

# DEMASIADO POCO, DEMASIADO TARDE

LA EPA SE MUEVE PARA PROHIBIR EL USO DE AGENTES NERVIOSOS EN LOS ALIMENTOS

Traducido y adaptado por MSL para AMORCC.ORG



Prepárese: algunos de sus alimentos favoritos pueden estar mezclados con agentes nerviosos. Sí, ha leído bien. La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos de Norte América (EPA, por sus siglas en inglés) finalmente está presionando para prohibir estas sustancias tóxicas después de más de cincuenta años de uso generalizado.

¿El objetivo de la EPA? Acefato: un agente nervioso relacionado con problemas de salud alarmantes como coeficiente intelectual reducido, autismo y TDAH en niños. Pero hay un giro inquietante: la prohibición propuesta no impediría que el pesticida se rocíe en huertos de semillas y granjas de árboles. Esto significa que la amenaza no está completamente erradicada. Siga leyendo para conocer la verdad sobre sus alimentos y los próximos pasos para protegerse.

Los profesionales de la salud aplauden la prohibición de los agentes nerviosos en los alimentos, pero existe una creciente alarma de que la propuesta se quede lamentablemente corta. La atención se centra en el acefato, un potente asesino químico de insectos.

Sorprendentemente, se han detectado residuos de acefato en alimentos supuestamente nutritivos como tomates, judías verdes y apio. Aún más alarmante, está contaminando nuestro suministro de agua potable.

La EPA se compromete a detener el uso de acefato en alimentos donde los productos de recubrimiento podrían dañar la salud humana, con un enfoque particular en su presencia en el agua potable. El acefato, un agente nervioso organofosforado, es ampliamente utilizado por los agricultores estadounidenses para combatir las plagas.

Este químico se ha relacionado con problemas de salud graves, especialmente en niños, incluidos autismo, TDAH, desarrollo cognitivo reducido e incluso cáncer. Lo que los principales medios de comunicación de los Estados Unidos no le dirán es que el acefato fue prohibido en Europa hace años. Es menester resaltar que en México importamos productos del país vecino y que tampoco nosotros estamos tomando las debidas medidas precautorias, por lo que evitar esos productos es más que aconsejable.

Anteriormente, la EPA proponía polémicamente aumentar los niveles de acefato en los alimentos al eliminar los márgenes de seguridad diseñados para proteger a los niños de los residuos de pesticidas. La última propuesta implica que los métodos científicos actuales ofrecen poco apoyo para mantener estas protecciones.



El propio análisis de la EPA revela que el uso actual del acefato plantea riesgos dietéticos incompatibles con los estándares de seguridad actuales. Además, el acefato es altamente tóxico para las abejas melíferas, un polinizador crucial para nuestro suministro de alimentos.

La prohibición del acefato de la EPA se queda corta: El uso limitado persiste. A pesar de la prohibición propuesta, la EPA no eliminará por completo el acefato. La agencia ha confirmado que el uso de acefato continuará en aplicaciones específicas, incluidos huertos de semillas, granjas de árboles y bosques. Además, este agente nervioso seguirá usándose en artículos no alimenticios.

Sigue existiendo la posibilidad de que la EPA modifique aspectos de la propuesta luego de un período de revisión pública. La agencia ha expresado su deseo de recibir comentarios del público sobre propuestas alternativas que podrían permitir el uso registrado de acefato bajo ciertas condiciones. Esto deja espacio para ajustes que aún podrían permitir el uso del químico en algunas áreas.

La EPA enfrenta una reacción violenta por la prohibición parcial del acefato: La industria algodonera y los defensores del medio ambiente están nerviosos. Se espera que la prohibición propuesta del acefato enfrente una oposición significativa de las partes interesadas de la industria, particularmente de los productores de algodón que dependen en gran medida de este pesticida. La EPA ha abierto un período de comentarios públicos de dos meses para la prohibición propuesta, lo que genera preocupación entre los defensores del medio ambiente y la salud pública sobre posibles concesiones.

Incluso una prohibición completa del acefato para uso alimentario no eliminaría por completo su presencia en los alimentos y el agua. A pesar de que la EPA canceló el uso de acefato en las judías verdes en 2011, las pruebas posteriores del USDA aún encontraron rastros del químico en muestras de judías verdes.

La EPA sugiere reevaluar el uso de acefato después de un período de análisis y discusión. Ha establecido nuevos niveles de tolerancia para los residuos de acefato en un número limitado de cultivos, incluidas las leguminosas y las coles de Bruselas. Además, la agencia permite residuos limitados de metamidofos, un metabolito del acefato y uno de los pesticidas organofosforados más tóxicos.

Los expertos en pesticidas agrícolas advierten que la tolerancia al metamidofos es significativamente mayor que los niveles considerados seguros para los niños. Idealmente, la EPA impondría una prohibición integral de todos los organofosforados para salvaguardar la salud pública y el medio ambiente.

Estrategias para evitar la exposición al acefato. No se quede al margen esperando que las agencias reguladoras lo protejan de sustancias químicas nocivas como el acefato. La realidad es que las acciones de la EPA a menudo reflejan la influencia corporativa y es poco probable una prohibición completa de los organofosforados.

Tome las riendas de su salud adoptando estas medidas proactivas para minimizar su exposición:

Elija productos orgánicos: Opte por frutas y verduras que sean verdaderamente orgánicas siempre que sea posible. Las normas de agricultura orgánica prohíben el uso de pesticidas sintéticos como el acefato, lo que reduce significativamente su exposición.

Revise las etiquetas de los alimentos: Sea diligente al leer las etiquetas de los alimentos. Busque certificaciones que indiquen productos orgánicos o libres de pesticidas. Las etiquetas de organizaciones acreditadas pueden guiarlo hacia opciones más seguras.



Compre en los mercados de agricultores: Los mercados de agricultores locales a menudo ofrecen productos orgánicos. Comprar directamente a los agricultores le permite preguntar sobre sus prácticas agrícolas y asegurarse de que sus alimentos estén libres de pesticidas dañinos.

Lave bien los productos agrícolas: Siempre lave sus frutas y verduras con agua corriente antes de consumirlas. Si bien el lavado no puede eliminar todos los residuos de pesticidas, puede reducir su presencia en la superficie de los productos agrícolas. Remójelos 10 minutos en agua con bicarbonato para eliminar un buen porcentaje de residuos antes de enjuagarlos.

Al tomar estas medidas, puede protegerse activamente a usted y a su familia de los peligros del acefato y otros pesticidas tóxicos. Empoderarse para tomar decisiones más saludables y reducir su dependencia de las agencias reguladoras.

Las fuentes de este artículo incluyen: [Earthjustice.org](http://Earthjustice.org), [Childrenshealthdefense.org](http://Childrenshealthdefense.org) y [Propublica.org](http://Propublica.org)

Publicado originalmente en lengua inglesa por Patrick Tims, redactor del personal de NaturalHealth365 el 30 de mayo de 2024 con el título: Los agentes nerviosos tóxicos en sus alimentos favoritos

Descargo de responsabilidad: Este artículo no pretende proporcionar consejos médicos, diagnósticos o tratamientos. Las opiniones expresadas aquí no reflejan necesariamente las de Asociación Morelense de Lucha Contra el Cáncer A.C. o su personal