



# Regulamentação sobre a Gordura Trans da Comissão de Saúde Pública de Boston

## 1. O que é a regulamentação sobre a gordura trans e quem devem cumpri-la?

A Comissão de Saúde Pública de Boston aprovou uma regulamentação em março de 2008 limitando alimentos que contêm gordura trans artificial em todos os estabelecimentos de alimentação que requerem uma autorização do Departamento de Serviços de Inspeção (ISD - Inspectional Services Department) de Boston. Isso inclui restaurantes, supermercados, mercados, refeitórios escolares e comerciais, padarias, bufês, vendedores ambulantes de alimentos e outros estabelecimentos.

De acordo com essa regulamentação, os estabelecimentos de serviços de alimentação não podem armazenar, preparar, distribuir, manter ou servir qualquer alimento ou bebida contendo gorduras trans artificiais na cidade de Boston. No entanto, a regulamentação tem as seguintes exceções:

- Um alimento ou bebida em embalagem fechada original do fabricante e cuja lei federal ou estadual exige a presença do rótulo de informações nutricionais.
- Um alimento ou bebida com conteúdo documentado de gordura trans inferior a 0,5 gramas por porção.

## 2. O que é gordura trans artificial?

A gordura trans artificial (também conhecida como ácido graxo trans) é criada em um processo industrial que adiciona hidrogênio a óleos vegetais líquidos para torná-los mais sólidos. Outro nome para gorduras trans é “óleo vegetal parcialmente hidrogenado”. Os alimentos que podem conter gorduras trans artificiais incluem margarinas, banhas e óleos de frituras, bem como muitos alimentos assados, misturas e alimentos embalados.

## 3. Por que a gordura trans artificial está sendo restrita?

A gordura trans artificial é um tipo de gordura que tem diversos riscos negativos à saúde. Ela aumenta o colesterol ruim (LDL) e diminui o colesterol bom (HDL). O consumo de gordura trans artificial aumenta o risco de doenças do coração e derrame cerebral. Ela também está associada a um risco mais elevado de desenvolver diabetes do tipo 2. A gordura trans artificial não tem nenhum benefício para a saúde e não existe nenhum nível seguro de consumo da gordura trans artificial.

## 4. Quando a regulamentação entrará em vigor?

A partir de 13 de setembro de 2008, os estabelecimentos de alimentação não poderão mais usar óleos, gorduras ou margarinas contendo óleo vegetal parcialmente hidrogenado para fritar, fazer sauté, grelhar ou usar como cobertura.

A partir de 12 de março de 2009, os estabelecimentos de alimentação não poderão mais usar óleos, gorduras, ou margarinas contendo óleo vegetal parcialmente hidrogenado no preparo de comidas assadas, como massa de bolo para fritar, massa de pão e de bolachas. Todos os outros alimentos contendo gordura trans artificial também devem ser eliminados.

Comissão de Saúde Pública de Boston  
Prefeito Thomas M. Menino



## 5. Como será feita a inspeção dos estabelecimentos de alimentação para verificar o cumprimento da regulamentação?

Os fiscais do ISD monitorarão os estabelecimentos para assegurar o cumprimento durante todas as inspeções de rotina. Os fiscais do ISD conduzirão uma inspeção inicial nas dispensas, cozinhas e refrigeradores/congeladores contendo alimentos para assegurar que óleos, margarinas, gorduras ou outros ingredientes não contenham mais do que 0,5 gramas de gordura trans artificial por porção. Os estabelecimentos de alimentação devem manter no local os rótulos originais ou outra documentação apropriada para todos os produtos alimentares, listando os ingredientes e o conteúdo nutritivo desses produtos alimentares.

Se um fiscal do ISD notar que um estabelecimento está usando gordura trans artificial proibida ou não tem rótulos em certos produtos alimentares, a Comissão de Saúde Pública de Boston conduzirá uma inspeção posterior, que poderá citar o estabelecimento por violação da regulamentação.

## 6. O que acontecerá se uma violação for encontrada?

Os estabelecimentos que violarem a regulamentação receberão uma citação e uma multa na faixa de U\$ 100 para a primeira violação a até U\$ 1.000 para três ou mais violações no período de 24 meses.

## 7. Como eu posso obter uma cópia da regulamentação?

A cópia da regulamentação pode ser obtida no website da Comissão de Saúde Pública de Boston [www.bphc.org/transfat](http://www.bphc.org/transfat).

## 8. Como eu posso obter mais informações sobre gordura trans artificial e o que posso fazer para eliminá-la no meu estabelecimento?

Você pode entrar em contato com o Boston Public Health Commission's Boston Steps Program (Programa de Passos da Comissão de Saúde Pública de Boston) para obter informações e assistência adicional.

Telefone: 617-534-5557 / Fax: 617-534-5968

Email: [bostonsteps@bphc.org](mailto:bostonsteps@bphc.org)

website: [www.bphc.org/transfat](http://www.bphc.org/transfat)

## IMPORTANTE:

Informações traduzidas disponíveis em [www.bphc.org/transfat](http://www.bphc.org/transfat)