



Diez respuestas al riesgo de comer atún con mercurio

Una sola lata no produce intoxicación. Dieta frecuente con atún contaminado puede afectar la salud.

El hallazgo de más de 128.000 latas de atún con altos niveles de mercurio en Boyacá, Antioquia, Cundinamarca y Santander ocasionó en las últimas semanas una alarma de salud pública en el país. **Sobre todo porque en Colombia se consumen cada año 80 millones de unidades de este producto, infaltable en las alacenas de los hogares.**

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), encargado de hacer los controles, confirmó que dos lotes superaban en cerca de medio punto el 1 mg/kg de mercurio permitido en las latas de atún. **Sin embargo, el organismo explicó que las dosis del metal líquido en este pescado que sobrepasan los niveles establecidos no representan riesgos para la salud humana, a menos que el consumo sea frecuente.**

EL TIEMPO les preguntó al director del Invima, al responsable de la autoridad de pesca y a fuentes médicas y científicas cuál es el impacto real de este riesgo para la salud y qué recomendaciones hay para los consumidores.

Javier Guzmán Cruz, director del Invima

¿En el atún se aceptan cantidades mínimas de mercurio?

Sí, y, por lo general, los países establecen niveles máximos de mercurio total en atún fresco y/o enlatado. En Colombia, la resolución 122 del 2012 del Ministerio de Salud establece que el límite permitido para el enlatado es de 1 mg/kg, armonizado en el mismo nivel de la normatividad internacional.

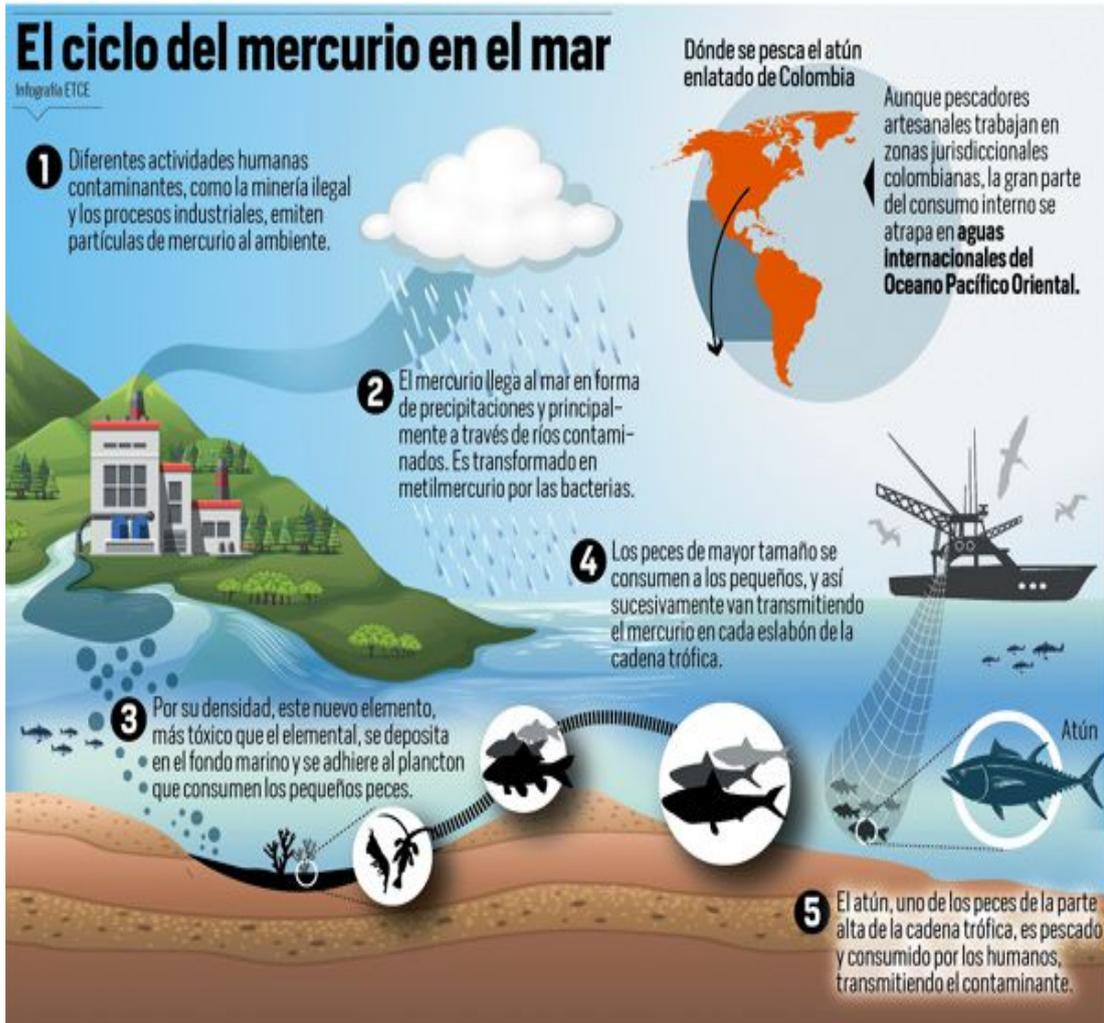
¿Qué pasa con el atún que se vende en filetes o entero?

Estos son objeto de control durante las visitas de inspección que realiza el Invima; adicionalmente, el establecimiento realiza controles de muestreo que son verificados por la autoridad sanitaria. **El plan de vigilancia, sin embargo, se concentra en atún enlatado por ser la forma en que más se consume este pescado en el país.**



¿Qué recomendaciones les da a los consumidores?

Los consumidores que evidencien que han comprado una lata de atún de un lote declarado por el Invima con excedencia de mercurio deben evitar el consumo del pescado de esa lata. Las alertas sanitarias se pueden revisar en [nuestra página web](#), y tenemos nuestros canales de comunicación a disposición de la ciudadanía.



Javier Rodríguez Buitrago, toxicólogo

¿Qué pasa si comí una lata de atún que excede los niveles permitidos de mercurio?

Cuando eso ocurre no se presenta intoxicación. Sin embargo, si la dieta diaria se basa en el consumo frecuente (diario o varias veces a la semana), **puede generarse acumulación del metal que con el tiempo lleva al desarrollo de una intoxicación.**



Este metal tiene la capacidad de ingresar al sistema nervioso central, hígado y los riñones, principalmente. Sin embargo, puede llegar a otros sitios como la piel, la glándula tiroides o el cristalino de los ojos. Allí produce mal funcionamiento de diferentes enzimas y procesos necesarios para mantener la vitalidad de las células, favoreciendo el daño orgánico si se alcanzan concentraciones suficientes.

¿La gente se debe preocupar si ya las consumió?

Debido a que el consumo de una lata o porción de atún no presenta mayor riesgo de intoxicación, no es necesario preocuparse. En estos casos, la recomendación es esperar tres a cuatro semanas antes de consumir nuevamente atún u otros tipos de peces y en general llevar una dieta variada en fuentes de proteína y rica en frutas y verduras.

¿Cuáles son los signos de alerta que obligarían a consultar con el médico?

Si aparecen cambios en el comportamiento normal, trastornos de concentración o temblores sin otras razones aparentes o si se observan alteraciones en el desarrollo normal de un niño. **En todos estos casos es importante recordar que lo primero es que exista un antecedente real de consumo frecuente de atún o pescado que acumule mercurio**, o que existan otros factores de riesgo ocupacionales o ambientales.

Si alguien tiene latas sin consumir de este atún que excede los límites, ¿qué debe hacer?

Una opción puede ser comunicarse con las líneas de atención al cliente del fabricante para hacer el proceso de recolección o informar a la autoridad correspondiente, en este caso el Invima.

¿Quiénes son más vulnerables?

Los niños suelen tener mayor riesgo de desarrollar intoxicación si se exponen durante el embarazo como consecuencia de la acumulación en la madre por exposición a los vapores, y con mayor frecuencia por el consumo de alimentos contaminados o con una alta presencia de mercurio durante su crecimiento.

Otto Polanco, director de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (Aunap)

¿Qué tipo de atún de lata consumimos en Colombia y cuánto?



El atún de aleta amarilla es la principal variedad. Se captura en el océano Pacífico oriental, en aguas internacionales. **Consumimos cerca de 80 millones de latas de atún al año, aunque no hay mucha cultura de comer pescado.** El promedio per cápita en el país es 6,7 kilos al año; de esos, dos o tres kilos corresponden a atún en lata.

Juan Manuel Díaz, biólogo Fundación Mar Viva

¿Qué pasa después de que pescan el atún?

Es transportado a plantas procesadoras en Tumaco, Barranquilla o Cartagena. Allí extraen el músculo y lo enlatan como lomito. La carne sobrante, desmenuzada, la presentan como atún en escabeche, mezclado con verduras en aceite o en agua. Este proceso se lleva a cabo a altas temperaturas, lo que permite su conservación.

RONNY SUÁREZ

Diario EL TIEMPO, 30 de Octubre de 2016. Página 25