



Comisión de Salud Pública de Boston Regulación de grasas “trans”

1. ¿Que es una regulación de grasas “trans” y quien debe cumplir con esta regulación?

La Comisión de Salud Pública de Boston aprobó un reglamento en marzo del 2008 restringiendo alimentos que contienen grasas “trans” artificiales en todos los establecimientos de servicio de alimentos que están obligados a poseer un permiso del Departamento de Servicios de Inspección de Boston (Inspectional Services Department ISD). Estos incluyen restaurantes, supermercados, delicatessen, las cafeterías en las escuelas y las empresas, las panaderías, banquetería, unidades móviles de venta de alimentos y otros establecimientos.

Debido a esta regulación, los establecimientos de servicio de alimentos no pueden almacenar, preparar, distribuir, o servir alimentos o bebidas que contengan grasas “trans” artificiales en la ciudad de Boston. Sin embargo, la regulación tiene las siguientes excepciones:

- Un alimento o bebida que se encuentra sellado en el paquete original de fabricación y requiere por ley federal o estatal tener la etiqueta de contenido nutricional.
- Un alimento o bebida cuyo contenido comprobado de grasa “trans” es menos de 0.5 gramos por porción.

2. ¿Qué es una grasa “trans” artificial?

La grasa “trans” artificial o grasa ácida, se produce en un proceso industrial que agrega hidrógeno al aceite vegetal líquido para hacerlo más sólido. Otro nombre de las grasas “trans” es “aceite vegetal parcialmente hidrogenado”. Los alimentos que contienen grasas “trans” artificiales incluyen margarinas, mantecas y aceites para freír, así como productos horneados, mezclas y alimentos empacados.

3. ¿Por qué se restringe la grasa “trans”?

La grasa “trans” es un tipo de grasa que tiene muchos efectos negativos para la salud.

Eleva el colesterol malo (LDL) y baja el colesterol bueno (HDL). Ingerir grasas “trans” incrementa su riesgo de desarrollar enfermedades cardíacas y de sufrir de derrames cerebrales. También está asociada con un mayor riesgo de causar diabetes tipo 2. La grasa “trans” no tiene ningún beneficio médico conocido; y no hay límites seguros para el consumo de grasa “trans”.

4. ¿Cuándo entrará en efecto esta regulación?

A partir del 13 de septiembre del 2008, los establecimientos de servicio de alimentos ya no podrán utilizar los aceites, margarinas o manteca que contengan aceite vegetal parcialmente hidrogenado para freír, sofreír, asar o para untar.

A partir del 12 de Marzo del 2009, los establecimientos de servicio de alimentos ya no podrán utilizar los aceites, margarinas o mantecas que contengan aceite vegetal parcialmente hidrogenado para la preparación de comidas horneadas, masa de queque y freir masa de dona. Todos los demás alimentos que contienen grasas “trans” artificiales también deberán ser eliminados.

5. ¿Cómo se inspeccionarán los establecimientos de comida para garantizar el cumplimiento de este reglamento?

Los inspectores de ISD monitorearán el cumplimiento de los establecimientos durante todas las inspecciones de rutina. Los inspectores de ISD llevarán a cabo una primera inspección de alimentos de las despensas, cocinas y refrigeradores (congeladores) para asegurarse de que los aceites, los aceites para untar, (como la margarina), la manteca y otros ingredientes no contengan más de 0.5 gramos de grasas “trans” por porción. Los establecimientos de comida deben mantener en sus locales todas las etiquetas originales u otro tipo de documentación adecuada que liste todos los ingredientes y el contenido de nutrientes de todos los productos alimenticios.

Si un inspector de ISD nota que un establecimiento esta usando la grasa “trans” artificial restringida o no tiene las etiquetas de alguno de los productos de alimentos, La Comisión de Salud Pública de Boston hará una segunda inspección en la cual podrá citar al establecimiento por la violación de esta regulación.

6. ¿Que pasa si se encuentra una violación?

Los establecimientos que se encuentran en violación del reglamento recibirán una citación y multa que va desde \$ 100 por la primera ofensa hasta \$ 1000 por tres o más violaciones dentro de un período de 24 meses.

7. ¿Como puedo obtener una copia de esta nueva regulación?

Puede descargar una copia de esta regulación en la pagina Web de la Comisión de Salud Pública de Boston en www.bphc.org/transfat

8. ¿Como puedo obtener mas información sobre la grasa “trans” y que puedo hacer para eliminarla de mi establecimiento?

Para mayor información contacte a la Comisión de Salud Pública de Boston.

Telefono: 617-534-5557

Fax: 617-534-5968

Email: bostonsteps@bphc.org



Boston Public Health Commission
Mayor Thomas M. Menino