

Schwerpunktbericht 07-2012

Nachweis von Nematodenlarven in Seefischen durch enzymatische Digestion

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Im Jahr 2012 wurden insgesamt 40 Proben Fische und eine Probe Fischerzeugnis auf Nematodenlarven untersucht. Die verwendete Untersuchungsmethode erlaubt nicht nur den Gehalt an Nematodenlarven im Fischmuskelfleisch festzustellen, sondern auch die noch lebenden Parasiten zu erfassen, worauf bei der Untersuchung vom Frischfisch ein besonderes Augenmerk gelegt wurde.

Wie die folgende Tabelle darstellt, wurde eine unterschiedliche Anzahl der Fische von insgesamt 11 Fischarten aus mehreren Fanggebieten auf Nematodenlarven untersucht.

Fischart	Anzahl der untersuchten Proben	Fanggebiet
Alaska Seelachs	12	Nord- / Nordostpazifik
Kabeljau / Dorsch	13	Nord-/ Nordostpazifik Nordostatlantik
Wildlachs	3	Nordostpazifik
Hering	3	Nordostatlantik
Seelachs	2	Nord- / Nordostpazifik
Sardinen	2	Mittelmeer, Nordostatlantik
Rotbarsch	2	Nordostatlantik
Schellfisch	1	Nordostatlantik
Heilbutt	1	Nordwestatlantik
Kap-Seehecht	1	Südostatlantik
Neuseeländischer Hoki	1	Pazifischer Ozean

In keiner der untersuchten Proben wurden lebende Nematodenlarven gefunden. Die folgende Tabelle zeigt die von nicht lebensfähigen Parasiten betroffene Fischarten und deren Herkunft:

Probe	Anzahl von Nematodenlarven St/kg Fischfilet	Fanggebiet
Alaska Wildlachs	5	Pazifischer Ozean
Rotbarsch	10	Nordostatlantik (Island)
Dorsch	14	Nordostatlantik
Kbeljau	15	Nordostpazifik
Wildlachs	5	Pazifischer Ozean

Gemäß ALTS-Beschluss ist die Anzahl von mehr als 20 Nematodenlarven pro Kilogramm Wildlachs als stark belastet zu bewerten und für den menschlichen Verzehr als inakzeptabel im Sinne von Art. 14 Abs. 2 b der VO(EG) 178/2002 zu beurteilen.

In keiner der positiven Probe wurde die Anzahl von 20 Stück pro Kilogramm Fischmuskelfleisch erreicht. Die von verschiedenen Autoren beschriebene allergene Wirkung besitzt jedoch jede einzelne, wenn auch inaktivierte Nematodenlarve.

In einigen europäischen Regionen werden Allergien häufiger beobachtet, während hingegen aus anderen Regionen Europas nur selten, wenn überhaupt, Fälle des Auftretens von Allergien gemeldet werden. Dies könnte mit unterschiedlichen Überwachungsmethoden und Ernährungsgewohnheiten zusammenhängen.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) empfiehlt u. a. die weitergehenden Untersuchungen zum Lebenszyklus der Parasiten und ihrer geografischen Verbreitung durchzuführen.

Die im 2012 erzielten Untersuchungsergebnisse erlauben derzeit noch keinen Rückschluss über den Zusammenhang zwischen dem Auftreten von Fischparasiten in den betroffenen Fischarten und der Entwicklung von allergischen Reaktionen nach dem Verzehr von Fischen.

Die Untersuchungen werden routinemäßig an verschiedenen Fischarten aus dem Wildfang weitergeführt.

Literatur:

- (1) 60. Arbeitstagung des ALTS 2007, Top 28: Vorschlag zum Nachweis und zur Beurteilung von Nematodenlarven in Wildlachs vor dem Hintergrund des geltenden EU-Rechts
- (2) EFSA-Bewertung von Parasiten bei Fisch, Webnachricht 14 April 2010
- (3) Karl, Horst: Fischparasitosen. Ein Problem für den Verbraucher?. In: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, Februar 2011, S. 59 - 61

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
