

Пестициды в рисе и тяжелые металлы в рыбе | Pesticides dans le riz et métaux lourds dans le poisson

Author: Заррина Салимова, [Берн](#) , 07.11.2024.



Здоровое питание не такое уж здоровое? Фото: VD Photography, Unsplash

Массовое загрязнение пестицидами в рисе басмати и высокая концентрация ртути в консервированном тунце – выводы недавних исследований некоторых из продающихся в Швейцарии продуктов питания звучат неутешительно.

|

Contaminations massives aux pesticides dans le riz basmati et concentrations élevées de mercure dans le thon en conserve – les conclusions des études récentes sur certains aliments vendus en Suisse sont décevantes.

Pesticides dans le riz et métaux lourds dans le poisson

Рис и рыба – классическое сочетание из разряда «быстро, вкусно и полезно». Если верить результатам недавних «контрольных закупок», то в полезности этих продуктов можно усомниться.

Так, корреспонденты программы A bon entendeur на телеканале RTS отправились за покупками в Coop, Migros и небольшие специализированные магазины азиатских продуктов, приобрели там рис басмати двенадцати марок, произведенных в Индии и Пакистане, а затем отдали образцы в лабораторию для проведения анализа.

Выяснилось, что во всех упаковках были обнаружены пестициды. При этом рис, купленный в Coop и Migros, полностью соответствует швейцарским стандартам, а вот семь образцов из небольших магазинчиков содержали слишком много пестицидов и фактически должны быть запрещены к продаже в Швейцарии.

Самым опасным оказался купленный в Лозанне рис марки Aggarwal: он содержит пять запрещенных пестицидов, причем одно из веществ в 34 раза превышает максимально допустимую дозу. Всего в продукте обнаружены следы тринадцати пестицидов. Телеканал связался со всеми магазинами, где продается проблемный рис: те из продавцов, кто откликнулся на запрос журналистов, сообщили, что немедленно изъяли продукцию из продажи.

Добавим, что употребление 100 граммов загрязненного пестицидами риса в день не превышает допустимую дневную норму, но опасность может представлять накопление вредных веществ. Пестициды могут содержаться и в других продуктах питания, например, в овощах или фруктах, что может привести к увеличению концентрации и превышению суточной нормы. Стоит также учитывать, что некоторые средства защиты растений запрещены не из-за опасности для здоровья, а из-за экологических рисков. Четыре из семи не соответствующих требованиям пестицидов, выявленных в ходе теста RTS, запрещены в Швейцарии в первую очередь по экологическим причинам, например, неоникотиноиды, которые особенно опасны для пчел.

Согласно швейцарскому законодательству, ответственность за соответствие товаров нормам несут импортеры. С одними из них оказалось трудно связаться, другие не ответили на вопросы прессы, третьи заявили, что их рис прошел сертификацию в странах-производителях, а иногда и в Швейцарии. Что касается бренда Aggarwal, то он обязался провести анализ большего количества упаковок риса. В целом ситуация наглядно демонстрирует пробелы в системе контроля за импортом риса. По мнению экспертов, следует усилить самоконтроль импортеров, а также ввести санкции за нарушение норм.

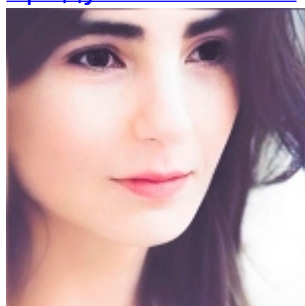
Не вселяют оптимизма и результаты доклада неправительственной организации Bloom: все из отобранных случайных образцов 148 банок консервированного тунца из пяти европейских стран (Франции, Германии, Великобритании, Испании и Италии)

оказались загрязнены ртутью. Более половины консервов содержали ртуть в количестве, превышающем максимальный предел, установленный для других видов рыб (0,3 мг/кг). Почему же авторы исследования учитывали нормы для других видов рыб? Потому что 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. Причем допустимый уровень в размере 1 мг/кг касается «свежего веса», а не готового продукта в банке.

Ртуть отнесена Всемирной организацией здравоохранения к числу десяти веществ, вызывающих наибольшую озабоченность. В океане ртуть смешивается с бактериями и превращается в еще более токсичную метилртуть. По данным ВОЗ, элементарная ртуть и метилртуть токсичны для нервной системы и могут вызывать неврологические и поведенческие расстройства.

Специалисты все же не рекомендуют исключать рыбу из рациона, учитывая ее полезные свойства – особенно наличие омега-3 (защита сердечно-сосудистой системы, предотвращение инсультов, профилактика нейродегенеративных заболеваний). Чтобы ограничить риски, необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности: варьировать вид и происхождение рыбы, отдавать предпочтение мелким видам и продукции с небольших органических ферм, чередовать морскую рыбу с пресноводной, например, радужной форелью, тщательно готовить или замораживать сырую рыбу, а также ограничить потребление беременными женщинами и маленькими детьми.

[пестициды](#)
[ртуть](#)
[продукты питания](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Вода с пестицидами](#)

[Мед с пестицидами](#)

[Пестициды в питьевой воде](#)

[Пестициды в швейцарском хлебе](#)

[Пестициды в бокалах](#)

[Меньше пестицидов и больше качественных продуктов](#)

[Абрикос абрикосу рознь](#)

[4,5 тонн ртути выброшено в окружающую среду в кантоне Вале](#)

[Осторожно, крашеный тунец!](#)

[«Швейцарская» рыба в прибрежных ресторанах](#)

[Швейцарцы все больше любят рыбу...](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pesticity-v-rise-i-tyazhelye-metally-v-rybe>