

透視加工肉製品

午餐肉、火腿、肉丸都是香港人最愛的加工肉製品，它們煮法方便又美味。可是，近年有不少調查發現，這些加工肉類與包裝上所列的肉類品種不符，其中午餐肉和牛丸更備受關注。

你知道你在吃什麼嗎？

午餐肉應是美味的豬肉罐頭，可是調查發現，午餐肉竟含羊的基因成分，推斷這可能與生產時生產線交叉污染有關。另一港人至愛的加工食品-牛丸，也於數年前被傳媒報道不含牛的成分，並滲雜其他較便宜的肉類，甚或可能只含澱粉和人造味素成分。

法例規管

根據《公眾衛生及市政條例》和《商品說明條例》，產品不得作虛假的說明及禁止對食物的性質、物質或品質方面等作錯誤陳述，以誤導他人。另外，商戶也不得遺漏或隱藏重要資料或以不明確、難以理解、含糊或不適時的方式提供重要資料。

優質生產

食品商應於產品推出市面前，確保包裝上的說明正確無誤，包括與食品之原料所含的動物成分一致及避免生產過程與其他肉類生產線交叉污染等。

基因檢測

STC (香港標準及檢定中心) 能幫助業界，透過DNA基因檢測技術，檢測食品的豬、牛、雞、羊及馬等成分，確保產品與包裝成分相符，保障商譽。作為擁有逾50年歷史、備受國際認可的獨立、非牟利檢測及認證機構，STC提供全面的食品安全測試服務，包括食品的營養成分、安全檢測及微生物檢測等。



如欲瞭解更多相關資訊，請與我們聯繫：

香港

電話：+852 2666 1839 / 2666 1878 / 2666 1832

傳真：+852 2663 1284

電郵：hkcfcd@stc.group

以上提供的資料是由香港標準及檢定中心及其成員機構從其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈並沒有附載任何保證、聲明、促使或許可。香港標準及檢定中心及其成員機構不會就任何因使用或依賴該資料而產生的後果承擔任何法律責任。