Kan man äta fisk från Värmullen?

Det enkla svaret är JA! Det mer komplicerade är att det beror på hur ofta…

vilket gäller all insjöfisk fångad i Värmland och övriga Sverige– inte bara fisk från Värmullen.

Värmullen är en fiskrik sjö, men många vågar inte äta fisken, då sjön har en lång historia av orenade utsläpp. Det var en av frågorna som kom upp när vi hade möten med gruppen ”Värmullens vänner”. Vi beslöt då att undersöka detta. Fiske med nät skedde i Värmullen den 5-7 augusti 2019.

Vi valde fisk från södra delen av Värmullen där vi antog att de högsta halterna finns. Tio större abborrar och en 900 gr gädda valdes ut för ätlighetsanalys. Ytterligare ett 30-tal större abborrar sparades som framtidsfiskar och finns nu djupfrysta för kommande analyser hos Naturhistoriska riksmuseet i Stockholm.

Totalhalter av metaller samt dioxiner och PCB i fiskmuskel hos abborre och gädda från södra delen av Värmullen har analyserats för ätlighet. Analyserna har jämförts med de gränsvärden som livsmedelsverket har fastställt. Vi har även gjort en jämförelse med fisk i Livsmedelsverkets undersökning ”Matkorgen”

Resultatet är glädjande - Inga gränsvärden för livsmedelskonsumtion överskreds, varken för metaller, PCB eller dioxin. Vid normal konsumtion får man i sig mindre av de oönskade metallerna om man äter Värmullen-fisken än om man konsumerar fisk köpt i affär.

Enda undantaget är kvicksilver – insjöfisk i Sverige innehåller nästan alltid högre halter av kvicksilver än den fisk man köper i affären, som oftast är saltvattensfisk. Trots att Värmullen gäddan fick godkänt även för kvicksilver, då halten understeg livsmedelsverkets gränsvärden för saluföring av fisk, så bör man inte äta den mer än några gånger per år. Abborre kan man ha oftare på middagsbordet, men även här är kvicksilverhalten begränsande, så alltför ofta bör man inte heller äta abborre. Detta är inget unikt för Värmullen, då kvicksilverhalterna ligger på samma nivå som annan insjöfisk fångad i Sverige. Livsmedelverket rekommendation för fisk-konsumtion gäller ALL insjöfisk fångad Sverige: Om man planerar att bli gravid, är gravid eller ammar ska man inte äta insjöfisk överhuvudtaget. Då bör man undvika mat som innehåller även små mängder av kvicksilver.

Vår undersökning visar att man utan risk kan äta av abborre fångad i Värmullen.
Gädda bör man vara mer restriktiv med – vilket gäller konsumtion av gädda från alla insjöar - trots att Livsmedelsverkets gränsvärden för kvicksilver INTE överskrids.

Värmullenprojektet är ett samverkansprojekt mellan Hagfors kommun, Uddeholms AB, Fortum Sverige och Klarälvens vattenråd med syfte att ta fram en lokal åtgärdsplan för Värmullen som syftar till att sjön ska nå god ekologisk status.
Projektet har blivit möjligt genom LOVA-bidrag från länsstyrelsen Värmland.
Kontaktperson är Anna Sjörs, anna.sjors@hagfors.se telefon 072 50 30291

2019-10-23