



BELA-Beispiel 5: Fehlender Erregernachweis bei erkrankten Menschen und im Lebensmittel (Gulaschsuppe), weil Reste der verzehrten Speisen nicht mehr vorhanden waren

Auch wenn es nicht gelungen ist, einen Erreger nachzuweisen, sollten die Fälle gemeldet werden, bei denen ein begründeter Verdacht zwischen Krankheitsausbruch und Verzehr eines verdächtigen Lebensmittels besteht. Die Beschreibung des Ausbruchsgeschehens ist dann ein Nachweis des Zusammenhangs.

Beschreibung des beispielhaften Ausbruchs:

In einem Privathaushalt wurde im großen Familienkreis eine Taufe gefeiert. Die Gäste kamen aus ganz Deutschland angereist und brachten selbst zubereitete Speisen für das Büfett mit. Abends fuhren alle Gäste zurück nach Hause.

Der Gastgeber bekam am folgenden Tag heftige Bauchschmerzen und Durchfall. Zum Arzt ging er nicht. Die Gastgeberin, die nicht erkrankte, hat sich an den folgenden Tagen bei allen Beteiligten telefonisch bedankt und erfuhr, dass mehrere Erwachsene (insgesamt 17 von 29) an den gleichen Symptomen gelitten hatten wie ihr Mann. Die Kinder waren offenbar gesund geblieben. Besorgt hat sie nachgefragt, was die Erkrankten gegessen hatten. Dabei stellte sich heraus, dass alle Erkrankten Gulaschsuppe gegessen hatten, welche den Kindern möglicherweise zu scharf gewesen war. Die Gastgeberin meldete den Krankheitsausbruch bei der Lebensmittelüberwachung, weil sie annahm, dass das Fleisch, welches sie für die Suppe verwendet hatte, verdorben war. Sie hatte noch die Einkaufsquittung, aber von der Suppe und dem Fleisch war nichts mehr übrig.

Die Lebensmittelüberwachung hat ermittelt, dass die Gastgeberin eine große Menge Suppe am Vortag der Feier gekocht hatte und erst am späten Abend in den Kühlschrank stellte. Einige Stunden bevor die Gäste kamen, erwärmte sie die Suppe vorsichtig auf kleiner Flamme, damit sie nicht anbrennt. Zum Warmhalten verwendete sie einen kleinen Spiritusbrenner eines Fondue-Sets. Sie selbst hatte die Suppe nur während der Zubereitung am Vortag gekostet.