

## ¿Cocina usted con aceites de sabor artificial a mantequilla o sustitutos de mantequilla?

### Información para dueños de restaurantes y trabajadores sobre el diacetil

*Esta hoja proporciona información para cocineros y trabajadores de restaurantes sobre exposiciones posiblemente dañinas al diacetil al cocinar. Usted puede respirar el diacetil al usar aceites de cocina y sustitutos de mantequilla que contienen el sabor de mantequilla artificial. Hasta que se conozca más sobre las exposiciones al diacetil en restaurantes le estamos proporcionando la siguiente información y estrategias para ayudarle a reducir su posible exposición a diacetil.*

### ¿Que es diacetil?

Diacetil es un químico utilizado en saborizantes y otros productos de comida para darles el sabor u olor característico de la mantequilla. Los fabricantes le agregan diacetil a una variedad de productos incluyendo la mantequilla sin sal, harinas mezcladas, mantecas, aceites para cocinar, margarinas y otros sustitutos de mantequilla.

### ¿Porqué es importante saber sobre el diacetil en los restaurantes?

- En la producción de palomitas de maíz para horno de microondas y la fabricación de saborizantes las exposiciones en el aire a los saborizantes que contienen diacetil han estado ligadas a una enfermedad de los pulmones severa y que amenaza a la vida llamada *bronquiolitis obliterante*.
- Un artículo reciente en el Seattle Post-Intelligencer sugiere que los cocineros y otros trabajadores de restaurantes pueden estar expuestos a vapores de diacetil mientras cocinan con aceites con sabor de mantequilla o sustitutos de mantequilla.
- Se necesita investigar más para determinar la cantidad de diacetil a que están expuestos los trabajadores en restaurantes y decidir si estas exposiciones son dañinas o no.
- La gravedad del daño potencial a la salud de una persona depende de muchos factores, incluyendo:
- Cuanto tiempo alguien está expuesto al diacetil en el aire y 2) la cantidad a que alguien está expuesto.

### ¿Como puedo enterarme si los productos que uso contienen diacetil?

La mayoría de los saborizantes de mantequilla o sustitutos de mantequilla contienen diacetil. Sin embargo es posible que las etiquetas no listen el diacetil y puede ser difícil averiguar si los productos contienen diacetil.

1. Revise las etiquetas del producto y revise si indican “diacetil” o “saborizantes artificiales.”
2. Si el diacetil no se menciona, pregúntele al fabricante del producto o al proveedor del restaurante sobre el nivel de diacetil en el producto.

### ¿Cómo puedo reducir mi exposición al diacetil?

Usted puede reducir su exposición a diacetil reduciendo la cantidad que pueda respirar.

- Si es posible, **substituya** los aceites con sabor a mantequilla con productos que contienen menos diacetil o que no contienen diacetil. Cuanto menos sea la cantidad de diacetil en el producto menor serán las exposiciones de diacetil en el aire mientras cocina.
- Mantenga **ventilación adecuada** sobre las parrillas, sartenes y otras superficies calientes.
- **Cierre herméticamente** los recipientes con aceites con sabor artificial de mantequilla o sustitutos de mantequilla cuando no se usen.
- **Infórmele** a los trabajadores sobre los peligros potenciales de la exposición al diacetil.

## ¿Cuáles son los efectos potenciales a la salud del diacetil?

**Pulmones.** La enfermedad del pulmón más comunmente discutida es *bronquiolitis obliterante*. Sin embargo los trabajadores expuestos a saborizantes también han reportado otras enfermedades respiratorias.

- Es posible que las personas afectadas no tengan síntomas al principio
- Los síntomas de la bronquiolitis obliterante son: tos seca, falta de aliento y dificultad para respirar.
- La bronquiolitis obliterante es frecuentemente confundida con otras enfermedades pulmonares como el asma.
- Infórmele a su proveedor del cuidado de la salud si usted ha estado expuesto al diacetil y a los saborizantes artificiales en su lugar de trabajo y que está preocupado por los posibles daños a su salud.
- Actualmente no sabemos de ningún trabajador de restaurante en el estado de Washington que haya desarrollado una enfermedad en los pulmones por respirar diacetil.

**La piel, los ojos, la nariz y la garganta:** El diacetil puede irritar la piel, ojos, nariz y garganta.

## Dónde conseguir ayuda o más información en el estado de Washington

1. El programa de **Evaluación e Investigación de Salud y Seguridad para la Prevención (SHARP)** es un grupo de investigación del Departamento de Labor e Industrias del estado de Washington (L&I). Nuestras actividades son independientes del programa OSHA del estado de Washington. Estamos interesados en:
  - Saber sobre casos potenciales de enfermedad pulmonar por exposición al diacetil e
  - Investigar la cantidad de exposición al diacetil que ocurre en los restaurantes.Si tiene alguna información que quiera compartir con nosotros, por favor llame 1-888-667-4277 o envíe un correo electrónico a [SHARP@LNI.wa.gov](mailto:SHARP@LNI.wa.gov). Visite nuestra página de Internet [www.LNI.wa.gov/Safety/Research/](http://www.LNI.wa.gov/Safety/Research/).
2. Los **servicios de evaluación médica** están disponibles en el Centro de excelencia del estado de Washington para enfermedades relacionadas con químicos (Washington State Center of Excellence for Chemically Related Illness) de la Clínica de Medicina Ocupacional y del Medio Ambiente de la Universidad de Washington (University of Washington's Environmental and Occupational Medicine Clinic) en el Centro Médico Harborview (Harborview Medical Center). Llame al (206) 744-9382.
3. **La División de Seguridad y Salud Ocupacional (DOSH) de L&I en el estado de Washington**
  - La oficina de cumplimiento de DOSH puede investigar las quejas de los trabajadores y hacer inspecciones de cumplimiento. La identidad de los reclamantes es confidencial. Hay Información disponible en [www.LNI.wa.gov/Safety/Basics/Complaint/](http://www.LNI.wa.gov/Safety/Basics/Complaint/).
  - La oficina de Consultoría de DOSH puede ayudar a los empleadores que quieran ayuda gratuita para evaluar el lugar de trabajo y mejorar las condiciones de seguridad. La información está disponible en [www.LNI.wa.gov/Safety/Basics/Assistance/Consultation/about.asp](http://www.LNI.wa.gov/Safety/Basics/Assistance/Consultation/about.asp).
4. **El Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional (NIOSH)** trabaja para prevenir lesiones y enfermedades relacionadas con el trabajo. La información está disponible en [www.cdc.gov/niosh/topics/flavorings/](http://www.cdc.gov/niosh/topics/flavorings/).
5. **La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) del Departamento de Trabajo** proporciona guías sobre la comunicación de riesgos del diacetil y saborizantes de alimentos que contienen diacetil en [www.osha.gov/dsg/guidance/diacetyl-guidance.html](http://www.osha.gov/dsg/guidance/diacetyl-guidance.html).