

資料文件

二零一二年五月八日

立法會食物安全及環境衛生事務委員會 推行營養資料標籤制度

目的

本文件向委員簡述在二零一零年七月一日生效的營養資料標籤制度的推行情況。

背景

2. 為預先包裝食物引入營養資料標籤制度的《2008年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂：關於營養標籤及營養聲稱的規定)規例》(《修訂規例》)，在二零一零年七月一日生效。營養資料標籤制度旨在：(a)幫助消費者作出有依據的食物選擇；(b)鼓勵食物製造商提供符合營養準則的食品；以及(c)規管有誤導或欺詐成分的標籤和聲稱。營養資料標籤制度涵蓋營養標籤¹和營養聲稱(包括營養素含量聲稱²、營養素比較聲稱³及營養素功能聲稱⁴)。

3. 《修訂規例》就小量豁免制度作出規定，豁免每年銷售量為30 000件或以下，且沒有作出營養聲稱的預先包裝食物。食物安全中心(中心)現正因應運作經驗，檢討在小量豁免制度下收取的費用。此外，中心亦透過由獨立顧問進行的調查，評估營養資料標籤制度對食物選擇的影響。

4. 自《修訂規例》於二零零八年五月獲立法會通過後，中心一直推出多項宣傳及教育計劃，以加深市民對營養資料標籤制度的認識。在為期三年的宣傳及教育運動於二零一一年六月結束後，中心於

¹ 營養標籤指以標準格式列出食物的營養素含量。凡須附有營養標籤的食物，均須在營養標籤上開列能量和七種核心營養素(蛋白質、碳水化合物、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、鈉和糖)，通常稱為“1+7”，以及所聲稱的營養素的含量。

² 營養素含量聲稱說明食物的能量值或某種營養素的含量水平(例如：“高鈣”、“低脂”、“不含糖”)。

³ 營養素比較聲稱比較兩種或以上不同版本的相同食物或類似食物的能量值或營養素含量水平(例如：“低脂 — 脂肪含量較相同牌子的一般產品少25%”)。

⁴ 營養素功能聲稱說明某種營養素在人體生長、發育和機能的正常運作方面所發揮的生理作用(例如：“鈣有助鞏固骨骼和牙齒生長”)。

二零一一年七月再推行為期兩年的營養標籤深化教育及宣傳工作，以持續推動消費者在行為上的改變，幫助他們善用標籤上的營養資料。

5. 營養資料標籤制度要求營養標籤清楚可閱，讓消費者能夠作出有依據的健康選擇。不過，《修訂規例》沒有為可閱程度訂明具體的規定。為推廣在食物標籤(包括營養標籤)上提供清楚可閱資料的良好做法，中心制訂了一套業界指引，說明如何製備可閱的食物標籤。

遵守營養資料標籤制度的情況

6. 截至二零一二年四月十三日，中心檢查了 19 340 件預先包裝食品的營養標籤，發現有 188 件不符合營養資料標籤制度的規定，整體符合法例規定的比率為 99.03%。在 188 件不符合規定的食品中，121 件是在肉眼檢查時發現不合法定的“1+7”標籤規定，另外 67 件則透過化學分析，發現營養標籤和營養聲稱的資料並不準確。詳情載於 **附件 I**。

7. 在推行營養資料標籤制度的首年內，如發現不符合規定的情況，例如營養標籤資料不全、營養標籤所示營養素含量與檢測結果有差異等，中心會首先發信給有關的零售商／製造商／進口商，要求在 21 天內作出解釋。如中心不接納解釋，便會發出警告信，要求採取行動，在 60 天內符合營養資料標籤制度的規定。若食物商未能遵辦，中心便會提出檢控。

8. 中心考慮到營養資料標籤制度推行首年的運作經驗，自二零一一年七月起已收緊執法策略。一旦發現不符合規定的情況，例如營養標籤資料不全，中心會發出警告信給有關的零售商／製造商／進口商，要求採取行動，在 60 天內符合營養資料標籤制度的規定。如檢測結果顯示實際營養素含量與營養標籤所示的含量有差異，中心會發信給有關的零售商／製造商／進口商，要求在 21 天內作出解釋。如中心不接納解釋，便會發出警告信，要求採取行動，在 39 天內符合該制度的規定。如營養素含量有差異的食品繼續出售，中心會提出檢控。

9. 中心亦檢討了粽子等應節食品的執法策略。由二零一二年六月開始，如發現應節食品有不符合規定的情況，例如營養標籤資料不全，中心會向有關的食物商發出口頭警告，要求在七日內糾正不符合規定之處。如其後發現不符合規定的情況仍然存在，便會向食物商發出警告信。食物商若未能在警告信發出後七日內遵行有關規定，中心會提出檢控。縮短要求遵行規定的時限，是因為售賣這些應節食品的

時間本來就很短，可能只有四至六個星期。

10. 到目前為止，食物商都十分合作，有些把不符合規定的產品從貨架移走，其他則按照營養資料標籤制度的法定要求更正標籤內容。中心在現階段未有提出任何檢控。

以風險為依據的執法方法

11. 自二零一一年四月一日起，中心已按照廉政公署就食物標籤規定的執行情況發表的審查工作報告中所作建議，採用以風險為依據的執法方法，針對高風險的零售點⁵。中心現正建立涵蓋 2 300 個零售點的資料庫，以便進行巡查、監察、執法、風險管理及公眾教育等工作。有關突擊行動的內部指引亦已相應更新，訂明以風險為依據的巡查規定，以及發現不符合規定的情況時應採取的跟進行動的詳情，使發現的違規情況均能得到糾正，不再出現。由二零一二年三月起，中心會在其網頁的《營養資料標籤制度之營養素含量檢測結果每月報告》中，公布那些檢測結果未能令人滿意的食品資料。

小量豁免制度

12. 中心由二零零九年九月一日起接受小量豁免的申請。業界都能善用這個小量豁免制度。由二零零九年九月一日起，截至二零一二年四月十三日，中心接獲 45 427 宗小量豁免的申請，其中 41 812 宗已獲批准，2 057 宗遭拒絕(大部分是由於有關產品作出營養聲稱⁶)，其餘則為申請人主動撤銷或仍在處理中的個案。就來源地而言，日本(49%)、美國(9%)和英國(7%)共佔獲批申請的 65%。詳情載於附件 II。現時，市面上有 20 266 種小量豁免產品持有有效登記。

⁵ 高風險的零售點包括那些管理不善、通常規模較小、主要售賣附有營養聲稱的預先包裝食物(例如健康食品)，又或是往績欠佳(例如曾發現有不符合規定的標籤)的零售點。

⁶ 根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)第 4B 條第(4)款，如在根據附表 6 第 2 部獲授予豁免(即小量豁免)的任何項目的標籤上或宣傳品中，有作出任何營養聲稱，則預先包裝食物須符合第 132W 章附表 5 第 1 部的規定，加上標明其能量值及營養素含量的標記或標籤，即須符合營養標籤規定。由於為預先包裝食品申請小量豁免是為了要豁免遵從營養標籤的規定，如該預先包裝食品作出營養聲稱，其小量豁免申請便會遭拒絕。

檢討小量豁免制度收費

13. 小量豁免申請費用是按收回全部成本的原則收取，成本包括員工費用、部門開支、辦公室地方成本及行政費用。《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)附表 6 第 2 部第 1(3)及 2(3)款訂明，小量豁免新申請和續期申請的費用分別為 345 元和 335 元。

14. 中心正檢討小量豁免制度收費。鑑於網上申請的平均處理時間少於書面申請的平均處理時間(新申請和續期申請皆是如此)，中心正考慮減低網上申請費用。這樣做可鼓勵業界透過電子方式提交申請。再者，利用網上申請可節省紙張，符合政府的環保政策。中心會致力於二零一二年下半年完成檢討工作。

對食物選擇的影響

15. 曾經有人關注到，營養資料標籤制度或會減少本地市場預先包裝食品的供應，或窒礙引入新產品，因而限制了市民的食物選擇。為評估推行該制度的影響，中心委託了兩個獨立顧問，自二零零九年底起進行兩個系列的調查，即市場調查及美食博覽調查。

市場調查

16. 中心曾委託顧問進行市場調查，在營養資料標籤制度於二零一零年七月一日實施之前及之後，調查在不同零售點銷售各種預先包裝食品的數量，這些零售點包括超級市場、專門店(包括專門售賣健康食品、有機食品及零食的店舖)，以及少數族裔(包括菲律賓、印尼、印度、泰國及尼泊爾／巴基斯坦)食品商店。第一及第二次(制度實施前)調查分別在二零零九年九月至二零一零年一月及二零一零年三月至四月期間進行，第三次(制度實施後)調查則在二零一一年三月至四月期間進行。

17. 根據第一及第二次調查的結果，在《修訂規例》實施前，市面上約有 73 000 種預先包裝食品將受其規管。第三次調查則顯示，在營養資料標籤制度實施後，預先包裝食品的數量實際上錄得輕微升幅，增加至約 78 000 種。

18. 市場調查顯示，實施營養資料標籤制度對超級市場的食物選擇沒有影響(實施前的兩次調查：49 000 種和 53 000 種產品；實施後調查：49 000 種產品)。儘管少數族裔食品商店出售的預先包裝食品在

該制度實施後數量有所減少(實施前的兩次調查：4 900 種和 5 000 種產品；實施後調查：3 700 種產品)，但專門店出售的預先包裝食品數量卻有所增加(實施前的兩次調查：19 000 種和 17 000 種產品；實施後調查：25 000 種產品)。總括而言，調查顯示實施營養資料標籤制度對市面上預先包裝食品的整體數量沒有顯著影響。

美食博覽調查

19. 香港貿易發展局每年在香港會議展覽中心舉辦的美食博覽，一向是公認為預先包裝食品在香港市場首次推出的試點。因此，中心委託了獨立顧問在二零一零年及二零一一年的美食博覽進行調查。調查的目的是評估營養資料標籤制度對在美食博覽首次推出市場的預先包裝食品的影響，方法是以二零一零年美食博覽的數據為基線，與二零一一年美食博覽所蒐集的數據作出比較。

20. 調查範圍涵蓋參與二零一一年美食博覽的 560 個參展商，他們主要來自香港(44%)、內地(30%)、日本(17%)及韓國(5%)。在該兩年均有參與美食博覽的參展商(291 個)當中，74.2%表示他們在二零一一年首次推出市場的產品與二零一零年比較，數量沒有減少。至於其餘 25.8%在二零一一年引進較少新產品的參展商，大部分表示數量有所減少主要是由於“沒有新產品”(29%)；“滿足市場需求”(17%)及“商業理由，例如縮減規模”(16%)。只有少於 3% 的參展商表示減少引進新產品是由於推行營養資料標籤制度所致。此外，由於推行該制度而須修改標籤或根據小量豁免制度獲得豁免的首次推出市場的預先包裝食品，數量亦輕微下降(二零一零年約有 51%，二零一一年則約有 41%)，顯示食物商已較容易在市場上找到符合營養標籤制度的新產品，從而減少必須的修改及相關成本。我們亦注意到，與小量豁免制度相關的開支由行業內各方分擔。在該兩年，出口商(並非以香港為基地的食物商)承擔較大比例的款額(二零一一年佔 41%，二零一零年則佔 35%)。

21. 調查結果顯示，推行營養資料標籤制度並沒有對在美食博覽首次推出市場的預先包裝食品造成重大影響。部分參展商改變市場策略及業務宗旨等因素，似乎更影響參展商在二零一一年美食博覽中銷售或推廣首次推出市場的預先包裝食品的數量。

宣傳及教育

22. 為充分發揮營養資料標籤制度的好處，我們必須教育公眾如何運用營養標籤上的資料，選擇較健康的食物。為此，中心於二零零八年六月至二零一一年六月期間進行為期三年的宣傳及公眾教育運動。智經研究中心於二零一一年六月進行調查，訪問了逾 1 000 名市民；根據調查結果，近八成受訪者同意，推行營養資料標籤制度對他們挑選更健康食物有幫助。過半受訪者認為，該制度提高了他們對預先包裝食品的營養成分及營養聲稱的信心。

23. 要改變行為習慣需要長時間努力。為持續進行教育工作，推動市民在使用營養標籤行為上的改變，中心由二零一一年七月起，推行為期兩年的營養標籤深化教育及宣傳工作，以學生和公眾人士為對象，加強推動市民大眾在行為上的改變。

24. 為鼓勵消費者廣泛應用營養資料，中心在二零一一年十月推出流動電話應用程式(應用程式)“營計寶”⁷。該應用程式深受歡迎，下載次數超過 38 900 次，在“健康及健體”類別的最受歡迎應用程式中名列前茅。市民可利用營計寶建立個人資料庫，記錄喜愛的預先包裝食品的營養資料，然後計算出不會超出每日營養素攝取上限的進食量。中心在二零一二年四月推出具備新功能的更新版應用程式，讓用家透過藍芽交換個人資料庫內的食物資料。中心會繼續與教育界及社區組織合作，鼓勵不同目標組別人士使用營養標籤的資料，持續進行宣傳和公眾教育工作。

《製備可閱的食物標籤業界指引》

25. 現時，根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)的規定，除非另獲豁免，否則所有預先包裝食物的食物標籤上必須清楚標明下列資料：

- (i) 食物名稱；
- (ii) 配料表(包括配料、致敏物質和添加劑)；
- (iii) 保質期的說明；
- (vi) 特別貯存方式或使用指示；

⁷ 該應用程式的詳情載於中心的網頁(www.cfs.gov.hk)。用家可到 App Store，於搜尋欄輸入以下任何一個關鍵詞：“營計寶”、“食物安全中心”、“營養標籤”、“nucal”、“cfs”或“nutrition calculator”，下載該應用程式。

- (v) 數量、重量或體積；
- (vi) 製造商或包裝商的姓名或名稱及地址；以及
- (vii) 營養標籤。

26. 食物商在產品的食物標籤設計方面並無限制，但必須注意法例有關標籤可閱程度的要求，以確保食物標籤能夠清晰地展示全部所需資料。我們擬備了一套《製備可閱的食物標籤業界指引》(指引)，提供清楚可閱的食物標籤的原則及例子，以供業界參考。自二零一一年十二月起，指引擬稿已上載至中心的網頁，以進行諮詢。我們亦曾在營養資料標籤制度工作小組及業界諮詢論壇的會議上與業界就此進行討論。指引的定稿(附件 III)已考慮到國際慣例、法例規定，以及業界和消費者團體的意見，包括消費者委員會及中心的消費者聯繫小組。指引訂明何謂可予接受的字體大小、鮮明對比及充足間距。此外，指引亦具體闡述使字體更清晰的其他相關因素，例如恰當字型、合適的印刷技術和不反光印刷表面。

27. 我們強烈建議，食物商在製備預先包裝產品的食物標籤時，必須注意可閱的食物標籤的三個元素(即字體大小適中、對比鮮明和間距充足)，以符合食物標籤規例的可閱程度要求。中心在進行監察工作時，會參考指引內容，評估預先包裝食品上營養標籤的可閱程度。若預先包裝食物並無按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)的規定加上可閱標記及標籤，中心會採取適當的執法行動。

徵詢意見

28. 請委員備悉營養資料標籤制度的實施進展及《製備可閱的食物標籤業界指引》。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心

二零一二年四月

188 宗不符合規定個案的詳細分項數字

不符合規定的性質	二零一零年的 個案數目 (二零一零年七月 一日至二零一零 年十二月三十一 日)	個案數目 (二零一一年)	個案數目 (二零一二年) (截至二零一二 年四月十三日)
沒有營養標籤或標籤 上“1+7”資料不全	43	24	3
營養標籤的格式不適 當	4	3	0
營養素聲稱(營養素含 量聲稱和營養素功能 聲稱)不適當	7	11	0
使用的語言不適當	12	3	2
涉及超過一種不符合 規定的情況(例如標籤 上“1+7”資料不全、 營養標籤的格式不適 當)	0	7	2
營養素標示值經化學 分析後確認出現差異	30	29	8
小計	96	77	15
總計	188		

少量豁免申請的詳細分項數字
(截至二零一二年四月十三日)

申請數目	二零一二年 四月十三日的情況
已接獲 (a)	45 427
已批准 (b)	41 812
不獲批准 (c)	2 057*
申請人撤銷 (d)	1 126
尚待處理 (e) = (a) - (b) - (c) - (d)	432

* 在 2 057宗不獲批准的申請當中，有 1 944宗是因為包裝上載有營養聲稱而不獲批准，因為根據《修訂規例》，這些食物不符合獲豁免的資格。此外，有 27宗申請由海外食物商提交，我們已要求申請人聯絡本地進口商，讓本地進口商直接提交申請。其餘 86宗申請不獲批准，原因是有關產品屬中藥或藥物，並不視為“食物”。

製備可閱的食物標籤業界指引



目的

食物標籤提供有關食品的資料，是食物製造商與消費者之間的重要溝通途徑。可閱而適當標示各項必要資料的食物標籤，有助消費者作出有依據的選擇。這份指引旨在協助業界在食物標籤上提供可閱的資料，從而推廣良好的做法。當局於詮釋《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)中訂明的食物標籤可閱性的要求時亦會參考此指引。

背景

2. 目前，第 132W 章規定，除非獲得豁免，否則所有預先包裝食物均須加上包括下列資料的可閱標記：

- (i) 食物名稱；
- (ii) 配料表（包括配料、食物致敏物及添加劑）；
- (iii) 保質期的說明；
- (iv) 特別貯存方式或使用指示；
- (v) 數量、重量或體積；
- (vi) 製造商或包裝商的姓名或名稱及地址；以及
- (vii) 營養標籤。

3. 業界可自由為產品設計食物標籤。不過，業界除了花心思設計吸引消費者購買產品的食物標籤外，同時亦要留意有關可閱標籤的法律規定及在標籤上清楚載列各項規定的資料。如果食物標籤的設計欠妥善，消費者難以從標籤獲取所需的資料。這份指引載述製備可閱的食物標籤的原則和列出一些例子，供業界參考。

可閱的食物標籤的元素

4. 不同的因素都可以影響標籤的可閱性。最明顯的有：字體大小、字及背景的對比，及每行之間間距。原則上，食物標籤應該盡可能使用最大字體以協助消費者容易地閱讀食物標籤。

5. 對於合理可閱的食物標籤應具備的主要元素，特定建議如下：

(i) 字體大小適中

一般而言，建議使用高度最小達 1.2 毫米（以 x-高度*計算）的英文字母及對等大小的中文字（見例 1）。可是，在某些情況下要標示這建議字體可能有困難，例如一些產品包裝面積有限（如包裝總表面面積小於 400 平方厘米）；部份產品除了標示本地法例要求的資料外，亦需標示其他國際標準或指引要求的資料；嬰兒配方奶粉或其他類似產品需要標示詳細的營養資料及使用方法；一些從外地進口的產品，可能因包裝設計所限，未必有足夠空間貼上以較大字體印製的標籤或食物標籤上的資料以多種語言標示(如中文及英文)。無論如何，標示的字體最小應達到 0.8 毫米（以英文字母 x-高度計算）及 1.8 毫米（以中文字整體高度計算）(見例 2)。

*如下顯示，x-高度是指英文小楷字母 x 的高度



(ii) 對比鮮明

在可行的情況下，建議選用全黑色或單一深色的字體，並列印在白色或單一淺色、具適當對比的背景上。只要字句能清楚顯示，相反做法亦可予接納。此外，對於以透明容器包裝的食物，建議於食物標籤範圍加上不透明、具適當對比的背景，以免標籤的清晰度受食物的顏色或外形影響。

(iii) 間距充足

字句需清楚展示，字句與字句，以及字句與分隔或包圍資料的間隔線或框線，不得緊貼或重疊。

6. 除上述元素外，其他因素例如適當的字款、合適的印刷技術及使用不反光印刷表面，都可提升字體的清晰度。

可閱的食物標籤的良好例子 (例 1 至例 3)

例 1：

一般建議英文字母最小達 1.2 毫米 (以 x-高度計算) 及對等大小的中文字

洋蔥湯 ONION SOUP		此日期前最佳: 日 月 年	
淨重: 300 克 Net weight: 300g		Best before: DD MM YY	
成份: 水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、增味劑 (621)			
用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用			
製造商/包裝商: ABC 有限公司, 香港健康路 123 號			
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein (milk) flavour enhancer (621) Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Rd., Hong Kong			
Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.			
Nutrition Information 營養資料 Per 100g / 每 100 克			
Energy 能量	77 kcal/千卡	Protein 蛋白質	2.2 g/克
Total fat 總脂肪	3.0 g/克	Carbohydrates 碳水化合物	10.4g/克
Saturated fat 飽和脂肪	0.8 g/克	Sugars 糖	3.6 g/克
Trans fat 反式脂肪	0 g/克	Sodium 鈉	637mg/毫克

例 2：

英文字母 0.8 毫米 (以 x-高度計算) 及中文字 1.8 毫米 (以整體高度計算)

洋蔥湯 ONION SOUP		此日期前最佳: 日 月 年	
淨重: 300 克 Net weight: 300g		Best before: DD MM YY	
成份: 水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、增味劑 (621)			
用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用			
製造商/包裝商: ABC 有限公司, 香港健康路 123 號			
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein (milk) flavour enhancer (621) Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Rd., Hong Kong			
Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.			
Nutrition Information 營養資料 Per 100g / 每 100 克			
Energy 能量	77kcal/千卡	Protein 蛋白質	2.2 g/克
Total fat 總脂肪	3.0g/克	Carbohydrates 碳水化合物	10.4g/克
Saturated fat 飽和脂肪	0.8 g/克	Sugars 糖	3.6g/克
Trans fat 反式脂肪	0 g/克	Sodium 鈉	637 mg/毫克

例 3：

單一深色字體印在單一淺色、具適當對比的背景上

洋蔥湯 ONION SOUP 此日期前最佳: 日 月 年 DD MM YY			
淨重: 300 克/Net weight: 300g Best before: 15 12 2012			
成份: 水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、增味劑 (621)			
用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用 製造商/包裝商: ABC 有限公司, 香港健康路 123 號			
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein (milk flavour enhancer (621) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving. Manufacturer/Packer: ABC Ltd, 123 Healthy Rd., Hong Kong			
Nutrition Information 營養資料 Per 100g / 每 100 克			
Energy 能量	77kcal/千卡	Protein 蛋白質	2.2 g / 克
Total fat 總脂肪	3.0g/克	Carbohydrates 碳水化合物	10.4g/克
-Saturated fat 飽和脂肪	0.8 g / 克	- Sugars 糖	3.6g / 克
-Trans fat 反式脂肪	0 g / 克	Sodium 鈉	637 mg / 毫克

無法閱讀的食物標籤的例子

例子 4：

文字印在有圖案的背景上無法清楚顯示

洋蔥湯 ONION SOUP	
成份: 水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、增味劑 (621)	
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein(milk product), flavour enhancer (621)	
用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用	
Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.	
製造商/包裝商: ABC 有限公司, 香港健康路 123 號	
Manufacturer/Packer: ABC Ltd, 123 Healthy Road, Hong Kong	
此日期前最佳: 日 月 年 Best before: DD MM YY	
淨重: 300 克 Net weight: 300g	
Nutrition Information 營養資料	
Per 100g / 每 100 克	
Energy 能量	77 kcal/千卡
Protein 蛋白質	2.2 g / 克
Total fat 總脂肪	3.0 g / 克
- Saturated fat 飽和脂肪	0.8 g / 克
- Trans fat 反式脂肪	0 g / 克
Carbohydrates 碳水化合物	10.4 g / 克
- Sugars 糖	3.6 g / 克
Sodium 鈉	637 mg / 毫克

例 5：
文字與深色背景欠缺對比

洋蔥湯 ONION SOUP	
成份：水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、 增味劑 (621)	營養資料 Nutrition Information
	每 100 克/ Per 100g
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein (milk product), flavour enhancer (621)	能量/ Energy 77 千卡/ kcal
	蛋白質/ Protein 2.2 克/ g
用法：將一罐清水拌入湯內，煲滾後方可飲用。	總脂肪/ Total fat 3.0 克/ g
	- 飽和脂肪/ Saturated fat 0.8 克/ g
Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.	- 反式脂肪/ Trans fat 0 克/ g
	碳水化合物/ Carbohydrates 10.4 克/ g
製造商/包裝商：ABC 有限公司. 香港健康路 123 號	- 糖/ Sugars 3.6 克/ g
	鈉/ Sodium 637 毫克/ mg
Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Road, Hong Kong 日 月 年 此日期前最佳: DD MM YY Best before: 15 12 2011	淨重：300 克
	Net weight: 300g

例 6：
淺色字印在白色背景上，文字印刷不清晰

洋蔥湯 ONION SOUP	
成份：水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、 增味劑 (621)	營養資料 Nutrition Information
	每 100 克/ Per 100g
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein (milk product), flavour enhancer (621)	能量/ Energy 77 千卡/ kcal
	蛋白質/ Protein 2.2 克/ g
用法：將一罐清水拌入湯內，煲滾後方可飲用。	總脂肪/ Total fat 3.0 克/ g
	- 飽和脂肪/ Saturated fat 0.8 克/ g
Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.	- 反式脂肪/ Trans fat 0 克/ g
	碳水化合物/ Carbohydrates 10.4 克/ g
製造商/包裝商：ABC 有限公司. 香港健康路 123 號	- 糖/ Sugars 3.6 克/ g
	鈉/ Sodium 637 毫克/ mg
Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Road, Hong Kong 日 月 年 此日期前最佳: DD MM YY Best before: 15 12 2011	淨重：300 克
	Net weight: 300g

例 7：

字體太小(最小的字體遠比英文字母 0.8 毫米 (以 x-高度計算) 及中文字 1.8 毫米 (以整體高度計算) 為小)，文字無法清楚顯示



建議

7. 為符合食物標籤規例有關可閱標籤的規定，業界在製備預先包裝食物的食物標籤時應注意可閱的食物標籤的各項元素，並參考以上例子。

食物安全中心
2012 年 XX 月