

(实兆远讯) 马来西亚麦当劳公司 (Mc Donald's) 日前邀请媒体到供应新鲜鸡肉给该公司的天定鲜鸡食品公司位于实兆远甘榜亚齐工业区的厂房参观。麦当劳鸡肉食品，从饲养肉鸡到宰杀分类送至厨房是经过一关又一关的食品卫生安全严格监控。



天定鲜鸡食品公司及麦当劳高层向媒体解说鸡肉产品严谨把关程序，左起天定公司执行董事洪本兴、阿查哈里、阿兹米扎化和胡家杰。

## 麥當勞雞肉供應商

# 天定鮮雞衛生處理

天定鲜鸡食品公司母公司，即马来亚面粉厂公司商业发展部总裁阿查哈里说，该公司旗下的天定鲜鸡食品公司是一家从孵化小鸡、饲养、生产饲料、宰杀到生产鸡肉加工食品的一站式鸡肉产品供应公司。

“农场100%使用符合国际环保及卫生标准的密室养鸡屋 (Close House)，可将养鸡屋内的室温控制在摄氏25至29度，确保养鸡屋内昼夜的室温相差不大，降低鸡只患病率，也保障鸡只健康成长，降低环境污染。”

### 把关程序严谨卫生

他说，天定公司目前每天可生产8万只肉鸡供应国内市场，包括每天

直接将新鲜的肉鸡产品，送至麦当劳在全国各地的连锁快餐店。

在宰鸡及产品分类工作方面，把关程序严谨，做足卫生条件，而且宰鸡步骤需根据清真食品 (Halal) 标准。

天定鲜鸡食品公司总经理胡家杰说，该公司除了强调食品的安全及卫生，更要求做到每天供应新鲜鸡肉给客户，因此生产线是轮班运作。

马来西亚麦当劳公司执行总裁阿兹米扎化说，麦当劳出售的食品中，鸡肉食品占60%，因此该公司重视鸡肉食品的品质及安全。天定鲜鸡食品公司无论是饲养鸡或宰杀处理都达到该公司要求，做到符合清真认证标准、卫生安全要求，以及每天提供新鲜鸡肉。(PK)

