

# ECsafe SEAFOOD

## FICHA TÉCNICA



### RESUMO

**TÍTULO:** ECsafeSEAFOOD – Contaminantes ambientais prioritários em pescado: avaliação da segurança, impacto e percepção pública.

**PROGRAMA:** FP7, Cooperação, Alimentação, Agricultura e Pescas, e Biotecnologia (KBBE)

**ORÇAMENTO TOTAL:** : 5 089 558 €

**CONTRIBUIÇÃO EU:** 3 999 874 €

**DURAÇÃO:** Fevereiro 2013 – Janeiro 2017

**COORDENADOR:** IPMA, I.P. – Instituto Português do Mar e da Atmosfera, Portugal

**CONSÓRCIO:** 17 instituições de 10 países

**WEB:** [www.ecsafeseafood.eu](http://www.ecsafeseafood.eu)

### O DESAFIO

O pescado é reconhecido como sendo um alimento saudável e de elevada qualidade, sendo um dos produtos alimentares mais consumidos a nível mundial. No entanto, tal como outros produtos alimentares, pode ser igualmente uma fonte de contaminantes ambientais perigosos com potencial impacto na saúde pública. Existe uma preocupação crescente dos consumidores relativamente à disponibilidade de alimentos seguros e com elevada qualidade, onde a investigação científica desempenha um papel fundamental para assegurar a confiança dos consumidores neste sector alimentar. O grande desafio do projecto **ECsafeSEAFOOD** é avaliar a segurança alimentar dos produtos da pesca e aquacultura em relação aos contaminantes químicos emergentes não regulamentados e avaliar o seu impacto na saúde pública de modo a aumentar a segurança destes produtos e reduzir os riscos para a saúde pública.

### OBJETIVOS DO PROJETO

O principal objectivo do projecto ECsafeSEAFOOD consiste na avaliação da segurança alimentar dos produtos da pesca e aquacultura relacionada principalmente com os contaminantes emergentes como resultado da contaminação ambiental (nomeadamente através de toxinas de microalgas tóxicas e lixo marinho), e avaliar o seu impacto na saúde pública. Este projecto irá abordar directamente vários aspectos da Directiva Quadro de Estratégia Marinha (MSFD), e servirá de suporte ao fornecimento de produtos de pesca e aquacultura seguros para os consumidores e com riscos reduzidos para a saúde pública. A longo prazo, este projecto irá dinamizar diversos benefícios sociais, tais como a promoção da educação do consumidor, dinamizar o emprego, melhorar a nutrição e a sustentabilidade deste importante sector alimentar.



## METODOLOGIA

A primeira etapa do projecto ECsafeSEAFOOD consiste na criação de uma base de dados sobre os contaminantes ambientais presentes no pescado. Esta base de dados irá facilitar a monitorização de alguns contaminantes químicos e avaliar o efeito do processamento/confeecção culinária na concentração dos contaminantes. Ao mesmo tempo, o desenvolvimento de metodologias para detecção rápida dos contaminantes prioritários, bem como o uso de ferramentas toxicológicas inovadoras para testar estes contaminantes ambientais em condições realísticas, conjuntamente com as estratégias de

monitorização dos contaminantes prioritários, irá permitir o desenvolvimento de estratégias para a avaliação do risco associado para os consumidores e de mitigação. Algumas destas estratégias de mitigação serão complementadas com a análise das ligações existentes entre o teor de contaminantes prioritários existentes no ambiente e o seu nível no pescado. Por fim, o projecto irá incrementar a confiança dos consumidores, através de estratégias de comunicação claras e práticas. A informação será difundida em colaboração com as autoridades competentes envolvidas na segurança alimentar.

## RESULTADOS

- Ferramentas novas e eficientes para efectuar análises de risco mais eficientes e avaliações de risco mais precisas
- Métodos de detecção rápida para os contaminantes prioritários no pescado
- Desenvolver políticas e medidas comuns para a segurança alimentar, saúde pública e ambiente
- Aumentar o conhecimento sobre os contaminantes prioritários nos organismos marinhos e avaliar os potenciais impactos destes contaminantes no ambiente

## PARCEIROS DO PROJETO



### BÉLGICA

Instituto de Investigação de Agricultura e Pescas (ILVO)  
Universidade de Gent (UGent)

### DINAMARCA

Universidade Técnica da Dinamarca (DTU)  
Dan Salmon (Dan Salmon)

### FRANÇA

Hydrô Réunion

### IRLANDA

AquaTT (AQUATT)

### ITÁLIA

Aeiforia (AEIFORIA)

### HOLANDA

Hortimare Projectos e Consultadoria (Hortimare)  
Instituto de Recursos Marinhos e Estudos de Ecossistemas (IMARES)

### NORUEGA

Instituto de Veterinária (NVI)

### PORTUGAL

Instituto de Ciências e Tecnologias Agrárias e Agro-alimentares (ICETA)  
Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA)

### ESLOVÉNIA

Universidade de Maribor (UM)

### ESPAÑA

Fundação Tecnológica de Investigação Marinha e Alimentar (AZTI)  
Instituto Catalão de Investigação da Água (ICRA)  
Instituto de Investigação e Tecnologia Agroalimentar (IRTA)  
Universidade Rovira e Virgili (URV)

## CONTACTE-NOS

### COORDENADOR DO PROJETO

Dr. António Marques  
Telefone : 00351 213027025  
E-mail: amarques@ipma.pt

### ADMINISTRADOR DO PROJETO

Ana Luísa Maulvault  
Telefone: 00351 213027025  
E-mail: aluisa@ipma.pt  
Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) Portugal

