



Projecto - ECsafeSEAFOOD
***Priority environmental contaminants in seafood:
safety assessment, impact and public perception***



Concurso:

FP7-KBBE-2012-6-singlestage

Prioridade Temática:

KBBE.2012.2.4-01

Tipo de Projecto:

CP Collaborative project targeted to SMEs

Duração:

48 meses (início a 1 de Fevereiro de 2013)

Orçamento:

5,1 M€ (contribuição financeira da UE: 4 M€)

Consórcio:

PT (IPMA e ICETA), BE, DK, ES, FR, IE, IT, NL, NO, SI

Coordenação:

[António Marques](#)

(IPMA, Instituto Português do Mar e da Atmosfera)

O ECsafeSEAFOOD surge no âmbito da iniciativa multi-temática *'The Oceans of Tomorrow'* de apoio à implementação da [Diretiva-Quadro da Estratégia Marinha](#). Este projeto pretende avaliar a segurança do pescado para os consumidores, em relação a contaminantes ambientais ainda não regulados, bem como o seu impacto na saúde pública. Serão avaliadas as toxinas de [algas tóxicas](#), restos de desperdícios, [retardadores de chama bromados](#), [espécies de metais tóxicos](#), produtos farmacêuticos/cosméticos, e [disruptores endócrinos](#). Será ainda avaliado o risco associado ao consumo de diversas espécies de pescado na Europa, tendo em conta os efeitos do processamento/tratamento culinário e recorrendo a informação já existente, a amostragens biológicas e a ferramentas toxicológicas. Serão desenvolvidas estratégias de mitigação, métodos de triagem/deteção rápida dos contaminantes mais relevantes para diferentes utilizadores, e serão ainda estudados os modos de transmissão dos contaminantes mais relevantes entre o ambiente e o pescado. Serão também desenvolvidas estratégias de disseminação claras, práticas e educacionais.



[Site do projecto](#)

[VOLTAR À NEWSLETTER](#)

GPPQ - Gabinete de Promoção do Programa Quadro
FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia | MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CIÊNCIA
Av. D. Carlos I, 126, 4º andar - 1249-074 Lisboa
Tel.: (351) 21 392 43 00 | gppq@fct.pt
[Remover o seu endereço da lista](#)