



Merkblatt

für die Lebensmittelüberwachung zur Entnahme von Tupferproben zum Nachweis einer Kontamination mit **Noro- und Rotaviren**

Probenahme

Die Entnahme von Tupferproben dient zur Aufklärung eines Kontaminationsgeschehens im Lebensmittelbereich (Herstellungs- oder Verarbeitungsbetrieb) und in gemeinschaftlich genutzten Einrichtungen (z. B. Aufenthaltsräume, Toiletten etc.)

Eine Beprobung der Umgebung durch Tupferproben sollte erfolgen:

- Bei Erkrankungen des Personals im Lebensmittelverarbeitenden Betrieb (z. B. Küche, o. ä. .
- **Zusätzlich** zur Entnahme von Lebensmittelproben bei gezieltem Verdacht auf ein Ausbruchsgeschehen durch viruskontaminierte Lebensmittel.

Probenahmestelle

Für Umgebungstupferproben sollten vor allem sichtbar verschmutzte Stellen und Stellen intensiven Gebrauchs (Türklinken, Lichtschalter, Arbeitsplatten) beprobt werden. Von Bedarfsgegenstände (z. B. Kochutensilien) und Lebensmittel mit fester Oberfläche (z. B. Obst mit glatter Schale) können bei Verdacht auf eine Viruskontamination ebenfalls Tupferproben entnommen werden.

Wichtig!

Die Entnahme von Tupferproben sollte wegen der möglichen Infektionsgefahr prinzipiell mit Einmal-Handschuhen erfolgen!

Dienstszitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131/764-0
Telefax: 09131/764-102

Diese Dienststelle schreibt Ihnen:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131/764-0
Telefax: 09131/764-102

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

Seite 1 von 1
Bankverbindung
Bayerische Landesbank
Kto. 1279280
BLZ 700 500 00



Die Tupfer können, falls kein spezielles Puffermedium zur Verfügung steht auch mit sauberem Leitungswasser angefeuchtet werden und mehrfach mit geringem Druck über die zu untersuchende Fläche geführt werden. Für jeweils eine Tupferprobe sollte der zu testende Bereich eine Größe von 20 cm x 20 cm nicht überschreiten. Zur Untersuchung einer größeren Fläche (z. B. Arbeitsplatte) sollten mehrere Tupferproben von jeweils entsprechend kleineren Arealen dieser Fläche entnommen werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass alle Bereiche der in Frage kommenden Fläche einbezogen werden, um möglichst sämtliche Viren zu erfassen.

Die Untersuchung von Tupferproben stellt eine aufwendige und kostenintensive Analysemethode dar. Aus diesem Grund sollte die Anzahl an Tupferproben auf das notwendige Maß beschränkt werden und möglichst die Menge von etwa 10 Tupferproben pro Ausbruchsgeschehen nicht überschreiten.

Welche Tupfer können verwendet werden?

Zur Entnahme von Umgebungsproben sind sterile Watte-Tupfer (z. B. Abstrichtupfer oder Influenzatusupfer mit **Transportmedium** und **Transportröhrchen**) geeignet. Die Größe der Tupfer sollte der eines Wattestäbchens entsprechen.

Kennzeichnung der Tupferproben

Prinzipiell sollte jede Tupferprobe genau beschriftet werden. Auf dem Transportröhrchen sollte zusätzlich zur Probennummer des Einsenders die genaue **Bezeichnung** der Tupferprobe (z. B. „Oberfläche Arbeitsplatte“) vermerkt werden. Jede Tupferprobe sollte möglichst mit einer **Niederschrift** versehen werden, die alle nötigen Informationen enthält. Die **Herd Kennzeichnung** des Ausbruchs muss in jedem Fall angegeben werden.



Versand der Tupferproben

Tupferproben sind im fest verschlossenen Transportröhrchen kühl (**4 °C bis 8 °C**) und **dunkel** zu lagern und sollten nicht eingefroren werden. Die Proben sind zur Untersuchung im gekühlten Zustand umgehend (d. h. spätestens innerhalb der nächsten 3 Tage) an das zuständige Untersuchungslabor weiterzuleiten.

Kontakt

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

- Fachlabor Hygiene und Mikrobiologie-

Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

Ansprechpartner: Dr. Gesine Schulze; Tel: 09131 / 764 334

Fax: 09131 / 764 601