



**Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimento y Vivienda**



**AB 97
Sección 114377: Grasas Trans
Información para el Operador**

Se ha descubierto que el consumo de las grasas trans a contribuido al incremento en el riesgo de enfermedad coronaria cardiaca reduciendo el colesterol bueno (HDL) y elevando el colesterol malo (LDL). Un anexo a CalCode, Sección 114377 habla sobre la restricción de las grasas trans en establecimientos de comida con **EXCEPCION** de las cafeterías en las escuelas públicas.

Fecha	Empezando el 1ro de Enero, 2010	Empezando el 1ro de Enero, 2011
Grasas Trans	Ningún aceite, manteca vegetal o margarina que contiene grasas trans artificiales para el uso de freír ó untar se puede almacenar, distribuir ó usar en un establecimiento de comida. EXCEPCION: El producto de grasas trans se puede utilizar para freír levadura de masa ó batido de pastel.	Todo producto alimenticio que es almacenado, distribuido ó utilizado en la preparación de alimentos en los establecimientos de comida, deberá estar libre de grasas trans incluyendo productos para freír levadura de masa ó batido de pastel.
Etiqueta de Información	Las etiquetas del producto deben permanecer en el establecimiento de comida mientras el producto este en uso y estar disponible para el inspector.	

Preguntas Comunes:

- P.** Como puedo saber si el producto alimenticio contiene grasas trans?
R. Al seleccionar sus alimentos, busque en la etiqueta de Información Nutricional y escoja aquellos con niveles bajos de grasas saturadas, grasas trans y colesterol. Los alimentos contienen grasas trans si el contenido es mayor que 0.5 gramos por porción ó contiene manteca vegetal, margarina o aceites parcialmente hidrogenados. Los alimentos que contienen menos de 0.5 gramos de grasas trans por porción se consideran que no tienen grasas trans.
- P.** Todas las margarinas y mantecas contienen grasas trans?
R. No. Hay margarinas y mantecas que no contienen grasas trans. Verifique la etiqueta para saber si el producto contiene grasas trans.
- P.** Si en la etiqueta el contenido de grasas trans es menos de 0.5 gramos por porción, pero porciones multiples son usadas, el producto final contiene grasas trans?
R. No, todo depende del contenido de grasas trans por porción.
- P.** Estan exentos los productos empaquetados que contienen grasas trans que se venden en los mercados al menudeo?
R. Si, productos alimenticios que se venden al público en su empaque original (cerrado) son exentos. Cuando el mercado abre el paquete para ofrecer muestras, entonces el producto ya no esta exento.

P. Cuales son las alternativas para productos que no contengan grasas trans?

R. Una gran cantidad de proveedores ofrecen aceites, mantecas y margarinas sin grasas trans. Platique con su proveedor sobre las opciones ó visite nuestra página de internet www.sdedeh.org para más información.

SB 241

Resumen de los cambios al Código de Alimentos para la Venta al Menudeo de California

Las siguientes son modificaciones al Código de Alimentos para la Venta al Menudeo de California. Estas modificaciones son efectivas a partir del 11 de Octubre, 2009. Las modificaciones incluyen los cambios a la definición de comida potencialmente peligrosa, persona a cargo, requisitos para los lavamanos y enfriamiento.

Secciones Modificadas	
113871 – Comida Potencialmente Peligrosa	Tomates partidos ó mezclas con tomates partidos deben mantenerse a una temperature de 41°F ó menos.
113947 – Persona a Cargo	Una persona designada que tenga el conocimiento de como manejar la comida en una forma segura y como se relaciona específicamente en la preparación de comida en un establecimiento de comida.
113953 (b) – Instalaciones de Lavamanos	La temperature de un lavamanos que no se ajuste por medio de la llave del agua debera tener una temperature de por lo menos 100°F pero no mas de 108° F.
114002 (b) – Enfriamiento	Comida potencialmente peligrosa será enfriada rápidamente de 135°F to 41° F o menos dentro de un total de 6 horas y durante este tiempo la disminución de la temperatura será de 135°F to 70°F dentro de 2 horas.