

DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LA REGULACIÓN SOBRE GRASAS TRANS ARTIFICIALES DE LA COMISIÓN DE SALUD PÚBLICA DE BOSTON

APROBÓ: Barbara Ferrer
Dra. Barbara Ferrer
Directora Ejecutiva

Fecha de entrada en vigor: 13 de Septiembre del 2008

Sección 1: Propósito de la Regulación y las Directrices

La Comisión de Salud Pública de Boston ha determinado que el consumo de grasas trans artificiales es un claro riesgo para la salud y el bienestar de los residentes, estudiantes y visitantes de Boston. La investigación concluye que no hay ningún nivel seguro en el consumo de grasas trans artificiales y existe una clara asociación entre el consumo de grasas trans y el riesgo de enfermedades cardíacas, que son la principal causa de muerte en Estados Unidos. Estas directrices se hacen públicas con el fin de apoyar la intención de la Junta de la Comisión de Salud Pública de Boston de proteger la salud y el bienestar de las personas mediante la restricción de alimentos y bebidas que se sirven en los establecimientos de servicio de alimentos de la Ciudad de Boston y que contienen grasas trans artificiales.

Sección 2: Autoridad

La Directora Ejecutiva de la Comisión de Salud Pública de Boston hace públicas estas directrices de conformidad con la Sección 4.00 de la "Regulación para restringir alimentos que contienen grasas trans artificiales en la Ciudad de Boston" ("Regulación") de la Comisión de Salud Pública de Boston.

Sección 3: Definición de los términos utilizados en la Regulación y las Directrices

"Grasas trans artificiales": Los ácidos grasos trans creados en un proceso industrial que agrega hidrógeno a los aceites vegetales líquidos para solidificarlos. Para efectos de la Regulación, un alimento o bebida contiene grasas trans artificiales si aparece en la etiqueta, menciona como un ingrediente, contiene o está elaborado con aceite vegetal parcialmente hidrogenado (partially hydrogenated oil), manteca (shortening) o margarina (margarine) *La Regulación sólo afecta a la margarina hecha con grasas trans artificiales.

"Bebidas": Una bebida tal como figura en el menú de un establecimiento de servicio de alimentos. Ejemplos de bebidas incluyen el café, los batidos, los granizados, los licuados de frutas, etc.

"Alimentos": Una entrada o comida que figura en el menú de un establecimiento de servicio de alimentos y no los ingredientes tomados individualmente que comprenden esa entrada o comida. Ejemplos de alimentos serían un sándwich, una hamburguesa, las papas fritas, la pizza, la pasta, etc.

"Productos alimenticios": Cada uno de los componentes o ingredientes individuales que entran en la preparación de un alimento o bebida que aparece en un menú. Ejemplos de productos alimenticios incluyen los aceites, la margarina, la manteca, la levadura, la leche, el queso, los huevos, la harina, las mezclas envasadas, etc.

"Establecimiento de servicio de alimentos": Cualquier entidad que almacena, prepara, envasa, sirve o proporciona de otra manera alimentos o bebidas para consumo en la Ciudad de Boston y que está obligada a tener un permiso del Departamento de Servicios de Inspección de la Ciudad de Boston (ISD por las siglas en inglés). Estos incluyen, pero no se limitan a:

- a) restaurantes
- b) supermercados
- c) tiendas de comestibles
- d) delis (delicatessen)
- e) cafés
- f) cafeterías y lugares donde se sirve comida
- g) proveedores de alimentos a pedido (catering)
- h) comedores escolares públicos y privados
- i) programas de comidas en hogares geriátricos y otros programas similares
- j) vendedores ambulantes de alimentos
- k) panaderías minoristas
- l) quioscos o puestos de alimentos en ferias callejeras
- m) tiendas de barrio (bodegas)
- n) establecimientos de alimentación institucional, como hospitales, centros de cuidado de niños, hogares de ancianos, comedores populares
- o) bancos alimentarios y despensas de alimentos

Los establecimientos de servicio de alimentos no incluyen entidades que tienen permiso o licencia exclusiva del Estado de Massachusetts. Los establecimientos de servicio de alimentos tampoco incluyen los clubes sociales, de caridad, de servicios o fraternidades u organizaciones similares que preparan, exhiben y venden productos de repostería cocidos en el hogar para su venta en el vecindario.

"Entidad": Cualquier único e individual grupo de personas, corporación, sociedad, hospital, institución académica, colectividad, asociación, empresa colectiva o unipersonal o cualquier otra entidad legal pública o privada.

"Lista de ingredientes": Parte de una etiqueta que nombra los ingredientes o componentes individuales de los alimentos empacados en orden descendente de importancia y peso. Ejemplos de ingredientes incluyen la harina, el azúcar, el aceite, el maíz, los huevos, etc.

"Grasas trans naturales": Grasas trans contenidas en los productos lácteos y animales rumiantes como vacas, cabras y ovejas. Ejemplos incluyen la leche, el queso, la crema, la mantequilla, la carne de res, etc.

"Etiqueta de información nutricional": La etiqueta de información nutricional (también conocida como **tabla de contenido nutricional** y otras diversas variaciones) es una etiqueta que se exige en la mayoría de los alimentos empaquetados en Norteamérica bajo la Ley sobre Educación y Etiquetado de Nutrición del 1990 (NLEA). La etiqueta comienza con una medida

de la porción estándar, después aparecen las calorías y finalmente se presenta un detalle de otros elementos tales como la cantidad total de grasa, sodio, carbohidratos y proteínas. Por lo general, se indican los siguientes 15 nutrientes: calorías, calorías de grasa, grasa, grasa saturada, *grasa trans*, colesterol, sodio, carbohidratos, fibra dietética, azúcares, proteínas, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.

Sección 4: Alcance de la Regulación

A. Prohibición:

Ningún establecimiento de servicio de alimentos de la Ciudad de Boston debe almacenar, distribuir, preparar, mantener para servicio o servir alimentos o bebidas que contengan grasas trans artificiales.

B. Excepciones:

1. La Regulación no aplica a los alimentos servidos en un paquete original sellado del fabricante, tales como galletas o una bolsa de papas fritas, siempre que se mantengan en el paquete original sellado del fabricante.
2. La Regulación no aplica a alimentos o bebidas cuya etiqueta de información nutricional u otro documento adecuado presente el contenido de grasas trans del artículo con menos de 0.5 gramos por porción.
3. La Regulación no aplica a alimentos o bebidas que contengan solamente grasas trans naturales como la carne y los productos lácteos. Sin embargo, si se agrega grasas trans artificiales a alimentos que tienen grasas trans naturales, entonces la cantidad total de las grasas trans artificiales agregadas debe ser inferior a 0.5 gramos por porción.

Sección 5: Fases de implementación de la Regulación

- A. A partir del 13 de septiembre del 2008, los establecimientos de servicio de alimentos no podrán:
Utilizar ni almacenar aceites vegetales parcialmente hidrogenados, manteca o margarina para freír, sofreír, saltar o asar a la parrilla o para untar en alimentos a menos que tengan etiqueta de producto u otro documento aceptable del fabricante que indique que esos ingredientes contienen menos de 0.5 gramos de grasas trans artificiales por porción.
- B. A partir del 12 de marzo del 2009, los establecimientos de servicio de alimentos no podrán:
Utilizar, almacenar o servir ningún producto alimenticio en la preparación de un componente de menú, si contiene parcialmente aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina y tiene 0.5 gramos o más de grasas trans por porción. Esto aplica a todos los productos contemplados a partir del 13 de septiembre del 2008 y, adicionalmente, todos los productos de panadería/pastelería, mezclas y componentes preparados o parcialmente

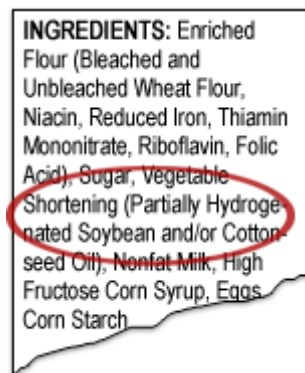
preparados que son retirados de sus empaques para posterior preparación y/o servicio de porción individual, y cualesquiera otros productos.

Sección: Cómo cumplir con la Regulación

A. Con el fin de determinar si la Regulación permite un determinado producto alimenticio, se recomienda el siguiente proceso de tres pasos, el cual será utilizado por los inspectores:

Paso 1: Mire la etiqueta del paquete o la lista de ingredientes para ver si menciona parcialmente hidrogenado (partially hydrogenated), manteca (shortening) o margarina (margarine). Si no aparece ninguno de estos términos, puede utilizar el producto.

Si aparece alguno de estos términos, proceda con el Paso 2 para ver si el producto contiene demasiadas grasas trans.



Por ejemplo, este producto contiene "aceite de soya parcialmente hidrogenado"; entonces, vaya al Paso 2.

Paso 2: Examine la tabla de contenido nutricional en busca de grasas trans.

Si la tabla dice que el producto tiene 0 gramos de grasas trans por porción o menos de 0.5 gramos de grasas trans por porción, puede usar el producto.

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Tbsp (14g)	
Servings Per Container 1134	
Amount Per Serving	
Calories 130	Calories from Fat 130
% Daily Value*	
Total Fat 14g	22%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 2.5g	
Monounsaturated Fat 9.5g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	

Por ejemplo, este producto tiene 0 gramos de grasas trans por porción; usted puede utilizarlo.

Si no hay tabla de contenido nutricional en el producto, vaya al Paso 3.

Paso 3: Si no hay ninguna tabla de contenido nutricional, pídale a su proveedor que le proporcione una carta del fabricante en la cual se enumeren los ingredientes del producto. Si la lista de ingredientes contiene los términos parcialmente hidrogenado (partially hydrogenated), manteca (shortening) o margarina (margarine), la carta debe incluir también información sobre la cantidad de grasas trans artificiales en cada porción. La carta del fabricante deberá incluir la información requerida bajo la Sección 7C. Si el producto no contiene ninguno de estos términos, entonces no es necesario obtener el contenido de grasas trans.

Como en el Paso 2, si el producto tiene 0 gramos de grasas trans, o menos de 05 gramos de grasas trans por porción, usted puede utilizarlo.

Sección 7: Etiquetas o documentos de los productos alimenticios

A. Etiquetas originales

Los establecimientos de servicio de alimentos deben mantener en sus instalaciones la etiqueta nutricional original de todos los productos alimenticios:

- (1) que sean o contengan grasas, aceites, margarina o manteca; y
- (2) a los cuales las leyes federales y estatales aplicables les exijan tener etiquetas nutricionales, cuando son adquiridos por el establecimiento de servicio de alimentos, y

(3) que sean actualmente almacenados, distribuidos, mantenidos para servicio, usados en la preparación de cualquier alimento o bebida o servidos por el establecimiento de servicio de alimentos.

B. Documentos requeridos cuando los productos alimenticios no tienen etiqueta

Si los productos alimenticios contemplados en la presente Regulación son o contienen grasas, aceites, margarina o manteca y no se les exige tener etiquetas nutricionales cuando son comprados, los establecimientos de servicio de alimentos deben obtener y guardar la documentación de los fabricantes de los productos alimenticios que indique si y en qué cantidad el producto alimenticio contiene grasas trans o cualquier tipo de aceite vegetal parcialmente hidrogenado, manteca o margarina. Si los ingredientes del producto alimenticio no contienen los términos grasa trans (trans fat) o aceite vegetal parcialmente hidrogenado (partially hydrogenated oil), manteca (shortening) o margarina (margarine), entonces no es necesario obtener el contenido de grasas trans del producto alimenticio.

C. Información requerida en la documentación de los productos alimenticios

Si se presenta documentación en lugar de las etiquetas, ésta debe contener la siguiente información en el membrete del fabricante:

(1) El nombre y la dirección del fabricante;

(2) El nombre del producto, el tamaño de la porción y los ingredientes;

(3) Una declaración que indique el contenido de grasas trans de ese producto, si lo hay, en gramos, si el producto contiene grasas trans artificiales. Un producto contiene grasas trans artificiales si la lista de ingredientes incluye uno o más de los siguientes términos: "aceite vegetal parcialmente hidrogenado", "manteca" o "margarina". Si el producto no contiene ninguno de estos términos, entonces no es necesario obtener el contenido de grasas trans. Sólo es necesario obtener la documentación una vez por producto alimenticio a menos que el producto alimenticio sea sustituido por otro producto alimenticio o sea comprado a un fabricante distinto, en cuyo caso, debe obtenerse y archivarse la nueva documentación.

D. Pruebas nutricionales independientes aceptables

Los establecimientos de servicio de alimentos también pueden obtener el análisis nutricional exigido por la Regulación en un laboratorio de pruebas nutricionales independiente; sin embargo, deben utilizar métodos analíticos y expresar el contenido nutricional de una manera que cumpla con la Ley Federal Uniforme sobre Alimentos, Medicamentos y Cosméticos y sus regulaciones de implementación.

E. Calendario para obtener y mantener las etiquetas o la documentación

A partir del 13 de septiembre del 2008, de conformidad con el calendario de implementación de la primera fase de la Regulación, los establecimientos de servicio de alimentos tendrán que guardar la etiqueta o tener otros documentos adecuados para las mantecas, margarinas o aceites utilizados para freír, sofreír, saltar o asar a la parrilla, o para untar en alimentos, hasta que el producto sea completamente utilizado. Las etiquetas u

otros documentos adecuados pueden mantenerse en el empaque del producto, fotocopiarlos o guardarse aparte.

A partir del 12 de marzo del 2009, de conformidad con el calendario de implementación de la última fase de la Regulación, los establecimientos de servicio de alimentos tendrán que guardar la etiqueta o tener otros documentos adecuados para todos los productos alimenticios que contengan grasas, aceites, margarina o manteca independientemente de la manera en que se use el producto. Por ejemplo, si fríe papas fritas congeladas, debe guardar las etiquetas tanto del aceite para freír como de las papas fritas hasta que ambos se hayan usado por completo. Nuevamente, las etiquetas u otros documentos adecuados pueden mantenerse en el empaque del producto, fotocopiarlos o guardarse aparte.

Sección 8: Cumplimiento de la Regulación

Tendrán la autoridad para hacer cumplir la Regulación la Comisión de Salud Pública de Boston, el Departamento de Servicios de Inspección de la Ciudad de Boston (ISD) y otras agencias relacionadas.

El cumplimiento de la Regulación comenzará inicialmente con inspecciones de rutina llevadas a cabo por ISD en los establecimientos de servicio de alimentos.

1. La inspección incluirá una revisión del menú del establecimiento de servicio de alimentos y todas las inspecciones sanitarias.
2. Después de la revisión del menú, los inspectores de ISD identificarán y tomarán nota de los elementos del menú que pueden contener grasas trans artificiales.
3. Los inspectores de ISD procederán con la zona de despensa y/o cocina para buscar aceites, manteca o margarina y otros productos alimenticios e ingredientes sospechosos de contener grasas trans.
4. A partir del 13 de septiembre del 2008, la primera fase de la Regulación, los inspectores de ISD buscarán todos los suministros de aceites, mantecas y margarinas que se usen para freír, asar a la parrilla o para untar en alimentos.
5. A partir del 12 de marzo del 2009, la última fase de la Regulación, los inspectores de ISD buscarán todos los alimentos que pueden contener grasas trans, incluidos aceites, manteca y margarina y también los productos de panadería/pastelería, los productos ya preparados, mezclas y los productos parcialmente fritos.
6. En todo momento, los establecimientos de servicio de alimentos deben mantener en sus instalaciones las etiquetas y documentos requeridos para sus productos alimenticios de conformidad con la Regulación y las presentes directrices.

Sección 9: Violaciones a la Regulación

- A. Una vez que un inspector de ISD identifique que un establecimiento está utilizando grasas trans artificiales restringidas o no tiene las etiquetas u otros documentos adecuados requeridos para sus

productos alimenticios, anotará esas violaciones potenciales en su formulario de inspección y proporcionará una copia del formulario de inspección al establecimiento de servicio de alimentos.

B. ISD no emitirá una citación o multa como consecuencia de su inspección, pero notificará a la Comisión de Salud Pública de Boston que se hallaron potenciales violaciones a la Regulación. Tras la notificación de ISD sobre las violaciones potenciales, un inspector de la Comisión de Salud Pública de Boston realizará una inspección no programada del establecimiento. Si la Comisión de Salud Pública de Boston encuentra violaciones de la Regulación, podrá emitir una citación y multa de conformidad con el texto siguiente:

1. En el caso de una primera violación a la Regulación, al establecimiento de servicio de alimentos se le puede imponer una multa de cien dólares (\$ 100.00).
2. En el caso de una segunda violación a la Regulación en un periodo de 24 meses a partir de la primera violación, al establecimiento de servicio de alimentos se le puede imponer una multa de quinientos dólares (\$ 500.00).
3. En el caso de tres o más violaciones en un periodo de 24 meses a partir de la segunda o actual violación, al establecimiento de servicio de alimentos se le puede imponer una multa de mil dólares (\$ 1,000.00).
4. Una notificación de citación puede hacerse de la forma siguiente:
 - a. Directamente al propietario, agente de negocios del empleador, gerente u otra persona que tenga control del establecimiento de servicio de alimentos;
 - b. Correo de primera clase para el propietario, agente de negocios, gerente u otra persona que tenga control del lugar de trabajo, o bien,
 - c. Directamente o servicio de correo de primera clase a cualquier otra persona que viole la disposición de la Regulación.
5. Las multas se podrán pagar por correo o personalmente en la División de Prevención y Control de Enfermedades Crónicas de la Comisión de Salud Pública de Boston:

Chronic Disease Prevention and Control Division
Boston Public Health Commission
1010 Massachusetts Avenue, 2nd floor
Boston, MA 02118.

- a. Los cheques o giros postales deben hacerse pagaderos a "Boston Public Health Commission". Por favor, no envíe dinero en efectivo.
- b. Si el cheque es devuelto por fondos insuficientes, se asociará a la multa un cargo adicional de \$ 25.00. Todas las multas posteriores impuestas al establecimiento de servicio de alimentos tendrán que pagarse mediante giro postal.
- c. El no pago de una multa en un plazo de 21 días se traducirá en una sanción adicional de \$ 50.00 por mora. Esta sanción debe agregarse a todas las multas pagadas después de 21 días.

- d. Todas las citaciones y multas emitidas en el marco de la Regulación podrán ser objeto de apelación de conformidad con el Procedimiento de Apelaciones Administrativas de la Comisión de Salud Pública de Boston. Una copia de estos procedimientos está disponible en la página web de la Comisión en www.bphc.org o en la División de Prevención y Control de Enfermedades Crónicas de la Comisión de Salud Pública de Boston, 1010 Massachusetts Avenue, 6th floor, Boston, MA 02118 o comuníquese con el número telefónico (617) 534-5557.
- e. La Comisión de Salud Pública de Boston o ISD podrá suspender o revocar cualquier licencia o permiso expedido por y dentro de su jurisdicción, por repetidas violaciones a la Regulación.

Sección 10: Ayuda y asistencia técnica

Para obtener más información y materiales sobre la Regulación y las grasas trans artificiales o asistencia técnica con productos y recetas que no contienen grasas trans, por favor póngase en contacto con la División de Prevención y Control de Enfermedades Crónicas (Chronic Disease Prevention and Control Division) de la Comisión de Salud Pública de Boston en el (617) 534-5557 o por correo electrónico a chronicdisease@bphc.org . También puede visitar la página web de la Comisión dedicada a grasas trans en www.bphc.org/transfat.