

Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord
Postfach 20 03 61 | 56003 Koblenz

Kreisverwaltung des Eifelkreises Bitburg-Prüm
-Untere Fischereibehörde-
Trierer Str. 1
54634 Bitburg

Kreisverwaltung Trier-Saarburg
-Untere Fischereibehörde-
Willi-Brandt-Platz 1
54290 Trier

Stadtverwaltung Trier
-Untere Fischereibehörde-
Karl-Marx-Straße 40
54290 Trier

nachrichtlich:

Deutscher Anglerverband
LV Rheinland-Pfalz e.V.
Herrn Präsident Georg Ohs
Saarstraße 6
54441 Schoden

Landesfischereiverband
Rheinland-Pfalz e.V.
Gaulsheimer Straße 11 A
55437 Ockenheim

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Ernährung, Weinbau und Forsten
Kaiser-Friedrich-Straße 1
55116 Mainz

Mein Aktenzeichen	Ihr Schreiben vom	Ansprechpartner(in)/ E-Mail	Telefon/Fax
312-608		Lothar Jörgensen	0261 120-2515
Bitte immer angeben!		Lothar.Joergensen@sgdnord.rlp.de	0261 120-882515

Fisch als Lebensmittel

Verzehrarbeitbarkeit von Fischen aus der Kyll unterhalb von Hüttingen

Sehr geehrte Damen und Herren,

1/3

Kernarbeitszeiten
09.00-12.00 Uhr
14.00-15.30 Uhr
Freitag: 09.00-13.00 Uhr

Verkehrsanzbindung
Bus ab Hauptbahnhof
Linien 8, 9, 27 bis Haltestelle
Rhein-Mosel-Halle (blaue Überdachung)

Parkmöglichkeiten
Schlossstraße, Tiefgarage Görresplatz
Behindertenparkplatz:
Schlossrondell / Neustadt

nachdem auf dem Gelände des ehemaligen Flugplatzes Bitburg am 11.02.2011 beim Diebstahl eines Stahl tanks der Inhalt mit einer PFT-haltigen Substanz über den Regenwasserkanal in den Pfaffenbach und die Kyll floß, wurden am 04.03.2011 sowie am 12.10.2012 mehrere Bachforellen und Gründlinge im Bereich Hüttingen und Kordel entnommen und zur Beurteilung der Verzehrbarkeit auf PFT analysiert. Die in den Fischen gefundenen PFTs bestehen zu mehr als 95 % aus Perfluorooctansulfonsäure (PFOS).

Nach dem jetzt vorliegenden Untersuchungsbericht des Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht liegen die PFOS-Gehalte im Muskelfleisch der Bachforellen aus dem Bereich Speicher in der Untersuchung im Oktober 2011 um das Dreifache höher als im März 2011 (von durchschnittlich 61 µg/kg PFOS im Filet auf 194 µg/kg PFOS im Filet). Im Bereich Kordel waren die Schadstoffgehalte in den Fischen ca. doppelt so hoch (138 µg/kg PFOS im Filet) wie in der Untersuchung vom März 2011 im Bereich Speicher.

Der Schluss liegt nahe, dass die Verunreinigung vom Februar 2011 nicht allein ausschlaggebend für die Kontamination der Fische mit PFOS unterhalb der Pfaffenbachmündung war bzw. ist. Die Suche nach der Quelle der offenbar dauerhaften Verunreinigung ist im Gange.

Für Fischfleisch existieren für PFTs, die als mäßig akut toxisch für den Menschen angesehen werden, keine nationalen sowie EU-Grenzwerte. Sie sind jedoch wie viele vom Menschen in die Natur verbrachten Chemikalien verdächtig krebserzeugend zu sein.

Aus vielen toxikologischen Grundlagenuntersuchungen zur Einschätzung des Umweltverhaltens dieser Stoffgruppe hat das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) einen vorläufigen Orientierungswert von 0,1 µg PFT/kg Körpergewicht für die täglich aufgenommene Dosis ohne erkennbare Änderung des Gesundheitsstatus begründet, der einen 1000fachen Sicherheitsfaktor einschließt aufgrund der unsicheren Übertragbarkeit von Tierversuchen auf den Menschen.

Auf der Basis der o.g. Untersuchungsergebnisse und der Bewertung durch das BfR ergibt sich folgende

VERZEHRSEMPFEHLUNG:

Für eine Person mit einem Körpergewicht von 60 kg wird derzeit maximal eine Mahlzeit á 300 g Filet pro Monat aus Kyllfischen (Bachforellen) unterhalb von Hüttingen empfohlen.

Aufgrund der Dringlichkeit und der Brisanz der Angelegenheit bitte ich Sie, die v.g. Information umgehend an die betroffenen Fischereigenossenschaften und Fischereipächter weiter zu geben.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Lothar Jörgensen