

Merkblatt

Duncker'scher Muskelegel in Wildschweinfleisch

Wildschweinfleisch kann mit Parasiten infiziert sein, die für den Menschen bei Verzehr zum Gesundheitsrisiko werden können. Deshalb wird das Fleisch, bevor es in Verkehr gebracht oder zum Eigenverzehr genutzt wird, grundsätzlich auf das Vorhandensein von Trichinellen amtlich untersucht. Hierbei wird als Untersuchungsverfahren die sogenannte Verdauungsmethode (d.h. Nachweis des Parasiten nach Aufschluss des Fleisches in einer Verdauungsflüssigkeit) genutzt, bei der zunächst Sammelproben untersucht werden, die sich aus bis zu 20 Einzelproben zusammensetzen dürfen. Bei einem positiven Nachweis wird versucht, den Parasiten in den Einzelproben nachzuweisen.

Im Rahmen der Trichinellenuntersuchung wurde in Deutschland vereinzelt der so genannte Duncker'sche Muskelegel (die Zwischenform eines Saugwurms, der im Darm von wildlebenden Fleischfressern parasitiert) nachgewiesen, so auch im Mai 2009 im Kreis Segeberg. In dem positiven Sammelansatz aus 20 Wildschweinproben befand sich neben 19 Proben von Wildschweinen aus dem Kreis Segeberg selbst auch die Fleischprobe eines Wildschweines aus dem Kreis Herzogtum Lauenburg. Da die Zuordnung zu einer Einzelprobe in diesem Fall nicht gelang, wurden alle in der Sammelprobe enthaltenen 20 Wildschweine als genussuntauglich beurteilt und mussten unschädlich beseitigt werden.

Bei Verzehr von infiziertem, nicht ausreichend erhitztem Fleisch können Verbraucher an larvaler Alariose erkranken. Symptome und Ausgang dieser Erkrankung sind von der Anzahl der aufgenommenen Muskelegel abhängig. Beschrieben sind Unterhautgranulome, Atemstörungen mit Lungenblutungen und schwerwiegende kreislaufbedingte Schockzustände mit tödlichem Ausgang.

Aus diesem Grund darf Wildschweinfleisch bei einem positiven Untersuchungsergebnis nicht für den menschlichen Verzehr freigegeben werden. Die rechtliche Grundlage hierfür ist die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Nach dieser Verordnung ist das Fleisch nicht nur im Falle des Vorkommens von Trichinellen, sondern auch dann für genussuntauglich zu erklären, wenn die Untersuchung auf Merkmale (einschließlich Parasitenbefall) hinweist, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist.

Da nicht in jedem Fall die Zuordnung eines Nachweises des Duncker'schen Muskelegels zu einer Einzelprobe gelingt, ist aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes die gesamte Untersuchungsgruppe für genussuntauglich zu erklären. Ein Einfrostern des Fleisches führt nicht zu einem Absterben des Duncker'schen Muskelegels.

Vor dem Hintergrund, dass in Europa ca. 30 % der wildlebenden Fleischfresser als mit dem Saugwurm infiziert gelten und sich in Deutschland die Funde des Duncker'schen Muskelegels in Wildschweinen ausbreiten, ist es geboten, Aufbruch sowie weitere nicht verwertbare Teile des Wildbrets und Fallwild so zu entsorgen, dass sie nicht für andere potentielle Zwischenwirte (z. B. Raubvögel, Nagetiere und im Freiland gehaltene landwirtschaftliche Nutztiere) sowie die Endwirte des Parasiten zugänglich sind (d. h. mindestens 50 cm tiefes Vergraben, Beseitigung über die Tierkörperbeseitigungsanstalt).

**Kreis Herzogtum Lauenburg
Fachdienst Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung**

☎ 04542/82283-0

Fax 04542/82283-10

e-mail: veterinaerwesen@kreis-rz.de