

Bundesinstitut für Risikobewertung
Abteilung Biologische Sicherheit
Fachgruppe „Prävention und Aufklärung
lebensmittelbedingter Ausbrüche“
Diedersdorfer Weg 1

12277 Berlin

Bundesweites System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die an lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)

Proben-Dokumentationsbogen

Fragebogen **nur** für Proben ausfüllen, in denen der ursächliche Erreger (Bakterien, Viren, Parasiten) oder das ursächliche Agens (Toxin, Amin) nachgewiesen wurde.

Bitte jeweils einen eigenen Proben-Dokumentationsbogen ausfüllen für

- jede Lebensmittelprobe,
- jedes gemeinsam entnommene Set von Umgebungsproben (Tupfer- oder Abklatschproben),
- jedes gemeinsam entnommene Set von Proben aus der Primärproduktion (z.B. Kot- oder Staubproben).

Bitte alle zum Ausbruch ausgefüllten Proben-Dokumentationsbögen gemeinsam mit dem BELA-Meldebogen per E-Mail an das BfR oder an die in Ihrem Bundesland benannten Koordinatoren für BELA senden.

Vielen Dank!

Tel. +49 - (0) 30 - 184 12 - 2140/2158
bela@bfr.bund.de

Gültig für Ausbrüche im Jahr 2013

<p>Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs (Der Eintrag ist nur auf dieser Seite notwendig.) Bitte tragen Sie die Bezeichnung hier so ein wie im entsprechenden Feld der im Gesundheitsamt verwendeten Meldesoftware - Survnet, Unisoft: „Identifikator“, Gumax: „Herd-Aktenzeichen (Bezeichnung)“, Mikropro: „Aktzeichen/Kennung“, Octoware: „Name der Häufigkeit“ unter dem Blatt „Merkmale zur Häufung“ bei örtlicher Häufung.)</p>
<p>Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes (Der Eintrag ist nur auf dieser Seite notwendig.)</p>

P 1 Informationen zur Probenahme

	Datum der Probenahme
P 1.1	Probenbezeichnung (Welches Lebensmittel/welche Art von Umgebungsproben oder Proben aus der Primärproduktion wurden untersucht?) (Bitte ausfüllen)
P 1.2	Probenart (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur eine Antwort möglich)
P 1.3	Probenahmegrund (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur eine Antwort möglich)
P 1.4	Beprobte Ebene (Bitte Eintrag aus der Liste auswählen; nur eine Antwort möglich)
	Falls „anderer Ort“ ausgewählt wurde, bitte erläutern
	Bemerkungen

P 2 Datum und Ort der Untersuchung

	Datum der Untersuchung
	Untersuchungsamt (Name und Anschrift)

Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs:
 Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes:

Bei Umgebungsproben und Proben aus der Primärproduktion bitte mit P 4 fortfahren

P 3 Informationen zu untersuchten Lebensmittelproben

P 3.1	ADV-Warencode				
P 3.2	pH-Wert				
P 3.3	Untersuchung auf Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Parasiten) (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen und ankreuzen)				
Nr.	Erreger	Untersucht? (Falls ja, bitte ankreuzen)	Qualitative Ergebnisse		Quantitative Ergebnisse (Keimzahl in KbE bzw. MPN/g oder ml)
			untersuchte Menge (in g oder ml)	nachgewiesen ja nein	
1	<i>Bacillus cereus</i>				
2	<i>Clostridium perfringens</i>				
3	Koag.-pos. Staphylokokken/ <i>Staphylococcus aureus</i>				
4	<i>Listeria monocytogenes</i>				
5	Salmonellen				
6	<i>Campylobacter</i>				
7	VTEC				
8	<i>Norovirus</i>				
9	<i>Trichinella</i>				
Falls weitere, bitte angeben					
10					
11					

P 3.4	Ergebnisse der Feindifferenzierung nachgewiesener Krankheitserreger aus Lebensmittelproben (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)	
Nr. (aus P 3.3)	durchführendes Labor	Methode/Ergebnis

**Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs:
Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes:**

P 3.5	Untersuchung auf Toxine/Amine (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)	
Toxin/Amin	Ergebnis	
Staphylokokken Enterotoxin		
Histamin		
Falls weitere, bitte angeben		

P 3.6	Mikrobiologischer Status (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)	
Keimart/Keimgruppe	Keimzahl (in KbE bzw. MPN/g oder ml)	
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		
<i>Enterobacteriaceae</i>		
Coliforme Keime		
<i>E. coli</i>		
Pseudomonaden		
Milchsäurebildner		
Lactobazillen		
Aerobe Sporenbildner		
Anaerobe Sporenbildner		
Hefen/Schimmelpilze		
Falls weitere, bitte angeben		

**Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs:
 Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes:**

P 3.7	Untersuchung auf weitere Parameter (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)	
Untersuchter Parameter	Ergebnis	Beurteilung

Bei Lebensmittelproben bitte mit P 5 fortfahren

**P 4 Informationen zu untersuchten Umgebungsproben und Proben aus der
 Primärproduktion**

P 4.1	Untersuchung auf Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Parasiten)	
Nr.	Entnahmestelle (z. B. Spüle, Rührschüssel, Schneidebrett, Legehennen-Stall)	Nachgewiesener Krankheitserreger (Bitte Bezeichnung angeben)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

**Identifikator bzw. Ersatzkennung des Ausbruchs:
 Proben-Eingangsnummer des Untersuchungsamtes:**

P 4.2	Ergebnisse der Feindifferenzierung nachgewiesener Krankheitserreger aus Umgebungsproben und Proben der Primärproduktion (Falls durchgeführt, bitte ausfüllen)	
Nr. (aus P 4.1)	durchführendes Labor	Methode/Ergebnis

P 5 Beurteilung

P 5.1	Beurteilung der Untersuchungsbefunde im Hinblick auf die Erkrankungen bei den Menschen (Bitte erläutern)
<p>Ausgefüllt von Name Telefon</p>	

Vielen Dank für die Bearbeitung des Dokumentationsbogens.