

Parte A

En 2023 sobres de puré de manzana con sabor a canela se vendieron en tiendas de abarrotes y envenenaron a cientos de niños estadounidenses con **plomo**. La empresa realizó un retiro voluntario de 3 millones de sobres de puré de manzana.

La canela fue cultivada en Sri Lanka y se envió a Ecuador. En Ecuador se molió, y ya molida fue comercializada, empacada y vendida a una empresa llamada Austrofood, que la mezcló con un puré de manzana y la envió en sobres a Estados Unidos, con la marca WanaBana, entre otras.

La FDA ha confirmado que el plomo detectado en la canela proviene del **cromato de plomo**.

El cromato de plomo se agrega ilegalmente a ciertas especias para aumentar su peso y realzar su color, lo que aumenta el valor monetario. La principal hipótesis de la FDA sigue siendo que se trató de un acto de **adulteración por motivos económicos**.

Parte B



Según un artículo del New York Times "Austrofood nunca analizó la canela ni el puré de manzana contaminado en busca de plomo antes de enviar su producto a Estados Unidos. La empresa señaló que un proveedor emitió un certificado en el que afirmaba que la canela estaba virtualmente libre de plomo, según muestran los registros respectivos. Negasmart, el proveedor, subrayó que había cumplido con los reglamentos y estándares de calidad aplicables"

"Las empresas tienen la responsabilidad de tomar medidas para verificar que los productos que elaboran no estén contaminados con niveles peligrosos de metales pesados", indicó en un comunicado Jim Jones, el funcionario de mayor rango de la FDA en la división de alimentos. **"La tarea de la agencia es ayudar a la industria a cumplir y a exigirles cuentas a quienes evaden los requisitos, de ser necesario"**.

El 6 de marzo 2024 la FDA envió una carta a todos los fabricantes, procesadores, distribuidores y operadores de instalaciones de canela en los Estados Unidos recordándoles sobre los requisitos de implementar controles para prevenir la contaminación de posibles peligros químicos en los alimentos.

También está recomendando el **retiro voluntario de otros productos de canela en polvo** vendidos de otras marcas en seis cadenas de tiendas minoristas, ya que se descubrió que contenían niveles elevados de plomo. Cabe señalar que los niveles de plomo encontrados en estos productos son significativamente más bajos que las bolsas de puré de manzana retiradas del mercado el otoño pasado, pero podrían ser peligrosos para uso prolongado.

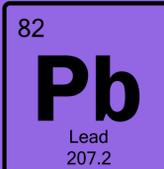


Resumen del brote

Hasta el 8 de marzo de 2024, los CDC han recibido informes de:

- **126 casos confirmados.**
- **336 casos probables.**
- **37 casos sospechosos.**

Resultando en un total de **499 casos en 44 estados.**



El plomo es tóxico para humanos y puede afectar a personas de cualquier edad. Proteger a los niños de la exposición al plomo es particularmente importante porque son más susceptibles a la toxicidad del plomo.

La exposición a **corto plazo** al plomo podría provocar los siguientes síntomas: dolor de cabeza, dolor o cólico abdominal, vómitos, anemia.

La exposición a **largo plazo** podría provocar los siguientes síntomas adicionales: irritabilidad, letargo, fatiga, dolores musculares o comezón o ardor en los músculos, constipación, dificultad para concentrarse o debilidad muscular, temblor, pérdida de peso.

Información complementaria



La FDA proporciona contexto sobre la cantidad de plomo en los resultados de las pruebas de la canela utilizada y de las bolsas de puré retiradas del mercado.

Análisis de la canela

La FDA analizó muestras de canela recolectadas en las instalaciones de Austrofoods en Ecuador (utilizada en las bolsas de puré de manzana retiradas del mercado). El resultado más alto fue de **5,110 partes por millón (ppm)**, que es **más de 2,000 veces** el nivel considerado para las especias de corteza (incluida la canela) que establece el organismo internacional de normalización, la Comisión del Codex Alimentarius, **que es de 2.5 ppm**.

Análisis del producto

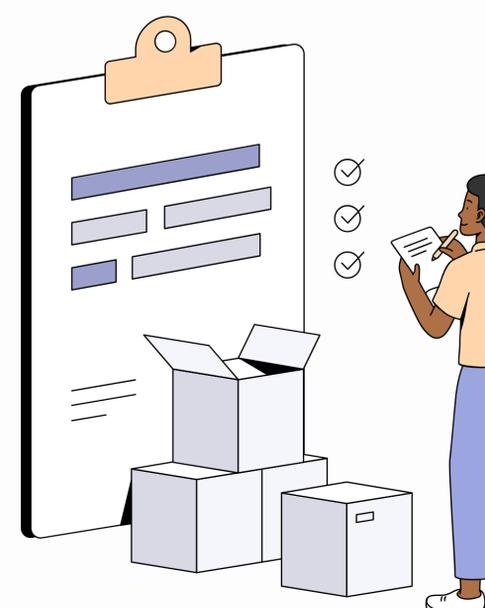
Los resultados de las muestras recolectadas por Dollar Tree de la bolsa de puré de manzana de WanaBana, arrojan que el puré tenía una concentración de plomo de **2.18 ppm**, que es **más de 200 veces** el nivel de acción que la FDA ha propuesto en una guía preliminar para purés de frutas y productos similares destinados a bebés y niños pequeños, **que es de 0.01 ppm**.

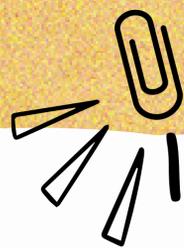
Aunque existen niveles de acción propuestos para el plomo que se utilizan a modo de comparación, es importante subrayar que la FDA no necesita un nivel de acción ni una guía para tomar medidas cuando un alimento contiene una sustancia nociva, como el plomo, que puede hacer que el alimento sea perjudicial para la salud.

El Codex Alimentarius establece en el Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004)

Los elaboradores de alimentos deben considerar la posibilidad de establecer medidas de control para supervisar los ingredientes que se reciben o verificar que los proveedores suministran ingredientes que están por debajo de los niveles máximos (NM) recomendados o, cuando no haya NM disponibles, que los niveles son tan bajos como sea razonablemente practicable. Los elaboradores de alimentos deben considerar ocasionalmente el análisis del contenido de plomo de las materias primas que reciben y de los productos acabados para verificar el eficaz funcionamiento de sus medidas de control.

Se debe considerar la posibilidad de realizar pruebas más específicas para ingredientes o productos de los que se sabe que contienen elevadas concentraciones de plomo o que están destinados a lactantes y niños pequeños. Esto cobra especial relevancia en el caso de los ingredientes o productos con antecedentes de adulteración económica.





Instrucciones

Tiempo estimado total 60 min

01 5 min INTRODUCCIÓN

02 20 min PRESENTACIÓN INFORMACIÓN

03 15 min DISCUSIÓN

04 10 min REFLEXIÓN

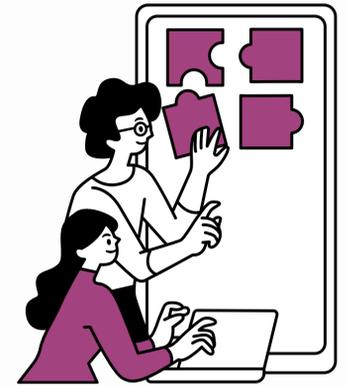
05 10 min CONCLUSIÓN



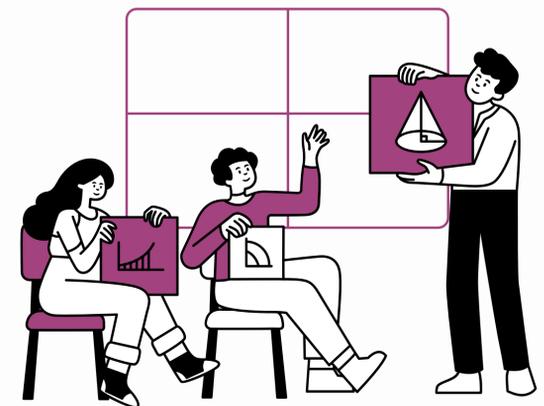
Objetivo: Aprender sobre el plomo como peligro químico, reflexionar sobre los controles a proveedores, y la adulteración por motivación económica.

1. Con la ayuda de la lámina "**Plomo en puré de manzana por canela**" **Parte A**, pregunta a los participantes si: estaban al tanto de este caso de puré de manzana. Y luego, puedes hacer estas preguntas:

- ¿Qué saben sobre plomo?
- ¿Han escuchado de otros productos contaminados con plomo?
- ¿Qué síntomas causa?
- ¿Cómo puede llegar el plomo a los alimentos?



2. Comprarte con los participantes la **parte B** y la **Información complementaria**.



3. Pide a los participantes que discutan sobre:

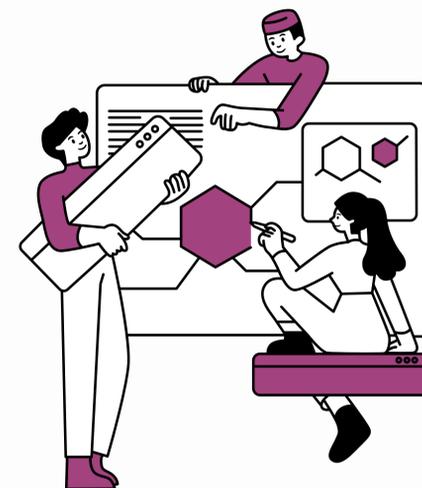
- ¿Qué tanto se puede confiar en los proveedores? ¿y en los certificados que mandan? ¿porqué?
- Al día de hoy ¿se tienen en la empresa identificados los ingredientes que podrían contener plomo?
- ¿Qué debería hacerse en la empresa para que no pase algo como este caso?



4. Genera una reflexión sobre la adulteración por motivación económica en alimentos y cómo es diferente a cuando se tiene un problema de inocuidad pero no es intencionado.



5. Invita al equipo a un cierre de la sesión. Pregúntales ¿qué aprendieron en la sesión?



Como facilitador de sesión prepárate:

Te recomendamos revisar este documento completo, que también puedes compartir con el resto del equipo: **CXC 56-2004 Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos** de la página del Codex Alimentarius:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>

Material requerido: Opcional acceso a internet y una pantalla.

