

## 書類要件

店舗にどんな情報を備えておく必要がありますか？  
店舗に置く、調理に使う、提供するまたは販売するすべての食品（新鮮な果物、野菜、卵、生肉、魚および鶏肉を除く）について、次のものがが必要です。

- ・ 成分リスト (ingredient list)、および
- ・ カナダ栄養成分表 (Canadian Nutrition Facts table)

環境衛生官 (EHO: Environmental Health Officer)  
はどこからの情報なら認めてくれるでしょうか？

- ・ 食品のもともとの製品ラベル、または
- ・ 供給元から提供された製品仕様書、または、
- ・ 電子データベース

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 %**

[www.restricttransfat.ca](http://www.restricttransfat.ca) へアクセスするか、  
または 8-1-1に電話して、ヘルスリンクBCの  
栄養士にご相談ください。8-1-1 では通訳  
サービスもご利用いただけます。

環境衛生官（EH0）によるトランス脂肪の検査の際、必要な情報をどのように提出したらよいでしょうか？

食品すべてにカナダ栄養成分表と成分リストが付いている場合は、EH0に貯蔵室、冷蔵庫または冷凍庫を見せるだけで結構です。EH0は、工業的に生産されたトランス脂肪を含む可能性のある食品および飲料を調べます。



ラベル表示のない食品がある場合はどうしたらよいですか？

供給元/製造元から製品仕様書入手してください。EH0の求めに応じてすぐ見せられるように、バインダーか電子ファイルで文書を保管してください。



私のレストランは、トランス脂肪の中央文書監査（central documentation audit）に参加しているレストラン・チェーンの一つです。それでも店舗に情報を備えておく必要がありますか？

はい。食品すべてについての情報を店舗に置いておく必要があります。本社から提供された監査レターのコピーと一緒に店舗に置いておいても結構です。