

有關「重組肉」的食物安全

業界諮詢論壇
2015年3月25日

何謂「重組肉」？

- ✿ 一般指肉類經切條、切片、攪碎、黏著及壓型等過程重新組合，及跟完整肉塊外觀相似之製品
- ✿ 加工過程可能包括使用適當的食物添加劑(如磷酸鹽)及食用酶(如穀氨醯胺轉氨酶)等

「重組肉」的食物安全風險

- ✿ 在生產過程中，「重組肉」的中心部分可受有害細菌污染
- ✿ 因此「重組肉」必須經徹底煮熟才可安全進食

給業界的建議

- ✿ 應於有關食物包裝上標示產品為「**重组肉**」
- ✿ 提供適當的貯存和烹煮指引，以減低微生物風險，確保食物安全

給市民的建議

- ❁ 應貯存「重組肉」於雪櫃或冰格內
- ❁ 「重組肉」必須經徹底煮熟才可進食
- ❁ 煮熟後「重組肉」的中心部分不應呈粉紅色，肉汁須清澈

多謝