DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
County of Riverside

BOLETÍN INFORMATIVO NO. 117-16-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

REQUISITOS NUTRICIONALES DE ETIQUETADO DE LOS MENUS

Los estadounidenses consumen aproximadamente un tercio de sus calorías diarias fuera de su casa. En un esfuerzo por ayudar a los consumidores a tomar decisiones informadas, California adoptó los requisitos federales de etiquetado de menús que entrarán en vigencia el **7 de Mayo del 2018**. A partir de esa fecha, las cadenas de restaurantes o establecimientos de alimentos minoristas similares con 20 o más ubicaciones, operando bajo el mismo nombre, y ofreciendo sustancialmente las mismas opciones de menú, deben proporcionar la siguiente información en todos los menús, tableros de menú y unidades de menú pasantes:

- Enumere la cantidad de calorías para cada opción en el menú, de manera clara.
- Una declaración con respecto a la ingesta diaria de calorías: "2.000 calorías por día se utilizan como consejo general de nutrición, pero las necesidades calóricas varían"
- Una declaración sobre la disponibilidad de información nutricional adicional: "información nutricional adicional disponible a solicitud".

La información nutricional adicional debe incluir: calorías totales (cal), calorías de grasa (cal grasa), grasa total (g), grasas saturadas (g), grasas trans (g), colesterol (mg), sodio (mg), total carbohidratos (g), fibra dietética (g), azúcares (g), proteínas (g).

En o antes del 26 de Julio del 2018, cualquier persona operando 20 o más máquinas expendedoras deberá:

⇒ Permitir que un posible comprador examine el Panel de Información Nutricional para cada artículo ofrecido para la venta en la máquina expendedora **O**

⇒ Proporcionar un letrero / calcomanía / pantalla electrónica cerca de cada artículo alimenticio o el botón de selección que revela las calorías contenidas en cada artículo que se ofrece a la venta.

Ejemplos de Alimentos de Tipo Restaurante Sujetos a Requisitos de Etiquetado Incluyen:

- Opciones en el menú de restaurantes de servicio servido en la mesa
- Alimentos comprados en ventanillas
- Comida para llevar, como pizza
- Alimentos, como sándwiches hechos a pedido, ordenados de un menú o tablero de menú en un supermercado o en un deli
- Alimentos que el cliente se sirve a si mismo de el bufé de ensaladas o comida caliente en un restaurante o supermercado
- Un panecillo en una panadería o cafetería.
- Palomitas de maíz compradas en una sala de cine o parque de atracciones
- Una bola de helado, batido o helado de una heladería.
- Bebidas alcohólicas que son un elemento de menú estándar que se enumeran en un menú o en un tablero de menús.

Cómo Determinar los Valores de Nutrición para la Alimentación

Un establecimiento cubierto por la regla de etiquetado del menú debe tener un motivo razonable para determinar los valores de información calórica y de otros nutrientes proporcionados. Estos valores pueden determinarse mediante cálculos basados en bases de datos de nutrientes, libros de cocina, análisis de laboratorio, información nutricional en las etiquetas de los alimentos envasados y otros medios razonables. Además, se deben tomar medidas razonables para garantizar que el método de preparación y la cantidad de una opción de menú estándar se adhiera a los factores utilizados para determinar los valores de los nutrientes. Puede redondear las calorías como se detalla a continuación:

Los alimentos contienen menos de 5 calorías	Redondeadas a 0 o 5 calorías
La comida contiene 5-50 calorías	Redondear al incremento de 5 calorías más cercano
Los alimentos contienen más de 50 calorías	Redondear al incremento de 10 calorías más cercano

Las Siguientes Tipos de Instalaciones *NO* están Sujetos a Requisitos de Etiquetado:

- ♦ Camiones de Comida
- ♦ Servicios de Alojamiento y Desayuno
- ♦ Escuelas Privadas y Públicas
- ♦ Eventos Temporales o Mercados de Productores Certificados
- ♦ Establecimientos de Atención Médica Autorizadas con Servicio de Alimentos solo para pacientes internos
- ♦ Tiendas Minoristas (donde la mayoría de las ventas no son de alimentos)

Las Siguientes Opciones de Menu *NO* están Sujetos a los Requisitos de Etiquetada:

- ∗ Especiales del Día
- ∗ Pedidos de Comida personalizados
- ∗ Condimentos de uso general
- ∗ Opciones de Menú Temporales (que se ofrecen a la venta por menos de 60 días por año)
- ∗ Opciones de Menú de Prueba de Mercado De Costumbre (ofrecido por menos de 90 días consecutivos)

Enlaces Útiles

1. **Orientación de la FDA, Cumplimiento, Información Reglamentaria:** https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/UCM583492.pdf
2. **Base de datos de nutrientes del USDA**: http://ndb.nal.usda.gov/
3. **Recomendaciones personales de ingesta calórica:** http://www.choosemyplate.gov/

PARA INFORMACIÓN ADICIONAL, VISITE NUESTRO SITIO WEB EN RIVCOEH.ORG O COMUNIQUESE CON NUESTRAS OFICINAS AL (888) 722-4234. INFORMACIÓN ADICIONAL TAMBIÉN ESTÁ DISPONIBLE EN WWW.FDA.GOV