



Untersuchung von Spanferkeln auf Antibiotikarückstände

Zu besonderen Anlässen und Festen sind Spanferkel eine beliebte Spezialität, die Präsentation des gebackenen oder gegrillten Spanferkels ist dekorativ und das Fleisch besonders zart und von mildem Geschmack. Spanferkel werden im Alter von sechs bis zehn Wochen bei einem Gewicht von meist zwölf bis zwanzig Kilogramm geschlachtet und in der Regel ohne Innereien im Ganzen zubereitet.

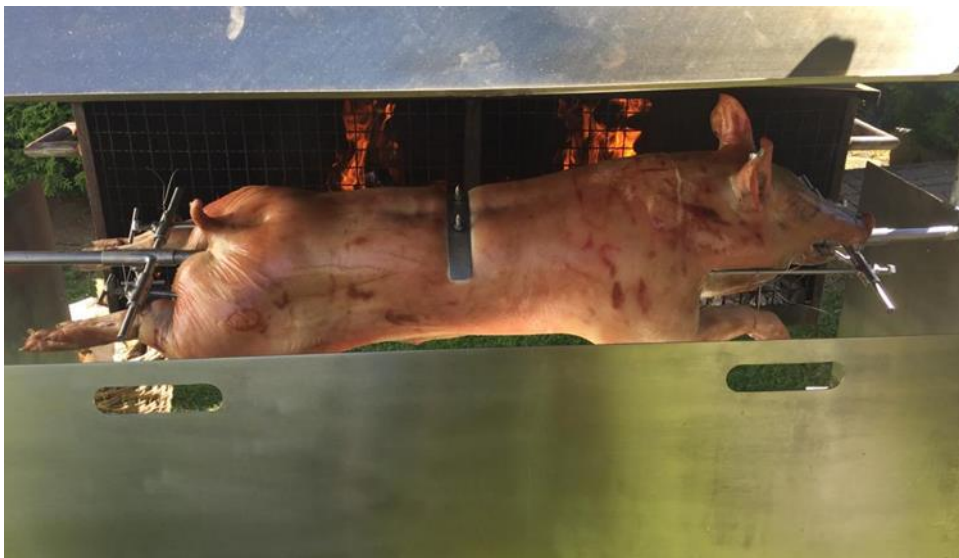


Abbildung 1 Gegrilltes Spanferkel, Quelle: LAV

Für die Verwendung als Spanferkel werden oft solche Tiere ausgewählt, die im Wachstum sowie der körperlichen Entwicklung zurückbleiben. Ursache hierfür sind vor allem Nabel- oder Hodenbrüche aber auch überstandene Infektionen. Wie auch beim Menschen treten Infektionskrankheiten auch bei Nutztieren besonders häufig in der frühen Lebensphase auf, da sich das Immunsystem noch im Aufbau befindet. Genau in diesem sensiblen Alter werden Spanferkel geschlachtet. Bei bakteriell verursachten Infektionen stellt die Behandlung mit Antibiotika einen gängigen Therapieansatz dar. Eine unsachgemäße Anwendung von Medikamenten kann hierbei jedoch zu Rückständen der antibiotisch wirksamen Stoffe im Tierkörper und in der Folge ebenfalls in den vom Tier gewonnenen Lebensmitteln führen. Die Überschreitung der jeweiligen für einen Wirkstoff geltenden Höchstmenge ist im Sinne des

Freiimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)

Telefon (0345) 52162-200
Telefax (0345) 52162-401

LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de
verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

gesundheitlichen Verbraucherschutzes in der Europäischen Union gesetzlich nicht zulässig, entsprechend belastete Lebensmittel mit Höchstmengenüberschreitungen sind lebensmittelrechtlich zu beanstanden.

Die Kontrolle auf pharmakologisch wirksame Stoffe erfolgt über ein Monitoringprogramm, den Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP). Da Spanferkel im Rahmen des NRKPs allerdings nicht als spezielles Probenkontingent erfasst werden, liegen über den NRKP bislang keine gesonderten Daten über eine mögliche Belastung von Spanferkeln mit Antibiotikarückständen vor.

Aus diesem Grund wurde im Jahr 2022 die Untersuchung von Antibiotikarückständen in Stichproben von Spanferkeln aus Sachsen-Anhalt initiiert. Dazu wurde Muskelgewebe von 9 Spanferkeln aus 8 Landkreisen eingeschickt. In 3 Landkreisen fanden im Untersuchungszeitraum keine Schlachtungen von Spanferkeln statt. Insgesamt wurden somit 9 Proben untersucht. Um den Abbau einer Reihe von thermisch labilen antibiotisch wirksamen Stoffen durch Hitze wie z.B. beim Back- und Grillvorgang zu vermeiden, erfolgte die Probenahme am unverarbeiteten Tierkörper bei der amtlichen Schlacht tier- und Fleischuntersuchung. Analysiert wurde auf acht Antibiotika-Stoffgruppen.

Keine Höchstmengenüberschreitungen

Erfreulicherweise wurden lediglich in einer Probe der Wirkstoff Ampicillin aus der Gruppe der Penicilline in Spuren nachgewiesen (Belastungsrate: 11 % der Proben). Der ermittelte Gehalt lag deutlich unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmenge von 50 µg/kg, die Probe war deshalb nicht zu beanstanden. In den übrigen 8 Proben waren keine Rückstände der untersuchten Antibiotika nachweisbar.

Die Auswertung der Stichprobe zeigt, dass die Belastung von Spanferkeln mit Rückständen von antibiotisch wirksamen Stoffen als sehr gering einzuschätzen ist. Eine erhöhte Nachweisrate, etwa aufgrund von vermehrten Antibiotika-Behandlungen der Ferkel, ist nicht ableitbar. Verbraucherinnen und Verbraucher können diese besondere Spezialität diesbezüglich ohne Sorgen genießen.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

[verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/](https://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/)