

DVG-Konsiliarlabor für *Alaria alata*

Parasitäre Verbrauchergefährdung oder doch nicht?

Stefan Birka

Am 01.07.2017 wurde das Institut für Lebensmittelhygiene der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig zum DVG-Konsiliarlabor für *Alaria alata* mit Schwerpunkt Lebensmittel ernannt, das hier kurz vorgestellt wird¹.

Der Dunckersche Muskelegel (DME, *Alaria alata*) taucht seit Jahren immer wieder als Nebenbefund bei der amtlichen Trichinellenuntersuchung von Schwarzwild auf. Bedingt durch den silvatischen, an Amphibien sowie Wasserschnecken adaptierten Lebenszyklus, treten die Funde vorrangig in Gebieten auf, die eine große Anzahl an Binnengewässern aufweisen. Die im Muskel- und Fettgewebe von Zwischenwirten

Im Zuge des vorbeugenden Verbraucherschutzes kommt für den sicheren Nachweis von DME das speziell adaptierte Auswanderungsverfahren, die *Alaria* spp. **mesocercariae migration technique (AMT)**, zunehmend auch in der veterinärärztlichen Überwachung zum Einsatz.

Aktuelle Bewertung des DME

Die aktualisierte Gefahreinschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) aus dem Jahr 2017 empfiehlt, Wildschweinfleisch nur ausreichend durcherhitzt zu konsumieren. Festgestellt wird auch, dass zum aktuellen Zeitpunkt die Datenlage zum DME nicht einheitlich genug ist, um eine abschließende Bewertung bezüglich aller Verzehrarten von Wildfleisch durchzuführen.

Die maßgeblich aus dem nordamerikanischen Raum stammenden Fallberichte, die der dortigen *Alaria*-Art eine teilweise sehr starke, humanpathogene Wirkung attestieren, konnten in dieser Form im europäischen Bereich bis zum aktuellen Zeitpunkt nicht bestätigt werden. Hier bietet sich ein wichtiger Ansatzpunkt für Forschung im Sinne des Verbraucherschutzes.

Mit Blick auf die globale Verteilung von *Alaria alata* ist dabei zu hinterfragen, ob sich in Nordamerika wirklich eine eigenständige Art hält, die sich nicht nur in ihrer Morphologie, sondern auch in ihrer Pathogenität von anderen Arten unterscheidet.

Somit kann zum aktuellen Zeitpunkt die Risikobewertung von *Alaria alata* nicht als definitiv abgeschlossen betrachtet werden.

Im Zuge des Routinebetriebs werden für Veterinärämter und auch Privatpersonen (z. B. Jäger mit eigener Wurstherstellung) Dienstleistungen erbracht.

Für interessierte Labore wird ein DME-Ringversuch angeboten, in dem sich immer

wieder die guten Nachweiseigenschaften der AMT bestätigen.

Neben der Beratung von DME-Laboratorien bildet auch die Schulung von Labormitarbeitern im Umgang mit der AMT einen wichtigen Bestandteil der Tätigkeit des Konsiliarlabors.

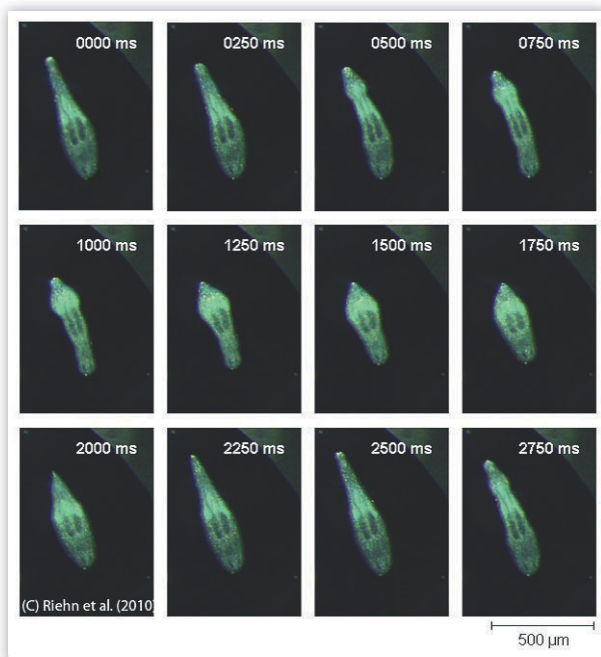
Um für Forschungsarbeiten standardisiertes Material zur Verfügung zu haben, muss aufgrund der hohen Heterogenität der aus Wildtieruntersuchungsmaterial extrahierten DME eine Qualitätsschwelle etabliert werden. Mit einem Scoring-System für die Vitalität der DME-Mesozerkarien konnte hier ein wichtiger Teil für eine zielorientierte Verwendung von DME in Experimenten geschaffen werden.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der aktuell laufenden Forschung sind nationale und auch internationale Prävalenzstudien. So findet in Kooperation mit Forschungseinrichtungen in Vietnam eine erste Datenerhebung zum Vorkommen von DME statt, sodass auch im asiatischen Bereich, wo teilweise sehr spezielle Verzehrgebräuche ein erhöhtes Infektionsrisiko bergen, erste Teile einer Risikobewertung implementiert werden können. Aber auch im nationalen Bereich können mittels gezielter Anwendung der spezifischen Nachweismethode AMT zunehmend Schwerpunktgebiete identifiziert werden.

Auch gibt es in der aktuellen Forschung des *Alaria alata*-Konsiliarlabors vielversprechende Ansätze bezüglich einer Methodenoptimierung hin zu einer Vereinfachung der Untersuchung und Kombination mit anderen Methoden der amtlichen Fleischuntersuchung, sodass mit einem Untersuchungsgang die Effizienz eines wichtigen Kontrollpunktes in der Fleischhygiene steigt.

Literatur

- [1] Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (2017): Stellungnahme Nr. 011/2017 des BfR vom 27.06.2017
- [2] <https://www.bfr.bund.de/cm/343/wildschweinfleisch-kann-den-dunckerschenmuskeleigel-enthalten.pdf>



© Riehn et al. (2010)

Bewegungsablauf von *Alaria alata*-Mesozerkarien.

parasitierenden Mesozerkarien können von Zwischenwirt zu Zwischenwirt übertragen werden und sich auch in einigen Zwischenwirten, sogenannten Stapelwirten, akkumulieren. Ein klassisches Beispiel hierfür wäre das Wildschwein, was als Lebensmittel lieferndes Wildtier eine Sonderrolle einnimmt. Die Möglichkeit der Infektion des Menschen und eines Ausbrechens einer sogenannten Alariose besteht.

Mit einer abschließenden rechtlichen Entscheidung bezüglich DME-positiver und für den menschlichen Verzehr vorgesehener Tierkörper, z. B. von Wildschweinen, tun sich einige Überwachungsbehörden schwer, da die umfassende wissenschaftliche und somit auch die rechtliche Bewertung nicht abgeschlossen ist.

¹ Dieser Text stammt aus den Tagungsunterlagen des DVG-Vet-Congresses 2019 (Band Freitag, S. 423–425).

Anschrift des Autors

Dr. Stefan Birka



Institut für Lebensmittelhygiene, Professur Fleischhygiene, Universität Leipzig, An den Tierkliniken 1, 04103 Leipzig, Tel. +49 341 9738226, Stefan.Birka@vetmed.uni-leipzig.de