

Langis na Bahagyang Sumailalim sa Idrohenasyon

Nakalista bilang isang Ipinagbabawal na Sangkap sa Pagkain May Bisa 1 Disyembre 2023

Partially Hydrogenated Oils

Listed as a Prohibited Substance in Food
Effective 1 December 2023

Langis na Bahagyang Sumailalim sa Idrohenasyon
PHOs



Ang Regulasyon 2021 (ang Inamiyendahang Regulasyon) sa mga Nakakapinsalang Sangkap sa Pagkain (Amiyenda) patungkol sa pagsasama sa listahan bilang isang ipinagbabawal na sangkap sa pagkain ng mga langis na bahagiang sumailalim sa idrohenasyon (mga PHO) ay magiging epektibo sa 1 Disyembre 2023.

Sa pamamagitan ng Programa sa Pagsu-baybay sa Pagkain, ang Sentro para sa Kaligtasan ng Pagkain ay kukuha ng mga sampol ng pagkain sa mga label ng pag-aangkat, pakyawan at tingi para sa pagsusuri upang maantas ang panganib ng pagkain, kabilang ang mga PHO at tabang trans, at gagawa ng legal na aksyon para sa hindi kasiya-siyang mga sampol ng pagkain.

Langis na Bahagyang Sumailalim sa Idrohenasyon PHOs



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.

Bakit inamiyendahan ang Regulasyon sa Nakapapinsalang Sangkap sa Pagkain?

Ang mga PHO ay isang mahalagang mapagkukunan ng mga tabang trans na ginawa mula sa industriya, na nagdaragdag ng panganib ng sakit cardiovascular. Nilalayon ng Inamiyendahang Regulasyon na alisin ang mapagkukunan ng mga tabang trans na gawa ng tao sa pinagmulan nito upang maprotektahan ang kalusugan ng publiko.

Anong pagkain ang naglalaman ng mga PHO?

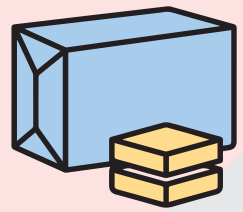
Ang mga PHO ay malawakan na ginagamit sa produksyon ng malawak na hanay ng mga pagkain, kabilang ang:

- Margarin
- Mantikilya mula sa gulay
- Vegetable ghee (vanaspati)
- Iba't ibang mga inihurnong pagkain kabilang ang puff pastry, pie crust, cookies, keyk

Ano ang maaaring gawin ng mga nagtitinda ng pagkain?

Kapag bumibili ng mga sangkap at/o mga produktong pagkain, dapat piliin ng mga tagapaggawa ng pagkain ang mga walang PHO, at hilingin sa mga suplayer na magsumite ng mga nauugnay na dokumento, tulad ng mga ispesipikasyon ng produkto, mga ulat mula sa laboratoryo, upang matiyak na ang mga sangkap at/o mga produktong pagkain ay hindi naglalaman ng mga PHO.

Sa kasalukuyan, ang mga nakakain na langis at taba na hindi naglalaman ng mga PHO, tulad ng margarin at mantikilya mula sa gulay na walang PHO, ay mayroon sa merkado upang magamit bilang mga sangkap ng pagkain. Ang mga langis at taba na ito ay maaaring magamit para sa iba't ibang mga layunin at natutugunan ang mga interes ng mga konsyumer.



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.



Sa pagbili, Upon procurement,

1

Basahin ang mga etiketa ng pagkain upang makita kung ang mga sangkap ay naglalaman ng mga PHO o langis na buuang sumailalim sa idrohenasyon, at **huwag pumili ng mga sangkap na naglalaman ng mga PHO**

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



TasteGood Margarine

Mga sangkap: langis ng balatong, langis ng balatong na buuang sumailalim sa idrohenasyon, tubig, asin, lagnaw, emulsifier (soy lecithin), emulsifier (471), pang-imbak (202), acidity regulator (330)
Ingredients: Soybean oil, fully hydrogenated soybean oil, water, salt, whey, emulsifier (soy lecithin), emulsifier (471), preservative (202), acidity regulator (330)

Buang sumailalim sa idrohenasyon
Fully hydrogenated

Bahagi ng Sumailalim sa idrohenasyon
Partially hydrogenated

Sumailalim sa idrohenasyon
Hydrogenated

✓ Isaalang-alang ang paggamit
Consider using

✗ Itigil ang paggamit
Stop using

2

Hilingin sa mga suplayer na magbigay ng mga nauugnay na dokumento, tulad ng mga **ispesipikasyon ng produkto at mga ulat mula sa laboratoryo.**

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

Inilathala ng CFS ang Patnubay upang Palitan ang mga Tabang Trans sa Pagkain na Gawa sa Industriya, na tumutulong sa kalakalan upang magkaloob ng mas malusog na pagkain na may kaugnayan sa pagbawas ng mga tabang trans at pagpapalit ng mga tabang trans na gawa sa industriya.

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

Ang polyeto na Palitan ang mga Tabang Trans sa Pagkain na gawa sa Industriya ay mayroon din sa ibang wika. 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