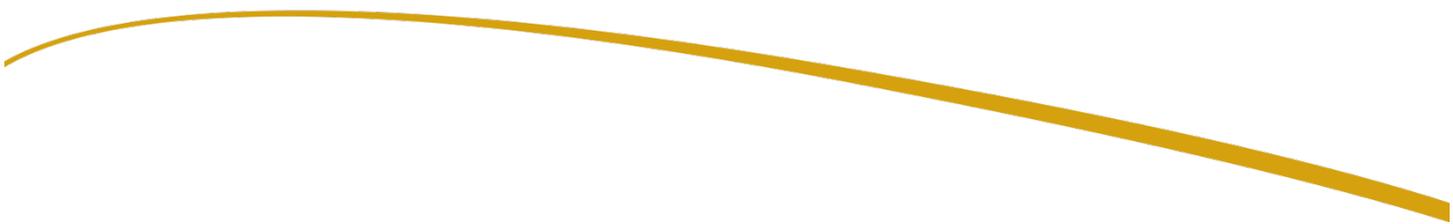


VTEC in Rohwürsten aus/mit Wildfleisch

Endbericht der Schwerpunktaktion A-806-18



April 2019

**Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion A-806 „VTEC in Rohwürsten aus/mit Wildfleisch“ war die Überprüfung von Rohwürsten aus/mit Wildfleisch auf Kontamination mit shiga-/verotoxinproduzierenden *Escherichia coli* (STEC Synonym VTEC). Diese Bakterien können beim Menschen schwere Magen-Darm- sowie Nierenerkrankungen verursachen.

57 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

- eine Probe wurde wegen shigatoxin-produzierenden *Escherichia coli* als gesundheitsschädlich beanstandet

Hintergrundinformation

Wildtiere, insbesondere Wildwiederkäuer sind wie Hauswiederkäuer potentielle Träger shiga-/verotoxinproduzierender *E. coli* ([VTEC/STEC](#)), ohne selbst Erkrankungssymptome zu zeigen.

Verunreinigungen mit Fäkalkeimen stellen bei der Gewinnung von Wildfleisch aus freier Wildbahn ein häufiges Problem dar. Ursache dieser Kontaminationen ist meist mangelnde Hygiene wie z. B. Fehler beim Ausweiden. In Wildfleisch, aber auch in Wildrohwürsten werden STEC häufiger nachgewiesen als in vergleichbaren Produkten von Haustieren. In den vergangenen Jahren gab es immer wieder Rückrufe von Rohwürsten mit oder aus Wildfleisch aufgrund von Kontaminationen mit STEC. Untersucht wurden Rohwürste aus/mit Wildfleisch aus Österreich, Italien und Deutschland.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 57

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG; BGBl. I Nr. 13/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 1,8 Prozent

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	56	98,2	(91 %; 100 %)
beanstandet	1	1,8	(0 %; 9%)
gesamt	57	100,0	---

Im Jahr 2017 wurden in Österreich 250 laborbestätigte VTEC-Fälle gemeldet. 15 Patienten entwickelten ein hämorrhagisch urämisches Syndrom (HUS). 36 % der Erkrankungsfälle betrafen Kinder von null bis vier Jahren. Die am häufigsten aus Material von erkrankten Personen isolierten VTEC O-Serotypen waren O157 (36 Fälle), Orough (34 Fälle) und O26 (25 Fälle). (Quelle: [Zoonosen und ihre Erreger in Österreich](#), Bericht 2017). Der in der STEC-positiven Probe nachgewiesene Stamm wurde vom nationalen Referenzlabor als

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Orough Serotyp identifiziert. Stämme dieses Serotyps sind häufig mit Wildfleisch assoziiert. So waren im Jahr 2017 elf der 25 in Österreich gewonnenen Lebensmittelisolate dem Serotyp Orough zuzuordnen, von denen wiederum acht Isolate aus Wildfleisch stammten.

Da die Problematik STEC in Rohwürsten nicht neu ist, hat sich bereits im Jahre 2014 die Codexunterkommission B 14 (Fleisch und Fleischerzeugnisse) mit der Frage beschäftigt, wie dieses Risiko bei der Herstellung von Rohwürsten minimiert werden kann. In einer Empfehlung für die Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleischerzeugnissen wird als Maßnahme zur Abtötung eventuell vorhandener STEC neben einer entsprechenden Abtrocknung (Verhältnis Wasser: Eiweiß < 1,7) eine Reifungszeit von mindestens 28 Tagen (Beginn der Reifung bis zum Inverkehrbringen) angegeben.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.