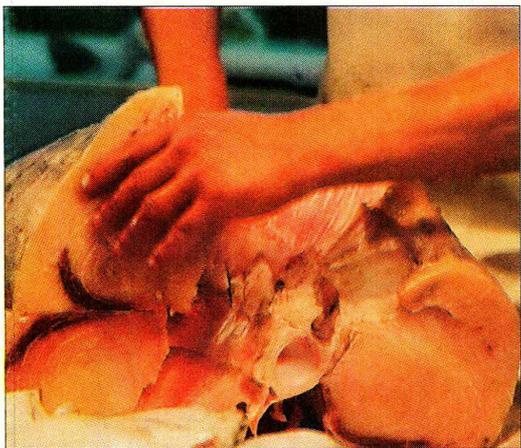


Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
12/12/2011	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	12	2	DETECTAN MERCURIO EN ATUNES Y ALBACORAS	9,5x31,8	No Definido



EL MERCURIO

MUESTREO.— El estudio revisó muestras de conservas de atún y de pescado fresco o congelado, como bacalao y albacora (en la foto).

Resultados de inspección de Salud: Detectan mercurio en atunes y albacoras

Elemento tóxico estaba sobre la norma en el 30% de peces espada revisados.

VALERIA IBARRA

Puede alterar el desarrollo cerebral en los niños y la salud cardiovascular en los adultos. Y está peligrosamente cerca. Por ejemplo, en un plato de pescado. No se difundió, pero en julio del año pasado, el Ministerio de Salud inspeccionó 67 muestras de pescado: 54 de atún, 2 de bacalao y 11 de albacora; fresco, congelado y la mayoría enlatado. El 30% de las albacoras refrigeradas o congeladas que se pesquisarón tenían mercurio por sobre lo permitido, así como el 2,3% de las conservas de atún.

De las muestras totales, sólo al 9% se les reconoce procedencia chilena, con pescados de San Antonio, Valparaíso y Talcahuano. El resto proviene en su mayoría de Ecuador, pero también de China, Tailandia, Brasil, España, Colombia y Vietnam.

Pese a la gravedad de este hallazgo, la inspección no fue hecha pública y sólo el Ministerio de Salud dio a conocer parte de la información cuando la ONG Océana la solicitara amparándose en la Ley de Transparencia. "El Mercurio" solicitó a Salud información sobre este tema, y pese a la intención inicial de entregarla, finalmente esa entidad nunca se refirió al caso.

"¿Qué hizo el Ministerio de Salud con las muestras que arrojaron niveles altos de mercurio? ¿Están disponibles aún en el mercado para su compra? ¿Están tomando muestras en todo el país", se pregunta el vi-

cepresidente para América del Sur de Océana, Alex Muñoz.

El mercurio es tan peligroso, explica el toxicólogo Enrique Paris, también presidente del Colegio Médico, que "en Estados Unidos se les prohíbe a las embarazadas consumir peces grandes, como atún o albacora, por el potencial riesgo que tiene en la salud del bebé". El problema de esta toxina, dice Paris, es que se bioacumula: los peces que consumen algas contaminadas con mercurio la adquieren y luego se la traspasan a depredadores como el atún o el pez espada, que están en la pirámide de la cadena alimentaria marina.

Los niveles más altos de mercurio hallados en la inspección corresponden a una conserva de atún —lomito de atún en agua—, cuya procedencia no se indica, y en una albacora congelada procedente del puerto de San Antonio.

A raíz de las implicancias de los hallazgos de mercurio en los peces para consumo humano, Alex Muñoz solicitó al ministro de Salud, Jaime Mañalich, conducir un estudio de cobertura nacional sobre los niveles de mercurio y metil-mercurio en peces, algas y mariscos capturados en aguas chilenas, así como en aquellas especies importadas y venidas como alimento a los mercados nacionales.

La ONG cree que es necesario indagar niveles de mercurio en muestras tomadas en las costas chilenas, donde podría haber efectos de relaves mineros que contaminen a los peces.