



ANMAT

ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS,
ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA

Boletín PARA Consumidores

ANMAT RESPONDE **Un servicio para todos**

El programa ANMAT RESPONDE es un servicio orientado a informar sobre la situación de los medicamentos que Usted consume. Para ello, cuenta con una base de datos con todas las especialidades medicinales y los laboratorios registrados a nivel nacional.

ANMAT RESPONDE también recibe consultas de hospitales, profesionales e instituciones públicas y privadas de todo el país, relacionadas con el área de salud, con el objetivo de controlar los medicamentos que se adquieren a través de compras y licitaciones.

Consultas que Usted puede hacer a ANMAT RESPONDE

¿Qué laboratorio elabora el producto?

¿El medicamento...está registrado en ANMAT?

Necesito saber qué medicamento contiene la droga...

El producto...¿es una especialidad medicinal o un suplemento dietario?

El laboratorio...¿se encuentra habilitado?

Línea gratuita: 0800-333-1234
Fax: (011) 4340-0800 INT. 1159
E mail: responde@anmat.gov.ar

CONSEJOS ÚTILES PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE USO DOMÉSTICO

Los productos de uso doméstico que no se encuentran autorizados pueden provocar gravísimos daños a la salud. Por ese motivo, ofrecemos a continuación una serie de consejos, a fin de poder detectarlos y de esa manera evitar su adquisición y uso.

Por otra parte, proporcionamos también algunas recomendaciones para proceder en caso de que en nuestro hogar se produzca una intoxicación con dichos productos.

En un número anterior del "Boletín para Consumidores" (N° 14, Diciembre de 2001) señalábamos que, diariamente, aplicamos o empleamos en nuestro hogar distintos productos de uso doméstico (también llamados domisanitarios) como detergentes, jabones en polvo, ceras, insecticidas, raticidas, desinfectantes y filtros para agua. Por ello, advertíamos sobre las precauciones que deben tenerse en cuenta con respecto al empleo y conservación en el hogar de los productos que se encuentran debidamente aprobados.

En esta oportunidad, creemos necesario referirnos a otras dos cuestiones que resultan sumamente preocupantes con respecto a los domisanitarios: la existencia de productos clandestinos, los cuales pueden provocar graves daños a la salud, y la forma de proceder cuando, en nuestro hogar, alguno de los moradores resulta víctima de una intoxicación derivada de su empleo o de la exposición a ellos. En consecuencia, brindamos algu-

nas recomendaciones para estar alerta ante ambas situaciones.

Verifique el rótulo del producto

La ANMAT es el organismo que elabora las normativas para la fabricación y comercialización de los productos de uso doméstico y fiscaliza que las empresas las cumplan. Ello implica que los productos registrados son los únicos que cuentan con controles que permiten garantizar su calidad y seguridad.

Para constatar si el producto domisanitario se encuentra debidamente autorizado, el consumidor debe observar su rótulo o etiqueta. En caso afirmativo, allí aparecerán los siguientes datos:

- En el frente del envase, junto con el nombre del producto, debe indicarse para qué se usa (ej.: jabón en polvo, desinfectante, detergente, insecticida).
- El nombre del establecimiento elaborador, titular o importador, con su dirección completa y su número telefónico.
- El número de RNE (Registro Nacional de Establecimiento).
- El número de RNPUD (Registro Nacional de Producto de Uso Doméstico) y, según la fecha de su registro, la frase “Producto aprobado por MS y AS” (Ministerio de Salud y Acción Social), “Producto aprobado por el Ministerio de Salud” o “Producto aprobado por el Ministerio de Salud y Ambiente”.
- El número de certificación por la autoridad sanitaria competente, según la provincia que lo registra y comercializa. En el caso de la Provincia de Buenos Aires, se identifica por las siglas “PAMS N°....”.
- La frase “Antes de usar lea las instrucciones del rótulo”.
- En caso de que en el rótulo aparezca la leyenda “PROHIBIDA LA VENTA DIRECTA AL PÚBLICO – USO PROFESIONAL”, no debe adquirir el producto pues, por el

alto riesgo que se deriva de su manipulación, sólo debe ser empleado por personas especializadas. Este tipo de producto solamente debe ser comercializado en lugares destinados para su venta a profesionales.

- La frase “guardar fuera del alcance de los niños y mascotas”.

Denuncie los productos clandestinos

En caso de que el producto domisanitario no cumpla con alguno de los requisitos recién mencionados, no lo adquiera, pues no cuenta con las garantías mínimas de eficacia y seguridad. Además, denuncie su existencia a la autoridad sanitaria; de esa manera, evitará que otros consumidores puedan verse afectados seriamente. La denuncia puede ser realizada por los siguientes medios: - Telefónicamente, llamando al Departamento de Productos de Uso Doméstico del INAL-ANMAT, al número 4340-0800 int. 3515 o al Departamento de Vigilancia del INAL ANMAT al 0800-222-6110. - Mediante correo electrónico, escribiendo a la siguiente dirección: usodomestico@anmat.gov.ar

No compre productos domisanitarios sueltos

Los domisanitarios que se venden sueltos, son ofrecidos en la calle por vendedores ambulantes de puerta a puerta o en determinados locales comerciales. Se los considera productos clandestinos y **no deben ser adquiridos por los consumidores**, pues se expenden sin la aprobación de la autoridad sanitaria correspondiente (ANMAT o jurisdicciones provinciales).



Estos productos generalmente son vendidos:

- En envases reciclados de jugos y otras bebidas gaseosas.
- Sin etiquetas identificatorias del producto.
- Sin indicaciones de uso.
- Sin frases de cuidado.
- Sin indicar si es un limpiador o un insecticida, o un raticida.
- Sin números de teléfono de centros de intoxicación para consultas de urgencia.

Si son ingeridos, estos productos pueden causar daños a la salud, a veces muy dolorosos y graves como quemaduras, problemas respiratorios, irritaciones e intoxicaciones severas. Esto ocurre especialmente en el caso de los niños pequeños, quienes son las principales víctimas, ya que reconocen los envases de los productos pero no pueden percatarse de que su contenido es diferente del que aparece en la etiqueta.

Por otra parte, en estos casos, el problema se agrava pues el tratamiento de las intoxicaciones, sin la identificación del producto y sustancias que lo conforman, resulta mucho más dificultoso para el médico.

Por todo esto, es importante que el consumidor tenga en claro que **no debe dejarse engañar**, pues estos productos clandestinos pueden resultar más baratos pero, en la gran mayoría de los casos, no cumplen con el fin para el cual fueron adquiridos.

Cuidado con los raticidas líquidos y en pasta

Entre los productos cuya compra debe evitarse, por encontrarse prohibidos y por ser altamente peligrosos para la salud, se encuentran también los raticidas que se venden en forma líquida. El riesgo de estos productos se deriva no solamente de que carecen de los controles sanitarios adecuados sino también de que existe peligro de que se derramen y que, sin advertirlo, los habitantes de la casa puedan entrar en contacto con ellos, especialmente los niños y las mascotas.

También se encuentran prohibidos los raticidas que se presentan como pastas blandas envasadas en pomos. El producto se torna muy riesgoso en este tipo de presentaciones puesto que los principios activos, responsa-

ATENCIÓN NO COMPRE NI USE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS DE USO DOMÉSTICO

- Aquellos que se venden sueltos en la vía pública o en locales, envasados en botellas de gaseosa u otras bebidas.
- Aquellos que no poseen número de RNE (Registro Nacional de Establecimiento), RNPUD (Registro Nacional de Producto de Uso Doméstico), fecha de elaboración, plazo de validez o número de lote del producto
- Aquellos cuyo envase se encuentra abierto, oxidado, rasgado, agujereado, etc.
- Los productos popularmente llamados **“CLORO”** o **“SODA CÁUSTICA”** normalmente vendidos en cantidades ilimitadas sin envase propio. Son productos muy concentrados que pueden causar intoxicaciones graves por ingestión o inhalación, además de irritaciones severas en contacto con la piel o con los ojos. Estos productos son altamente peligrosos, particularmente cuando afectan a niños.



bles de la toxicidad del producto, se encuentran más concentrados. Además, su peligrosidad se deriva también de su forma de aplicación, ya que se indica que deben ser colocados sobre alimentos.

Con respecto a los raticidas autorizados, algunos de ellos se presentan en forma de granos o "pellets" coloreados. En estos casos, debe tenerse en cuenta que, aunque sean legales, de todas maneras **contienen sustancias tóxicas. Por ello, si se colocan en lugares fácilmente accesibles por parte de niños y mascotas, éstos pueden confundirlos con golosinas o alimentos y sufrir intoxicaciones graves.**

Cómo proceder en caso de intoxicaciones

En caso de presentarse la desgraciada circunstancia de que Ud. o uno de los moradores de su hogar fuera víctima de una intoxicación con un producto de uso doméstico, resulta fundamental que sepa cómo proceder. Por ello, le ofrecemos a continuación los siguientes consejos.

1. En el rótulo de los productos de uso doméstico que acarrear mayor riesgo, aparecen una serie de precauciones de socorro. Búsquelas y sígalas al pie de la letra. En caso de duda, comuníquese con alguno de los siguientes centros de intoxicaciones:
 - Centro Nacional de Intoxicaciones. Tel.: 0800-333-0160.
 - Hospital Nacional Prof. Dr. Alejandro Posadas. Tel.: (011) 4658-7777/4654-6648.
 - Hospital de Niños Dr. Ricardo Gutiérrez. Tel.: (011) 4962-6666/2247.
 - Hospital de Niños Sor María Ludovica (La Plata). Tel.: (0221) 451-5555.
 - Hospital de Urgencias (Córdoba). Tel.: (0351) 422-2003/2004.
 - Hospital de Niños (Córdoba). Tel.: (0351) 423-3303/422-9961 int. 136.

- Toxicología, Asesoramiento y Servicios -T.A.S.- (Rosario). Tel.: (0341) 446-0077.
- ECI Emergencias Médicas (Mendoza). Tel.: (0261) 438-0549.
- Hospital J.M. Cullen (Santa Fe). Tel.: (0342) 459-7371.
- Hospital del Niño (Salta). Tel.: (0387) 431-0277 ó 422-0519.
- Hospital de Niños (Jujuy). Tel.: (0388) 422-1288.

2. De acuerdo a la situación, adopte las siguientes medidas generales de primeros auxilios:
 - Si la persona ha bebido o ingerido el producto, **no provoque el vómito**. Procure concurrir lo más pronto posible al Centro de Intoxicaciones más próximo.
 - No suministre al intoxicado nada para comer o beber, ya sea alimentos o medicamentos, sobre todo si se encuentra inconsciente.
 - Si el producto entró en contacto con los ojos, debe mantenerlos abiertos y lavarlos inmediatamente con abundante agua. En caso de dolor, irritación, ardor o lagrimeo, debe procurarse inmediata ayuda médica.
 - Si el producto entró en contacto con la piel, debe lavarse inmediatamente la parte del cuerpo afectada, con abundante agua. Además, debe desecharse la ropa contaminada con el producto. En caso de irritación, dolor o quemadura debe requerirse inmediata atención médica.
 - Si la persona inhaló el producto en exceso, debe trasladársela a un lugar abierto. Si presenta signos de intoxicación (malestar, dificultad para respirar, tos) debe procurarse ayuda médica.

ATENCIÓN: siempre que sea posible, es importante llevar al médico el rótulo del producto para su diagnóstico.



LA SOJA Y SU SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde hace algún tiempo, en nuestro país se instaló un debate que tiene a la soja como protagonista. Esta legumbre, que forma parte de la cultura alimentaria de Oriente desde tiempos remotos, es objeto de posturas encontradas que incluyen desde la defensa a ultranza de sus bondades hasta el menosprecio de su valor nutritivo.

El estudio de los beneficios y perjuicios de la alimentación con soja se ha difundido en la actualidad mostrando resultados muy controvertidos. Por ello, a fin de informar a la población sobre algunos aspectos de este nutriente, hemos elaborado este pequeño dossier, que será de utilidad sobre todo para quienes consumen asiduamente productos elaborados a partir de esta legumbre.

Soja y Nutrición: ¿Es recomendable una alimentación basada exclusivamente en productos elaborados con soja?

La soja posee un alto valor nutritivo y, en comparación con las demás leguminosas, contiene un mayor porcentaje de proteínas de buena calidad. Es un buen recurso para *complementar* la alimentación; es decir, *no para consumirla como alimento único* sino como uno más entre los disponibles y accesibles, ya que proporciona todos los aminoácidos esenciales que requiere un ser humano adulto, a excepción de la metionina y cisteína. Sin embargo el aprovechamiento de las proteínas de la soja en el organismo es inferior al de las proteínas de origen animal, especialmente en las etapas de crecimiento. Para lograr proteínas de alta calidad, semejantes a las que contienen los alimentos de origen animal como las carnes, la leche y los huevos, la soja puede combinarse con los cereales como el trigo, el arroz y el maíz. Una combinación adecuada con trigo sería la siguiente: 20% de soja y 80% de trigo.

Es importante tener en cuenta que la soja contiene grandes cantidades de toxinas naturales, o "*antinutrientes*". Éstos reducen en más de un 50% el valor nutritivo de la soja y de los productos que se obtienen a partir de ella, por lo que su consumo apropiado requiere de un procesamiento o tratamiento adecuado previo a la preparación de los alimentos elaborados con esta leguminosa, a fin de inactivarlos.

En consecuencia, cada vez que elabore alimentos con esta legumbre deberá proceder de la siguiente forma:

1. Al igual que cualquier otro poroto (negros, rojos, alubias, etc.) requiere un remojo para hidratar el grano y facilitar la cocción posterior. Este remojo puede ser precedido por uno o dos lavados en agua corriente bien caliente o sumergiendo los porotos en agua recién hervida (entre 5 y 10 minutos) a fin de eliminar la suciedad.
2. Luego de ello, deben introducirse los porotos en agua a temperatura ambiente durante 10 a 12 horas (utilizando tres volúmenes de agua por uno de soja).
3. Después del remojo, se elimina el agua y se lavan bien los porotos dos o más veces con agua limpia de la canilla. Este lavado es necesario para eliminar la flora microbiana superficial que pueda haberse desarrollado, y además para eliminar sabores y aromas no deseables.
4. Finalmente, los porotos remojados y lavados deben cocinarse en agua limpia durante más de una hora (o media hora, si es en olla a presión).
5. Los porotos secos también pueden inactivarse por calentamiento a altas temperaturas (100 o más grados centígrados) con aire caliente o vapor durante unos 20 minutos.



Con respecto a la bebida de soja, ésta requiere un calentamiento de al menos 30 minutos a ebullición.

Finalmente, otro factor que debe tomarse en consideración es que el aporte de minerales (calcio, magnesio, hierro y zinc) a través de productos derivados de la soja es muy pobre en comparación con los productos de origen animal tales como carne, leche o huevos. Ello se debe a la cantidad de ácido fítico (presente en el salvado o en la cáscara) que es una sustancia que puede bloquear o reducir sensiblemente la absorción y asimilación de minerales esenciales en el tracto intestinal. Para resolver estas diferencias, cuando la dieta se basa en este vegetal o sus derivados es necesario complementarla o suplementarla adecuadamente.

¿Es aconsejable incorporar la soja como alimento principal en la dieta diaria de niños menores de cinco años?

Deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- La denominación “*leche de soja*”, en referencia a la bebida que se extrae a partir de la molienda de los porotos crudos y el agua en la que se han remojado, puede confundir al consumidor e inducir a engaño con respecto a su verdadera naturaleza y composición. Al denominarla de esta manera, se estarían insinuando atributos o propiedades que el producto en realidad no posee y que son propios únicamente de la leche de vaca.

Al comparar a dicha bebida con la leche de vaca, es importante analizar no solamente el contenido en proteínas (como se hace habitualmente) sino también el contenido de calcio y fósforo. Al respecto, debemos señalar que mientras que el calcio de la leche vacuna es de naturaleza altamente disponible y se encuentra en un balance ideal con respecto al fósforo, en la bebida de soja el contenido

en calcio y fósforo es pobre y de baja biodisponibilidad. *La relación calcio/fósforo inadecuada puede ocasionar complicaciones de mineralización ósea en niños pequeños, adolescentes y embarazadas.* Una situación semejante se presenta en cuanto al contenido y aprovechamiento de la vitamina A.

- Por otra parte, debe considerarse que la importante cantidad de fibra presente en la bebida de soja debe, en algunas situaciones terapéuticas, ser eliminada de la dieta, especialmente en la de niños menores de dos años.

También debe tenerse mucho cuidado con su potencial alergénico, sobre todo cuando se trata de personas susceptibles a dicha patología

- Otra cuestión a analizar se relaciona con los efectos del consumo de fitoestrógenos (hormonas de origen vegetal) ya que éstos se encuentran presentes en la soja. Si bien existen controversias, numerosos estudios han demostrado que los fitoestrógenos tienen efectos beneficiosos concretos en los adultos, pero que las consecuencias de su consumo continuado en niños debe investigarse con mayor profundidad. En este sentido, debe destacarse que su origen natural no los exime de efectos farmacológicos que pueden ser nocivos, sobre todo en el caso de los infantes.

Por todo esto, consideramos necesario destacar que las fórmulas para lactantes, desarrolladas sobre la base de aislados proteicos de soja, suplementadas con aminoácidos, vitaminas y minerales, son alimentos especialmente formulados para suplantar a las fórmulas de base láctea, ***pero sólo en casos muy particulares y únicamente por indicación médica.***

Con respecto a las embarazadas, no es conveniente enfatizar el consumo de la soja como alimento principal, aunque sí formando parte de una alimentación completa y variada.



Resumiendo

1. La soja es un buen recurso para **complementar** la alimentación y lograr una dieta variada, completa y nutricionalmente adecuada. Sin embargo, debe considerarse como parte de la alimentación y no como un elemento básico de la misma.

2. Por su real valor nutritivo y los componentes tóxicos o antinutrientes que posee, es conveniente que se consuma incorporada en la preparación de distintos platos (panes, postres, sopas, albóndigas, rellenos, bebidas, etc.) para enriquecer así las comidas y lograr una dieta equilibrada. Sin embargo, esta recomendación tiene plena vigencia en el caso de adultos sanos o niños mayores de 5 años, pero no así para el caso de aquellos individuos que padezcan ciertas patologías como, por ejemplo, alergia o trastornos hormonales o del tracto digestivo. En estos casos, la ingesta de productos a base de soja podría causar su agravamiento.

Con respecto a los niños menores de 5 años, especialmente los lactantes, **NO** se recomienda incorporar productos a base de soja como alimento principal en la dieta diaria. En estos casos particulares, se aconseja recurrir a las indicaciones de un profesional médico.

3. Mediante la aplicación del tratamiento adecuado -inactivación- es posible eliminar o reducir gran parte de los antinutrientes que posee la soja, aprovechando eficientemente su verdadero valor nutricional. Por lo tanto, es necesario que las personas que preparan alimentos a base de soja se capaciten, a fin de obtener los mejores beneficios nutritivos de las comidas que elaboran.

En este momento, nuestro país es uno de los primeros productores mundiales de soja y el primer exportador mundial de aceite y harina de soja. Si bien los alimentos básicos de la población argentina son el trigo y otros productos de origen animal, desde distintos sectores se está realizando un esfuerzo importante para generar el hábito del consumo de soja. Por lo tanto esperamos que será de utilidad para los consumidores comprender la importancia nutricional de este monocultivo y su empleo apropiado, que actualmente ha desplazado a otros tradicionales como el maíz y el girasol.

Este dossier ha sido confeccionado en base a la información aportada en el trabajo: LA SOJA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, cuyos autores son: *Sra. Marisa Cittadini, Bioq. Liliana Almenar, Bioq. Sandra Scagliarini, Bioq. Roxana Vallone y Lic. María Magdalena Herguis.* Departamento de Evaluación Técnica INAL-ANMAT.

