

紐約市連鎖零售餐飲場所的熱量標示規定：
須知事項
修訂日期：2018 年 4 月

近 10 年來，紐約市的連鎖餐廳都必須在他們供應的標準菜單品項上標示熱量資訊。更新的《紐約市衛生法規》現在要求銷售餐廳類食物的連鎖零售餐飲場所張貼熱量、張貼兩項營養陳述，並在現場提供額外的營養資訊，當顧客要求時，便可供其查看該資訊。這些變更是為了遵守 [聯邦菜單標示要求](#) 的規定所進行的。

此規定適用於以下零售餐飲場所：任何提供餐廳類食物，並且屬於在美國有 15 個以上據點之連鎖店的成員，皆以相同名稱營業且大致上銷售相同菜單品項。此文件摘要說明了紐約市零售餐飲場所的熱量標示規定。針對受此更新版規定影響之餐飲場所，另有指導文件可供參考。

自 2017 年 5 月 22 日起，紐約市消費者事務局 (Department of Consumer Affairs, DCA) 便開始向連鎖餐飲場所傳達新的熱量標示要求，但在宣導期間內還不會開罰單。根據 [美國便利商店協會 \(National Association of Convenience Stores\)](#) 與 [紐約市健康與心理衛生局](#) 在訴訟中所達成的協議，DCA 預定在 2018 年 5 月 7 日起，才會開始開出違規通知並處以罰款。

此規定適用於哪些場所？

熱量標示規定適用於以下連鎖零售餐飲場所：

- 在美國有 15 個以上的據點，全部都以相同的名稱營業的連鎖零售餐飲場所
- 提供餐廳類食物 (請參閱以下定義)
- 在每個據點提供大多數相同的菜單品項

適用的場所範例包括連鎖便利商店、超市與雜貨店。

熱量標示規定有何要求？

熱量標示規定要求適用之連鎖零售餐飲場所：

- 在針對每個餐廳類食物與飲料菜單品項列出熱量數值，包括展售食物與自助食物。熱量計數必須列於菜單品項名稱與價格旁邊。此規定涉及所有菜單、菜單板、得來速窗口與網站。
- 並針對需標明熱量的項目加上兩項營養陳述。
- 現場要有標準菜單品項的綜合營養資訊，並提供資訊給所有要求查看的人士。

何謂餐廳類食物？

餐廳類食物是主要在連鎖零售餐飲場所進行處理與烹調，並在該場所內部或外部供應以便立即或稍後食用的食物。此類食物包括顧客可以「外帶」或在用餐區內享用的熟食。熱量標示規定涵蓋菜單與菜單板上所列的餐廳類食物，以及自助食物與展售食物。

例外：從熟食櫃臺販售，並未出現在菜單或菜單板上，以及消費者在食用之前必須進一步烹調等的冷食，不視為餐廳類食物，也未含括於熱量標示規定內。

何謂自助食物？

自助食物是指在沙拉吧、自助餐或類似自助式設施內供應的餐廳類食物，由顧客自行取用。此類食物包括自助飲料。

*此問題的回答於 2018 年 4 月修訂

何謂展售食物？

展售食物是指顧客在選擇之前看到的餐廳類食物。

例外：消費者在食用之前必須進一步製備的冷食，並未含括於熱量標示規定內。

何謂標準菜單品項？*

標準菜單品項是指適用的餐飲場所，在菜單或菜單板上定期條列或展示的個別食物品項或綜合食物品項。

何謂兩項必要的營養陳述？

兩項營養陳述為：

1. 「一天 2000 卡是一般營養建議，但是熱量需求因人而異。」
2. 「備有額外的營養資訊可供索取。」

這些陳述必須清楚且明顯可見的註明在菜單和菜單板上。針對菜單部分，熱量陳述（上述的陳述 1）必須出現於菜單的每一頁。針對菜單板部分，兩項營養陳述必須放在菜單板的可見處，讓顧客查看菜單板點餐時就能看見。可在菜單板上所有版面皆顯示該項資訊，但並非強制性要求。若該陳述並未在所有版面上顯示，仍必須列於某明顯處，讓顧客在查看菜單板上任一品項時，能夠清楚對照。對於自助食物和展售食品，這些陳述可以在食品旁邊的單獨標示上列出；或在食品旁邊的單獨且較大的標示上列出，以便顧客可以在點餐時輕鬆閱讀；或在大型菜單板上列出，以便消費者在點餐時可以輕鬆閱讀。

兒童菜單是否有不一樣的營養陳述？

對於兒童菜單，可用以下陳述取代或是加入到第一項營養陳述中：

- 「一天 1200 至 1400 卡是針對 4 到 8 歲兒童的一般營養建議，但是熱量需求因人而異。」
- 「一天 1200 至 1400 卡是針對 4 到 8 歲兒童的一般營養建議，9 至 13 歲則是 1400 至 2000 卡，但是熱量需求因人而異。」

必須準備哪些額外的營養資訊供顧客索取？

針對標準菜單品項，餐飲場所必須在現場備有額外營養資訊。該資訊必須提供給索取的顧客。該資訊必須以此順序並使用這些測量單位提供：總熱量 (cal)、脂肪熱量 (fat cal)、總脂肪 (g)、飽和脂肪 (g)、反式脂肪 (g)、膽固醇 (mg)、鈉 (mg)、總碳水化合物 (g)、膳食纖維 (g)、糖 (g) 與蛋白質 (g)。

此資訊可以顯示於櫃檯看板、告示牌、海報、傳單或電子裝置(例如在場所內的販售亭或其他裝置)，或是在小冊子、活頁資料夾、菜單或其他文檔中顯示。

餐飲場所應該將熱量資訊標示於何處？

餐飲場所必須將熱量標示於顧客用於點餐的主要文字中。主要文字：

- 列出菜單品項名稱或菜單品項的圖片；
- 列出菜單品項的價格，並且；
- 顧客可以在看到時用於點餐。

每個位置可以有一個以上的主要文字。範例包括菜單、菜單板與得來速窗口。

- 菜單可以有不同的形式，包括小冊子、折頁冊、單張紙或電子螢幕
- 菜單可以包括早餐、午餐與晚餐菜單；飲料菜單；兒童菜單；其他特別菜單；電子裝置上的菜單（在場所內的販售亭或其他裝置）；線上菜單。

包含食物品項與價格的廣告，是否也該視為菜單？*

該規定要求，餐飲場所在可供點餐的主菜單及菜單板上，必須顯示熱量資訊。該要求通常不適用於宣傳資料。然而，若該資料作為點餐用途，就必須顯示熱量資訊。

例如：某顧客在熟食櫃臺處看到海報上所列的品項及價格之後，打算選購該品項，但若在櫃臺處（例如菜單板或食品包裝上）無法見到該品項的相關資訊，則海報上就必須載明熱量資訊。然而，類似的海報（可在餐飲場所外部看到，不是使用於點餐）不需要列出熱量資訊。

餐飲場所應該如何標示熱量資訊？

- 將熱量數字標示於菜單品項的名稱或價格旁邊。
- 在菜單品項的熱量數字旁邊，或是在菜單品項的熱量數字的上一行，加上「卡洛里」或「卡」。
- 熱量資訊與菜單品項或價格使用相同大小的字型（點）。
- 熱量資訊與菜單品項或價格使用相同的顏色。如果與菜單品項或價格所使用的顏色一樣醒目，則可以使用不同的顏色。

餐飲場所如何計算菜單品項所含的熱量？*

熱量值必須基於可靠的分析方法，包括實驗室檢測、食譜或營養資料庫中列出的數值，如美國農業部 (United States Department of Agriculture, USDA) 國家營養資料庫標準參考。對於 50 卡洛里以上的熱量值，以 10 卡洛里為進位單位；對於 50 卡洛里或以下的熱量值，以五 (5) 卡洛里為進單位。對於熱量低於五 (5) 卡洛里的任何品項，可以聲明為零 (0) 卡洛里。

餐飲場所如何列出多份量菜單品項的熱量資訊？

對於多份量菜單品項及菜單板品項（例如：一份大比薩或一桶雞翅），餐飲場所可張貼標示整份菜單品項或是單獨每份單位的熱量資訊。若張貼的熱量資訊採用每份單位計算，在菜單或菜單板上必須能讓顧客明確判斷出份量。而此份量單位，必須能代表一般顧客預期食用的食品份量大小。

列出的熱量資訊必須根據平時準備該品項且供銷售時的份量而定；各場所有責任決定此資訊。以下為範例：

品項	卡	價格
中型起司披薩	1680	12.99 美元

或是

*此問題的回答於 2018 年 4 月修訂

品項	卡	價格
中型起司披薩	210卡/片，共 8 片	12.99 美元

餐飲場所如何列出組合餐點的熱量資訊？

對於僅有兩種組合的餐點，或是三種以上組合的餐點，都有單獨的要求。

對於僅有兩種組合的餐點 (例如：有兩種配菜可選其一的餐點)，列出每個組合的熱量數字，兩個不同的熱量計數以斜線區隔：

品項	卡	價格
BLT 三明治佐蘋果或脆片	590/660	8.99 美元

至於有三種組合以上的餐點，以一個範圍列出熱量數字，並顯示所有組合的最小和最大熱量：

品項	卡	價格
BLT 三明治佐蘋果、配菜沙拉或脆片	590 - 660	8.99 美元

餐飲場所如何列出可以選擇佐料之菜單品項的熱量資訊？

對於可以選擇佐料之菜單品項 (例如：一勺冰淇淋)，列出沒有佐料的熱量，以及標示每個佐料的單獨熱量資訊：

品項	卡	價格
巧克力冰淇淋，每勺	250	4.50 美元
佐料		
花生，1 盎司	150	
糖霜，1 茶匙	20	
熱糖漿，1 盎司	65	

餐飲場所應該如何列出自助食物與飲料及展售食物的熱量資訊？*

針對以獨立單位提供的自助食物與展售食物，餐飲場所必須根據平時備餐並供售時的總熱量標示資訊。針對以獨立單位銷售的自助食物與展售食物，應張貼以標準勺或杯所衡量出的每份熱量資訊。在熱量張貼資訊中，必須註明單位數。

只要顧客可以在選擇該食品時查看食品名稱、熱量含量和份量或份量大小，餐飲場所即可通過多種方式顯示熱量資訊。熱量資訊可在食物旁邊的標示上顯示，並且明顯與該食物相關聯，或可直接張貼在食品正上方的防塵蓋上。若標示或防塵蓋上的標語牌記載了一種以上的食品熱量資訊，則應將該標示放置在顧客可一覽所有已標示熱量之食品的位置處。可在[聯邦菜單標示指南](#)中找到如何標示自助食物和展售食物熱量資訊的例子。

對於自助飲料，熱量標示必須包括以「液體盎司」一詞註明杯中液體盎司的總數量，以及 (若適用) 杯子尺寸說明 (例如小杯、中杯等)。

針對已隨附營養成分標籤或包裝正面已有熱量資訊之外帶品項，餐飲場所是否需要張貼其熱量資訊？*

營養成分標籤或包裝正面的熱量資訊皆符合熱量標示要求。若外帶品項已有營養成分標籤或包裝正面的熱量資訊，顧客便能在購買該品項前自行檢視資訊，餐飲場所無需張貼額外的熱量資訊。

在其他場所內，由他人經營且持有的店家也需要遵守此規定嗎？

若他人經營且持有的店家，必須取得衛生局許可證，並且屬於在全美境內有 15 個以上據點之連鎖店的成員，皆以相同名稱營業且大致上銷售相同菜單品項，就必須遵守此熱量標示規定。

若使用相同名稱營業的餐飲合作經營場所，並未販售大致相同的菜單品項，是否也需要遵守此標示規定？

不需要，若合作經營場所使用相同名稱營業，但並未銷售大致上相同的菜單品項，就無需遵守熱量標示規定。

餐飲場所是否必須針對臨時性菜單品項張貼熱量資訊？

臨時性菜單品項無須張貼熱量資訊。將臨時性菜單品項定義為每日曆年銷售少於 60 天的品項。餐飲場所無須針對作為消費者接受度測試的一部分，且供應天數少於連續 90 天的菜單品項張貼熱量資訊。

在全美境內有 15 至 19 個據點的餐飲場所，是否需要遵守本規定？

是的。紐約市熱量標示規定，適用於屬於在全美境內有 15 個以上據點之連鎖店的成員，且以相同名稱營業的任何餐飲場所。即使這些餐飲場所不受聯邦規定之約束，仍必須遵守紐約市規定。

所謂「大致上相同的菜單品項」，衛生局是如何界定的？

「大致上相同的菜單品項」這句話，代表的是所有連鎖分店的菜單品項，皆使用標準化食材、食譜及備餐方式所製成。衛生局可能會根據個案情況進行審查，決定餐飲場所提供之大致上相同的菜單品項為哪些項目。

*此問題的回答於 2018 年 4 月修訂

規定的執行者是誰？

紐約市衛生局消費者事務局 (Department of Consumer Affairs, DCA) 將執行熱量標示規定。未遵守規定的零售餐飲場所，可能會收到違規通知，每次違規可能處以 200 美元罰款。

DCA 何時開始執行規定？

DCA 將於 2018 年 5 月 7 日起，開始開出違規通知並處以罰款。

零售業者可以提交他們的菜單與菜單板的樣本進行審查嗎？

可以，紐約市健康與心理衛生局 (New York City Department of Health and Mental Hygiene) 將審查菜單與菜單板或其他圖片的樣本，並通知是否符合新規定。您可以選擇提交樣本給衛生局進行審查。若您希望衛生局審查您的樣本，請傳送電子郵件至 infobfscs@health.nyc.gov 並在主旨行輸入：「Calorie Labeling Mock-up」（「熱量標示樣本」）。

