Landkreis
Eichstätt

Landratsamt Eichstätt
Veterinärwesen

Landratsamt Eichstätt, Bahnhofstraße 16, 85101 Lenting

Gemeinde Großmehring
Marienplatz 10
85098 Großmehring

Sachbearbeitung**:** Frau Ziemer
Telefon**:** 08421 70-3313
Telefax**:** 08421 70-1306
E-Mail: Vet@lra-ei.bayern.de
Zimmer Nr.**:** 1.020
Ihr Zeichen**:**
Unser Zeichen:

Lenting, 11.09.2025

PFAS-Gehalt in einer Probe Fisch aus dem Mailinger Bach, Messwert des Bayerischen Landesamtes für Umwelt für eine Probe vom 11.08.2022

Sehr geehrte Damen und Herren,

kürzlich erhielt das Landratsamt Eichstätt die Messwerte für PFAS in Fischmuskulatur, die im Rahmen des Bayerischen Fischschadstoffmonitorings sowie im Projekt „PFAS in Wildfischen“ für den 4. Bewirtschaftungsplan erhoben wurden. Unter gesundheitlichen Gesichtspunkten sollte nach Meinung des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) vom Verzehr von derart mit PFOS kontaminiertem Fisch aus dem Mailinger Bach abgeraten werden. Die Risikobewertung ergab, dass bei häufigem Verzehr von Fisch, der im gleichen Maße wie die Probe F174 mit PFAS kontaminiert ist, das Auftreten von Gesundheitsschäden als wahrscheinlich zu betrachten ist.
Ein möglicher Gesundheitsschaden in diesem Zusammenhang ist u.a. eine Reduktion der Immunantwort nach Impfung, insbesondere bei Säuglingen von stillenden Frauen, die PFAS über den vorherigen Verzehr derart kontaminierter Fische aufgenommen haben.
Insbesondere Angler bzw. Fischereiberechtigte für den Mailinger Bach müssen dabei als potentielle Vielverzehrer angesehen werden, bei denen ein Fischverzehr von Fisch aus dem kontaminierten Gewässer mit großer Wahrscheinlichkeit häufig vorkommt. Um dabei nicht mehr PFAS aufzunehmen als die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority, EFSA) 2020 als tolerierbare wöchentliche Aufnahme (TWI-Wert) für die Summe aus vier PFAS (Perfluoroctansäure (PFOA), Perfluoroctansulfonsäure (PFOS), Perfluornonansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS)) empfiehlt (4,4 ng/kg Körpergewicht (KG) und Woche) dürften bei dem gemessenen Gehalt und Berücksichtigung aller festgestellter PFAS lediglich 5 g Fischfleisch in der Woche, 20 g im Monat und 254 g im Jahr verzehrt werden. Angler werden vermutlich mehr als diese Mengen Fisch aus dem Gewässer zu sich nehmen.
Zudem weist das LGL darauf hin, dass bei Abgabe von Fisch an Dritte die abgebende Person im Sinne des Lebensmittelrechts zum Lebensmittelunternehmer wird, der für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich ist. Der Inverkehrbringer muss dann im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht sicherstellen, dass im Muskelfleisch der von ihm aus dem Mailinger Bach entnommenen Fische die lebensmittelrechtlichen Höchstgehalte für PFAS nicht überschritten werden. Diese sind in der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über

Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Anhang I festgelegt. Für Muskelfleisch von Aiteln gelten die Höchstgehalte der Nr. 4.2.2.1.1 des genannten Anhangs: Perfluoroctansulfonsäure (PFOS), 2,0 µg/kg; Perfluoroctansäure (PFOA), 0,20 µg/kg; Perfluornonansäure (PFNA), 0,50 µg/kg und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS), 0,20 µg/kg. Der Höchstgehalt für die Summe aus PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS beträgt 2,0 µg/kg.

Das Landratsamt Eichstätt hat bereits eine zeitnahe Beprobung der Fische im Mailinger Bach veranlasst und wird Sie über die daraus resultierten Messwerte informieren.

Wir bitten um Weitergabe dieses Schreibens an die Grundstückseigentümer des Mailinger Bachs.

Mit freundlichen Grüßen

Frau Ziemer,
Veterinärin