

# 挑選最青雞肉真簡單

資料來源:行政院食品安全辦公室

在臺灣，隨處可見便當內含有雞肉料理，路旁琳瑯滿目不同型態的炸雞與雞排店比比皆是，宴席中亦不乏出現白斬雞與雞湯等料理，雞肉在臺灣飲食文化中，儼然是國人攝取動物性蛋白最重要的肉品之一。如果您是負責採買食材的人員，應該都有挑選雞肉的經驗，您知道挑選最青雞肉應該注意那些細節嗎？

由於現今肉品凍結技術發達，冷凍雞肉的品質已不輸冷藏雞肉，所以有些末端消費者(如家庭成員、便當店或小吃部)會直接購買國產冷凍雞肉，或大型消費者(如速食業者或肉品加工業者)進口國外冷凍雞肉，於退冰後進行烹煮、肉品加工或販賣。如果您還是想要購買最青雞肉，一般而言，可到傳統市場或超市通路購買或直接從屠宰場進貨。

如何辨識最青雞肉?行政院農業委員會(以下簡稱農委會)設計「屠宰衛生檢查合格標誌」(以下簡稱合格標誌)供大家辨識，透過手機掃描禽肉產品外包裝上貼有合格標誌 QR code，除了知道該雞肉來自哪家屠宰場的資訊外，還可以知道屠宰日期，在低溫冷藏的狀態下，購買愈接近屠宰日期的雞肉產品，愈是最青的保證。

直接從屠宰場進貨一定看得到合格標誌，但如果在超市貨架上或在傳統市場的雞肉時看不到合格標誌，那該怎麼辦？告訴你小撇步。

針對超市貨架上的禽肉產品，建議選擇位於冷藏區貼有「CAS 台灣優良農產品標章」(以下簡稱 CAS 標章)的，原因是超市為滿足不同客群的需求，往往向屠宰場採購大包裝(如以紙箱或葡萄籃載裝)貼有合格標誌的禽肉產品後，馬上再進行不同部位的分切及分裝成多個小包裝上架，只要分切及分裝環境有經過農委會指定驗證機構把關通過，便可在分裝至小包裝作業時換貼 CAS 標章，再加上雞肉仍在低溫冷藏的狀態下保存，故可做為挑選最青雞肉的另一種選擇。

至於在傳統市場要購買最青雞肉，建議選擇有冷藏禽肉展示櫃的店家，同時於購買前先向店家要求出示原始合格標誌，經掃描可確認屠宰日期，可作為挑選之參考。

由於冷藏技術的進步，延長了肉品最青的時間，再透過前述辨識方式，讓挑選最青雞肉不再是難事，且可以讓家人或顧客吃的安心與健康。