



Informationsblatt zur Untersuchung von Wildschweinen auf den Duncker´schen Muskelegel

Der Duncker´sche Muskelegel (DME) ist ein Larvenstadium des Saugwurmes *Alaria alata*, eines Darmparasiten von Fleischfressern (z.B. Fuchs, Hund, Marderhund). Die Entwicklung der Larvenstadien vollzieht sich über Zwischenwirte wie Süßwasserschnecken und Kaulquappen. Durch Aufnahme der infizierten Zwischenwirte durch einen regulären Endwirt, z.B. den Fuchs, wird der Infektionskreislauf geschlossen, d.h. die Entwicklung der Larven zum erwachsenen *Alaria alata* erfolgt. Eine Aufnahme infizierter Zwischenwirte kann aber auch durch „Fehlwirte“ erfolgen (fleisch- oder allesfressende Säugetiere z.B. Wildschweine, Amphibien, Reptilien, Vögel), die dann als sogenannte Stapelwirte den DME durch wiederholte Aufnahme infizierter Nahrung in ihrer Muskulatur anreichern. Der Mensch kann durch den Verzehr von infiziertem Fleisch verschiedener Tierarten (z.B. Wildschwein, Dachs, Wildgänse, Froschschenkel) den DME aufnehmen. In der Fachliteratur sind diesbezüglich unterschiedliche Krankheitsverläufe beim Menschen beschrieben worden, die von milden Krankheitssymptomen der Haut, des Verdauungstraktes und der Atemwege über ernste grippeähnliche Symptome bis hin zu schwerwiegenden Erkrankungen mit vereinzelt Todesfällen reichen¹. Es können z.B. auch schwere Infektionen des Auges auftreten, wenn beim Umgang mit rohem infiziertem Fleisch durch eine Schmierinfektion die Larven ins Auge gelangen¹. Aus Sicht des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) ist ein Infektions- bzw. Erkrankungsrisiko des Menschen durch den DME in Wildschweinfleisch gegeben. Das Risiko ist zwar nach dem derzeitigen Stand der Wissenschaft als gering einzuschätzen, vor dem Hintergrund, dass Wildschweinfleisch auch mit anderen Krankheitserregern kontaminiert sein könnte, empfiehlt das BfR allerdings generell das vollständige Durchgaren von Wildbret vor dem Verzehr². Der Verzehr von Rohprodukten, wie Salami und rohem Schinken, stellt ein Risiko dar.

Im Rahmen der vorgeschriebenen amtlichen Trichinenuntersuchung sind auch im Landkreis Vorpommern-Rügen immer wieder DME nachweisbar (sogenannte Zufallsbefunde). Eine Aussage über den DME-Status der Einzeltiere kann dabei nicht getroffen werden, da die Trichinenuntersuchung nicht geeignet ist für einen sicheren Nachweis des DME. Das heißt folglich, dass die trichinenuntersuchten Wildschweine nicht automatisch „DME-frei“ sind, wenn kein DME-Zufallsbefund im Rahmen der Trichinenuntersuchung vorliegt.

Der Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Vorpommern-Rügen, Fachgebiet Lebensmittelüberwachung/Fleischhygiene, bietet an mehreren Untersuchungsstellen eine zusätzliche Einzeltieruntersuchung an. Mit der sogenannten „Alaria Alata Migration Technique (AMT)“¹ können einzelne Wildschweinproben gezielt auf den DME untersucht werden. Im Falle des Nachweises des DME im Einzeltier erfolgt eine Beurteilung des Fleisches als untauglich für den menschlichen Verzehr aufgrund von Parasitenbefall und der Tierkörper ist auf Kosten des Jägers unschädlich zu beseitigen.

DME-Untersuchung im Landkreis Vorpommern-Rügen:

1. Die Untersuchung auf DME ist vor bzw. parallel zur Trichinenuntersuchung möglich. Das „Abwarten“ auf einen DME-Zufallsbefund liefert keine gesicherte Aussage.
2. Freiwillige und kostenpflichtige Zusatzuntersuchung (6,50 €/Probe).
3. Zusätzlich geeignetes Probenmaterial unabhängig von der Trichinenprobe abgeben.
4. Untersuchungswunsch rechtzeitig bei der Untersuchungsstelle anmelden.



Untersuchungsstelle	Straße	Ort	Telefon
Kreisverwaltung Bergen	Störtebekerstr. 30	18528 Bergen a. R.	03831-357 2473
Kreisverwaltung Ribnitz-Damgarten	Scheunenweg 10	18311 Ribnitz-D.	03831-357 2513
Tierarztpraxis Langner & Dähnert	August-Bebel-Str. 4 Zu den Hellbergen 26	18334 Bad Sülze 18461 Franzburg	038229-799286 038322-58886
Tierarztpraxis Frau Dr. Busse	H.-v.-Stephan-Str. 1	18435 Stralsund	03831-307031
Kreisverwaltung Grimmen	Bahnhofstraße 12/13 (Kurierraum)	18507 Grimmen	03831-357 2491

Geeignetes Probenmaterial:

- Vorgeschrieben ist zwingend eine Mischprobe von mehreren Körperstellen
- Insgesamt mindestens 50 Gramm Gesamtmenge an Probenmaterial
- Geeignete Entnahmestellen sind:
 1. „Backe“: Kaumuskulatur mit Fettgewebe, Bindegewebe, Speicheldrüse und Lymphknoten
 2. Kehlkopf mit Bindegewebe
 3. Zwerchfellpfeiler
 4. Bauchfell mit Zwischenrippenmuskulatur und Bauchfett
 5. Zunge
- Die Proben sind getrennt von der Trichinenprobe und ebenso auslaufsicher zu verpacken.
- Die Probe ist eindeutig mit der Wildursprungsnummer zu kennzeichnen und der Wildursprungsschein ist beizufügen (Antragsteller muss vollständig ausgefüllt sein!).

HINWEISE für den Umgang mit rohem Fleisch DME-empfindlicher Tierarten:

- Hygienischer Umgang mit dem erlegten Wild auch im Sinne des Selbstschutzes beim Ausnehmen und Enthäuten (gründliches Händewaschen, Tragen von Einmalhandschuhen); Schmierinfektionen vermeiden.
- Hygienischer Umgang mit dem Fleisch bei der Zerlegung. Allgemeine Regeln der Küchenhygiene einhalten.
- Der DME wird nur beim vollständigen Durcherhitzen des Fleisches sicher abgetötet (mindestens 72°C über mehrere Minuten im Kern des Fleischstückes).
- Den Verzehr von rohem oder nicht komplett durchgegartem Wildfleisch empfindlicher Tierarten (Wildschwein, Dachs, Wildgans) vermeiden.
- Das BfR empfiehlt generell das vollständige Durchgaren von Wildbret vor dem Verzehr².
- Nach derzeitigem Stand der Kenntnis ist Einfrieren nicht geeignet, um den DME sicher abzutöten.
- Nach derzeitigem Stand der Kenntnis wird bei der Herstellung von Rohwurst (Salami, Knacker u.ä.) und rohem Schinken der DME nicht sicher abgetötet.
- Herstellung vor allem von kurzgereiften Rohprodukten nur aus „DME-freiem“ Fleisch (Zusatzuntersuchung mit AMT).
- Fallwild und Wildabfälle unschädlich beseitigen (Infektionszyklus unterbrechen).
- Kein rohes Wildschweinfleisch an Hunde verfüttern.
- Jäger, die Wild, Wildfleisch und -produkte an andere Personen abgeben sind Lebensmittelunternehmer und für die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich! (Hinweise für den Verbraucher angeben (z.B. vor dem Verzehr vollständig Durchgaren; Regeln der guten Küchenhygiene einhalten).

¹ Abschlussbericht zum Forschungsvorhaben: Untersuchungen zur Prävalenz des Duncker'schen Muskelegels in Wildtierpopulationen, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2008-2010

² Wildschweinfleisch kann den gesundheitsgefährlichen Duncker'schen Muskegel enthalten, Aktualisierte Stellungnahme Nr. 011/2017 des BfR vom 27. Juni 2017