



**San Joaquin County
Environmental Health Department
600 E. Main Street
Stockton, CA 95202-3029**

Website: www.sjgov.org/ehd

Phone: (209) 468-3420

Fax: (209) 464-0138

DIRECTOR

Donna Heran, REHS

ASSISTANT DIRECTOR

Laurie Cotulla, REHS

PROGRAM COORDINATORS

Margaret Lagorio, REHS

Robert McClellon, REHS

Jeff Carruesco, REHS, RDI

Kasey Foley, REHS

Enero 1 2010

Atención Operador/Dueño de un establecimiento de comida:

El estado de California ha pasado nueva legislación con respecto al uso de grasas trans artificiales en restaurantes y otros establecimientos que sirven comida al público.

La siguiente lista explica lo que Ud. tiene que hacer para cumplir con los requisitos de esta nueva ley:

- Empezando el 1 de enero 2010, no se pueden usar aceites que son parcialmente hidrogenados, margarina o otros ingredientes que contienen grasas trans artificiales en los establecimientos que venden comida al público. Además estos ingredientes tampoco se pueden guardar o distribuir en un establecimiento que vende comida al público. **Excepción: estos ingredientes si se podrán usar para freir masa con levadura o batido de pastel.**
- Empezando el 1 de enero 2011 ninguna comida que contiene grasa trans artificial se podrá usar, guardar o distribuir en un establecimiento que vende comida al público.
- Será requerido que las etiquetas de comida que contienen información nutricional se mantengan dentro de su establecimiento.

Esta nueva ley no se aplicara a:

- Alimentos vendidos o servidos en el paquete original y sellado en fábrica.
- Alimentos que tienen una etiqueta legal que refleja menos de 0.5 gramos de grasa trans artificial.
- Alimentos que tienen grasas trans naturales, como ciertas carnes y productos lácteos.

Para información adicional puede ponerse en contacto con el Departamento de Salubridad Ambiental del Condado de San Joaquin al (209) 468-3420 o en <http://www.sjgov.org/ehd/>