

आंशिक तौर पर हाइड्रोजनकृत तेल

भोजन में एक निषिद्ध पदार्थ के तौर पर सूचीबद्ध
1 दिसंबर 2023 से प्रभावी

Partially Hydrogenated Oils
Listed as a Prohibited Substance in Food
Effective 1 December 2023



भोजन में हानिकारक पदार्थ (संशोधन) अधिनियम 2021 (संशोधन विनियम) खाद्य पदार्थों में आंशिक तौर पर हाइड्रोजनकृत तेलों (PHOs) को निषिद्ध पदार्थ के रूप में सूचीबद्ध करने के संबंध में 1 दिसंबर 2023 से प्रभावी होगा।

खाद्य निगरानी प्रोग्राम द्वारा, खाद्य सुरक्षा केंद्र भोजन के जोखिम का मूल्यांकन करने के लिए जाँच के लिए आयात, थोक और खुदरा स्तरों पर, PHOs और ट्रांस फैटी एसिड सहित, नमूने लेगा और असंतोषजनक खाद्य नमूनों के लिए कानूनी कार्यवाही करेगा।



The Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021 (the Amendment Regulation) regarding the listing of partially hydrogenated oils (PHOs) as a prohibited substance in food comes into effect on 1 December 2023.

Through the Food Surveillance Programme, the Centre for Food Safety will take food samples at import, wholesale and retail levels for testing to assess the risk of food, including PHOs and trans fatty acids, and will take legal actions for unsatisfactory food samples.

खाद्य विनियम में हानिकारक पदार्थ में संशोधन क्यों किया गया?

PHOs औद्योगिक तौर पर उत्पादित ट्रांस फैटी एसिड का एक महत्वपूर्ण स्रोत हैं, जो हृदय रोग के जोखिम को बढ़ाते हैं। संशोधन अधिनियम का उद्देश्य लोगों के स्वास्थ्य की रक्षा के लिए स्रोत पर मानव द्वारा बनाये गए ट्रांस फैटी एसिड के स्रोत को खत्म करता है।

PHOs किन खाद्य पदार्थों में होते हैं?

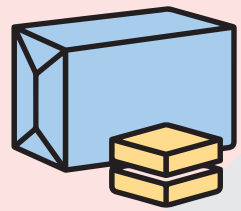
PHOs का बड़े पैमाने पर उपयोग खाद्य पदार्थों की एक विस्तृत श्रृंखला के उत्पादन में किया गया है, जिनमें शामिल हैं:

- मार्जरीन
- वनस्पति घृत
- वेजिटेबल घी (वनस्पति)
- पफ पेस्ट्री, पाई क्रस्ट, कुकीज, केक समेत विभिन्न प्रकार के बेक किये गए सामान

खाद्य व्यापारी क्या कर सकते हैं?

सामग्री और/या खाद्य उत्पादों की खरीद करते समय, भोजन निर्माताओं को PHOs के बिना उनका चयन करना चाहिए, और आपूर्तिकर्ताओं को ये सुनिश्चित करने के लिए कि इन सामग्रियों और/या खाद्य उत्पादों में PHOs शामिल नहीं हैं, संबंधित दस्तावेज जैसे कि उत्पाद की विशेषताएं, प्रयोगशाला रिपोर्ट्स जमा करवाने की जरूरत होती है।

वर्तमान में, खाने वाले तेल और वसा जिनमें PHOs नहीं होते हैं, जैसे PHOs-मुक्त मार्जरीन और वेजिटेबल घृत खाद्य सामग्री के रूप में इस्तेमाल के लिए बाज़ार में उपलब्ध हैं। इन तेलों और वसा का इस्तेमाल अलग-अलग उद्देश्यों के लिए और उपभोक्ताओं के हितों को पूरा करने के लिए किया जा सकता है।



Why amended the Harmful Substance in Food regulation?

PHOs are a significant source of industrially produced trans fatty acids, which increase the risk of cardiovascular disease. The Amendment Regulation aims to eliminate the source of man-made trans fatty acids at the source to protect the public's health.

What foodstuff contains PHOs?

PHOs have been extensively utilised in the production of a wide range of foods, including:

- Margarine
- Vegetable shortening
- Vegetable ghee (vanaspati)
- A variety of baked goods including puff pastry, pie crust, cookies, cakes

What could food traders do?

When procuring ingredients and/or food products, food manufacturers should choose those without PHOs, and require suppliers to submit relevant documents, such as product specifications, laboratory reports, to ensure that these ingredients and/or food products do not include PHOs.

Currently, edible oils and fats that do not contain PHOs, such as PHO-free margarine and vegetable shortening, are available on the market for use as food ingredients. These oils and fats can be used for a variety of purposes and meet the interests of consumers.



खरीद के समय, Upon procurement,

1

ये देखने के लिए खाद्य लेबल को पढ़ें कि क्या सामग्री में PHOs या पूर्ण हाइड्रोजनकृत तेल शामिल हैं और **वो सामग्री ना चुनें जिसमें PHOs हो**

Read food labels to see if ingredients contain PHOs or fully hydrogenated oils, and **do not choose ingredients that contain PHOs**



अच्छा मार्जरीन स्वाद लें TasteGood Margarine

सामग्री: सोयाबीन तेल, पूर्ण हाइड्रोजनकृत सोयाबीन तेल, पानी, नमक, मक्का, इमल्सीफायर (सोए लेसिथिन), इमल्सीफायर (471), प्रिजर्वेटिव (202), एसिडिटी रेगुलेटर (330)

Ingredients: Soybean oil, fully hydrogenated soybean oil, water, salt, whey, emulsifier (soy lecithin), emulsifier (471), preservative (202), acidity regulator (330)

पूरी तरह हाइड्रोजनकृत
Fully hydrogenated

आंशिक तौर पर हाइड्रोजनकृत
Partially hydrogenated

हाइड्रोजनकृत
Hydrogenated

✓ उपयोग करने पर
विचार करें
Consider using

✗ उपयोग बंद करें
Stop using

2

आपूर्तिकर्ताओं को संबंधित दस्तावेज प्रदान करने के लिए कहें जैसे कि **उत्पाद की विशेषताएं, प्रयोगशाला रिपोर्ट्स**

Ask suppliers to provide relevant documents, such as **product specifications and laboratory reports.**

CFS ने ट्रांस फैट को कम करने और औद्योगिक तौर पर उत्पादित ट्रांस फैट को बदलने के संबंध में स्वास्थ्यवर्धक भोजन प्रदान करने के लिए व्यापारिक सहायता करने के लिए औद्योगिक तौर पर उत्पादित ट्रांस फैट को खाद्य में बदलने के लिए मार्गदर्शिका प्रकाशित की है।

The CFS has published the Guidance to Replace Industrially-produced Trans Fats in Food, assisting trade to provide healthier food with respect to reducing trans fats and replacing industrially-produced trans fats.



中文版



English

औद्योगिक तौर पर उत्पादित ट्रांस फैट को खाद्य में बदलने के बारे में पत्रक अन्य भाषाओं में भी है। Pamphlet on Replace Industrially-produced Trans Fats in Food is also in other languages.



Basaha
Indonesia



हिन्दी
Hindi



नेपाली
Nepali



Tagalog



ภาษาไทย
Thai



اردو
Urdu