

Editorial

Los microplásticos entran en la cadena alimentaria

Como cada 5 de junio, desde 1974, se ha celebrado el día mundial del medio ambiente y si bien este año su lema tenía que ver con la contaminación atmosférica no podemos mirar a otro lado y, bajando la vista al mar, obviar la enorme presencia de plásticos en el planeta. Y es que este no es sólo un problema ambiental, la alimentación no se queda al margen de esta situación. Los microplásticos han entrado en la cadena alimentaria.

Cabe recordar que este término fue declarado palabra del año en 2018 por la Fundación del Español Urgente, para cuya elección los vocablos candidatos deben haber tenido gran presencia en la actualidad informativa y, además, presentar interés lingüístico. Los microplásticos quedan definidos como fragmentos de plástico de menos de cinco milímetros que o bien fueron fabricados ya con ese tamaño para ser empleados en productos cosméticos o bien se han fragmentado por descomposición de un plástico de mayor tamaño. Se estima que entre el 2 y el 5% de todos los plásticos fabricados terminan en los océanos y cabe recordar que si en su mayoría muchos de ellos han sido usados apenas durante 15 minutos, tardarán unos 500 años en descomponerse.

Estimaciones recientes¹ apuntan a que podríamos estar consumiendo entre 70 000 y 120 000 partículas de polímero por persona y año, cantidad que debería incrementarse en 90 000 fragmentos más si añadimos el consumo habitual de agua embotellada. Un análisis realizado por la organización de consumidores y usuarios en 2018 sobre 102 alimentos de origen marino, detectó la presencia de microplásticos (microfibras y microfilms) en 69 de ellos. La sal contenía microplásticos en el 66% de las muestras, los moluscos en el 71% y los crustáceos en el 66%.

Las autoridades sanitarias tienen conciencia de ello, la presencia de estas partículas en los alimentos está ya identificada como un riesgo emergente en la Unión Europea, pero existe todavía gran desconocimiento sobre los mismos, y en particular, sobre su toxicidad y toxicocinética.

Quizás sería adecuado invocar una mirada prudente desde el principio de precaución. Este concepto respalda la adopción de medidas protectoras ante las sospechas fundadas de que ciertos productos o tecnologías puedan crear un riesgo grave para la salud pública o el medio ambiente aunque, de momento, no se cuente con pruebas científicas definitivas.

A principios de 2019, la Agencia Europea de Sustancias Químicas (ECHA) propuso restringir la utilización de microplásticos de forma deliberada en artículos de uso común como detergentes, cosméticos o productos agrícolas. Se estima que con esta restricción podría reducirse de aproximadamente 400 mil toneladas su presencia, en 20 años.

Otra forma efectiva de prevenir el consumo humano de microplásticos sería reducir la producción y el uso cotidiano del mismo. No tiene sentido comprar alimentos de proximidad envueltos comercialmente en plásticos, ni utilizarlos como bolsas para su transportar la compra. La reciente Guía de alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos² nos alerta que la alimentación y sostenibilidad debe considerarse un adecuado binomio a considerar para asegurar una alimentación inocua y a la vez procurar por la supervivencia del planeta.

Joan Quiles Izquierdo
Redactor Jefe RENC

¹ Cox KD, Covernton GA, Davies HL, Dower JF, Juanes F, Dudas SE. Human Consumption of Microplastics. Environmental Science & Technology. Article ASAP DOI: 10.1021/acs.est.9b01517

² Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guía de alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos. Madrid: Planeta, 2019.