



RICHTLINIEN UND EMPFEHLUNGEN FÜR DIE FISCHEREI IN DEN JAHREN 2010, 2011 und 2012 IM ZUSAMMENHANG MIT DER cPCB-BELASTUNG VON FISCHEN

Im Zusammenhang mit der cPCB-Belastung von Fischen geben die Direktion für Gesundheit und Soziales und die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft gemäss den Bestimmungen von Artikel 42 des Reglements über die Ausübung der Patentfischerei in den Jahren 2010, 2011 und 2012 die folgenden Richtlinien und Empfehlungen heraus.

Allgemeines

- a) *Fische für den Eigengebrauch*: Diese Fische unterliegen nicht dem Lebensmittelrecht. Als Eigengebrauch gilt der Verzehr im Haushalt des Fischers.
- b) *Fische, die entgeltlich oder unentgeltlich an Dritte abgegeben werden*: Diese Fische unterliegen dem Lebensmittelrecht. Es geht dabei um die unentgeltliche Abgabe und den Verkauf an Dritte (an Personen ausserhalb des Haushalts des Fischers).

1. Richtlinien für die entgeltliche und unentgeltliche Abgabe an Dritte von Fischen, die in den kontaminierten Gewässern gefangen wurden

Die Untersuchungen, die 2007 und 2009 an Fischen durchgeführt wurden, die in den Abschnitten der Saane zwischen dem Fuss der Staumauer von Rossens bis zur Kantonsgrenze bei Bösingens, in der Glane und im unteren Teil der Ärgera gefangen wurden, haben gezeigt, dass diese Fische cPCB-Konzentrationen aufweisen können, die über der Höchstkonzentration liegen, die seit dem 1. Januar 2009 in Kraft ist (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV, SR 817.021.23).

Angesichts der Resultate, des repräsentativen Charakters dieser Resultate, der gesetzlichen Grundlagen und der Tatsache, dass die Quelle der Kontamination der Fische immer noch vorhanden ist (Altlasten, Sedimente), untersagt die für die Lebensmittelkontrolle zuständige Behörde die entgeltliche und unentgeltliche Abgabe an Dritte von Fischen, die in den folgenden Abschnitten gefangen wurden:

- a) in der Saane unterhalb des Schiftenensees,
- b) in der Saane oberhalb der Neiglen-Hängebrücke bis unterhalb des Absturzes der linksufrigen Schleusen des Wasserkraftwerks der Magerau und bis zum Tennisplatz der Magerau am rechten Ufer,
- c) in der Saane von der Brücke „Pont de l'Hôtel“ in Altenryf bis zur Staumauer von Rossens,
- d) in der Glane zwischen dem Stauwehr von Matelec (Sainte-Apolline) und der Brücke der Kantonsstrasse oberhalb von Romont bei Beaugard,
- e) im Schiftenensee.

2. Empfehlungen für den Eigengebrauch

1. **Kindern und Jugendlichen (Mädchen und Knaben) bis 18 Jahre** wird empfohlen, keine Fische aus den oben genannten Gewässerabschnitten und dem erwähnten See zu konsumieren.
2. **Frauen im gebärfähigen Alter, insbesondere schwangeren und stillenden Frauen**, wird empfohlen, keine Fische aus den oben genannten Gewässerabschnitten und dem erwähnten See zu konsumieren.
3. **Männern sowie Frauen nach der Menopause**, die Fische aus den oben genannten Gewässerabschnitten und dem erwähnten See konsumieren möchten, wird empfohlen, die folgenden Empfehlungen zu befolgen:

Mittelfette Fische

Bachforelle, Seeforelle	<i>Salmo trutta fario</i> , <i>Salmo trutta lacustris</i>	300 (50 kg Körpergewicht) bis 450 (80 Körpergewicht) g Filet pro Woche, das heisst pro Woche maximal 2 bis 3 Portionen von 150 g Filet
Barbe	<i>Barbus barbus</i>	
Karpfen	<i>Cyprinus caprio</i>	
Brachsme	<i>Abramis brama</i>	

Fettarme Fische

Äsche	<i>Thymallus thymallus</i>	600 (50 kg Körpergewicht) bis 750 (80 kg Körpergewicht) g Filet pro Woche, das heisst pro Woche maximal 4 bis 5 Portionen von 150 g Filet
Zander	<i>Sander lucioperca</i>	
Barsch (Egli)	<i>Perca fluviatilis</i>	
Hecht	<i>Esox lucius</i>	
Alet	<i>Leuciscus cephalus</i>	
Rotaugen	<i>Rutilus rutilus</i>	

Allgemeine Überlegungen: Trotz der empfohlenen Konsumbeschränkung sei darauf hingewiesen, dass der Verzehr von Fisch sich positiv auf die Herz-Kreislauf-Gesundheit auswirkt (Vorbeugung von Herzerkrankungen und Schlaganfällen). Deshalb wird empfohlen, pro Woche 2 bis 3 Portionen Fisch, der im Laden gekauft wird, zu essen.

Bemerkungen zur Zubereitung der Fische: Es wird empfohlen, die besonders fetthaltigen Teile der Fische, einschliesslich der Haut, zu entfernen, und den Verzehr des Öls, das für die Zubereitung der Fische verwendet wurde, zu vermeiden; die Angabe der empfohlenen Menge pro Woche bezieht sich auf das Filet.

Bemerkungen zur langfristigen Aufnahme: Schädlich ist die Aufnahme von cPCB über lange Zeiträume; die Werte, auf denen die Empfehlungen für die zwei Kategorien von Fischen und für die Menge der gefangenen Fische in den betroffenen Gewässern des Kantons basieren, sind deshalb mittlere Werte von cPCB-Konzentrationen (in der ersten Kategorie die Forelle, in der zweiten Kategorie der Zander und Barsch). Wird die empfohlene wöchentliche Menge einmal überschritten, so kann dies dementsprechend auch « kompensiert » werden, indem der Verzehr in der darauf folgenden Woche oder in den darauf folgenden Wochen reduziert wird.

Diese Empfehlungen stützen sich auf Daten, die uns gegenwärtig zur Verfügung stehen, und sie können angepasst werden, falls neue Daten dies erforderlich machen.

Freiburg, November 2009

Der Kantonsarzt
Dr. Chung-Yol Lee

Der Kantonschemiker
Dr. Jean-Marie Pasquier