Atún contaminado con exceso de mercurio no llegó a Cali

El lote X1193 40201-060 de Lomitos de Atún en agua marca Van Camp's es el que tiene niveles superiores de mercurio a los permitidos. Las secretarías de Salud de Cali y el Valle adelantan controles en supermercados y tiendas.

A Cali no ingresaron latas del lote de Atún Van Camp's que fueron identificadas por el Invima con niveles de mercurio superiores a los permitidos. Así lo asegura la Secretaría de Salud de Cali, que precisa que ya hizo control en los grandes supermercados y que seguirá con la tarea en las tiendas pequeñas.

La preocupación por la contaminación de algunas unidades de este producto se desató luego de que circulara por redes sociales un documento de la Subsecretaría de Salud Pública del Atlántico dirigido a los promotores de salud de ese departamento. En él señalan que se debe hacer la búsqueda de un lote de atún con presencia de mercurio mayor del permisible. La Secretaría de Salud de la Gobernación del Atlántico advierte que el hallazgo lo hizo el Invima en Boyacá.

Tras el escándalo, el Invima confirma que se trata del Lote X1193 40201-060 de Lomitos de Atún en agua, marca Van Camp's, que presentaba un contenido de mercurio superior al permitido en la normativa colombiana (resultado de 1,39 mg/kg, mientras que el límite máximo permitido es de 1.0 mg/kg). Añade que con ayuda de las autoridades de salud en cada región se procedió a la búsqueda y decomiso del lote en cuestión.

No obstante, aclaró que "los riesgos del mercurio para la salud humana no están asociados al consumo de una porción única de pescado con excedencias de mercurio, sino al consumo crónico de pescados y mariscos (cantidad de pescado y marisco que se coma, y niveles del mercurio en el pescado y el marisco consumido)".

La secretaria de Salud del Valle, María Cristina Lesmes, también dice que en los operativos que adelantan no se ha encontrado evidencia de alguna de estas latas en el departamento y que se continúa en la búsqueda de ellas.

Alexander Durán, médico y secretario de Salud de Cali, aclaró algunas dudas sobre este tema.

¿Qué se sabe sobre este producto en Cali?

En este momento no existe una amenaza real a la salud de los caleños en lo que tiene que ver con el consumo de atún enlatado. El riesgo para la salud se presenta cuando las personas se exponen de manera crónica y sostenida a consumir algún alimento contaminado con mercurio, no sería este el caso.

Ese número de lote no ingresó a la ciudad. Sin embargo, hicimos con nuestro personal inspección ocular este fin de semana, visitamos todos los supermercados de grandes superficies que hay en la ciudad y constatamos que los lotes que tienen en existencia en sus mostradores y en sus bodegas no corresponden a ese.

¿Por qué si hay un lote que debe ser retirado del mercado, nos enteramos por redes sociales? ¿hubo una comunicación sobre este asunto del Invima a las autoridades de salud de la región?

Hubo un estudio del cual nosotros participamos, Cali también envió latas. Es un estudio que realiza el Invima a nivel nacional para determinar cuáles son los niveles de mercurio que deben tener los enlatados de atún en Colombia.

Es de recordar que los atunes de por sí vienen con algún tipo de carga de mercurio porque está en el medio ambiente, pero en unos niveles que no son riesgosos para el ser humano. El único lote del que nos hemos dado cuenta que tiene niveles mayores al permitido es ese lote detectado en Sogamoso. En Cali no hay evidencia alguna de presencia de latas de ese lote.

¿Qué analizaron dentro de ese estudio?

Ese estudio se determina cada año, era un tema controlado, lo que pasa es que se manejó por las redes y se vuelve un tema suelto, la gente entró en pánico, que es lo que ha pasado.

La Secretaría de Salud de Cali hizo inspección en almacenes de grandes superficies. ¿Y qué pasa con las tiendas y pequeños comercializadores?

Los atunes se mueven a través de las grandes superficies porque son los que los importan directamente. Independientemente de eso hay un 2 % que puede estar ingresando de contrabando y es lo que vamos a revisar en el trascurso de estos días. Pero el atún que mencionan en el comunicado no es el más vendido.

Usted dice que para que sea nocivo hay que consumir ese atún de manera crónica, ¿qué significa eso?

Para que ese lote sea nocivo tiene que ser consumido crónicamente, es decir, por un tiempo largo. Eso en la práctica no pasa, la gente compra dos o cuatro latas y luego compra otras. Además a Cali ese atún no llegó, por eso ratifico que no hay riesgo real en la ciudad.

¿Por qué es malo el mercurio para el ser humano?

El mercurio produce en el organismo más que todo daño neurológico, es un compuesto que en el ser humano, específicamente en los extremos de la vida, en los niños y adultos mayores, produce alteraciones neurológicas. El consumo de mercurio bien sea por agua o algún tipo de vía en las mujeres embarazadas produce algún tipo de malformación neurológica, ese es el riesgo principal.

¿Además del atún, dónde más consumimos el mercurio?

En los mariscos, la mayoría de manera natural contiene mercurio en su cuerpo, cuando los ingerimos de manera cruda es fácil que encuentren rasgos de mercurio en el ser humano.

¿Por qué los mariscos tienen mercurio?

El mercurio se obtiene de manera natural, los peces y los mariscos lo tienen porque consumen microorganismos que degradan el mercurio, el mercurio en el agua está por las corrientes marinas y erupciones volcánicas. Es normal encontrar en mariscos y en el atún cierto contenido de mercurio, lo que no es normal es que las concentraciones estén por encima de lo normal en ciertos sitios.

¿Alguien que tenga su dieta basada en mariscos y atunes tendrá entonces mayor presencia de mercurio en su organismo?

Sí, pero en unos niveles normales. Digamos que una persona que vive en la Costa Pacífica Colombiana es probable que tenga niveles de mercurio, no solamente por el contenido natural de algunos de estos animales sino por toda la minería ilegal que hay en la zona.

Pero el solo hecho de comer mucho marisco y atún no hace que esté en riesgo, no es cierto que quienes los consuman de manera periódica estén en peligro de intoxicación, se necesitan muchas cantidades y consumir esto de manera crónica. Si se está en embarazo el riesgo sí se incrementa.

Diario El País, 19 de Octubre de 2016. Página B3