Tabelle 5.2.3

Ausbrüche durch potenziell über Lebensmittel übertragbare Erreger und lebensmittelbedingte Ausbrüche, Deutschland, 2006

Erreger	Ausbrüche	Erkrankungen im Rahmen von Ausbrüchen	Lebensmittel- bedingte Ausbrüche	Erkrankungen im Rahmen von lebensmittel- bedingten Ausbrüchen	Todesfälle im Rahmen von lebendsmittel- bedingten Ausbrüchen
bakteriell		•			
Salmonella spp.	1.854	8.197	905	4.832	7
Campylobacter spp.	596	1.499	207	511	1
Escherichia coli (ohne EHEC*)	58	210	7	17	1
Yersinia enterocolitica	50	141	13	36	
EHEC*	47	144	6	19	
Shigella spp.	40	118	7	16	
Coxiella burnetii	9	105			
Salmonella Paratyphi	5	13	i		1
Listeria monocytogenes	3	6	i	1	1
Salmonella Typhi	2	6			1
Brucella spp.	1	2			
viral					'
Norovirus	3.084	59.580	140	1.655	, 1
Hepatitis A-Virus	80	252	15	62	1
parasitär		1			'
Giardia lamblia	67	168	12	28	1
Cryptosporidium parvum	24	73	6	25	(:
Trichinella spiralis	1	16	1	16	
Gesamt	5.921	70.530	1.319	7.217	. 8

<sup>\*</sup> EHEC: Enterohämorrhagische E. coli

pylobacter spp. (16 %) mit 511 Fällen (s. Tab. 5.2.4). Bei den weiteren 15 % der Ausbrüche haben Ausbrüche durch Noroviren den größten Anteil.

Bei 511 (39%) der insgesamt 1.319 lebensmittelbedingten Ausbrüche wurde zwar eine Mahlzeit bzw. ein Lebensmittel als Infektionsvehikel verdächtigt, es konnte aber kein bestimmtes Lebensmittel sicher eingegrenzt werden (s. Tab. 5.2.4). Unter den übrigen 808 Ausbrüchen wurden bei 390 Ausbrüchen (48%) Eier oder Eiprodukte als Ursache angegeben, bei 248 Ausbrüchen (31%) Fleisch oder Fleischprodukte, bei 72 Ausbrüchen (9%) Milch oder Milchprodukte und bei 50 Ausbrüchen (6%) Fisch oder Meeresfrüchte. Spezifische Angaben zum Lebensmittel wur-

den häufiger bei Ausbrüchen durch bakterielle Erreger als bei Ausbrüchen durch virale Erreger gemacht. Spezifische Lebensmittel konnten bei 71% der in Tab 5.2.4 aufgelisteten lebensmittelbedingten Salmonellen-Ausbrüche und bei 61% der Campylobacter-Ausbrüche identifiziert werden, während bei den lebensmittelbedingten Norovirus-Ausbrüchen nur bei 9% ein spezifisches Lebensmittel als Vehikel aufgeführt wurde. Bei den Salmonellen-Ausbrüchen wurden als Infektionsvehikel überwiegend Eier und Eiprodukte gefolgt von Fleisch und Fleischprodukten angegeben und für Campylobacter-Ausbrüchen waren primär Fleisch und Fleischprodukte sowie Milch und Milchprodukte verantwortlich.