SALUD AMBIENTAL
BOLETIN INFORMATIVO

Para: Todos Los Negocios Que Vendan Ollas de Barro de México

Tema: La Venta de Ollas de Barro de México

Este boletín es para informarle que la Administración de Drogas y Comidas de los Estados Unidos (FDA) ha anunciado una prohibición a la importación de las ollas de cerámica de barro provenientes de México. Se ha encontrado altos niveles de plomo en el barniz utilizado en las ollas. Aun cuando las ollas estén marcadas "solo para decoración" o "puede contaminar la comida", las siguen utilizando a menudo para cocinar, guardar y servir comidas.

Estudios han demostrado que el barro tradicional mexicano ha sido la mayor causa de niveles excesivos en los niños de descendencia mexicana en los Estados Unidos. El plomo es tóxico para los humanos, especialmente para los adolescentes, niños y fetos, expuestos en corto así como en largo tiempo. El plomo puede causar daños al sistema nervioso provocando retrasos en el aprendizaje e hiperactividad, así como otros problemas de salud como debilidad en los músculos, daño en los riñones (alta presion de sangre), desorden de la médula (provocando una forma de anemia), daño de la reproductividad (provocando daños físicos y neurológicos en la gestación, y otras anormalidades en el desarrollo).

El barro de estilo terra cotta mexicano está típicamente compuesto de barro disponible localmente. Contiene un barniz con una base de plomo oxidado. Se cocina en un horno rústico, teniendo como combustión principal la leña. El efecto de la combinación de estos materiales y la condición incontrolable de la temperatura del horno resulta en un producto de apariencia antigua y primitiva. Estos artículos son porosos y dejan excesivas cantidades variables de plomo en la comida algunas veces tan altas como milésimas partes por millón (ppm). La ley de California de artículos de cocina permite 1 ppm de plomo en sartenes grandes como en los tazones para servir y las ollas y permite 0.5 ppm en las tazas y jarras.

Ciertas características distinguen estos artículos de otros tipos de ollas de barro. Como otro barro de terra cotta. Este barro es típicamente de color canela o rojizo. De cualquier forma el barro tradicional tiene una superficie de barniz áspera que es porosa a la humedad y puede ser decorada o sin decorar. Al contrario, la calidad del barro comercial tiene un acabado liso como el barniz del espejo.

Si usted tiene ollas con este tipo de barro, tiene la orden de destruirlas o hacerles agujeros en ellas para que sean incapaces de retener líquidos o comidas semi-líquidas. Si usted tiene alguna pregunta acerca de este boletín favor de contactar a la Agencia al (714) 433-6000.

COUNTY OF ORANGE HEALTH CARE AGENCY / ENVIRONMENTAL HEALTH
1241 E. DYER ROAD, SUITE 120 SANTA ANA, CA 92705-5611
Telephone: (714) 433-6000 / FAX: (714) 433-6423