

Sperrfrist: Di., 24. September 2024, 14.00 Uhr

PFAS in Fisch aus Gewässern beider Basel

Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) sind eine Gruppe von schwer abbaubaren Chemikalien, die seit Jahrzehnten industriell hergestellt werden. PFAS werden aufgrund ihrer technischen Eigenschaften in verschiedenen industriellen Prozessen und Produkten eingesetzt, darunter in Textilien, elektronischen Geräten, Papierbeschichtungen, Farben, Feuerlöschschäumen und Skiwachsen. Sie zeichnen sich durch ihre biologische, chemische und thermische Stabilität sowie ihre wasser- und fettabweisenden Eigenschaften aus. Obwohl die Verwendung von einzelnen PFAS mittlerweile weitgehend verboten ist, um mögliche Gesundheits- und Umweltrisiken zu minimieren, sind diese Stoffe nach wie vor in der Umwelt, der Nahrungskette und im menschlichen Körper nachweisbar.

PFAS werden vom Menschen insbesondere durch tierische Lebensmittel und Trinkwasser aufgenommen. Sie stehen im Verdacht, die Wirksamkeit von Impfungen zu verringern und negative gesundheitliche Auswirkungen auf die Leber, die Nieren oder auf das Geburtsgewicht aufzuweisen. Für kommerziell verkauften Fisch sind daher im Lebensmittelrecht Höchstwerte für verschiedene PFAS wie PFOS, PFHxS und die Summe PFOS, PFOA, PFNA & PFHxS festgelegt.

Um die Belastung der Fische, die von Freizeitanglern gefangen und gegessen werden, besser abschätzen zu können, wurden 87 Bachforellen und zehn Barben aus Baselbieter Gewässern gefangen. Im Kanton Basel-Stadt wurden zudem zehn Alet aus der Wiese gefangen. Die Fische aus beiden Kantonen wurden vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel-Landschaft auf PFAS untersucht.

Die Untersuchungen haben ergeben, dass die Lebensmittelbehörden der beiden Basel in über der Hälfte der gefangenen Fische lebensmittelrechtliche Massnahmen ergreifen müssten, wenn es sich bei den Fischen um kommerziell verkaufte Fische handeln würde. Jeder achte Fisch dürfte sogar nicht verkauft werden, weil Höchstwerte gemäss Lebensmittelrecht überschritten sind. In Fischen, die zu privaten Zwecken gefangen werden und nicht in den Verkauf gelangen, gelten die Höchstwerte nicht und es können von den Lebensmittelbehörden keine lebensmittelrechtlichen Massnahmen ergriffen werden.

Es wurden auch kommerziell erhältliche einheimische Fische, unter anderem aus Fischzuchten im Kanton Basel-Landschaft, untersucht. Alle untersuchten einheimischen Fische, die kommerziell vertrieben werden, halten die gesetzlichen Vorgaben bezüglich PFAS ohne Ausnahme ein.

Verzehrempfehlung für Freizeitangler

Aufgrund der nachgewiesenen PFAS-Gehalte empfehlen die Kantone Basel-Landschaft und Basel-Stadt den Freizeitanglern den Konsum von selbst gefangenem Fisch aus Gewässern beider Basel zu reduzieren. Basierend auf den vorgefundenen durchschnittlichen PFAS-Konzentrationen und aus toxikologischen Überlegungen wird empfohlen maximal einmal pro Monat Fisch aus Gewässern beider Basel zu verzehren¹.

19. September 2024

Kontakt BL:

Fischerei: Amt für Wald und Wild beider Basel, jagdundfischerei@bl.ch, 061 552 56 59

Kantonales Labor: Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, alv@bl.ch, 061 552 20 00

¹ Berechnet für eine Person mit 60 kg, dem TWI (tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge) der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit und dem Mittelwert der Summe PFOS, PFOA, PFNA & PFHxS aller untersuchten Fische unter der Annahme, dass Fisch die einzige PFAS Quelle darstellt.