



### 'No solo nuestro atún tiene el mercurio': Van Camp's

**Vocera respondió al hallazgo de 128.000 latas del producto con alta concentración de este metal.**

Las declaraciones de una vocera de Van Camp's, empresa a la que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) **le encontró exceso de mercurio en 128.000 latas de atún, agitaron la preocupación que hay sobre el consumo del producto.**

Pese a que las autoridades sanitarias y especialistas en la materia han advertido a la población sobre los riesgos que entraña, María Emilia Paz, gerente técnica de la compañía, insiste en que no hay peligro al ingerir este producto, incluso si sus niveles de contaminación con esta sustancia sobrepasan los límites fijados (que en Colombia hoy es de 1 mg/kg).

Además, aseguró: “En el país estamos sobrerregulados en esta materia” y explicó que **“se está creando un pánico que no es necesario y nuestra principal preocupación debe ser fuera del tema de Van Camp's, pues no solo nuestro atún tiene el mercurio.** Es llamar a que los medios divulguen una información importante y se termine la desinformación que existe”.

Pese a los hallazgos de dos lotes de esta marca contaminados, señaló que no han infringido la regulación existente y sostiene que respetan las acciones tomadas por el Invima.

Paz cuestionó que se le esté dando relevancia a este tema, pese a que, según ella, el Instituto estudia cerca de 800 casos de alimentos que representan peligros para la salud. Aseguró que dado que el mercurio se encuentra naturalmente en el medioambiente, es imposible hallar atún, y otras especies de pescados y mariscos, libres de este metal, e insistió en que **“el organismo está en capacidad de eliminarlo por distintas vías, así que es posible consumirlo, en cualquier cantidad, sin riesgo”.**

Finalmente, con respecto a la responsabilidad de Van Camp's en este escándalo, afirmó que la empresa seguirá acatando lo que digan las autoridades.



### **Pautas de consumo**

Ante lo dicho por la vocera, Carlos Francisco Fernández, editor médico de EL TIEMPO, advierte que el mercurio es un elemento tóxico, razón por la cual las autoridades sanitarias fijan límites máximos permitidos en productos como el atún. **“Se entiende que solo por debajo de esos estándares, el riesgo de consumirlos es mínimo”,** dice.

Agrega que dichos límites no son un capricho, sino que son el producto de la generación de normas fundamentadas en la evidencia científica que las autoridades de salud de cada país asumen como un patrón que debe cumplirse. Además, que todo producto que los exceda, en teoría, no es apto para el consumo, hasta que el ente regulador que expide la normativa diga lo contrario.

Según el editor médico, al ser un elemento tóxico las autoridades sanitarias (Ministerio de Salud e Invima) deben emitir pautas de consumo **que orienten a la gente sobre cuándo consumir estos productos o no, en qué cantidades y fijar restricciones en casos como el de las mujeres en embarazo o los niños.**