

# 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「重組肉」
- ＊ 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