

ATÚN

PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES



MINSALUD



TODOS POR UN
NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

¿Qué es el atún?

El atún es una familia de varias especies de peces depredadores del mar. Su tamaño varía según la especie, al igual que el color de su carne y su sabor.

¿Por qué el atún es un depredador?

Porque se alimenta de otros peces; cuando lo hace, ingiere también el mercurio que estos hayan acumulado en sus vidas. Así, los grandes depredadores –como el atún– pueden tener mayores niveles de mercurio que los peces pequeños.

¿Cuál es el producto del atún que se encuentra implicado en la alerta emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima)?

Solo se trata del atún enlatado relacionado en las diferentes alertas emitidas por el Invima.

¿Es sano comer pescado?

Sí, como parte de una alimentación balanceada. Los pescados son una buena fuente de nutrientes, incluyendo proteínas y minerales. También contienen cantidades variables de ácidos grasos omega-3 y vitamina D.

¿Qué tipos de pescados son los que más se consumen en Colombia?

El consumo de pescado en Colombia se centra en especies como salmón, atún, bagre, bocachico, tilapia, trucha, pargo, cachama, basa, y sardinas.

¿Qué es el mercurio?

Es un elemento natural presente en el aire, el agua y el suelo, que puede generar diferentes efectos tóxicos.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el mercurio constituye uno de los diez

grupos de productos químicos con mayores repercusiones en la salud pública, por lo que es necesario disminuir la exposición a este metal.

Esto quiere decir que el mercurio es nocivo para el ser humano, especialmente en mujeres embarazadas, lactantes y en los niños menores de 10 años.

¿Qué va a hacer el Invima con las latas de atún que presenten excedencia de mercurio?

Esta autoridad decomisa, destruye el producto e inicia el proceso sancionatorio a la empresa implicada, de acuerdo con la Ley 09 de 1979.

¿De quién es la responsabilidad de la comercialización de las latas de atún no conformes al mercado?

Según lo indicado en la Constitución Política y en el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011), el procesador del atún enlatado es el responsable de asegurar la calidad e inocuidad de sus productos.

¿Por qué llegaron las latas de atún no conformes al mercado?

Los procesadores de atún enlatado son los responsables de garantizar la calidad e inocuidad de su producto hasta el consumidor final, de acuerdo con el Estatuto del Consumidor y las normas sanitarias colombianas.

¿Cómo daña el mercurio la salud humana?

En el feto, el lactante y el niño, el principal efecto del mercurio es la alteración del desarrollo neurológico, afectando el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso, la función cognitiva, la memoria, la atención, el habla y las actividades visuales, espaciales y la motricidad fina.

¿Qué está haciendo el Invima para disminuir el riesgo por el consumo de atún enlatado contaminado con altos niveles de mercurio que afecten la salud de los colombianos?

El 25 de octubre 2016, el Invima estableció nuevos controles a procesadores de atún enlatado del país así:

- La asignación de inspectores permanentes a procesadores colombianos de atún enlatado.
- El reporte obligatorio por parte de los procesadores de atún enlatado de la medición

de mercurio en cada lote previo a su comercialización.

- La toma y el análisis de muestras de los atunes enlatados importados.
- La intensificación de los planes de muestreo oficial en comercialización.
- La publicación de las alertas sanitarias por excedencia del nivel máximo de mercurio.

¿Es cierto que Colombia tiene una regulación más restrictiva que otros países?

No, la regulación de Colombia está armonizada con los estándares internacionales como los de la Comisión del Codex Alimentarius (Código Alimentario, programa conjunto Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO y OMS), Chile, Estados Unidos, entre otros países. En ese sentido, este Ministerio expidió la Resolución 148 de 2007 tomando como límite máximo de mercurio de 1,0 mg/kg.

Organización o país	Regulación
Codex Alimentarius	1,0 mg/kg
Chile	1,0 mg/kg
Canadá	0,5 mg/kg
Estados Unidos	1,0 mg/kg
Colombia	1,0 mg/kg
Reino Unido	0,3 mg/kg
Ecuador	1,0 mg/kg

En ese sentido, los productores colombianos que deseen acceder a esos mercados deben cumplir con el límite máximo del país de destino. Los interesados en comercializar ese producto en Colombia –es decir los productores nacionales o los extranjeros- deben cumplir con el límite fijado en la citada Resolución.

¿Qué debo hacer si compré una lata de atún de un lote declarado por el Invima con excedencia de mercurio?

No debe consumir el producto. Para mayor información también se puede comunicar con el Invima a la línea [2948700](tel:2948700) Ext: 3844 o al correo electrónico resultadoslab@invima.gov.co.

Fecha: Noviembre de 2016

Elabora: Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social.



MINSALUD



TODOS POR UN
NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN