

**Erfahrungen mit dem bundesweiten
Erfassungssystem für Lebensmittel,
die an Krankheitsausbrüchen
beteiligt sind**

Petra Hiller

Gliederung

- **Rechtlicher Hintergrund**
- **Rückblick auf ZEVALI**
- **Bundesweites Erfassungssystem**
- **Bisherige Erfahrungen**
- **Lösungsansätze**

Rechtlicher Hintergrund

Zoonosen-Überwachungsrichtlinie (RL 2003/99/EG)

Art. 8: Epidemiologische Untersuchung von lebensmittelbedingten Ausbrüchen

- **zuständige Behörde untersucht lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche**
- **Erfassung epidemiologischer Merkmale, implizierte Lebensmittel**
- **Übermittlung der Ergebnisse an Kommission (weiter an EFSA)**

Rechtlicher Hintergrund Zoonosen-Überwachungsrichtlinie (RL 2003/99/EG)

Angaben zu lebensmittelbedingten Ausbrüchen

- **Gesamtzahl der Ausbrüche innerhalb eines Jahres**
- **Anzahl der Todes- und Erkrankungsfälle von Menschen bei einem Ausbruch**
- **ursächliche Erreger, einschließlich des Serotyps**
- **am Ausbruch beteiligte Lebensmittel (LM) und andere potentielle Überträger**
- **Art des Betriebs, in dem das verdächtige LM hergestellt/gekauft/bezogen/konsumiert wurde**
- **weitere Faktoren, z.B. mangelnde Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung**

Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind

- **Berichterstattung der Situation**
- **Beobachtung von Trends**
- **Erfassung möglicher Ursachen und epidemiologischer Zusammenhänge**
- **Zentrale Sammlung von Daten zur quantitativen mikrobiologischen Risikobewertung**
- **Entwicklung von Präventionsstrategien**



Ziel  **Zahl der Lebensmittelinfektionen /-
intoxikationen senken**

Rückblick auf ZEVALI

Zentrale Erfassung Von Ausbrüchen Lebensmittelbedingter Infektionen und Intoxikationen

Seit Beginn der 80er Jahre

Evaluierung 1999/2000

Pilotphase Jan.-Dez. 2003

- **5 Bundesländer mit je 2 Kreisen (BE, HE, NRW, SH, TH)**
- **Bayern mit Regierungsbezirk Schwaben**

Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die bei Ausbrüchen beteiligt sind

- **Bundesweite Einführung**
- **Einrichtung der Fachgruppe “Aufklärung von Ausbrüchen” am BfR**
 - 3 wissenschaftliche Mitarbeiterinnen**
 - 1 Dokumentationsassistentin**
- **Anpassung der Erhebungsinstrumente**



Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die bei Ausbrüchen beteiligt sind

- **Mantelbogen**
- **Lebensmittel-Erfassungsbogen**
- **Proben-Erfassungsbogen**



Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die bei Ausbrüchen beteiligt sind

Mantelbogen

Allgemeine Informationen zum Ausbruchsgeschehen

- A Informationen Gesundheitsamt**
- Name/Kennung /Ansprechpartner
 - **Herdname**
 - Daten zu Erkrankten/Erkrankungen



- B Informationen Lebensmittelüberwachung**
- Name/Ansprechpartner
 - Mögliche Ermittlungen
 - Liste der verzehrten Speisen
 - Liste der untersuchten Proben

Bundesweites Erfassungssystem

für Lebensmittel, die bei Ausbrüchen beteiligt sind

Lebensmittel-Erfassungsbogen

Hintergrundinformationen zu Lebensmitteln

- **Herkunft (Herstellung/Erwerb)**
- **Art der Behandlung/Verarbeitung**
- **Angebotsform**
- **MHD/Verbrauchsdatum**
- **Ort und Art der Zubereitung/des Verzehrs**
- **Risikofaktoren (Hygiene, Temperatur, Ausscheider)**

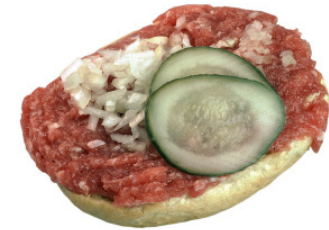
Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die bei Ausbrüchen beteiligt sind

Proben-Erfassungsbogen

Informationen zu besonderen Proben

A Lebensmittelüberwachung

- **Art/Bezeichnung der Probe**
- **Probenahmegrund**
- **Probenahmeort (Betriebsebene)**
- **Kennzeichnung (MHD/Charge)**
- **Lagertemperatur der Probe**



Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die bei Ausbrüchen beteiligt sind

Proben-Erfassungsbogen

Informationen zu besonderen Proben

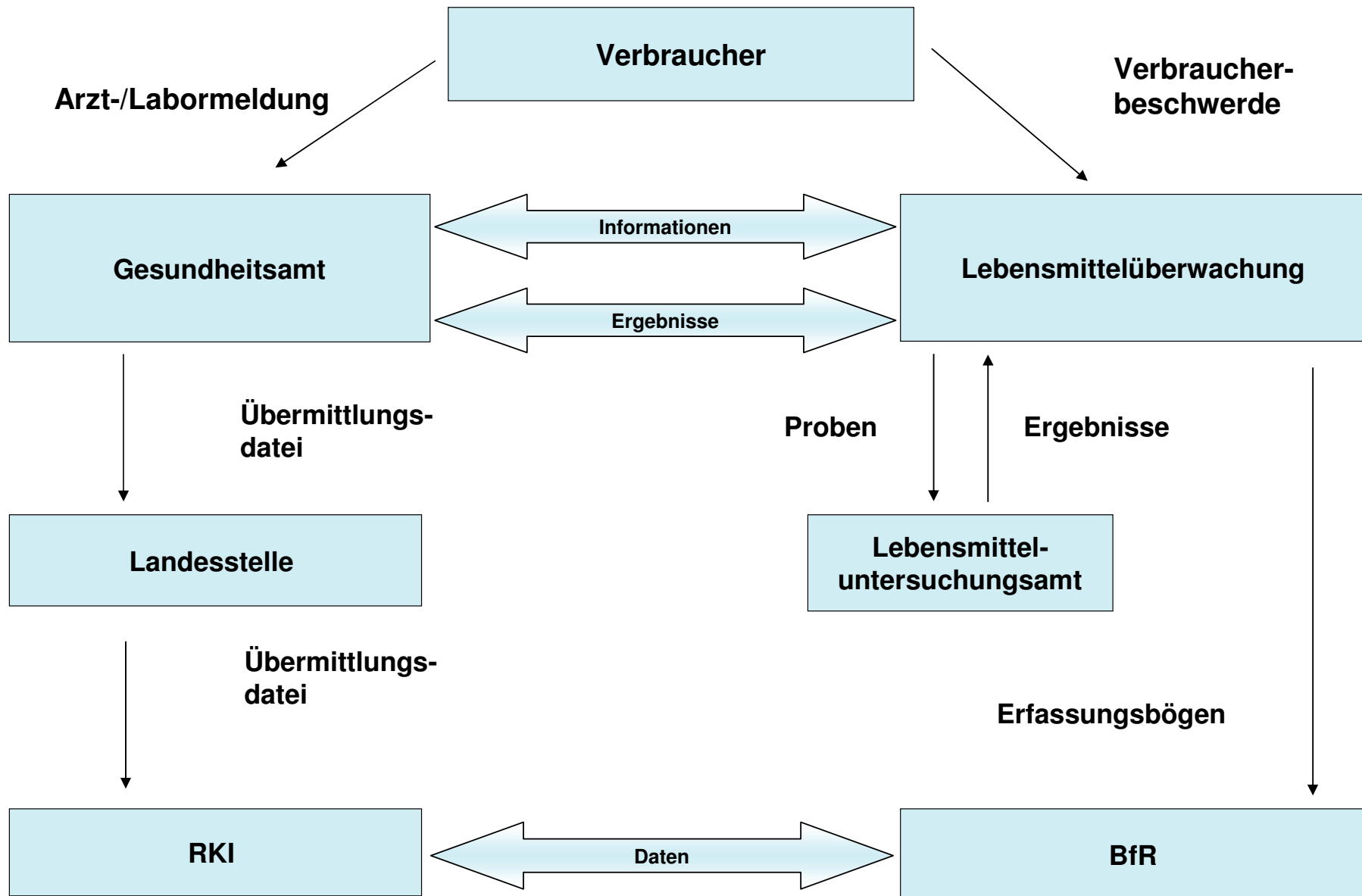
B Lebensmitteluntersuchungsamt

- **Ergebnisse der Lebensmitteluntersuchung**
 - Sensorik**
 - mikrobiologischer Status**
 - Krankheitserreger / Toxine**
 - weitere Parameter**
- **Ergebnisse der Umgebungsproben**
 - Hygienemängel**
 - Krankheitserreger**
- **Ergebnisse der Feindifferenzierung**

Bundesweites Erfassungssystem für Lebensmittel, die bei Ausbrüchen beteiligt sind

<i>Grad der Ermittlungen</i>	<i>auszufüllende Erfassungsbögen</i>
Lebensmittel unbekannt	Mantelbogen
Ermittlungen zu Lebensmittel möglich, keine Proben untersucht	Mantelbogen UND Lebensmittel-Erfassungsbogen für jede Speisekomponente, bei der ermittelt wurde
Ermittlungen zu Lebensmittel möglich, und Probe(n) untersucht	Mantelbogen UND Lebensmittel-Erfassungsbogen für jede Speisekomponente, bei der ermittelt wurde UND Proben-Erfassungsbogen/bögen für alle Proben mit Hygienemängeln und/oder Nachweis von Krankheitserregern/Toxinen

Gemeinsame Aufklärung eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs



Bisherige Erfahrungen

Einsendungen 2005

- sehr geringe Anzahl von auswertbaren Fragebögen
- sehr selten Erregernachweis im Lebensmittel

Einsendungen 2006 (Stand März 2007)

- Einsendungen aus 7 Bundesländern
(aus MV Tabelle über lebensmittelbedingte Verdachtsfälle)
- sehr geringe Anzahl von auswertbaren Fragebögen
- bisher überwiegend Einsendungen mit Erregernachweis im Lebensmittel

Einsendungen 2006 (Stand März 2007)

Erreger im Lebensmittel

- häufigster Erreger *Salmonella* Enteritidis
- auch *S. aureus* Enterotoxin, *B. cereus*, Noroviren, Trichinen

Lebensmittel

- häufig Backwaren mit Anteil nicht durcherhitzter Füllung
- auch Nachspeise und kalte Fischsoße, Nudelsonnen, selbst hergestellter Bratenaufschnitt

Faktoren

- häufig unzureichende Kühlung
- häufig infiziertes Personal

Ausbruch durch *Trichinella spiralis*

Anlass:

- Verzehr von Fleisch u. Fleischerzeugnissen (u.a. Hackfleisch, Schinken, Mettwurst, Leberwurst)
- hergestellt aus privat gemästetem Schwein
- in Fleischerei geschlachtet

Erkrankung:

serologische Bestätigung von Trichinellose bei 17 Personen mit unterschiedlichen Krankheitssymptomen (Muskelschmerzen, Ödeme, Durchfall)

Ergebnis:

Nachweis von *Trichinella spiralis* in verschiedenen Schweinefleischerzeugnissen (Schinkenspeck, Leberwurst) in zum Teil sehr hoher Konzentration (Schinkenspeck 106 Larven pro Gramm)

Ausbruch durch *Salmonella* Enteritidis

Anlass: Hallenfußballturnier

Erkrankung: ca. 50 Personen an Gastroenteritis

Ergebnisse:

- **S. Enteritidis PT 4 in Eclairs**
- **Erregernachweis im Herstellungsbetrieb (Backwaren, Arbeitsgeräte, Stuhlprobe Mitarbeiterin)**
- **unzureichende Kühlung während Transport und Verkauf**

Prävention: Abgabe von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung nur bei strikter Einhaltung der Kühlkette

Probleme bei der Umsetzung des Erfassungssystems

- **Mangelnde rechtliche Verankerung**
- **Mangelnde Kooperation der lokalen Behörden**
- **Unklare Zuständigkeiten**
- **Keine Ermittlungen zu Lebensmitteln möglich**
- **Verzehnte Lebensmittel nicht verfügbar**
- **Erfassungssystem nicht ausreichend bekannt**
- **Ausfüllen der Erfassungsbögen zu zeitaufwändig**

Lösungsansätze

- BfR:**
- Durchführung von interdisziplinären Trainingsmaßnahmen gemeinsam mit RKI
 - Vorträge / Publikationen
 - Überarbeitung der Erfassungsbögen (Stand: Januar 2007)
 - Information der LMÜ und LMU
 - Beratung auf Anfrage

BMELV: Rechtliche Umsetzung in AVV Zoonosen (1. Entwurf 02/07)

- Länder:**
- Regelungen der Zusammenarbeit
 - Absprachen über Zuständigkeiten

Fachgruppe „Aufklärung von Ausbrüchen“

Dr. Heidi Wichmann-Schauer

01888/412-1914

Dr. Andrea Gervelmeyer

01888/412-2158

Dr. Petra Hiller

01888/412-2140

Carmen von Loga

01888/412-2156

Email der Fachgruppe

44@bfr.bund.de

**Informationen und
Formulare unter**

www.bfr.bund.de/cd/7608

Bögen bitte senden an

Zevali@bfr.bund.de



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

DANKE FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

Petra Hiller

Bundesinstitut für Risikobewertung

Diedersdorfer Weg 1 • D-12277 Berlin

Tel. 0 30 - 84 12 - 2140 • Fax 0 30 - 84 12 - 2951

Petra.Hiller@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de