



Регламент Бостонской Комиссии по здравоохранению в отношении транс-жиров

1. Что такое регламент в отношении транс-жиров и кому надлежит его соблюдать?

В марте 2008 г. Бостонской Комиссией по здравоохранению принят регламент, ограничивающий применение пищевых продуктов, содержащих искусственные транс-жиры, всеми предприятиями общественного питания и торговли, которым требуется получать разрешение Инспекционного управления (ISD) Бостонского муниципалитета. Сюда входят рестораны, закусочные, продовольственные магазины, отделы кулинарии, столовые в учебных заведениях и на предприятиях, булочные, службы по организации питания по вызову, передвижные пункты торговли пищевыми продуктами и другие учреждения.

В соответствии с регламентом, в городе Бостоне предприятиям общественного питания и торговли запрещено хранить, готовить, распространять, держать для целей обслуживания или подавать какую-либо пищу или какие-либо напитки, содержащие искусственные транс-жиры. Вместе с тем, регламентом предусмотрены следующие исключения:

- Пища или напитки, которые находятся в первоначальной герметичной упаковке от производителя, и на которых согласно федеральному законодательству или законам штата должна присутствовать маркировка питательной ценности.
- Пища или напитки с документально подтвержденным содержанием транс-жиров менее 0,5 г на условную порцию.

2. Что такое искусственный транс-жир?

Искусственный транс-жир, или транс-изомерная жирная кислота, получается в результате применения промышленного технологического процесса, в котором к жидким растительным маслам присоединяется водород для придания им более твердого состояния. Другое название для транс-жиров – "частично гидрогенизованное растительное масло". В число пищевых продуктов, которые могут содержать искусственные транс-жиры, входят маргарины, шортенинги и фритюрные масла, а также многие печеные изделия, смеси и расфасованная пищевые продукты.

3. Почему вводится ограничение на транс-жиры?

Транс-жир представляет собой разновидность жиров, создающих риск вредного воздействия на здоровье. Он повышает уровень липопротеидов низкой плотности (LDL – "плохой" холестерин) и понижает уровень липопротеидов высокой плотности (HDL – "хороший" холестерин). Потребление транс-жиров ведет к повышению риска развития сердечных заболеваний и инсульта. Такие жиры также способствуют повышению риска развития диабета 2 типа. Какой-либо положительный эффект от транс-жиров для здоровья неизвестен, и не установлен безопасный уровень потребления искусственных транс-жиров.

4. Когда регламент будет введен в силу?

Начиная с 13 сентября 2008 г. предприятиям общественного питания и торговли запрещается применять масла, шортенинг и маргарины, содержащие частично гидрогенизованное растительное масло для жарки на масле, на открытом огне, тушения, или употреблять для намазывания.

С 12 марта 2009 г. предприятиям общественного питания и торговли запрещается применять масла, шортенинг и маргарины, содержащие частично гидрогенизованное растительное масло для приготовления печеных изделий, например, для жарки во фритюре взбитого жидкого теста и дрожжевого теста. Все другие виды пищи, содержащие искусственные транс-жиры, также должны быть исключены.

5. Как предприятия общественного питания и торговли будут проверяться на соблюдение регламента?

Инспекторы ISD будут проверять предприятия на соблюдение регламента при проведении всех плановых инспекций. Предусмотрено проведение инспекторами ISD предварительной инспекции кладовок для пищевых продуктов, кухонь и холодильников/морозильников, чтобы убедиться в том, что масла, намазки, шортенинги и другие ингредиенты не содержат более 0,5 г транс-жиров на условную порцию. Предприятия общественного питания и торговли должны сохранять на своих объектах изначальные бирки, маркировки и другую приемлемую документацию в отношении всех пищевых продуктов с указанием их ингредиентов и питательного состава.

Если инспектор ISD установит, что предприятие применяет подлежащий ограничению искусственный транс-жир или что на каких-то пищевых продуктах отсутствуют бирки или маркировка, то Бостонской Комиссией по здравоохранению будет проведена дополнительная инспекция, по результатам которой Комиссия может привлечь предприятие за нарушение регламента к административной ответственности.

6. Что произойдет, если будет выявлено нарушение?

Предприятиям, на которых выявлено нарушение регламента, будет вынесено предупреждение и выписан штраф на сумму от \$100 за первое нарушение до \$1000 за третье и большее число нарушений в течение 24-месячного периода.

7. Где можно получить экземпляр регламента?

Экземпляр регламента можно загрузить с вебсайта Бостонской Комиссии по здравоохранению – со страницы по адресу www.bphc.org/transfat.

8. Где можно получить дополнительную информацию о транс-жирах и мерах по их устранению на моем предприятии?

За дополнительной информацией и помощью Вы можете обратиться в программу Boston Steps Program Бостонской Комиссии по здравоохранению.

Тел.: 617-534-5557 / Факс: 617-534-5968

Е-mail: bostonsteps@bphc.org

Вебсайт: www.bphc.org/transfat



ВАЖНО:

На вебсайте www.bphc.org/transfat имеется информация, переведенная на другие языки