

# Minyak Hasil Hidrogenasi Parsial

Terdaftar Sebagai Zat yang Dilarang  
Terkandung dalam Pangan  
Berlaku Mulai 1 Desember 2023

## Partially Hydrogenated Oils

Listed as a Prohibited Substance in Food  
Effective 1 December 2023



Zat Berbahaya dalam Peraturan Pangan (Amandemen) 2021 (Peraturan Amandemen) mengenai pendaftaran minyak hidrogenasi parsial (PHO) selaku zat yang dilarang dalam pangan berlaku mulai 1 Desember 2023.

Melalui Program Pengawasan Pangan, Pusat Keamanan Pangan akan mengambil contoh makanan di tingkat impor, grosir dan eceran untuk diuji dan menilai risiko makanan, termasuk PHO dan asam lemak trans, serta mengambil tindakan hukum terhadap sampel makanan yang tidak memenuhi ketentuan.



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.

## Mengapa mengubah peraturan Zat Berbahaya dalam Pangan?

PHO adalah sumber signifikan asam lemak trans yang diproduksi melalui industri, yang meningkatkan risiko penyakit jantung. Peraturan Amandemen bertujuan mengentaskan sumber asam lemak trans buatan manusia pada sumbernya demi melindungi kesehatan masyarakat.

## Bahan pangan apa yang mengandung PHO?

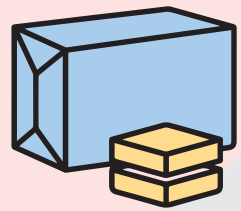
PHO banyak digunakan dalam produksi sejumlah besar makanan, termasuk:

- Margarin
- Mentega putih asal sayuran
- Ghee sayuran
- Berbagai makanan panggang yang meliputi puff pastry, kulit pie, cookies, kue

## Apa yang dapat dilakukan oleh penjual makanan?

Saat membeli bahan baku dan/atau produk makanan, produsen makanan harus memilih yang tidak mengandung PHO, dan mewajibkan penyuplai untuk memberikan dokumen terkait, seperti spesifikasi produk, laporan analisis laboratorium, untuk memastikan bahwa bahan baku dan/atau produk makanan ini tidak mengandung PHO.

Saat ini, minyak dan lemak untuk konsumsi yang tidak mengandung PHO, seperti margarin dan mentega putih asal sayuran, tersedia di pasaran untuk digunakan sebagai bahan pangan. Minyak dan lemak ini dapat digunakan untuk berbagai tujuan dan memenuhi kepentingan konsumen.



## 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.



## Saat membeli, Upon procurement,

1

Baca label pangan untuk melihat apakah bahan bakunya mengandung PHO atau minyak hidrogenasi penuh, dan **jangan memilih bahan baku yang mengandung PHO**

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



### Margarin TasteGood TasteGood Margarine

Bahan baku: Minyak kedelai, minyak kedelai hidrogenasi penuh, air, garam, whey, pengemulsi (lesitin kedelai), pengemulsi (471), pengawet (202), pengatur keasaman (330)

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

Hidrogenasi penuh  
Fully hydrogenated

✓ Pertimbangkan  
untuk menggunakan  
Consider using

Hidrogenasi parsial  
Partially hydrogenated

✗ Berhenti  
menggunakan  
Stop using

Hidrogenasi  
Hydrogenated

2

Minta penyuplai untuk memberikan dokumen terkait, seperti **spesifikasi produk dan laporan analisis laboratorium**.

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

CFS telah mempublikasikan Panduan Menggantikan Lemak Trans yang Diproduksi Melalui Industri pada Pangan, membantu proses perdagangan untuk menyediakan makanan yang lebih sehat terkait penurunan kadar lemak trans dan menggantikan lemak trans yang diproduksi melalui industri.

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

Pamflet Menggantikan Lemak Trans yang Diproduksi Melalui Industri juga tersedia dalam bahasa lain. 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