



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**

Kombinierter Mantel- und Lebensmittel-Dokumentationsbogen

Dieser Dokumentationsbogen ist von den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden nach Abschluss einer Untersuchung eines Krankheitsausbruchs auszufüllen, wenn:

- Eine Erkrankung oder Infektion in mindestens zwei Fällen beim Menschen aufgetreten ist **und**
- diese nachweislich oder wahrscheinlich mit demselben Lebensmittel in Zusammenhang steht **und**
- diese durch Bakterien, Viren, Parasiten, Toxine oder Amine verursacht wurde.

Bitte den BELA-Meldebogen mit allen zum Ausbruch ausgefüllten Proben-Dokumentationsbögen per **E-Mail** an das BVL oder an die in Ihrem Bundesland benannten Koordinatoren für BELA senden.

**Vielen Dank!**

Tel. +49 - (0) 30 - 18444 - 10800

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

Gültig für Ausbrüche im Jahr 2015



## Mantelbogen

### M 1 Informationen vom zuständigen Gesundheitsamt

Land- bzw. Stadtkreis des für die Ausbruchsuntersuchung zuständigen Gesundheitsamtes
Ort des Sitzes des Gesundheitsamtes
Vom Gesundheitsamt festgelegter „Identifikator“ des Ausbruchs (Bitte tragen Sie die Bezeichnung so ein, wie im entsprechenden Feld der am Gesundheitsamt verwendeten Meldesoftware – Survnet, Unisoft : „Identifikator“; Gumax : „Herd-Aktenzeichen (Bezeichnung)“; Mikropro : „Aktenzeichen/Kennung“; Octoware : „Name der Häufung“ unter dem Blatt „Merkmale zur Häufung“ bei örtlicher Häufung)
Bei Erkrankten nachgewiesener Erreger
Meldewoche <input type="text"/> Meldejahr <input type="text"/> des ersten an das Gesundheitsamt gemeldeten Falls
<b>Im Fall fehlender Angaben zum Erregernachweis bei den Erkrankten:</b> Sind die Ihnen bekannten Symptome typisch für den verdächtigen Erreger bzw. gebildete Toxine oder Amine? (Der Verdacht ergibt sich durch deren Nachweis in ursächlichen Lebensmitteln bzw. in Proben aus der Lebensmittelkette) ja <input type="text"/>

### M 2 Informationen von der zuständigen Veterinär-/Lebensmittelüberwachungsbehörde

Name der einsendenden Veterinär-/Lebensmittelüberwachungsbehörde	
Veterinär- und Lebensmitteluntersuchungsamt Modellstadt	
Anschrift	Strasse <input type="text"/> Am Beispiel 3
	PLZ <input type="text"/> 12345 Ort <input type="text"/> Modelstadt
Bundesland	<input type="text"/> keine Angabe
Ansprechpartner/in	
Name	<input type="text"/> Dr. Mustermann
Telefon	<input type="text"/> 0123456789
Fax	<input type="text"/> 01234567899
E-Mail	<input type="text"/> mustermann@modell.de

**Sofern der Ausbruch vom zuständigen Gesundheitsamt nicht mit einem Identifikator versehen wurde, vergeben Sie bitte eine Ersatzkennung** (Autokennzeichen des Kreises-Meldewoche-Meldejahr-laufende Nummer, Beispiel: HH-11-2010-01).

**Ersatzkennung des Ausbruchs**  MU-18-2013-01

Wo wurde der Krankheitsausbruch zuerst gemeldet?

(Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur **eine** Antwort möglich)

Veterinär-/Lebensmittelüberwachung (Verbraucherbeschwerde)

Ist Ihnen bekannt, ob es ein kreisübergreifendes Geschehen ist?

nein

Falls „ja“ ausgewählt wurde, bitte hier Angaben zu den Kreisen/Ansprechpartnern/Identifikatoren eintragen:

**Im Fall einer Verbraucherbeschwerde:**

Wann wurde der erste Fall an die Veterinär-/Lebensmittelüberwachungsbehörde gemeldet?

Datum  10.05.2013



### M 3 Untersuchte Proben

Bei umfangreichen Untersuchungen können Serien gleichartiger Proben ohne auffälligen Befund (z.B. Tupferproben, welche am gleichen Tag im gleichen Betrieb entnommen wurden, oder Rückstellproben von Speisen, welche am gleichen Tag hergestellt wurden) in der Auflistung zusammengefasst werden.

Im Rahmen der Ausbruchsuntersuchung untersuchte Lebensmittelproben, Umgebungsproben (Tupfer- und Abklatschproben) und Proben aus der Primärproduktion (z.B. Kot, Staub)

- mit Nachweis des ursächlichen Erregers oder Agens (Bakterien, Viren, Parasiten, Toxine, Amine) und
- ohne Nachweis

Bezeichnung der Probe/ Verkehrsbezeichnung	Name des Amtes, welches die Proben entnommen hat	Entnahmeort (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich)	Untersuchte Proben (Bitte Anzahl angeben)	
			mit Nachweis*	ohne Nachweis
		keine Angabe		

\*Bitte füllen Sie für jede Probe mit Nachweis des ursächlichen Erregers/Agens einen eigenen Proben-Dokumentationsbogen aus.



#### M 4 Welche Einflussfaktoren haben wesentlich zum Ausbruch beigetragen?

(Bitte ankreuzen; mehrere Antworten möglich)

Erregernachweis in Primärproduktion	<input type="checkbox"/>
Verwendung einer kontaminierten <b>Zutat</b> ohne weitere Erhitzung	<input type="checkbox"/>
Fehler bei der Konservierung/Haltbarmachung	<input type="checkbox"/>
Ablauf der Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsfrist	<input type="checkbox"/>
Ungenügende Kühlung/Abkühlung	<input checked="" type="checkbox"/>
Ungenügende Erhitzung	<input checked="" type="checkbox"/>
Heißhalten bei zu geringer Temperatur	<input checked="" type="checkbox"/>
Handhabung durch infizierte Personen (Erreger nachgewiesen)	<input type="checkbox"/>
Kreuzkontamination	<input type="checkbox"/>
Unzureichende Gerätereinigung	<input type="checkbox"/>
Verarbeitung von Schaleneiern	<input type="checkbox"/>
Mangelhafte Trennung reiner/unreiner Bereich	<input type="checkbox"/>
Unzureichender Hygieneplan	<input type="checkbox"/>
Unzureichendes HACCP-Konzept	<input type="checkbox"/>
Fehler in der Trinkwasseraufbereitung	<input type="checkbox"/>
Schädlinge festgestellt	<input type="checkbox"/>
andere/weitere Faktoren	<input type="checkbox"/>
Keine	<input type="checkbox"/>

**Sofern andere/weitere Faktoren wesentlich zum Ausbruch beigetragen haben, benennen und erläutern Sie diese bitte.**

Weitere Faktoren (bitte erläutern)



## M 5 Lebensmittel, die wahrscheinlich den Ausbruch verursacht haben

Bitte geben Sie das verdächtige verzehrte Lebensmittel an, beschreiben dieses ggf. näher und wählen anhand der unten stehenden Auswahlliste die Gründe für den Verdacht aus. Sofern sich das verdächtige verzehrte Lebensmittel nicht näher eingrenzen lässt, kann auch eine Sammelbezeichnung gewählt werden (z.B. diverse zubereitete Speisen aus der Gemeinschaftsverpflegung).

M 5.1 Welches verzehrte Lebensmittel steht im Verdacht, den Ausbruch verursacht zu haben?						
Verzehrtes <b>Lebensmittel</b> (ggf. Sammelbezeichnung)	Weitere Informationen zum verzehrten Lebensmittel	Warum? (mehrere Gründe möglich)				
		Ermittlung der LMÜ	Befragung durch GA	Epidemiologische Studie des GA	Nachweis im Lebensmittel	Nachweis in Lebensmittelkette
(z.B. Tiramisu mit rohen Eiern, Gulasch mit Reis, Hamburger, Mettwurst, Käsekuchen mit Sahne, diverse Speisen vom Buffet)	Sofern möglich, bitte näher erläutern					
Gulaschsuppe		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gründe für den Verdacht (Auswahlliste)</b>						
<p><b>Ermittlung der LMÜ:</b> Ermittlungsergebnisse der Lebensmittelüberwachungsbehörde (z. B. Ergebnisse der Lebensmittel-Rückverfolgung oder von Befragungen der mit der Lebensmittelherstellung bzw. -zubereitung betrauten Personen). Bitte begründen Sie den Verdacht mit detaillierten Angaben im nächsten Feld (M 5.1.1).</p> <p><b>Befragung durch GA:</b> Verdacht aufgrund der Ergebnisse einer Befragung von Erkrankten (gemäß Angaben des Gesundheitsamtes) und/oder der mit der Lebensmittelherstellung bzw. -zubereitung betrauten Personen</p> <p><b>Epidemiologische Studie des GA:</b> Verdacht aufgrund der Ergebnisse einer epidemiologischen Studie (Fall-Kontroll-Studie oder Kohorten-Studie, gemäß Angaben des Gesundheitsamtes)</p> <p><b>Nachweis im Lebensmittel:</b> Verdacht aufgrund von Laborbefunden mit Nachweis des zur Erkrankung führenden Erregers/Agens in einer Probe dieses Lebensmittels (auch Rückstellproben dieses Lebensmittels) oder einer Zutat dieses Lebensmittels</p> <p><b>Nachweis in Lebensmittelkette:</b> Verdacht aufgrund von Laborbefunden mit Nachweis des zur Erkrankung führenden Erregers/Agens entlang der Lebensmittelkette, z.B. in einer anderen Charge, einer Umgebungsprobe (Abklatsch- oder Tupferprobe) oder in der Primärproduktion</p>						
<b>M 5.1.1 Bemerkungen zum Ausbruch</b>						
Hier können Sie weitere Angaben zum Ausbruch machen. Erwünscht sind insbesondere Ermittlungsergebnisse, die den Verdacht auf das o. g. Lebensmittel begründen (z. B. Ergebnisse der Lebensmittel-Rückverfolgung oder einer Betriebskontrolle, Hinweise durch eine Verbraucherbeschwerde, Mitteilung anderer Behörden u. Ä.)						
Bei einer privaten Feier wurden Speisen gereicht, die die Teilnehmer selber zubereitet und mitgebracht hatten. Alle Erkrankten (17 von 29) hatten Gulaschsuppe gegessen, die am Vortag des Festes im Privathaushalt hergestellt worden war. Die Suppe wurde vor dem Fest wiedererwärmt und während des Festes mit einem Spiritusbrenner über Stunden unzureichend warm gehalten. Personen, welche die Suppe gar nicht bzw. nur am Vortag gegessen hatten, blieben gesund.						



<b>M 5.2</b>	<b>Gelang ein Nachweis des ursächlichen Erregers/Agens in einer Zutat des in M 5.1 angegebenen verzehrten Lebensmittels?</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) nein
	Falls „ja“ ausgewählt wurde, bitte hier die Bezeichnung der kontaminierten Zutat benennen und <b>Proben-Dokumentationsbogen</b> ausfüllen

Nachfolgend werden einige Fragen zu dem in M 5.1 angegebenen Lebensmittel und zu der in M 5.2 aufgeführten Zutat gestellt.

**L Weitere Informationen zum verdächtigten verzehrten Lebensmittel**  
(Lebensmittel- Dokumentationsbogen; die Bezeichnung des Lebensmittels wird nach Eintrag unter M 5.1 automatisch übernommen)

**L 1 Stufe der Herstellung/Gewinnung**

<b>L 1.1</b>	<b>Ort der Herstellung bzw. Gewinnung von</b> <b>Gulaschsuppe</b>  (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Privathaushalt/private Erzeugung	
	Falls „anderer Ort“ ausgewählt wurde, bitte erläutern	
<b>L 1.2</b>	<b>Herkunftsland von</b> <b>Gulaschsuppe</b>  (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Deutschland	
<b>L 1.3</b>	<b>Art der Behandlung/Verarbeitung bei der Herstellung von</b> <b>Gulaschsuppe</b>  (Bitte ankreuzen oder erläutern; <b>mehrere</b> Antworten möglich)	
	Keine Verarbeitung (roh, ggf. gekühlt) <input type="checkbox"/>	Konzentriert <input type="checkbox"/>
	Tiefgekühlt <input type="checkbox"/>	Getrocknet <input type="checkbox"/>
	Pasteurisiert <input type="checkbox"/>	Gesäuert <input type="checkbox"/>
	Sterilisiert <input type="checkbox"/>	Gesalzen <input type="checkbox"/>
	Geräuchert <input type="checkbox"/>	Eingelegt in Öl <input type="checkbox"/>
	Gepökelt/mit NPS hergestellt <input type="checkbox"/>	Chemisch konserviert <input type="checkbox"/>
	Anderweitig erhitzt (z.B. gedünstet, gekocht, gebraten, gebacken, gegrillt, gebrüht) <input checked="" type="checkbox"/>	Verschiedene Anteile des Lebensmittels sind unterschiedlich verarbeitet worden <input type="checkbox"/>
	Sonstige Behandlung/Verarbeitung (Bitte erläutern)	
	Nicht bekannt <input type="checkbox"/>	



## L 2 Stufe des Erwerbs

<b>L 2.1</b>	<b>Ort des Erwerbs von</b> (Bezugsquelle aus Sicht der erkrankten Personen) <b>Gulaschsuppe</b>  (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Privathaushalt/private Erzeugung Falls „anderer Ort“ ausgewählt wurde, bitte erläutern
<b>L 2.2</b>	<b>Angebotsform von</b> <b>Gulaschsuppe</b>  (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Lose in Selbstbedienung (Einzelhandel, Büffet)

## L 3 Stufe des Verzehrs

<b>L 3.1</b>	<b>Wurde das Lebensmittel</b> <b>Gulaschsuppe</b>  <b>zwischen Herstellung bzw. Gewinnung und Verzehr weiter behandelt oder zubereitet?</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) ja Falls „ja“ ausgewählt wurde, bitte erläutern; Arten und Orte der weiteren Behandlung/Zubereitung (z.B. beim Hersteller abgekühlt; dann in Schläuche abgefüllt und nach erneuter Zwischenkühlung in den Schläuchen erhitzt; in passiven Thermoboxen zum Veranstaltungsort transportiert und darin bis zum Verzehr warm gehalten) Die Gulaschsuppe wurde nach der Herstellung bei Raumtemperatur abgekühlt und bis zur Wiedererwärmung im Kühlschrank aufbewahrt. Vor dem Verzehr wurde die Suppe erwärmt und dann über Stunden warm gehalten.
<b>L 3.2</b>	<b>Ort des Verzehrs von</b> <b>Gulaschsuppe</b>  (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Privathaushalt Falls „anderer Ort“ ausgewählt wurde, bitte erläutern

## L 4 Ort der Kontamination/unhygienischen Behandlung

<b>L 4.1</b>	<b>Ließ sich ermitteln, wo das Lebensmittel</b> <b>Gulaschsuppe</b>  <b>kontaminiert bzw. unhygienisch behandelt wurde?</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) ja Falls „ja“ ausgewählt wurde, bitte hier Orte (Betriebsarten) benennen und Angaben begründen (z.B. Gastronomie, weil dort der gekochte Reis über mehrere Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt wurde) Privathaushalt: Die langsame Abkühlung und das unzureichende Heißhalten der Suppe kann die Vermehrung von Clostridien begünstigt haben. Durch unzureichende Erhitzung beim Wiedererwärmen konnten die vegetativen Erreger überleben.
--------------	--



Sofern ein Nachweis des ursächlichen Erregers/Agens in einer Zutat des in M 5.1 angegebenen verzehrten Lebensmittels gelang, beantworten Sie bitte auch die nachfolgenden Fragen zu dieser kontaminierten Zutat. Die in M 5.2 aufgeführte Bezeichnung wird automatisch übernommen.

Sofern kein Nachweis in einer kontaminierten Zutat gelang und Sie die Frage M 5.2 mit „nein“ beantwortet haben, sind bei den nachfolgenden Fragen keine Eingaben möglich und das BVL dankt Ihnen an dieser Stelle für die Bearbeitung des BELA-Meldebogens.

## Z Weitere Informationen zu einer kontaminierten Zutat

(Lebensmittel- Dokumentationsbogen; die Bezeichnung der Zutat wird nach Eintrag unter M 5.2 automatisch übernommen)

### Z 1 Stufe der Herstellung/Gewinnung

<b>Z 1.1</b>	<b>Ort der Herstellung bzw. Gewinnung von</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich)	
	keine Angabe	
	Falls „anderer Ort“ ausgewählt wurde, bitte erläutern	
<b>Z 1.2</b>	<b>Herkunft von</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich)	
	keine Angabe	
<b>Z 1.3</b>	<b>Art der Behandlung/Verarbeitung bei der Herstellung von</b> (Bitte ankreuzen oder erläutern; <b>mehrere</b> Antworten möglich)	
	Keine Verarbeitung (roh, ggf. gekühlt) <input type="checkbox"/>	Konzentriert <input type="checkbox"/>
	Tiefgekühlt <input type="checkbox"/>	Getrocknet <input type="checkbox"/>
	Pasteurisiert <input type="checkbox"/>	Gesäuert <input type="checkbox"/>
	Sterilisiert <input type="checkbox"/>	Gesalzen <input type="checkbox"/>
	Geräuchert <input type="checkbox"/>	Eingelegt in Öl <input type="checkbox"/>
	Gepökelt/mit NPS hergestellt <input type="checkbox"/>	Chemisch konserviert <input type="checkbox"/>
	Anderweitig erhitzt (z.B. gedünstet, gekocht, gebraten, gebacken, gegrillt, gebrüht) <input type="checkbox"/>	Verschiedene Anteile des Lebensmittels sind unterschiedlich verarbeitet worden <input type="checkbox"/>
	Sonstige Behandlung/Verarbeitung (Bitte erläutern)	
	Nicht bekannt <input type="checkbox"/>	

### Z 2 Stufe des Erwerbs

<b>Z 2.1</b>	<b>Ort des Erwerbs von</b> (Bezugsquelle aus Sicht der verarbeitenden Personen) (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich)
	keine Angabe
	Falls „anderer Ort“ ausgewählt wurde, bitte erläutern
<b>Z 2.2</b>	<b>Angebotsform von</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich)
	keine Angabe



### Z 3 Stufe der Weiterbehandlung/Verarbeitung

**Z 3.1 Art der Weiterbehandlung/Verarbeitung von**  
Bitte erläutern (z.B. zunächst gekühlt, dann in rohem Zustand mit rohem Ei, Gewürzen und Zwiebelstückchen vermengt)

### Z 4 Ort der Kontamination

**Z 4.1 Ließ sich ermitteln, wo die Zutat kontaminiert wurde?**  
(Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur **eine** Antwort möglich)

keine Angaben

Falls „ja“ ausgewählt wurde, bitte hier Orte (Betriebsarten) benennen und Angaben begründen  
(z.B. Primärproduktion, weil dort der Ausbruchserreger festgestellt wurde)