

Puerto de Sydney

Pesca recreativa y contaminación por dioxina

**INFORMACIÓN
ACTUALIZADA
DICIEMBRE DE 2007**

Análisis recientes han revelado niveles elevados de dioxina en peces y crustáceos en el Puerto de Sydney (Sydney Harbour), el Río Parramatta y otras vías fluviales conectadas e influenciadas por la marea. Se impuso la prohibición de la pesca comercial como medida preventiva.

No se ha prohibido la pesca recreativa en el Puerto, pero se exhorta a los pescadores a seguir las recomendaciones alimentarias sobre el consumo de mariscos provenientes del Puerto de Sydney.

Los pescadores pueden continuar la práctica de captura y liberación.

Un grupo de expertos ha recomendado no consumir peces y crustáceos capturados **al oeste del Puente del Puerto de Sydney (Sydney Harbour Bridge)**. Se recomienda liberar la captura.

Con respecto a peces capturados **al este del Puente del Puerto de Sydney**, como regla general, no se deberá comer más de 150 gramos de pescado por mes. Se pueden consumir cantidades superiores de ciertas especies de peces y crustáceos. El análisis de las especies populares ha permitido formular recomendaciones alimentarias más precisas sobre el consumo máximo de cada especie.

Límites recomendados, basados en el consumo de una sola especie capturada al este del Puente del Puerto de Sydney

Especie	No. de porciones de 150 g por mes	Cantidad mensual	Especie	No. de porciones de 150 g por mes	Cantidad mensual
Camarón/Gamba (Prawns)	4	600 gr	Merlán australiano (Sand whiting)	8	1200 gr
Cangrejo (Crab)	5	750 gr	Calamar (Squid)	4	600 gr
Brama (Bream)	1	150 gr	Anchoa de banco (Tailor)	1	150 gr
Platija (Flounder)	12	1800 gr	Silago trompetero (Trumpeter whiting)	12	1800 gr
Caballa (Kingfish)	12	1800 gr	Jurel rabo amarillo (Yellow scad)	8	1200 gr
Chopa australiana (Luderick)	12	1800 gr	Jurel dentón (Silver trevally)	5	750 gr
Mújol marino (Sea mullet)	1 cada 3 meses	50 gr	Mojarra (Silver biddie)	1	150 gr
Platicefáldido negro (Dusky flathead)	12	1800 gr	Lija de abanico (Fanbellied leatherjacket)	24	3600 gr

Importante: Esta información se aplica en el caso de consumir una especie solamente. Es decir que si se consumen 150 g de brama y 600 g de gambas en un mes se habrá excedido el máximo recomendado. No obstante, el consumo de 300 g de gambas, 300 g de merlán australiano y 300 g de jurel rabo amarillo en un mes equivaldrá al máximo recomendado.

¿Qué son las dioxinas y qué efecto tienen en el ser humano?

Las dioxinas son un grupo de compuestos clorados producidos no intencionalmente a través de procesos industriales como también mediante ciertos procesos naturales, por ejemplo, incendios forestales.

Las dioxinas se encuentran en niveles bajos en la dieta normal australiana. Un estudio nacional reciente concluyó que la exposición a las dioxinas en Australia es generalmente menor que en otros países.

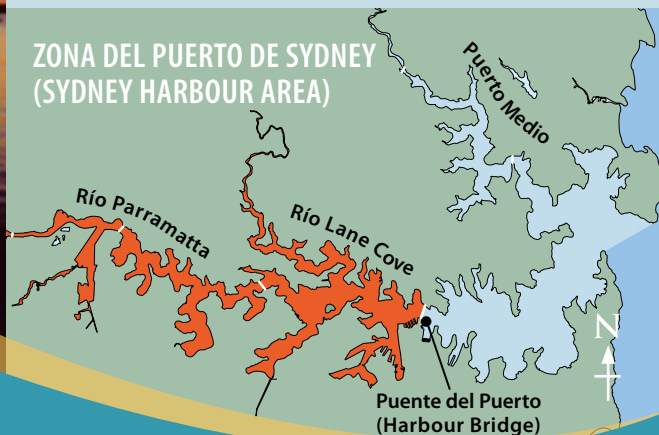
Las autoridades sanitarias australianas han establecido un nivel de consumo de dioxina "sin riesgo". Este nivel se ha determinado a fin de prevenir problemas de salud, entre ellos el cáncer.

Es probable que los residuos de dioxina en los mariscos capturados en el Puerto de Sydney/Río Parramatta provengan de sedimentos contaminados de la Bahía de Homebush o zonas cercanas a ella.

Los actuales niveles probablemente se deban a muchos años de actividad industrial en dichas vías fluviales.

Se están invirtiendo millones de dólares en la eliminación de sedimentos contaminados en las zonas afectadas.

ZONA DEL PUERTO DE SYDNEY (SYDNEY HARBOUR AREA)



Para mayor información diríjase a

www.foodauthority.nsw.gov.au

o llame al teléfono 1300 552 406

