反式脂肪相關：

一、原定義：食用油經部份氫化過程所形成的非共軛式反式脂肪酸。

原規定：**得以標示為 0 之條件**:該食品每100公克之固體(半固體)或100毫升之液體所含該反式脂肪量，不超過0.3公克。

二、將修改為：食品中非共軛反式脂肪酸之總和(包括來自天然的、油脂氫化產生的、油脂脫色過程產生的)。

新規定：**得以標示為 0 之條件**:每100公克食品內所含總脂肪不超過1.0公克或每100公克內所含反式脂肪(酸) 量不超過0.3公克。

彙整意見：

1. 因天然奶油反式脂肪酸約2~5%(未經氫化)，反式脂肪標示之修改後，配方中使用較多天然奶油者，反式脂肪的含量就不會是〝0〞，所以可能需調整配方。
2. 目前較具規模之公司，在選用油脂時已盡可能使用零反式脂肪的油脂，但小型加工廠可能專業認知較不足，仍使用反式脂肪含量高的油脂。
3. 台灣的油脂廠大部份不再生產部份氫化油脂，沒有高含量反式脂肪的問題，但部份業者可能使用進口較廉價之高含量反式脂肪的油脂。
4. 目前政府只要求須標示反式脂肪的含量，可是將來很可能會比照國際趨勢，會規定限量，甚至不得販售含反式脂肪的食品。
5. 烘焙業是一個共同体，只要有一件被媒體揭露時，全体均會受到牽連，影響頗廣。

所以大家需儘量改善。