

Sumario Ejecutivo

www.zeromercury.org or www.mercurypolicy.org

Mercurio en pescado



un problema para la salud mundial



Publicado por el Zero Mercury Working Group

/Grupo de trabajo Mercurio Cero

Febrero de 2009

**Mercury
Policy Project**

©2009 Mercury Policy Project

Resumen

La contaminación por metilmercurio de pescados y mamíferos que se alimentan de pescado es un problema de salud pública. El riesgo es mayor para las poblaciones cuyo consumo de pescado es alto, en zonas donde la contaminación ha elevado el contenido medio de mercurio en el pescado. Pero el peligro del metilmercurio también existe donde el consumo de pescado y su contaminación por mercurio son, comparativamente, bajos. En las culturas donde además los mamíferos marinos que se alimentan de pescado, como ballenas y focas, forman parte de la dieta tradicional, la exposición al mercurio aumenta de forma considerable

Este informe presenta nuevos datos que prueban la contaminación del pescado por mercurio en tres áreas del mundo: el estado indio de Bengala Occidental, la zona metropolitana de Manila, en Filipinas, y seis países miembros de la Unión Europea. También revisa algunos datos publicados sobre los niveles de metilmercurio en las ballenas piloto y otros mamíferos marinos consumidos por las poblaciones árticas, en las islas Faroe y entre los Inuits del norte de Canadá. A partir de dichos datos, del consumo de pescado y de algunas asunciones razonables, examinamos varios escenarios posibles de exposición en cada región y comparamos las estimaciones con tres estándares de referencia para una exposición aceptable al metilmercurio.

La comparación demuestra que los niveles de referencia de la exposición al metilmercurio son excesivos, a menudo por un amplio margen, para los consumidores de todos los países y áreas abarcados por el informe. La situación en la India es la más grave: en este caso, la ingesta media de pescado per cápita es alta y los niveles de mercurio en el pescado local suelen ser elevados (25 de las 56 variedades analizadas contenían más de 0,5 mg/kg mercurio). Esta situación conduce a una exposición que supera las recomendaciones aceptadas internacionalmente para el consumidor medio en la mayoría de lugares analizados; son excesivas las dosis para los que comen cantidades de pescado por encima de la media o pescado con niveles de mercurio por encima de la media; y muy altas dosis para los niños, que generalmente comen porciones de adulto pero cuyo cuerpo es más pequeño.

En Filipinas, donde el consumo per cápita de pescado es muy alto, y en los seis países de la UE analizados, donde este consumo varía según los países pero que en algunos casos es alto, hay dos tipos de riesgo. Los adultos y niños que comen cantidades de pescado superiores a la media pueden alcanzar exposiciones excesivas al metilmercurio, incluso si el nivel medio de mercurio en el pescado que consumen es relativamente moderado. La gente que come especies depredadoras, en las que el mercurio tiene un efecto bioacumulativo, puede estar más expuesta a dosis excesivas de metilmercurio.

En las Islas Faroe, el consumo de carne de ballenas piloto es la fuente principal de una exposición excesiva al metilmercurio y los mamíferos superiores de la escala trófica marina, especialmente la ballena beluga, pueden contribuir de forma importante a la exposición al metilmercurio entre los Inuit.

Reparamos brevemente un reciente análisis de casos clínicos de envenenamiento por metilmercurio en Estados Unidos en pacientes que comían relativamente grandes cantidades de pescado contaminado con mercurio, como el pez espada, el tiburón, el atún, el lucio y el mero. Llegamos a la conclusión de que los efectos en la salud son similares en todos los países abarcados por este informe, al menos entre la gente con mayor ingesta de pescado y/o que ingiere variedades de pescado con alto contenido en mercurio.

Aún más importante que la intoxicación clínica por metilmercurio, y con mucha mayor probabilidad de ocurrir, es el riesgo de efectos neurotóxicos en el desarrollo de los bebés gestados por mujeres que comen pescado con alto contenido en mercurio o grandes cantidades de pescado con contenido moderado. Pueden producirse significativos efectos neurotóxicos en adultos y niños que ingieran metilmercurio por encima de los niveles de referencia y la investigación sugiere además que la exposición al metilmercurio incrementa el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Los impactos en la salud pública del metilmercurio en el pescado son por lo tanto sustanciales y exigen una respuesta efectiva de gobiernos y agentes implicados. El informe plantea recomendaciones, tanto generales como específicas, para obtener datos de mejor calidad, mejorar la evaluación de riesgos y la comunicación sobre el peligro del metilmercurio. Nuestras recomendaciones son aplicables tanto a los países estudiados en este informe como a otras partes del mundo, donde el problema también requiere atención.

Recomendaciones

Recomendaciones generales:

Valoración de riesgos

◆ Debe hacerse un esfuerzo de colaboración desde el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) para realizar estudios sobre los niveles de mercurio en pescado en todo el mundo.

◆ Los gobiernos y organismos internacionales implicados en mercurio y salud (como la OMS y/o el PNUMA) deben trabajar conjuntamente para desarrollar una estrategia de toma de muestras de pescado, en los países y regiones clave, para caracterizar las concentraciones de mercurio en una amplia variedad de especies de pescado.

◆ Deben utilizarse métodos analíticos suficientemente sensibles para documentar los niveles bajos de mercurio en el pescado analizado. Hay que poner énfasis en demostrar que algunas variedades de peces pueden ser consumidos con seguridad, así como en determinar qué peces tienen mayores niveles de mercurio y deben consumirse en cantidades limitadas.

◆ Habría que recoger datos sobre el consumo de pescado por cantidades y especies, en un amplio abanico de dietas regionales y nacionales representativas.

◆ Deben realizarse esfuerzos en cada una de las zonas analizadas para saber la frecuencia del consumo de pescado con alto contenido de mercurio, como el tiburón, atún y pez espada, e identificar a los consumidores que comen estas variedades a menudo.

◆ Hay que identificar las poblaciones en mayor riesgo (es decir, las que consumen grandes cantidades de pescado, que consumen especies de pescado con altas concentraciones de mercurio, o ambas).

◆ Entre estas poblaciones de riesgo, habría que realizar un amplio análisis de niveles de mercurio en cabello, para determinar la distribución de la exposición al mercurio y relacionarla con el consumo de pescado.

◆ Hay que comparar las poblaciones con alta y baja exposición al mercurio en estudios clínicos bien diseñados, para ver si se están produciendo efectos adversos sobre la salud de los primeros.

◆ Finalmente, el Consejo de Administración del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) debe crear un comité de negociación intergubernamental (INC) que negocie un instrumento jurídicamente vinculante sobre el mercurio que permita la puesta en marcha de las recomendaciones presentadas aquí, entre otras.

Recomendaciones generales:

Gestión de riesgos y comunicación de riesgos

◆ Los países deberían adoptar un instrumento jurídicamente vinculante sobre la contaminación por mercurio para controlar las principales fuentes de emisión, reducir o eliminar progresivamente los usos intencionales de mercurio en productos y procesos y restringir o eliminar progresivamente la oferta y comercio de mercurio.

◆ Se necesitan medidas urgentes para controlar las emisiones de mercurio procedentes de las centrales eléctricas de carbón, del procesamiento de minerales, de la fabricación de cemento y de otras fuentes, y para eliminar los usos intencionales del mercurio en productos y procesos. Será necesaria una colaboración internacional para alcanzar estos objetivos.

◆ Utilizando la evaluación de riesgos basados en datos nacionales y regionales, los países deberían revisar la lista de peces que por ahora no están incluidos en el límite generalmente admitido de 0,5 mg/kg para el pescado vendido, con vistas a reducir el número de especies en las que se toleran los más altos niveles de mercurio.

◆ La OMS, el PNUMA y los gobiernos miembros deberían prestar la asistencia necesaria y trabajar con los agentes implicados para desarrollar programas eficaces de comunicación de riesgos, para enseñar a los consumidores de todos los países qué peces contienen niveles altos de mercurio y cuáles no los contienen y pueden ser consumidos a menudo y con seguridad.

◆ Hay que poner especial énfasis en advertir a los consumidores que gustan del pez espada, el atún y el tiburón de que estas variedades (y otros pescados con alto contenido en mercurio, si así lo determinan los estudios mencionados anteriormente) de que estas especies deben comerse poco frecuentemente o nunca.

◆ El PNUMA, la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y los gobiernos miembro deben trabajar conjuntamente para aumentar la conciencia sobre la contaminación por metilmercurio en lo que atañe a la gestión de la pesca y en el desarrollo de la acuicultura y contratar a expertos en estos temas con los demás agentes implicados en el esfuerzo de mitigar los riesgos del mercurio.

Recomendaciones específicas para ciertos países y poblaciones

◆ En las Islas Faroe, con el debido respeto a la importancia histórica y cultural de la ballena piloto en la dieta tradicional, debería adoptarse la abstinencia del consumo humano de ballena piloto, por razones de protección de la salud pública.

◆ Habría que recopilar más datos sobre los niveles de mercurio en la carne de mamíferos marinos que comen los Inuit, especialmente focas.

◆ Los esfuerzos de investigación en colaboración internacional como el Programa de Evaluación de Monitoreo en el Ártico/Arctic Monitoring Assessment Program (AMAP) deben seguir siendo apoyados y deben adherirse a ellos más países, en la medida de lo posible.

◆ En Europa, la regulación de la propuesta

para el etiquetado de los productos alimenticios, actualmente en estudio por el Parlamento Europeo, debería incluir consejos para los grupos vulnerables con respecto al contenido del mercurio en pescados y mariscos; esta regulación debería concluirse, ser adoptada y entrar en vigor.

◆ El estudio de mercurio en pescado llevado a cabo en Bengala Occidental debería ser confirmado por más pruebas y repetido en otros estados indios.

◆ Como el metilmercurio en pescado es realmente un problema mundial, cualquier nación no mencionada en este informe pero en la que el pescado es una parte importante de la dieta debería seguir las recomendaciones generales mencionadas anteriormente.



Writing and Research:

Edward Groth, PhD
Groth Consulting Services
Pelham, NY

Graphic Design and Production:

Eric Uram
Headwater Consulting LLC
Madison, WI

Zero Mercury Working Group/Grupo de trabajo Mercurio Cero es una coalición internacional de más de 75 organizaciones no gubernamentales de interés público de todo el mundo creada en 2005 por el European Environmental Bureau/Oficina europea de medio ambiente y el Mercury Policy Project/Ban Mercury Working Group. El objetivo del grupo es reducir continuamente las emisiones, oferta y demanda de mercurio, de todas las fuentes controlables, con vistas a eliminar el mercurio del medio ambiente de la UE y de todo el mundo. Vivite www.zeromercury.org