

Pesticidas

info

Lo que debería saber sobre los pesticidas

Pesticidas y alimentos: cómo comprobamos su seguridad



California Department of Pesticide Regulation

1001 I Street
P.O. Box 4015
Sacramento, CA 95812-4015
916-445-4300
www.cdpr.ca.gov

BRANCHES

Enforcement
916-324-4100

Northern Regional Office
916-324-4100

Central Regional Office
559-243-8111

Southern Regional Office
714-279-7690

Environmental Monitoring
916-324-4039

Fiscal Operations
916-324-1350

Information Technology
916-445-4110

Medical Toxicology
916-445-4233

Product Compliance
916-445-4159

Pest Management and Licensing
916-445-3914

Licensing/Certification
916-445-4038

Personnel
916-322-4553

Pesticide Registration
916-445-4400

Worker Health and Safety
916-445-4222

Cómo habitantes de Estados Unidos disfrutamos de una cantidad abundante de frutas y vegetales de una excelente calidad y precios favorables. Estos factores son fundamentales en una producción de alimentos saludables y que es una de las de mayor seguridad en el mundo. Los pesticidas permiten producir algunos cultivos en áreas que sin el uso de estos no sería posible cultivar, extender el período de desarrollo de las plantas, incrementar su producción, mantener su calidad y su período de almacenamiento. Al mismo tiempo, los pesticidas tienen riesgos si se usan de una forma incorrecta y con mucha frecuencia. Todos nosotros queremos reducir la exposición a productos químicos potencialmente peligrosos, es por esto que tenemos ciertas preguntas acerca de los pesticidas y los alimentos.

¿Quién cerciora que los pesticidas sean usados en forma segura?

Los pesticidas son uno de los productos con más reglamentados en el país. En California, antes que se use un pesticida, este tiene que ser evaluado y haber recibido una licencia de la Agencia Federal de Protección del Medio Ambiente y por el Departamento de Reglamentación de Pesticidas (DPR). Los fabricantes de pesticidas tienen que suministrar datos de experimentos, los cuales demuestran que los pesticidas no poseen riesgos inaceptables a trabajadores, consumidores, y al medio ambiente.

California posee las restricciones más estrictas de la nación en relación a pesticidas y tiene además la

agencia más grande y mejor entrenada del país encargada de asegurar que estas restricciones sean obedecidas. Los 58 Comisionados de Agricultura de California y sus 400 inspectores son responsables del cumplimiento local de las reglamentaciones del uso de pesticidas - con su alto conocimiento de las condiciones locales - aseguran que los residentes de áreas urbanas así como los trabajadores estén protegidos. California fue el primer estado en solicitar el reporte del uso de todos los pesticidas agrícolas. El DPR monitorea constantemente el aire, el suelo y el agua para evitar cualquier fuente de contaminación del medio ambiente. Finalmente, California tiene el programa más grande del estado de inspección de residuos de pesticidas en productos frescos.

¿Cómo hace el DPR para detectar residuos de pesticidas en los productos agrícolas?

Los inspectores agrícolas toman muestras en las embaladoras, mercados al por mayor, cadenas de centros de distribución, mercados al por menor y puertos de entrada. En pocas horas, las muestras son analizadas para detectar más de 200 pesticidas. Con este rápido análisis el departamento puede detectar casi inmediatamente cualquier producto que contenga residuos ilegales de pesticidas. (Ilegal significa que el producto tiene residuos químicos que exceden el límite legal o que el pesticida no puede usarse en ese cultivo).

Los residuos ilegales no son comunes, pero si ocurren los investigadores siguen la pista hasta dar con el origen. Si el cultivo aún está en el campo el DPR detiene la cosecha y puede ordenar su destrucción. Si el cultivo se encuentra en camino al mercado, el DPR lo detiene, lo



¿Queja del pesticida?

1-87PestLine
LÍNEA DE INFORMACIÓN



1-877-378-5463

Expertos de la seguridad

alimenticia están de acuerdo que cualquier riesgo pequeño asociado con niveles insignificantes de residuos encontrados en los alimentos, no tiene por qué prevenir que mantengamos una dieta rica en frutas y vegetales.

pone cuarentena y puede ordenar su destrucción. Los agricultores que violan la ley pueden perder su cosecha, toda la temporada y miles de dólares en costos de producción. También están sujetos a proceso civil o criminal, multas y otras sanciones.

¿Cuánto residuo es posible encontrar?

Cerca del 1% de las muestras examinadas tienen residuos ilegales. En el 65% de las muestras no se encuentran residuos. En el resto se encuentran residuos que están muy por debajo de los límites legales. U.S. EPA establece estos límites con un margen adicional de seguridad para proteger a infantes, niños, y personas que pueden ser sensibles a residuos químicos de pesticidas.

¿Qué pasa con las frutas y alimentos agrícolas importados?

Todos los alimentos importados por Estados Unidos están sujetos a las mismas normas de seguridad que los alimentos producidos en EE.UU. Los resultados del programa de monitoreo de pesticidas a nivel estatal y federal demuestran que los productos importados violan más a menudo los límites de tolerancia que los productos domésticos. Sin embargo, los niveles de tolerancia son creados con un margen de seguridad. Un residuo ilegal no es necesariamente un riesgo para la salud y la cantidad de violaciones, ya sean domésticas o de producto importado son muy pocas. A través de las pruebas de residuos se sabe que algunos pesticidas son detectados con más incidencia en productos domésticos y que otros sólo son detectados en productos importados, y en otras ocasiones los residuos son detectados en ambos, y a veces a diferentes niveles.

Diferentes productos químicos tienen efectos diferentes en la salud pública, es por esto que no hay una manera simple de hacer compara-

ciones de seguridad. Expertos de la seguridad alimenticia están de acuerdo que cualquier riesgo pequeño asociado con niveles insignificantes de residuos encontrados en los alimentos no tienen por qué prevenir que mantengamos una dieta rica en frutas y vegetales.

¿Tengo que preocuparme por residuos de pesticidas en mis alimentos?

Debido a que los residuos de pesticidas son un sub-producto inevitable de su uso, muchos reglamentos están dirigidos a las implicaciones del uso de pesticidas y la salud pública. Por lo tanto, existen restricciones muy estrictas en relación a la cantidad de residuos permitidos en los alimentos. Por ejemplo, para que los residuos se degraden, se requiere de un tiempo de espera entre la aplicación y cuando se puede cosechar. Debido a eso, y otras razones, la mayoría de frutas frescas y vegetales tienen muy poco o ningún residuo detectable cuando llegan al mercado y todavía contienen menos cuando son lavados y servidos.

El Instituto Nacional de la Salud aconseja respecto a los residuos de pesticidas lo siguiente: "Si en realidad los residuos de pesticidas son encontrados, esto es debido a los avances significativos en química analítica. Las pruebas para detectar residuos de pesticidas son tan sensibles, que si deseáramos detectar una cucharadita de sal en un millón de galones de agua, aún sería posible detectar niveles mucho más bajos que estos. La sola presencia de residuos insignificantes de pesticidas en los alimentos no necesariamente significa que los productos no sean saludables. Al contrario, el alimentarse con una dieta rica en frutas, granos y vegetales ha demostrado que reduce significativamente los riesgos asociados con problemas de salud, que van desde presión alta hasta cáncer. La variedad en el consumo de alimentos es la solución para una buena salud.

Consejos sobre el manejo de los alimentos

A pesar que los residuos de pesticidas en los alimentos se encuentran típicamente a niveles muy bajos, existen prácticas que se usan para reducir estos niveles:

- Lave bien las frutas y vegetales con agua corriente. Es preferible lavar los alimentos con agua corriente que dejarlos sumergidos por un periodo de tiempo. El agua corriente tiene un efecto abrasivo. A pesar que algunos pesticidas son absorbidos por las frutas y los vegetales, aún se encuentran otros residuos (si están presentes) en la superficie. Al lavarlos, se remueve la cera y los residuos, como también ciertas bacterias contaminantes y suciedad. El remover o pelar la cáscara de las frutas y los vegetales también ayuda a disminuir los residuos de pesticidas. (Pero tenga en mente que algunos nutrientes se perderán con esta práctica).
- No use jabón de lavar en las frutas y los vegetales. Los jabones o detergentes no son para consumo y pueden causar molestias estomacales.
- Deseche las hojas que envuelven ciertos vegetales, como por ejemplo la lechuga y la col. El cocinar y hornear los vegetales también reduce algunos (no todos) los residuos de pesticidas.
- Aliméntese con una dieta que contenga una variedad de frutas y vegetales como también de otros productos alimenticios. Esto provee una mejor mezcla de nutrientes y reduce la posibilidad de exponerse a un solo pesticida.

Los nutricionistas recomiendan que se consuma por lo menos cinco porciones de frutas y vegetales en combinación con otros productos alimenticios.



Puede obtener una copia de éste folleto gratuito llamando a la oficina del Comisionado Agrícola de DPR al 916-445-3974, o lo puede bajar de la página Web de DPR, www.cdpr.ca.gov, en "Boletín para los Consumidores" ("Consumer Fact Sheets").