

## Mantenga a Su Familia Segura.

**No use la alfarería (la loza) con plomo para cocinar, servir o guardar los alimentos ni las bebidas porque puede añadir el plomo a su comida.**

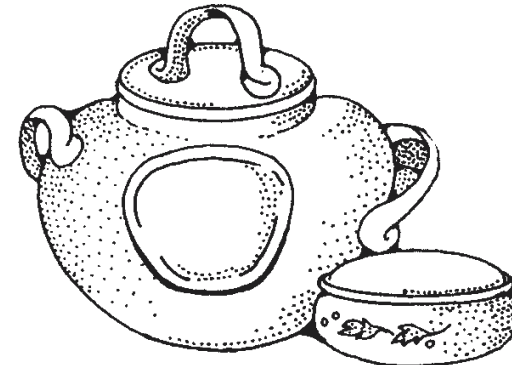
Para obtener más información llame al departamento de salud pública más cerca a su domicilio.

El departamento de salud pública puede examinar a su familia para determinar si la familia ha sido intoxicada por el plomo. También podrán inspeccionar si su alfarería (loza) contiene el plomo.

**UW  
Extension**

Cooperative Extension • Family Living Programs

*Wisconsin  
Nutrition  
Education  
Program*



**¿Son las cazuelas de barro seguras para usar?**

**UW  
Extension**

Esta información es publicada por la Extensión Cooperativa de la Universidad de Wisconsin en cooperación con el USDA y los condados de Wisconsin. La Extensión de la Universidad de Wisconsin provee oportunidades iguales en el empleo y el programando incluyendo el Título IX y los requisitos del ADA. 2002.

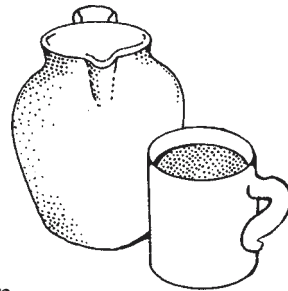
Esta publicación también está en inglés *Is Your Pottery Safe to Use?*

## Sus cazuelas de barro pueden contener el plomo.

Autoridades de salud pública aconsejan que el público no prepare comida en las cazuelas de barro como las que se usan en México u otros países latinoamericanos porque ese tipo de cazuela de barro puede contener altas cantidades del plomo. Estas cazuelas de barro pueden ser de un color rojo a marrón, café

claro y brillante. Se usa a menudo para cocinar los frijoles u otras comidas.

Otros tipos de recipiente de barro como las tazas o los jarros pueden contener altas cantidades del plomo también.



## El plomo en las cazuelas de barro puede causar intoxicación.

El plomo puede contaminar las comidas. El plomo no cambiará el sabor ni el color de la comida ni la bebida. El plomo puede entrar su cuerpo e intoxicarlo si Ud. o su familia come la comida contaminada.

## La intoxicación por el plomo es peligrosa para las mujeres embarazadas y los niños.

Los niños que se intoxican por el plomo pueden tener problemas serios en el aprendizaje. Pueden desarrollar problemas de comportamiento y enfermarse.

## Asegúrese de que sus cazuelas de barro estén seguras.

### Siga estos consejos:

#### Seguro es:

- Las cazuelas de barro producidas en este país tienen que satisfacer ciertos requisitos del nivel del plomo y deben ser seguras para usar.
- Las cazuelas de barro se pueden usar si tiene una etiqueta o un letrero que dice:  
“Safe for food use”  
“Seguro para usar con los alimentos”

#### Peligroso es:

- Las cazuelas de barro producidas en otros países pueden ser peligrosas usar con los alimentos.
- Las cazuelas de barro viejas o antiguas pueden ser peligrosas usar.
- Las cazuelas de barro que tengan las siguientes etiquetas o letreros es peligrosa:  
“Not for food use” “No usar con los alimentos”  
“Plate may poison food”  
“Objeto puede contaminar los alimentos”  
“For decorative purposes only”  
“Solamente para decorar”

Inspeccione las cazuelas de barro cuidadosamente. La etiqueta o el letrero pudo haberse borrado o cubierto con pintura.

- Las cazuelas de barro son peligrosas si observa polvo gris en el barniz después de que lo haya lavado.