

---

Bitte speichern Sie die PDF-Datei vor der Bearbeitung auf dem Laufwerk (z.B. Festplatte) ab. Während und nach der Bearbeitung empfehlen wir Ihnen, die Angaben zu speichern. Ab Adobe Reader 7 kann das Formular inklusive Feldinhalte gespeichert werden. Bei technischen Problemen kontaktieren Sie bitte 030-18444-10813.

Bundesamt für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit  
Dienststelle Berlin  
Postfach 11 02 60  
10832 Berlin

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

## **BELA-Meldebogen**

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden werden gebeten diesen Meldebogen nach Abschluss einer Untersuchung eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs auszufüllen.

Ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch liegt vor, sobald Erkrankungen und/oder 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).

Bitte den BELA-Meldebogen per E-Mail an das BVL oder an die in Ihrem Bundesland benannten Koordinatoren für BELA senden. Bei Fragen zum Ausfüllen des Bogens sowie zur Einstufung von Ausbrüchen können Sie sich gerne an die Ansprechpartner für BELA im BVL wenden.

Vielen Dank!

Tel. +49 - (0) 30 - 18444 - 10813

[bela@bvl.bund.de](mailto:bela@bvl.bund.de)

Version 1.3

Dokument-Nr. BVL\_FO\_05\_1175\_123

## I. Allgemeine Informationen zur Datenmeldung

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

Bundesland Musterland

Landkreis/  
kreisfreie Stadt Musterkreis

Ansprechpartner Hr. Mustermann      Telefon 01234/5678

E-Mail mustermann@musterkreis.de

Ein Austausch mit dem GA fand statt ✓

Landkreis/ kreisfreie Stadt Musterstadt  
(falls abweichend von I.1.)

## II. Allgemeine Informationen zum Ausbruch

### II.1. Ausbruchszeitpunkt

Wann hat der Ausbruch Ihrer Kenntnis nach begonnen?

Beginn des Ausbruchs 01.03.2022

### II.2. Ausbruchskennung (GA)

Vom Gesundheitsamt festgelegter **Identifikator des Ausbruchs**  
(Bitte tragen Sie die Bezeichnung entsprechend der Feldbezeichnung der am Gesundheitsamt verwendeten Meldesoftware ein (mögliche Feldbezeichnungen, z.B. Aktenzeichen, Name im Gesundheitsamt, Herd/Aktenzeichen, Aktenzeichen/Kennung, Name der Häufung)

Identifikator 2022\_Muster\_Campy\_Rohmilch

### II.3. Ausbruchskennung (LMÜ)

Bitte geben Sie in diesem Feld eine Ersatzkennung der Veterinär-/Lebensmittelüberwachungsbehörde an, sofern kein Identifikator seitens des GA vergeben wurde (Autokennzeichen des Kreises-Meldewoche-Meldejahr-laufende Nummer, Beispiel: HH-11-2010-01):

Ersatzkennung



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.

Nach dem Besuch einer Schulklasse aus Musterstadt am 28.02.2022 auf einem Bauernhof im Musterkreis erkrankten im Zeitraum 01.03-02.03. 21 der 28 Kinder (Symptome: Fieber, Diarrhoe, Bauchschmerzen). 15 der Kinder wurden positiv auf *Campylobacter jejuni* getestet. Eine Befragung durch das Gesundheitsamt ergab, dass alle Erkrankten auf dem Bauernhof Rohmilch aus einem Rohmilchautomaten unerhitzt verzehrt haben. Ein entsprechendes Schild, das auf die notwendige Erhitzung hinweist ist direkt neben dem Automaten angebracht, daher wird als Ursprungsort des Problems "Haushalt" und nicht "Bauernhof" angegeben. Sowohl in einer Nachprobe aus dem Rohmilchtank, als auch an der Entnahmestelle am Automaten konnte *Campylobacter jejuni* nachgewiesen werden.

### III. Spezielle Informationen zum Ausbruch

#### III.1. Ausmaß des Ausbruchs

Betraf der Ausbruch ausschließlich Mitglieder eines einzelnen Privathaushalts oder waren auch andere Personen betroffen?

Fortsetzung eines bereits berichteten Ausbruchs aus den Vorjahren

#### III.2. Weitere Informationen

##### Ort der Exposition

(Ort/Setting, an dem das verdächtige Lebensmittel verzehrt wurde, z.B. Restaurant, oder die letzten Schritte der Zubereitung erfolgten, z.B. Fast-Food Imbiss)

##### Bauernhof

##### Ursprungsort des Problems

(Ort, an dem das verdächtige Lebensmittel kontaminiert oder unhygienisch behandelt wurde)

##### Haushalt

##### Beitragende Faktoren

(Faktoren, die zur Kontamination des verdächtigten Lebensmittels beigetragen haben)

##### Unzureichende Wärmebehandlung



## IV. Informationen zum Ausbruchserreger/Agens

### IV.1. Erreger/Agens

Im Lebensmittel, der Lebensmittelkette oder der Umgebung nachgewiesener Erreger/Agens mit allen Angaben zur Feintypisierung soweit vorhanden. Bei fehlendem Nachweis „unbekannt“ eintragen.

Erreger/Agens (im LM) *Campylobacter jejuni*

Nachweis in:

verzehrtem  
Lebensmittel oder Zutat



Lebensmittelkette oder Umgebung  
(Folgecharge, Oberflächen usw.)



Bei Erkrankten nachgewiesener Erreger/Agens (Auskunft vom zuständigen Gesundheitsamt). Bei fehlendem Nachweis „unbekannt“ eintragen.

Erreger/Agens (bei Erkrankten) *Campylobacter jejuni*

Symptome der Erkrankten

Erreger/Agens im LM, aber nicht bei Erkrankten nachgewiesen. Sind die aufgetretenen Symptome/ der Erkrankungsbeginn typisch für den im LM nachgewiesenen Erreger/Agens (ggf. Auskunft GA)?

Ja (typisch)

Nein (untypisch)

Unbekannt

### IV.2. Ausbruch mit mehreren Erregern/Agenzien

Konnten zwei oder mehr ursächliche Erreger/Agenzien im Lebensmittel, der Lebensmittelkette oder der Umgebung nachgewiesen werden?

Weitere Erreger/Agenzien

## V. Informationen zum Lebensmittel

### V.1. Verdächtiges/ ursächliches Lebensmittel

In welche der folgenden Kategorien lässt sich das verdächtige Lebensmittel einordnen?

Milch

Zusätzliche Beschreibung des Lebensmittels (z.B. „Kartoffelsalat“ oder „Rohmilch“)

Rohmilch aus Automat

Geben Sie die Herkunft des Lebensmittels an (z.B. „Deutschland“, „Italien“, „EU“ oder „Unbekannt“)

Deutschland



## VI. Nachweis und Evidenz

Evidenz für den Zusammenhang zwischen verdächtigem Lebensmittel (LM) und Erkrankungen hergestellt durch (sofern bekannt):

### VI.1. Deskriptive Evidenz

- ✓ Deskriptiv-epidemiologische Evidenz  
(Befragungen von Erkrankten und/oder Personen, die das LM zubereitet haben)  
Hinweise/Belege in der Umgebung  
(z.B. zu hohe Kühltemperaturen. Erregernachweis bitte im Feld „Mikrobiologische Evidenz“ angeben)  
  
Lebensmittelrückverfolgung

### VI.2. Mikrobiologische Evidenz

Nachweis Erreger/Agens in:

- ✓ LM-Kette/Umgebung UND bei Erkrankten  
  
LM-Kette/Umgebung UND Symptome bei Erkrankten typisch für Erreger/Agens
- ✓ Lebensmittel UND bei Erkrankten  
  
Lebensmittel UND Symptome bei Erkrankten typisch für Erreger/Agens

### VI.3. Analytisch-epidemiologische Evidenz aus Befragungsstudien

Fall-Kontroll-Studie

Kohortenstudie