

DIVISIÓN DE REHABILITACIÓN

MANUAL DE ADMINISTRACIÓN GENERAL

4.27 Política de estándares nutricionales de BEN



I. OBJETIVO/ALCANCE

La Oficina de Servicios para Personas con Ceguera y Discapacidad Visual (BSBVI), Programa de Empresas Comerciales de Nevada (BEN), aprobado por el Comité de Vendedores con Ceguera de Nevada (NCBV), ha establecido una Política de estándares nutricionales de la BEN. Esta política fue desarrollada conjuntamente con el Distrito de Salud del Sur de Nevada y exige que los alimentos y bebidas vendidos en concesiones, micromercados, cafeterías/café, bares de aperitivos, comedores, máquinas expendedoras y cualquier otro lugar de venta de alimentos al por menor operado por o subcontratado a través de Empresas Comerciales de Nevada (BEN) cumplan los siguientes estándares de nutrición.

II. POLÍTICA

Estándares para bebidas

Al menos el 50% de las bebidas puestas a la venta deben ajustarse a una de las siguientes categorías de estándares nutricionales:

- Agua: sin gas, sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales, cualquier tamaño
- Leche: leche natural descremada, 1% baja en grasa o 2% reducida en grasa o leche saborizada descremada o 1% baja en grasa, ≤ 160 calorías/ 8 oz.
- Jugos: jugo 100% de fruta y/o verdura sin edulcorantes añadidos y ≤ 230 mg sodio/ 8 oz
- Bebidas bajas en calorías: ≤ 40 calorías/ 8 oz, ≤ 100 calorías por botella
- Bebidas sin calorías: incluidos los refrescos light, de cualquier tamaño

Estándares adicionales sobre bebidas para los lugares de comidas (el término "lugares de comidas" a efectos de esta política se refiere a los establecimientos de servicio de comidas BEN con producción de alimentos, para una definición más detallada consulte la página 3 de este documento)*

- Debe haber agua potable refrigerada disponible sin cargo adicional durante todo el servicio de comidas.
- Las fuentes de soda deben proporcionar tanto agua como agua carbonatada sin calorías. Al menos el 50% de las opciones de fuentes de soda deben cumplir una de las normas sobre bebidas enumeradas anteriormente.
- Los batidos y jugos recién hechos no deben contener edulcorantes calóricos o no calóricos añadidos.

Estándares para comidas

Al menos el 50% de los alimentos puestos a la venta deben cumplir los siguientes estándares nutricionales:

- Contiene cero grasas trans por ración según la definición de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)
- Contiene ≤ 250 calorías por envase en el caso de los aperitivos y ≤ 500 calorías en el caso de las comidas preenvasadas comerciales

DIVISIÓN DE REHABILITACIÓN

MANUAL DE ADMINISTRACIÓN GENERAL

4.27 Política de estándares nutricionales de BEN



- Contiene ≤ 230 mg de sodio por envase para los aperitivos y ≤ 480 mg de sodio para las comidas preenvasadas comerciales
- ≤ 10 g de grasa por envase en el caso de los aperitivos y $\leq 35\%$ de calorías totales procedentes de la grasa en el caso de las comidas preenvasadas comerciales (excluidos los frutos secos y las semillas).
- ≤ 3 g de grasas saturadas por envase en el caso de los aperitivos y $\leq 10\%$ de las calorías procedentes de grasas saturadas en el caso de las comidas preenvasadas comerciales (excluidos los frutos secos y las semillas).
- ≤ 20 g de azúcares totales por envase en el caso de los aperitivos y $\leq 35\%$ de las calorías totales procedentes del azúcar total en el caso de las comidas preenvasadas comerciales (excluye los frutos secos sin azúcar).
- $\leq 10\%$ de las calorías totales procedentes de azúcares añadidos para aperitivos y comidas preenvasadas comerciales
- Si se vende, yogur sin grasa, 1% bajo en grasa o 2% reducido en grasa con ≤ 20 g de azúcar total/6 oz.
- Los chicles y los caramelos de menta están exentos de los estándares nutricionales.

Estándares alimentarios adicionales para comedores:*

- Un mínimo de cuatro elementos del menú en todos los servicios de comidas debe cumplir las siguientes normas nutricionales, cuando proceda:
 - 1) Proteínas magras (según la definición del USDA), no procesadas/no conservadas y preparadas con un método de cocción que no añada calorías, como a la plancha, al vapor, asadas u horneadas (no fritas).
 - 2) Cereales y productos a base de cereales 100% integrales
 - 3) Lácteos sin grasa o bajos en grasa y sin azúcar
 - 4) Fruta cruda o cocida y sin azúcar
 - 5) Verduras crudas o cocinadas con un método de cocción que no añada calorías, como a la plancha, al vapor, asadas u horneadas (no fritas).
- Los artículos que cumplan los estándares nutricionales deben destacarse en el tablón del menú como tales
- En las comidas combinadas debe haber disponible una opción de guarnición y/o bebida que cumpla las normas nutricionales sin cargo adicional.
- Toda la fruta enlatada y congelada debe envasarse en agua 100% o en zumo sin azúcar, sin edulcorantes añadidos.

Los comedores deben cumplir tres de las siguientes normas nutricionales:*

- Ofrezca diariamente fruta fresca sin azúcar, entera o en rodajas.
- Ofrezca diariamente ensaladas de hojas verdes y al menos un aderezo para ensaladas a base de vinagre.
- Ofrezca diariamente al menos una opción de verdura al vapor, al horno, asada o a la parrilla.

DIVISIÓN DE REHABILITACIÓN

MANUAL DE ADMINISTRACIÓN GENERAL

4.27 Política de estándares nutricionales de BEN



- Ofrezca diariamente al menos una sopa que sea baja en sodio (definida como ≤ 480 mg de sodio/ 8 oz).
- Ofrezca diariamente opciones 100% integrales para su sustitución sin coste adicional.

*Los comedores, a efectos de esta política concreta, se definen como establecimientos no militares que están equipados con cocina y campana extractora y que venden alimentos que se preparan o cocinan en el propio local.

Etiquetado de contenido calórico

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos exigirá antes del 1 de diciembre de 2016 que los restaurantes y establecimientos similares de venta de alimentos al por menor que formen parte de 20 o más locales, o los operadores que posean o exploten 20 o más máquinas expendedoras divulguen la información calórica de los alimentos y bebidas que vendan.

Estándares de fijación de precios/colocación/comercialización

- Siempre que sea posible, la comercialización incluirá la publicidad y promoción únicamente de bebidas y alimentos que cumplan las normas nutricionales descritas en esta política. Con excepción de los especiales diarios.
- Para las máquinas expendedoras, los artículos individuales que cumplan los estándares nutricionales de esta política deben ser claramente identificables como tales dentro de la máquina.
- Se recomienda que los artículos que cumplan los estándares nutricionales tengan un precio igual o inferior al de un artículo comparable que no cumpla las normas nutricionales.
- Se recomienda que el precio del "agua embotellada" sea como mínimo \$0,25 inferior al de un refresco normal o una bebida azucarada del mismo tamaño.

III. GARANTÍA DE CALIDAD/EVALUACIÓN

Los estándares nutricionales deben ser revisadas y actualizadas por el personal del distrito sanitario estatal o local en los seis meses siguientes a cada actualización de las Guías Alimentarias para los Estadounidenses. La política de estándares de nutrición será revisada a los dos años de su aplicación por las Empresas Comerciales de Nevada, y cualquier revisión se hará con el consentimiento tanto del Programa BEN como del Comité NCBV, y conjuntamente con el Distrito de Salud del Sur de Nevada. El Jefe del programa BEN se reserva el derecho de conceder exenciones de la póliza caso por caso, y a aquellos lugares que:

- (1) Se identifiquen como no viables, no rentables o deficitarias por determinación del Jefe del programa BEN;
- (2) De otro modo no sería financieramente viable;
- (3) Se enfrenten a otras circunstancias atenuantes que el Jefe del programa BEN considere válidas; o

DIVISIÓN DE REHABILITACIÓN

MANUAL DE ADMINISTRACIÓN GENERAL

4.27 Política de estándares nutricionales de BEN



(4) A petición por escrito de la agencia anfitriona^{**}, donde se encuentra ese sitio BEN en particular.

Todos los centros exentos serán reevaluados semestralmente y se generará un informe con recomendaciones por parte del Oficial de Empresas II que se presentará al Director de Empresas.

^{**}Agencia anfitriona: se refiere a una organización gubernamental con la que el Programa BEN ha establecido un acuerdo para «alojar» un Sitio BEN en particular.

IV. REFERENCIAS

1. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. Directrices de salud y sostenibilidad para concesiones federales y operaciones de venta. (2012). Disponible en: http://www.cdc.gov/chronicdisease/pdf/guidelines_for_federal_concessions_and_vending_operations.pdf
2. Alianza Nacional para la Nutrición y la Actividad (NANA). (2013). Modelo de estándares para máquinas expendedoras de bebidas y alimentos. Disponible en: <https://cspinet.org/new/pdf/final-model-vending-standards.pdf>
3. The Nemours Foundation. Guía de venta saludable. (2010). Disponible en: <https://www.nemours.org/content/dam/nemours/www/filebox/service/preventive/nhps/resource/healthyvending.pdf>
4. Departamento de Salud e Higiene Mental de la ciudad de Nueva York. (2011). Estándares alimentarios de la ciudad de Nueva York para cafeterías y cafés. Disponible en: <http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/cardio/cafeterias-standards.pdf>