

اطلاعات روز  
دسامبر  
۲۰۰۷

## بندر (هاربور) سیدنی

### ماهگیری تفریحی

### و آلودگی به مواد سمی دیوکسین

آزمایشات اخیر نشان داده است که ماهی ها و سخت پوستان هاربور سیدنی، از جمله رود خانه پاراماتا و آبراههای جزر و مدی متصل، دارای مواد سمی دیوکسین به مقدار زیاد می باشند. ماهگیری تجاری بعنوان یک اقدام احتیاطی ممنوع شده است.

ماهگیری تفریحی در هاربور ممنوع نشده است ولی به ماهیگیران توصیه می شود که از رهنمودهای غذایی در باره مصرف غذای دریایی هاربور پیروی کنند.

ماهیگیران می توانند به گرفتن و رها کردن ماهی ها ادامه دهند.

یک هیئت متخصص توصیه کرده است که باید از خوردن ماهی ها و سخت پوستانی که در غرب پل هاربور سیدنی گرفته شده اند اجتناب کرد. هر چه را که گرفته اید باید رها کنید.

در مورد ماهی هایی که در شرق پل هاربور سیدنی گرفته شده اند، بطور کلی نباید بیشتر از ۱۵۰ گرم ماهی در ماه بخورید. بعضی از گونه های ماهی ها و سخت پوستان را می توان به مقدار بیشتری خورد. آزمایش آبزیان مورد پسند عموم رهنمودهای غذایی دقیق تری را ارائه داده است. جدول زیر حاوی رهنمودهایی در مورد حد اکثر مصرف هر یک از گونه ها می باشد.

حد اکثر توصیه شده مقدار مصرف بر اساس خوردن یک گونه تنها که در شرق پل بندر سیدنی گرفته شده است

گونه	تعداد وعده غذاهای ۱۵۰ گرمی در ماه	مقدار در ماه	گونه	تعداد وعده غذاهای ۱۵۰ گرمی در ماه	مقدار در ماه
میگو (Prawns)	۴	۶۰۰ گرم	وایتینگ ماسه ای (Sand whiting)	۸	۱۲۰۰ گرم
خرچنگ (Crab)	۵	۷۵۰ گرم	تروالی نقره ای (Silver Trevally)	۵	۷۵۰ گرم
بریم (Bream)	۱	۱۵۰ گرم	تیلور (Tailor)	۱	۱۵۰ گرم
فلاندر (Flounder)	۱۲	۱۸۰۰ گرم	ترامپتر وایتینگ (Trumpeter whiting)	۱۲	۱۸۰۰ گرم
کینگ فیش (Kingfish)	۱۲	۱۸۰۰ گرم	اسکاد زرد (Yellow scad)	۸	۱۲۰۰ گرم
لودریک (Luderick)	۱۲	۱۸۰۰ گرم	اختاپوس (Squid)	۴	۶۰۰ گرم
مالت دریایی (Sea mullet)	۳ ماه یک وعده	۵۰ گرم	بیدی نقره ای (Silver biddie)	۱	۱۵۰ گرم
سریهن داسکی (Dusky flathead)	۱۲	۱۸۰۰ گرم	لدر جکت شکم بادبزنی (Fanbellied leatherjacket)	۲۴	۳۶۰۰ گرم

**اخطار مهم:** این رهنمود بر اساس خوردن فقط یک گونه ارائه شده است. مثلاً خوردن ۱۵۰ گرم ماهی بریم و ۶۰۰ گرم میگو در ماه از مقدار توصیه شده بیشتر می شود. خوردن ۳۰۰ گرم میگو، ۳۰۰ گرم ماهی وایتینگ ماسه ای و ۳۰۰ گرم ماهی اسکاد دم زرد مساوی حد اکثر مقدار توصیه شده است.

## دیوکسین‌ها چیستند و چه اثری روی انسانها دارند؟

دیوکسین‌ها گروهی از مواد ترکیبی کلر دار هستند که به صورت غیر عمدی در اثر فرآیندهای صنعتی و همچنین، بعضی از فرآیندهای طبیعی مثل جنگل سوزی به وجود می‌آیند.

دیوکسین‌ها به مقدار کم در غذاهای استرالیایی دیده می‌شوند. یک مطالعه سراسری اخیر به این نتیجه رسید که مردم در استرالیا بطور کلی کمتر از کشورهای دیگر در معرض دیوکسین‌ها قرار دارند.

مقامات بهداشت استرالیا سطح "امن" مصرف دیوکسین‌ها را معین کرده‌اند. این سطح برای محافظت از افراد در مقابل نگرانی‌های بهداشتی، از جمله سرطان، معین شده است.

مقدار بازمانده دیوکسین در غذاهای دریایی که در هاربور سیدنی / رودخانه پاراماتا گرفته شده احتمالاً ناشی از رسوبات آلوده در خلیج هوم بوش یا نزدیکی آن است.

سطوح کنونی احتمالاً ناشی از فعالیت‌های صنعتی در سالهای زیاد در امتداد این آبراهها است.

هم اکنون میلیونها دلار برای پاک کردن رسوبات آلوده در مناطق تحت تاثیر خرج می‌شود.

### منطقه هاربور سیدنی



برای اطلاعات بیشتر از وب سایت زیر دیدن کنید  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

یا به شماره ۱۳۰۰ ۵۵۲ ۴۰۶ تلفن بزنید

