



UNERWÜNSCHTE STOFFE IN WILDFISCHEN

Meldungen über belastete Fische in freien Gewässern verunsichern derzeit viele Angler. Eine Erklärung am Beispiel von PFAS.

Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) ist wie PFC (perfluorierte Chemikalien) oder PFT (perfluorierte Tenside) die Sammelbezeichnung für eine Chemikaliengruppe, die sich durch außergewöhnlich hohe thermische und chemische Stabilität auszeichnet. Die Substanzen fanden und finden in zahlreichen industriellen Prozessen und Produkten Anwendung, z. B. in Outdoor-Kleidung, als Imprägniermittel, in Wetterschutzfarben oder in Löschschäumen. Die Leitverbindungen dieser Klasse sind Perfluorooctansäure (PFOA) und Perfluorooctansulfonsäure (PFOS), deren Produktion und Verwendung inzwischen weltweit bis auf wenige Ausnahmen verboten wurden. Wenn PFAS in die Umwelt gelangen, werden sie kaum abgebaut und kön-

nen über Luft, Boden und Wasser auch in Lebensmittel bzw. den menschlichen Körper gelangen.

Der private Verzehr von geangelten Fischen unterliegt nicht dem Lebensmittelrecht.

Da sie nur sehr langsam ausgeschieden werden, können sie sich bei langfristiger Aufnahme im Körper anreichern. Auch Fische in bayerischen Gewässern sind an einigen Stellen davon betroffen. Mögliche Eintragsquellen für PFAS in Gewässer waren in der Vergangenheit oft die Verwendung PFAS-haltiger Speziallöschschäume durch Feuerwehren oder industrielle Emissionen. Fische nehmen die

Substanzen dann sowohl über die Nahrungskette als auch direkt aus dem Wasser auf. Im Rahmen des bayerischen Fischschadstoffmonitorings untersucht das Landesamt für Umwelt (LfU) wild lebende Fische auf PFAS, die Ergebnisse sind auf der Homepage des LfU ([unter http://bit.ly/LFU_PFC](http://bit.ly/LFU_PFC)) verfügbar. Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) führt ebenfalls kontinuierlich Untersuchungen auf PFAS durch. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Fischen, die als Lebensmittel im Handel sind bzw. in den Handel kommen sollen. Messerergebnisse zu Untersuchungen in Fischen sind auf der Homepage des LGL ([unter http://bit.ly/LGL_PFAS](http://bit.ly/LGL_PFAS)) verfügbar. Sofern die Fische kommerziell als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden (sollen), erfolgt eine lebens-

mittelrechtliche Bewertung der Untersuchungsbefunde. Werden bestimmte Werte überschritten, wird auf die Pflicht der Erzeuger zur Minimierung hingewiesen, bei hohen Werten erfolgt in der Regel ein Verkehrsverbot.

Der private Verzehr von geangelten Fischen unterliegt nicht dem Lebensmittelrecht. Jedoch ist aus rechtlichen Gründen jede (auch die unentgeltliche) Abgabe eines privat geangelten Fisches an eine andere Person ein „in Verkehr bringen“, weshalb dann lebensmittelrechtliche Bestimmungen greifen. Unabhängig davon sollte natürlich auch beim privaten Verzehr die PFAS-Aufnahmemenge möglichst gering bleiben, um eventuelle Auswirkungen auf die Gesundheit zu vermeiden.

Dabei ist die kurzfristige Aufnahme durch eine bzw. wenige Fischmahlzeiten in der Regel unproblematisch. Eine langfristige Aufnahme hoch belasteter Fische sollte jedoch vermieden werden. Ob eine derartige Belastung vorliegt, leitet das LGL kontinuierlich aus den vorliegenden Untersuchungsergebnissen ab und weist gegebenenfalls die lokalen Behörden darauf hin, so dass diese Maßnahmen wie die Information der Beteiligten ergreifen können. Die Bewertungen des LGL basieren auf wissenschaftlichen Erkenntnissen zu PFAS, aus denen die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit sogenannte TWI-Werte (TWI = Tolerable weekly intake, tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge) abgeleitet hat. Der TWI-Wert gibt diejenige Aufnahme-

menge an, bis zu der der jeweilige Stoff lebenslang mit der Nahrung aufgenommen werden kann, ohne dass mit dem Auftreten einer Gesundheitsschädigung zu rechnen ist. Derzeit betragen diese Werte 6 ng/kg KG (Körpergewicht) und Woche für PFOA bzw. 13 ng/kg KG und Woche für PFOS. Aktuell (Stand September 2019) bestehen Verzehrempfehlungen für Alz, Moosach, Krebsbach, Günz, Birkensee und einzelne Oberflächengewässer im Umfeld von Manching. Fische aus anderen bayerischen Gewässern können nach derzeitigem Kenntnisstand ohne Bedenken verzehrt werden.

Dr. Henning Hintzsche, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

Weitere Informationen finden sich auf der Homepage des LGL:

<https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/chemie/kontaminanten/pfas/index.htm>

<https://bfr.bund.de/cm/343/neue-gesundheitsbezogene-richtwerte-fuer-die-industriechemikalien-pfos-und-pfoa.pdf>

KINGFISHER



REISEN

Ihr Partner für anspruchsvolle Angelreisen!

Seit 30 Jahren schnüren wir Komplett-Pakete für zufriedene Angler. Unser Team umfasst neben ausgebildeten Flug- und Fährspezialisten auch begeisterte Angler, die jedes Reiseziel und Revier aus eigener Erfahrung kennen.

Bei uns sind Sie in guten Händen!



NORWEGEN

- Komfortable Ferienhäuser
- Erstklassige Angelboote
- Professionelles Guiding
- Komplett-Pakete mit Flug und Transfer
- Günstige Fahrtarife



IRLAND

- Entspannung pur auf der Grünen Insel
- Ferien auf dem Hausboot
- Erfolgreich an See & Fluss
- Spannendes Küstenangeln
- Meeresangeln mit den besten Skippern

SCHWEDEN

- Gemütliche Ferienhäuser direkt am Wasser
- Topreviere für Hecht, Zander und Barsch
- Lachsangeln der Superlative



ISLAND

- Talknafjordur
- Bolungarvik
- Sudavik



KANADA

- Skeena Salmon Lodge in B.C.
- Dalton Trail Lodge im Yukon
- Wildnissfischen am Nakina River

