

悉尼海港 娛樂性捕釣 與二惡英污染

最近的化驗結果顯示，在悉尼海港各處包括 Parramatta 河及其它有關潮流水域的魚及甲殼類水生物中發現含量較高的二惡英(dioxins)。作為防範措施，上述水域的商業捕撈已被禁止。

尚未禁止在海港進行娛樂性捕釣，但是，請釣魚者務必按照悉尼海港水產的食用建議去做。

釣魚者可繼續採用捕釣後放生的做法。

專家組建議，不要食用在悉尼海港大橋以西捕釣的魚和甲殼類海鮮。應將捕釣的水生物放生。

在悉尼海港大橋以東捕釣的魚，通常每月可最多食用150克。某些魚和甲殼類海鮮的可食量也許更高些。通過對常釣的種類進行檢驗，我們得以提供更精確的食用建議。下表列出了每個種類的建議最高食用量。

在悉尼海港大橋以東捕釣的水產
單個種類的建議最高食用量

種類	每次 150 克 每月食用 次數	每月食 用量	種類	每次 150 克 每月食用 次數	每月食 用量
蝦	4	600 克	沙鯪	8	1200 克
蟹	5	750 克	甘仔魚	5	750 克
黑鯛	1	150 克	扁鰻	1	150 克
比目魚	12	1800 克	星沙鰻	12	1800 克
紅甘	12	1800 克	黃尾鰻	8	1200 克
三尖鰷	12	1800 克	魷魚	4	600 克
烏魚	3個月一次	50 克	長刺銀鱸	1	150 克
黑褐鮪	12	1800 克	單棘魷	24	3600 克

重要注意事項：此建議基於單個種類海鮮的食用量。如在一個月中食用 150 克黑鯛和 600 克蝦就將超過建議食用量。如在一個月中食用 300 克蝦、300 克沙鯪、300 克黃尾鰻則剛好等於建議的最高食用量。

什麼是二惡英？ 它對人體有什麼影響？

二惡英是在工業加工過程中不經意產生的一組氯化化合物，某些自然過程如山火也會產生二惡英。

在一般的澳洲飲食中存在少量的二惡英。最近的一項全國調查表明，澳洲人接觸的二惡英量一般低於其它國家。

澳大利亞衛生當局已規定了二惡英的“安全”攝取標準。規定這個標準是為了防止人們受到危害健康包括癌症在內的疾患。

在悉尼海港/Parramatta河捕釣的水產中的二惡英殘留物可能來自Homebush Bay或附近的污染沉積物。

目前的含量可能是由於這一帶水域兩岸多年的工業活動所造成。

為了清除有關區域的污染沉積物，已投入了數百萬澳元。



欲了解詳情

請訪問網站 www.foodauthority.nsw.gov.au

或致電 1300 552 406

