

Portada :: España

27-04-2011

Los grandes niveles de polución son asimilados por nuestro cuerpo a través de la alimentación

Riesgos invisibles en la comida**Héctor Rojo Letón**
Diagonal

El mercurio en los grandes pescados y productos químicos como los plaguicidas se introducen en algún momento en la cadena alimentaria. A pesar que desde 2004 está en vigor el convenio de Estocolmo para evitar los Contaminantes Orgánicos Persistentes en nuestra dieta, la alimentación es uno de los mayores causantes de contaminación en nuestro cuerpo.

El 'efecto cóctel', es decir, la existencia de varios contaminantes, aunque con niveles permitidos, en cada alimento, es la mayor preocupación de los especialistas.

"Generalmente, la producción de verduras de hoja verde así como productos animales como leche y huevos son de mayor preocupación sobre una posible contaminación", indicaba la Organización Mundial de la Salud a principios de abril, después de que la propietaria de Fukushima vertiera miles de litros de agua contaminada al mar. Estas recomendaciones sirven realmente para cualquier contaminante que esté presente en la cadena alimentaria.

La contaminación por plutonio no sólo llega a través de las fugas y accidentes de centrales. Según la Agencia para las Sustancias Tóxicas y Registro de Enfermedades (ATSDR, por sus siglas en inglés) de EE UU, **las pruebas de armas nucleares son "la fuente de la mayor parte de plutonio en el ambiente"**. En el Estado español, la mayor fuga de plutonio fue la desatada por las bombas de Palomares (Almería), de la que todavía quedan restos en los alrededores. Un estudio de la Universidad de Sevilla confirmó en 2010 la presencia de este metal en sedimentos marinos del Mediterráneo. "Nadie ha estudiado todavía si ha penetrado en la cadena alimentaria", explica Eduard Rodríguez Farré, investigador del Instituto de Investigaciones Biomédicas de Barcelona (CSIC-IDIBAPS). Estas radiaciones pueden causar daños en el ADN de las células. Si las lesiones no son demasiado importantes, ese ADN se regenerará correctamente. Pero una reparación defectuosa puede facilitar la aparición de un cáncer con posterioridad.

La contaminación diaria

Más allá de los escapes radioactivos, **el Estado español no se muestra muy transparente en cuanto a la contaminación que llega a nuestros platos desde el mar**. En marzo, la [fundación Oceana](#) denunció que el Gobierno lleva cuatro años ocultando datos sobre los niveles de mercurio presentes en ciertas especies marinas. "Desde hace años, se intenta que se incluya al metilmercurio en la [lista de Contaminantes Orgánicos Persistentes \(COP\)](#), pero hay muchos intereses para evitarlo", explica Farré.

Los COP son –según [resume el Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud de CC OO](#)– sustancias químicas que tienen una elevada permanencia en el medioambiente al ser resistentes a la degradación; son bioacumulables, se incorporan en los tejidos de los seres vivos y pueden aumentar su concentración a través de la cadena alimentaria, son altamente tóxicos, y provocan graves efectos sobre la salud humana y el medioambiente; y tienen potencial para transportarse a larga distancia.

"La gente dice 'qué bien vivimos, cuánto bienestar', pero nadie piensa en el aumento de la infertilidad, del asma infantil, del alzheimer, del cáncer, diabetes... esto se debe al puñetero modelo de desarrollo del que hemos disfrutado. Esto no sale gratis", denunciaba en marzo Miquel Porta, catedrático de salud pública del Instituto Municipal de Investigación Médica y la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Barcelona) en [El Escarabajo Verde de La2](#). Más allá de una postura alarmista, Porta (coautor de [Nuestra contaminación interna. Concentraciones de Compuestos](#)

Tóxicos Persistentes (CTP) en la población española) reclama una sociedad que esté pendiente de lo que come.

“Es muy importante consumir productos frescos y a poder ser ecológicos, no repetir todos los días los mismos alimentos y dedicar un tiempo tranquilo a las comidas. En estos momentos en los que la sensibilidad a los alimentos crece sin parar, es importante observar si algún alimento nos da reacción. La reacción puede ser flatulencia, malestar, contracción del esófago o estómago, espasmos intestinales, somnolencia y también bajada de ánimo u otros”, explica a DIAGONAL Pilar Muñoz-Calero, doctora y presidenta de la [Fundación Alborada](#).

La doctora Muñoz-Calero explica los patrones de las nuevas enfermedades: “Son multisistémicas (pueden afectar a cualquier órgano o sistema aunque la causa sea la misma), son crónicas, pues el organismo que es incapaz de eliminarlos o asimilarlos los acumula en un intento de adaptación hasta que se satura la capacidad de acumular más sin exponerse a un riesgo más grave de que afecte a órganos o sistemas vitales. El intento de adaptación a los tóxicos agota a otros recursos y otras formas de compensación del organismo”.

“Muchos doctores recomiendan una dieta sana asumiendo que el paciente sabe cuál debe ser ésta. En general se manda una dieta que evite sal, azúcar o grasas saturadas sobre todo, eso está bien pero es insuficiente. **La primera regla debería ser evitar aditivos, conservantes y colorantes** que hacen daño a las personas sensibles y también a las que no lo son tanto”, amplía Muñoz-Calero.

Según el último informe de la Autoridad Europea de la Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), **casi el 50% de las frutas y verduras convencionales en el mercado europeo contienen restos de uno o de varios plaguicidas**. “Peor aún” –mantiene [Claude Aubert en el libro *Otra alimentación es posible*](#)– “se constata que la proporción de alimentos que contienen más de dos residuos está en aumento constante desde hace varios años. La explicación es sencilla: para evitar rebasar el límite máximo de residuos”, se utilizan varios plaguicidas a niveles permitidos. Esto se denomina “efecto cóctel” y “no hay ninguna normativa que regule esta suma, ni se conocen muy bien sus consecuencias”, reconoce Farré.

El convenio de Estocolmo, que está en vigor desde 2004, es el instrumento legal más importante a nivel global, ya que exige la eliminación total del planeta de plaguicidas que presentan características de COP. De hecho, estableció la prohibición de la fabricación y el uso de nueve conjuntos de plaguicidas clorados y procedimientos para la identificación de nuevos COP que se pueden agregar a la lista inicial que establece el Convenio. En 2010, se añadieron otros nueve más. Donde más se acumulan estos contaminantes “es en las grasas: leche, mantequilla, carne, etc. El principal problema está cuando se han utilizado grasas en los piensos de animales y luego pasa a nosotros”, mantiene Farré.

La postura oficial de la [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\)](#) es asegurar que todos los alimentos del mercado cumplen la legislación y su consumo es seguro. Aunque este periódico ha intentado ponerse en contacto con la AESAN, ningún responsable ha contestado a nuestras preguntas. Más allá de lo que se utilice como plaguicidas, los COP también pueden llegar de una forma indirecta. Por ejemplo, “se utilizan muchos plaguicidas para limpiar parques o cunetas de carreteras. Esto afecta sobre todo al ganado, que come productos contaminados. Si utilizas un organismo peligroso hay unos plazos de espera en los que no debes ingerir ese alimento. Lo ideal sería que no se utilizaran, pero si se utilizan que sigan los protocolos”, denuncia a DIAGONAL María Andrés, de Ecologistas en Acción.

Rastros durante años

El DDT fue prohibido a nivel internacional en 1969. En España se ejecutó su prohibición en 1986. Sin embargo, hasta la década del 2000 se ha utilizado para producir otros plaguicidas tanto en Aragón como en Catalunya, explica Nicolás Olea, catedrático de Medicina Interna de la Universidad de Granada. En esta ciudad se presentó un informe en 2009, que indica que el DDT sigue presente en el 96% de las placentas de mujeres que dan a luz en la localidad andaluza. Sus principales consecuencias son malformaciones urogenitales en los bebés y menor peso en su nacimiento.

Los COP persisten durante años, por ejemplo, “debajo del aeropuerto de Bilbao hay un vertedero de lindano. También hay otro en Sabiñanigo (Huesca)”, denuncia Farré, quien afirma que cuando se pregunta por su peligrosidad todos sus responsables lo niegan. Según un estudio de 2009 de la Universidad Pierre y Marie Curie, la exposición al lindano y al DDT duplican el riesgo de contraer

Parkinson en agricultores.

El descontrol de estos componentes no es algo del pasado. Según Farré, "el queso de mozzarella del sur de Italia es uno de los alimentos más contaminados, porque en Napoles la mafia lleva años quemando residuos ilegalmente". Mucho más conocido se han hecho las dioxinas, que a inicios de 2011 obligaron a cerrar en Alemania 4.700 granjas, ya que usaban piensos contaminados.

EMBARAZADAS Y NEONATOS

La mayoría de los contaminantes incrementa sus riesgos tanto en las mujeres embarazadas, como en los recién nacidos. Por ejemplo, la Agencia de Protección del Medio Ambiente de EE UU (EPA, por sus siglas en inglés) lanza desde su web unas recomendaciones específicas para mujeres en edad fértil y niños, instándoles a no comer carne de tiburón, pez espada o caballa, por ser peces que contienen altas cantidades en mercurio. Además, limita a 340 gramos semanales la ingesta de pescados y mariscos como gambas, atún enlatado claro, salmón, gado y pez gato; reduciendo a 170 gramos la ingesta de atún blanco (albacora), que tiene más mercurio que el enlatado.

En España, el 64% de los bebés que nacen tienen niveles demasiado altos de mercurio, según un estudio de 2011 de la Universidad de Valencia.

Fuente: <http://www.diagonalperiodico.net/Riesgos-invisibles-en-la-comida.html>

Noticias relacionadas:

- [Sin datos de la contaminación por mercurio](#)
- Entrevista a Pilar Muñoz-Calero, doctora y presidenta de la Fundación Alborada: "[Hay muchas reacciones alimentarias confundidas por alergías](#)"
- [La especulación con alimentos básicos, un negocio seguro para los mercados](#)
- [Cuando la vida te exige mascarilla](#). El Ministerio de Sanidad crea una comisión de trabajo para estudiar el síndrome de Sensibilidad Química Múltiple.

[Envía esta noticia](#)

Compartir esta noticia:     