

# CONSUMO DE PESCADO NA BAIÁ DE SANTOS: O RISCO DE CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS

NAKAMAE, Giovanna<sup>1</sup>, TOMITA, Rúbia Yuri<sup>2,3</sup>

1. Bolsista PIBIC/CNPq/Instituto de Pesca - giovannan.99@gmail.com
2. Pesquisador científico
3. CPPM/Instituto de Pesca/APTA/SAA/SP- UL RTP

Recentemente, foi sugerido que as grandes emissões de resíduos químicos nos sistemas aquáticos são oriundas de países em desenvolvimento, devido ao rápido crescimento econômico e aumento da população, tornando a contaminação dos ambientes aquáticos uma das questões mais críticas da atualidade. Assim, o pescado tem sido considerado possível fonte de exposição humana aos contaminantes químicos, sendo que os efeitos nocivos provocados por alimentos contaminados, estão entre as maiores preocupações da sociedade moderna. De acordo com o relatório “O Estado Mundial da Pesca e Aquicultura” (SOFIA, em inglês) da *Food and Agriculture Organization*, haverá um aumento significativo de 33% no consumo total de pescado, sendo esse aumento de fundamental importância, já que atualmente o Brasil é uma exportadora de peixes e um grande produtor de aquicultura (FAO, 2020). O Brasil representa um mercado crescente e o pescado tem se tornado preferência para a população como uma alternativa saudável às outras carnes, aumentando seu consumo. Sendo assim, torna-se de suma importância a fiscalização, a melhoria da qualidade e segurança alimentar, e conseqüentemente a realização de estudos sobre contaminantes químicos no mesmo e os cuidados e riscos da ingestão desses contaminantes à saúde da população. Considerando esse contexto, o objetivo deste projeto foi realizar um levantamento bibliográfico no período de 2009 a 2019 sobre estudos com contaminantes químicos (orgânicos e inorgânicos) no pescado oriundos da Baía de Santos, tendo em vista os limites máximos de ingestão diária e os riscos ao homem da exposição a estas substâncias.

Palavras-chave: Contaminantes químicos, segurança alimentar, metais pesados.