

Tendències

L'exposició inadvertida a disruptors endocrins

MAYTE RIUS
Barcelona

Els tiquets de compra amb tinta que s'esborra contenen substàncies que provoquen càncer i infertilitat. Ha disparat l'alerta el catedràtic de Medicina de la Universitat de Granada (UGR) Nicolás Olea, que, juntament amb José Manuel Molina, ha liderat un estudi internacional de què es desprèn que un 90% dels rebuts que ens donen a les botigues i els supermercats estan elaborats amb paper tèrmic i contenen bisfenol A (BPA), un conegut disruptor endocrí que altera l'equilibri hormonal de les persones que hi estan exposades i que s'ha vinculat amb infertilitat, malformacions genitourinàries, obesitat i càncer en òrgans

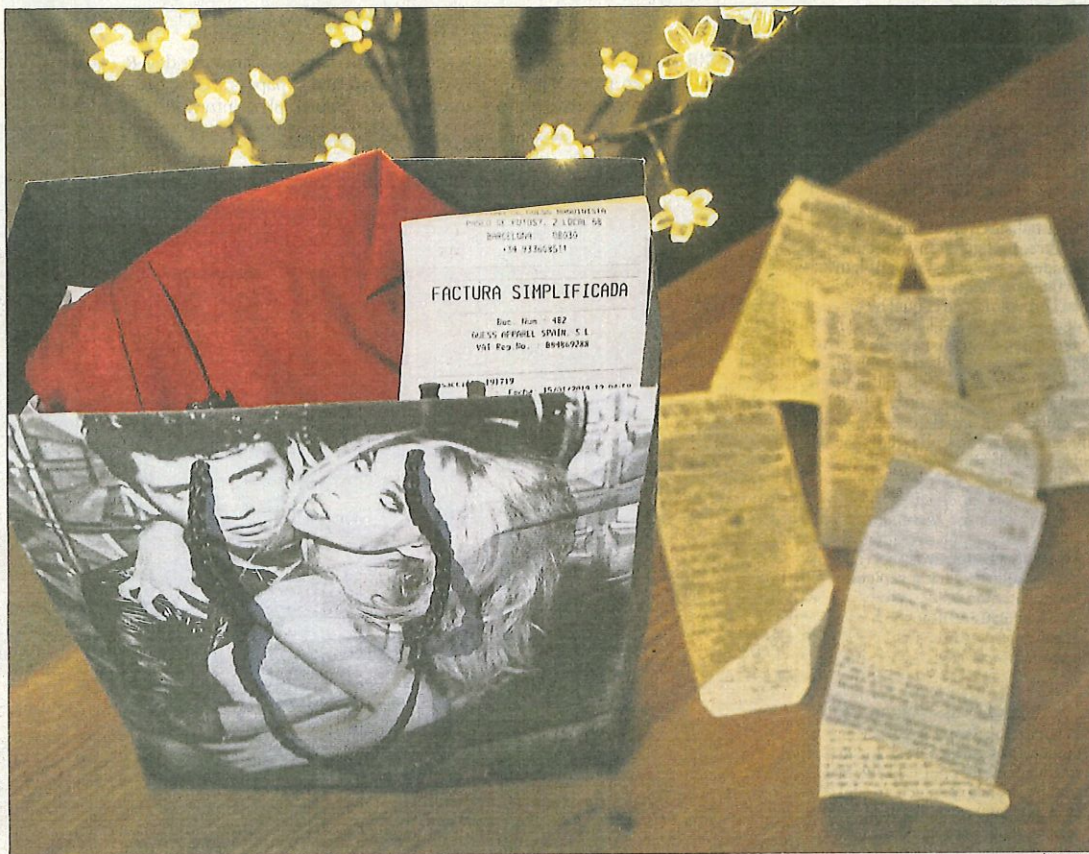
A França es va prohibir el 2014, quan es va comprovar l'impacte en milers de dones en edat fèrtil que eren caixeres

dependents de les hormones, com el de mama.

Olea, que fa dècades que investiga sobre la toxicitat d'aquestes substàncies, assegura que no es tracta d'una advertència alarmista, sinó de la constatació d'un risc evitable contra el qual cal actuar, perquè fa anys que està demostrat que el bisfenol-A és tòxic. De fet, a França aquest tipus de tiquets es van prohibir el 2014, després que dues diputades denunciessin el problema de salut pública que suposava que milers de dones en edat fèrtil que treballen com a caixeres estiguessin exposades a bisfenol A diàriament. "En canvi, a Espanya s'ha optat per esperar al 2020 -el límit establert per la CE- per prohibir-los, malgrat que ens afecta igual, tant a les caixeres com als consumidors, que portem alguns d'aquests tiquets a la cartera i els manipulem amb els aliments", assegura l'investigador.

I als que relativitzen el risc i el consideren "menyspreable" perquè consideren que l'exposició de la majoria de les persones a aquests rebuts és petita, l'expert assenyala: "El dia a dia és ple d'exposicions menyspreables, com ara els tiquets de compra, les llanes de conserves, les ampolles reutilitzables... I el resultat, com hem vist en diverses investigacions ja publicades, és que els nostres nens excreten diàriament plàstic a l'orina".

En l'estudi liderat per la UGR, publicat a la revista *Environmental Research*, els investigadors també adverteixen que el bisfenol S (BPS), que s'està utilitzant a França com a alternativa al BPA, també és un disruptor endocrí i té una persistència mediambiental més gran, de manera que no hauria de ser l'opció de



La pols fina i blanca que sovint es desprèn d'aquests tiquets quan els traiem de la cartera o el moneder i ens taca els dits és el bisfenol A

Alerta pels tiquets que s'esborren

Un 90% dels rebuts que donen a les botigues contenen bisfenol A, un compost químic relacionat amb el càncer i la infertilitat

la indústria per substituir el bisfenol A quan s'acabi prohibint.

Olea explica que per al consumidor és fàcil identificar els rebuts de paper tèrmic amb bisfenol: "És el paper que acostes a una font de calor, com un llumí, i s'ennegreix al moment, i també el paper de què al cap de poc temps s'esborra el que hi està imprès, i quan tornes els pantalons que et vas comprar el venedor et diu que no s'hi veu res". I afegeix que la fina pols blanca que sovint es desprèn d'aquests tiquets quan els traiem de la cartera o del moneder i que taca els dits "és precisament el BPA".

Sobre una mostra de 112 rebuts de paper tèrmic del Brasil, Espanya i França, els investigadors van trobar que més d'un 90% dels espanyols i els brasili-

lers tenien BPA i presentaven activitat biològica de caràcter hormonal antiandrogènica. "És un altre exemple que falla alguna cosa en els sistemes de vigilància de toxicitat dels compostos químics en el nostre medi; semblaria que les mesures reguladores s'estableixen a posteriori, quan l'exposició humana ja és evident. De fet, la protecció de centenars de milers de joves que

Un estudi aconsella tocar poc aquest paper tèrmic, no acumular-ne, no arrugar-lo i no ajuntar-lo amb menjar

estran treballant com a caixers i caixeres als comerços no s'està fent amb el rigor convenient", adverteix Olea.

Per això, i mentre no es prohibeixi l'ús o els comerços deixin d'utilitzar-lo per iniciativa pròpia, aquest catedràtic de Medicina aconsella als consumidors que adoptin algunes mesures de cautela i que manipulin els tiquets tan poc com puguin. "Hem d'anar amb compte quan desempaquetem la compra, la carn o el peix a la cuina per no barrejar els tiquets amb els aliments; tampoc no hi hem de jugar, no els hem d'arrugar per llençar-los, no els hem de fer servir per escriure notes i no els hem de guardar ni al cotxe, ni a la cartera, ni a la bossa de mà".

L'estudi de la UGR -en què

han col·laborat investigadors de l'Institut d'Investigació Biosanitària, de l'hospital San Cecilio de Granada, de la Universitat de París Descartes, de l'hospital Necker Enfants Malades de París i de la National School of Public Health de Rio de Janeiro- alimenta la preocupació creixent per l'exposició inadvertida de la població al bisfenol A. Al setembre investigadors de l'Institut Català de Recerca de l'Aigua (ICRA) també van constatar la presència d'aquest i altres disruptors endocrins en el peix i el marisc que es ven en onze països europeus, entre els quals Espanya, malgrat que en nivells inferiors als valors considerats de risc.

El bisfenol A figura des del juny del 2017 a la llista europea de "substàncies altament preocupants" que elabora l'Agència Europea de Substàncies i Mesclures Químiques (ECHA, per la sigla en anglès) a causa de la seva capacitat per alterar l'equilibri hormonal en humans, ja que s'uneix als receptors d'estrògens. Entre els efectes adversos que li atribueixen diversos estudis hi ha alteracions en el desenvolupament de les glàndules mamàries, en les funcions cognitives, en el metabolisme i també en el desenvolupament neuroconductual dels nens, i s'associa amb la infertilitat i l'obesitat.

La indústria fa servir aquest compost perquè proporciona un

BISFENOL A

Disruptor endocrí

El bisfenol A és un disruptor endocrí; és a dir, és capaç d'alterar l'equilibri hormonal en humans, i ha estat relacionat amb danys al sistema reproductor i trastorns del metabolisme

Biberons

Ha estat prohibit als biberons a Europa, però no en altres usos plàstics: envasos, vernissos o revestiments interiors de llaines

Restricció

La UE ha restringit l'ús de paper tèrmic; a partir del gener del 2020 no es podrà comercialitzar si la concentració és igual o superior a un 0,02 %

EFSA

L'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) va considerar que els nivells d'exposició actuals no són un risc per a la salut

Sense principi de precaució

ANÀLISI

Antonio Cerrillo



La toxicitat dels tiquets de compra és un altre exemple que el sistema actual de protecció de la salut i el medi ambient, que hauria d'evitar l'exposició a productes perillosos, no és suficient. Arriben al mercat substàncies químiques no degudament avaluades. Els debats inacabables sobre els efectes d'alguns (glifosat, neonicotinoïdes...) alimenten aquesta sospita.

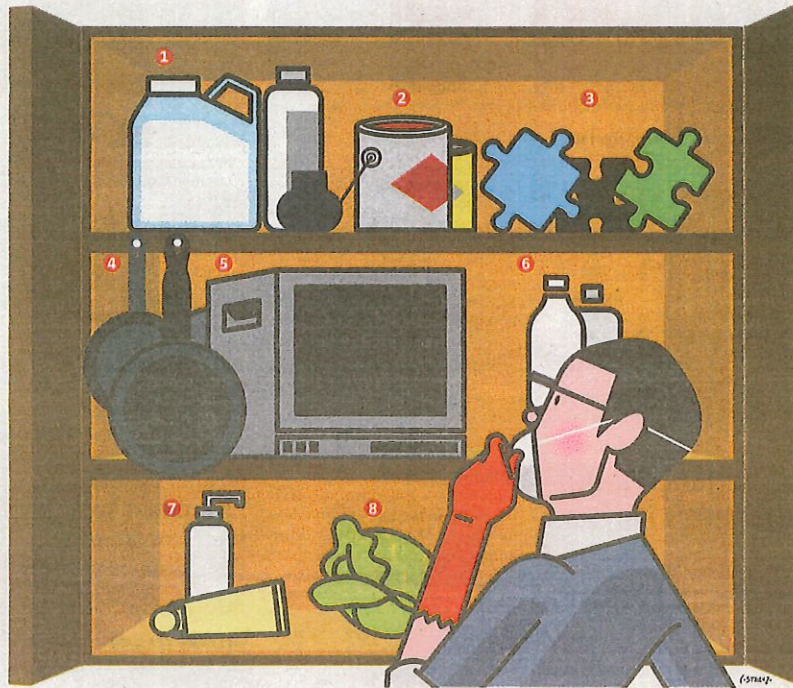
Les normatives parlen de dosi per tranquil·litzar el ciutadà davant la presència de productes nocius, però els científics asseguren que els contaminants que acumulem al cos són un còctel tòxic, i que aquesta avaluació global no es té en compte. I, per desgràcia, és comú que les autoritats triguin dues o tres dècades per prohibir o evitar l'exposició a substàncies que queda demostrat que són perilloses.

La UE va aprovar un reglament per avaluar les substàncies químiques. Les indústries havien de presentar l'anàlisi. Però la pràctica ha demostrat que almenys un 32% dels productes químics de més implantació compleixen la norma, ja que la indústria no informa (l'agència competent) si són cancerígens, neurotòxics, mutàgens o tenen altres efectes. La UE ha de cuidar molt més els ciutadans: investigar les substàncies alternatives als productes perillosos, donar suport a l'agricultura ecològica. En suma, garantir que regeix el principi de precaució abans de plorar després per les ferides.

plàstic clar i resistent que avui es continua utilitzant per revestir alguns tipus de llaines d'aliments i begudes, en el parament d'un sol ús, en equips esportius, en els cedés i els devedes, en les carcasses d'ordinadors i electrodomèstics, en joguines... El 2011 la Unió Europea va prohibir l'ús de BPA en biberons per a lactants, i França ja l'ha prohibit en tots els envasos, recipients i estris de cuina. De totes maneres, en l'àmbit comunitari es permet utilitzar-lo en materials que estan en contacte amb els aliments sempre que es mantingui per sota d'uns límits que eviten la filtració, unes restriccions que també s'apliquen a les joguines per a menors de 3 anys. En el cas del paper tèrmic, la data límit és, en teoria, el 2020. ●

El sistema europeu de control sobre els químics en els aliments està saturat

El Tribunal de Comptes avisa que no hi ha capacitat per aplicar les inspeccions



1 Alquilfenols

Matèria primera en la fabricació de detergents o roba (encara que el seu ús a Europa està restringit)

2 Bisfenol A

Matèria primera utilitzada per fabricar pintures i plàstics amb resina epoxi i policarbonat. Pot alliberar-se de les llaines de conserves recobertes de plàstic, envasos i estris de cuina elaborats amb policarbonat i paper tèrmic dels tiquets de compra. (Ja eliminat dels biberons)

3 Ftalats

Plastificant de plàstics PVC utilitzats en joguines, tèxtils, moquetes, cortines i altres

4 Substàncies perfluorades

Impermeabilizants i antiadherents. Utilitzats en estris i paper de cuina, antiadherents, teixits, moquetes i fil dental

5 Pirretardants bromats (PBB)

Retarden les flames en tapisseries, equips elèctrics i electrònics i materials aïllants de construcció

6 Parabens

Conservants utilitzats en productes cosmètics i d'higiene personal com cremes, gels i xampús

7 Filtres ultraviolats (UV)

En cremes solars

8 Pesticides organoclorats

Utilitzats com a plaguicides en jardins i horts. També contamineu els aliments els PCB (residus de vells equips elèctrics) i les dioxines policlorades (formades en la incineració de residus)

públic, que es rebel·len insuficients, amb els del sector privat.

Si aquesta és una primera debilitat, una altra és que no s'apliquen les mateixes normes respecte als residus de plaguicides en aliments elaborats a la UE que en els importats. En el cas de productes arribats de fora, s'accepten aquests residus si una avaluació de risc mostra que no hi ha perill per als consumidors. El Tribunal de Comptes recomana dotar tots els aliments, tant els produïts a la UE com els importats, de les mateixes garanties.

Malgrat que destaquen aquests

“Les autoritats públiques tenen problemes per complir amb les funcions assignades”

elements fràgils, l'avaluació que fan els auditors del model de seguretat alimentària de la UE és molt positiva, i remarquen que és “està ben fonamentat” i que es considera “un referent a tot el món”. En concret, d'acord amb l'Organització Mundial de la Salut (OMS), els ciutadans europeus tenen un dels nivells més alts de seguretat dels seus aliments a tot el món.

Els punts forts del sistema són l'estructura, que separa la determinació del risc de la seva gestió; l'avaluació de la seguretat de les substàncies químiques abans d'utilitzar-les a la cadena alimentària, i una assignació clara de responsabilitat entre el sector privat i les autoritats de control públiques. A més, la UE s'assigura que els productes importats tenen el mateix nivell de seguretat que els autòctons.

La CE, per la seva part, quan va veure l'informe va reconèixer que queden desafiaments en algunes àrees, com l'aplicació d'algunes disposicions legals en sectors específics i en els sistemes de control dels estats membres. “Celebro que aquest informe reconegui que el nostre model és respectat internacionalment, i em comprometo a continuar-lo millorant amb l'objectiu constant d'una alta protecció de la nostra salut pública”, va declarar el comissari de Salut i Seguretat Alimentària, Vytenis Andriukaitis.

L'auditoria es va fer entre el desembre del 2017 i el maig del 2018, amb la vista dels auditors fixada en tres països (Itàlia, Holanda i Eslovènia) i reunions amb la direcció general de Salut de la Comissió Europea i de l'Agència de Seguretat Alimentària (EFSA). ●

JAUME MASDEU

Brussel·les. Corresponsal

El sistema europeu de control de la presència de productes químics en els aliments és sòlid, però actualment està sobrecarregat, ja que la Comissió Europea i els estats membres no són capaços d'aplicar plenament els mecanismes previstos. És la conclusió de l'informe que el Tribunal de Comptes de la Unió Europea va presentar ahir, després d'examinar si la política de seguretat alimentària complia els objectius que té de protegir els ciutadans europeus. Malgrat que el sistema ha de protegir els ciutadans de riscos físics, biològics i químics, aquesta audi-

toria en concret es concentra a examinar els perills químics. “La seguretat alimentària és una alta prioritat per a la UE: afecta tots els ciutadans i està molt relacionada amb el comerç. L'actual sistema de la UE, però, afronta un nombre d'inconsistències i desafiaments”, va declarar l'autor de l'informe, Janus Wojciechowski.

La conclusió és que el sistema funciona, però que en el format actual no dona per més, de manera que surten a la superfície les seves debilitats. “Se li exigeix més, actualment, ja que la Comissió i els estats membres no tenen la capacitat per aplicar-lo de manera íntegra”, advertix l'informe. En concret, s'assenyalen dos

punts crítics. D'una banda, controls insuficients. En alguns estats, els controls se centren en determinats grups de substàncies químiques amb més freqüència que en d'altres i, a més, el marc jurídic és tan ampli que “les autoritats públiques per si soles tenen dificultats per complir totes les responsabilitats que se'ls assignen”.

D'altra banda, també s'advertix del retard en les feines de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA), que és l'agència que facilita assessorament científic. El que recomanen els auditors és que, per incloure-hi el conjunt global, es compleixin els sistemes de control

IL·LUSTRACIÓ: Augusto Costanzo / LA VANGUARDIA