

卑詩省的反式脂肪規例

關於備存資料文件和憑證的規定

我需要在場所內備存甚麼資料？

就放置在場所之內、用以烹製、供顧客進食或供出售的所有食物（鮮果、蔬菜、蛋、生肉、魚和家禽除外），你需要：

- 一個成分清單（ingredient list）；及
- 一份加拿大營養標籤表（Canadian Nutrition Facts table）

甚麼資料來源可獲環境衛生主任（Environmental Health Officer，簡稱EHO）接受？

- 原有的食物產品標籤；或
- 供應商提供的產品說明書；或
- 電子資料庫

請瀏覽 www.restricttransfat.ca 網址，或致電 8-1-1，向HealthLink BC（卑詩健康結連）的營養師查詢。致電8-1-1可獲提供翻譯服務。

INGREDIENTS: POTATOES, SAFFLOWER AND/OR SUNFLOWER OIL, SEA SALT.
INGRÉDIENTS : POMMES DE TERRE, HUILE DE CARTHAME ET/OU HUILE DE TOURNESOL, SEL MARIN.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 18-20 chips (40 g)
pour 18-20 croustilles (40 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
------------------	---------------------------------------

Calories / Calories 210

Fat / Lipides 13 g **20 %**

Saturated / saturés 1 g **5 %**
+ Trans / trans 0 g

Cholesterol / Cholestérol 0 mg

Sodium / Sodium 160 mg **7 %**

Carbohydrate / Glucides 22 g **7 %**

環境衛生主任進行反式脂肪檢查時，我如何提供所需資料？

如果你的所有產品均附有加拿大營養標籤及成分表，你便只需帶他看看你的貨倉、冰箱或冷藏櫃。環境衛生主任會抽查一些可能含有工業生產反式脂肪的食物和飲品。

如果有產品並無加上標籤又如何？

你可請供應商／製造商提供產品說明書，然後把說明書放到方便拿取的文件夾中，或以電子方式存檔，供環境衛生主任查閱。

我的食肆隸屬參與反式脂肪中央資料文件和憑證審查的連鎖集團。這樣，我是否仍需在場所提供資料？

需要。食物場所必須備存所有食物的資料。此外，你亦可能需要在場所內放置一份由總部提供的審查信。

