

# Caution!

# Chapulines

## may have lead

Chapulines are dried grasshoppers and are a popular snack in some areas of Mexico. They are often seasoned with salt, lime, and chili. While they are an important cultural food and good source of protein, some chapulines sold in Mexico and California may have high levels of lead.

Lead in chapulines or other sources can cause health problems, especially for children and pregnant people. Lead poisoning can make it hard for children to learn, pay attention, and do well in school.

### HOW DOES LEAD GET INTO CHAPULINES?

Lead is absorbed into the grasshopper's body from lead in the environment, including soil and leaves that the grasshopper eats. Lead can also get into chapulines during the drying or seasoning process. If the chapulines are cooked or stored in pottery that has lead in it, the lead from the pottery can get into the chapulines.



### WHY IS THIS A PROBLEM?

There is no safe amount of lead in the body and people with lead poisoning often don't have symptoms. Lead adds up in the body over time, so eating chapulines with lead can be dangerous.

### HOW CAN I KEEP MY FAMILY SAFE?

Avoid eating chapulines that were prepared or stored in glazed clay pottery (chilmolera, molcajete) or come from places with lead in the environment. Try other spiced snacks that are high in protein, like roasted nuts or peanut butter with celery sticks.

**Ask your child's doctor for a blood lead test.**



For more information, visit  
[www.cdph.ca.gov/Programs/CLPPB](http://www.cdph.ca.gov/Programs/CLPPB) or contact:



CLPPB 8/2023



# ¡Precaución! Chapulines puede tener plomo

Los chapulines son saltamontes secos y son un bocadillo popular en algunas zonas de México. A menudo se sazonan con sal, lima y chile. Aunque son un alimento cultural importante y una buena fuente de proteínas, algunos chapulines vendidos en México y California pueden tener altos niveles de plomo.

El plomo en los chapulines u otras fuentes puede causar problemas de salud, especialmente en los niños y las personas embarazadas. El envenenamiento por plomo puede dificultar el aprendizaje, la atención y el rendimiento escolar de los niños.

## ¿CÓMO ENTRA EL PLOMO A LOS CHAPULINES?

El cuerpo del saltamontes absorbe el plomo que se encuentra en el medio ambiente, incluida la tierra y las hojas que come el saltamontes. El plomo también puede entrar en los chapulines durante el proceso de secado o sazonado. Si los chapulines se cocinan o se guardan en cerámica que contiene plomo, el plomo de la cerámica puede entrar en los chapulines.



## ¿POR QUÉ ES ESTO UN PROBLEMA?

No existe una cantidad segura de plomo en el cuerpo y las personas con envenenamiento por plomo a menudo no presentan síntomas. El plomo se acumula en el cuerpo con el tiempo, por lo que comer chapulines con plomo puede ser peligroso.

## ¿CÓMO PUEDO MANTENER A MI FAMILIA SEGURA?

Evite comer chapulines que fueron preparados o almacenados en cerámica de barro vidriado (chilmolera, molcajete) o que provengan de lugares con plomo en el ambiente. Pruebe otros refrigerios especiados con alto contenido de proteínas, como nueces tostadas o mantequilla de maní con palitos de apio.



**Pregúntele al médico de su hijo acerca de una prueba de plomo en la sangre.**

Para más información visite  
[www.cdph.ca.gov/Programs/CLPPB](http://www.cdph.ca.gov/Programs/CLPPB) o contacte:



CLPPB 9/2023