

Mercurio en pesquerías debe difundirse por Cofepris: Académica

Posted on 20 de septiembre de 2023 by Daniela Reyes



Crédito: Daniela Reyes/Causa Natura Media

Pese a que el pescado fresco es altamente nutritivo, quienes viven en las costas pueden verse afectados por la concentración de mercurio en peces, producto de la contaminación de los océanos que ya es una preocupación mundial.

Por Daniela Reyes / Causa Natura Media

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. - Poblaciones de las costas de Sonora estarían consumiendo mayores cantidades de mercurio mediante pescados y mariscos, que el resto de la población, refiere un estudio.

Pese a que el pescado fresco es altamente nutritivo, quienes viven en las costas pueden verse afectados por la concentración de mercurio en peces, producto de la contaminación de los océanos que ya es una preocupación mundial.

Jaqueline García, investigadora del **Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, en la Unidad Guaymas** autora de dicho estudio (2015), confirmó que las cantidades de mercurio en productos como la jaiba y almejas en las costas de Sonora y Sinaloa no sobrepasaron la **Norma Mexicana NOM-242-SSA1-2009** que establece los límites máximos del mercurio en productos de la pesca (1.5 miligramos por kilogramo para peces predadores y 1 para el resto de peces) por lo que no representan un riesgo para la población en general.

Sin embargo, Hernández señaló que **sí puede ser un riesgo para quienes viven en las costas**, al considerar el consumo que tienen las comunidades pesqueras que las coloca en una mayor exposición a estos contaminantes.

“La concentración que encontramos está por debajo de la norma pero cuando ya lo multiplicas por el consumo

entonces la exposición a la que están las comunidades es mayor a la de esta dosis de referencia del mercurio. Entonces **aunque un pez individual esté por debajo del límite de las normas mexicanas, el consumo mayor hace que tengan una exposición más alta**", explicó.

Los pescados y mariscos son la base de la dieta en las costas, como en **Sonora** al noroeste de México donde los pescados y los mariscos son consumidos dos veces a la semana o diario y en porciones de hasta un kilo por comida.



Imagen ilustrativa de un pescador ribereño en La Paz, Baja California Sur. Fuente: Daniela Reyes



El mercurio, un contaminante global

El consumo de pescados es una fuente de exposición al mercurio, pero no el único, debido a que es un contaminante global, explicó Hernández. Puede estar incluso en otros productos de uso cotidiano como **cremas para la piel**, que **no están reglamentados en términos de concentraciones de mercurio contenidas**. De tal manera que una persona puede estar expuesta a una o a cientos de fuentes de exposición.

La minería artesanal de oro, la quema de carbón para generar energía y aportaciones del drenaje por otros residuos del hogar, son algunas de las fuentes que generan el mercurio que termina depositado en los mares de todo el mundo. **De esta forma los peces lo van absorbiendo del medio ambiente al alimentarse de otros organismos.**

México es firmante del **Convenio de Minamata sobre el Mercurio de las Naciones Unidas** que tiene como objetivo la reducción del uso de mercurio y aunque en 2017 [catalogó](#) las actividades de extracción y tratamiento de oro artesanal y en pequeña escala como **“más que insignificante”**, reconoció la necesidad de elaborar un **Plan de Acción Nacional** que atendiera la contaminación de los océanos por mercurio.

De acuerdo con [una investigación](#) publicada en la revista **Scientific Reports**, las cantidades de mercurio en las profundidades del Océano Pacífico **son incluso mayores que en muchas de las zonas contaminadas por emisiones industriales** y en general. Las fosas oceánicas contienen una acumulación de mercurio **hasta 50 veces superior** a los niveles normales considerados por Naciones Unidas.

Buenas prácticas a exigir

El estudio realizado por **Jacqueline García** analizó productos pesqueros en las bahías de Sonora y Sinaloa, pero los resultados podrían extenderse a toda esa región costera, ya que, según Hernández, todas suelen tener hábitos alimenticios muy similares.

Para que las comunidades no corran el riesgo de vivir las consecuencias de la exposición al mercurio, **la Secretaría de Salud** a través de la **Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris)** debe comunicar el riesgo, esto significa para García, publicar tablas actualizadas donde, en función de las concentraciones de mercurio, se brinde recomendaciones de porciones para el consumo de pescados y mariscos.

“Por ejemplo, en los Estados Unidos se tiene la **Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés)** y tienen un programa de mercurio que le dice a la gente. Esa comunicación del riesgo hace falta porque datos hay. El **Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático (INECC)** es el que estaba trabajando esa parte, pero no hay una página donde te dé esa información tan clara. Entonces saber esos límites es importante y lo tiene que hacer la Secretaría de Salud”, dijo.

Dentro de las buenas prácticas para evitar riesgos al consumir productos pesqueros, recomendó preferir especies pequeñas como las sardinas, ya que si son peces más grandes **tienden a estar más arriba de la cadena trófica y a bioacumular más mercurio de otras especies que come.**

Este artículo se publicó originalmente en [Causa Natura Media](#).