

Ртутный тунец. Консервированный | Le thon en conserve. Et à mercure

Auteur: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 25.11.2024.



Photo © Nashagazeta

Исследование показало, что у швейцарских потребителей меньше поводов для беспокойства, чем у их французских соседей.

L'étude révèle que les consommateurs suisses ont moins de raisons de s'inquiéter que leurs

voisins français.

Le thon en conserve. Et à mercure

Консервированный тунец пользуется, как известно, большой популярностью. Он содержит много белка, стоит недорого, может храниться довольно долго, годится в салаты, в супы и для брускетты, например. Но далеко не все в курсе связанной с ним опасности – содержания ртути, тяжелого металла, который часто присутствует в рыбе из-за загрязненной воды.

И вот в конце октября этого года неправительственная организация BLOOM, созданная в 2005 году для борьбы за сохранение морской среды и видов от ненужного уничтожения и увеличение социальных выгод в рыболовном секторе, и близкая ей по духу Foodwatch, защищающая права потребителей на качественные продукты питания, опубликовали совместный доклад. Одна из главных содержащихся в нем новостей заключается в том, что продаваемый в Европе

консервированный тунец сильно загрязнен ртутью – веществом, вредным для здоровья. В этой связи авторы доклада призвали торговые сети и государственные органы «принять срочные меры», включая снижение разрешенных пределов ловли тунца. «148 произвольно отобранных консервных банок из пяти европейских стран (Франция, Германия, Великобритания, Испания и Италия) были проверены независимой лабораторией: тунец во всех 100% банках оказался содержащим ртуть», – говорится в этом документе. Экологические группы утверждают, что более половины всех консервов тунца содержат ртуть в количестве, превышающем максимальный предел, установленный для других видов рыб, а именно 0,3 мг/кг.

«Максимальные уровни содержания ртути в тунце, действующие в настоящее время в Европе, были установлены на основе уровня загрязнения, обнаруженного в тунце, а не на основе опасности, которую ртуть представляет для здоровья человека, чтобы обеспечить продажу 95 % тунца», – разъясняется в исследовании.

Иначе говоря, они были установлены на уровне 1 мг/кг для «свежего веса», а не для готового продукта в банке. «Именно поэтому тунец, один из наиболее загрязненных видов, имеет максимальную допустимую норму ртути в три раза выше, чем наименее загрязненные виды».

По мнению двух неправительственных организаций, «нет никаких оснований для оправдания этого несоответствия с точки зрения здравоохранения: ртуть не менее токсична, если она попадает в организм через тунца, важна только концентрация ртути в пище».

Ртуть, содержащаяся, в частности, в атмосферных отложениях от угольных электростанций, классифицируется расположенной в Женеве Всемирной организацией здравоохранения как одно из десяти веществ, вызывающих наибольшую озабоченность у населения. В океане ртуть смешивается с бактериями и превращается в метилртуть, еще более токсичное производное. «Элементарная ртуть и метилртуть токсичны для нервной системы; после воздействия могут наблюдаться неврологические и поведенческие расстройства», – утверждает ВОЗ. А слышали ли вы когда-нибудь о болезни Минамата – синдроме, вызываемом именно отравлением органическими соединениями ртути, преимущественно метилртутью? Эта болезнь была впервые обнаружена в Японии, в префектуре Кумамото в

городе Минамата в 1956 году, а ее симптомы включают нарушение моторики, парестезию в конечностях, ухудшение внятности речи, ослабление зрения и слуха, а в тяжёлых случаях – паралич и нарушение сознания, завершающиеся летальным исходом. Но это, конечно, крайний случай.

Во Франции особой критике подвергся бренд Petit Navire: в одной из его банок содержится 3,9 мг/кг ртути. Узнав об этом и ознакомившись с другими заключениями доклада Bloom и Foodwatch, авторы программ On en parle и A Bon Entendeur телеканала RTS захотели выяснить, как обстоит дело в Швейцарии.

Для этого были проведены лабораторные анализы 55 банок тунца из магазинов Migros, Coop, Lidl, Aldi, Denner и Manor. Они показали, что каждый образец содержал ртуть, но в количестве, не превышающем установленный в Швейцарии для тунца предел в 1 мг/кг. Результаты также показали значительное различие в содержании ртути в разных консервных банках: максимальная концентрация составила 0,5 мг/кг, а минимальная - 0,02 мг/кг.

Этот вывод вполне удовлетворил химиков. Однако наличие ртути означает, что необходимо прислушиваться к санитарным рекомендациям по безопасному потреблению консервированного тунца. Как отмечает главный химик кантона Во Линда Бапст, взрослые не должны съесть более одной банки раз в две недели, а дети – не более одной банки в месяц. Дети младше 4 лет и беременные женщины вообще не должны есть консервированный тунец, поскольку даже в малых дозах существует риск специфической нейротоксичности у развивающегося плода, а у маленьких детей - риск задержки мозгового развития.

Заметим, ртуть присутствует в океанах не только из-за ее естественного присутствия на Земле, но и из-за деятельности человека. Поскольку тунцы –

хищники, они накапливают ртуть в своей плоти из рыбы, которую едят, что объясняет более высокую концентрацию ртути в их организме по сравнению с другими рыбами, такими как сардины и форель.

Если для тунца допустимо максимальное содержание ртути в 1 мг/кг, то для других рыб, таких как треска, лосось, сардины или форель, оно не превышает 0,3 мг/кг.

На вопрос о том, как устанавливаются эти уровни, швейцарское Федеральное управление по безопасности пищевых продуктов и ветеринарии отвечает, что «учитываются различные факторы, включая то, какие загрязняющие вещества присутствуют в различных продуктах питания и в какой концентрации, а также поведение потребителей. В то же время максимальные значения должны быть технически осуществимыми и экономически эффективными. Таким образом, достигается баланс между защитой здоровья и практической целесообразностью».

Со своей стороны, неправительственные организации Bloom и Foodwatch критически оценивают эти уровни, которые установлены скорее на основе компромисса с рыболовной промышленностью, чем из соображений охраны здоровья населения.

Пользуетесь ли вы консервированным тунцом, дорогие читатели? И если да, то как часто?



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Source URL: <http://nashagazeta.ch/news/sante/rtutnyy-tunec-konservirovannyy>