

Contaminants químics en peix i marisc consumit a Catalunya



L'avaluació dels resultats del primer estudi de contaminants químics en dieta total a Catalunya al 2000-2002 va posar de manifest que el peix i el marisc són els aliments que contribueixen de forma més significativa a la ingesta de contaminants a través de la dieta. Atesa la gran varietat d'espècies de peix que es consumeixen a Catalunya, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària va considerar important caracteritzar amb més precisió la ingesta de contaminants derivada del consum de peix i marisc estudiant les quinze espècies més consumides a Catalunya. L'estudi de 2005-2007 ha estat realitzat pel Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili i el Grup de Recerca en Toxicologia (GRET-CERETOX) de la Universitat de Barcelona.

El treball té com a finalitat millorar el coneixement sobre els riscos per a la salut, i les dades aportades han de servir per ajudar a prendre decisions, d'una banda a les administracions públiques que gestionen el risc i, de l'altra, als ciutadans del nostre país en els seus hàbits de consum.

En l'estudi es caracteritza la ingesta d'arsènic, cadmi, mercuri, plom, dioxines i furans, bifenils policlorats, hidrocarburs aromàtics policíclics, hexaclorobenzè, èter difenílic polibromat, èter difenílic policlorat i naftalè policlorat que representa pel consum de peix i marisc en la dieta dels habitants de Catalunya; es detecten les espècies de peix que contribueixen més a la ingesta de contaminants d'entre les quinze estudiades i s'avalua el risc que aquesta contribució pot suposar per a la salut.

L'avaluació dels resultats no indica la necessitat de modificar les recomanacions actuals del Departament de Salut sobre el consum de peix, i especialment de peix blau (una o dues racions per setmana), ja que és beneficiós per al sistema cardiovascular i la prevenció secundària de malaltia coronària. Per tal de no superar l'exposició setmanal tolerable d'alguns contaminants que poden estar en nivells més alts en algunes espècies de peix, es recomana incloure la màxima varietat de peix en la dieta.

Només haurien de tenir precaucions especials les dones en edat de quedar-se embarassades, durant l'embaràs i amb l'alimentació dels nens i limitar el consum de peixos predadors de gran dimensió com per exemple, el peix espasa o emperador, la tonyina, etc., que podrien acumular més contaminants.

Núm. 39 - Abril 2008

DESTAQUEM

Publicació de l'estudi *Contaminants químics en peix i marisc a Catalunya 2005-2007*. [Més...](#)

Declaració de l'EFSA en relació amb els èsters de 3-MCPD. [Més...](#)

Animal Feed Impact on Food Safety. Informe del Comitè Mixt FAO/OMS d'Experts. [Més...](#)

Guia per determinar la compatibilitat d'additius zootècnics en alimentació animal de l'EFSA. [Més...](#)

Base de dades europea sobre el consum d'aliments. [Més...](#)

NOVETATS LEGISLATIVES [Accés](#)

[Harmonització dels límits màxims de residus \(LMR\) de plaguicides a la Unió Europea](#)

ACTIVITATS I JORNADES

[Seminari Tècnic 2. Norma UNE-EN-ISO/IEC17025:2005 als laboratoris d'anàlisi microbiològica](#). DAR, RuralCat, IRTA. Cabriels, 9-10 d'abril

[VI Congrés Internacional de la Societat Espanyola de Dietètica](#). SEDCA. Madrid, 9-11 d'abril

Congrés [Expoaviga](#). Barcelona, 15-18 d'abril

[III Congrés Internacional d'Autocontrol i Seguretat Alimentària](#), KAUSAL, Junta d'Andalusia. Còrdoba, 23-25 abril

[Novel Technologies and Microbiological Food Safety](#). The SAFE Consortium. Girona, 27-29 d'abril

FORMACIÓ [Més...](#)

[Curs sobre additius alimentaris](#). AVHIC. Barcelona, 9, 15 i 17 d'abril.

[3a jornada tècnica Detecció Ràpida de Contaminació Microbiana en Aliments - Impedància Elèctrica](#). CRESCA. Terrassa, Barcelona, 16 d'abril.

[Curs sobre la cuina al buit: una eina de present i de futur](#). AVHIC. Girona, 16-17 d'abril

[\(Q\)SAR Application Toolbox for Reach. Curs bàsic d'aprenentatge](#). OECD. Barcelona, 16-18 d'abril 2008.