2018年6月7日

有限会社京林社　　御中

ミヨシ油脂株式会社
食品本部

お問い合わせの件について

拝啓　貴社ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

さて、お問い合わせいただきました件につきまして、弊社納入製品の状況を以下の通りご報告申し上げます。

敬具

記

1．お問い合わせ内容
弊社製品の部分水素添加油脂の使用状況について 關於本公司產品有無使用部分氫化油脂

2．製品名 產品名稱
〇エンブレムF エンブレムF

上記製品には部分水素添加油脂は使用しておりません。 上述產品並無使用部分氫化油脂

今後とも皆様にご安心いただける製品を製造販売して参る所存です。
変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。

以上

自 107 年 7 月 1 日，食品中不得使用不完全氫化油

資料來源：食品藥物管理署建檔日期：107-05-15 更新時間：107-05-15

衛生福利部為維護國民健康，避免食品中所含人工反式脂肪酸對人體健康之危害，讓民眾食的安心，於 105 年 4 月 22 日發布訂定「食用氫化油之使用限制」，規定自 107 年 7 月 1 日(以製造日期為準)，食品中不得使用不完全氫化油。

加工過程產生的反式脂肪，主要來自於經過氫化的植物油。其氫化過程會改變脂肪的分子結構，其優點為讓油更耐高溫、穩定性增加，並且增加保存期限，但同時也會因為不完全氫化而產生反式脂肪。

依研究調查顯示，限制人工反式脂肪酸之攝入量，有助於降低冠狀動脈疾病之風險，且考量飲食中人工反式脂肪之主要來源為部分氫化油(Partially hydrogenated oils，PHOs)之使用，美國 FDA 於 104 年 6 月 17 日正式發布通知，將 PHOs 從 GRAS (Generally Recognized As Safe)清單中移除，未來除非經美國 FDA 許可之食品外，均不可使用 PHOs，以避免加工食品中含有人工反式脂肪，並給予食品業者三年時間調整因應此規定。

我國在 97 年開始實施市售包裝食品皆應標示反式脂肪含量，讓消費者在購買食品時有所選擇。衛生福利部於 103 年 4 月 15 日公告「包裝食品營養標示應遵行事項」，將反式脂肪定義由原來的「食用油經部分氫化過程所形成之非共軛式反式脂肪」，修正為「食品中非共軛式反式脂肪（酸）之總和」，即不論天然的或是經過部分氫化，皆要求標示，該規定於 104 年 7 月 1 日施行(以產製日期為準)。另，衛生福利部為維護國民健康，避免食品中所含人工反式脂肪酸對人體健康之危害，讓民眾食的安心，於 105 年 4 月 22 日發布訂定「食用氫化油之使用限制」，規定自 107 年 7 月 1 日(以製造日期為準)，食品中不得使用不完全氫化油，違反者將依據食品安全衛生管理法第 48 條，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。

商業簡訊

7 月 1 日起 禁止使用 部分氫化油脂

(台灣)

農林水產・食品課 2018 年 05 月 16 日

部分氫化油脂(氫化處理後未達完全飽和，碘價>4 者)禁用使用於食品之法令生效期將至。台灣衛生福利部食品藥物管理屬(TFDA)於 2016 年 4 月 22 日發布訂定「食用氫化油之使用限制」(部授食字第 1051301038 號)，於 2018 年 7 月 1 日起實行。

碘價超過 4 之部分氫化油脂禁止使用

TFDA 發表之公告概要如下

1. 固體食用油脂，指的是完全氫化油脂(Fully hydrogenated oils, FHOs)，以及部分氫化油脂(Partially hydrogenated oils, PHOs)。完全氫化油脂，亦即氫化處理至完全飽和、或者接近完全飽和狀態，碘價≦4 者可用於食品中。
2. 部分氫化油脂，亦即經過部分氫化處理未達完全飽和，碘價>4 者不得用於食品中。

本公告於 2018 年 7 月 1 日(以製造日期為準)起實行。違反者將依據食品安全衛生管理法第 48 條，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。

目標減少反式脂肪酸攝取量

所謂的部分氫化油脂，指的是從常溫為液態的植物油加工成為固態或半固態油脂的過程當中，不飽和脂肪酸中位於碳元素間的雙鍵加上了氫使其氫化飽和，比較加了無氫化以及氫化後的油脂發現，氫化油脂含有大量反式脂肪酸。TFDA 的公文中指出 「依研究調查顯示，限制人工反式脂肪酸之攝入量，有助於降低冠狀動脈疾病之風險」「為維護國民健康，避免食品中所含人工反式脂肪酸對人體健康之危害」「讓民眾食的安心，發布訂定了『食用氫化油之使用限制』」。

請參考農林水產省之反式脂肪酸相關情報。

(川原文香)

(台灣)

ビジネス短信

7月1日から部分水素化油脂の使用禁止（台湾）

農林水産・食品課　　2018年05月16日

部分水素化油脂（水素化処理をされているが完全飽和に達せず、ヨウ素価が4を超えるもの）の食品への使用禁止に関する期限が迫っている。台湾の衛生福利部食品薬物管理署（TFDA）は2016年4月22日、「食用硬化油の使用規制」（部授食字第1051301038號）を公告し、2018年7月1日に施行すると定めている。

ヨウ素価が4を超える部分水素化油脂は使用禁止に

TFDAが発表した公告の概要は、次のとおり。

1. 食用硬化油は完全水素化油脂（Fully hydrogenated oils, FHOs）および部分水素化油脂（Partially hydrogenated oils, PHOs）を含む。完全水素化油脂は、水素化処理され完全飽和あるいは完全飽和に近く、ヨウ素価が4より小さいあるいは等しい油脂を指し、食品に使用できる。
2. 部分水素化油脂は、水素化処理されているが完全飽和に達せず、ヨウ素価が4を超えるものを指し、食品に使用できない。

本公告は2018年7月1日（製造日を基準）に施行される。違反者は、食品安全衛生管理法第48条により一定期間内での是正が命じられる。是正措置を講じなかった場合は、3万台湾元以上300万台湾元以下（約11万1,000円以上約1,110万円以下、1台湾元＝約3.7円）の罰金が科される。

トランス脂肪酸の摂取減が狙い

部分水素化油脂は、常温で液体の植物油などから固体または半固体の油脂製品を製造する際に、不飽和脂肪酸にある炭素間の二重結合の一部に水素を付加したものであり、水素非添加や完全添加の油脂と比較してトランス脂肪酸を多く含む。TFDAのプレスリリースでは、「研究調査によると、人工トランス脂肪酸の摂取量を制限することは、冠動脈疾患のリスク低減に役立つ」としており、「健康を守るため、また食品に含まれる人工トランス脂肪酸が人体の健康に危害を与えないよう」「安心して食してもらうために本規制を制定した」としている。

農林水産省のトランス脂肪酸に関する情報を参考のこと。

（川原文香）

（台湾）

2015年　6月　8日

有限会社京林社　御中

ミヨシ油脂株式会社
食品本部品質保証部

關於反式脂肪酸
トランス脂肪酸について

拝啓　貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。
さて、お問合せいただきましたトランス脂肪酸について以下のとおりご報告いたします。
ご査収の程宜しくお願い申し上げます。

敬具

記

1．弊社納入製品のトランス脂肪酸含有量（製品 100g 中の計算値）
本公司供應產品的反式脂肪酸含量(製品100g當中含有量)

製品名產品名稱	トランス脂肪酸含有量（g）反式脂肪酸含有量(g)
エンブレムFエンブレムF	2.0以下 2.0以下

以上記載之數值是以原料油脂分析值*計算所得參考值。
上記に記載した数値は、原料油脂の分析値※をもとに計算した参考値です。
※基準油脂分析試験法（2.4.4.3$_{-2013}$）に準じ、自社にて分析。
*基準油脂分析式算法(2.4.4.3_2013)為基準，本社分析。

皆様にご安心いただける製品を製造販売して参る所存です。
今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

以上