

專案質詢

8-4-4-0138

立法院議案關係文書 中華民國 102 年 10 月 2 日印發

案由：本院江委員惠貞，鑒於國人日常生活中，反式脂肪的食物於市面上廣泛販售，但是攝取過量的反式脂肪易導致心血管疾病，其機率是飽和脂肪的 3 到 5 倍。依現行〈市售包裝食品營養標示規範〉規定，反式脂肪只要符合「每 100 公克之固體或每 100 毫升之液體中不超過 0.3 公克」之條件，就得以「0」含量標示。因此，許多業者以低於 100 公克為含量基準計算，使反式脂肪含量低於 0.3 公克以下，藉此規避標示規範，使食品包裝上標示為零，進而誤導消費者。故本席建請行政院衛生福利部，盡速針對〈市售包裝食品營養標示規範〉研議修改，得以食品中總脂肪量的百分比為規範，或要求業者明確標示出食品中所有「反式脂肪的含量」，以避免業者取巧，進而保障消費者的權益及國人健康，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、依我國食品法規：反式脂肪係指食用油經部分氫化過程所形成的非共軛反式脂肪酸。日常飲食中，常會用到反式脂肪的食物種類包括酥皮、奶油、瑪琪琳、奶精等，它們可以製作成西點、巧克力、珍珠奶茶等食物，反式脂肪酸的使用與在我們生活中處處可見。和其他飲食中所攝取的脂肪不同，反式脂肪對健康有害，是人體不必要的營養素。食用反式脂肪將會提高罹患冠狀動脈心臟病的機率；肝臟無法代謝反式脂肪，也是導致高血脂、脂肪肝的重要原因之一，世界衛生組織亦建議反式脂肪的攝取量應降至最低。
- 二、在國際間，許多國家要求食品製造商必須在產品上標注是否含有反式脂肪，例如丹麥明文限制反式脂肪的含量在 2% 以下、瑞典是 5%、法國則 3.8%；美國紐約市從 2007 年 7 月 1 日開始，逐步禁止餐廳使用反式脂肪，2008 年 7 月 1 日起則全面禁用。而我國依現行〈市售

立法院第 8 屆第 4 會期第 4 次會議議案關係文書

包裝食品營養標示規範〉規定：「每 100 公克之固體或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過 0.3 公克之條件，得以『0』標示。」

- 三、目前有許多業者以低於 100 公克為含量基準計算，使反式脂肪含量低於 0.3 公克以下，藉此規避標示規範，進而誤導消費者，例如該產品為 50 公克，假定反式脂肪每 50 公克含量為 0.2 公克，其反式脂肪即可標示為「0」含量，事實上消費者若食用該產品一百公克，即食用了 0.6 公克的反式脂肪。再者，含有少量反式脂肪的食品仍然可以標示為「0」含量，是否使消費者有足夠的審視標準來決定是否要購買該類產品。故本席建請行政院衛生福利部，盡速針對〈市售包裝食品營養標示規範〉研議修改。