

Madrid, 24, Enero, 2017

Debido a las diferentes informaciones que se están filtrando sobre el pescado denominado Panga y su consumo, desde SECOE nos vemos obligados a tranquilizar a nuestros clientes y darles toda la información que tenemos en nuestras manos, facilitando y resolviendo así todas sus dudas sobre pescado Panga, ya que este cumple todos los requisitos HIGIÉNICO SANITARIOS y cumple con todas las normativas vigentes.

Existe toda una campaña de presión mediática para descalificar este pescado, pero desde el MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, no se ha emitido ningún tipo de alerta alimentaria que prohíba su consumo, ya que de emitirse las empresas de comedores seríamos las primeras conocedoras de ello, como han hecho otras veces.

Les adjuntamos también toda la información que nosotros tenemos en conocimiento desde las diferentes autoridades sanitarias.

Recientemente la OCU dice haber encontrando en ellos muestras de mercurio y pesticidas. y, por eso, la OCU recomienda disminuir su consumo. Aunque asegura que estos residuos contaminantes están dentro de los límites legales y no suponen un riesgo inmediato para la salud, aconseja no comerlos más de una vez por semana.

Por ello debido a esta campaña SECOE decidió hace varios años retirar el pescado panga en los centros escolares, aunque en todo momento nuestros proveedores nos garantizan esa calidad HIGIENICO SANITARIA de los productos.

En cualquier caso no deben de dudar que en el momento que desde el Ministerio de Sanidad nos comunican una Alerta alimentaria de cualquier producto efectivamente sería retirado de los menús. Desde la Empresa queremos tranquilizarles y darles la confianza que nos mantenemos informados en todo momento.

SECOE.S.L.

RESPONSABLE DE CALIDAD



C.I.F. B78466203
C/ Playa de G. a. C. 100 m.
28860 Boadilla del Monte (M.)
T.918 324 674 F.918 324 674
www.secoe.es

Piden reducir el consumo de perca y panga tras hallar restos de mercurio y pesticidas

- La OCU ha realizado análisis en filetes de ambos pescados.
- La organización aconseja limitar su consumo a una vez por semana, tras hallar restos contaminantes que entran en los límites legales.

Restos de pesticidas y de mercurio en los filetes de panga y perca. La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha recomendado este jueves **reducir el consumo** de ambos pescados después de que los análisis realizados sobre los mismos hayan detectado la presencia de estas **sustancias nocivas** para la salud.

La OCU destaca que estos pescados se sirven varias veces por semana en comedores escolares. La OCU asegura que estos **residuos contaminantes** están dentro de los límites legales y no suponen un **riesgo inmediato** para la salud, aconseja **no comerlos más** de una vez por semana. Para esta organización, el panga y la perca han entrado "con fuerza" en los **hábitos** de compra y consumo españoles, sobre todo, en **comedores colectivos** donde a veces se sirven como filetes de lenguado o mero pero, tras sospechar de la presencia de posibles contaminantes ambientales por su producción "intensiva" y zonas donde se localiza, la OCU analizó 23 muestras de panga (17 congeladas y seis frescas) y otras seis de perca con la citada conclusión.

Se trata de dos **pescados de agua dulce** y criados en **acuicultura** que proceden de países lejanos: el panga se cría en el río Mekong (Vietnam) y la perca habita en el lago Victoria en África. En concreto, en cuatro de las muestras de panga se encontró la **trifluralina**, un herbicida prohibido en Europa mientras que en los filetes de perca no se encontraron plaguicidas.

También detectaron **mercurio** en nueve de las 29 **muestras de panga y perca** analizadas. Las cantidades de mercurio no superan el límite legal de 0,5 mg/Kg pero, en algunos casos, sí alcanzaron la mitad de esa cifra. A juicio de la OCU, se debería "**reconsiderar**" la lista de los pescados que se suelen considerar como fuente de mercurio, como el atún o el emperador, tras estos resultados.

"Teniendo en cuenta que estos pescados se sirven en **comedores escolares** y los niños pueden llegar a comerlos varias veces por semana, al final la **ingesta** de mercurio puede llegar a ser significativa", subraya la OCU.