

Epidemiologisches *Bulletin*



Aktuelle Daten und Informationen
zu Infektionskrankheiten und Public Health

31/98

Salmonellose-Ausbruch nach Eisverzehr

Bei 3 Patienten mit Gastroenteritis durch *Salmonella* (*S.*) *Enteritidis*, die einem Gesundheitsamt in Nordrhein-Westfalen vom 26.–28. Mai 1998 gemeldet wurden, ergaben die Ermittlungen, daß sie Eis eines bestimmten Herstellers verzehrt hatten. Nach Ortsbesichtigung der Eisküche und von 4 Filialen am 28.5. durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt und das Gesundheitsamt wurden vom vorgefundenen Eis und den Zutaten Stichproben entnommen. In einigen dieser Proben wurde *S. Enteritidis* nachgewiesen (ebenso in der Stuhlprobe einer Mitarbeiterin). Die Produktion wurde sofort gestoppt, die vorhandenen Eisvorräte vernichtet, der Betreiber verpflichtet, die Eisküche und die Filialen nach Anweisung zu reinigen und zu desinfizieren. Die Wirksamkeit dieser Maßnahme wurde mit erneuten Probenahmen (Abklatschproben, Fertigprodukte) überprüft. Die Ermittlungen ergaben, daß auch ein Gaststättenbetrieb beliefert worden war; dieses Eis konnte erst am Folgetag aus dem Verkehr gezogen werden.

Insgesamt erkrankten im Rahmen dieser Gruppenerkrankung zwischen dem 17. und 30.5.1998 28 Personen (davon 18 Kinder unter 6 Jahren), die zwischen dem 15. und dem 29.5. nachweislich Eis aus 4 Filialen des Eisherstellers und aus dem erwähnten Gaststättenbetrieb (2 Personen) verzehrt hatten. Fünf Personen wurden in einem Krankenhaus behandelt. – Stuhlproben der Patienten wurden in insgesamt 5 Laboratorien untersucht. Im NRZ für Salmonellen u. a. bakterielle Enteritiserreger am RKI erfolgte eine Phagentypisierung, 20 von 21 Proben – Stuhlproben der Erkrankten und einer Mitarbeiterin des Eisherstellers, Speiseeisproben – zeigten den gleichen Erreger *S. Enteritidis* LT:4/6 (PP:38.0). Der Lysotyp 4/6 ist der zur Zeit in Mitteleuropa verbreitetste Typ. – Das Eis wurde unter Verwendung von Rohei nach einem einfachen handwerklichen Verfahren (Mischen, Pasteurisieren, Reifen, Frieren) hergestellt. Die Kontamination ist nur durch eine unzureichende Pasteurisierung zu erklären, die allerdings nachträglich nicht nachgewiesen werden konnte.

Für die Angaben zu diesem Ausbruch danken wir Herrn Dr. B. Ziemer und Herrn Dr. K.-H. Feldhoff, Gesundheitsamt, und Herrn Dr. W. Kulow, Veterinäramt des Kreises Heinsberg.

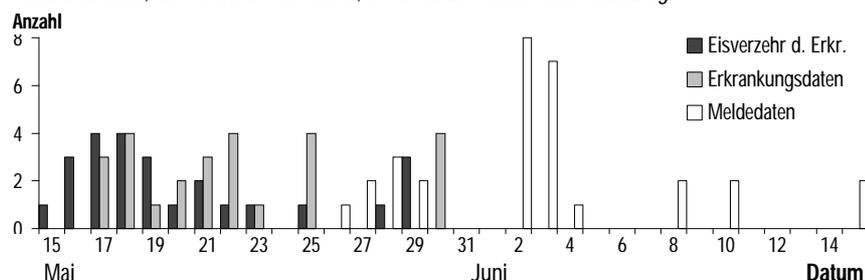


Abb. 1 Salmonellose-Ausbruch im Kreis Heinsberg, Mai 1998

Diese Woche:

Salmonellose:
S.-Enteritidis-Infektion
nach Eisverzehr

EU-Aktionsprogramm:
Projektvorschläge
einreichen

Eckdaten zu
HIV/AIDS
in Deutschland
II. Quartal 1998

7. August 1998