

نشرة معلومات
منقّحة، كانون
الأول / ديسمبر ٢٠٠٧

الصيد الترفيهي في ميناء سيدني وتلوث الميناء بالديوكسين

كشفت نتائج اختبارات أجريت حديثاً مستويات مرتفعة من مركّبات الديوكسين في الأسماك والقشريات (كالقريدس) في جميع أنحاء الميناء، بما فيها بحر باراماتا والقنوات الملاحية المدية والجزرية الأخرى المتصلة بالميناء. بناءً عليه صدر حظر على الصيد التجاري كإجراء احتياطي.

أما الصيد الترفيهي في الميناء فلم يُمنع لكننا نحث الصيادين على اتباع الإخطار الغذائي الخاص باستهلاك المأكولات البحرية من الميناء.

ويمكن للصيادين الاستمرار في ممارسة الصيد وإطلاق صيدهم في الماء.

وقد أوصت هيئة من الخبراء الصيادين بعدم أكل الأسماك والقشريات التي يتم صيدها من الجهة الغربية لجسر هاربر بريدج، وبوجوب إطلاق ما يتم صيده.

أما الأسماك التي يتم صيدها من الجهة الشرقية لجسر هاربر بريدج، فينبغي عموماً عدم تناول أكثر من ١٥٠ غراماً منها في الشهر، علماً أنه يمكن تناول كميات أكبر من بعض أصناف السمك والقشريات. وقد أتاحت الاختبارات على أصناف يوجد إقبال عليها إصدار إخطار غذائي أكثر دقة. وفي الجدول أدناه إخطار يحدّد الكمية القصوى التي يُنصح باستهلاكها من أصناف معينة.

الكمية القصوى التي يُنصح باستهلاكها من أصناف معينة يتم صيدها من شرق جسر سيدني هاربر

الأصناف	عدد الحصص في الشهر - الحصة تساوي ١٥٠ غراماً	الكميات بالشهر	الأصناف	الكميات بالشهر	عدد الحصص في الشهر - الحصة تساوي ١٥٠ غراماً	الأصناف
قريدس	٤	٦٠٠ غ	مرلانوس (وايتنغ) رملي	٨	١٢٠٠ غ	
سرطان	٥	٧٥٠ غ	أبو شوكة (تريفالي) فضي	٥	٧٥٠ غ	
سرغوس (بريم)	١	١٥٠ غ	عطوط (تايلور)	١	١٥٠ غ	
سمك موسى (فلاوندر)	١٢	١٨٠٠ غ	مرلانوس بواق (ترامبتر وايتنغ)	١٢	١٨٠٠ غ	
جربيدي (كينغ فيش)	١٢	١٨٠٠ غ	سمك قمر الأصفر (بالو سكا)	٨	١٢٠٠ غ	
لودريك	١٢	١٨٠٠ غ	سبيدج (سكويد)	٤	٦٠٠ غ	
بوري (ماليت) بحري	سمكة واحدة كل ٣ أشهر	٥٠ غ	سيلفر بدي	١	١٥٠ غ	
مسطح الرأس القاتم	١٢	١٨٠٠ غ	فانبيليد السترة الجلدية	٢٤	٣٦٠٠ غ	

ملاحظة هامة: يسري هذا الإخطار الغذائي على تناول صنف واحد من الأسماك أو القشريات، مثلاً: تناول ١٥٠ غ من السرغوس (بريم) و ٦٠٠ غ من القريدس في الشهر يزيد عن الكمية القصوى التي يُنصح باستهلاكها، في حين أن تناول ٣٠٠ غ من القريدس و ٣٠٠ غ من المزلانوس (وايتنغ) الرملي و ٣٠٠ غ من سمك قمر الأصفر (بالو سكا) في الشهر يعادل الكمية القصوى التي يُنصح باستهلاكها.

نشرة معلومات
منقحة، كانون
الأول/ديسمبر
٢٠٠٧

ما هي مركبات الديوكسين وما تأثير اتها على الإنسان؟

الديوكسين مجموعة مركبات معالجة بالكلور تتكوّن بصورة غير متعمّدة عبر العمليات الصناعية، وكذلك عبر بعض الحوادث الطبيعية، مثل حرائق الغابات.

وتتواجد مركبات الديوكسين بمعدلات ضئيلة في النظام الغذائي الأسترالي العادي. وقد استخلص باحثون من دراسة أسترالية حديثة أن معدل التعرّض لمركبات الديوكسين في أستراليا هو إجمالاً أقل من البلدان الأخرى.

وقد حدّدت السلطات الصحية الأسترالية معدلاً "مأموناً" للديوكسين في النظام الغذائي؛ وهذا المعدل هو للحماية من المخاطر الصحية بما فيها السرطان.

ويرجّح أن تكون مصادر متخلّفات الديوكسين في المأكولات البحرية التي تُصَاد في ميناء سيدني ونهر باراماتا هي الترسّبات الملوّثة في منطقة هومبوش باي أو قربها.

كما يُرجّح أن تعود المعدّلات الحالية إلى سنوات عديدة من النشاطات الصناعية في تلك القنوات الملاحية.

هذا وتُصرف ملايين الدولارات لتنظيف الترسبات الملوّثة في المناطق المتأثرة بالتلوث.



لمزيد من المعلومات

www.foodauthority.nsw.gov.au

أو اتصلوا على الرقم ٤٠٦ ٥٥٢ ١٣٠٠



NSW DEPARTMENT OF
PRIMARY INDUSTRIES

دائرة الصناعات الأولية
في نيو ساوث ويلز