



Das zoonotische Potential des Hepatitis E-Virus beim Schwein in Europa

Janine Dzierzon, Nina Langkabel und Diana Meemken

1. Einleitung

- das Hepatitis E-Virus (HEV) hat ein **zoonotisches Potential**
- **Hausschweine** gelten als **tierisches Reservoir**
- HEV-infizierte Schweine zeigen **keine Symptome**
- **Konsum von rohen oder ungenügend gegarten Leber- bzw. Schweinefleischprodukten** gilt als potentielle Risikoquelle für eine HEV-Infektion
- eine HEV-Infektion beim Menschen kann eine **akute Hepatitis** hervorrufen, die besonders bei **immunsupprimierten Personen** auch einen **chronischen Verlauf** zeigen kann
- **bei Schwangeren** kann die **Mortalitätsrate bis zu 28%** erreichen



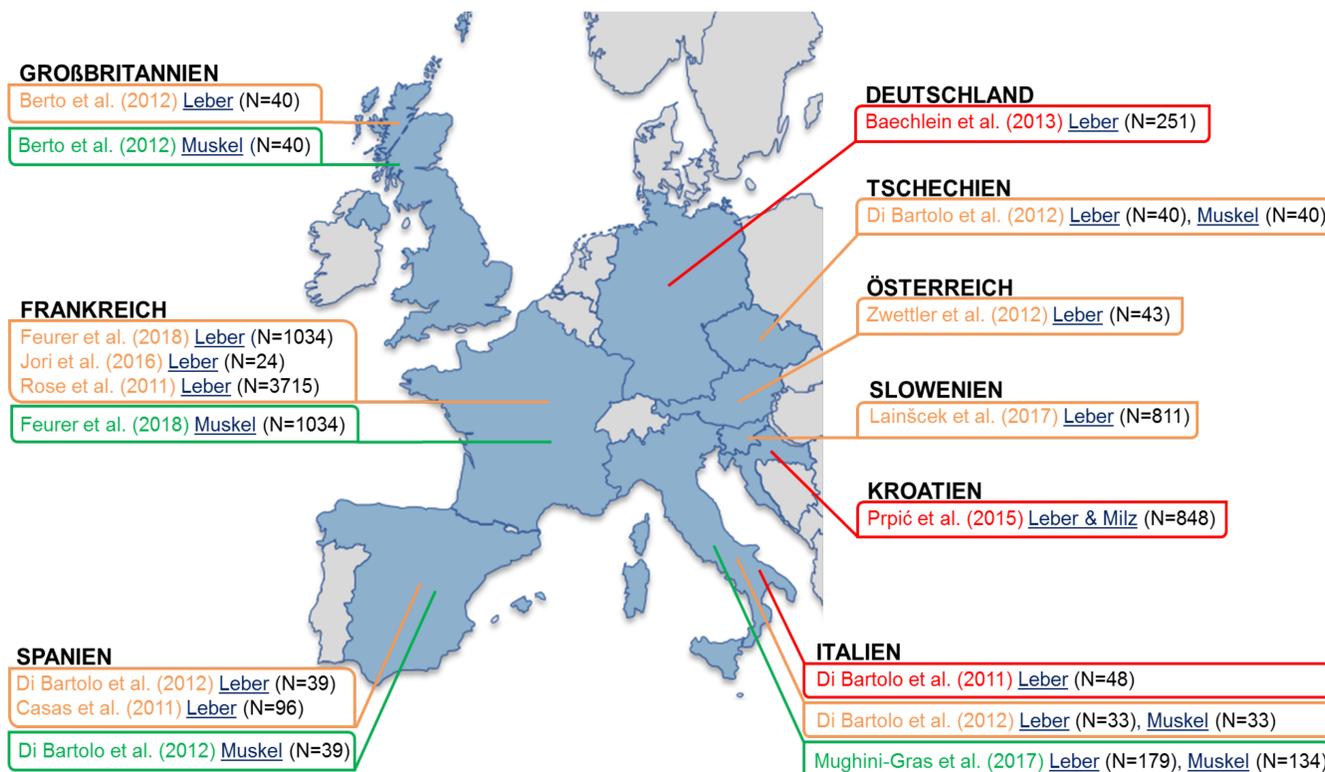
© Janine Dzierzon

Ziel dieser Zusammenstellung ist es, die Gefahr des Eintrags von HEV in die Lebensmittelkette in Europa abzuschätzen.

2. Material & Methoden

- Auswertung von **12 Studien** mit insgesamt **18 Untersuchungen** aus **9 EU-Staaten**
- Publikationen aus dem Zeitraum von **2011 bis 2018**
- der Fokus lag auf dem **direkten Nachweis** von HEV mittels PCR von am Schlachthof entnommenen **Leber-, Muskel- und Milzproben** von Schweinen

3. Ergebnisse



- **HEV-Nachweise** mit einer variierenden **Prävalenz von 0% bis 25%** in allen einbezogenen EU-Staaten
- höchste HEV-Nachweishäufigkeit in **Kroatien (24,5%)**, gefolgt von **Deutschland (21,1%)** und **Italien (20,8%)**
- HEV-Nachweishäufigkeit in der **Leber höher als im Muskel**

Ermittelte Prävalenzgruppen

>20 %

1 – 13%

0%

Karte in Anlehnung an © Ponsuwan

Abb. 1: HEV-Nachweishäufigkeiten in ausgewählten EU-Staaten

4. Diskussion

- die nachgewiesenen HEV-Prävalenzen in Leber- und Muskelgewebe bei Schweinen zum Zeitpunkt der Schlachtung lassen den Rückschluss zu, dass in weiten Teilen Europas die **Gefahr des Eintrags von HEV in die Lebensmittelkette** gegeben ist und somit ein **Risiko für den Verbraucher** besteht
- die Gefahr einer Hepatitis E-Infektion beim Konsumenten kann durch eine **ausreichende Erhitzung** von HEV-positiven Leber- oder Schweinefleischprodukten vermieden werden
- bei **unterlassener Küchenhygiene** während der Zubereitung besteht die **Gefahr einer Kreuzkontamination**
- die Entwicklung von **Interventionskonzepten auf Bestands- und Schlachthofebene** könnte ein Beitrag zur **Reduzierung von HEV in der Lebensmittelkette beim Schwein** sein

