



Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Bundesweites System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die an lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)

Handbuch zum BELA-Meldebogen

Dieses Handbuch kann von den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden als Unterstützung beim Ausfüllen des BELA Meldebogens verwendet werden.

Bei Fragen zum Ausfüllen des Bogens sowie zur Einstufung von Ausbrüchen können Sie sich zusätzlich gerne an die Ansprechpartner für BELA im BVL wenden.

Vielen Dank!

Tel. +49 - (0) 30 - 18444 - 12307
belabund@bvl.bund.de

Stand: Dezember 2022

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	4
2 Grundlagen der Datenmeldung	5
2.1 Wann muss eine Datenmeldung erfolgen?	5
2.2 Wer meldet die Daten?	5
2.3 Wohin werden die Daten gemeldet?	5
2.4 Was passiert mit den Daten?	5
2.5 Was passiert mit den Daten?	5
2.5.1 Abstimmung zwischen Ländern, BVL und RKI.....	6
2.5.2 Vorgaben der EFSA	6
3 Erläuterungen zum Fragenkatalog.....	6
I. Allgemeine Informationen zur Datenmeldung.....	6
I.1. Informationen zur meldenden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde (LMÜ).....	7
I.2. Zuständiges Gesundheitsamt (GA).....	7
II. Allgemeine Informationen zum Ausbruch.....	7
II.1. Ausbruchszeitpunkt.....	7
II.2. Ausbruchskennung (GA).....	7
II.3. Ausbruchskennung (LMÜ).....	7
II.4. Allgemeine Beschreibung des Ausbruchs.....	7
III. Spezielle Informationen zum Ausbruch	8
III.1. Ausmaß des Ausbruchs.....	8
III.2. Weitere Informationen	8
IV. Informationen zum Ausbruchserreger/Agens	9
IV.1. Erreger/Agens.....	9
IV.2. Ausbruch mit mehreren Erregern/Agenzien	9
V. Informationen zum Lebensmitteln.....	9
V.1. Verdächtiges/ ursächliches Lebensmittel, Lebensmittelkategorie.....	9

VI.	Nachweis von Evidenz.....	10
VI.1.	Deskriptive Evidenz.....	10
VI.2.	Mikrobiologische Evidenz	10
VI.3.	Analytisch-epidemiologische Evidenz aus Befragungen	10
Anhang 1:	Beitragende Faktoren.....	11

1. Einleitung

Das bundeseinheitliche System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) wird deutschlandweit geführt. BELA ist die zentrale Sammlung von Daten der Länder zu Krankheitsausbrüchen, deren Ursache im Verzehr von Lebensmitteln liegt. Die Erfassung der durch die Länder gemeldeten Daten durch das BVL ist in §11 AVV Zoonosen Lebensmittelkette geregelt. Für die Erfassung und Übermittlung von Daten zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen, durch die Länder an das BVL, wurde ein entsprechender Meldebogen konzipiert, der im vorliegenden Handbuch näher beschrieben wird.

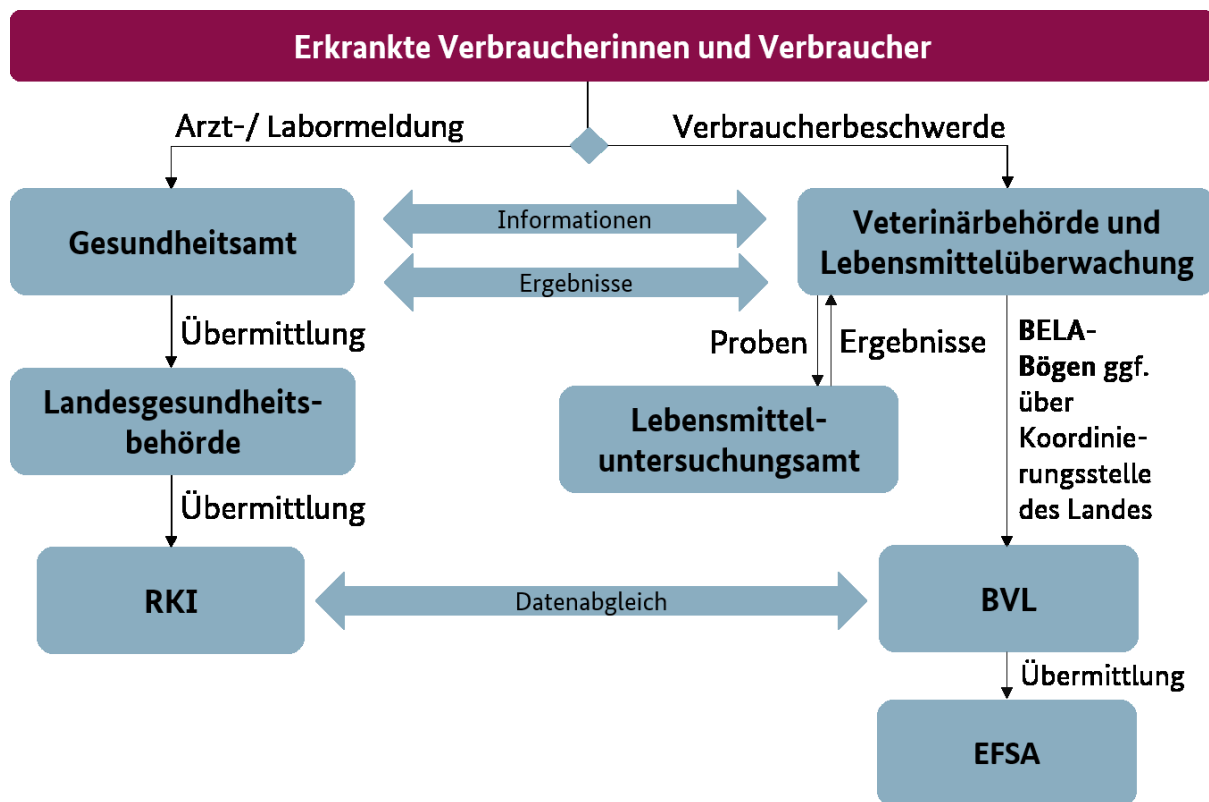


Abbildung 1: Meldewege für Daten zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen.

Das BVL stimmt die erfassten Daten mit dem Robert Koch-Institut (RKI) ab und übermittelt diese an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Die entsprechenden Meldewege sind in Abbildung 1 dargestellt. EFSA und ECDC („European Centre for Disease Prevention and Control“) integrieren die Daten in einen gemeinsamen jährlichen Bericht zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Europa, welcher in den One Health Zoonoses Report integriert wird¹.

¹ EFSA und ECDC (2021) The European Union One Health 2020 Zoonoses Report. EFSA Journal 19(12):6971. – [The European Union One Health 2020 Zoonoses Report.](#)

2 Grundlagen der Datenmeldung

Im Folgenden werden grundlegende Fragen zur Datenmeldung beantwortet:

- Wann muss eine Datenmeldung erfolgen?
- Wer meldet die Daten?
- Wohin werden die Daten gemeldet?
- Was passiert mit den Daten?
- Welche Vorgaben gibt es für die Datenmeldung?

2.1 Wann muss eine Datenmeldung erfolgen?

Der Meldebogen ist von den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden nach Abschluss einer Untersuchung eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs auszufüllen.

Ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch liegt vor, sobald Erkrankungen/Infektionen von zwei oder mehr Personen, in Zusammenhang oder wahrscheinlich in Zusammenhang mit demselben Lebensmittel aufgetreten sind „oder in einer Situation, in der sich die festgestellten Fälle stärker häufen als erwartet“ (vgl. Artikel 2; Richtlinie 2003/99/EG).

Wird der Krankheitsausbruch als lebensmittelbedingt angesehen, so ist ein BELA-Meldebogen auszufüllen und einzusenden, auch wenn der ursächliche Erreger bzw. das ursächliche Agens in den untersuchten Proben nicht nachweisbar war.

2.2 Wer meldet die Daten?

Die Datenmeldung erfolgt durch die für die Lebensmittelüberwachung und das Veterinärwesen zuständigen Behörden der Länder. Dies erfolgt in enger Zusammenarbeit mit den nach dem Infektionsschutzgesetz für die Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten zuständigen Behörden der Länder (z.B. Gesundheitsämter). Bitte beachten Sie die länderspezifischen Regelungen zur Übermittlung der BELA-Meldebögen.

2.3 Wohin werden die Daten gemeldet?

Bitte senden Sie den BELA-Meldebogen per E-Mail an das BVL (belab@bvl.bund.de) oder sofern vorhanden an die in Ihrem Bundesland benannten Koordinatoren für BELA.

2.4 Was passiert mit den Daten?

Die Daten aus den Meldebögen werden vom BVL erfasst und in einer Datenbank zusammengestellt. Die Daten werden jährlich mit den beim Robert Koch-Institut (RKI) erfassten Daten (nach dem Infektionsschutzgesetz) abgeglichen, in einem Bericht zusammengeführt und an die EFSA übermittelt. Die Daten werden in den EU-Zoonosenbericht nach Richtlinie 2003/99/EG integriert.

2.5 Was passiert mit den Daten?

Um Abstimmungen zwischen Ländern, BVL und RKI zu ermöglichen und um den Anforderungen der EFSA zu entsprechen muss der Meldebogen bestimmte Angaben abfragen.

2.5.1 Abstimmung zwischen Ländern, BVL und RKI

Der Meldebogen beinhaltet einige Fragen, die zwar nicht von der EFSA gefordert werden, die jedoch für die Abstimmung zwischen Ländern und BVL sowie zwischen RKI und BVL notwendig sind. Dazu gehören:

- Informationen zur meldenden Behörde,
- eine entsprechende Ausbruchskennung (Identifikator des Gesundheitsamtes oder Ersatzkennung der zuständigen Lebensmittel-/Veterinärbehörde) und
- der Ausbruchszeitpunkt.

2.5.2 Vorgaben der EFSA

Die Datenmeldung muss anhand der von der EFSA vorgegeben Kriterien erfolgen.

Die abzufragenden Kategorien, z.B. Ausbruchserreger/Agens, sind zum Teil mit Katalogen hinterlegt. Die EFSA veröffentlicht jährlich die aktualisierten Anforderungen für die Datenmeldung in Form eines Berichtshandbuchs², eines Datenmodells³ und der entsprechenden Kataloge⁴.

Der BELA-Meldebogen fragt gezielt die von der EFSA geforderten Meldekategorien ab und stellt, sofern vorgegeben, die von der EFSA vorgeschlagenen Antwortmöglichkeiten in Form von Auswahllisten zur Verfügung.

3 Erläuterungen zum Fragenkatalog

Der Fragenkatalog im BELA-Meldebogen ist zur einfachen Handhabung in folgende Fragenkomplexe unterteilt:

- I: Allgemeine Informationen zur Datenmeldung
- II: Allgemeine Informationen zum Ausbruch
- III: Spezielle Informationen zum Ausbruch
- IV: Informationen zum Ausbruchserreger/Agens
- V: Informationen zum Lebensmittel
- VI: Nachweis und Evidenz.

Die genannten Bereiche werden im Weiteren detailliert vorgestellt und erläutert.

I. Allgemeine Informationen zur Datenmeldung

Dieser Bereich fragt Informationen zum meldenden Bundesland, die Adressen und Kontaktinformationen der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde und den Sitz des zuständigen Gesundheitsamtes ab.

² [Manual for reporting on zoonoses and zoonotic agents, within the framework of Directive 2003/99/EC, and on some other pathogenic microbiological agents for information derived from the year 2021](#)

³ [Zoonoses and foodborne outbreaks guidance for reporting 2021 data](#)

⁴ [Zoonoses detailed catalogues for 2021](#)

I.1. Informationen zur meldenden Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde (LMÜ)

Bitte tragen Sie hier das Bundesland sowie den Sitz (Landkreis/ kreisfreie Stadt) der LMÜ (der einsendenden Behörde) ein, in dem der erste Erkrankungsfall gemeldet wurde. Bitte benennen Sie eine direkte Ansprechperson mit Namen, Telefon und E-Mail-Adresse.

I.2. Zuständiges Gesundheitsamt (GA)

Bitte geben Sie an, ob ein Austausch mit dem GA zum Ausbruchsgeschehen stattgefunden hat. Falls abweichend von I.1. tragen Sie bitte den Sitz (Landkreis/ kreisfreie Stadt) des zuständigen GA ein.

II. Allgemeine Informationen zum Ausbruch

In diesem Bereich können Angaben zur Identifikation des Ausbruchs gemacht werden.

II.1. Ausbruchszeitpunkt

Bitte geben Sie in diesem Feld an, wann der Ausbruch Ihrer Kenntnis nach begonnen hat/ der erste zum Ausbruch gehörende Erkrankungsfall aufgetreten ist.

II.2. Ausbruchskennung (GA)

Bitte tragen Sie hier die vom GA festgelegte Ausbruchskennung (Identifikator) ein. Verwenden Sie hierzu die Bezeichnung aus dem entsprechenden Feld der am GA verwendeten Meldesoftware (z.B. Aktenzeichen, Name im Gesundheitsamt, Herd/Aktenzeichen, Aktenzeichen/Kennung, Name der Häufung).

II.3. Ausbruchskennung (LMÜ)

Sofern vom zuständigen GA kein Identifikator vergeben wurde, geben Sie bitte eine Ersatzkennung der Veterinär- / Lebensmittelüberwachungsbehörde an. In der Vergangenheit hat sich bewährt: das Autokennzeichen des Kreises-Meldewoche-Meldejahr-laufende Nummer (bspw. HH-11-2010-01).

II.4. Allgemeine Beschreibung des Ausbruchs

In diesem Feld können Sie den Ausbruch detailliert beschreiben (z.B. Umstände und Ablauf des Ausbruchs, Anzahl erkrankter Personen (soweit der LMÜ bekannt), durchgeführte Befragungen, Betriebskontrollen, Lebensmittlrückverfolgung. Erwünscht sind insbesondere Ermittlungsergebnisse, die den Verdacht auf ein ursächliches Lebensmittel begründen.

Sollten Ihnen weitere Informationen vorliegen, die in vorgegeben Feldern des Meldebogens nicht abzubilden sind, können Sie diese hier eintragen.

III. Spezielle Informationen zum Ausbruch

Dieser Bereich erfasst Informationen zur Tragweite des Ausbruchs.

III.1. Ausmaß des Ausbruchs

Bitte geben Sie an, ob es sich um einen Ausbruch in einem Haushalt handelt (Auswahl: „**Nur ein Privathaushalt betroffen**“) oder ob „**Auch andere Personen betroffen**“ sind. Handelt es sich bei dem Ausbruch um die Fortsetzung eines bereits bekannten und gemeldeten Geschehens aus dem Vorjahr wählen Sie bitte „**Fortsetzung eines im letzten/ vorigen Jahr gemeldeten Ausbruchs**“. Sollten außer Deutschland weitere Staaten von dem Ausbruch betroffen sein, geben Sie bitte „**Teil eines Ausbruchs in mehreren Ländern**“ an. War es nicht möglich das Ausmaß zu identifizieren geben Sie bitte „**Unbekannt**“ an.

III.2. Weitere Informationen

Der Bereich „Weitere Informationen“ umfasst Fragen zum „Ort der Exposition/Infektion“, zum „Ursprungsort des Problems“ sowie zu „Beitragende Faktoren“.

Ort der Exposition

Bitte geben Sie hier den Ort an, an dem das Lebensmittel verzehrt wurde (z.B. „**Restaurant/Café/Pub/Bar/Hotel/Catering**“) oder an dem die letzten Schritte der Zubereitung des Lebensmittels erfolgt sind (z.B. „**Haushalt**“ oder „**Take-Away/Fast-Food Imbiss**“).

Ursprungsort des Problems

Bitte geben Sie hier den Ort an, an dem die Kontamination oder die falsche/unhygienische Handhabung des Lebensmittels stattgefunden hat (z.B. „**Haushalt**“, oder „**Verarbeitungsbetrieb**“). Der „Ursprungsort des Problems“ kann, muss aber nicht zwangsläufig, mit dem „Ort der Exposition/Infektion“ übereinstimmen. Häufig liegen Informationen hierzu nicht vor. Sollten jedoch Ergebnisse z.B. aus der Rückverfolgung vorliegen, können diese hier berichtet werden. Theoretisch ist für dieses Feld auch eine Mehrfachnennung bei der EFSA möglich, die aus Gründen der Übersichtlichkeit des Meldebogens in diesem nicht umgesetzt wurde. Bitte nennen Sie bei Bedarf die weiteren „Ursprungsorte des Problems“ im Bemerkungsfeld „Allgemeine Beschreibung des Ausbruchs“ (II.4).

Beitragende Faktoren

Bitte tragen Sie in dieses Feld die Faktoren ein, die zum Ausbruch beigetragen haben (z.B. „**Unzureichende Kühlung**“). Ein(e) „**Infizierte(r) Mitarbeiter(in)**“ z.B. ein(e) Küchenmitarbeiter(in) kann sowohl ein beitragender Faktor, als auch eine vom Ausbruch betroffene Person sein. Bitte wählen Sie diesen Eintrag nur, wenn es wahrscheinlich ist, dass die/der „**Infizierte(r) Mitarbeiter(in)**“ die Quelle der Infektion ist.

Theoretisch ist für dieses Feld auch eine Mehrfachnennung bei der EFSA möglich. Aus Gründen der Übersichtlichkeit des Meldebogens können drei beitragende Faktoren ausgewählt werden. Bitte nennen Sie bei Bedarf die weiteren beitragenden Faktoren im Bemerkungsfeld „Allgemeine Beschreibung des Ausbruchs“ (II.4).

Erläuterungen zu den beitragenden Faktoren finden Sie im Anhang 1.

IV. Informationen zum Ausbruchserreger/Agens

Das Feld IV.1 dient der Erfassung des, den Ausbruch verursachenden, Erregers/Agens. Bei Ausbrüchen mit mehreren auslösenden Erregern/Agenzien können diese unter IV.2. erfasst werden.

Der entsprechende Katalog⁵ der EFSA zu „Erreger/Agens“ umfasst über 4000 Einträge und wurde aus Gründen der Übersichtlichkeit nicht in einem Auswahlfeld, sondern als Freitextfeld im Meldebogen abgebildet. Bitte geben Sie „Erreger/Agens“ mit der größtmöglichen Detailstufe an.

IV.1. Erreger/Agens

Erreger/Agens (im LM/ bei Erkrankten)

Bitte tragen Sie im oberen Feld den Erreger/ das Agens ein, welcher/s im Lebensmittel oder Zutat, der Lebensmittelkette oder Umgebung nachgewiesen werden konnte. Die beiden folgenden Auswahlfelder dienen der Spezifizierung der Probenart (bei mehreren Nachweisen können beide Felder ausgewählt werden). Im unteren Feld soll der Erreger/ das Agens angegeben werden, welcher/s bei Erkrankten nachgewiesen werden konnte. Konnte kein Nachweis erbracht werden, tragen sie bitte „**Unbekannt**“ ein.

Symptome der Erkrankten

Sofern ein Erreger/Agens im Lebensmittel, der Lebensmittelkette/der Umgebung, aber nicht bei Erkrankten nachgewiesen werden konnte (z.B. bei Histamin), geben Sie bitte an, ob die aufgetretenen Symptome/ der Erkrankungsbeginn typisch für den im Lebensmittel nachgewiesenen Erreger/Agens sind (Auswahl: „**Ja (typisch)**“, „**Nein (untypisch)**“, „**Unbekannt**“).

IV.2. Ausbruch mit mehreren Erregern/Agenzien

Für den Fall, dass im Lebensmittel zwei oder mehr auslösende Erreger/Agenzien nachgewiesen wurden, können diese hier eingetragen werden.

Die EFSA erlaubt die Nennung von bis zu 15 verschiedenen Erregern/Agenzien. Bei Bedarf können in diesem Feld mehrere Einträge (durch Kommata getrennt) vorgenommen werden (z.B. *Bacillus cereus*, *Salmonella Typhimurium*).

V. Informationen zum Lebensmittel

Dieser Bereich erfasst Informationen Lebensmittel, das den Ausbruch (wahrscheinlich) ausgelöst hat.

V.1. Verdächtiges/ ursächliches Lebensmittel, Lebensmittelkategorie

Bitte geben Sie an in welche der im Auswahlfeld genannten Kategorien sich das verdächtige Lebensmittel einordnen lässt (z.B. „**Ei und Eierzeugnisse**“).

⁵ [Zoonoses detailed catalogues for 2021](#)

Lebensmittelbeschreibung

Bitte tragen Sie in dieses Freitextfeld eine zusätzliche/genauere Beschreibung des Lebensmittels ein (z.B. „**Salat mit Thunfisch**“ oder „**Rohmilch**“). Es können ggf. auch mehr Details über Lebensmittel hinsichtlich der Verarbeitung oder Angebotsform angegeben werden z.B. „**Käse aus Rohmilch**“ oder „**Muscheln, vakuumiert, vorgekocht, tiefgekühlt**“.

Lebensmittelherkunft

Bitte tragen Sie, falls bekannt, in dieses Freitextfeld die Herkunft des Lebensmittels ein (z.B. „**Deutschland**“, „**Italien**“, „**EU**“ oder „**Unbekannt**“).

VI. Nachweis und Evidenz

Bitte geben Sie an, durch welche Evidenz ein Zusammenhang zwischen dem verdächtigen Lebensmittel und den Erkrankungsfällen hergestellt wurde. Mehrfachnennungen sind möglich.

VI.1. Deskriptive Evidenz

Zu diesem Bereich zählen Befragungen von Erkrankten und/oder Personen, die das LM zubereitet haben. Sollten zudem auch Nicht-Erkrankte im Rahmen einer Fall-Kontroll-Studie oder einer Kohortenstudie befragt worden sein, geben Sie dies bitte unter VI.3 an.

Hinweise/Belege in der Umgebung, die z.B. bei einer Kontrolle durch die LMÜ identifiziert wurden und das Ausbruchsgeschehen begünstigt haben (z.B. zu hohe Kühltemperaturen) sowie Ergebnisse aus der Lebensmittelrückverfolgung, können ebenfalls in diesem Bereich ausgewählt werden.

VI.2. Mikrobiologische Evidenz

Um eine Auswahl in diesem Bereich treffen zu können, müssen zwei Bedingungen erfüllt sein:

1. Ein Erreger/Agens wurde im Lebensmittel ODER in der Lebensmittelkette/der Umgebung nachgewiesen (s. Eintrag unter IV.1. „oberes Feld“)

UND

2. Ein Nachweis des Erregers/Agens bei Erkrankten erfolgte (s. Eintrag unter IV.1. „unteres Feld“) ODER die Erkrankten zeigten typische Symptome/ Erkrankungsbeginn (s. Eintrag in IV.1.1 „**Ja (typisch)**“)

VI.3. Analytisch-epidemiologische Evidenz aus Befragungen

Sofern eine Fall-Kontroll-Studie oder Kohortenstudie durchgeführt wurde, geben Sie dies bitte hier an. Eine einfache Befragung von Erkrankten fällt nicht unter diesen Punkt und kann unter VI.1 („Deskriptive Evidenz“) eingetragen werden.

Anhang 1: Beitragende Faktoren

Kreuzkontamination:

Eine Kontamination, die während der Zubereitung eines Lebensmittels zum Verzehr durch direkten oder indirekten Kontakt mit einem anderen Lebensmittel, Geräten und Arbeitsflächen, einschließlich Händen, auftritt. Beispielsweise können rohes Obst und Gemüse gekochte Lebensmittel verunreinigen, wenn sie nicht richtig gereinigt werden. Außerdem können Säfte von rohem Fleisch und Geflügel, die mit verzehrfertigen Lebensmitteln in Kontakt kommen, gegarte Speisen verunreinigen. Ungewaschene Hände, unsaubere Utensilien und Lebensmittelkontaktflächen führen zu einer Kreuzkontamination von darauf oder damit behandelten Lebensmitteln.

Unzureichende Kühlung:

Der Abkühlprozess von Lebensmittel ist unzureichend, wenn die Kerntemperatur beispielsweise zu lange über 2–8 °C liegt, was zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen kann. Bitte beachten Sie, dass die ausreichende Zieltemperatur der Abkühlung von der Art der Lebensmittel abhängt. So gibt es zum Beispiel leichte Unterschiede zwischen Hackfleisch und Käse. Es ist wichtig, dass der Kern des Lebensmittels so schnell wie möglich die entsprechende Kühltemperatur erreicht.

Unzureichende Wärmebehandlung:

Eine unzureichende Wärmebehandlung liegt vor, wenn festgesetzte Temperatur- und/oder Zeit-Vorgaben nicht eingehalten wurden. Also Lebensmittel nicht ausreichend hoch erhitzt wurden und/oder nicht lange genug heißgehalten wurden. Insbesondere wenn die Temperatur-/Zeit-Kombination nicht ausreichend ist, um pathogene Mikroorganismen abzutöten.

Infizierte(r) Mitarbeiter(in):

Für den Fall, dass Personal mit einer bestätigten Infektion (unabhängig von einer symptomatischen oder asymptomatischen Infektion), den Erreger auf Lebensmittel übertragen hat. In der Praxis ist es oft nicht möglich zu unterscheiden, ob die Infektion des Mitarbeiters zuerst aufgetreten ist und die Infektionsquelle darstellt oder ob der Mitarbeiter die Infektion über das Lebensmittel erworben hat. Bitte wählen Sie diese Kategorie nur, wenn es wahrscheinlich ist, dass der infizierte Mitarbeiter die Kontaminationsquelle ist.

Anderer Faktor:

„Anderer“ kann gewählt werden, wenn der bei der Ausbruchsuntersuchung identifizierte beitragende Faktor nicht im Katalog aufgeführt ist.

Nichteinhaltung der Lagerbedingungen (Temp./Zeit):

Sofern eine Zeit-/Temperaturabweichung während der Lagerung von Lebensmitteln aufgetreten ist, die wahrscheinlich zum Auftreten von Erkrankungen beigetragen hat. Dies gilt für Fehler beim Warmhalten von Speisen oder während der Kühlkette. Hierbei kann die gesamte Lebensmittelkette berücksichtigt werden. Sowohl Prozesse in der Produktion oder dem Vertrieb von Lebensmitteln, als auch die Lagerung im Verbraucherhaushalt können hier zu Abweichungen führen, die für eine Infektion/Intoxikation ursächlich sein können.

Unbekannt:

Diese Option sollte gewählt werden, wenn während der Untersuchung des Ausbruchs kein beitragender Faktor identifiziert wurde.

Unbehandelte kontaminierte Zutat:

Unbehandelte kontaminierte Zutaten sind Rohstoffe, die auf der Ebene der Primärproduktion, während der Verarbeitung oder des Transports mit den Erregern kontaminiert sind. Die Kontamination erfolgt vor der Zuberei-

tung und dem Verzehr. Beispiele sind mit Salmonellen kontaminierte Eier oder Fleisch. Auch Kräuter, die während der Bewässerung oder durch Wildtiere mit Mikroorganismen kontaminiert wurden und in Salaten oder Fertiggerichten ohne weiteres Erhitzen verwendet werden, fallen in diese Kategorie.

Unbehandeltes Wasser:

Unbehandeltes Wasser ist definiert als nicht trinkbares Wasser, das keinem Verfahren zur Entfernung von Verunreinigungen oder Organismen unterzogen wurde.

Ausfall/Mängel bei der Wasseraufbereitung:

Ein Ausfall des Wasseraufbereitungssystems, der zu einer Verunreinigung der Wasserversorgung geführt hat. Beispielsweise Ausfall der Wasseraufbereitung oder -desinfektion, Verunreinigung der Wasserversorgung.