

Mitteilung 13/2024

12. März 2024

Metallfragmente in Wildfleisch: Wie Seifenblöcke helfen, Gesundheitsrisiken zu minimieren Zweitägiges Symposium widmet sich den gesundheitlichen Risiken von Wildbret-Verzehr

Fleisch von Rehen, Wildschweinen oder anderem Wild kann eine Alternative zu Fleisch aus herkömmlicher Tierhaltung darstellen. Hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit von Wildfleisch sind jedoch einige Besonderheiten zu beachten. So können zum Beispiel im Fleisch verbleibende, metallische Fragmente aus bleihaltigen und bleifreien Büchsen geschossen gesundheitliche Risiken mit sich bringen, vor allem für Vielverzehrer wie Jägerinnen und Jäger und ihre Familien. Wie unterschiedliche Geschosse und Jagdmethoden die Verteilung der Metallfragmente im Fleisch beeinflussen oder wie sich die Fragmente nachweisen und minimieren lassen, gehört zu den Fragen, die Expertinnen und Experten auf einem zweitägigen Symposium am 14. und 15. März 2024 in Berlin diskutieren werden. Für die Untersuchung solcher Fragestellungen werden unter anderem Prüfsimulanzien wie Gelatine- oder Seifenblöcke verwendet, die mit Büchsenmunition beschossen werden. Um die Vergleichbarkeit und Reproduzierbarkeit entsprechender Untersuchungen zu gewährleisten, hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) mit Unterstützung internationaler Fachleute ein inzwischen standardisiertes Auswertungsverfahren zum Beschuss von ballistischer Seife und Gelatine entwickelt. Die Ergebnisse werden auf dem Symposium vorgestellt. Ein internationaler Ringversuch zur Evaluierung der Prüfsimulanzien soll noch in diesem Jahr ausgeschrieben werden. Auf dem Programm stehen darüber hinaus Vorträge zum Einfluss der Fleischzubereitung auf die mögliche Aufnahme von Blei aus den Geschossen und zu möglichen Gesundheitsrisiken durch Krankheitserreger im Wildfleisch.

Unter dem Titel „Wild – vorbereitet?“ lädt das BfR bereits zum wiederholten Mal internationale Expertinnen und Experten nach Berlin ein, um Fragen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Zusammenhang mit jagdlich gewonnenem Fleisch zu diskutieren. In diesem Bereich des Forschungsgebiets „Lebensmittelsicherheit“ sind Forschende des BfR

bereits seit mehreren Jahren aktiv und haben sich unter anderem mit der gesundheitlichen Risikobewertung von Blei, Kupfer und Zink beschäftigt, die aus Geschossen ins Wildbret gelangen können. Mit dem Ziel, die Belastung mit solchen Metallen zu minimieren, rückte zuletzt die Untersuchung der Jagdgeschosse in den Fokus und damit auch die Entwicklung der oben beschriebenen, standardisierten Prüfverfahren.

Auf dem aktuellen Symposium stellen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des BfR eine Studie vor, die belegt, dass die Bleibelastung von Wildfleisch aufgrund der weiten Verteilung der Geschossfragmente stark variiert. Sie fanden außerdem heraus, dass das Marinieren von Rehfleisch vor dem Verzehr zu einer höheren Bleiaufnahme führen kann als das einfache Kochen des Wildbrets. Für diese Versuche hatten die Forschenden Fleisch von Rehen an Schweine verfüttert und anschließend die Bleikonzentration in deren Blut gemessen.

Im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit von Wildbret spielt auch die Belastung des Fleisches mit Krankheitserregern eine Rolle. Es ist bekannt, dass diese auch durch die Jagdbedingungen beeinflusst wird, wie etwa die Wahl des Geschosses, die Art des Transports erlegter Tiere oder auch die Witterungsbedingungen am Jagdtag. In einer Studie mit Rehwild untersuchten Forscherinnen und Forscher die Bedeutung unterschiedlicher Einflussfaktoren genauer und leiteten Empfehlungen für den hygienischen Umgang mit erlegtem Wild ab.

Das Symposium endet am Freitag mit einer Podiumsdiskussion, bei der die Fachleute auch über die noch anstehenden Aufgaben bei der Untersuchung und Bewertung der gesundheitlichen Risiken von Wildbret diskutieren werden.

Das Programm sowie das Anmeldeformular finden Sie hier: <https://www.bfr-akademie.de/deutsch/veranstaltungen/wild2024.html>

Weitere Informationen auf der BfR-Website zu gesundheitlichen Risiken von Wildbret:

Fragen und Antworten zum Verzehr von Wild, das mit bleihaltiger Munition geschossen wurde

https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_verzehr_von_wild_das_mit_bleihaltiger_munition_geschossen_wurde-127659.html

Mitteilung: Fleisch von frei lebendem Wild soll sicherer werden

https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2023/18/fleisch_von_frei_lebendem_wild_soll_sicherer_werden-312753.html

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h.c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen