

# TRYGT FRITIDSFISKE



**Å fiske sin eigen middag er populært og ein av dei mange godane vi har med vår lange kyst. Fisk og sjømat er i tillegg noko av det sunnaste vi kan ete. Det er likevel nokre forureina stader du ikkje bør fiske. For desse har Mattilsynet gjeve åtvaringar. No kan du lett finne ut om det er trygt å fiske der du er.**

Mattilsynet har ansvaret for å gje åtvaringar når undersøkingar syner at fisk og/eller skaldyr har for høge verdiar av miljøgifter.

- Åtvaringar vert gjeve for å hindre at alle eller utsette grupper skal ta skade av dei miljøgiftene som vert påvist, fortel Harald Nordås. Han er ansvarleg for utarbeiding av åtvaringar for fisk og sjømat i Mattilsynet.

#### Fisk gjev positive helseeffekt

Utsette grupper er i hovudsak gravide og ammande, samt (små) born. Nokre miljøgifter kan skade born si utvikling, om dei vert eksponert for større mengde over tid.

- Det er likevel liten grunn til å vere uroleg om ein har fått i seg noko fisk og/eller skaldyr frå område der undersøkingar syner at «matfatet» er ureina. Sjølv om det er påvist at grenseverdiane vert overskridne i ein periode eller berre av og til, er det i desse verdiane lagt inn store marginar frå dei mengder som gjev

skade. Grenseverdiane kan variere frå ein hundredel til ein tusendel av mengda som syner skade i forsøk, fortel Nordås.

Åtvaringane er i hovudsak retta mot fritidsfiskaren, for å hindre fiske i dei mest forureina områda. Dette er viktig då vi har lange tradisjonar for «matauk» langs heile kysten og i fjordane.

- Fisk og sjømat er jo noko av det sunnaste vi kan ete. Sjølv om vi finn mindre mengder miljøgifter i fisk og sjømat, er den positive helseeffekten likevel god, seier Nordås.

#### Gamle miljøsynder

Mange utslepp av miljøgifter kan gi problem for fisk og sjømat og då særleg «gamle» miljøsynder frå industri og avfallshandsaming/forbrenning – der mangel på forsvarleg handsaming er hovudårsak til miljøgiftproblema.

Miljødirektoratet har i mange år arbeidd saman med fylkesmenn, fylkeskommunar og kommunar for å

stoppe utslipp og hindre ny forureining og å rydde opp i gamle synder.

- Det er utført eit stort arbeid mange stadar langs kysten, i fjordar og hamner. Gode eksempel på at arbeidet nyttar er mellom anna Trondheim hamneområde og Kristiansand hamn, fortel Nordås.

#### Undersøker miljøgifter

For mattryggleiken er det miljøgifter av tungmetall og komponentar med klor som er dei største utfordringane. Fisk og sjømat vert mellom anna undersøkt for tungmetall som kvikksølv (Hg), kadmium (Cd) og bly (Pb). Av klorhaldige miljøgifter det vert undersøkt for kan nemnast dioksin, dioksinliknande PCB og PCB6. Det vert òg analysert for PAH-komponentar, der benzo(a)pyren har øvre grenseverdi for innhald i fisk og sjømat.

- Når dei øvre grenseverdiane vert overgått, gjev Mattilsynet råd om å redusere inntaket eller ikkje ete fisk og skaldyr i definerte og avgrensa område, fortel Nordås.

#### Sjekk blåskjelvarsel

- Før ein plukkar blåskjel for eige kosthald, må ein alltid sjekke blåskjelvarselet for å vere trygg på blåskjela i

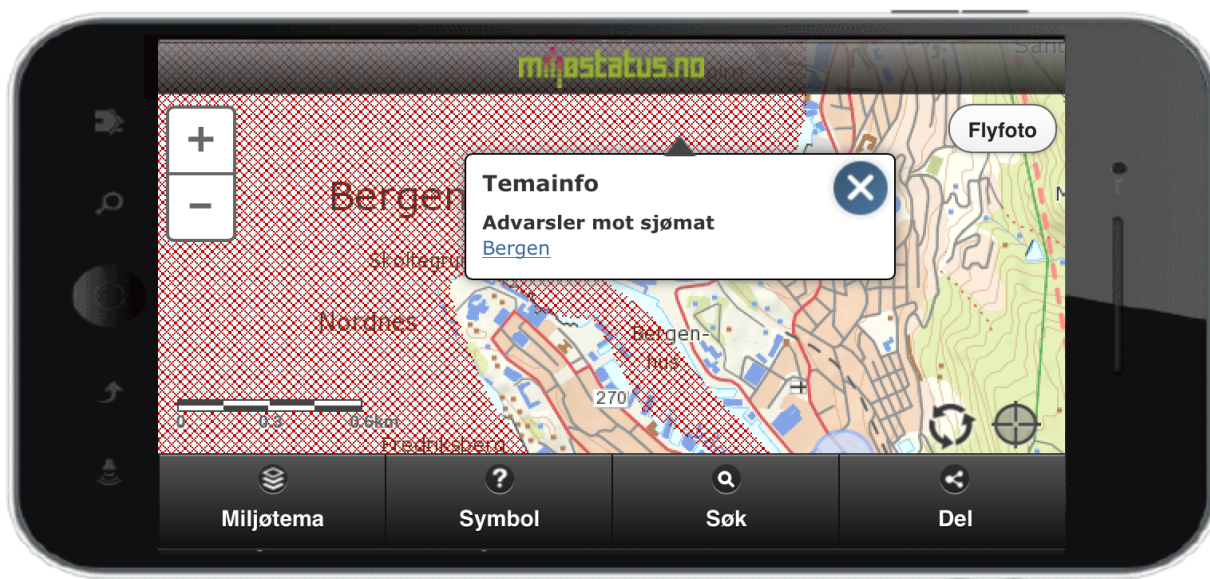


området ikkje har påvist algegift som kan gi diare eller paralytiske problem.

Mattilsynet har ein gratis og heile tida oppdatert Blåskjel app for mobil. Du finn appen i App store og Google Play.

Alle åtvaringane frå Mattilsynet finn du også på [matportalen.no](http://matportalen.no) under fana *Advarsler*.

## Trygg fisk der du fiskar?



**Lurer du på om det er åtvaringar for fisken der du fiskar? No kan du lett finne det ut med appen Miljøstatus.**

Last ned Miljødirektoratet sin app Miljøstatus frå App store eller Google Play. Tillet at appen får sjå kor du er. Vel *Miljøtema* og så *Søk* og skriv inn *sjømat*.

Då får du treff i *Advarsler mot sjømat*. Kryss av og trykk *Vis kartet*.

Dersom det er ei åtvaring for området ser du det om delar av kartet er skravet. Trykk på det skraverte feltet og du får opp åtvaringa. Er det ingen skravering, er det heller ingen åtvaring.