



Information für die Fischereipachtgesellschaften der Glattreviere

Lindau, 6. Januar 2014

Information: Neue Untersuchung zur PCB-Belastung der Fische in der Glatt

Im Jahr 2008 wurden Fische aus verschiedenen Zürcher Gewässern auf Dioxine und dioxinähnliche PCB untersucht. Dabei wurden bei Fischen aus der Glatt unterhalb der Leutschenbachmündung erhöhte Messwerte festgestellt. Dies führte im Januar 2009 zur Empfehlung eines eingeschränkten Konsums für Fische aus der Glatt unterhalb der Leutschenbachmündung.

Im Sommer 2013 wurden erneut Fische aus der Glatt entnommen und auf Dioxin- und PCB-Gehalte untersucht, wobei einzelne Fischarten gesondert analysiert wurden (Forellen, Alet, Barben). Alle Forellen- und Aletproben blieben unter dem in der Zwischenzeit nochmals verschärften Toleranzwert für die Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB. Einzig die Proben der auf Bodennahrung spezialisierten Barben überschritten den Toleranzwert; auch jene oberhalb der Leutschenbachmündung. Der Befund deckt sich mit Erfahrungen aus anderen Kantonen, wonach Barben stärker belastet sind als andere Arten.

Die Messwerte von Barben lagen zwischen 9 und 11 Picogramm TEQ pro Gramm Fischfleisch (1 Picogramm = 1/1'000'000'000'000 Gramm; TEQ = Toxizitätsequivalent). Der Toleranzwert beträgt 6.5 Picogramm TEQ/Gramm Fischfleisch. Dioxine und dioxinähnliche PCB sind schwer abbaubare Substanzen, die sich in der Nahrungskette anreichern. Bei jahrelanger starker Anreicherung können sie die Gesundheit des Menschen und die Umwelt gefährden. Personen unter 18 Jahren und Frauen in gebärfähigem Alter gelten wegen der längeren Lebenserwartung beziehungsweise dem Schutz von ungeborenem Leben als besonders schutzbedürftig. Gestützt auf eine Weisung des Bundes aus dem Jahr 2008 wird auf der folgenden Seite eine aktualisierte Konsumempfehlung abgegeben. Der Verzehr von Glatt-Fischen ist ansonsten unbedenklich.

Konsumempfehlung für Glatt-Barben ab 2014

Pro Person und Jahr sollten nicht mehr als 13 Kilogramm Barben aus der Glatt (Fischereireviere 201-220) gegessen werden, damit eine schädliche Anreicherung von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB vermieden werden kann. Personen unter 18 Jahren und Frauen in gebärfähigem Alter wird grundsätzlich vom Konsum von Barben abgeraten. Obwohl nicht untersucht, wird aufgrund der Erfahrung aus anderen Kantonen auch dieselbe Konsumationsregel für die stark fetthaltigen Aale empfohlen. Der Verzehr von anderen Arten ist unbedenklich.

Zur Relativierung: In den vergangenen fünf Jahren wurden in der Glatt durchschnittlich 274 Kilogramm Barben gefangen, wovon höchstens die Hälfte des Lebendgewichtes konsumiert wurde. Gemessen an der Zahl von 300 Glatt-Fischereiberechtigten ergibt dies einen durchschnittlichen jährlichen Konsum von 0.47 Kilogramm Barbe pro Anglerin oder Angler. Dieser liegt damit weit unter dem empfohlenen Maximalkonsum und war daher völlig unproblematisch.

Es wird darauf hingewiesen, dass Glatt-Barben nur zum Eigenkonsum gefangen werden dürfen (z.B. ist deren Verwendung als Fischchnusperli an Festen oder der Verkauf an Dritte untersagt).

Woher stammen Dioxine und dioxinähnliche PCB?

Dioxine entstehen als Nebenprodukte bei der Herstellung chlororganischer Chemikalien oder bei Verbrennungsreaktionen.

Dioxinähnliche PCB (cPCB) treten häufig in PCB-Gemischen auf, wenn auch in äusserst geringen Mengen.

PCB (Polychlorierte Biphenyle) sind Industriechemikalien. Sie wurden in früheren Jahren in sehr vielen Produkten wie Kondensatoren, Transformatoren, in Schmierstoffen, Weichmachern für Kunststoffe und Lacke, Imprägnier- und Flammschutzmitteln sowie Dichtungsmassen verwendet. Geschätzt wurden sie, weil sie chemisch sehr stabil, schwer entflammbar, elektrisch nicht leitend und wasserabstossend sind. Die Verwendung von PCB ist in der Schweiz in Publikumsprodukten und im Gewerbe seit 1972 verboten.