ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service du médecin cantonal SMC
Kantonsarztamt KAA

Route de Villars 101, 1752 Villars-sur-Glâne

T +41 26 305 79 80, F +41 26 305 79 81
www.fr.ch/smc

Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires SAAV
Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen LSVW

Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez

T +41 26 305 80 00, F +41 26 305 80 09
www.fr.ch/saav

Freiburg, November 2018

Richtlinien und Empfehlungen für die Fischerei in den Jahren 2019, 2020 und 2021 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 45 des Reglements vom 13 November 2018 über die Ausübung der Patentfischerei in den Jahren 2019, 2020 und 2021 (FischR) 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 gefangenen wurden

Die Untersuchungen, die 2007 und 2016 an Fischen durchgeführt wurden, die in den Abschnitten der Saane zwischen dem Fuss der Staumauer von Rossens bis zur Kantonsgrenze bei Bösingen, in der Glane und im unteren Teil der Ärgera gefangen wurden, haben gezeigt, dass diese Fische cPCB-Konzentrationen aufweisen können, die über der Höchstkonzentration gemäss der Kontaminanten-verordnung (VHK, SR 817.022.15) liegen.

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 Schiffenensees,
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 Pérolles-Brücke bis zum Auffangbecken unter der Staumauer von Rossens,
d. in der Glane zwischen dem Stauwehr von Matelec (Sainte-Apolline) und der Brücke der Kantonsstrasse oberhalb von Romont bei Beauregard,
e. in der Ärgera von ihrer Einmündung in die Saane in Marly bis zum Zusammenfluss mit dem «Ruisseau de Copy» in Marly,
f. im Schiffenensee,
g. im Pérolles-See.

2. Empfehlungen für den Eigengebrauch

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

Mittelfette Fische

Bachforelle, Seeforelle	*Salmo trutta fario,* *Salmo trutta lacustris*	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	*Barbus barbus*	
Karpfen	*Cyprinus caprio*	
Brachsme	*Abramis brama*	

Fettarme Fische

Äsche	*Thymallus thymallus*	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	*Sander lucioperca*	
Barsch (Egli)	*Perca fluviatilis*	
Hecht	*Esox lucius*	
Alet	*Leuciscus cephalus*	
Rotauge	*Rutilus rutilus*	

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.

Dr. Chung-Yol Lee
Kantonsarzt

Dr. Claude Ramseier
Kantonschemiker