



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)

## Proben-Dokumentationsbogen

Fragebogen **nur** für Proben ausfüllen, in denen der ursächliche Erreger (Bakterien, Viren, Parasiten) oder das ursächliche Agens (Toxin, Amin) nachgewiesen wurde.

Bitte jeweils einen eigenen Proben-Dokumentationsbogen ausfüllen für

- jede Lebensmittelprobe,
- jedes gemeinsam entnommene Set von Umgebungsproben (Tupfer- oder Abklatschproben),
- jedes gemeinsam entnommene Set von Proben aus der Primärproduktion (z.B. Kot- oder Staubproben).

Bitte alle zum Ausbruch ausgefüllten Proben-Dokumentationsbögen gemeinsam mit dem BELA-Meldebogen 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



### Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs

(Der Eintrag ist nur auf dieser Seite notwendig.)

Bitte tragen Sie die Bezeichnung hier so ein wie im entsprechenden Feld der im Gesundheitsamt verwendeten Meldesoftware - Survnet, Unisoft: „Identifikator“, Gumax: „Herd-Aktenzeichen (Bezeichnung)“, Mikropro: „Aktenzeichen/Kennung“, Octoware: „Name der Häufigkeit“ unter dem Blatt „Merkmale zur Häufung“ bei örtlicher Häufung.)

SAL-Ty-Mus-03-2013-akut

### Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes

(Der Eintrag ist nur auf dieser Seite notwendig.)

123456789

## P 1 Informationen zur Probenahme

	Datum der Probenahme 17.06.2013
P 1.1	<b>Probenbezeichnung (Welches Lebensmittel/welche Art von Umgebungsproben oder Proben aus der Primärproduktion wurden untersucht?)</b> (Bitte ausfüllen) Hackfleisch vom Schwein
P 1.2	<b>Probenart</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Probe einer Zutat des verdächtigen Lebensmittels
P 1.3	<b>Probenahmegrund</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Verdachtsprobe
P 1.4	<b>Beprobte Ebene</b> (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur <b>eine</b> Antwort möglich) Privathaushalt/private Erzeugung
	Falls „anderer Ort“ ausgewählt wurde, bitte erläutern
	<b>Bemerkungen</b> Probenahme aus Tiefkühler im Privathaushalt (Hausfrau hatte Rest des verwendeten Hackfleischs eingefroren)

## P 2 Datum und Ort der Untersuchung

	Datum der Untersuchung 18.06.2013
	<b>Untersuchungsamt (Name und Anschrift)</b> Landeslabor Modellstadt Am Beispiel 4 12345 Modellstadt



Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs: SAL-Ty-Mus-03-2013-akut  
 Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes: 123456789

Bei Umgebungsproben und Proben aus der Primärproduktion bitte mit P 4 fortfahren

**P 3 Informationen zu untersuchten Lebensmittelproben**

<b>P 3.1</b>	ADV-Warencode 063203				
<b>P 3.2</b>	pH-Wert				
<b>P 3.3</b>	Untersuchung auf Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Parasiten) (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen und ankreuzen)				
Nr.	Erreger	Untersucht? (Falls ja, bitte ankreuzen)	Qualitative Ergebnisse		Quantitative Ergebnisse (Keimzahl in KbE bzw. MPN/g oder ml)
			untersuchte Menge (in g oder ml)	nachgewiesen ja   nein	
1	<i>Bacillus cereus</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
2	<i>Clostridium perfringens</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
3	Koag.-pos. Staphylokokken/ <i>Staphylococcus aureus</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
4	<i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
5	Salmonellen	<input checked="" type="checkbox"/>	25 g	<input checked="" type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
6	<i>Campylobacter</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
7	VTEC	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
8	Norovirus	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
9	<i>Trichinella</i>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
<b>Falls weitere, bitte angeben</b>					
10		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	
11		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	

<b>P 3.4</b>	Ergebnisse der Feindifferenzierung nachgewiesener Krankheitserreger aus Lebensmittelproben (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)	
Nr. (aus P 3.3)	durchführendes Labor	Methode/Ergebnis
5	Landeslabor	Salmonella Typhimurium



**Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs:** SAL-Ty-Mus-03-2013-akut  
**Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes:** 123456789

<b>P 3.5</b>	<b>Untersuchung auf Toxine/Amine</b> (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)
<b>Toxin/Amin</b>	<b>Ergebnis</b>
Staphylokokken Enterotoxin	
Histamin	
<b>Falls weitere, bitte angeben</b>	

<b>P 3.6</b>	<b>Mikrobiologischer Status</b> (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)
<b>Keimart/Keimgruppe</b>	<b>Keimzahl</b> (in KbE bzw. MPN/g oder ml)
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	
<i>Enterobacteriaceae</i>	
Coliforme Keime	
<i>E. coli</i>	
Pseudomonaden	
Milchsäurebildner	
Lactobazillen	
Aerobe Sporenbildner	
Anaerobe Sporenbildner	
Hefen/Schimmelpilze	
<b>Falls weitere, bitte angeben</b>	



**Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs:** SAL-Ty-Mus-03-2013-akut  
**Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes:** 123456789

<b>P 3.7</b> Untersuchung auf weitere Parameter (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)		
Untersuchter Parameter	Ergebnis	Beurteilung

Bei Lebensmittelproben bitte mit P 5 fortfahren

**P 4** Informationen zu untersuchten Umgebungsproben und Proben aus der Primärproduktion

<b>P 4.1</b> Untersuchung auf Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Parasiten)		
Nr.	Entnahmestelle (z. B. Spüle, Rührschüssel, Schneidebrett, Legehennen-Stall)	Nachgewiesener Krankheitserreger (Bitte Bezeichnung angeben)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		



**Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs:** SAL-Ty-Mus-03-2013-akut  
**Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes:** 123456789

<b>P 4.2 Ergebnisse der Feindifferenzierung nachgewiesener Krankheitserreger aus Umgebungsproben und Proben der Primärproduktion</b> (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)		
<b>Nr. (aus P 4.1)</b>	<b>durchführendes Labor</b>	<b>Methode/Ergebnis</b>

**P 5 Beurteilung**

**P 5.1 Beurteilung der Untersuchungsbefunde im Hinblick auf die Erkrankungen bei den Menschen**  
(Bitte erläutern)

Der Nachweis von Salmonella Typhimurium sowohl bei beiden Erkrankten als auch aus einer Vergleichsprobe der Zutat Hackfleisch aus dem Privathaushalt der Erkrankten legt den Verdacht nahe, dass die nach einiger Standzeit roh verzehrte Hackfleischzubereitung das Erkrankungsgeschehen ausgelöst hat.

**Ausgefüllt von**

**Name** Frau Dr. Mustermann

**Telefon** 123456789

**Vielen Dank für die Bearbeitung des Dokumentationsbogens.**