

## **Merkblatt zur Vermeidung der Aufnahme von Dioxin und dioxinähnlichen PCB<sup>1</sup> durch den Verzehr von Flussfischen**



Empfehlung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

In Fischen aus hessischen Flussabschnitten wurde in den Jahren 2009 und 2010 der Gehalt verschiedener Kontaminanten ermittelt. Untersucht wurden u.a. Fische aus dem Rhein auf Persistente Organochlor-Pestizide, ndl-PCB<sup>2</sup>, Dioxine/dl-PCB<sup>3</sup>, Perfluorierte Tenside und Schwermetalle.

Für diese Untersuchungen wurden verschiedene Fischarten u.a. Aale, Welse, Flussbarsche gewählt.

Bei Dioxinen und dioxinähnlichen polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) handelt es sich um allgemein verbreitete Stoffgruppen, welche sich in Böden, Sedimenten und über die Nahrungskette im Fettgewebe von Tieren und Menschen anreichern und so die Gesundheit gefährden können. Die Hauptbelastungsquelle für den Verbraucher sind fetthaltige tierische Lebensmittel, zu denen Milch, Fleisch, Eier und Fisch sowie deren Produkte zählen. Flussfische können sehr unterschiedlich belastet sein, je nach Fischart, Alter, Größe, Fettgehalt, Ernährungszustand und Lebensraum.

Trotz eines immer geringer werdenden Neueintrages von Dioxinen in der Nahrungskette des Menschen, ist ein abnehmender Trend der Gehalte an Dioxinen und dl-PCB im Muskelfleisch von Flussfischen nicht erkennbar.

Eine wesentliche Ursache hierfür wird in der jahrzehntelangen Ablagerung dieser stabilen Verbindungen im Flusssediment gesehen. Aufgrund hoher Fließgeschwindigkeiten beispielsweise bei Hochwasser, Baumaßnahmen im Flussbett wie Vertiefungen von Fahrrinnen und dem Gründeln der Fische kommt es zur Aufwirbelung von Schwebstoffen und somit zur Aufnahme von Dioxinen durch Flussfische.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die für ganz Deutschland vorliegenden Daten zur Belastung von wildlebenden Flussfischen mit Dioxin und PCB ausgewertet.

Es wurde festgestellt, dass Aale, die in nahezu allen Flüssen Deutschlands vorkommen, aufgrund ihres vergleichbaren hohen Fettgehaltes in der Regel höhere Gehalte an Dioxinen und PCB aufweisen als andere Fische. Bei Fischarten wie beispielsweise Weißfischen wurden nur in vereinzelten Fällen Gehalte nachgewiesen, die weit über den für diese Arten festgelegten Höchstgehalten lagen. Grundsätzlich sind Fische mit einer Höchstgehaltsüberschreitung an Dioxinen und dl-PCB als nicht verkehrsfähig zu beurteilen. Dies deckt sich mit den in Hessen erzielten Ergebnissen.

Eine besondere Risikogruppe stellen die sogenannten Vielverzehrer wie Angler und ihre Familien dar. Sie bereiten ihre selbstgefangenen Fische zu und verzehren diese,

---

<sup>1</sup> Polychlorierte Biphenyle

<sup>2</sup> nicht dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle

<sup>3</sup> dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle

ohne dass sie durch eine Höchstgehaltregelung und deren Überwachung durch die Lebensmittelkontrolle geschützt sind.

**Aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes wird daher empfohlen, einen einseitig häufigen und langfristigen Verzehr an fettreichen Fischen (z.B. Aal) mit hohem Gehalt an Dioxinen und dl-PCB zu meiden und sich an den durch das BfR herausgegebenen Verzehrsempfehlungen unter <http://www.bfr.bund.de><sup>4</sup> zu orientieren.**

---

<sup>4</sup> Pfad: Lebensmittelsicherheit → Stoffliche Risiken → Kontaminanten → umweltbedingte Kontaminanten