

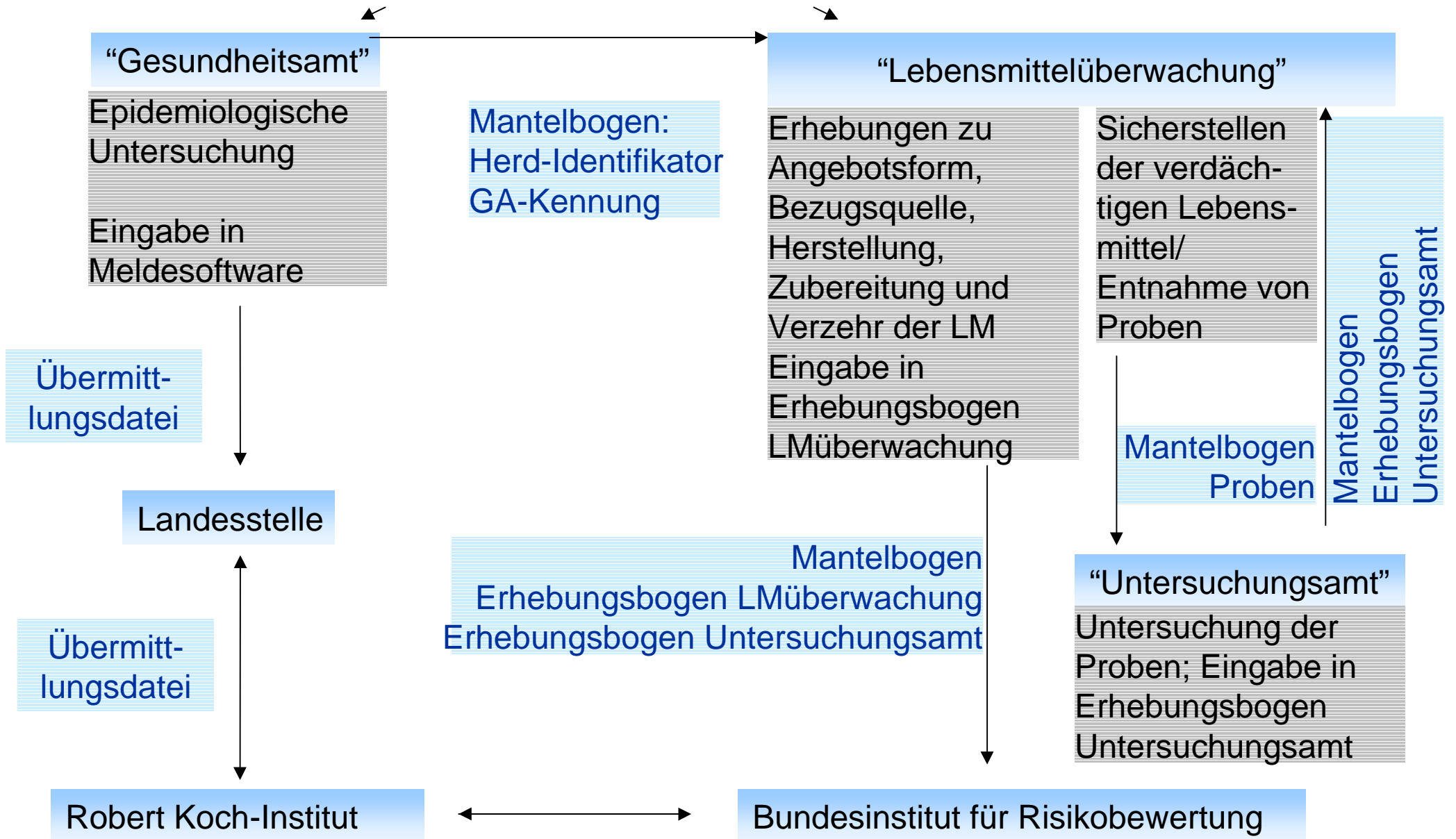
# Untersuchung der inkriminierten Lebensmittel durch die Lebensmittelüberwachung

**Petra Hiller**

Fachgruppe 44 „Aufklärung von Ausbrüchen“

# Verdacht auf lebensmittelbedingten Ausbruch

## Gemeinsame Aufklärung des Ausbruchs



# Erhebungsinstrumente

- **Mantelbogen**
- **Lebensmittel-Erfassungsbogen**  
**Erhebung durch die Lebensmittelüberwachung**
- **Lebensmittel-Erfassungsbogen**  
**Untersuchungen im zuständigen Untersuchungsamt**

# Mantelbogen

## Informationen vom zuständigen Gesundheitsamt

- **Name des Gesundheitsamtes**
- **Kennung des zuständigen Gesundheitsamtes**
- **Vom Gesundheitsamt festgelegter Herdname**
- **Meldewoche/-jahr des 1. übermittelten Falles**
- **Zahl der Erkrankten**
- **Symptome/Erkrankung/Erreger**
- **Zeitpunkt des Auftretens der Symptome/ Dauer**
- **Datum der Weiterleitung der Ausbruchsinformation**

# Mantelbogen

## Informationen von der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde

- **Name, Anschrift der einsendenden Lebensmittelüberwachungsbehörde**
- **Ansprechpartner**



**Ziel:**

- **Zusammenführung der Ergebnisse der verschiedenen Stellen**
- **Information für die Lebensmittelüberwachung/ Untersuchungsamt über den Ausbruch auslösenden Erreger**

# Lebensmittel-Erfassungsbogen

## Erhebung durch die Lebensmittelüberwachung

### Gliederung in 2 Teile

**A** → Bezug zum gesamten Ausbruchsgeschehen

**B** → Bezug auf einzelne Speisekomponente/Lebensmittel, die/das von Lebensmittelüberwachung genauer untersucht wurde  
*(für jede/s Speisekomponente/Lebensmittel, welche/s von der Lebensmittelüberwachung untersucht wurde, ist ein neuer Bogen auszufüllen)*

# Lebensmittel-Erfassungsbogen

## Erhebung durch die Lebensmittelüberwachung

- **Herstellung/Gewinnung**                      **Wo? Wie?**
- **Erwerb**    **Wo? Wie?**
- **Verzehr**    **Wo? Wie?**
- **Risikofaktoren**                                      **Welche?**

# Lebensmittel-Erfassungsbogen

## Erhebung durch die Lebensmittelüberwachung

- **Verdächtige Speisenkomponente**
- **In welcher Speisenfolge (A) enthalten**
- **Bezug der Speisenkomponente**
- **Handelsname**
- **MHD/Verbrauchsdatum/Chargennummer**
- **Einsendung an das Untersuchungsamt**



# Lebensmittel-Erfassungsbogen

## Erhebung durch die Lebensmittelüberwachung

- Ort der Herstellung
- Verarbeitung vor dem Erwerb
  - Keine Verarbeitung (roh), tiefgekühlt (roh oder erhitzt), erhitzt, pasteurisiert, sterilisiert, geräuchert, gepökelt/mit NPS hergestellt, konzentriert, getrocknet, gesäuert, eingelegt in Öl, chem. konserviert, verschiedene Anteile unterschiedlich verarbeitet*
- Angebotsform
- RLZ zum Zeitpunkt der Zubereitung zum Verzehr

# **Lebensmittel-Erfassungsbogen**

## **Erhebung durch die Lebensmittelüberwachung**

- **Ort der Zubereitung nach Erwerb**
- **Art der Zubereitung nach Erwerb**
- **Ort des Verzehrs**
- **Zubereitung direkt vor Verzehr**
- **Faktoren, die zur Kontamination beitragen**
- **Faktoren, die zur Vermehrung/Überleben des Erregers beitragen**



Risiken erkennen – Gesundheit schützen

DANKE FÜR IHRE  
AUFMERKSAMKEIT

Petra Hiller

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