Testimonio de tres mujeres que han padecido cáncer de mama. Cáncer: impedirlo y curarlo

 granja de cerdos

Dioxinas

21 JUNIO, 2012 · in ARTÍCULOS

Las dioxinas se consideran como uno de los peores tóxicos fabricados por el hombre. Son cancerígenas y afectan de forma grave al sistema hormonal.

El hallazgo de dioxinas en los piensos y en la carne y los huevos de Alemania ha generado la emergencia sanitaria en la UE, donde en los últimos años se han sucedido alarmas por contaminaciones diversas de la cadena alimentaria. La alarma no es para menos. Las dioxinas se consideran como uno de los peores tóxicos fabricados por el hombre. Son cancerígenas y afectan de forma grave al sistema hormonal. La pregunta es cómo ha podido llegar una sustancia así a las granjas. Y la respuesta de los expertos es que lo hacen porque están en nuestro entorno. Las generamos como residuos de las industrias del cloro, de los pesticidas y de los plásticos. Y las emitimos al quemar residuos. Una vez liberadas, quedan en el ambiente y se incorporan a la cadena alimenticia y a nuestro cuerpo.

\* La presencia de dioxinas en granjas alemanas ‘no es un caso aislado’.

\* ‘Varios escándalos muestran el fracaso del control de contaminantes’.

\* En 1930 se producía un millón de toneladas de químicos al año. Ahora, 400.

\* El 80% de las enfermedades tienen que ver con una dieta contaminada y errónea.

El hallazgo de dioxinas en los piensos y en la carne y los huevos de Alemania ha generado la emergencia sanitaria en la UE, donde en los últimos años se han sucedido alarmas por contaminaciones diversas de la cadena alimentaria. La sustancia protagonista en la actual crisis es un veneno viejo y conocido. En el año 2004, el candidato a la presidencia de Ucrania Viktor Yushchenko fue envenenado. Cuando salió del hospital, todo el mundo pudo ver su rostro terriblemente desfigurado. Habían intentado matarle con dioxinas, la misma sustancia que ha aparecido en los pollos, los huevos y los cerdos en Alemania causando la alarma sanitaria en la UE y forzando el cierre de miles de granjas.

Las dioxinas son uno de los peores tóxicos fabricados por el hombre.

La alarma no es para menos. Las dioxinas se consideran como uno de los peores tóxicos fabricados por el hombre. Son cancerígenas y afectan de forma grave al sistema hormonal. Eran un componente del agente naranja, el defoliante que EEUU usó en la guerra de Vietnam y que hoy sigue provocando el nacimiento de miles de niños con malformaciones en aquel país.

La pregunta es cómo ha podido llegar una sustancia así a las granjas. Y la respuesta de los expertos es que lo hacen porque están en nuestro entorno. Las generamos como residuos de las industrias del cloro, de los pesticidas y de los plásticos. Y las emitimos al quemar residuos. Una vez liberadas, quedan en el ambiente y se incorporan a la cadena alimenticia y a nuestro cuerpo.

La explicación oficial es que lo ocurrido en Alemania es un fraude aislado. Los fiscales investigan si la compañía Harles and Jentzsch distribuyó a los fabricantes de piensos grasas industriales que no eran aptas para el uso alimenticio.

La punta del iceberg.

La opinión de expertos en nutrición y de toxicólogos es que no se trata de la acción puntual de algunos piratas, sino de un mal generalizado. El catedrático de Salud Pública de la Universidad Autónoma de Barcelona, Miquel Porta, afirma: “No es un caso aislado. Numerosos estudios han documentado que la contaminación con dioxinas y otros compuestos orgánicos persistentes es habitual en piensos y alimentos”.

‘La contaminación con dioxinas y otros compuestos orgánicos es habitual en piensos y alimentos’ – Miquel Porta

De la misma opinión es Dolores Romano, coordinadora del área de Riesgo Químico del Instituto Sindical de Trabajo Ambiente y Salud (ISTAS), una fundación promovida por CCOO. “Ya llevamos varios escándalos que muestran el fracaso del sistema de gestión y control de los contaminantes químicos. Una vez que una sustancia química peligrosa se fabrica o se genera como una emisión, acaba llegando al medio ambiente, a la cadena alimentaria y a las personas. Hay una incapacidad del sistema para evitar y prevenir esto”.

Más dura es aún María Dolores Raigón, catedrática de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia. “Las alarmas como esta de Alemania son la punta del iceberg. Si profundizáramos en las técnicas intensivas de producción de alimentos frescos y elaborados nos sorprenderíamos de lo poco que transciende y de la exposición tan alta a la que nos encontramos”.

Para Carlos de Prada, presidente del Fondo para la Defensa de la Salud Ambiental, es “tremendo” lo que ocurre, ya que la alarma por dioxinas en los piensos ha saltado varias veces en los últimos años en diversos países.

‘Hay todo un tráfico ilegal de sustancias destinadas al ganado’ – Carlos de Prada.

“Como nos hizo ver el caso de las vacas locas, donde descubrimos que estábamos alimentando al ganado vacuno con restos triturados de ovejas muertas, padecemos un fenómeno de desnaturalización de la producción. Hay hormonas que se aplican al ganado y fármacos y antibióticos preventivos para que no enfermen y todo un tráfico ilegal de sustancias destinadas al ganado”.

Abusos del mercado.

Según Ángeles Parra, presidenta de la Asociación Vida Sana, que lleva 35 años defendiendo la salud ambiental y los alimentos ecológicos, “estas cosas pasan cada dos por tres en el sector de alimentación convencional donde los controles son pocos y mal hechos. Si hubiera más controles y si éstos fueran más estrictos, sólo Dios sabe con lo que nos encontraríamos. Un dato: según la OMS, el 80% de las enfermedades de la civilización tienen que ver con una dieta muy contaminada y errónea”.

Ángeles Parra añade: “El mundo capitalista es un mundo en el que la actividad económica tiene unas reglas morales muy laxas. En ese contexto, una y otra vez, tanto en el sector alimentario como en otros, las empresas llevan a cabo estrategias de recortes de costos que tienen consecuencias nefastas en la salud de los consumidores y en los aspectos ambientales”.

Para la doctora Romano, es necesario tener un mejor sistema de inspección y de control que evite que residuos industriales puedan acabar en la alimentación animal y de ahí en la humana, pero también es fundamental que dejemos de producir residuos peligrosos como las dioxinas, usando productos alternativos que ya hay en el mercado y prohibiendo las fuentes de emisión: “La incineración de residuos es la primera fuente de generación de dioxinas y por tanto habría que prohibir la incineración, como se ha prohibido en su día la quema en vertedero”, afirma.

Asunto prioritario.

Lo cierto es que la presencia de contaminantes químicos en la comida es un asunto prioritario para la UE, que apoya el trabajo de un grupo de investigación denominado CASCADE. Éste agrupa a 200 científicos de nueve países que estudian desde 2004 la presencia de tóxicos en los alimentos.

‘Todo el mundo científico y político reconoce que hay que sustituir esos supertóxicos, pero no se toman medidas’ – Dolores Romano

Uno de sus principales objetos de escrutinio son los llamados contaminantes orgánicos persistentes (COP), entre los que se encuentran las dioxinas. Los COP son sustancias fabricadas por el hombre con un largo ciclo de vida. A su potencial tóxico unen dos propiedades que las hacen más dañinas: no se descomponen y tampoco se eliminan del cuerpo. Es el efecto bioacumulativo: cuanto mayor es una persona más crece su exposición a los COP. Como además se acumulan en las grasas, la dosis crece en función de la grasa ingerida. También son bioacumulativos otros tóxicos como los metales pesados, con letales efectos para la salud y cuya presencia en alimentos como el pescado es cada vez mayor.

Los peores COP conocidos están incluidos en el Convenio de Estocolmo, un acuerdo internacional aprobado en 2004 por el que los países se comprometieron a dejar de fabricar una lista de 13 sustancias que luego se ha ido ampliando hasta incluir toda la familia de las dioxinas y otros compuestos, en su mayor parte insecticidas y pesticidas que se han usado con toda normalidad, antes de descubrirse su efecto letal.

Pero ese convenio es papel mojado. “Todo el mundo científico y político, las organizaciones sociales y empresariales reconocen que hay que sustituir esos supertóxicos, pero no se toman medidas para hacerlo”, asegura Dolores Romano.

Y mientras tanto, siguen presentes en el medio ambiente. Hace seis años, la entonces ministra de Medio Ambiente, Cristina Narbona, colaboró con una campaña de sensibilización de la asociación WWF y se prestó a hacerse análisis de sangre junto a miembros de su equipo. De las 103 sustancias de siete familias químicas que se analizaron, 52 estaban en la sangre de los altos cargos del Ministerio. Entre ellas había dioxinas y sustancias químicas presentes en pesticidas, productos de limpieza y plásticos.

‘No se han hecho estudios de los efectos de dos compuestos ni del cóctel de varios’ – Nicolás Olea.

Aquel singular gesto de denuncia cayó en saco roto. “El Plan Nacional de Aplicación del Convenio de Estocolmo lleva años prácticamente parado”, afirma Miquel Porta. “Hace pocos días un grupo de científicos y 40 organizaciones sociales pedimos a Zapatero que vuelva a poner en marcha el plan de lucha contra los COP, que lleva en la vía muerta desde que cesó a Cristina Narbona”, añade.

Para Carlos de Prada, estamos rodeados de productos químicos ideados por la industria para todo tipo de aplicaciones, pero apenas se han llevado a cabo estudios sobre el efecto que causan en nuestra salud. No se estudia el efecto individual de cada uno de ellos y mucho menos el efecto combinado que tienen en nuestro cuerpo, a pesar de que hay evidencias de que el peligro aumenta cuando interactúan. Es el “cóctel de tóxicos” que nos rodea, según afirma De Prada.

En el mismo sentido, el catedrático de Medicina Interna del Hospital de Granada Nicolás Olea, que forma parte de los investigadores europeos del grupo CASCADE, ha advertido en otras ocasiones que hasta ahora “se ha analizado la toxicidad individual de cada sustancia química por separado, pero no se han hecho estudios de los efectos de dos compuestos ni del cóctel de varios”.

Cóctel de sustancias.

Ese cóctel no para de aumentar. Se estima que en 1930 el hombre producía un millón de toneladas de productos químicos al año. Ahora estamos produciendo 400 millones de toneladas y no dejamos de poner en circulación sustancias nuevas.

Nadie sabe cuántas sustancias químicas diseñadas por el hombre circulan.

Por increíble que parezca, nadie ha regulado todo eso. Hasta ahora, la industria ha lanzado moléculas sin tener que dar explicaciones y sin estudiar sus efectos en la naturaleza y en la salud. De hecho, nadie sabe cuántas sustancias químicas diseñadas por el hombre circulan. Hasta tal punto es así que hace sólo tres años que la UE puso en marcha una directiva llamada REACH para controlar los productos químicos que se fabrican en la UE. La fase preliminar acaba de terminar y ha dado una lista de 140.000 moléculas. “El panorama es desalentador. Es que no sabemos ni lo que hay ni para qué se usa”, explica Dolores Romano.

Carlos de Prada apunta algunos compuestos que están en el centro de las críticas por sus potenciales efectos cancerígenos y sobre el sistema endocrino. Entre ellos están los parabenos (que se emplean en cosmética y limpieza), los compuestos bromados, usados como retardante de llama en tejidos y electrodomésticos, y los ftalatos, empleados para ablandar los plásticos.

Envoltorios y aditivos.

Algunos conservantes, antioxidantes y demás aditivos han tenido que retirarse al demostrarse inapropiados.

Lo preocupante es que muchas de esas discutibles sustancias están en las tiendas de alimentación. Se usan para envolver la comida o como aditivo alimentario. Así, señala Dolores Romano, el estireno empleado en las bandejas de comida; el bisfenol A que se usa en el recubrimiento de latas y envases de comidas preparadas y los ftalatos, presentes en el PVC de embalaje de comida, son disruptores endocrinos que dañan la salud.

Y el peligro también está en los propios alimentos. Algunos de los conservantes, antioxidantes, colorantes, aromatizantes y demás panoplia de aditivos que aparecen como una E- seguida de un número en las etiquetas han tenido que retirarse al demostrarse inapropiados para el consumo humano.

Entre ellos está el edulcorante ciclamato (E-952) prohibido en EEUU por cancerígeno. Otros aditivos conflictivos son los seis colorantes (E-104, E-110, E-124, E-102, E-122 y E-129) que según un estudio publicado en la revista médica The Lancet están asociados al síndrome de hiperactividad en niños. Su efecto aumenta en presencia del conservante benzoato de sodio (E-211), corroborando la tesis del cóctel tóxico que defiende De Prada.

Olga Cuevas, directora del Instituto de Formación Profesional Sanitaria Roger de Llúria, lamenta el uso de ese tipo de productos: “No necesitamos ningún aditivo de la industria porque tenemos acceso a los alimentos frescos y naturales. Los están añadiendo para vender más, para tener mejor aspecto y porque cuando un alimento se conserva durante tiempo pierde sus cualidades organolépticas”.