

Nematodenlarven in Fischereierzeugnissen

rechtliche Basis / Beurteilungsgrundlagen

VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Anhang III, Abschnitt VIII

Codexkapitel B35

VO (EG) Nr. 2074/2005 Anhang II, Abschnitt I

Codex Alimentarius, Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish, CODEX STAN 311–2013

Codex Alimentarius, Standard for Quick Frozen Fish Fillets, CODEX STAN 190–1995

Gefahr und Rahmendaten:

Nematodenlarven in Meeresfischen können, lebend vom Menschen aufgenommen, zu schwerwiegenden Erkrankungen im Bereich des Magen-Darm-Traktes führen.

Nematodenlarven halten sich vorwiegend im Darm und in der Leibeshöhle von Fischen auf, im Ruhestadium finden sie sich vornehmlich (abgekapselt) in den Bauchlappen. Bei der Beurteilung ist zu berücksichtigen, dass laut Codexvorgabe in Österreich Fische nur ausgenommen an den Endverbraucher gelangen dürfen. Gemäß VO (EG) 853/2004 Anhang III Abschnitt VIII Fischereierzeugnisse müssen Fische „möglichst bald nach dem Fang ausgenommen werden, wenn dies unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich ist“. Fische, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, werden daher, wenn sie ausschließlich in der Leibeshöhle Nematodenlarven enthalten, nicht beanstandet.

Grundsatzbeurteilung der Arbeitsgruppe „Nicht Sicher“

Lebende Nematodenlarven in Fischereierzeugnissen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	nicht sicher – gesundheitsschädlich*
Tote Nematodenlarven in Fischereierzeugnissen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet**
Lebende und/oder tote Nematodenlarven in Fischereierzeugnissen, die nicht zum Rohverzehr vorgesehen sind	nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet**

* zum Zweck der Beurteilung des Vorhandenseins von lebenden Parasiten in Fischereierzeugnissen, die zum Rohverzehr bestimmt sind, sollten auch destruktive Prüfmethode verwendet werden

** wenn durch nicht destruktive optische Untersuchung bzw. Durchleuchtung ein Parasitenbefall eindeutig erkennbar ist

Eindeutig erkennbar ist ein Parasitenbefall, wenn sich ein Parasit oder eine Gruppe von Parasiten in Größe, in Farbe oder in der Textur deutlich vom Fischgewebe unterscheidet. Nicht eindeutig befallene Fischereierzeugnisse liegen beispielsweise vor, wenn eine Sichtbarkeit der Parasiten nicht oder nur sehr eingeschränkt gegeben ist, was aufgrund der Größe der Parasiten oder des Ortes des Befalls der Fall sein kann. Gemäß Codex Alimentarius sind bei Einzelfunden in Fischereierzeugnissen von weniger als 2 Parasiten pro Kilogramm diese im Allgemeinen nicht als „eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse“ zu

bewerten. Im Gutachten ist zu vermerken, dass ein Rückschluss auf die Charge nicht möglich ist.

Ausgenommen davon sind zum Rohverzehr bestimmte Fischereierzeugnisse, die bereits beim Nachweis einer lebenden Nematodenlarve (unabhängig von der geprüften Probenmenge) als gesundheitsschädlich beurteilt werden.

Ausnahmen

etwaige Zusatznotwendigkeiten

Literatur

Änderungen gegenüber Version 02:

- rechtliche Basis / Beurteilungsgrundlagen
- Streichung der Beurteilung bei massivem Befall
- Definition von eindeutig erkennbar
- Chargenbeurteilung

Beispielgutachten:

nicht sicher – gesundheitsschädlich

(lebende Nematodenlarven bei einem Fischereierzeugnis, das eindeutig **zum Rohverzehr** vorgesehen ist)

Die vorliegende Probe „Sushi“ ist von 1 lebenden Nematodenlarve(n) (Fadenwürmern) befallen.

Der Verzehr von mit lebenden Nematodenlarven kontaminierten Fischereierzeugnissen kann bei Verbrauchern schwere Magen-Darmerkrankungen auslösen.

Die Ware ist geeignet, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen.

Die Probe ist daher nach den Allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs. 5 Z 1 LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F. als gesundheitsschädlich und somit als nicht sicher zu beurteilen und unterliegt dem Verbot des Inverkehrbringens gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet (lebende Nematodenlarven bei **eindeutig nicht zum Rohverzehr** vorgesehenen rohen Fischfilets)

Eines von drei Filets der vorliegenden Probe „Seelachsfilet“ ist von 2 lebenden Nematodenlarve(n) (Fadenwürmern) befallen. Die Parasiten sind laut Prüfbericht mittels nicht destruktiver Durchleuchtungsmethode eindeutig sichtbar gewesen.

In Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel V, Punkt D. Parasiten, der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.d.g.F mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs dürfen eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Die Probe ist daher im Sinne des Art. 14 Abs. 5 der VO (EG) 178/2002 für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet.

Sie ist nach den Allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F. als für den menschlichen Verzehr ungeeignet und daher als nicht sicher zu beurteilen und unterliegt dem Verbot des Inverkehrbringens gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

Ein Rückschluss auf die Charge ist nicht möglich.

nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet (tote Nematodenlarven)

Eines von drei Filets der vorliegenden Probe „Seelachsfilet“ ist von 2 toten Nematodenlarve(n) (Fadenwürmern) befallen. Die Parasiten sind laut Prüfbericht mittels nicht destruktiver Durchleuchtungsmethode eindeutig sichtbar gewesen.

In Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel V, Punkt D. Parasiten, der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.d.g.F mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs dürfen eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Die Probe ist daher im Sinne des Art. 14 Abs. 5 der VO (EG) 178/2002 für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet.

Sie ist nach den Allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs. 5 Z 2 LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F. als für den menschlichen Verzehr ungeeignet und daher als nicht sicher zu beurteilen und unterliegt dem Verbot des Inverkehrbringens gemäß § 5 Abs. 1 Z 1 LMSVG.

Ein Rückschluss auf die Charge ist nicht möglich.

Ausgenommen davon sind zum Rohverzehr bestimmte Fischereierzeugnisse, die bereits beim Nachweis einer lebenden Nematodenlarve (unabhängig von der geprüften Probenmenge) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. In diesem Fall ist ein Rückschluss auf die Charge möglich.