

Tätigkeitsbericht der
Task Force „Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit“
bei der lebensmittelseitigen Aufklärung des
Gastroenteritis - Ausbruchsgeschehens

Stand: 09. Oktober 2012

Zusammenfassung

Die Task Force „Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit“ (Task Force) nahm am Samstag, den 29. September 2012, ihre Arbeit auf. Nach Sichtung aller vorhandenen Informationen zum Ausbruchsgeschehen wurde die Strategie für die lebensmittelseitige Ausbruchsauflärung beschlossen. Zur Identifikation der den Ausbruch verursachenden Lebensmittel sollten risikoorientierte Betriebskontrollen in Küchen und in Ausgabestellen von Einrichtungen, eine Warenstromanalyse sowie Laboruntersuchungen von Lebensmittelproben durchgeführt werden. Darüber hinaus sollten über den Vertreter Hessens Auskünfte und Daten aus der Zentrale des betroffenen hessischen Cateringunternehmens bezogen werden. Die Task Force erarbeitete Handlungsempfehlungen für bei Betriebskontrollen zu erhebende Informationen und für die Untersuchung von Lebensmittelproben. Weiterhin wurden Erfassungsbögen für die Meldung von Rückverfolgungsdaten und Laborergebnissen an die Länder übermittelt. Damit hatten die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den fünf betroffenen Ländern am Montagmorgen, den 01. Oktober 2012, alle Informationen für ein koordiniertes Vorgehen zur Verfügung.

Im Rahmen der Ausbruchsuntersuchung wurden von den Ländern 796 Lebensmittel- und Umgebungsproben untersucht (Stand der Datenmeldung: 08. Oktober 2012, 13:00 Uhr). Es wurden 15 Küchen identifiziert, die mit dem Ausbruchsgeschehen in Verbindung standen. Diese Küchen hatten nach derzeitigem Ermittlungsstand in der 39. Kalenderwoche 978 Einrichtungen mit Speisen beliefert. In 288 der belieferten Einrichtungen traten gehäufte Erkrankungsfälle auf. 13 der 15 betroffenen Küchen gehören dem Cateringunternehmen an. Die Rückverfolgungsuntersuchungen ergaben, dass 14 dieser 15 Küchen tiefgekühlte Erdbeeren (TK-Erdbeeren) derselben Charge verwendet hatten. Die Erdbeeren waren in unterschiedlicher Form zubereitet und abgegeben worden, z. B. als Kompott oder als Zutat in Nachspeisen. Die fragliche Charge Erdbeeren (bestehend aus zwei Teilchargen, von der nur eine ausgeliefert wurde) stammte von einem Handelsunternehmen aus Sachsen, welches 44

Tonnen TK-Erdbeeren in 10 kg Gebinden über den Hafen Hamburg direkt aus China importiert hatte. Am 8. Oktober 2012 wurde bei einer im Auftrag von Sachsen veranlassten amtlichen Laboruntersuchung in Sachsen-Anhalt Norovirus der Genogruppe II in einem Gebinde der verdächtigen Charge TK-Erdbeeren nachgewiesen. In Verbindung mit den epidemiologischen Studien des Robert Koch-Instituts ist der Ausbruch von akutem Brechdurchfall damit aufgeklärt.

Als Maßnahme zum Stoppen des Ausbruchs wurde die verdächtige Charge TK-Erdbeeren unverzüglich gesperrt und die Rücknahme bei allen belieferten Kunden eingeleitet. Sachsen hat eine RASFF-Meldung an das BVL übermittelt, welche inzwischen von der Europäischen Kommission notifiziert wurde.

Die von den Ländern erhobenen lebensmittelepidemiologischen Untersuchungsergebnisse wurden von der Task Force in einer Datenbank erfasst und stehen für weitergehende wissenschaftliche Analysen des Geschehens zur Verfügung.

1. Einleitung

Am Donnerstag, den 27. September 2012 um 12:28 Uhr, informierte das Landesamt für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Brandenburg das Robert Koch-Institut über ein weitreichendes überregionales Ausbruchsgeschehen von gastroenteritischen Erkrankungen unter Kindern und Jugendlichen. Gemeldet worden waren zum damaligen Zeitpunkt bereits Erbrechen und Durchfall als charakteristische klinische Symptome, Informationen über Hospitalisierungen lagen noch nicht vor. Bekannt war außerdem, dass einem großen Cateringunternehmen mit Sitz im hessischen Rüsselsheim, das diverse Essensausgabestellen von Kindertagesstätten und Schulen mit Essen beliefert, bereits Erkenntnisse von Erkrankungen in den Bundesländern Berlin, Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen vorlagen.

Am 27. September wurden dem Robert Koch-Institut weitere starke Häufungen von Erkrankungen mit akutem Brechdurchfall in Berlin, Brandenburg, Sachsen und Thüringen bekannt. Es handelte sich um mindestens 4000 Erkrankungsfälle überwiegend unter Kindern und Jugendlichen, die offensichtlich alle im Zusammenhang mit Kantinen von Betreuungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche bzw. von Schulen standen. Bis zum 05. Oktober stieg die Zahl der gemeldeten Erkrankungen auf über 11000 an. Die Beschwerden begannen in den meisten Fällen ab dem Abend des 25. September und das Maximum der Erkrankungen (Erkrankungsbeginn) lag zwischen dem 25. und 27. September. Es waren überwiegend milde und unkomplizierte Krankheitsverläufe zu verzeichnen.

Alle Einrichtungen, in denen zum damaligen Zeitpunkt Erkrankungsfälle auftraten, wurden über Regionalküchen des Cateringunternehmens mit Essen versorgt. Das Unternehmen betreibt hierzu über 40 regionale Küchenstandorte zur Versorgung von Schulen und Kindertagesstätten im ostdeutschen Raum und ist dort in diesem Segment Marktführer. Der beobachtete Zusammenhang von Erkrankungsfällen mit den Verpflegungseinrichtungen von einzelnen Schulen und Kindertagesstätten legte schon zu Beginn die Vermutung nahe, dass es sich um einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch handeln könnte. Aufgrund des Ausmaßes des Ausbruchsgeschehens wurde bereits im Laufe des 27. Septembers das Lagezentrum im BVL eingerichtet. Am 28. September wurde im Rahmen einer Telefonkonferenz auf Ebene der Abteilungsleiter in den Ministerien des Bundes und der Länder beschlossen, die Ermittlungsarbeiten auf Lebensmittelseite durch eine Koordinierungsgruppe (Task Force) beim BVL unter Beteiligung des RKI zu bündeln. Das Einsetzen des Bund-Länder-Krisenstabes und der Task Force wurde in einem Umlaufbeschluss vom 29. September von den Staatssekretären und Amtschefs der für den gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständigen Obersten Landesbehörden und des Bundes bestätigt.

Ebenfalls am 29. September wurde die Task Force einberufen und nahm unmittelbar ihre Arbeit auf. Ihr gehören auf Bundesebene Vertreter des Bundesamtes für Verbraucherschutz

und Lebensmittelsicherheit (BVL), des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und des Robert Koch-Instituts (RKI) sowie der fünf betroffenen Länder Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen sowie Hessens als Sitzland des Cateringunternehmens an. Am Wochenende des 29./30. Septembers 2012 haben die Mitglieder der Task Force im Lagezentrum des BVL das vorhandene Wissen zusammen getragen, die Situation erörtert und die weitere Aufklärungsstrategie auf der Lebensmittelseite festgelegt. Die weitere Aufklärungsarbeit der betroffenen Länder erfolgte vor Ort. Die tägliche Abstimmung fand in Telefonkonferenzen statt. Die Protokolle wurden im Fachinformationssystem für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (FIS-VL) hinterlegt und zusätzlich versandt.

Bei der Ausbruchsauflklärung arbeiteten die zuständigen Behörden der Gesundheits- und Lebensmittelseite auf Bundes-, Landes- und lokaler Ebene intensiv zusammen. Im Vordergrund der Aktivitäten standen epidemiologische Untersuchungen, Laboruntersuchungen verdächtiger Lebensmittel sowie Recherchen zu Herkunft und Vertriebswegen von Lebensmitteln. Alle von den zuständigen Länderbehörden erhobenen Daten und Untersuchungsergebnisse zur lebensmittelseitigen Ausbruchsuntersuchung wurden an das Lagezentrum im BVL übermittelt und im FIS-VL hinterlegt.

Prioritäres Ziel der Task Force war es, den Ausbruch zu stoppen und die Ursache für die Erkrankungen mit akuter Gastroenteritis schnellstmöglich ausfindig zu machen.

2. Strategischer Ansatz der Task Force zur Ausbruchsauflklärung und chronologischer Ablauf der Aktivitäten

Bereits vor Einberufung der Task Force hatten die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in den fünf vom Erkrankungsausbruch betroffenen Bundesländern umgehend mit Ermittlungen begonnen und mit dem Ausbruchsgeschehen im Zusammenhang stehende Küchen aufgesucht. Im Rahmen dieser risikoorientierten Betriebskontrollen wurde beispielsweise die Betriebshygiene kontrolliert, das Personal befragt, Speisepläne gesichert und Lieferbeziehungen analysiert. Weiterhin wurden Rückstellproben, Proben von den in den Küchen verwendeten Lebensmitteln sowie Tupferproben zur Überprüfung der Umgebungshygiene entnommen und in den amtlichen Untersuchungslaboratorien auf Krankheitserreger untersucht. Die hessische Lebensmittelüberwachungsbehörde hat sofort nach Bekanntwerden des Krankheitsausbruchs Kontakt mit der in Hessen ansässigen Firmenzentrale des Cateringunternehmens aufgenommen, um die im Zusammenhang mit dem Geschehen ergriffenen Maßnahmen der Firma zu prüfen und dort umfangreiche weitere Informationen anzufordern. Das Cateringunternehmen zeigte sich während der gesamten Ausbruchsauflklärung

sehr kooperativ und hat die Task Force und der Lebensmittelüberwachungsbehörden bei ihrer Arbeit nachhaltig unterstützt. Die seitens der Firmenzentrale gelieferten Daten, z.B. hinsichtlich der Warenströme einzelner Produkte, verschiedenen Rezepturen und Zubereitungsarten der Speisen oder Tourenpläne der Essensauslieferung an einzelne Einrichtungen, waren für die Ausbruchsauklärung sehr hilfreich und haben die behördlichen Ermittlungen deutlich beschleunigt.

Eine durch die Task Force zusammen mit dem Cateringunternehmen durchgeführte Prüfung aller Speisepläne der betroffenen Regionalküchen der Woche vom 24.-28. September 2012 zeigte für zwei Menüs eine besonders auffällige Übereinstimmung. Demnach hatten alle zum derzeitigen Zeitpunkt in das Ausbruchsgeschehen involvierte Küchen im fraglichen Zeitraum die Menüs „Fischgericht mit Butter-Zitronen-Soße und Beilagen“ sowie „Grießbrei mit Erdbeerkompott“ zubereitet. Das Cateringunternehmen hat in Absprache mit Hessen als Vorsorgemaßnahme daraufhin unverzüglich alle Zutaten dieser beiden Gerichte und weitere Produkte, welche im ostdeutschen Raum exklusiv für die Schul- und Kindertagesstättenversorgung bezogen wurden, in allen Küchen der betroffenen Bundesländer gesperrt.

Erste Ermittlungsergebnisse wurden am Samstag, den **29. September 2012**, beim erstmaligen Zusammentreffen der Task Force im Rahmen der Analyse der Situation betrachtet. Zu diesem Zeitpunkt war noch völlig unklar, welches Agens den Brechdurchfall ausgelöst haben könnte. Anhand des Zeitpunkts des Erkrankungsbeginns und unter Berücksichtigung der Erkrankungssymptome wurde vermutet, dass es sich entweder um eine Norovirus-Infektion oder um eine Lebensmittelintoxikation handeln könnte.

Die Task Force stellte fest, dass das Ausbruchsgeschehen umfangreich und vielschichtig war und beschloss eine differenzierte, risikobasierte und strategische Vorgehensweise für die weitere Ermittlungsarbeit. Die Task Force hat das BfR gebeten abzuschätzen, welche Toxine als potentielle Auslöser der Gastroenteritiserkrankungen in Frage kommen. Auf Grundlage der Stellungnahme des BfR, welche der Task Force bereits am 02. Oktober 2012 zur Verfügung gestellt wurde (Anlage 1), konnte das Spektrum der in Frage kommenden Toxine eingegrenzt werden. Dass der Ausbruch nur in der ostdeutschen Region aufgetreten ist, erklärte das befragte Cateringunternehmen damit, dass es für die Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung in Ost- und Westdeutschland unterschiedliche Warengruppen und Warenströme gebe.

Am Sonntag, den **30. September 2012**, erarbeitete die Task Force hierzu konkrete Handlungsempfehlungen für die Länderbehörden zur Erhebung von Informationen bei den Betriebskontrollen in regionalen Küchen und an Ausgabestellen von Einrichtungen der Gemein-

schaftsverpflegung sowie für die Erfassung von bestimmten dort verwendeten bzw. zusätzlich abgegebenen Lebensmitteln für die Rückverfolgung und Analyse von Warenströmen. Weiterhin wurde eine Empfehlung für die bei der Laboruntersuchung von Lebensmitteln zu prüfenden Parameter erarbeitet. Auf Grundlage der zu diesem Zeitpunkt vorliegenden humanepidemiologischen Erkenntnisse wurde seitens der Task Force empfohlen, alle Lebensmittelproben auf Noroviren und die toxinbildenden Bakterien *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* sowie auf die von diesen gebildeten Toxine zu untersuchen. Eine von dem Cateringunternehmen durchgeführte Prüfung der Speisen, welche in der Woche vom 24.-28. September 2012 von den in das Ausbruchsgeschehen involvierten Küchen zubereitet und abgegeben wurden, zeigte nur für zwei Menüs eine Übereinstimmung. Alle betroffenen Küchen hatten im fraglichen Zeitraum die Menüs „Fischgericht mit Beilagen“ und „Grießbrei mit Erdbeerkompott“ zubereitet.

Die Task Force beschloss auf Grundlage dieser Information, die weitere Ausbruchsuntersuchung in den regionalen Küchen - einem risikoorientierten Ansatz folgend - auf die in diesen beiden Menüs verwendeten Lebensmittel und ihre Zubereitung zu konzentrieren. Es wurde beschlossen, für die in den beiden verdächtigen Gerichten eingesetzten Menükomponenten und Lebensmittelzutaten eine detaillierte chargenbezogene Rückverfolgung entlang der Lebensmittelkette bis zum Hersteller oder Importeur durchzuführen.

Ziel der Rückverfolgung war die Identifikation des kontaminierten Lebensmittels. Über eine derartige detaillierte Warenstromanalyse kann festgestellt werden, welche Charge eines Lebensmittels an allen Ausbruchsorten verwendet wurde. Somit kann das den Ausbruch verursachende kontaminierte Lebensmittel auch dann identifiziert werden, wenn das ursächliche Agens noch unbekannt ist.

Auf Grundlage der zu diesem Zeitpunkt vorliegenden humanepidemiologischen Erkenntnisse wurde seitens der Task Force empfohlen, alle Lebensmittelproben auf Noroviren und die toxinbildenden Bakterien *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* sowie auf die von diesen gebildeten Toxine zu untersuchen.

Um auch andere Lebensmittel und Getränke zu erfassen, die ggf. Menü begleitend ausgegeben wurden und um Informationen zur Zubereitung und Behandlung von Speisen an den Ausgabestellen wie ein Wiederaufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen zu erhalten, wurde ein umfangreicher Fragebogen für die Ausgabestellen entwickelt.

Die Task Force empfahl auf Grundlage der vorhandenen Informationen, die weitere Ausbruchsuntersuchung in den regionalen Küchen - einem risikoorientierten Ansatz folgend - zunächst auf die Lebensmittel der beiden Menüs und deren Zubereitung zu konzentrieren. Die Task Force beschloss, für die in den beiden verdächtigen Gerichten eingesetzten Menükomponenten und Lebensmittelzutaten eine detaillierte chargenbezogene Rückverfolgung

entlang der Lebensmittelkette bis zum Hersteller oder Importeur durchzuführen. Ziel dieser Rückverfolgung war die Identifizierung des potentiell kontaminierten Lebensmittels. Über eine derartige detaillierte Warenstromanalyse kann festgestellt werden, welche Charge eines Lebensmittels an allen Ausbruchsorten verwendet wurde. Somit kann das den Ausbruch verursachende kontaminierte Lebensmittel auch dann identifiziert werden, wenn das ursächliche Agens noch unbekannt ist.

Am Sonntagabend wurden den Behörden der betroffenen fünf Länder zwei Listen mit Fragen und Stichworten bezüglich der zu erhebenden Informationen übermittelt. Eine Liste diente der Erhebung von Informationen bei den in das Ausbruchsgeschehen involvierten regionalen Küchen, und die zweite war für Ausgabestellen an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Betreuungseinrichtungen und Schulen) erarbeitet worden.

Weiterhin wurde eine Excel-Tabelle für die Datenerhebung zur Rückverfolgung von bestimmten in den regionalen Küchen verwendeten Lebensmitteln sowie eine Excel-Tabelle zur Erfassung der zusätzlichen an den Ausgabestellen abgegebenen Getränke und Lebensmittel (z.B. Schokoriegel) übermittelt. Außerdem wurde ein Meldebogen für die Übermittlung von Ergebnissen der Laboruntersuchungen zur Verfügung gestellt.

Damit hatten die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den fünf betroffenen Ländern alle seitens der Task Force in den zwei Tagen zusammengetragenen Informationen für ein koordiniertes Vorgehen am Montagmorgen zur Verfügung.

Zeitgleich wurde am Sonntag, den 30. September, mit dem Cateringunternehmen vereinbart, unter welchen Bedingungen eine Beprobung der in den Regionalküchen gesperrten Warenmengen der besonders verdächtigen Lebensmittel („Fischgericht“, „Hartweizengrieß“ und „TK-Erdbeeren“) zum Zwecke von Eigenkontrolluntersuchungen stattfinden könne. Hierzu wurden auch die erforderlichen Untersuchungsparameter abgestimmt. Das Cateringunternehmen wurde aufgefordert, alle Regionalküchen anzuweisen, bis auf Weiteres keine in den Regionalküchen noch vorhandene Rückstellproben und Gegenproben zu vernichten. Darüber hinaus wurde vereinbart, dass eine Mitarbeiterbefragung in die Wege geleitet wird, um die Anzahl klinisch erkrankter Küchenmitarbeiter und mit diesen Erkrankungen möglicherweise in Zusammenhang stehende Speisen zu identifizieren.

Die im Zusammenhang mit der Ausbruchsuntersuchung in den Bundesländern erhobenen Informationen und die Ergebnisse der Untersuchung von Lebensmitteln wurden von den Ländern ab Montag, den **1. Oktober 2012**, fortlaufend an das Lagezentrum im BVL gemeldet. Die Task Force fasste die Daten und Untersuchungsergebnisse fortlaufend zusammen und analysierte die Befunde. Weiterhin wurden die während der Ausbruchsuntersuchung er-

hobenen Daten und Informationen in einer zentralen Datenbank erfasst. Zwei Excel-Erfassungsbögen für die Übermittlung der Informationen aus den risikoorientierten Betriebskontrollen in Küchen und an Ausgabestellen wurden von der Task Force am Montag, den 1. Oktober 2012, weiter ausgearbeitet und am Nachmittag den Ländern für die Übermittlung der Ergebnisse an das Lagezentrum im BVL zur Verfügung gestellt.

Im Gegensatz zu den humanepidemiologischen Erkenntnissen am Samstag, den 29. September 2012, stellte sich am 1. Oktober 2012 um 10:00 Uhr ein verändertes Lagebild dar. In der Zwischenzeit waren nun doch auch einige Sekundärfälle aufgetreten. Während am Samstag aufgrund nur vereinzelt gemeldeter Sekundärfälle die vorherrschende Theorie war, dass ein Toxin im Lebensmittel den Brechdurchfall ausgelöst haben könnte, erschien es aufgrund der gemeldeten Sekundärfälle nun doch wieder wahrscheinlicher, dass das ursächliche Agens Norovirus sein könnte. Diese Hypothese wurde auch durch zunehmende Norovirus-Nachweise bei Patienten, vornehmlich aus Sachsen, unterstützt.

Die erste Arbeitshypothese der Task Force, dass der Krankheitsausbruch durch eine kontaminierte Zutat oder Komponente verursacht wurde, die in einem der beiden verdächtigen Menüs verwendet wurde, blieb weiterhin bestehen. Die beiden anderen verfolgten Hypothesen, dass der Ausbruch durch die potentielle Vermehrung eines bakteriellen Toxinbildners während eines küchentechnischen Verarbeitungsschrittes erfolgte, bzw. durch ein an den Ausgabestellen zusätzlich abgegebenes kontaminiertes Getränk oder Lebensmittel verursacht worden sein könnte, hatten ebenfalls weiterhin Bestand.

Am 1. Oktober deuteten mehrere Ermittlungsergebnisse auch auf Möhrenschnitzel als mögliches verdächtiges Lebensmittel hin. Das Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) berichtete in der morgendlichen Telefonkonferenz über einen positiven Nachweis von Noroviren in einer Packung Möhrenschnitzel, welche in einer der regionalen Küchen in Brandenburg als Ausgangsmaterial für die Herstellung eines Rohkostsalates genutzt worden war. Die Probe war im Zusammenhang mit der Untersuchung des Aspektes genommen worden, dass zwei Schulen von dieser Küche mit dem Menü „Fischgericht mit Beilagen“ beliefert worden waren. Nur an einer der Schulen erkrankten Schüler. Die erkrankten Schüler hatten im Gegensatz zu den anderen als Beilage zum Fischgericht einen Apfel-Möhrensalat erhalten. Eine Überprüfung der vorliegenden Daten zur Rückverfolgung und zu den in den mit dem Ausbruch assoziierten Küchen ausgegebenen Beilagen durch die Task Force konnte den Möhrenschnitzel-Verdacht jedoch nicht stützen. Die fraglichen Möhrenschnitzel stammten von einem Hersteller in Brandenburg und waren nach den vorliegenden Informationen nicht an alle betroffenen regionalen Küchen geliefert worden. Die Datenerfassung zur Herstellung und Abgabe von Rohkostsalaten zeigte, dass nicht in allen Küchen in der fraglichen Woche Möhrenschnitzel verwendet wurden.

Ermittlungen in Sachsen hatten ergeben, dass die fragliche Charge Fischgericht in Niedersachsen hergestellt und über einen sächsischen Zwischenhändler an die regionalen Küchen geliefert worden war. Die Task Force hatte die zuständige niedersächsische Behörde am Montagabend informiert und im Rahmen der Ausbruchsuntersuchung um die Durchführung einer risikoorientierten Betriebskontrolle mit Probenahme und Untersuchung der fraglichen Fischcharge auf potentielle Agentien gebeten.

Am Dienstag, den **2. Oktober 2012**, wurde der Verdacht eines Zusammenhangs der Erkrankungen mit dem Verzehr von Möhrenschnitzeln endgültig entkräftet. Weitergehende Laboruntersuchungen konnten den zunächst berichteten Norovirus-Nachweis nicht bestätigen. Eine detaillierte Analyse zu den an die Schulen ausgelieferten Speisen zeigte, dass doch auch an der Schule an welcher keine Erkrankungen aufgetreten waren, Apfel-Möhrensalat ausgegeben worden war.

Niedersachsen berichtete der Task Force am 2. Oktober, dass die Betriebskontrolle bei dem Hersteller der Charge Fischgericht durch die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde des Landkreises gemeinsam mit Sachverständigen des Instituts für Fische und Fischereierzeugnisse des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit durchgeführt wurde. Vorhandene Chargen wurden beprobt und der Untersuchung zugeführt. Die Betriebskontrolle hatte keine Hinweise auf die Verwendung oder den Eintrag von Butterfisch/Buttermakrele als Beifang in die Charge Fischgericht oder im Hinblick auf für biogene Amine relevante Fischarten in der Produktionskette ergeben. Der im Rahmen einer Bewertung möglicher chemischer Parameter durch das BfR geäußerte Verdacht, dass ggf. unverdauliche Wachse von Butterfisch das ursächliche Agens für den Krankheitsausbruch sein könnten, war somit entkräftet.

Auf Anfrage der hessischen Behörden wurden von dem Cateringunternehmen unter anderem umfangreiche Informationen bezüglich der von 42 regionalen Küchen des Unternehmens im Raum Ostdeutschland belieferten Einrichtungen an die Task Force übermittelt. Weiterhin wurden erste Tourenpläne für verschiedene Küchenstandorte zur Verfügung gestellt, anhand derer von der Task Force die Liefertage und Detailinformationen zu den an die einzelnen Ausgabestellen ausgelieferten Menüs ermittelt werden konnten.

Die Task-Force hat das Unternehmen darüber hinaus um Übersendung von chargenbezogenen Lieferdaten zu den vorsorglich gesperrten Artikeln gebeten. Es bestand Einigkeit, dass diese Daten, vorwiegend für die nach derzeitigem Stand nicht betroffenen Küchen, schon aus Zeitgründen nicht vor Ort ermittelt, sondern über die Unternehmenszentrale in Erfahrung gebracht werden sollten. Auf Grundlage einer Risikoanalyse wurde mit dem Cateringunternehmen daraufhin vereinbart, dass diese Daten mit erster Priorität zu den beiden Pro-

dukten "TK-Erdbeeren" und "Hartweizengrieß" ermittelt werden sollten. TK-Erdbeeren waren zu diesem Zeitpunkt besonders auffällig, da alle betroffenen Küchen diese über nur einen Zulieferer (Handelsunternehmen aus Sachsen) bezogen hatten. Außerdem waren dem Cateringunternehmen im Rahmen der Mitarbeiterbefragung bereits einige Einzelfallberichte von erkrankten Mitarbeitern bekannt geworden, die Hinweise auf einen Zusammenhang mit dem Verzehr von Erdbeeren lieferten. Daneben könnten die unterschiedlichen Zubereitungsarten der Erdbeeren (mit / ohne Einkochen der Erdbeeren) in den Regionalküchen eine Erklärung für die unterschiedliche Betroffenheit der einzelnen Küchenstandorte darstellen. Der Hartweizengrieß war auffällig, da er ebenfalls durch alle betroffenen Küchen vom gleichen Lieferanten

bezogen wurde. Die angeforderte Aufstellung sollte nicht nur die belieferte Küche, Lieferant der Ware, Herkunft der Ware, Chargennummer, Datum der Anlieferung, angelieferte Menge und Datum der Verwendung des gelieferten Artikels zur Zubereitung von Speisen umfassen, sondern auch Angaben zur Art der Zubereitung (mit oder ohne Erhitzung) in der jeweiligen Küche. enthalten.

Weiterhin wurde die Task Force durch das RKI vorab telefonisch und später schriftlich über die Ergebnisse einer ersten vom RKI im Lauf des Montags durchgeführten Fall-Kontrollstudie mit einer Befragung von Schülern eines Chemnitzer Gymnasiums unterrichtet. Diese hatte ergeben, dass die erkrankten Schüler signifikant häufiger Erdbeerkompott verzehrt hatten. Aufgrund dieser Erkenntnisse erfolgte seitens der Task Force prioritär eine Überprüfung dahingehend, ob alle regionalen Küchen dieselbe Charge TK-Erdbeeren genutzt hatten. Diese Untersuchung konnte nicht abgeschlossen werden, da die von den Überwachungsbehörden erhobenen Informationen zur chargengenauen Rückverfolgung zu diesem Zeitpunkt in noch nicht ausreichender Anzahl vorlagen.

Die Mitarbeiter der Task Force waren auch während des Feiertages am **3. Oktober 2012** aktiv und mit der Datenerfassung und -auswertung befasst. Das RKI informierte die Task Force über das vorläufige Ergebnis einer telefonischen Befragung von Kindertagesstätten in Berlin. Diese hätte ein schwaches Signal für einen Zusammenhang zwischen dem Auftreten von Erkrankungen bei den Kindern und dem Verzehr von Möhrensalat gegeben. Die Task Force diskutierte mögliche Ursachen für das Phänomen. Entweder könnte es sich um zwei verschiedene Geschehen in Sachsen und den anderen betroffenen Ländern handeln, bei denen die Erkrankungen im Raum Berlin/Brandenburg durch hier genutzte kontaminierte Möhrenschnitzel verursacht wurden, oder der unterschiedliche Lebensmittelbezug zu den Erkrankungen könnte durch eine Kreuzkontamination in den Küchen verursacht worden sein. Als mögliches Szenario hierfür wurde von der Task Force eine Kreuzkontamination von Rohkostsalaten bei dem Auftauen der TK-Erdbeeren in Erwägung gezogen.

Am Morgen des **4. Oktobers 2012** fand erneut eine Telefonkonferenz des RKI mit den Gesundheitsbehörden unter Beteiligung der Task Force statt. Bei dieser kündigte RKI an, dass im Verlauf des Tages eine zweite Studie mit Befragungen von Schülern eines Gymnasiums in Saalfeld (Thüringen) durchgeführt werden würde.

Die Task Force informierte zum Stand der Ermittlungen des Cateringunternehmens hinsichtlich chargenbezogener Lieferdaten von verdächtigen Produkten. Diese hatten unter anderem ergeben, dass alle betroffenen regionalen Küchen über das Handelsunternehmen aus Sachsen mit nur einer einzigen Charge tiefgekühlter Erdbeeren beliefert wurden. Darüber hinaus informierte Hessen auch über die bis dahin vorliegenden Informationen zu den unterschiedlichen Zubereitungsarten des Erdbeerkompotts in den einzelnen Regionalküchen (mit und ohne Erhitzung) und über die stellenweise Verwendung von nicht erhitzten Erdbeeren als Zutat zu Nachspeisen.

In der im Anschluss durchgeführten Telefonkonferenz der Task Force wurde empfohlen, dass die Ergebnisse der Eigenkontrolle des Cateringunternehmens bezüglich der Charge der im fraglichen Zeitraum verwendeten TK-Erdbeeren sowie der in den regionalen Küchen angewendeten Verfahren bei der Zubereitung des Erdbeerkompotts amtlich bestätigt werden sollten, sofern dies nicht bereits geschehen war.

Am Nachmittag stellte das Cateringunternehmen dann erste Informationen zu den unterschiedlichen Zubereitungsarten des Erdbeerkompotts in den einzelnen Küchen zur Verfügung. Ein erster Abgleich mit den aufgetretenen Erkrankungsfällen ergab, dass Unterschiede in Zubereitungsart und Verwendung der Erdbeeren aus der verdächtigen Charge tatsächlich eine mögliche Erklärung für die Betroffenheit oder Nichtbetroffenheit von einzelnen Küchenstandorte sein könnten. Die Zubereitung des Erdbeerkompotts ohne eine ausreichende Durcherhitzung war offensichtlich tatsächlich mit Erkrankungsfällen in den belieferten Einrichtungen assoziiert. Dagegen waren in Einrichtungen, die von Küchen beliefert wurden, in welchen nach den vorliegenden Informationen eine ausreichende Durcherhitzung des Kompotts und keine anderweitige Verwendung von Erdbeeren erfolgte, in aller Regel nicht von Erkrankungsfällen betroffen. Die bis dato von der Task Force durchgeführten Warenstromanalysen belegten die Übereinstimmungen von verwendeten Lieferchargen der TK-Erdbeeren. Für andere Lebensmittel wurden, mit Ausnahme von Hartweizengrieß, keine definitiven Übereinstimmungen gefunden.

Am späten Nachmittag informierte das RKI die Task Force, dass die Befragungsstudie in Thüringen ebenfalls einen signifikanten Zusammenhang zwischen dem Verzehr von Erdbeerkompott und der Erkrankung gezeigt hatte. In Anbetracht der Verdachtsmomente für das

Erdbeerkompott bat die Task Force das BfR um die Erstellung einer Bewertung bezüglich der Tenazität von Noroviren in Erdbeerkompott.

Weiterhin wurde ein Laborbefund von potentiell toxinbildenden *Bacillus cereus* in Zimt berichtet. Als Ausbruchsquelle konnte Zimt jedoch ausgeschlossen werden, da in den regionalen Küchen ganz unterschiedliche Chargen und Lieferanten für Zimt festgestellt wurden.

Zusammengefasst erhärteten die vorliegenden Ergebnisse der epidemiologischen Studien und der Warenstromanalysen den Verdacht, dass die TK-Erdbeeren die Matrix für die die Krankheitsausbrüche verursachenden Krankheitserreger waren. Die Charge der verdächtigen TK-Erdbeeren war von dem Handelsunternehmen mit Sitz in Sachsen über den Hamburger Hafen aus China importiert worden.

In der Telefonkonferenz des RKI am **5. Oktober 2012** berichtete das RKI über einen in mehreren Fall-Kontroll-Studien festgestellten und nunmehr eindeutigen Zusammenhang zwischen dem Verzehr von Erdbeerkompott bzw. anderen unter Verwendung von Erdbeeren hergestellten Speisen und der Erkrankung. Auch deuteten vorliegende humanepidemiologische Erkenntnisse und Laborergebnisse bei Patientenproben (z.B. aus den Landeslaboren) nunmehr verstärkt auf Norovirus als auslösendes Agens für den Krankheitsausbruch hin. Sachsen-Anhalt und Sachsen berichteten über zwei weitere Krankheitsausbrüche am 27. September 2012 in Verpflegungseinrichtungen in Sachsen-Anhalt sowie am 03. und 04. Oktober 2012 in Verpflegungseinrichtungen in Sachsen, welche nicht durch das hessische, sondern durch zwei andere Cateringunternehmen beliefert wurden. Auch hier bestand offensichtlich bereits ein vermuteter Zusammenhang mit dem Verzehr von Erdbeerspeisen. Aufgrund der Vielzahl der Befunde und Indizien hinsichtlich der TK-Erdbeeren wurden von der Lebensmittelüberwachung gezielte Maßnahmen im Rahmen des vorbeugenden Verbraucherschutzes getroffen.

Die zuständigen Behörden in Sachsen führten daraufhin am Freitag erneut eine risikoorientierte Betriebskontrolle bei dem Handelsunternehmen durch, im Rahmen derer von dem Betrieb ergriffene Maßnahmen bezüglich der Sperrung und des Rückrufs der Erdbeerencharge überprüft wurden. Das Handelsunternehmen in Sachsen legte die entsprechenden Dokumente über den Bezug von knapp 44 Tonnen der in Frage stehenden TK-Erdbeeren aus China vor. Die Ermittlungen ergaben außerdem, dass die betroffene Charge an viele weitere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in zehn Bundesländern geliefert wurde. Sachsen erstellte noch am 05. Oktober eine Schnellwarnmeldung über das RASFF, um die EU-Kommission und die Mitgliedstaaten der EU entsprechend zu informieren.

In der Telefonkonferenz der Task Force an diesem Tag wurden die Erkenntnisse der Ausbruchsuntersuchung auf der Lebensmittelseite und die ergriffenen Maßnahmen mit Stand

05.10.2012, 15:30 Uhr zusammengefasst. Die Liste mit sieben Punkten ist als Anlage 2 beigefügt und wurde im Weiteren für die Kommunikation genutzt.

Am Wochenende **6./7. Oktober 2012** pflegte die Task Force weitere erhobene Daten in die für die Ausbruchuntersuchung entwickelte Datenbank ein, führte Analysen durch und erstellte Übersichten zu vorliegenden Ermittlungsergebnissen. Weiterhin übermittelte das BfR am Nachmittag des 6. Oktobers eine Bewertung zum Vorkommen von Noroviren in Erdbeeren und eine Abschätzung zur Überlebensfähigkeit von Norovirus in erhitztem und kalt zubereitetem Erdbeerkompott (Anlage 3). Das BfR kommt bezüglich der Tenazität von Noroviren in Erdbeerkompott zu dem Schluss, dass eine Erhitzung auf Kerntemperaturen von über 90 °C oder lange Heißhaltezeiten im Temperaturbereich oberhalb von 70 °C geeignet erscheinen, das Virus vollständig zu inaktivieren. Es ist hingegen davon auszugehen, dass ein Einrühren großer Mengen tiefgefrorener Erdbeeren in kochendes Wasser oder die ungleichmäßige Erhitzung beim kurzen Aufkochen einer großen Menge Kompott auf den Erdbeeren vorhandene Noroviren nicht überall sicher inaktivieren kann. Wie bereits zuvor vermutet, können die Unterschiede in der Zubereitung des Erdbeerkompotts damit für die beobachtete inhomogene Verteilung des Krankheitsgeschehens ursächlich sein, da nicht alle mit TK-Erdbeeren dieser Charge belieferte, sondern nur einige wenige Regionalküchen in Ostdeutschland mit Erkrankungsfällen in Verbindung stehen.

Die Ermittlungen zu den weiteren Ausbrüchen am 27. September 2012 in Verpflegungseinrichtungen in Sachsen-Anhalt sowie am 03. und 04. Oktober 2012 in Verpflegungseinrichtungen in Sachsen, die von zwei anderen Cateringunternehmen beliefert wurden, haben bestätigt, dass dort ebenfalls TK-Erdbeeren der verdächtigen Charge des Handelsunternehmens in Sachsen verwendet worden sind. Entsprechende Betriebsinspektionen und Ermittlungen der Länder zu diesen beiden Küchen wurden von der Task Force am 07. Oktober empfohlen.

Am Montagmorgen, den **8. Oktober 2012**, berichtete die Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen, dass in der im Rahmen der Länderkooperation im Landesamt für Verbraucherschutz in Sachsen-Anhalt untersuchten verdächtigen Charge von TK-Erdbeeren aus einem originalverpackten 10 kg Gebinde Noroviren nachgewiesen wurden. Insgesamt wurden drei Proben der Charge untersucht, Norovirus wurde nur in einer der drei untersuchten Proben nachgewiesen. Dies deutet auf eine inhomogene Kontamination der Charge hin, die ggf. das heterogene Bild des Ausbruchsgeschehens erklären könnte (teilweise Abgabe und Verzehr von Erdbeeren ohne Erkrankungen). Durch den amtlichen Nachweis von Noroviren in TK-Erdbeeren in Verbindung mit den epidemiologischen

Studien des RKI und der Warenstromanalyse der Task Force gilt der Ausbruch von akutem Brechdurchfall bei Kindern und Jugendlichen als aufgeklärt.

3. Ermittlungsergebnisse der Task Force

3.1. Untersuchungen von Lebensmittel- und Umgebungsproben

Von den betroffenen Ländern wurden im Zusammenhang mit der Ausbruchsuntersuchung bisher (Stand: 08.10.2012, 13:00 Uhr) 487 Lebensmittelproben und 297 Umgebungsproben analysiert. Eine detaillierte Übersicht zu den Untersuchungsergebnissen findet sich in Tabelle 1. In einer der untersuchten Proben von TK-Erdbeeren der verdächtigen Charge konnten Noroviren nachgewiesen werden. Da die Untersuchungsmethoden auf Noroviren in Lebensmitteln nicht ausreichend sensitiv sind, sind falsch negative Befunde möglich.

3.2. Epidemiologische Erkenntnisse auf der Lebensmittelseite der Ausbruchsuntersuchung sowie Erfassung und Analyse der Daten

Die Krankheitsfälle sind in Einrichtungen in fünf Bundesländern (Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen) aufgetreten. Nach derzeitigem Ermittlungsstand wurden die betroffenen Einrichtungen mit Erkrankungsfällen von 13 regionalen Küchen des hessischen Cateringunternehmens mit Lebensmitteln beliefert. Insgesamt werden von dem Unternehmen rund 40 Küchen im Raum Ostdeutschland betrieben, es stand somit nur ein Teil der Küchen mit dem Ausbruchsgeschehen in Verbindung. Weiterhin wurde ermittelt, dass nur an einigen der im fraglichen Zeitraum von den regionalen Küchen des Cateringunternehmens belieferten Einrichtungen (Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen) Erkrankungen aufgetreten sind. Zwei weitere, erst später zugeordnete Ausbruchsgeschehen standen im Zusammenhang mit Küchen von zwei anderen Unternehmen. Die Daten zu diesen beiden Ausbruchsgeschehen lagen zum Zeitpunkt der Erstellung des Abschlussberichtes noch nicht vollständig vor.

Allein durch das Ausmaß des Geschehens musste eine große Menge von Daten und Informationen im Rahmen der umfassenden lebensmittelseitigen Ausbruchsuntersuchung betrachtet und verarbeitet werden. Alle Daten zu den betroffenen regionalen Küchen, zur Rückverfolgung der dort für die Zubereitung der beiden verdächtigen Gerichte verwendeten Lebensmittel, zu den im Ausbruchszeitraum belieferten Einrichtungen sowie die humanepidemiologischen Informationen zu Erkrankungsfällen in den Einrichtungen wurden aufbereitet und in einer Datenbank zusammengeführt.

Für die lebensmittelepidemiologischen Untersuchungen auf Einrichtungsebene wurden verschiedene Datensätze aus unterschiedlichen Quellen verknüpft. Hierbei galt es, Einrichtungen, die mit Erkrankungsfällen von Seiten der Gesundheitsämter bekannt waren mit Informationen, die von Seiten der Lebensmittelüberwachung vorlagen, zu verbinden.

Im ersten Schritt wurden die Angaben („linelist“) des RKI mit über 500 betroffenen Einrichtungen als Grundlage der Verknüpfung zu lebensmittelrelevanten Parametern genutzt. Die Zuordnung von betroffenen Einrichtungen zu regionalen Küchen konnte durch vorliegende Listen des hessischen Cateringunternehmens vervollständigt werden.

Im nächsten Schritt sollten Speisepläne und in der 39. Kalenderwoche gelieferte Portions-einheiten ergänzt werden. Dabei standen Menüs und Menükomponenten mit Erdbeeren der verdächtigten Charge im Fokus der Untersuchung. Die nötige Datengrundlage waren vielfältige, von den Ländern sowie vom hessischen Cateringunternehmen bereitgestellte Übersichten, Tourenpläne, Bestelllisten, Rückverfolgungsdaten zu Erdbeeren und weiteren Lebensmitteln der Regionalküchen sowie Rückläufe aus den Kücheninspektionen.

Diese Untersuchung gelang beispielhaft an einer von dem hessischen Cateringunternehmen belieferte Küche in Berlin. (Caterer Berlin 1). Die verdächtige Charge Erdbeeren kam hier in die Verarbeitung zu Erdbeerkompott, welche mit zwei Gerichten am 25.09.2012 angeboten wurde. Es gelang, dieser Küche 86 Einrichtungen zuzuordnen, für 72 Einrichtungen davon lagen Menüpläne vor. Für 44 dieser Einrichtungen traf die Falldefinition des RKI zu. Von diesen 44 Einrichtungen wurden 34 Einrichtungen (mit insgesamt 1275 Erkrankten) mit Menüs oder Menükomponenten aus Erdbeeren beliefert. Vier Einrichtungen mit insgesamt 30 Fällen hatten keine Erdbeeren erhalten. Für sechs der Einrichtungen (mit insgesamt 195 Erkrankungen) lagen keine Speisepläne vor. Es gab keine Einrichtungen, die mit Erdbeerspeisen beliefert wurde, denen keine Erkrankungen zugeordnet waren. Trotz einer gewissen statistischen Unschärfe, da der Verzehr der Erdbeeren nicht personenbezogen zuzuordnen ist, darf hier aus lebensmittelepidemiologischer Sicht ein Zusammenhang abgeleitet werden.

In der als Anlage 4 beigefügten Illustration sind exemplarisch für die regionale Küche in Berlin (Caterer Berlin 1) die Ergebnisse der Rückverfolgung der Lebensmittel für die beiden verdächtigen Menüs dargestellt.

In Abbildung 1 ist exemplarisch eine mögliche Form der Auswertung von den in der Datenbank gespeicherten Informationen dargestellt. Darin wird gezeigt, an welchen Tagen in den regionalen Küchen das Erdbeerkompott zubereitet wurde.

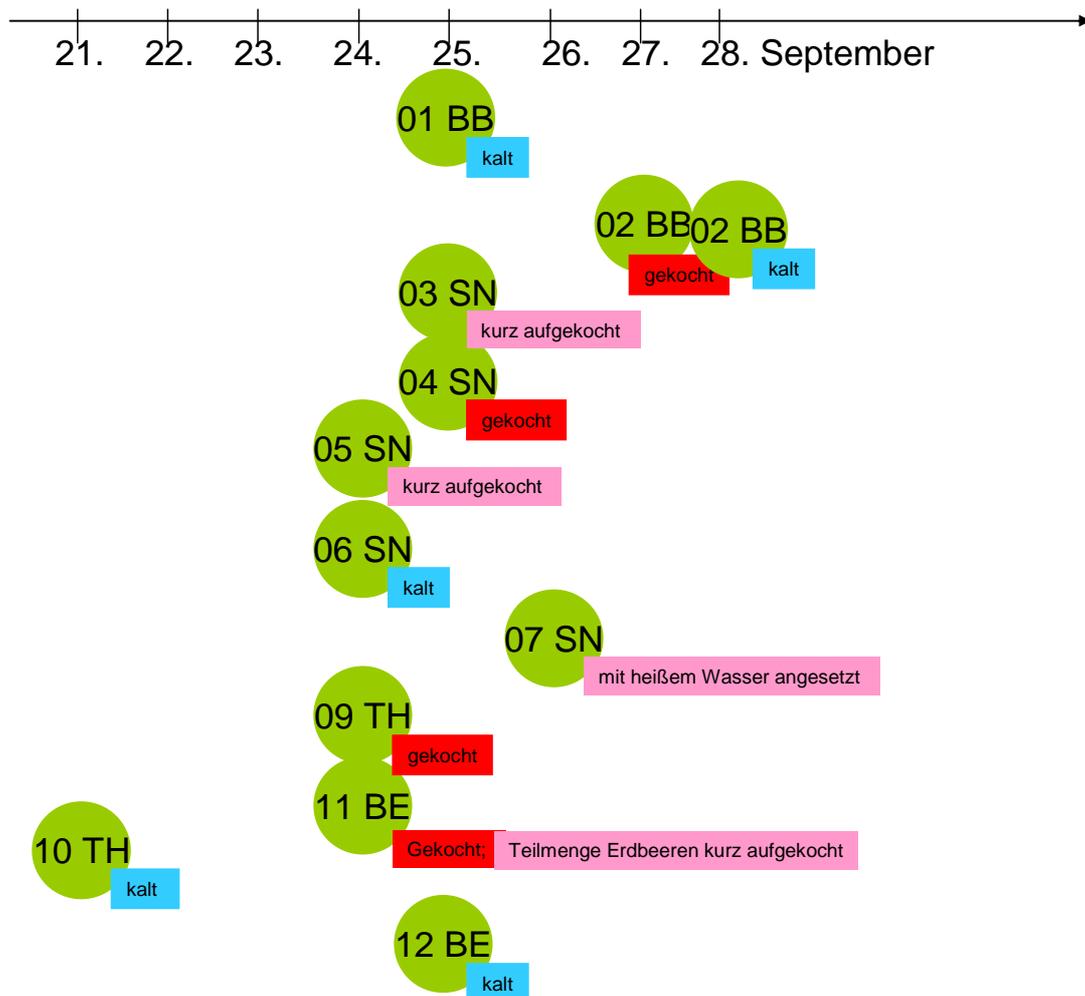


Abbildung 1: Tag der Zubereitung von Erdbeerkompott in elf regionalen Küchen mit symbolhafter Darstellung der Zubereitungsart des Kompotts.

Weiterhin präsentiert Tabelle 2 eine Übersicht zu von der Task Force für 15 Küchen erfassten Informationen zu belieferten Einrichtungen und zur Zubereitung von Erdbeerkompott bzw. der Abgabe von Speisen mit rohen Erdbeeren.

4. Getroffene Maßnahmen zur betroffenen Charge TK-Erdbeeren

Das hessische Cateringunternehmen hatte unverzüglich nach Bekanntwerden der gehäuften Erkrankungsfälle in enger Absprache mit den zuständigen Behörden umfangreiche vorsorgliche Warensperungen in allen ostdeutschen Regionalküchen veranlasst. Neben diesen Warensperungen hatte das Cateringunternehmen auch Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Betrieben veranlasst, Speisepläne gegeneinander abgeglichen, Warenströ-

me rückverfolgt sowie Mitarbeiterbefragungen und Eigenuntersuchungen von gesperrten Produkte eingeleitet.

Das sächsische Handelsunternehmen hat auf Anraten der zuständigen Vorortbehörde in Sachsen die interne Sperrung der Charge TK-Erdbeeren (ca. 30,7 Tonnen) unverzüglich veranlasst und am 05. Oktober 2012 die Rücknahme betroffener Ware bei allen belieferten Kunden eingeleitet. Insgesamt wurden 13,3 Tonnen ausgeliefert. Von der sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörde wurden umgehend mehrere Kontrollen durchgeführt. Eine am 07. Oktober 2012 von der Task Force an die von dem sächsischen Handelsunternehmen mit TK-Erdbeeren belieferten Länder gerichtete Abfrage zu den vor Ort getroffenen Maßnahmen hat ergeben, dass in den Ländern die Sperrung und Rücknahme der Ware in den Betrieben amtlich überwacht bzw. betroffene Ware sichergestellt wurde. Sofern noch Restbestände vorhanden waren, wurden vereinzelt auch von den zuständigen Behörden Proben anderer Chargen genommen und zur Untersuchung eingereicht. In Thüringen produzieren die betroffenen Küchen unter amtlicher Aufsicht, für die Ausscheider wurde ein Tätigkeitsverbot verhängt.

Sachsen hat am 05. Oktober 2012 den Entwurf einer RASFF-Meldung an das BVL übermittelt, der noch am 05. Oktober an die Kontaktstelle der Europäischen Kommission weitergeleitet und mittlerweile von der Kommission notifiziert wurde.

BVL, BfR und RKI haben zudem am 05. und 08. Oktober 2012 im Rahmen gemeinsamer Presseerklärungen die Öffentlichkeit über den Stand der Ermittlungen informiert.

Gez. am 11.10.2012

Task Force

Tabelle 1: Probenanzahl und Ergebnisse der Laboruntersuchungen Stand 08.10.2012 - 13:00 Uhr

Land	Anzahl Lebensmittel-Proben	Anzahl Umgebungsproben	Ergebnisse LM-Proben Norovirus	Ergebnisse LM-Proben mikrobiologisch	Ergebnisse LM-Proben Toxine	Ergebnisse Umgebungs-Proben Norovirus	Ergebnisse Umgebungs-Proben mikrobiologisch	Ergebnisse Umgebungsproben Toxine
BE	111 + 6 Proben an BfR + 10 Proben an LGL/BY	169	Alle Norovirus-negativ	Alle mikrobiologisch unauffällig	6 an BfR übergebene Proben <i>S. aureus</i> ET negativ; 10 an LGL Übergebene Proben: <i>C. perfringens</i> (ET negativ); <i>B. cereus</i> (4x NHE positiv, davon 3x nicht am Ausbruchsgeschehen beteiligte LM und 1x Grießbrei, (bei allen positiv getesteten LM nicht ausreichend hohe Keimzahl, um Erkrankung auszulösen)	Alle Norovirus-negativ	Alle mikrobiologisch unauffällig	Keine Untersuchung
BB	52, noch weitere Proben in Untersuchung	22	Alle Norovirus-negativ	Alle mikrobiologisch unauffällig	Untersuchung im Gange	Alle Norovirus-negativ	Alle mikrobiologisch unauffällig	Keine Untersuchung
SN	146	24	1 Probe TK-Erdbeeren Norovirus-positiv!	Untersuchungen Toxine im Gange	Untersuchung im Gange	Alle Norovirus-negativ	unbekannt	unbekannt
ST	50	55	20 Proben Norovirus-negativ	14 Proben <i>B. cereus</i> , 10 Proben <i>S. aureus</i> negativ, 8 Proben <i>C. perfringens</i> negativ	7 Proben <i>S. aureus</i> SET negativ 3 <i>B. cereus</i> emetisches Toxin negativ	55 Proben Norovirus-negativ	-	-
TH	112 abgeschlossene Untersuchungen	39	Nicht untersucht 1 Rückstellprobe zur Untersuchung versendet	9 <i>B. cereus</i> , 1 <i>C. perfringens</i> positiv	3 <i>B. cereus</i> Durchfall-Toxine positiv	Nicht untersucht	4 <i>B. cereus</i> positiv	1 <i>B. cereus</i> Durchfall-Toxin positiv
Σ	487	309						
	796							

Tabelle 2: Übersicht der von der Task Force für 15 Küchen erfassten Informationen zu belieferten Einrichtungen, den davon mit Erkrankungen betroffenen Einrichtungen sowie zur Zubereitung von Erdbeerkompott bzw. der Abgabe von Speisen mit rohen Erdbeeren

BL	Küche	Durchführung Rückverfolgung für Erdbeeren	Durchführung Betriebskontrolle	Zahl der belieferten Einrichtungen	Zahl der Einrichtungen mit gemeldeten Erkrankungen	Angaben zur Zubereitung des Erdbeerkompotts		Angabe zu weiteren Speisen mit Erdbeeren	RKI Studien an belieferten Einrichtungen
						vom Caterer	Amtlich		
BE	Caterer Berlin 1	✓	✓	269	44	erhitzt	Gekocht; Teilmenge Erdbeeren kurz aufgekocht		Gymnasium in Steglitz, Berliner Kindertagesstätten
BE	Caterer Berlin 2	✓	✓	36	14	kalt	kalt		
SN	Caterer Sachsen 1	✓	✓	21	14	kurz aufgekocht	kurz aufgekocht		
SN	Caterer Sachsen 2	✓	✓	38	1	gekocht	gekocht		
SN	Caterer Sachsen 3	✓	✓	33	4	kurz aufgekocht	kurz aufgekocht		Gymnasium in Chemnitz
SN	Caterer Sachsen 4	✓	✓	38	26	kalt	kalt		
SN	Caterer Sachsen 5	✓	✓	75	47	mit heißem Wasser angesetzt	mit heißem Wasser angesetzt	Quarkspeise mit einzelnen Tiefkühlerdbeeren	
SN	anderer Caterer Sachsen 6	✓	✓	mindestens 12	12	--	kalt	angetaute Erdbeeren in Joghurt	
BB	Caterer Brandenburg 1r	✓	✓	150	64	kalt	kalt		
BB	Caterer Brandenburg 2		✓	67	16	gekocht und kalt	gekocht und kalt	Nicht erhitzte Erdbeeren in Joghurt	
TH	Caterer Thüringen 1	✓	✓	61	12	gekocht	gekocht		
TH	Caterer Thüringen 2	✓	✓	38	24	kalt	kalt	nur als Kompott	Gymnasium in Saalfeld
TH	Caterer Thüringen 3	Keine Abgabe von Erdbeeren	✓	62	2	kein Gericht mit Erdbeeren	kein Gericht mit Erdbeeren	keine Abgabe von Erdbeeren	
ST	Caterer Sachsen-Anhalt 1	✓	✓	74	4?	gekocht	keine Angabe		
ST	anderer Caterer Sachsen-Anhalt 2	✓	--	mindestens 4	4	--	kalt		