更新信息
2007年12月

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	沙鮻	8	1200克
蟹	5	750克	甘仔魚	5	750克
黑騮	1	150克	扁鰺	1	150克
比目魚	12	1800克	星沙鰺	12	1800克
紅甘	12	1800克	黃尾鰺	8	1200克
三尖鮃	12	1800克	魷魚	4	600克
烏魚	3個月一次	50克	長刺銀鱸	1	150克
黑褐鯛	12	1800克	單棘魨	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克黑騮和600克蝦就將超過建議食用量。如在一個月中食用300克蝦、300克沙鮻、300克黃尾鰺則剛好等於建議的最高食用量。

更新信息
2007年12月

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内的疾患。

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。

NSWDPI2354R_Dec07 Chinese

欲了解詳情
請訪問網站 www.foodauthority.nsw.gov.au
或致電 1300 552 406

NSW DEPARTMENT OF
PRIMARY INDUSTRIES
新南威爾士州第一產業部