

Merkblatt

zur Entnahme von Tupferproben zum Nachweis von Bakterien und Viren

Im Rahmen lebensmittelbedingter Erkrankungsgeschehen können Tupferproben von Oberflächen in Lebensmittelproduktionsbereichen und in gemeinschaftlich genutzten Bereichen (z.B. Aufenthaltsräume, Toiletten etc.), neben der Untersuchung verdächtiger Lebensmittel, wertvolle Hinweise auf Kontaminations- bzw. Infektionswege geben.

WANN?

Umgebungstupferproben sollten in folgenden Fällen genommen werden:

- zur Abklärung des Verdachtes einer viralen Genese lebensmittelbedingter Erkrankungen
- bei Erkrankungen des Personals im lebensmittelverarbeitenden Betrieb (z.B. Küche, o.ä.)

WELCHE?

Bakterien

Für den Nachweis von Bakterien sind sterile Trockentupfer mit Transportmedium (Abb. 1a) zu verwenden.

Zur Probenahme können die Tupfer trocken oder befeuchtet mit isotonomischer 0,9 % NaCl-Lösung verwendet werden.



Abb. 1a

Viren

Für den Nachweis von Viren sind sterile Trockentupfer mit Holzschachtel ohne Transportmedium (Abb. 1b) einzusenden.

Diese sind mit 1x phosphat-gepufferter Salzlösung (PBS) oder isotonomischer 0,9 % NaCl-Lösung zu befeuchten.



Abb. 1b

Soll eine Untersuchung auf Bakterien und Viren erfolgen, müssen zwei Tupfer der jeweiligen Probenahmestelle getrennt eingesendet werden!

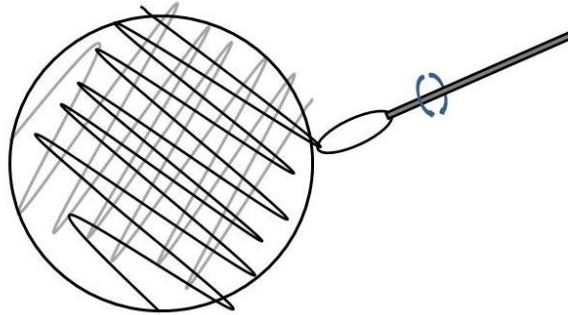
WO?

- Sichtbar verschmutzte Stellen
- Bedarfsgegenstände (z.B. Griffe von Kochutensilien, Arbeitsfläche, etc.)
- Stellen intensiven Gebrauchs (Türklinken, Lichtschalter, etc.)

WIE?

Mit dem angefeuchteten Tupfer wird eine Fläche von max. 20 x 20 cm unter leichtem Druck und Rotation in zwei Richtungen, die zueinander im rechten Winkel stehen, mäanderförmig abgestrichen und umrundet (siehe Abb. 2). Zur Untersuchung einer sehr großen Fläche sollten mehrere Tupferproben von jeweils kleineren Arealen genommen werden.

Abb. 2



Kennzeichnung der Tupfer:

Jede Tupferprobe muss genau beschriftet werden, indem das Transportröhrchen mit einer **Probennummer** versehen ist. Die Probennummer muss eindeutig auf der Probenahmeprotokoll zugeordnet werden können. Auf der Probenahmeprotokoll sollte zusätzlich zur Probennummer die **genaue Bezeichnung** der Entnahmestelle (z.B. „Türklinke Küche“) vermerkt werden.

WOHIN?

Die Tupfer sind im fest verschlossenen Transportröhrchen gekühlt (**2 bis 8 °C**), **dunkel und nicht eingefroren** in das TLV einzusenden.

Vor der Probenahme telefonische Anmeldung der Tupferproben:

zur bakteriologischen Untersuchung:
Ansprechpartner Frau Dr. Popp
Dezernat 33 (Tel. 0361 57-3815333)

zur virologischen Untersuchung:
Ansprechpartner Frau Dr. Jahr
Dezernat 42 (Tel. 0361 57-3815425)

**Soll eine Untersuchung auf Bakterien und Viren erfolgen,
müssen zwei Tupfer der jeweiligen Probenahmestelle getrennt eingeschickt werden!**

Herausgeber: Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz
Tennstedter Str. 8/9, 99947 Bad Langensalza
Tel. 0361 57-3815000
www.verbraucherschutz-thueringen.de

Verantwortlich: Verena Meyer, Präsidialstab
pressestelle@tlv.thueringen.de

Autor: Dr. Juliane Pfennig
Stand: August 2018