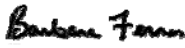


波士頓公共衛生局人造反式脂肪法規的實施和執行指南

批准人：
執行理事
Barbara Ferrer 醫生

生效日期：2008 年 9 月 13 日

第 1 節 – 法規和指南的目的

波士頓公共衛生局已認定食用人造反式脂肪對於波士頓居民、學生以及遊客的健康和幸福帶來顯而易見的風險。研究結論表明人造反式脂肪沒有安全的攝入量標準，同時反式脂肪與心臟病的風險之間有著密切的關聯，而心臟病在美國是導致死亡的主要原因。發佈該指南的目的是為了支援波士頓公共衛生局理事會通過的限制波士頓城內飲食服務機構提供包含人造反式脂肪的食物及飲料，以保護個人健康和幸福。

第 2 節 – 授權

本指南由波士頓公共衛生局執行理事依照波士頓公共衛生局的“在波士頓城內限制包含人造反式脂肪食物”的法規（簡稱“法規”）第 4.00 節發佈。

第 3 節 – 法規和指南中使用的術語定義

“人造反式脂肪”：在食物加工過程中，向液態植物油中加氫以增加其固化程度時，就會產生反式脂肪酸。本法規的適用範圍包括：標記為包含人造反式脂肪或列有包含或用含有部分氫化植物油、起酥油或人造黃油的配料製成的食物或飲料。* *該法規僅對由人造反式脂肪製成的人造黃油有效。

“飲料”：餐飲服務機構飲料單上所展示的飲品。飲料的例子包括咖啡、奶昔、果汁刨冰、果昔等。

“食物”：餐飲服務機構菜譜上所展示的主菜或膳食，而不是該主菜或膳食的各種組成成分。食物的例子包括三明治、漢堡、炸薯條、披薩餅、義大利麵食等。

“食品產品”：加入用於製成菜譜上的食物或飲料的各種組成或成分。食品的例子包括油、人造黃油、起酥油、酵母、奶、乳酪、蛋類、麵粉、袋裝混合配料等。

“餐飲服務機構”：在波士頓市內存儲、製作、包裝、提供或以其他方式提供食物或飲料的任何實體，必須獲得由波士頓食品安全檢查部門 (ISD) 頒發的許可。其中包括（但不限於）：

- a) 餐館

- b) 超市
- c) 食雜店
- d) 熟食店
- e) 咖啡館
- f) 自助餐廳和食堂
- g) 宴會組織者
- h) 公立和非公立學校的自助餐廳
- i) 老年公寓膳食服務和其他膳食服務
- j) 上門送食服務人員
- k) 麵包零售店
- l) 街頭食物攤
- m) 便利店
- n) 團體供膳機構如醫院、兒童保育中心、養老院、食物施捨處
- o) 食品慈善銀行和存儲處

飲食服務機構不得包含任何由麻塞諸塞州獨立許可或發證的任何實體。飲食服務機構也不得包括任何準備、展示和銷售自製烘焙食品在近鄰地區銷售的俱樂部、慈善組織、社交組織、服務組織或類似的組織。

“實體”：任何單人、個人、個人所組團體、公司、合夥團體、醫院、學術機構、社會團體、協會、公司、獨資或任何其他公有或私有的法人實體。

“配料表”按配料和重量的降冪排列的包裝食品各種組成或成分的標籤的一部分。配料的例子包括麵粉、糖、油、玉米、蛋類等。

“天然反式脂肪”：存在於乳製品和反芻動物（如牛、山羊和綿羊）中的反式脂肪。例子包括奶、乳酪、乳酪、黃油、牛肉等。

“營養成分標籤”：營養成分標籤（也稱作**“營養資訊表單”**及各種其他稍有不同的說法）是在 1990 年頒佈《營養標識和教育法》(NLEA) 後，北美的大多數預包裝食品上必需的一種標籤。該標籤以標準含量測量開始，然後列出了熱量，之後跟有其他分類要素如總脂肪含量、鈉、碳水化合物和蛋白質。通常顯示下列 15 種營養：熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、碳水化合物、食物纖維、糖、蛋白質、維生素 A、維生素 C、鈣和鐵。

第 4 節 – 法規範圍

A. 禁令：

飲食服務機構不得在波士頓市貯藏、分銷、配製、保存或提供任何含有人造反式脂肪的食品或飲料。

B. 例外：

1. 該法規不適用於那些在製造商的原始密封包裝中提供的食品（只要它們保存在製造商的原始密封包裝中），如餅乾或袋裝薯片。
2. 該法規不適用於那些營養成分標籤或其他相當證明文件列明每一份食用量含有反式脂肪少於 0.5 克的食品或飲料。
3. 該法規不適用於那些僅包含天然反式脂肪的食品或飲料，如肉和乳製品。但如果向含有天然反式脂肪的食品中添加人造反式脂肪，則之後添加的人造反式脂肪總量必須小於每一食用分量 0.5 克。

第 5 節 – 法規的實施時間

- A. 自 2008 年 9 月 13 日起，飲食服務機構將不得：
使用或存儲部分氫化植物油、起酥油或人造黃油進行深度油炸、油炸、炒菜、燒烤或用於塗抹，除非它們有製造商提供的產品標籤或其他可接受的證明檔表明其成分所含人造反式脂肪的每一食用分量少於 0.5 克。
- B. 自 2009 年 3 月 12 日起，飲食服務機構將不得：
在準備功能表上所列的各項過程中使用、存儲或提供含有部分氫化植物油、起酥油或人造黃油，每一食用分量等於或大於 0.5 克的任何食品。這規定自 2008 年 9 月 13 日起適用於所有產品，此外還包括從其包裝中取出以進行進一步準備的所有烘焙產品、混合物和預製品或半成品和/或部分服務，以及任何其他產品。

第 6 節 – 如何遵守該法規

- A. 為了確定某個特定的食品是否符合該法規，建議檢查人員按以下三個步驟進行檢查：

第 1 步：觀察包裝標籤或配料表
是否列有“部分氫化”、“起酥油”
或“人造黃油”。

如果這些術語無一出現，則可以使用該產品。

如果列有其中某個術語，
進入第 2 步查看該產品是否包含過量的反式脂肪。

INGREDIENTS: Enriched Flour (Bleached and Unbleached Wheat Flour, Niacin, Reduced Iron, Thiamin Mononitrate, Riboflavin, Folic Acid), Sugar, vegetable Shortening (Partially Hydrogenated Soybean and/or Cottonseed Oil), Nonfat Milk, High Fructose Corn Syrup, Eggs, Corn Starch

例如，此產品包含“部分氫化豆油”，因此您可以進入第 2 步。

第 2 步：檢查“營養成分表單”查看反式脂肪含量。如果該表單稱該產品每一食用分量的反式脂肪含量為 0 克或小於 0.5 克，則該產品可使用。

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Tbsp (14g)	
Servings Per Container 1134	
Amount Per Serving	
Calories 130	Calories from Fat 130
% Daily Value*	
Total Fat 14g	22%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 2.5g	
Monounsaturated Fat 9.5g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	

例如，此產品每一食用分量的反式脂肪含量為 0 克，則可以使用該產品。

如果產品上沒有“營養成分面板”，請進入第 3 步。

第 3 步：如果沒有“營養成分表單”，可要求您的供應商提供來自製造商的列有該產品成分的函件。如果成分列表中包含術語“部分氫化”、“起酥油”或“人造黃油”，則該函件中必須還包括有關每一食用分量的人造反式脂肪含量的資訊。來自製造商的函件中必須包括第 7C 節所要求的資訊。如果該產品不包含這些術語，則無需獲取其包含的反式脂肪含量。

與第 2 步相同，如果該產品每一食用分量的反式脂肪含量為 0 克或小於 0.5 克，則可以使用該產品。

第 7 節 – 食品的標籤或證明文件

A. 原始標籤

飲食服務機構必須現場保留所有食品的原始營養標籤：

- (1) 即包含脂肪、油、人造黃油或起酥油；以及
- (2) 即當飲食服務機構購買時，由聯邦或州法律規定的具有營養標籤，以及
- (3) 即當前存儲、分銷、保存用於提供服務的，用於製備任何食品或飲料的，或由飲食服務機構提供的。

B. 食品無標籤時所需的證明文件

如果此法規涉及的食品包含脂肪、人造黃油或起酥油，且在購買時沒有營養標籤，飲食服務機構必須從該食品的製造商那裏獲得證明檔並保留，以顯示該食品中是否包含反式脂肪、或任何品種的部分氫化植物油、起酥油或人造黃油及其含量。如果該食品的成分中未列有“反式脂肪”或“部分氫化植物油”、“起酥油”或“人造黃油”，則無需獲取該食品的反式脂肪含量。

C. 食品證明檔上的所需資訊

如果將提供標籤改為提供證明檔，則製造商的函件抬頭必須包含下列資訊：

- (1) 製造商的名稱及地址；
- (2) 產品名稱、食用分量及成分；
- (3) 顯示該產品反式脂肪含量的聲明檔（如果該產品包含反式脂肪，單位：克）。如果成分表包括一個或多個下列術語，則該產品包含人造反式脂肪：“部分氫化植物油”、“起酥油”或“人造黃油”。如果該產品不包含這些術語，則無需獲取其包含的反式脂肪含量。每種產品僅需獲得一次證明文件即可，除非該食品被替換為另一種食品或從其他製造商那裏購買，如出現此情況，必須獲得新的證明檔並保留該檔。

D. 所認可的獨立營養測試

飲食服務機構也可從獨立的營養測試實驗室那裏獲得該法規所需的食品營養分析結果，但該實驗室使用的分析方法和表示營養含量的方式必須與《聯邦食品、藥品和化妝品法案》及其實施法規相一致。

E. 獲得和保留標籤或證明檔的時間要求

自 2008 年 9 月 13 日起，依照該法規第一階段的實施時間，餐飲服務機構將需要保存有關用於深度油炸、油炸、炒菜、燒烤或塗抹油、起酥油或人造黃油的標籤或其他適當的證明檔，直至該產品使用完。標籤或其他適當的證明檔可保留在產品容器上，可影印或單獨保存。

自 2009 年 3 月 12 日起，依照該法規最後階段的實施時間安排，餐飲服務機構將需要一直保存所有含有脂肪、油、人造黃油或起酥油的標籤或其他適當的證明檔，該產品的使用方式無關。例如，如果您正在油炸冷凍的炸薯條，您應當同時保存油和薯條的標籤，直至它們都徹底用完。同樣，標籤或其他適當的證明檔可保留在產品容器上，可影印或單獨保存。

第 8 節 – 法規的執行

執行法規的權力由波士頓公共衛生局、波士頓食品安全檢查部門 (ISD) 和其他相關機構掌控。

法規的最初執行從 ISD 對餐飲服務機構的定期檢查開始。

1. 該檢查包括對餐飲服務機構的菜譜檢查以及所有清潔衛生檢查。
2. 檢查菜譜後，ISD 檢查人員將識別和注釋可能含有人造反式脂肪的菜譜項。
3. ISD 檢查人員將繼續在食品室區域和/或廚房內查找油、起酥油或人造黃油以及可能含有反式脂肪的其他食品 and 成分。
4. 自 2008 年 9 月 13 日即該法規的第一階段起，ISD 檢查人員將查找用於深度油炸、燒烤或用作塗油的油、起酥油或人造黃油的所有來源。
5. 自 2009 年 3 月 12 日即該法規的最後階段，ISD 檢查人員將查找包括油、起酥油或人造黃油以及烘焙品、預製品、混合品和部分煎炸的產品。
6. 依照該法規和這些指南，餐飲服務機構應必須一直在現場保存所需的食品標籤和證明文件。

第 9 節 – 違反法規

- A. 一旦 ISD 檢查人員發現飲食服務機構正在使用受禁的人造反式脂肪，或在其食品上沒有要求的標籤或其他適當的證明檔，會將此類涉嫌違規記錄在檢查表上，並向該飲食服務機構提供一份該檢查表的副本。
- B. ISD 不會就其檢查發出傳票或罰款，而是通知波士頓公共衛生局已發現涉嫌違反該法規的情況。ISD 通知涉嫌違規後，波士頓公共衛生局的檢查人員將對該機構進行一次不定期的檢查。如果波士頓公共衛生局找到了違規現象，可能會依照以下條款發出傳票和處以罰款：

1. 如初次違反該法規，將對該餐飲服務機構處以一百美元的罰款 (\$100.00)。
2. 如在初次違反該法規的 24 個月內再次違規，將對該餐飲服務機構處以五百美元的罰款 (\$500.00)。
3. 如在再次違反該法規或當前違規的 24 個月內第三次或多次違規，將對該餐飲服務機構將處以一千美元的罰款 (\$1000.00)。
4. 請注意，可按下列方式提供傳票：
 - a. 親手交給業主、雇主仲介機構、經理或經營該餐飲服務機構的其他人。
 - b. 以普通郵件寄給親手交給業主、雇主仲介機構、經理或經營該餐飲服務機構的其他人，或者
 - c. 親手交給或通過普通信件郵件給違反該法規規定的其他人。
5. 罰金可通過郵寄支付或親自到波士頓公共衛生局繳納，地址為：Boston Public Health Commission, Chronic Disease Prevention and Control Division, 1010 Massachusetts Avenue, 6th floor, Boston, MA 02118。
 - a. 支票或匯票應可支付給“波士頓公共衛生局”。請不要郵寄現金。
 - b. 如果支票因帳戶金額不足退回，將加罰 25.00 美元的額外費用。對餐飲服務機構徵收的所有隨後罰金將需要以 Money Order 支付。
 - c. 若未能在 21 天內繳納罰金將加罰 50.00 美元的額外費用。此罰金應添加到 21 天后支付的所有罰金在總額上。
 - d. 根據該法規發出的所有傳票和罰金可依照波士頓公共衛生局的《行政訴訟程式》進行上訴。您可從該局的網站 www.bphc.org 或通過波士頓公共衛生局的慢性病防控處（地址：1010 Massachusetts Avenue, 6th floor, Boston, MA 02118）或致電 (617) 534-5557 以獲取程式副本。
 - e. 波士頓公共衛生局或 ISD 在其許可權內可對重複違規行為撤銷或撤回發出的許可或執照。

第 10 節 – 幫助和技術協助

要瞭解法規和人造反式脂肪以及不含反式脂肪的產品及配方的技術協助的詳細資訊和資料，請與波士頓公共衛生局慢性病防控處聯繫，電話 (617) 534-5557，電子郵件位址 bostonsteps@bphc.org。您還可以訪問該局的網站的反式脂肪專題頁面 www.bphc.org/transfat。