

Europäisches Netzwerk
zur Verbreitung von Informationen
über Aquakulturforschung
(Q5CA-2000-30105,
früher FAIR-3837)



Stichwörter
Muscheln
Krankheit

EU-Ref.: QLK1-1999-00634
Aqua-Flow-Ref.: TL2003-118

Virusfreie Meeresfrüchte

Das Gesamtziel des Projektes besteht darin, im Rahmen der Lebensmittelkette sinnvolle und schnelle Verfahren für die Überprüfung von Muscheln auf Kontamination mit menschlichen Viren und für eine innovative Technologie der Qualitätskontrolle und Reinigung zu schaffen. Endziel ist die Garantie der Lebensmittelsicherheit.

Das Problem der Muschelkontamination wird gegenwärtig in Hinblick auf Diagnose und praktische Handhabung unterschätzt, obwohl epidemiologische Untersuchungen eine Verbindung zwischen dem Auftreten von Viruserkrankungen und dem Verzehr von belasteten Muscheln, die bakteriologische Standards erfüllen, nachgewiesen haben. Verbraucherschutz schließt muschelspezifische Vorsorgemaßnahmen ein. Muscheln sind einmalig, da sie ihre Nahrung durch Filtrieren aufnehmen und roh oder nur unvollständig gekocht gegessen werden. Sie wachsen im Meerwasser und speichern Schadstoffe, darunter menschliche Darmviren, die lange Zeit in den Tieren überdauern können. Wenn eine virale Gewässerbelastung auf den Muschelbänken vorliegt, könnten die Muscheln kontaminiert sein. Da bakteriologische Indikatoren nichts über das Auftreten von Viren aussagen, sind die Regelungen zum Verbraucherschutz unwirksam. Selbst wenn die EU-Vorschriften eine Reinigung für bakteriell kontaminierte Muscheln empfehlen, muss die Wirksamkeit des Reinigungsprozesses zur Entfernung der Viren noch bewiesen werden. Wirksamer Verbraucherschutz muss die Virusbelastung von Muschelbänken (Abwassereinleitung und Wasserqualität bei der Ernte) und die Entfernung der Viren durch den Reinigungsprozess berücksichtigen.

Das Projekt bewertet die virale Kontamination von Abwässern, Flüssen und Muschelproben aus den Erntegebieten. Die Konzentration tatsächlicher und potenzieller Indikatoren (z. B. *Escherichia coli*) wird mit dem Vorhandensein von menschlichen Darmviren verglichen und bewertet, um eine bessere Methode zur Muschelsicherheit vorzuschlagen. Die Reinigungsverfahren werden optimiert, um die Auswirkungen der Reinigung auf die virale Kontamination festzustellen.

Das Projekt wird verschiedene Methoden zur Prüfung der Genauigkeit von EU-Standards definieren, die die Gefahren durch den Verzehr von Meeresfrüchten verringern und eine nachhaltige Entwicklung der Muschelerzeugung sichern sollen. Es wird auch wertvolle Informationen über die viralen Risiken für Länder, die im Muschelhandel tätig sind, zur Verfügung stellen und durch Vorschläge für „gute Reinigungsverfahren“ und eines „Warnsystems“ in Erntegebieten die Muschelsicherheit verbessern.

Weitere Informationen unter <http://www.ifremer.fr/vsseafood>

Forschungskoordinator:

Dr. Monique Pommepuy
IFREMER

Laboratoire de Microbiologie
29280 Plouzane, **France**

Tel.: +33 298224339 – Fax: +33 298224594

E-mail: pommepuy@ifremer.fr

Aquaflow - Repräsentant:

National:

Prof. Dr. Werner Steffens
Deutscher Fischerei-Verband
Eiteldorfer Str. 32, D-12555 Berlin
Fax: 030-6561390

International: Alistair Lane
E-mail: aquaflow@aquaculture.cc