

第一個實驗室培植的「雞肉」被核准上市了

新加坡食品局在2020年3月成立了新穎性食品安全專家工作組(novel food safety expert working group)，並發布了關於新穎性食品安全評估要求的指南，內容包含申請細胞培植肉製品時必須提交之具體資料，並對申請採逐案評估。

在2020年12月，新加坡食品局批准了美國 EAT JUST 公司的細胞培植雞肉「販售」，之後在2021年 EAT JUST 公司在新加坡當地的合作夥伴工廠，向新加坡食品局提交了包括產品、生產方法安全性、有關製造過程中使用的材料，以及如何控制這些材料以防止食品安全風險的詳細資訊等資料，獲得了新加坡食品局批准，可以開始「生產」細胞培植雞塊；另在2022年核准可「販售」包括雞胸肉在內的更多的細胞培植雞產品，此類產品能否普及到市場上，並讓消費者能接受，值得持續關注。

- 1. Singapore approves lab-grown 'chicken' meat**
<https://www.bbc.com/news/business-55155741>
- 2. Singapore just became the first nation to approve cell-cultured meat for human consumption** **<https://thecounter.org/singapore-first-nation-approve-cell-cultured-meat-human-consumption-eat-just/>**
- 3. Requirements for the safety assessment of novel foods and novel food ingredients. At: https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-import-and-export/requirements-on-safety-assessment-of-novel-foods_22apr.pdf.**
- 4. World's first commercial cultured meat production facility operational in singapore** **<https://www.straitstimes.com/singapore/environment/worlds-first-commercial-cultured-meat-production-facility-operational-in>**
- 5. More cell-cultured chicken products approved for sale in singapore**
<https://www.straitstimes.com/singapore/more-cultured-chicken-products-approved-for-sale-in-singapore>