



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Feadrs reitera su alineamiento con la Aesan respecto a la alerta por mercurio en pescados

## Feadrs reitera su alineamiento con la Aesan respecto a la alerta por mercurio en pescados

Miércoles, 20 de noviembre 2019

**El pasado 29 de octubre la Agencia Española Seguridad alimentaria y Nutrición (Aesan), lanzó unas nuevas recomendaciones de consumo para diferentes especies de pescado por presencia de mercurio. En relación con esta alerta sanitaria, las asociaciones y empresas de Feadrs (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social), reiteran su alineamiento con las directrices de la agencia y garantizan la calidad, seguridad y trazabilidad de los productos utilizados en todos los menús.**

Como bien recuerda en su nuevo comunicado la [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(Aesan\)](#), dependiente del Ministerio de Sanidad, el mercurio es un contaminante medioambiental ampliamente conocido desde hace tiempo, y presente en multitud de productos pesqueros.

La cantidad de mercurio en los peces está relacionada con su posición dentro de la cadena trófica, por tanto, los peces depredadores, de gran tamaño y más longevos como el pez espada, tiburón, atún rojo o lucio tienen concentraciones más altas.

En 2011, la agencia ya promulgó algunas recomendaciones sobre cuánto pescado debía consumirse dependiendo del tipo de población. Ahora, teniendo en cuenta la nueva información científica disponible, y gracias a la ayuda y colaboración de las autoridades sanitarias autonómicas, Aesan ha actualizado las pautas de consumo recomendadas.

A grandes rasgos, las mujeres embarazadas o que estén planificando estarlo, así como aquellas en periodo de lactancia y los niños de menor edad, constituyen la población más vulnerable al mercurio, ya que puede afectar al sistema nervioso central en desarrollo, tras su consumo directo o a través de la placenta y la leche materna.

Respecto a este último grupo, la agencia especifica que los niños y niñas entre 0 y 10 años, deben evitar el consumo de especies con alto contenido en mercurio y, entre 10 y 14 años, limitar el consumo a 120 g al mes. En cuanto a las especies de bajo y medio contenido en mercurio se habla en las dos franjas de edad de 3 a 4 raciones de pescado por semana, procurando variar las especies entre pescados blancos y azules.

Aesan, dentro de su programa editorial, ha distribuido, en colaboración con las autoridades sanitarias autonómicas y otras partes interesadas, [40.000 posters con esta nueva información](#).

### Feadrs, alineada con las directrices de la Aesan

[Feadrs \(Federación Española de Asociaciones de Restauración Social\)](#) ha emitido un comunicado en el que reitera su alineamiento con las directrices de la agencia y garantiza la calidad, seguridad y trazabilidad de los productos utilizados en todos los menús servidos por sus empresas.

La patronal destaca en su comunicado tres puntos:

- Reitera su alineamiento con las directrices y recomendaciones de Aesan en relación con la configuración de sus menús, manteniendo su máxima colaboración para ajustar su oferta a las condiciones más adecuadas para cada segmento de la población.
- Informa que desde la comunicación de esta alerta, las empresas han adoptado las medidas necesarias para revisar la posible presencia de estas variedades de pescados en los menús, para gestionar con sus respectivos proveedores la sustitución por otras variedades alternativas de pescados con la máxima celeridad posible. Estas sustituciones se realizan siempre con la supervisión de los equipos de nutricionistas de cada empresa para asegurar el mantenimiento del equilibrio nutricional adecuado.
- Todas las materias primas que se utilizan en la elaboración de los menús de las empresas asociadas mantienen los más estrictos controles de calidad, seguridad y trazabilidad para ofrecer sus productos en las mejores condiciones.

## Noticias Relacionadas

- [Las sustancias tóxicas están presentes de manera natural en algunos alimentos vegetales](#)
- [Introducción a la toxicología de los alimentos: algunos conceptos generales \(primera parte\)](#)
- [El panga en los comedores escolares; una reflexión más allá \(o acá\) de la prohibición](#)
- [Microorganismos patógenos y alérgenos causan el mayor número de alertas alimentarias](#)