104 年 3 月 6 日公布
104 年 11 月 27 修訂

重組肉食品標示問答集

Q1.重組肉產品如未標示，其罰則為何？

A1.包裝、散裝重組肉食品及直接供應飲食場所販售重組肉食品應依「重組肉食品標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條、第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰;標示不實依違反同法第 28 條規定,處 4 萬以上 400 萬以下罰緩；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

Q2.產品原料是整塊豬肉切片，只是製作過程中將肉片與肉片相黏，這樣是重組肉產品嗎？

A2.使用整塊豬肉切片為原料,但肉片經黏著之加工過程製成終產品，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造肉品的定義，屬重組肉品，應依規定於品名標示「重組」或等同字義，或加註相關文字說明。

Q3.禽畜(魚)肉產品一定需添加黏著劑才是重組肉產品嗎？

A3. 經加工技術重新將肉片或肉塊組合者即屬重組肉,無論是否添加黏著劑，以肉鹽溶性蛋白質達到黏著效果者，亦屬重組肉。

Q4. 同一塊肉經攪碎重新組成的肉排，這是重組肉產品嗎？

A4.雖為同一肉塊重新組合為肉排，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造的肉品，係屬重組肉品。

Q5.「同種肉不同部位」、「同種肉相同部位」攪碎組合之產品，何者為重組肉？

A5.不論所使用的原料肉為同部位或不同部位， 2 個以上之肉片(塊)經組合之加工製程，皆屬重組肉品。

Q6. 以整塊雞肉細切成肉漿再加入鹽等調味料再壓模，經裹粉漿後調理製成雞塊、雞排類產品，這是重組肉嗎？

A6. 雞塊、雞排類產品經組合、黏著或壓型等加工製程，且外觀為肉塊、排或片狀，屬重組肉產品，應於品名標示「重組」或等同之文字說明。

Q7. 產品原料未添加黏著劑，僅將肉塊排列放入箱或籃或塑膠袋中，再冷凍塑形，這是重組肉產品嗎？

A7. 倘僅單純壓型，不會使肉塊黏著組合，且經解凍後可恢復肉品原形，最終產品外觀得辨識為「原形肉」者，得免適用「重組肉品名標示原則」。

Q8. 為製備菜餚，事先將生鮮肉切條、切片，這是重組肉產品嗎？

A8. 重組肉係屬「兩塊肉以上」經組合、黏著或壓型之加工製程，「生鮮肉」未經組合、黏著或壓型等加工製程，僅切除筋膜、修整或分切、調理為肉塊、肉片或肉排，非屬重組肉產品。

Q9. 將雞腿去骨，以整塊肉添加磷酸鹽，攪拌充填成方型或柱狀型，這樣需要標示重組肉嗎？

A9 產品如以重組肉為原料，且以切片型態販售，易致消費者誤解為單一肉塊(片)切成之產品，且為確保食品安全，故應於品名標示「重組」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

Q10. 如果產品以重組肉為原料，但是產品外觀不是肉(魚)排或肉(魚)塊狀，不會造成消費者誤解為單一肉(魚)片之產品，是否可以不用標示重組肉？

A10. 貢丸、魚丸、熱狗、火腿、培根、香腸、魚板、牛肉丸、鴨肉丸等為消費大眾熟知之加工製品，且外觀不是排或塊狀，得免適用，漢堡肉雖為排狀，但依習慣目視即可辨別為「非原形肉」，得免標示。

Q11._以肉漿壓製成型的「豬肉乾」需標示為重組肉嗎 ？

A11. 豬肉乾產品以豬肉漿壓製成型，類似乳化丸類加工製品，且為可直接食用的即食食品，得免適用「重組肉品名標示原則」。

Q12. 重組肉產品一定要標示「重組」嗎？可否以其他文字標示？

A12. 重組肉產品可以「重組」、「組合」等字義標示，或加註說明，以不致使消費者誤解為非重組肉為原則。

Q13. 注脂肉是否應標示為重組肉

A13. 注脂肉係於肉塊中注入油脂，非屬重組肉，惟除內容物名稱應依規定標示完整外，並須加註「注脂肉」及「需熟食」避免誤導消費者為原肉所含油脂。

Q14. 重組肉是否可從外觀判斷？

A14. 重組肉無法單以外觀判定，應以加工製程為認定基準。