

BELA-Beispiel 4: Nachweis des Ausbruchserregers (Toxin-bildender *Bacillus cereus*) im Lebensmittel (Reis), aber nicht bei den erkrankten Menschen

Es kann auch sinnvoll sein, eine BELA-Meldung zu erstellen, wenn kein Nachweis des ursächlichen Erregers oder Toxins bei den Erkrankten vorliegt. Der direkte Nachweis beim Menschen ist keine Voraussetzung für eine Ausbruchsuntersuchung und BELA-Meldung von Seiten der Lebensmittelüberwachung.

Beschreibung des beispielhaften Ausbruchs:

In einem Pflegeheim erkrankten in einem kurzen Zeitraum 35 Bewohner verschiedener Stationen an Erbrechen. Die Mahlzeiten wurden in einer zentralen Küche zubereitet und von Mitarbeitern mittels Rollwagen zu den Stationen gebracht. Kurz vor dem Symptombeginn wurden zum Mittagessen drei verschiedene Gerichte, zwei verschiedene Desserts und Salat serviert. Es konnte ermittelt werden, dass die Mehrzahl der Erkrankten Hühnerfrikassee mit Reis verzehrt hatten.

Der Reis wurde in der zentralen Küche des Seniorenheims in großer Menge vorgekocht und bis zur Portionierung unzureichend heiß gehalten.

Zur Untersuchung gelangten insgesamt 30 Rückstellproben. In der Rückstellprobe „gekochter Reis“ konnte Toxin-bildender *Bacillus cereus* in sehr hoher Konzentration nachgewiesen werden.