



Epidemiologisches Bulletin

13. Januar 2006 / Nr. 2

AKTUELLE DATEN UND INFORMATIONEN ZU INFEKTIONSKRANKHEITEN UND PUBLIC HEALTH

Histaminvergiftung und Gastroenteritis nach Verzehr von Fischbouletten

Untersuchung eines Ausbruchs in einer Schule und einer Kita in Berlin

Histamin gehört zu den biogenen Aminen, die im natürlichen Stoffwechsel von Mensch, Tier und Pflanze vorkommen. Es entsteht als Abbauprodukt der Aminosäure Histidin. Bei fetthaltigen Fischarten wie Makrelen und Thunfisch enthält das Muskelfleisch besonders viel Histidin. In frischem Fisch ist Histamin praktisch nicht enthalten. Der Gehalt steigt erst durch unsachgemäße Lagerung und mikrobiellen Abbau. Bei verdorbenem Fisch kann der Gehalt an biogenen Aminen extrem ansteigen und beim Menschen gesundheitliche Beschwerden verursachen. Übelkeit, Hautrötungen und Brennen im Mund gehören zu den typischen pseudoallergischen Symptomen, aber auch Kopf- und Bauchschmerzen können Ausdruck einer Vergiftung durch biogene Amine, sogenannte Histaminosen, sein.

Der Grenzwert von Histamin im Fisch beträgt 200 mg/kg. Höhere Werte weisen auf eine Missachtung von Hygienestandards hin. Da Histamin hitzebeständig ist, kann durch Kochen oder Braten der Gehalt nicht reduziert werden.

Ausgangssituation

Am Mittwoch, dem 19. Mai 2005, informierte der Direktor einer privaten Grundschule im Berliner Stadtbezirk Charlottenburg-Wilmersdorf das zuständige Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt (VetLeb-Amt), dass am Vortag bei etwa 20 Schülern nach Einnahme des in der Schulküche zubereiteten Mittagessens Symptome einer Gastroenteritis mit Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen und teilweise Durchfall aufgetreten waren. Bei 12 weiteren Schülern trat ausschließlich ein Hautausschlag auf und sie klagten über ein Brennen bzw. Jucken im Mund. Das VetLeb-Amt informierte das Gesundheitsamt.

Das verdächtige Mittagessen bestand aus Fischbouletten, Kartoffeln, Soße und Salat mit Dressing. Nach Angaben der Köchin bestanden die Fischbouletten aus Butterfisch und Lachs. Unter Butterfisch werden verschiedene fettreiche Fischarten subsummiert. Das Fischfilet wurde von der Köchin mittels Fleischwolf zerkleinert. Für die Schule waren an diesem Tag 350 Portionen vorbereitet worden, wie viele tatsächlich ausgegeben wurden, konnte nicht mehr festgestellt werden. Weitere 150 Portionen erhielt die Kindertagesstätte desselben Trägers. In der Kita wurde außerdem noch Vanillepudding zubereitet und den Kindern ausgegeben. Auf Nachfrage des Gesundheitsamtes waren auch dort nach dem Essen Erkrankungen aufgetreten.

Untersuchung des Ausbruchs

Zur Methodik

Materialsammlung, Vorbereitung einer Kohortenstudie: Auf der Grundlage der am 18.05.2005 in der Schulküche zubereiteten Speisen wurde im Gesundheitsamt ein Fragebogen erstellt, mit dem der Verzehr der einzelnen Komponenten erfasst werden sollte.

Zs. A
4496
ZB MED

Diese Woche 2/2006

Lebensmittelvergiftungen:
Histaminose und Gastroenteritis nach Verzehr von Fischbouletten in der Schulspeisung

Hantavirus-Infektionen:
Fall-Kontroll-Studie für die Jahre 2004/2005 in Niedersachsen

Malaria:
Tödliche Erkrankung nach Gambia-Reise

Krankenhaushygiene:
Outbreak-database – Datenbank zu Ausbrüchen in medizinischen Einrichtungen

Infektionsepidemiologie:
Europäisches Trainingsprogramm EPIET offeriert neuen Durchgang

Meldepflichtige Infektionskrankheiten:
Aktuelle Statistik
51. Woche 2005
(Stand: 11. Januar 2006)

ARE/Influenza:
Zur aktuellen Situation

Aviäre Influenza:
Update

