多雞隻，以免影響空氣流通。



8. 石雞、山雞及珍珠雞必須存放在獨立的籠內，與其他活家禽分隔。
9. 所有割淨 / 冰鮮家禽及家禽什臟須貯存在雪櫃或冷凍裝置內，以供展示出售。溫度須保持在攝氏0至10度之間，最好是攝氏4度。
10. 家禽的糞便、屍體及不需要的內臟，必須棄置在有蓋的垃圾箱內。如發現處所內有家禽無故死亡，必須立即向食物環境衛生署報告。
11. 每日收市前，必須用熱水徹底清洗及消毒店鋪，包括店鋪內的器皿、設備和設施，以及屠宰室；尤其須注意清潔店鋪的邊角位、水渠、禽籠、托盤、工作枱和地板等。
12. 店鋪須每月於指定的“休市清潔日”，停止經營家禽零售業務，鋪內不准存放任何活家禽，並須進行徹底清潔及消毒工作。休市前必須將所有活家禽屠宰。

