

MAP in Rind- und Schaffleisch: Wissenschaftler empfehlen gründliches Garen



Sydney / Guelph / Calgary (aho/lme) – Um den Paratuberkuloseerreger „Mycobacterium avium paratuberculosis (MAP) sicher in Fleisch von Rindern und Schafen abzutöten, sollten die Produkte bei einer Mindestgartemperatur von 70° C und mehr gründlich durchgegart werden. Die empfehlen australische und kanadische Wissenschaftler in zwei unabhängigen Publikationen. Für ihre Untersuchungen verwendeten sie Fleischproben von infizierten Rindern und Schafen in Form von Hamburger-Patties (Hackfleischbratlinge) und Muskulaturhomogenisaten (1, 2).

Lebern, Nieren und lymphatisches Gewebe von Kühen mit fortgeschrittener Paratuberkulose und einer Streuung von MAP im Körper sollten nach Meinung der Wissenschaftler aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes aus der Lebensmittelkette entfernt werden. Die Experten fordern weitere Untersuchungen, um das Risiko für den Konsumenten durch kleine Mengen an MAP in Rindfleisch abzuschätzen (1, 2).

Die Wissenschaftler weisen darauf hin, dass Schlachtkörper bei der Schlachtung unweigerlich mit MAP und anderen Darmkeimen kontaminiert werden. Ebenso muss mit [MAP im Fleisch](#) von an Paratuberkulose erkrankten Rindern gerechnet werden. Die Autoren führen hierzu verschiedene Quellen aus der Fachliteratur an (3, 4). MAP ist ebenso in Milch, [Milchprodukten](#), Gemüse, Oberflächen- und Trinkwasser nachweisbar. Beim Menschen wird MAP für das Krankheitsbild des [Morbus Crohn](#) verantwortlich gemacht.