

Anleitung zum Ausfüllen der EU-Tabelle bei Endberichten, vorläufigen Endberichten und Gesamtberichten von BL-LMbKA

EU 1 Ausbruchs ID

Fortlaufende Nummer, z.B. 1/2009 für LMbKA innerhalb eines Bundeslandes oder BMGFJ-Ausbruchs-ID für bundesländerübergreifende Krankheitsausbrüche, z.B. 4/2007/ ST DT46/ Kaindorf

EU 2 Verursachendes Agens

Das Agens (Bakterium, Virus, Protozoon, Toxin, Chemikalie oder eine andere Substanz), welches als Ursache für den Ausbruch in Betracht kommt und in den betroffenen Personen oder im damit in Verbindung stehenden Lebensmittel nachgewiesen wurde, ist so genau wie möglich anzugeben, dazu einige Beispiele:

Salmonellen

- *S. Enteritidis* plus Angabe des Phagentypen (PT), z.B. *S. Enteritidis* PT4
- *S. Typhimurium* plus Angabe des Phagentypen (definitiven Typen, DT), z.B. *S. Typhimurium* DT46
- Z. B. ‚*Salmonella* der Gruppe D‘ oder ‚*Salmonella* Enteritidis‘ ohne Angabe des Phagentypen ist nicht ausreichend
- Ist der Ausbruchsstamm nicht typisierbar, soll das Antigenmuster angegeben werden, z.B. *S. IIIb* 61 : k : 1,5,7
- Bei den anderen Serotypen (anderen als *Enteritidis* und *Typhimurium*), wie z.B. *S. Infantis* oder *S. Montevideo* etc. reicht die Angabe des Serotypen aus

Campylobacter

Angabe der Species, z.B. *C. jejuni* oder *C. coli* (*Campylobacter* alleine ist unzureichend)

EHEC

Angabe des Serotypen, z.B. O157:H7 oder O26 (EHEC alleine ist unzureichend!)

Listeria

L. monocytogenes plus Angabe des Serovars, z. B. *L. monocytogenes* 4b

Yersinien

Y. enterocolitica plus Angabe des Serotyps, z. B. *Y. enterocolitica* O:3, O:5,27 und O:9 oder des Biotyps 4, 2, 3, 1B und 5

Toxine

Angabe des Toxintyps, z.B. *Clostridium botulinum* Neurotoxin A, *Clostridium perfringens* Enterotoxin, hitzestabiles *Bacillus cereus* Enterotoxin, *Staphylococcus aureus* Enterotoxin etc.

Kann der Infektionserreger eines Ausbruchs nicht identifiziert werden, hat dies begründet zu werden!

EU 3 Anzahl der Ausbrüche (gilt nur für Monatstabelle mit mehreren Ausbrüchen)

EU 4 Art des Ausbruchs

Spezifikation der Art des Ausbruchs.

- **Haushaltsausbruch:** Ein Ausbruch, bei 2 oder mehreren in Beziehung stehenden Fällen bei Mitgliedern eines Haushalts
- **Allgemeiner Ausbruch:** Ein Ausbruch, bei dem 2 oder mehrere Personen aus mehr als einem privaten Haushalt betroffen sind. Ausbrüche in Altenheimen, Schulen oder ähnlichen Einrichtungen sind als allgemeine Ausbrüche einzustufen.

EU 5 Im Ausland erworbener Ausbruch

Nur wenn das mit dem Ausbruch in Verbindung gebrachte Lebensmittel im Ausland verzehrt wurde, handelt es sich um einen im Ausland erworbenen Ausbruch. Es ist das entsprechende Land anzugeben.

EU 6 Anzahl der humanen Fälle

Anzahl aller Personen, auf welche die Falldefinition zutrifft und die bei diesem Ausbruch als Fall gezählt werden (inklusive der hospitalisierten und verstorbenen Personen).

EU 7 Anzahl der hospitalisierten Personen

Alle Personen, die im Zusammenhang mit dem beschriebenen Ausbruch als Folge der Exposition mit dem verursachenden Agens zumindest über Nacht in einem Krankenhaus aufgenommen wurden.

EU 8 Anzahl der verstorbenen Personen

Alle Personen, die im Zusammenhang mit dem beschriebenen Ausbruch als Folge der Exposition mit dem verursachenden Agens verstorben sind. Dazu sollen alle Personen gezählt werden, die innerhalb eines Monats nach Exposition mit dem Ausbruchserreger verstorben sind.

EU 9 Mit dem Ausbruch in Verbindung gebrachte/s Lebensmittel

Angabe des Lebensmittels oder der Lebensmittelkategorie, das oder die mit dem Ausbruch in Verbindung gebracht wird.

EU 10 Als Infektionsquelle verdächtigt oder bestätigt, zutreffendes ankreuzen

- Es ist anzugeben, ob das mit dem Ausbruch in Verbindung gebrachte Lebensmittel als Infektionsquelle verdächtigt (x) oder bestätigt (x) wurde.
- ‚Bestätigt‘ heißt, dass ein Lebensmittel epidemiologisch oder mikrobiologisch als Infektionsquelle abgeklärt werden konnte; es bedeutet nicht, dass ein Humanfall durch die Stuhluntersuchung bestätigt wurde.

EU 11 Art der Beweisführung (für die Infektionsquelle)

Gibt die Art der Beweisführung an, nach der das Lebensmittel als Infektionsquelle in Verbindung gebracht werden konnte. Die Beschreibung, wie ein Zusammenhang zwischen der verdächtigen/bestätigten Infektionsquelle und den vom Ausbruch

betroffenen Personen hergestellt werden konnte; das kann vom verursachenden Agens des Ausbruchs abhängen. So kann z.B. angegeben werden:

- **Labor-Nachweis im verdächtigen Lebensmittel:** In diesem Fall wurde der Ausbruchstamm im Lebensmittel (Lebensmittelreste oder Zutaten) oder in beitragenden Faktoren (Betriebsmittel, Lebensmittelhändler) nachgewiesen.
- **Labor-Nachweis bei Humanfällen:** Laborergebnisse beweisen durch Typisierungen von Humanisolaten einen eindeutigen Zusammenhang zwischen Humanfällen und belegen einen Ausbruch.
- **Charakterisierung von Isolaten aus Humanfällen und von Lebensmittel:** Die Typisierung im Labor ergibt eindeutig ein und denselben Ausbruchstamm bei Human- und Lebensmittelisolaten.
- **Analytisch-epidemiologische Beweisführung:** Eine Fall-Kontroll-Studie oder Kohortenstudie zur Identifizierung der am meisten wahrscheinlichen Ausbruchsquelle (Infektionsquelle).

EU 12 Ort, an dem die Fälle dem Lebensmittel ausgesetzt waren

Das ist der Ort, an dem das Lebensmittel konsumiert wurde, z.B. privater Haushalt, Restaurant, Schule, Kindergarten, oder aber jener Ort, an dem die endgültige Zubereitung des verdächtigen Lebensmittels stattgefunden hat (wenn es nicht dort verzehrt, sondern fertig zubereitet mitgenommen und erst zu Hause verzehrt wurde), z.B. Verkaufsstand, Pizzaservice etc.

EU 13 Ort, von dem das Problem ausgeht/ausging

Jener Ort, an dem die Kontamination oder der Fehler in der Handhabung oder Bearbeitung des in Verbindung gebrachten Lebensmittels geschah, z.B. Kühlkette beim Transport nicht eingehalten, etc.

EU 14 Herkunft des verdächtigen Lebensmittels

Es soll angegeben werden, ob das verdächtige Lebensmittel vom heimischen Markt oder vom innereuropäischen Handel stammt oder von außerhalb der EU importiert wurde. So kann z.B. angegeben werden:

- Wurde im Land hergestellt.
- Kommt vom innergemeinschaftlichen Handel: Wenn bekannt, Angabe des Landes.
- Wurde von außerhalb der EU importiert: Wenn bekannt, Angabe des Landes.

EU 15 Andere beitragende Faktoren

Versagen des HACCP, kontaminierte Roherzeugnisse, Mängel in der Zubereitung wie z. B.: Unzureichende Erhitzung von unsicheren Zutaten oder im Lebensmittelhandling.