

Pescado y mariscos contaminados

Los pescados y mariscos son fuente principal de alimento y/o proteínas para muchas comunidades (habitantes de islas y costas) y especies (aves y mamíferos) ya que contienen proteínas de calidad y nutrientes esenciales, son bajos en grasas saturadas y ricos en omega-3.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (Food and Agriculture Organization - FAO) estima que el pescado proporciona el 15 % de la proteína animal de la ingesta para más de 2.900 millones de personas, se incrementa a 50% en habitantes de islas, costas o comunidades con dieta de pescado tradicional o cultural.

Estudios realizados en Estados Unidos de América identificaron mercurio en todas las muestras de peces predadores de 291 localidades, el 27 % excedía el criterio de la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency - EPA/USA) de 0,3 microgramos de metilmercurio por gramo de peso húmedo para protección de la salud humana.

Las recomendaciones, directrices y límites sobre los límites de mercurio y/o metilmercurio permitido para la ingesta de pescado no siempre son obligatorias y/o alcanzan a proteger la salud de las personas.

Los peces predadores, de mayor tamaño y edad acumulan más metilmercurio en sus músculos y recortar la grasa, quitar la piel y cocer el pescado no lo elimina.

Los niños pequeños, mujeres en edad reproductiva, embarazadas o lactando deben consumir solo dos comidas (340 gramos) semanales, elegir los menos contaminados (no predadores, pequeños y jóvenes) y limitar la ingesta si no se puede determinar el origen o calidad.

REGULACIONES Y NORMATIVAS

La Comisión del Codex Alimentarius fijó niveles guía en 0,5 microgramos de metilmercurio por gramo para peces no predadores y 1 microgramo de metilmercurio por gramo para peces predadores.

La Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (Federal Drug Administration - FDA) fijó el nivel en 1 microgramo de metilmercurio por gramo para peces y mariscos.

La Comisión Europea permite 0,5 microgramos de metilmercurio por gramo en productos pesqueros y Japón hasta 0,4 microgramos de Hg total por gramo ó 0,3 microgramos de metilmercurio por gramo en los pescados.

La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos fija 0,5 microgramos de mercurio total por gramo de peso húmedo para el pescado que se comercializa y el Ministerio de Salud de Canadá (Health Canada) establece 0,2 microgramos de mercurio total por gramo de peso húmedo para los consumidores frecuentes de pescado.

El proyecto **ALMACENAMIENTO Y DISPOSICIÓN AMBIENTALMENTE ADECUADOS DE MERCURIO ELEMENTAL Y SUS RESIDUOS EN LA REPÚBLICA ARGENTINA** de la División Tecnología, Industria y Economía del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA DTIE) que fue ejecutado por el Centro Regional del Convenio de Basilea para América del Sur (CRBAS), del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Integraron el grupo de trabajo actores gubernamentales y no gubernamentales incluida la industria que usa o manipula Hg elemental.

Esta hojas informativas son el resultado del apoyo de IPEN como parte del **PROYECTO INTERNACIONAL DE APLICACIÓN DEL SAICM** (www.ipen.or).

