

BELA-Beispiel 1: Nachweis des Ausbruchserregers (*Salmonella* Enteritidis) bei erkrankten Menschen, aber nicht im Lebensmittel (Kartoffelsalat), weil weder Rückstellproben noch Speisereste vorhanden waren

Zwischen dem Verzehr eines kontaminierten Lebensmittels, der Diagnosestellung und der Einschaltung der amtlichen Lebensmittelüberwachung vergehen häufig mehr als 7 Tage. Innerhalb dieses Zeitraumes sind in der Regel alle Speisereste und Rückstellproben entsorgt worden. Deshalb ist der häufigste Fall bei der Aufklärung lebensmittelbedingter Ausbrüche, dass zwar ein Erregernachweis beim Menschen vorliegt aber der Nachweis im Lebensmittel fehlt. Lässt sich aber ein plausibler, epidemiologischer Zusammenhang zwischen der Erkrankung und dem Verzehr eines Lebensmittels herstellen, reicht dies für den BELA Meldebogen aus.

Beschreibung des beispielhaften Ausbruchs:

Anfang Mai erhielt das Gesundheitsamt eine Meldung über mehrere Gastroenteritis-Fälle. In verschiedenen Landkreisen hatten Familienfeiern in Privathaushalten stattgefunden. Alle Familienfeiern hatten sich von einem Restaurant beliefern lassen, das auch als Caterer Speisen außer Haus liefert. Von dem Büffet waren weder Rückstellproben noch Reste vorhanden. Durch Befragung des Gastwirts konnten die Erkrankungsfälle auf drei von fünf Büffet-Lieferungen am 1. Mai eingegrenzt werden, bei denen Kartoffelsalat angeboten wurde. Der Kartoffelsalat war von einer neu eingestellten Küchenhilfe hergestellt worden, die Ausscheiderin von *Salmonella* Enteritidis PT 8 war. Dieser Erreger konnte sowohl in den Stuhlproben der Erkrankten und als auch bei der Küchenhilfe festgestellt werden.