

## Wichtige Punkte zur Probenahme nach Erkrankungen

### Noroviren

#### Lebensmittel

- ❖ gezielte Auswahl der Proben:
  - Noroviren werden bei 90 °C inaktiviert, daher Hauptaugenmerk auf roh zu verzehrende oder nicht ausreichend erhitzte Lebensmittel (z.B.: Schalentiere, Obst, Salate, Rohkost...)
  - Bereits zubereitete Lebensmittel bei denen Sekundärkontamination möglich wäre
  - Bei Lebensmitteln die sowohl zerkleinert als auch im Ganzen erhältlich sind (z.B. ganze Gurke sowie Gurkensalat), ist das ganze Stück zu bevorzugen, da die Probe für die Untersuchung von der Oberfläche mittels Tupfer entnommen wird.
- ❖ Probenmenge 1-100 g (ansonsten die gesamte noch vorhandene Restmenge)
- ❖ Probentransport:
  - gekühlt (besonders bei Obst und Gemüse)
  - tiefgekühlt bei bereits tiefgekühlten Proben (z.B. Rückstellproben, tiefgekühlten Schalentieren, ...)

#### Tupferproben

- ❖ Die Probenahme erfolgt mit sterilen Wattetupfern mit Kunststoffstiel
- ❖ Probenahme an sichtbar verschmutzten Stellen und Gegenständen intensiven Gebrauchs (Arbeitsflächen, -platten, Türklinken)
- ❖ Befeuchten mit PBS Puffer (wenn nicht vorhanden mit Leitungswasser)
- ❖ Probenmenge: möglichst große Oberfläche (mind. 100 cm<sup>2</sup>) abwischen
- ❖ Probentransport: Tupfer verpacken (steriles Röhrchen, **ohne PBS Puffer**) und gekühlt zur Untersuchung weiterleiten

### Campylobacter, Salmonellen, Listerien, EHEC, etc.

#### Lebensmittel

gezielte Auswahl der Proben

- ❖ Campylobacter:
  - werden durch Erhitzen inaktiviert, daher Hauptaugenmerk auf roh zu verzehrende oder nicht ausreichend erhitzte Lebensmittel (z.B.: nicht vollständig durchgegartes Hühnerfleisch, Salat)
  - Bereits zubereitete Lebensmittel bei denen Sekundärkontamination möglich wäre

- ❖ Salmonellen:
  - werden durch Erhitzen inaktiviert, daher Hauptaugenmerk auf roh zu verzehrende oder nicht ausreichend erhitzte Lebensmittel (z.B.: nicht vollständig durchgegartes Hühnerfleisch, Beef Tartar, Salat, Erzeugnisse aus rohen Eiern)
  - Bereits zubereitete Lebensmittel bei denen Sekundärkontamination möglich wäre
  
- ❖ Listerien
  - Vermehren sich bei niedrigen Temperaturen im Kühlschrank daher Hauptaugenmerk auf roh zu verzehrende, gekühlte Lebensmittel (z.B.: Rohmilchprodukte, Fischerzeugnisse, Obst/Gemüse)
  - Bereits zubereitete Lebensmittel bei denen Sekundärkontamination möglich wäre
  
- ❖ EHEC
  - werden durch Erhitzen inaktiviert, daher Hauptaugenmerk auf roh zu verzehrende oder nicht ausreichend erhitzte Lebensmittel (z. B. : getrocknete/geselchte Würste, Beef Tartar, Wildfleisch, Obst/Gemüse)
  - Bereits zubereitete Lebensmittel bei denen Sekundärkontamination möglich wäre
- ❖ Probenmenge: mind. 100 g (ansonsten die gesamte noch vorhandene Restmenge)
- ❖ Probentransport: gekühlt zur Untersuchung weiterleiten

#### Tupferproben

- ❖ Probenahme: die Probenahme erfolgt mit sterilen Wattetupfern mit Kunststoffstiel in Röhrchen gefüllt, mit der dem jeweiligen Keim entsprechenden Bouillon (vorbereitete Röhrchen erhältlich bei der AGES Abteilung Lebensmittelmikrobiologie nach Voranmeldung)
  - **Campylobacter:** Bolton-Bouillon
  - **Salmonellen, EHEC:** Pepton
  - **Listerien:** Frazer-Bouillon
  - **Sonstige Keime (Hygiene):** Pepton
- ❖ Probenmenge: möglichst große Oberfläche (mind. 25 cm<sup>2</sup>) abwischen
- ❖ Probentransport: Tupfer gekühlt zur Untersuchung weiterleiten

## **Clostridium botulinum (Botulismus)**

### Lebensmittel

- ❖ gezielte Auswahl der Proben:
  - Clostridium botulinum wächst strikt anaerob, weshalb Proben zu bevorzugen sind, welche luftdicht verschlossen aufbewahrt werden (z.B. Konserven, Hausgemachtes wie Marmeladen, Kompott, eingelegtes Gemüse etc.)
  - Lebensmittel mit offensichtlicher Gas- oder Blasenbildung (Bombage)
- ❖ Probenmenge: mind. 100 g (ansonsten die gesamte noch vorhandene Restmenge)
- ❖ Probentransport: gekühlt
- ❖

### Ansprechpersonen bei der AGES

#### Graz

DI Ewald Gutjahr 066419669361,  
Dr. Claudia Schlagenhaufen 0664/8398207

#### Wien

Dr. Michaela Mann 0664/8398185

#### Linz

Mag. Reinhard Aigner 0664/8398208

#### Innsbruck

MSc. Rene Grassmeier 0664/89907598