

Alimentos adulterados: Lo que deben saber los operadores de servicios de alimentos

Presentado por: Eric Luchs
Director adjunto

Oficina de Seguridad Alimentaria y Saneamiento Comunitario
Departamento de Salud y Salud Mental de la Ciudad de Nueva York

Lo que usted aprenderá

- Qué son los alimentos
- Qué son los alimentos adulterados
- Qué son las sustancias prohibidas
- Ejemplos de sustancias prohibidas que adulteran los alimentos
- Los riesgos para la salud pública asociados a la oferta de alimentos que contienen una sustancia prohibida
- Comprender la violación de las 4P:
 - Alimentos que contengan una sustancia prohibida y que se mantengan, conserven, ofrezcan, preparen, elaboren, envasen o sirvan.

Definición de alimento del Código de Salud de NYC

- Cualquier sustancia comestible cruda, cocinada o procesada
- Bebidas
- Ingredientes
- Hielo, o agua utilizada o destinada al uso o a la venta total o parcial para el consumo humano
- Goma de mascar



¿Qué son los aditivos y colorantes alimentarios?

- **Aditivos** alimentarios: sustancias añadidas a los alimentos.
- **Colorantes** alimentarios: sustancias que le dan color a los alimentos.



¿Quién regula los aditivos y colorantes alimentarios en Nueva York?

- Los aditivos alimentarios y la seguridad alimentaria son competencia de varias agencias estatales y federales.
- La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) desempeña el papel más visible en la protección del suministro de alimentos en Estados Unidos.
- También intervienen muchos otros organismos federales, estatales y locales.

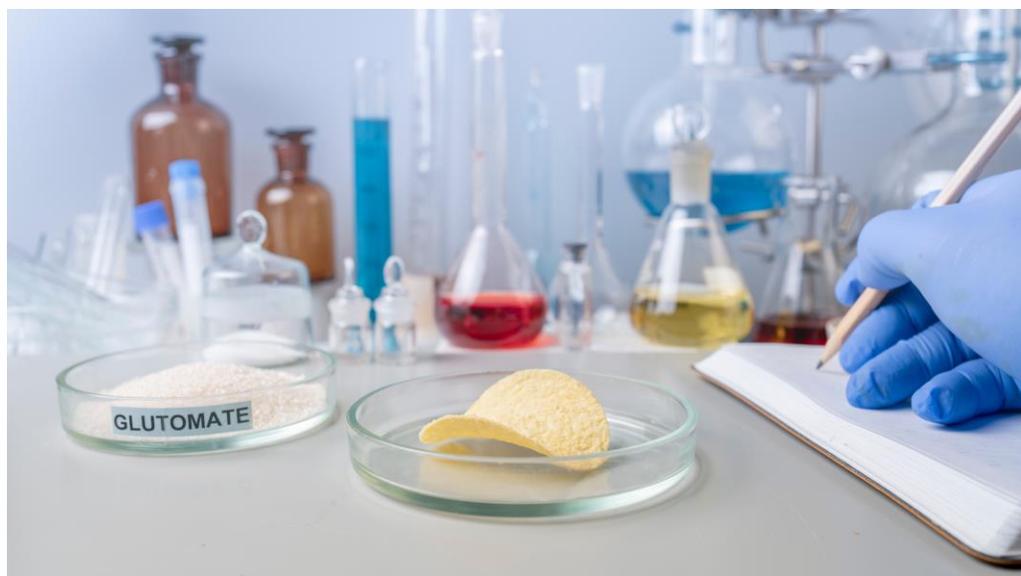


¿Qué son los alimentos adulterados?

- Un alimento está adulterado si contiene sustancias, incluidos aditivos y colorantes, prohibidas por la:
 - Departamento de Salud del Estado de Nueva York(NYS DOH, por sus siglas en inglés)
 - Departamento de Salud y Salud Mental de la Ciudad de Nueva York (Departamento de Salud de NYC)
 - FDA
 - Departamento de Agricultura y Mercados de NYS
 - Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés)

¿Qué es una sustancia prohibida?

- Cualquier aditivo, colorante u otra sustancia que no esté aprobada por los organismos reguladores para ser añadida a los alimentos.



¿Qué se considera Generalmente Reconocido Como Seguro (GRAS)?

- Una designación de la FDA de que una sustancia añadida a un alimento se considera segura para un uso específico.
 - Si una sustancia se considera como GRAS, es porque su presencia en los alimentos no es perjudicial para la salud.
 - Expertos calificados determinan que los productos GRAS son seguros para su uso en alimentos.
 - La lista GRAS se actualiza todos los meses.
 - Se pueden añadir o retirar sustancias.



¿Dónde puedo encontrar más información de la FDA?

- [SCOGS \(Seleccione Committee en GRAS Substances\)](#)
- [Situación reglamentaria de los aditivos alimentarios](#)
- [Situación reglamentaria de los aditivos colorantes](#)



Ejemplos de sustancias prohibidas que adulteran los alimentos

Carbón activado



- Sólo está aprobado para filtrar alimentos; no está aprobado como colorante o aditivo alimentario
 - Puede provocar náuseas, vómitos, diarrea o estreñimiento.
 - Puede reducir la absorción de ciertos nutrientes o medicamentos.

Cannabinoides



- Los Establecimientos de servicio de alimentos (FSEs, por sus siglas en inglés) no pueden producir ni ofrecer alimentos con cannabinoides o cannabinoides sintéticos.
- Las FSE deben tener una Licencia de Minorista de Cáñamo Cannabinoide del Estado de Nueva York para vender productos preenvasados de cannabidiol (CBD, por sus siglas en inglés) de la Oficina de Gestión del Cannabis del Estado de Nueva York.
- Los productos con tetrahidrocannabinol (THC, por sus siglas en inglés) pueden afectar al cerebro, el comportamiento, el estado de ánimo y los pensamientos, y pueden ser intoxicantes.
- El cannabis puede ser perjudicial para niños y mascotas porque los productos comestibles pueden confundirse con alimentos.

Suplementos dietéticos y vitaminas

- Incluye multivitamínicos humanos o animales, vitaminas, proteínas, minerales, activadores hormonales y suplementos de aceite.
- Aunque los suplementos sean GRAS:
 - Los FSE no pueden añadirlos a la comida.
 - Son sólo para uso personal.
 - Pueden ser perjudiciales o incluso poner en peligro la vida si se utilizan de forma inadecuada.



Supplement Facts		
Serving Size 1 Tablet		
	Amount Per Serving	% Daily Value
Vitamin A (as retinyl acetate and 50% as beta-carotene)	5000 IU	100%
Vitamin C (as ascorbic acid)	60 mg	100%
Vitamin D (as cholecalciferol)	400 IU	100%
Vitamin E (as dl-alpha tocopheryl acetate)	30 IU	100%
Thiamin (as thiamin mononitrate)	1.5 mg	100%
Riboflavin	1.7 mg	100%
Niacin (as niacinamide)	20 mg	100%
Vitamin B ₆ (as pyridoxine hydrochloride)	2.0 mg	100%
Folate (as folic acid)	400 mcg	100%
Vitamin B ₁₂ (as cyanocobalamin)	6 mcg	100%
Biotin	30 mcg	10%
Pantothenic Acid (as calcium pantothenate)	10 mg	100%

Other ingredients: Gelatin, lactose, magnesium stearate, microcrystalline cellulose, FD&C Yellow No. 6, propylene glycol, propylparaben, and sodium benzoate.

Supplement facts image source: U.S. Food and Drug Administration. Dietary Supplement Labeling Guide: Chapter IV. Nutrition Labeling. April 2005. Accessed May 9, 2024. <https://www.fda.gov/food/dietary-supplements-guidance-documents-regulatory-information/dietary-supplement-labeling-guide-chapter-iv-nutrition-labeling>

Kava o Kava Kava (Piper Methysticum)

- Aprobado por la FDA sólo como suplemento dietético
- No está Generalmente Reconocido Como Seguro (GRAS) para su uso en alimentos
- Está relacionado con, al menos, 25 casos de toxicidad hepática, incluyendo hepatitis, cirrosis e insuficiencia hepática



Kratom (Mitragynina y 7-Hidroxitmitraginina)

- Árbol tropical originario del sudeste asiático
- No tiene usos aprobados por la FDA
- La FDA emitió una advertencia para que no se utilicen productos que sus etiquetas indiquen contener kratom o sus compuestos activos
- Esta sustancia puede crear adicción y alterar la mente, además puede provocar náuseas, vómitos, daños hepáticos y la muerte.
- Para más información, visite [fda.gov/news-events/public-health-focus/fda-and-kratom](https://www.fda.gov/news-events/public-health-focus/fda-and-kratom) o escanee el código QR.



Aceite de mostaza exprimido

- La FDA emitió una advertencia de importación debido a que el aceite de mostaza exprimido contenía entre un 20 y un 40% de ácido erúxico.
- Las etiquetas de los productos que indiquen contener aceite de mostaza exprimido son sólo para uso externo.
- El aceite de mostaza exprimido causó deficiencias nutricionales y lesiones cardíacas en animales de experimentación.



Hielo seco



- El hielo seco sólido no se puede:
 - Servir
 - Añadir a los alimentos antes de servirlos si va a haber niebla o humo cuando se sirvan o se consuman los alimentos
- Las temperaturas extremadamente bajas pueden dañar gravemente:
 - La piel si la toca
 - Los órganos internos si se ingiere
- El hielo seco puede causar la muerte por asfixia.

Nitrógeno líquido

- Todo el nitrógeno líquido debe evaporarse o escurrirse de los alimentos antes de servirlos.
- No se puede añadir nitrógeno líquido a los alimentos antes de servirlos si va a haber niebla o humo al momento de servir o comer los alimentos.
- Las temperaturas extremadamente bajas pueden causar daños graves a:
 - La piel si la toca
 - Los órganos internos si se ingiere
- El hielo seco puede causar la muerte por asfixia.



Infracción de la inspección

Apéndice 23-A: Establecimiento de servicio de alimentos & hoja de inspección de establecimientos de elaboración de alimentos no minoristas						
Infracciones graves	Condiciones					Puntuación total
	I	II	III	IV	V	
Protección alimentaria						
Alimentos 4P que contengan una sustancia prohibida y que se mantengan, conserven, ofrezcan, preparen, elaboren, envasen o sirvan.	–	–	–	10	28	

Adaptado de: fuero vigente de la Ciudad de Nueva York y Código Administrativo, Normas de la Ciudad de Nueva York. Capítulo 23, Apéndice A: Establecimiento de servicio de alimentos y hoja de inspección de establecimientos de elaboración de alimentos no minoristas. American Legal Publishing (Editorial Legal Americana).

<https://codelibrary.amlegal.com/codes/newyorkcity/latest/NYCrules/0-0-0-136908>

Aplicación de las normas del Departamento de Salud de NYC

- Por no corregir cualquier condición de peligro para la salud pública en el momento de la inspección:
 - El inspector llamará a la oficina para hablar del cierre o de otras medidas coercitivas.
 - La licencia de su empresa puede ser suspendida o revocada.
- No habrá calificación "A"
- Multa de hasta \$1 200

Riesgos del uso de sustancias prohibidas en los alimentos

- Lesiones, enfermedad y muerte de los clientes
- Daño financiero, jurídico y reputacional para su empresa

¿Qué sucede si usted no se sabe si una sustancia es prohibida?

- No guarde esa sustancia en su establecimiento, no la añada a los alimentos ni la venda a los clientes.
- Póngase en contacto con la Oficina de Seguridad Alimentaria y Saneamiento Comunitario del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York en el 212-676-1600 o escriba a infobfscs@health.nyc.gov.

¿Alguna pregunta?

