

Постановление, требующее

Прекратить употребление искусственных транс-жиров

заведениями общественного питания города Нью-Йорка

(Раздел 81.08 Кодекса здравоохранения города Нью-Йорка)

Как соблюдать это постановление:

что должны знать рестораны,
фирмы банкетного
обслуживания (caterers),
владельцы передвижных
лотков для приготовления и
продажи продуктов питания и
другие заведения
общественного питания



УПРАВЛЕНИЕ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И
ПСИХИЧЕСКОЙ ГИГИЕНЫ
ГОРОДА НЬЮ-ЙОРКА



БЕРЕГИ СЕБЯ,
НЬЮ-ЙОРК!



Позвоните по тел. 311 или посетите вебсайт
по адресу: notransfatnyc.org

КРАТКОЕ ИЗЛОЖЕНИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЯ

Поправка к Кодексу здравоохранения города Нью-Йорка поэтапно запрещает использование искусственных транс-жиров всеми заведениями общественного питания, которые обязаны иметь разрешение Управления здравоохранения города Нью-Йорка, включая рестораны, фирмы банкетного обслуживания, передвижные лотки для приготовления и продажи продуктов питания и оптовые центры, обслуживающие такие лотки (mobile food commissaries).

- **Начиная с 1 июля 2007 года:**

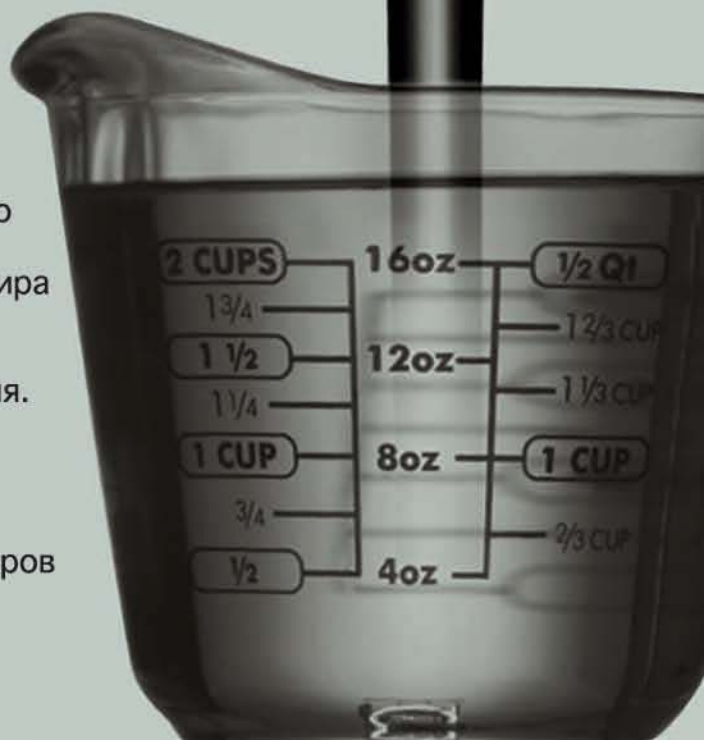
Запрещается использовать частично гидрогенизированное растительное масло, шортенинги (shortenings) или маргарин для жарки, пассеровки (sautéing), приготовления на гриле или в качестве спреда, то есть массы для намазывания (spread), *если* у вас нет товарного ярлыка или другой документации производителя, показывающих, что данные продукты содержат менее 0,5 граммов транс-жира на одну порцию.

Можно продолжать использовать масла и шортенинги, содержащие транс-жиры, в составе жидкого теста для обжаривания во фритюре и дрожжевого теста до 1 июля 2008 года, пока постановление не начнет применяться в полном объеме.

- **Начиная с 1 июля 2008 года:**

Никакие пищевые продукты, содержащие частично гидрогенизированное растительное масло, шортенинги или маргарин с содержанием транс-жира 0,5 граммов или более на одну порцию, не могут храниться, использоваться или предоставляться потребителям заведениями общественного питания.

- Данное постановление не распространяется на продукты питания, которые предоставляются потребителям в собственной закрытой упаковке производителя, например, на пачку печенья-крекеров (crackers) или пакет картофельных чипсов.



ОСНОВНЫЕ ФАКТЫ О ТРАНС-ЖИРЕ

1. Что такое транс-жир?

Это тип жира, который увеличивает риск сердечных заболеваний. Хотя некоторые транс-жиры содержатся в натуральных продуктах, большинство транс-жиров получено искусственным путем. Данное постановление относится только к искусственным транс-жирам, которые являются главным источником транс-жира в продуктах питания.

2. Что такое искусственный транс-жир?

Искусственный транс-жир производится путем химического процесса. Такой жир содержится в частично гидрогенизированном растительном масле. К продуктам питания, содержащим искусственный транс-жир, относятся маргарины, шортенинги и масла для жарки, а также многие продукты выпечки, смеси для выпечки и пищевые продукты в упаковке.

3. Почему так вреден транс-жир?

Транс-жир – это самый вредный тип потребляемого жира. Он повышает уровень «плохого холестерина», то есть вредного холестерина ЛНП (LDL cholesterol), и снижает уровень «хорошего холестерина», то есть полезного холестерина ЛВП (HDL cholesterol). По самым скромным подсчетам, транс-жир каждый год является причиной по меньшей мере 500 смертей от болезни сердца среди жителей Нью-Йорка.

Транс-жир не приносит никакой известной пользы здоровью, и не существует безопасного количества искусственных транс-жиров в питании.

СОБЛЮДЕНИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЯ

4. Как я узнаю, относится ли постановление по поводу транс-жиров к моему заведению?

Постановление относится ко всем заведениям общественного питания, которые должны иметь разрешение Управления здравоохранения и психической гигиены города Нью-Йорка. К таким заведениям относятся рестораны, кафетерии в школах и учреждениях, фирмы банкетного обслуживания, программы пищевого обслуживания центров для пожилых, передвижные лотки для приготовления и продажи пищевых продуктов и оптовые центры, обслуживающие такие передвижные лотки, булочные-пекарни, детские учреждения, бесплатные столовые для нуждающихся (soup kitchens), лотки продуктов питания в парках, палатки, продающие продукты питания на уличных ярмарках, и другие заведения.

5. Моему заведению не требуется иметь разрешение от Управления здравоохранения города Нью-Йорка, потому что у меня есть лицензия штата Нью-Йорк. Следует ли мне, тем не менее, соблюдать постановление по транс-жирам города Нью-Йорка?

Если вашему заведению не требуется иметь разрешение от Управления здравоохранения города Нью-Йорка, это постановление к вам не относится, и юридически оно не является для вас обязательным.

Но, несмотря на это, использование жиров, более полезных для здоровья, может пойти на пользу и вашему бизнесу!

Например, если вы снабжаете заведения общественного питания, на которые распространяется это постановление, то этим заведениям не разрешается использовать, хранить или продавать продукты, которые содержат частично гидрогенизированные растительные масла, шортенинги или маргарины, содержащие 0,5 грамма или больше транс-жира на одну порцию.

Если вы не будете поставлять продукты, благодаря которым ваши клиенты в городе Нью-Йорке смогут соблюдать постановление, вы можете потерять их бизнес.

6. Когда постановление вступает в силу? Относится ли оно ко всем продуктам питания?

Начиная с 1 июля 2007 года запрещается использовать частично гидрогенизированное растительное масло, шортенинги (shortenings) или маргарин для жарки, пассеровки (sautéing), приготовления на гриле или в качестве спреда, если у вас нет товарного ярлыка или другой документации производителя, показывающих, что данные продукты содержат менее 0,5 граммов транс-жира на одну порцию.

Можно продолжать использовать масло и шортенинги, содержащие транс-жиры, в составе жидкого теста для обжаривания во фритюре и дрожжевого теста, до 1 июля 2008 года, пока постановление не начнет применяться в полном объеме.

Начиная с 1 июля 2008 года можно хранить, использовать или предоставлять потребителям только те пищевые продукты, которые содержат менее 0,5 граммов транс-жира на одну порцию. Это правило распространяется также и на растительные масла или шортенинги, содержащиеся в жидком тесте для обжаривания во фритюре и дрожжевом тесте.

Данное постановление не распространяется на продукты питания, которые предоставляются потребителям в собственной закрытой упаковке производителя, например, на пачку крекеров или пакет картофельных чипсов.

7. Как я могу определить, можно ли использовать какой-либо конкретный продукт в соответствии с этим постановлением?

Пункт 1. Посмотрите на ярлык продукта или список ингредиентов его состава (INGREDIENTS) – есть ли там слова “partially hydrogenated” (частично гидрогенизированное), “shortening” (шортенинг) или “margarine” (маргарин)? Если такие термины не указаны, вы можете использовать данный продукт.

Если указан какой-либо из этих терминов, переходите к пункту 2 и проверьте, не содержит ли этот продукт слишком много транс-жира.

Пункт 2. Проверьте содержание транс-жира в таблице Nutrition Facts (Пищевой состав). Если в таблице указано, что продукт содержит 0 граммов транс-жира, или менее 0,5 граммов транс-жира в одной порции, вы можете использовать этот продукт.

Если в таблице Nutrition Facts указано, что продукт содержит 0,5 граммов или больше транс-жира, вы не имеете права использовать этот продукт.

Если на упаковке продукта отсутствует таблица Nutrition Facts, переходите к Пункту 3.

Пункт 3. Если на упаковке продукта отсутствует таблица Nutrition Facts, попросите вашего поставщика предоставить письмо от производителя продукта с указанием состава продукта. Если в списке ингредиентов имеются слова “partially hydrogenated” (частично гидрогенизированное), “shortening” (шортенинг) или “margarine” (маргарин), в письме также должна быть информация о количестве транс-жира в одной порции.

Как и в Пункте 2, если указано, что продукт содержит 0 граммов транс-жира, или меньше 0,5 граммов транс-жира на одну порцию, вы можете использовать этот продукт.

Такое письмо должно быть написано на фирменном бланке производителя и указывать название и адрес фирмы производителя. Храните это письмо в вашем заведении общественного питания, чтобы его мог посмотреть инспектор Управления здравоохранения.

Пункт 1

INGREDIENTS: Enriched Flour (Bleached and Unbleached Wheat Flour, Niacin, Reduced Iron, Thiamin Mononitrate, Riboflavin, Folic Acid), Sugar, Vegetable Shortening (Partially Hydrogenated Soybean and/or Cottonseed Oil), Nonfat Milk, High Fructose Corn Syrup, Eggs, Corn Starch, Water, Salt, Baking Powder, Biscuits, Raisins, and Raisin Bran.

Этот продукт содержит шортенинг. Переходите к пункту 2.

Пункт 2

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving

Calories 260 Calories from Fat 120

% Daily Value*

Total Fat 13g 20%

Saturated Fat 5g 25%

Trans Fat 0g

Cholesterol 30mg 10%

Sodium 660mg 28%

Total Carbohydrate 31g 10%

Dietary Fiber 0g 0%

Sugars 5g

Protein 5g

Vitamin A 4% • Vitamin C 2%

Calcium 15%

В этом продукте содержится 0 граммов транс-жиров. Вы можете использовать его.

8. Я покупаю банки масла, которые доставляются в коробке. На банках нет ярлыков, но ярлык имеется на коробке. Следует ли мне хранить ярлыки с коробок?

Да. Сохраняйте ярлык с указанием ингредиентов и таблицу Nutrition Facts, а также фирменное название и обиходное название продукта, пока вы не используете продукт полностью. Эти ярлыки также должны предоставляться для проверки инспектору Управления здравоохранения.

9. Какие ярлыки мне следует хранить, и сколько времени?

Начиная с 1 июля 2007 года вы должны хранить ярлыки от всех растительных масел, шортенингов и маргаринов, которые вы используете для жарки, пассеровки (sautéing), приготовления на гриле или в качестве спреда до тех пор, пока вы не используете продукт полностью.

Начиная с 1 июля 2008 года, когда постановление вступает в силу в полном объеме, вы должны будете хранить ярлыки от всех пищевых продуктов, которые содержат растительные масла, шортенинги и маргарины, независимо от того, *как вы используете конкретный продукт*. Например, если вы будете жарить во фритюре замороженный картофель фри (French fries), вы должны будете хранить ярлыки как от масла для жарки, так и от замороженного картофеля-фри до тех пор, пока вы не используете эти продукты полностью.

10. Что мне следует сделать с продуктами, которые содержат искусственные транс-жиры, если они еще останутся у меня в кладовой 1 июля 2008 года?

Если в состав продукта входит частично гидрогенизированное масло, в котором содержится 0,5 грамма или больше транс-жира в одной порции, вы не имеете права хранить, использовать или предоставлять потребителям этот продукт после 1 июля 2008 года. Данное постановление дает заведениям общественного питания время для того, чтобы использовать имеющиеся у них продукты и запастись новыми.

11. Я использую маргарин и как спред, и для выпечки. Означает ли это, что для разного использования маргарина установлены различные конечные сроки?

Да, конечные сроки разные.

Начиная с 1 июля 2007 года *нельзя* использовать маргарин, содержащий 0,5 граммов или больше транс-жиров в одной порции для жарения или в качестве спреда, но до 1 июля 2008 года такой маргарин может входить в состав выпечки.

12. Как поступать, если поставщик продаст мне выпечку, в которой не содержится искусственных транс-жиров, но в состав одной порции входит более 0,5 граммов транс-жира из натуральных источников?

Если на ярлыке продукта или в таблице е пищевого состава Nutrition Facts не указаны частично гидрогенизированное растительное масло, шортенинг или маргарин, то транс-жир в продукте получен из натуральных источников, и данное постановление к нему не относится. В таком случае вы можете предоставлять потребителям данный продукт.

Однако если на ярлыке продукта или в таблице пищевого состава указаны какие-либо из перечисленных выше ингредиентов, содержание транс-жира в данном продукте не должно превышать 0,5 граммов на одну порцию.

13. Если я покупаю за пределами Нью-Йорка ингредиенты для продуктов, которые я продаю в моем заведении, должны ли эти ингредиенты содержать менее 0,5 граммов транс-жира в одной порции?

Не имеет значения, где вы покупаете продукты.

Начиная с 1 июля 2008 года все пищевые продукты и ингредиенты для них, хранящиеся, использующиеся или продающиеся потребителям в заведениях общественного питания города Нью-Йорка, в состав которых входит частично гидрогенизированное растительное масло, шортенинг или маргарин, должны содержать менее 0,5 граммов транс-жира в одной порции.

ИСПОЛНЕНИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЯ

14. Когда постановление о транс-жирах войдет в силу, будет ли Управление здравоохранения давать уведомления о его нарушении (violations)?

Да. Управление здравоохранения будет давать уведомления о нарушении начиная с 1 июля 2007 года.

15. Будут ли нарушения засчитываться как «критические» (critical) или «общие» (general)?

Нарушения не будут засчитываться ни как критические, ни как общие, а также не будут учитываться при подсчете баллов инспекции вашего заведения общественного питания.

16. Будет ли Управление здравоохранения осуществлять последующий контроль, если были даны уведомления о нарушениях?

Да. В любом заведении общественного питания, которое нарушило ограничения на использование транс-жиров, будет проведена последующая инспекция, чтобы проверить соблюдение постановления.

17. Будет ли помещаться на вебсайте Управления здравоохранения в разделе проверки ресторанов информация о нарушениях в использовании транс-жиров?

Да. Информация о нарушениях в использовании транс-жиров будет помещаться на этом вебсайте начиная с 1 июля 2007 года.

18. На сколько меня оштрафуют, если инспектор обнаружит масло, шортенинги или маргарин, которые содержат транс-жиры?

Должностные лица, руководящие устным разбирательством в Административном суде, могут назначать штрафы от \$200 до \$2,000. Штрафы будут увеличены при повторных нарушениях.

19. Могут ли меня оштрафовать, как только постановление войдет в силу?

Нет. Льготный период будет составлять 3 месяца. В период между 1 июля и 1 октября 2007 года штрафы назначаться не будут.

20. Могут ли мне выдать уведомление о нарушении за пищевые продукты, которые я покупаю большой партией, если они поступают без ярлыка?

Да. Начиная с 1 июля 2007 года вы должны будете иметь документацию для предъявления инспекторам Управления здравоохранения на все растительные масла, шортенинги и маргарины, которые вы используете для жарки, пассеровки (sautéing), приготовления на гриле или в качестве спреда, за исключением случая, когда эти ингредиенты лишь входят в состав жидкого теста для жарки во фритюре или дрожжевого теста.

Начиная с 1 июля 2008 года, когда постановление войдет в полную силу, вы будете должны иметь для предъявления ярлыки или другую документацию на все пищевые продукты, которые содержат растительное масло, шортенинг или маргарин, независимо от того, как вы их используете.

Начиная с 1 июля 2008 года, если вы покупаете не имеющую ярлыка выпечку или другие пищевые продукты, которые содержат растительное масло или шортенинг, вы будете должны попросить у вашего поставщика предоставить вам список ингредиентов и таблицу пищевого состава (Nutrition Facts), или письмо от изготовителя (как изложено в Вопросе 8), в котором указывается количество транс-жира на одну порцию.

21. Если у меня есть пищевой продукт, содержащий искусственный транс-жир, но я не использую его при приготовлении пищи, могу я хранить этот продукт в моей кладовой на кухне?

Нет. После того, как постановление войдет в силу, Управление здравоохранения будет давать уведомления о нарушениях за все контролируемые пищевые продукты, которые были обнаружены в заведении, независимо от того, использовались ли они, предоставлялись ли потребителям или лишь хранились.

ЧЕМ ЗАМЕНИТЬ ТРАНС-ЖИРЫ

22. Могу ли я использовать продукт, в котором, как утверждается, содержится «0 граммов транс-жира», если список ингредиентов включает частично гидрогенизированное растительное масло, шортенинг или маргарин?

Да. Управление по контролю за пищевыми продуктами и лекарствами США (The U.S. Food and Drug Administration) разрешает, чтобы на ярлыках пищевых продуктов, в которых содержится менее 0,5 граммов транс-жира на одну порцию, указывалось, что содержание транс-жира составляет 0 граммов, даже если в этих продуктах содержатся небольшие количества транс-жира. Любой продукт, на ярлыке которого указано, что содержание транс-жира составляет 0 граммов, соответствует требованиям постановления.

23. Являются ли продукты, содержащие 0 граммов транс-жира, более дорогими?

Заведения общественного питания, которые переходят на такие продукты, обычно обнаруживают, что стоимость примерно одинаковая. Обратитесь к вашему поставщику, чтобы узнать цены, и начинайте как можно скорее переходить на продукты, содержащие 0 граммов транс-жира.

24. Какие продукты я могу использовать для жарки вместо масел, которые содержат транс-жиры?

Спросите вашего поставщика о маслах, которые содержат 0 граммов транс-жира на порцию. К таким маслам относятся традиционные растительные масла, такие, как соевое и кукурузное, и масло канолы, а также новые виды масел, которые изготавливаются из особых видов соевых бобов, семян подсолнечника и других зерен и семян, которые можно использовать для жарки в течение более продолжительного времени. У вашего поставщика должен быть большой выбор масел.

25. Какой продукт я могу использовать для выпечки вместо шортенингов, содержащих транс-жиры?

Существует большой выбор продуктов, которые могут подойти вам для выпечки. Поскольку требуется время, чтобы подобрать подходящий продукт для ваших рецептов, Управление здравоохранения рекомендует начинать пробовать для выпечки другие масла и шортенинги задолго до наступления конечного срока 1 июля 2008 года.

26. А если я использую растительный шортенинг как для жарки, так и для выпечки?

Начиная с 1 июля 2007 года вам разрешается использовать почти для всех видов жарки (см. Вопрос 7) только жидкие масла, шортенинги и маргарины, которые содержат менее 0,5 граммов транс-жира на одну порцию.

Продукты с более высоким содержанием искусственного транс-жира могут использоваться для большинства других целей (но не для намазывания) до 1 июля 2008 года.

27. Что требуется в отношении сливочного масла, говяжьего жира (beef tallow), нутряного сала (suet) и топленого свиного сала (lard)?

Постановление не распространяется на эти жиры с очень высоким содержанием насыщенных только жирных кислот, потому что они содержат только натуральные (не искусственные) транс-жиры. Информация о более полезных для здоровья жирах содержится в ответе на следующий вопрос.

28. Где я могу получить совет по использованию более полезных для здоровья жиров?

Хотя в требованиях Кодекса здравоохранения не указывается список жиров, которые вы можете использовать для замены, Управление здравоохранения советует вам по возможности использовать для замены более полезные для здоровья продукты. Центр помощи по замене транс-жиров может дать вам информацию о том, как это сделать.

**Позвоните в
Центр помощи по замене
транс-жиров
по тел. 311 или 718.254.8061,
или посетите вебсайт по адресу:
notransfatnyc.org для получения
дополнительной информации.**



nyc.gov/health

УПРАВЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И
ПСИХИЧЕСКОЙ ГИГИЕНЫ ГОРОДА НЬЮ ЙОРКА
THE NEW YORK CITY DEPARTMENT
of HEALTH and MENTAL HYGIENE

Michael R. Bloomberg, Мэр
Thomas R. Frieden, M.D., M.P.H., Уполномоченный