

Untersuchung der inkriminierten Lebensmittel durch die Untersuchungsämter

Andrea Gervelmeyer

Fachgruppe 44 „Aufklärung von Ausbrüchen“

Lebensmittel-Erfassungsbogen „Untersuchungsamt“

Proben-Identifikationsnummer

Datum der Untersuchung der Probe im Labor

Namen und Anschrift des ausführenden
Untersuchungsamts

Probenbezeichnung

Probenentnahmegrund

Beprobte Ebene

Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum

Chargennummer

Lagerungstemperatur eingehalten

Lebensmittel-Erfassungsbogen „Untersuchungsamt“

Sensorische Untersuchung

pH-Wert

Mikrobiologischer Status

Pathogene Erreger

Weitere untersuchte Parameter des Lebensmittels

Feincharakterisierung der isolierten pathogenen Erreger

Lebensmittel-Erfassungsbogen „Untersuchungsamt“

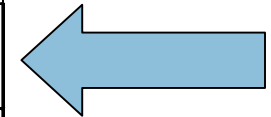
Beispiel Auswahlliste “Beprobte Ebene”

Lebensmittelindustriebetrieb	
Landwirtschaftlicher Betrieb	
Handwerklicher Produzent (lokaler Metzger, Bäcker, Delikatessen)	
Privater Erzeuger (z.B. aus Garten, Hausschlachtung)	
Großhandel	
Einzelhandel	
Privathaushalt	
Gastronomiebetrieb (Restaurant, Cafe, Fast Food etc.; inkl. Lieferservice)	
Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung (Kantine; inkl. Lieferservice)	
Veranstaltungsort (z.B. von Familien-, Vereinsfeiern)	
Bordrestaurant von Verkehrsmitteln (Zug, Flugzeug, Personenfähre, Bus)	
Gemeinschaftsküche	
Märkte (Märkte aller Art, Messen, Volksfeste und ähnliche Veranstaltungen)	
nicht bekannt	

Lebensmittel-Erfassungsbogen „Untersuchungsamt“

Pathogene Erreger

Untersuchter Erreger	Probenmenge	Ergebnis	
		qualitativ	quantitativ
Salmonella	25 g	pos.	
Staphylococcus aureus			5 x 10 ⁶ / g



Lebensmittel-Erfassungsbogen „Untersuchungsamt“

Beispiel Feincharakterisierung: *Campylobacter jejuni*

	Methoden	Ergebnis
Serovar	-	-
Biovar	-	-
Lysotyp	-	-
Resistenzmuster	-	-
Genotyp	PFGE	Identisch mit Ausbruchsstamm
Toxingen	-	-
Toxintyp	-	-
Virulenzfaktoren	-	-
DNA-Nachweis	PCR-Genus-spezifisch (16S rRNA)	Campylobacter spp.
DNA-Nachweis	PCR-Spezies-spezifisch (hip O)	C. jejuni
DNA-Nachweis	-	-
DNA-Nachweis	-	-
weitere:	-	-

Feincharakterisierung

Spezialisierte Labore der Abteilung 4 des BfR:

NRL Salmonellen

NRL E. coli

NRL Trichinellose

NRL bakterielle und virale Muschelkontaminanten

Campylobacter

Listeria monocytogenes

Yersinia

Datenerfassung

Übermittlung der Erhebungsbögen an BfR

Eingabe in Datenbank

Datenauswertung

Kommunikation der Ergebnisse

Fachgruppe „Aufklärung von Ausbrüchen“

Dr. Juliane Bräunig

j.braeunig@bfr.bund.de

Dr. Andrea Gervelmeyer

a.gervelmeyer@bfr.bund.de

Dr. Petra Hiller

p.hiller@bfr.bund.de

Carmen von Loga

c.v.loga@bfr.bund.de

n.n.

Telefon: 01888-412 -2158 oder -2140

Email: zevali@bfr.bund.de

Einführung des bundeseinheitlichen Erfassungssystems

Information der Landesbehörden

Informationsveranstaltung im BfR

Trainingskurse Erfassung der Daten zu Lebensmitteln

Trainingskurse Ausbruchsauflärung für Mitarbeiter aus Gesundheits- und Verbraucherschutz (gemeinsam mit RKI)



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT

Andrea Gervelmeyer

Bundesinstitut für Risikobewertung

Thielallee 88-92 • D-14195 Berlin

Tel. 0 30 - 84 12 - 0 • Fax 0 30 - 84 12 - 47 41

bfr@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de