

Consumidores Preocupados por Destino de Carne de Cerdo Contaminada con Dioxina

2008-07-28

-Los consumidores Chilenos deben conocer los nombres de las empresas chilenas afectadas por la detección de dioxinas en partidas de carnes de cerdo enviadas a Corea del Sur, afirmó hoy la Corporación Nacional de Consumidores (CONADECUS).

El 11 de Julio se detectaron trazas de dioxina en muestras de carne de cerdo chileno enviadas a Corea Sur. Japón en forma inmediata suspendió las importaciones de cerdo chileno por el riesgo sanitario que implica. La autoridad sanitaria incautó 3 mil 600 cerdos y 74 mil kilos de carne por estar contaminados con dioxina en los criaderos Santa Anita, de la VII Región, y Santa Clotilde, de la VI. Ante ello, CONADECUS se pregunta ¿qué pasará con la carne de cerdo lista para exportarse y que no saldrá de Chile hasta qué se reabran los mercados?.

Lo más probable es que estas partidas de se ingresen al mercado nacional o a otros mercados con menos exigencias que el asiático, afirmó la asociación de consumidores.

Por ello realizaron un llamado a la autoridad sanitaria a aumentar el control sobre este tipo de carnes, que pueden convertirse en un serio problema de salud pública.

Impactos en la salud

Las dioxinas son contaminantes ambientales incluidos en la «docena sucia»: un grupo de productos químicos peligrosos que forman parte de los llamados contaminantes orgánicos persistentes (COP). Tienen un alto potencial tóxico que afecta varios órganos y sistemas.

Debido a su estabilidad química y a su fijación al tejido graso permanecen por mucho tiempo en el cuerpo de quienes se contaminan.

En el medio ambiente, tienden a acumularse en la cadena alimentaria. Mientras más alto se encuentre un animal en dicha cadena, mayor será su concentración de dioxinas.

Las dioxinas son subproductos de procesos industriales. También son producidas por procesos naturales como las erupciones volcánicas y los incendios forestales.

En Humanos la exposición breve a altas concentraciones de dioxinas puede causar lesiones cutáneas, como acné clórico y manchas oscuras, así como alteraciones funcionales hepáticas.

La exposición prolongada se ha relacionado con alteraciones inmunitarias, del sistema nervioso en desarrollo, del sistema endocrino y de la función reproductora.

La exposición crónica de los animales a las dioxinas ha causado varios tipos de cáncer.

Los fetos y los recién nacidos son particularmente sensibles a la exposición de dioxinas.

Cómo reducir el riesgo de dioxinas

Como las dioxinas se concentran en las grasas animales, es recomendable la eliminación de la grasa de la carne y el consumo de productos lácteos con bajo contenido graso.