

# Genußtauglichkeit amtlich gezogener Stichproben – spezielle Aspekte beim Wildbret

H. ROSENSTINGL

Die Definition, was unter Lebensmittel (Nahrungs- und Genußmittel) zu verstehen ist, findet sich in § 2 des Lebensmittelgesetzes von 1975: Es sind dies Stoffe, die dazu bestimmt sind, von Menschen in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand überwiegend zu Ernährungs- oder Genußzwecken gegessen, gekaut oder getrunken zu werden. Das Lebensmittelgesetz regelt weiter die Errichtung von Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung sowie die Autorisierung bestimmter Einrichtungen zur Untersuchung von Lebensmittel und die Überwachung der Lebensmittel durch die Länder.

Besonders geschulte Organe der Länder und der Städte mit eigenem Statut ziehen nach dem Probenplan Proben in ihrem Bereich und liefern sie an die Untersuchungsanstalten ein. Beprobt werden alle Betriebe, die Lebensmittel in Verkehr bringen. Unter Inverkehrbringen ist das Gewinnen, Herstellen, Behandeln, Einführen, Lagern, Verpacken, Bezeichnen, Feilhalten, Ankündigen, Werben, Verkaufen, jedes sonstige Überlassen und das Verwenden für andere zu verstehen, sofern es zu Erwerbszwecken oder für Zwecke der Gemeinschaftsverzorgung geschieht.

Der geringe Pro-Kopf-Verzehr von Wildbret in Österreich [0,6 kg (ohne Knochen) im Jahr 1998] spiegelt sich in den amtlich gezogenen Proben von Wildbret wider.

Am Beispiel der Proben tierischer Lebensmittel, die an die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung eingeliefert werden, ist dieses Verhältnis überdeutlich zu erkennen:

Jährlich untersucht die entsprechende Abteilung dieser Anstalt etwa 6000 Proben tierischer Lebensmittel. Im Zeitraum vom 1. Jänner 1989 bis 31. Dezember 1999 ( das sind 11 Jahre) wurden hinge-

gen lediglich genau 400 Wildbretproben zur Untersuchung gebracht.

(Dazu kamen 972 Wildbretproben, die fast durchwegs vom Forschungsinstitut für Wildtierkunde und Ökologie der Vet. med. Universität Wien zur Messung der Cäsiumbelastung der Bundesanstalt übermittelt wurden. Letztere wurden jedoch nicht auf Genußtauglichkeit im Sinne des Lebensmittelgesetzes untersucht, da es sich dabei nahezu durchwegs um Fallwild handelte. – Ebenso nicht auf Genußtauglichkeit im obigen Sinn wurden 16 Wildentenmägen und deren Inhalt geprüft: Bei diesen Proben wurde im Jahr 1994 der Blei- und Cadmiumgehalt ermittelt.)

Eine Genußtauglichkeitsuntersuchung beginnt grundsätzlich mit dem Beriechen der Rohware durch geschulte VerkosterInnen. Rohes Wildbret wird ohne Zusatz von Salz oder Gewürzen im Mikrowellenherd gegart und anschließend verkostet. Bei stark abwegigen Geruchseigenschaften wird auf den Kochvorgang verzichtet. Dieser Prüfung folgt die mikrobiologische Untersuchung, durch die der Keimgehalt der Probe bestimmt wird, der weitere Aussagen zur Begutachtung bringt. Hat die organoleptische Untersuchung abwegige Geruchs- und/oder Geschmackseigenschaften ergeben und ist dort, wo die Probe gezogen wurde, noch ein Warenvorrat vorhanden, wird zum Konsumentenschutz über ein vorläufiges Gutachten die Beschlagnahme der Ware veranlaßt.

Die Begutachtung der Proben erfolgt nach den Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus), Kapitel B14 Fleisch und Fleischwaren, das ein sogenanntes objektiviertes Sachverständigen-gutachten darstellt.

Von den 400 amtlich gezogenen Wildbretproben der Jahre 1989 – 1999 wa-

ren 75,3 % nicht zu beanstanden, 15,3 % wurden als verdorben beurteilt und bei 9,4 % lag eine Übertretung diverser Verordnungen vor.

Daß diese 400 Proben, verteilt auf 11 Jahre, keinen Rückschluß auf den Zustand des in Österreich in Verkehr befindlichen Wildbrets zulassen, liegt auf der Hand.

Um zumindest für einen kurzen Zeitraum, in dem üblicherweise vermehrt Wildbret verzehrt wird, eine Bestands-erhebung durchzuführen, wurden im Oktober 1997 und im November 1998 sogenannte Schwerpunktaktionen „Hygiene und Schwermetalle bei Wild“ österreichweit durchgeführt.

Für die Aktion 1997 wurden bundesweit 214 Wildbretproben gezogen, von denen 0,9 % als gesundheitsschädlich, 6,5 % als verdorben, 2,8 % als wertgemindert und 0,9 % als falsch bezeichnet beurteilt wurden. Bei 6,0 % der Proben lag ein Verstoß gegen die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und bei 8,4 % ein solcher gegen die Tiefkühlkennzeichnungsverordnung vor.

Im Rahmen dieser Aktion wurden der Bundesanstalt Wien 85 Proben zur Untersuchung vorgelegt. Alle Proben wurden einer Organoleptik und einer Untersuchung auf Kontamination mit Salmonellen und Listerien unterzogen, Proben von Wildwiederkäuern zusätzlich auf EHEC (Enterohämorrhagische Escherichia-coli) untersucht. Außerdem wurde von jeder Probe der Keimstatus erhoben. In keinem Fall konnten Salmonellen oder EHEC nachgewiesen werden. 16 Proben waren mit Listeria monocytogenes in einer Keimzahl von unter 100/g kontaminiert.

Bei 63 Proben wurde die Belastung mit Schwermetallen erhoben (Pb, Hg, Cd). Diese Untersuchungen führten in keinem Fall zu einer Beanstandung.

**Autor:** AD Ing. Herbert ROSENSTINGL, Referat für tierische Lebensmittel an der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung, Kinderspitalgasse 15, 1090 Wien

Im November 1998 wurden bundesweit 141 Wildbretproben gezogen, von denen 0,7 % als gesundheitsschädlich, 14,9 % als verdorben, 1,4 % als wertgemindert und 1,4 % als falsch bezeichnet zu beurteilen waren. Bei 6,4 % der Proben lag ein Verstoß gegen die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und bei 12,0 % ein solcher gegen die Tiefkühlkennzeichnungsverordnung vor.

Die 31 der Bundesanstalt Wien zugeleiteten Proben dieser Aktion wurden einer organoleptischen Untersuchung und einer bakteriologischen Prüfung (Gesamtkeimzahl, *Escherichia coli*, Pseudomonaden) unterzogen. Eine Probe wurde wegen Kontamination mit *Salmonella Hadar* als gesundheitsschädlich beurteilt. Von 29 Proben wurden die Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber bestimmt. Bei fünf Proben lag der Bleigehalt über dem Richtwert von 0,25 mg/kg (Erlaß vom 17.3.1997, GZ 32110/1-VI/B1b/97). In einem Fall lag der Bleigehalt um mehr als das Siebenfache über dem Richtwert, was zu einer Beurteilung der Probe als verdorben führte.

Diese beiden Aktionen erlauben trotz der auch hier vorliegenden relativ geringen Probenanzahl einen besseren Schluß auf

den Zustand von in Verkehr befindlichem Wildbret in Österreich, da die Proben jeweils innerhalb eines Monats gezogen und untersucht wurden.

Die rohen Rind-, Schweine-, Kalbfleisch- sowie die sehr wenigen Wildbretproben der Bundesanstalt Wien waren im Jahr 1997 in Summe mit 0,2 % als gesundheitsschädlich und mit 17,9 % als verdorben zu beurteilen. Rohes Geflügel wurde mit 13,8 % als gesundheitsschädlich (Kontamination mit Salmonellen) und mit 16,2 % als verdorben beurteilt. Rohes Faschiertes und ähnlich zerkleinertes Fleisch war mit 34,8 % als verdorben zu beurteilen, doch ist dieser Wert vielleicht etwas irreführend, da in Österreich derartige Waren nur am Tage der Herstellung roh verkehrsfähig sind

und bei Nichteinhaltung dieser Codex – Regelung ex lege als verdorben beurteilt werden, auch wenn keine sinnmäßig wahrnehmbaren Geruchs- oder Geschmacksabweichungen festzustellen sind.

Vergleicht man das Ergebnis der Auswertung der etwa 1200 rohen tierischen Lebensmittelproben des Jahres 1997 der Bundesanstalt Wien mit den Ergebnissen der beiden Wildbret-Aktionen der Jahre 1997 und 1998 sowie dem Durchschnittsergebnis der 400 Wildbretproben der letzten 11 Jahre, so entsprechen die Werte einander.

In Verkehr befindliches Wildbret ist demnach in Österreich hygienisch weder schlechter noch besser als Fleisch von Schlachttieren.

#### Übersicht der Beanstandungsgründe:

Probenart	GS	VD	WG	FB	VO
Rohes Fleisch 1997	0,2	17,9			4,7
Rohes Geflügel 1997	13,8	16,2		0,9	4,5
Rohes zerkleinertes Fleisch 1997		34,8		2,2	0,7
400 Wildbretproben 1989 – 1999		15,3			9,4
Aktion 1997	0,9	6,5	2,8	0,9	14,4
Aktion 1998	0,7	14,9	1,4	1,4	18,4

GS = gesundheitsschädlich, VD = verdorben, WG = wertgemindert

FB = falsch bezeichnet, VO = Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Tiefkühlkennzeichnungsverordnung