



Epidemiologisches Bulletin

17. Januar 2003 / Nr. 3

AKTUELLE DATEN UND INFORMATIONEN ZU INFektionsKRANKHEITEN UND PUBLIC HEALTH

Fallbericht: Botulismus nach Verzehr von rohem Lammschinken

Aus dem Landratsamt Bad Kissingen (Veterinäramt, Gesundheitsamt) wird über eine Botulismuserkrankung berichtet, die einerseits differenzialdiagnostische Probleme verdeutlicht und andererseits Anlass für Hinweise zur Prävention gibt:

Ein 34-jähriger Mann erkrankte zwei Tage nach dem Verzehr eines bei einer Hausschlachtung hergestellten rohen, geräucherten Lammschinkens. Im Verlauf von 8 Tagen traten in der nachstehenden Reihenfolge zunächst Übelkeit, Erbrechen und Heiserkeit, gefolgt von Halsschmerzen, trockener Mundschleimhaut, Sehstörungen, „verschwommenem Sehen“ und hartnäckiger Obstipation auf.

Nach Konsultation seines Hausarztes erhielt der Patient Penicillin und den Rat, wegen der Sehstörungen einen Augenarzt zu konsultieren. Dieser diagnostizierte eine Akkomodationsstörung. Der ebenfalls hinzugezogene Neurologe äußerte die Vermutung einer viralen Erkrankung als Ursache. Nach weiteren 4 Tagen stellte sich der Patient wegen der noch immer anhaltenden Obstipation in der Notaufnahme einer Klinik vor. Dort wurde radiologisch eine nicht bedrohliche Obstipation diagnostiziert, weitere Maßnahmen unterblieben.

Am darauf folgenden Tag suchte der Patient den Vertreter seines Hausarztes auf. Dieser sprach nun (am 16. Tag) erstmals den Verdacht auf eine Botulismuserkrankung aus (er war in seiner beruflichen Praxis schon mit Botulismus konfrontiert worden). Am 18. Tag nach dem Verzehr des später als auslösendes Agens ermittelten Lammschinkens traten zu den bisherigen Beschwerden weitere neurologische Ausfälle in Form von Kau-, Schluck- und Sprachstörungen sowie Ptosis und Trockenheit der Hände und Füße hinzu. Hierauf erfolgte unter der bereits drei Tage zuvor gestellten Verdachtsdiagnose Botulismus am 19. Tag die Einweisung in eine Universitätsklinik. Der Nachweis von Toxin aus Patientenserum ließ sich zu diesem Zeitpunkt nicht mehr erbringen. Die klinische Symptomatik und das subjektive Befinden des Betroffenen waren darüber hinaus deutlich gebessert, so dass keine Antitoxingabe vonnöten war. Der Patient erholte sich nach kurzer Zeit vollständig von seiner Erkrankung.

Die örtlich zuständige Gesundheitsbehörde erhielt vom Vertreter des Hausarztes nach § 6 IfSG Meldung über den Verdacht einer Botulismuserkrankung und veranlasste hierauf über das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit eine Untersuchung von Proben des verdächtigten Lammschinkens. Diese erbrachte im Tierversuch den Nachweis von *Clostridium botulinum*.

Der Lammschinken stammte von einer Hausschlachtung, die auf dem Hof des Hausmetzgers durchgeführt wurde. Die Temperatur lag zur Zeit der Schlachtung bei ca. 20 °C, in der Nacht immerhin noch bei 14 °C. Das Fleisch wurde nach der Schlachtung für einige Tage in eine 6%ige Kochsalzlake eingelegt; auf den Zusatz von Nitritpökelsalz als Konservierungsstoff wurde dabei bewusst verzichtet. Anschließend wurde der Schinken in die Räucherammer eines Nachbarn zum Räuchern gebracht. Nach Angaben der Beteiligten wurde das Produkt danach im Kühlraum des Hausmetzgers gelagert. Am 10. Tag nach der Schlachtung wurde der Schinken aufgeschnitten, in Beutel vakuumverpackt

Diese Woche 3/2003

Botulismus:

- ▶ Bericht über eine Erkrankung nach Verzehr von rohem Lammschinken aus einer Hausschlachtung
- ▶ Übersicht
- ▶ Hinweise zur Labordiagnostik

Infektionsschutzgesetz:

- ▶ Anmerkungen zu den Falldefinitionen
- ▶ Eine Million Datensätze an das RKI übermittelt!

Trichinellose:

Familien-Erkrankung mit Bezug zu Rumänien

Veranstaltungshinweis:

Kurs „Angewandte Infektionsepidemiologie“

Meldepflichtige

Infektionskrankheiten:

Aktuelle Statistik
Stand vom 15. Januar 2003
(52. Woche 2002)

ZA
4496
ZB MED

