

為了提升國人食肉品質，以及照顧全台 15 萬伊斯蘭教徒，農委會輔導國內肉品業者，首度通過清真教法 (HALAL) 認證，確保飼養與屠宰的過程都符合人道與衛生，消費者大可以放心食用。



(由左至右)弘昌肉品專賣店董事長許賢、農委會副主委胡富雄、中國回教協會理事長馬如虎

HALAL 清真認證 國產牛肉健康有保證

文圖 | 陳建智

政府為提升國人食肉品質，由農委會輔導的國產牛肉，首度榮獲 HALAL 清真認證。伊斯蘭教協會表示，「HALAL」是阿拉伯語「合法」的意思，除了食物，其涵義括及言語、行為、思想、衣著等，是一套完整的生活方式；而「伊斯蘭」就是「順從、和平」之意，代表尊奉神的旨意。符合 HALAL 的牛肉，除在處理烹調前必需接受防檢局獸醫師執行屠宰衛生檢查，在屠宰時更必須以人道方式減少動物痛苦，由穆斯林屠宰師誦讀真主尊名，並使用屠宰專用的刀具與器材，種種嚴謹的過程皆符合伊斯蘭教法，並確保肉品新鮮不受污染，符合健康衛生之需求。

HALAL 認證·非中東國家專利

農委會副主委胡富雄說，近年來回教界已建構一套完整的 HALAL 清真食品驗證制度，為此，農委會特別與中國伊斯蘭教協會配合，透過台灣肉牛產業發展協會輔導業者取得 HALAL 清真牛肉認證，不僅造福國內的穆斯林與來台工作旅遊的外籍教友，也更提供一般民眾衛生安全的優質

食品。

記者會當天現場分別請來本地及外籍的兩位廚師以通過 HALAL 認證的國產牛肉



，由亞都麗緻大飯店天香樓行政主廚楊光宗來現場示範牛肉丸子的製作方式、調製滷花子腱醬汁等中式料理；另外還有安里家印度美食坊主廚周德易所製作的咖哩牛肉餃、印度炒飯等；中式、西式牛肉料理提供給現場的來賓品嚐，讓與會國內及國外佳賓除感受牛肉鮮嫩多汁美味，也讓人有民族融合之感。

農委會指出，台灣本地牛肉有不受狂牛病威脅的優異條件，該會已引進國外生鮮肉品衛生安全的供銷型態，今年並推動紅肉專賣店的示範計畫，讓國產牛肉從屠宰、分切、包裝、販售等全程作業都在衛生安全與溫度控制環境下進行。 