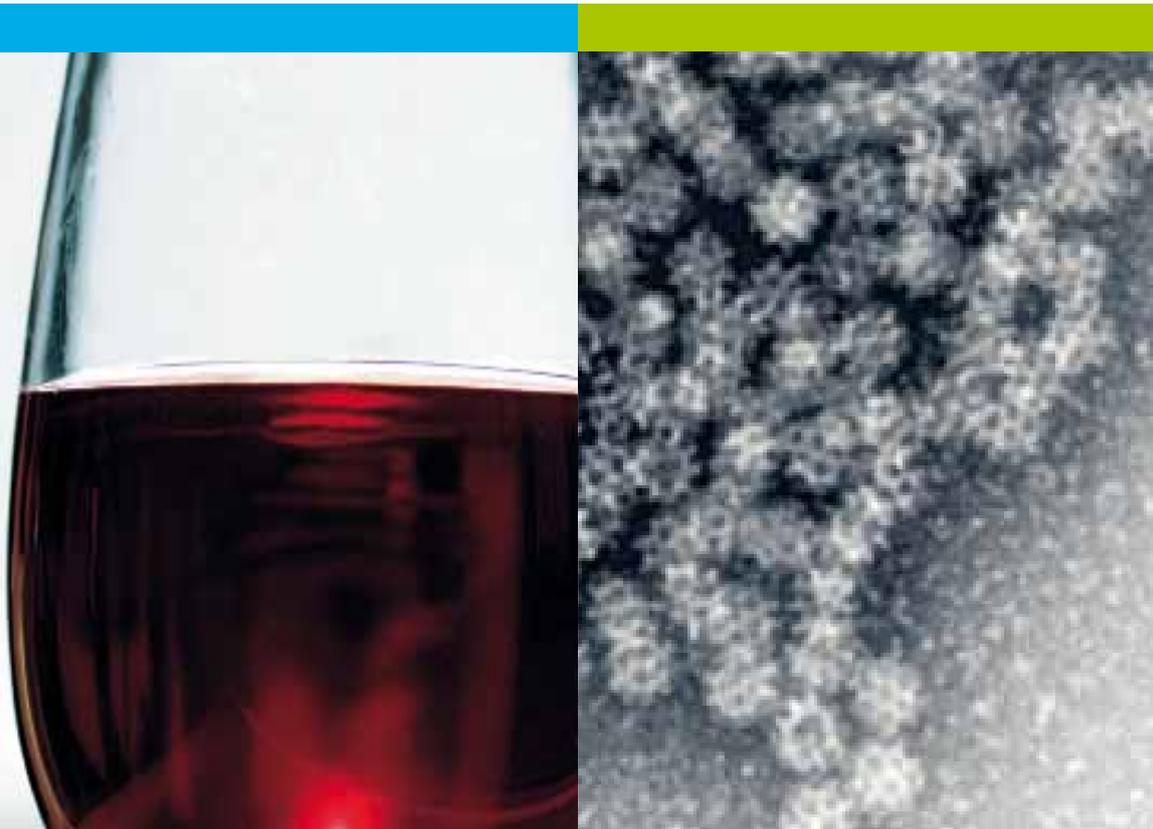


LEBENSMITTELSICHERHEIT
TIERGESUNDHEIT
VERBRAUCHERSCHUTZ



Chemisches und
Veterinäruntersuchungsamt
Stuttgart



MANAGEMENTBERICHT

2009



Baden-Württemberg



Chemisches und
Veterinäruntersuchungsamt
Stuttgart

Managementbericht 2009

**Lebensmittelüberwachung und
Tierseuchendiagnostik**

Herausgeber:

cvua STUTTGART

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

Schaflandstraße 3 / 2 und 3 / 3, 70736 Fellbach
Postfach 12 06, 70702 Fellbach

Telefon: +49 (0) 711 / 34 26 - 12 34
Telefax: +49 (0) 711 / 58 81 76

E-Mail: Poststelle@cvuas.bwl.de
Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Bildquellen des Titelblattes:
Rotweinglas: U. Arzberger
Calici-Virus: M. Hoferer
TEM-Arbeitsplatz: V. Akimkin

Redaktion: W. Altkofer und D. Fügel
Grafik und Layout: S. Böttcher und G. Weiß

Juli 2010

Inhaltsübersicht

Prolog	5
WIN-Projekt	6
Zusammenarbeit in der ALUA (Arbeitsgemeinschaft der Leiter der Untersuchungsämter)	8
Erfolgte Umsetzung der Jahresziele 2009	8
Dienstleister in Kompetenz	9
Bearbeitungszeit der Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung	10
Untersuchungen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung	10
Untersuchungen im Rahmen der Tiergesundheit	14
Mitarbeit am Managementbericht	16
Allgemeines, Dienstaufgaben, Öffentlichkeitsarbeit	17
Dienstaufgaben	17
Art und Zahl der Proben	17
Als gesundheitsschädlich beanstandete Proben	18
Mitarbeiter am CVUA Stuttgart	19
Öffentlichkeitsarbeit	19
Dreharbeiten, Interviews	20
Veröffentlichungen	21
Veröffentlichungen im Internet	23
Vorträge	28
Tag der offenen Tür	30
Am CVUA neu eingeführte Untersuchungsparameter sowie grundlegend überarbeitete Methoden in 2009	31
Mitarbeit in Kommissionen und Arbeitsgruppen	32
Mitarbeit als Obmann in ALUA-Arbeitsgruppen	34
Qualitätsprüfungen	34
Prüfungen	34
Bachelor-Arbeit	35
Gerichtstermine	35
Auszeichnung	35
Fachbesuche, Praktikanten, Hospitanten	35
Querschnittsaufgaben	36

Prolog

Vom traditionellen Jahresbericht zum Managementbericht

2009 war für uns das Jahr des Umbruchs, was Sie bereits an der geänderten jährlichen Berichterstattung erkennen können. Kürzer, knapper und kostengünstiger wollen wir die wesentlichen Informationen einmal pro Jahr zusammenfassen. Die interessanten Ergebnisse, die unterjährig anfallen, werden zeitnah im Internet auf unserer Homepage veröffentlicht; eine Kurzfassung finden Sie ab Seite 23. Wir hoffen, Ihnen als Leser mit dieser neuen Form entgegen zu kommen. Unabhängig davon bringen wir uns im gemeinsamen Jahresbericht des Landes, welcher traditionell Mitte Juli erscheint, mit zahlreichen Beiträgen ein.

Das künstlerische Bild auf dem Deckblatt hat die Natur gemalt: Calici-Viren unter dem Elektronenmikroskop. Die Calici-Viren sind verantwortlich für die Kaninchenseuche, die dieses Jahr verstärkt zugeschlagen hat.

Wenn der Wind des Wandels weht, bauen die einen Mauern, die anderen Windmühlen

Der Wind des Wandels blies kräftig: neben einer neuen Organisationsstruktur (siehe WIN-Projekt Seite 6) musste 2009 die Umstellung des kompletten EDV-Systems aller 5 Untersuchungsämter zu einem baden-württembergischen Laborinformations- und Managementsystem (LIMS-BW) vorbereitet werden. Die hervorragende Zusammenarbeit untereinander und mit der Fa. AAC Infotray zeigte sich an einer praktisch reibungslosen Umstellung zum 1.1.2010. Durch die iterative Entwicklung sind viele Wünsche der Nutzer frühzeitig einbezogen worden, sodass schon jetzt eine hohe Akzeptanz des neuen Systems herrscht. Da ab jetzt sämtliche Untersuchungsergebnisse von allen Häusern erfasst werden, lassen sich zukünftig Auswertungen auf einer viel breiteren Datenbasis erstellen und noch mehr Erkenntnisse aus den vorhandenen Messergebnissen ziehen.

DIN-Preis für QuEChERS

Für seine bahnbrechende neue Methode QuEChERS (quick, easy, cheap, effective, rugged and safe) zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen erhielt Dr. Anastassiades den renommierten DIN-Preis 2009 „Nutzen der Normung“. Die Methode hat die Rückstandsanalyse von Pestiziden in Lebensmitteln revolutioniert.



Herr Dr. Bahke überreicht den Preis an Frau Roth

So konnten am CVUA Stuttgart mit dem bestehenden Personal die Zahl der Analyseergebnisse versechsfacht und das Routineuntersuchungsspektrum von 160 auf 550 Stoffe fast vervierfacht werden. Es ist deshalb kein Zufall, dass gerade das CVUA Stuttgart immer wieder neue Pestizidrückstände aufdeckt.

Die neuartige Messmethode wird inzwischen weltweit in vielen Rückstandslabors eingesetzt. Dies ist von großem Vorteil, denn wenn die marokkanische Erdbeere, die kenianische Bohne, der peruanische Spargel oder der chinesische Knoblauch bereits im Herkunftsland sachgerecht und umfangreich untersucht werden, dann erhält der hiesige Verbraucher einwandfreie Produkte.

Das breite wissenschaftliche Engagement des gesamten Hauses lässt sich messen:

- 19 Veröffentlichungen in nationalen und internationalen Fachzeitschriften
- 31 aktuelle Internetbeiträge
- 50 Vorträge im In- und Ausland
- 22 Mitarbeiter in 57 Arbeitsgruppen und Kommissionen
- 15 neu eingeführte Untersuchungsmethoden mit 38 neuen Parametern
- 1 Bachelor-Arbeit

Maria Roth

Maria Roth
Ltd. Chemiedirektorin

Dr. V. Renz

Dr. Volker Renz
Veterinärdirektor

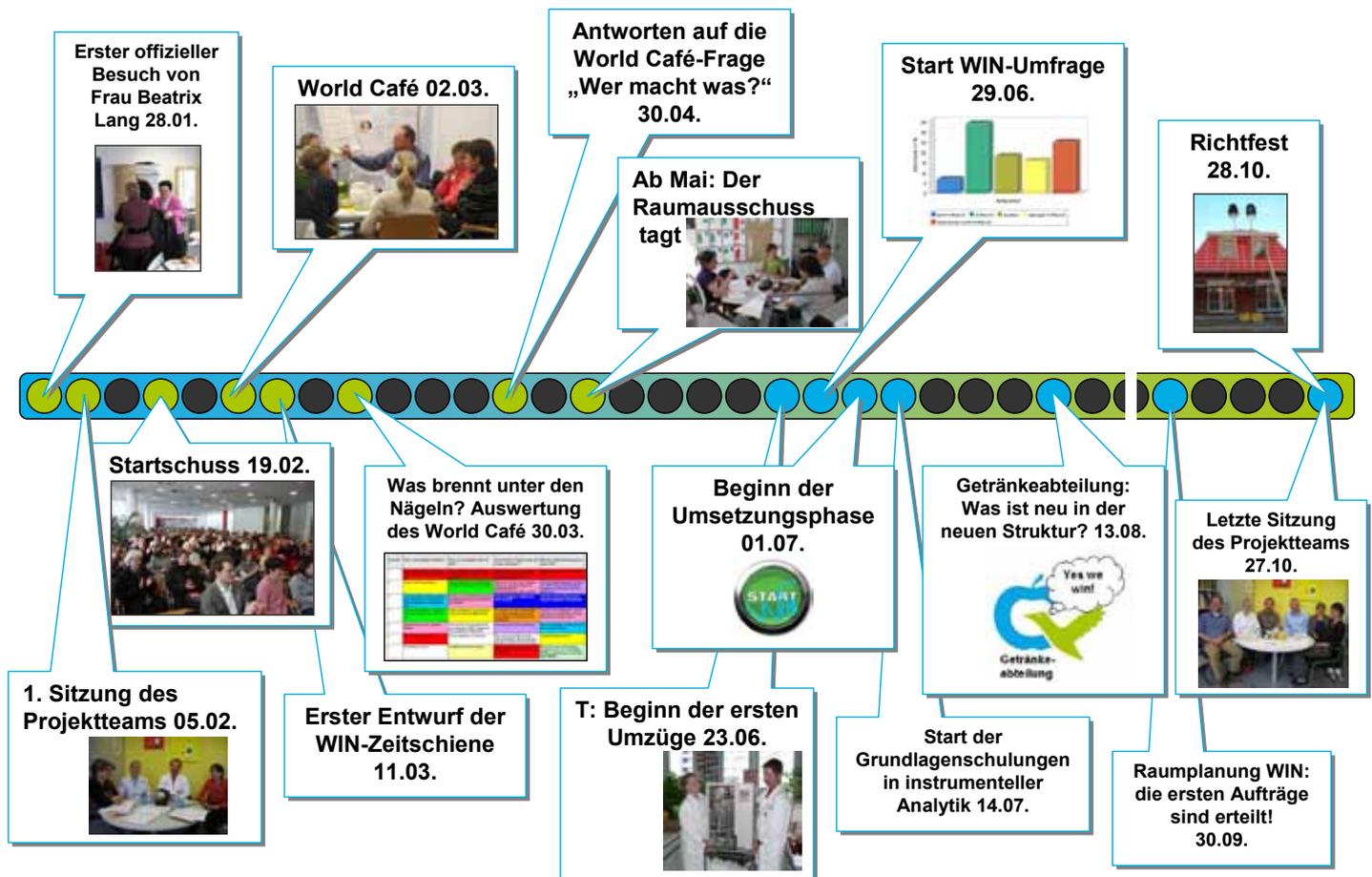
WIN-Projekt

Wir integrieren - wir gewinnen -, mit diesem Motto starteten wir unser WIN-Projekt im lebensmittelchemischen Kernbereich der Untersuchung von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft sowie Getränken. Ziel ist, durch strukturelle Änderungen der Hausorganisation den geänderten Verhältnissen im Umfeld - Personalkürzungen und Mittelstreichungen bei starkem Aufgabenzuwachs - zu begegnen. Da in anderen Bereichen des Hauses (Pflanzenschutzmittelrückstände, Lebensmittelmikrobiologie, Bedarfsgegenstände) bereits gute Erfahrungen mit größeren Teams gemacht worden sind, entschied die Führungsmannschaft nach reiflicher Überlegung einstimmig: weg von kleinen produktorientierten Laboreinheiten hin zu größeren Laborbereichen mit Laborleiterteams und Labormitarbeiter-teams, die die Aufarbeitung und Messung überwiegend in einem Team erledigen können. Dies bedeutete konkret, dass die jahr-

zehntelang bewährte Struktur mit einer Abteilung für zentrale physikalisch-chemische Messtechnik aufgegeben wurde.

Die technische Abwicklung - Umbauten planen, mit dem Hochbauamt abstimmen, zeitversetzt Umbauten durchführen, dann die Umzüge organisieren war das eine, mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern abstimmen, wer sich für welche Aufgabe eignet, wer wen einarbeitet, wie parallel das laufende Geschäft erledigt wird - das war die andere Herausforderung, die im Rückblick bravourös gemeistert wurde. Hilfreich war hierbei die vor Jahren aus QS-Gründen eingeführte Mitarbeiter-Tätigkeitsmatrix, in der die von jedem Mitarbeiter beherrschten wesentlichen Verfahren aufgeführt sind und eine Einschätzung gemacht wurde, ob er/sie dieses Verfahren in der Routine beherrscht, nur gelegentlich anwendet oder früher einmal angewendet hat. Außerdem wurde in die Tätigkeitsmatrix aufgenommen, was der Mitarbeiter/die Mitarbeiterin gerne lernen möchte.

WIN-PROJEKT: Zeitschiene





World-Café

Von der technischen Seite waren wir also gut gerüstet, die emotionalen Hürden waren dagegen weit schwieriger zu nehmen: Wie geht es den Mitarbeitern, die jahrzehntelang eine hervorragende Arbeit gemacht haben und jetzt plötzlich in einem anderen Team in einem anderen Stockwerk eine zumindest in Teilen andere Aufgabe machen müssen? Je nach Temperament, Einstellung und Prägung dauert dieser Prozess lange, bis sich jeder an dem neuen Platz wohl fühlt, die Erweiterung des Aufgabenspektrums als Bereicherung wahrnimmt. Ein Spruch lautete: Routine gibt es nicht mehr! Was dieser Satz für die Bewältigung der Alltagsarbeit bedeutet, kann jeder gut nachvollziehen.

Um den gewaltigen Umstrukturierungsprozess mit ca. 80 direkt Betroffenen zu unterstützen, wurde über die Führungsakademie Karlsruhe eine externe Beraterin für Changemanagement zu Hilfe geholt. Sie war gewissermaßen unser Lotse in dem schwierigen Gewässer der Veränderung.

In der Startschussveranstaltung mit allen 240 Mitarbeitern stellte die Führungsmannschaft vor, welche Entscheidungen bereits fest stehen und wo noch Mitentscheidungsmöglichkeiten bestehen. Fest stand die neue Matrix-Struktur: Die horizontale Ebene umfasst das Produkt-Know-how und die spezielle Produktanalytik, die jede Abteilung selbst durchführt, die vertikale Ebene hat den Fokus auf der übergreifenden Spezial-Analytik. Zunächst sollte damit begonnen werden, in den Abteilungen Getränke inkl. Trinkwasser, pflanzliche Lebensmittel und Lebensmittel tierischer Herkunft die horizontale Ebene zum Laufen zu bringen. Mitentscheidungsmöglichkeiten gab es, wer welche Aufgabe übernimmt, wo diese Aufgabe durchgeführt wird, wie die räumliche Situation gestaltet werden soll. Das Projektteam unter der Leitung eines Abteilungsleiters, 2 Laborleiterinnen, 2 Chemisch-technischen Assistenten

sowie einem Mitglied des Personalrats wurde ebenfalls in der Startschussveranstaltung vorgestellt. Eine gute Woche nach der Startschussveranstaltung folgte das „World-Café“, eine Großgruppenveranstaltung mit den 80 unmittelbar Betroffenen. Hier wurde der angestoßene Diskussionsprozess kanalisiert, Ängste und Unsicherheiten transparent gemacht sowie Umsetzungsideen aufgenommen. Da die Information aller Beteiligten bei Veränderungsprozessen das A und O ist, wurde in unserem Intranet ein weblog-Tagebuch eingerichtet, in dem der Fortschritt des Projekts vom Projektteam dargestellt wurde, indem jedoch auch jeder Mitarbeiter seine Meinung - auch anonym - äußern konnte.

Im Oktober wurde die neue Struktur mit einem „Richtfest“ gefeiert und das Projektteam von seiner verantwortungsvollen Aufgabe verabschiedet. Bis alles rund läuft, die vertikale Ebene der Matrix-Struktur zum Tragen kommt und wir uns in unserer neuen Struktur wohl fühlen, wird noch geraume Zeit vergehen. Allein die bauliche Umbauphase der nasschemischen Bereiche für die Aufnahme der Geräte wird erst Mitte 2010 abgeschlossen sein.

Eine besondere Herausforderung ist die Führung im Team, welches gegenseitige Abstimmung, zeitnahe Information und klare Aufgabenzuweisung voraussetzt. Ein Gewinn ist jedoch schon jetzt erkennbar: die Mitarbeiter sind zunehmend breiter aufgestellt und gewinnen dadurch an Flexibilität; in den größeren Teams ist es leichter, für jede Begabung den richtigen Platz zu finden. Nach dem Urlaub ist der Schreibtisch in der Regel leer, denn das anwesende Laborleiterteam erledigt die anfallende Arbeit.



WIN-Richtfest

Zusammenarbeit in der ALUA (Arbeitsgemeinschaft der Leiter der Untersuchungsämter)

Die ALUA gibt es schon länger als die EU und sie ist doch lediglich ein lockerer Zusammenschluss der Amtsleitungen der baden-württembergischen Untersuchungseinrichtungen, welche das Wissen der Ämter bündelt und insbesondere für das Ministerium nutzbar macht. Der ALUA-Vorsitz wechselt turnusmäßig zwischen den Häusern. Seit 2008 hat das CVUA Stuttgart den Vorsitz. Im Zuge der seit 2000 anhaltenden Zentralisierung und Schwerpunktbildung kommt der Zusammenarbeit der Häuser eine immer größere Bedeutung zu. Es heißt zu handeln wie ein Amt und dennoch in der Fläche selbstständig zu bleiben. Wettbewerb unter den Häusern war gestern, heute ist eine vertrauensvolle Zusammenarbeit angesagt. Um zu einer gemeinsamen Strategie zu kommen, fanden Klausurtagungen sowohl für die veterinärmedizinische Diagnostik als auch für den lebensmittelchemischen Bereich statt.

Die ALUA pflegt seit Jahrzehnten gutnachbarschaftliche Beziehungen zu den Kantonschemikern der Nordschweiz sowie den Laboratorien der Lebensmittelüberwachung im Elsass. Die jährliche Dreiländerkonferenz fand 2009 erstmals in der baden-württembergischen Landesvertretung in Brüssel statt. Gespräche mit Kommissionsvertretern, Besuch im Europäischen Parlament sowie die Diskussion mit Abgeordneten führten zu einem vertieften Verständnis der europäischen Entscheidungen.



ALUA-Dreiländerkonferenz



Workshop Transmissionselektronenmikroskopie (TEM)

Erfolgte Umsetzung der Jahresziele 2009

Seit 2009 sind die Untersuchungseinrichtungen des Landes in die strategische Planung/Zielsetzung des Ministeriums Ländlicher Raum eingebunden. Die uns betreffenden ministeriellen Oberziele

- Umsetzung einer wirksamen Verbraucherschutzpolitik
- Zusammenarbeit mit den nachgeordneten Bereichen weitestgehend auf der Basis des Delegationsprinzips, der Zielvereinbarung und einer intensiven Kommunikation

wurden mit folgenden Zielvereinbarungen auf das CVUA Stuttgart heruntergebrochen:

- Verstärkung der Transparenz bei der Lebensmitteluntersuchung durch Veröffentlichung von Fachbeiträgen im Internet ► ist erfolgt.
- Durchführung von aktiven Veröffentlichungen gemäß § 5 des Verbraucherinformationsgesetzes unter Nennung der Firmennamen ► ist erfolgt.
- Intensivierung der Öffentlichkeitsarbeit im Bereich der Tiergesundheit durch aktuelle Internetbeiträge, Veröffentlichungen und Veranstaltungen ► ist erfolgt.

Um dem ministeriellen Ziel der „ständigen Optimierung der Wirksamkeit der Überwachung“ sowie „Qualifizierung und Weiterbildung der Mitarbeiter verbessern im Bereich Lebensmitteluntersuchung und Tiergesundheit“ nachzukommen, wurden hausintern weitere Ziele vereinbart und umgesetzt:

- Umsetzung der Abteilungsumstrukturierung ► ist erfolgt.

- Die Umstellung auf das neue Labordaten- und Managementsystem LIMS-BW erfolgte planmäßig zum 1.1.2010.
- Die strategische Planung innerhalb der ALUA wurde durch interne und externe Seminare vorangebracht.
- Die Fortbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erfolgte intern und extern inkl. Zusatzqualifikationen wie Fachtierarztanerkennung.

Dienstleister in Kompetenz

Workshops zur Weitergabe von Know-how und als Wissensplattform wurden auch 2009 genutzt:

Die Arbeitsgruppe Transmissionselektronenmikroskopie im CVUA Stuttgart richtete im Auftrag der Deutschen Elektronenmikroskopischen Gesellschaft einen Workshop mit über 50 Sachverständigen aus allen Anwenderbereichen der Elektronenmikroskopie aus. Selbst Vertreter von Forschungseinrichtungen aus dem In- und Ausland waren für 2 Tage unsere Gäste. Die spannenden Vorträge umfassten das gesamte Spektrum der elektronenmikroskopischen Erregerdiagnostik: von Berichten aus der Routinediagnostik über die Entdeckung neuer virusbedingter Krankheitskomplexe bis zu den methodischen und technischen Neuentwicklungen auf diesem Gebiet. Die Beiträge des CVUA Stuttgart stießen wegen ihrer Praxisnähe und Umsetzbarkeit auf großes Interesse und verdeutlichten, wie mit Hilfe der elektronenmikroskopischen Diagnostik Viren aufgespürt werden können, deren Nachweis mit herkömmlichen Methoden nicht gelungen wäre. Dennoch soll die elektronenmikroskopische Erregerdiagnostik am CVUA nicht auf diesem Stand verharren. So wird sich die TEM-Gruppe zukünftig der Quantifizierung von Erregern sowie der Immun-



Workshop des Zentrallabors für Bedarfsgegenstände

Elektronenmikroskopie widmen. Die geknüpften fachlichen Kontakte sind dafür mehr als hilfreich.

Das Zentrallabor für Bedarfsgegenstände veranstaltete mehrere Workshops für Lebensmittelkontrolleure und brachte die besonderen Belange der Bedarfsgegenstände an den Mann und die Frau. Nur mit der richtigen Probenahme können anschließend im Labor verwertbare Ergebnisse herauskommen. Außerdem führte der Workshop zu einer besseren Zusammenarbeit, welche sich in der Folgezeit mit verstärkten Kontakten, Rückfragen und gegenseitiger Abstimmung äußerte.

Unabhängig davon lief die allgemeine Ausbildung von ca. 20 Lebensmittelkontrolleuren, die für 4 Wochen einen vertieften Einblick in die Arbeit des CVUA bekamen. Die Rückmeldungen waren sehr positiv, das Verständnis für die Arbeit des anderen wuchs und so hoffen wir, dass diese Investition in die Zukunft Früchte trägt in einer besseren gemeinsamen Zusammenarbeit.

Das Königreich Saudi-Arabien baut seine Lebensmittelüberwachung neu auf und sendet deshalb seine jungen Wissenschaftler in alle Welt, um zu lernen. Allein 25 Personen waren 2009 bis zu 14 Tage im CVUA Stuttgart und absolvierten ein intensives Training in analytischer Chemie, Qualitätssicherung sowie mikrobiologischen Fragestellungen. Englisch war die Unterrichtssprache, sodass auch wir ordentlich gefordert waren - vom Vorzimmer angefangen über die Laborleiter bis zum Laborpersonal.

Im Bereich des europäischen Referenzlabors für Pestizide (CRL) waren wir auch in diesem Jahr gefragter Ansprechpartner: allein 18 Personen aus 5 Ländern waren an insgesamt 40 Tagen zum Training im Haus. Gemeinsam mit den CRLs in Spanien und Dänemark wurde ein Workshop in Kopenhagen ausgerichtet.

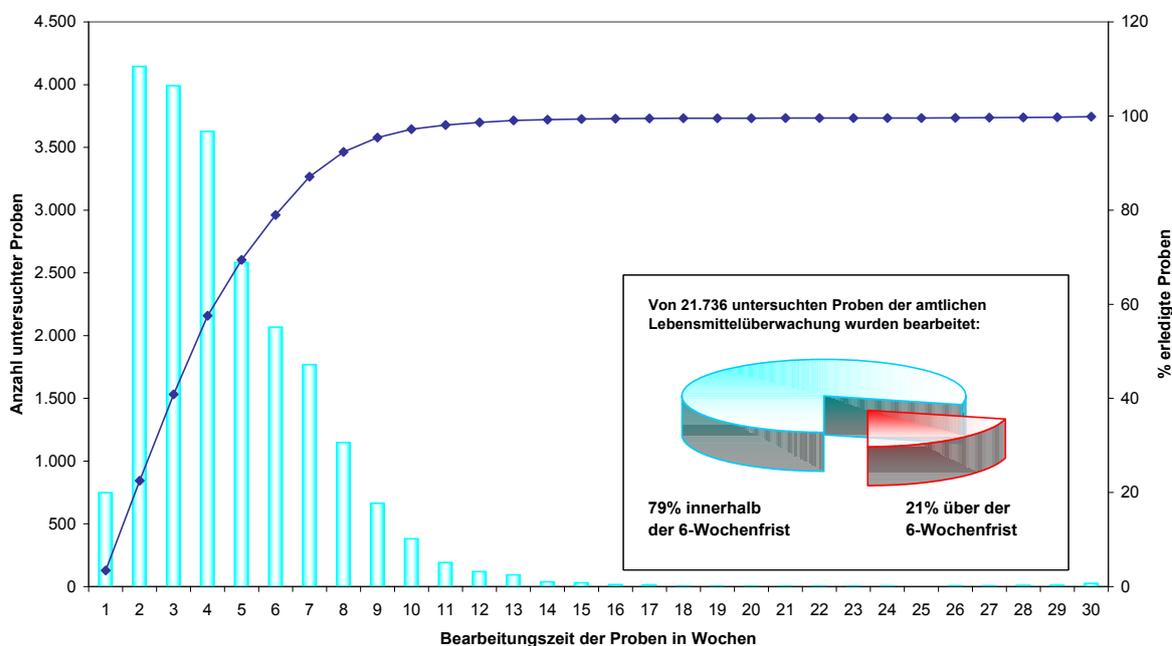


Gäste aus Saudi-Arabien im CRL

Bearbeitungszeit der Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Im Vergleich zum letzten Jahr fielen wir in der Probenerledigungszeit innerhalb 6 Wochen von 84 % auf 79 % zurück. In erster Linie wird der Rückgang auf die grundlegende Strukturänderung im chemischen Bereich zurückgeführt. Die Vorteile der neuen Struktur - mehr Flexibilität, größere Kampagnen - konnten in der kurzen Zeit noch nicht zum Tragen kommen. Darüber hinaus wachsen die Schwierigkeiten im risikoorientierten Probenmanagement und verbrauchen ständig mehr Ressourcen, die dann im operativen Geschäft der Probenbearbeitung fehlen. Nach

wie vor bewegen wir uns hier in einem Versuchsstadium und es ist extrem mühsam, die Interessen und Informationen der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden und diejenigen eines Untersuchungsamtes mit zahlreichen Zentral- und Schwerpunktaufgaben zur Deckung zu bringen. Inzwischen ist ein Dialog mit allen Beteiligten in Gang gekommen, sodass in Zukunft die Vernetzung des Vorort-Know-hows mit der Produkt- und Analytikkompetenz des Untersuchungsamtes zum Wohle des Verbrauchers besser funktionieren sollte.



Untersuchungen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden insgesamt chemisch, physikalisch und mikrobiologisch untersucht:

19.170 Lebensmittel
(Beanstandungsquote 14 % = 2.706 Proben)

2.282 Bedarfsgegenstände
(Beanstandungsquote 34 % = 770 Proben)

Geeignet die Gesundheit zu schädigen waren insgesamt 67 Proben (tabellarische Aufstellung siehe Seite 18).

Krankmachende Keime wie *Listeria monocytogenes* und Salmonellen sowie die bakteriellen Toxine von *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, verotoxinbildende *Escherichia coli* traten immer wieder in Lebensmitteln auf und mussten als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Auch bedenklich hohe Histamingehalte in Thunfisch aus dem Gastronomiebereich wurden beanstandet. Extreme Jodgehalte in einem Nahrungsergänzungsmittel, Koffeingehalte in Energy-Drinks sowie Pestizidrückstände weit über der akuten Referenzdosis führten zu der Beurteilung als nicht sicheres Lebensmittel. Spitzkantige Fremdkörper vom Glassplitter zu Metallstiften über Plastikteile haben in einem Lebensmittel ebenfalls nichts zu suchen. Wasch- und Reinigungsmittel ohne kindergesicherten Verschluss waren von der Aufmachung und der Aromatisierung her mit Lebensmitteln verwechselbar, was im Extremfall zu schweren Lungenschäden führen kann.

Wieder Übergang von Druckfarbenbestandteil auf Lebensmittel festgestellt - rechtliche Regelung notwendig

Anfang 2009 hatte die Kontamination von einem kartonverpackten Müsli mit 4-Methylbenzophenon (4-MBZ), einem in UV-härtenden Druckfarben und Lacken eingesetzten Photoinitiator, zu europaweiten Warenrückrufen geführt. Deshalb wurden die Untersuchungen fortgesetzt und insgesamt 85 Kartonverpackungen von verpackten Lebensmitteln wie z.B. Müslis, Nudeln, Reis, Keksen und Backmischungen untersucht. Nur wenn in der Verpackung ein Photoinitiator nachgewiesen wurde, wurde anschließend auch das Lebensmittel untersucht. In 9 Fällen (11 %) wurde ein Übergang eines oder mehrerer Photoinitiatoren auf Lebensmittel bzw. Simulanzien festgestellt. 7 dieser Proben waren direkt oder indirekt auf Nachkontrollen zum 4-MBZ-Fall zurückzuführen.

In unserem Überwachungsgebiet wurde ein Kartonbedrucker ermittelt, der ebenfalls den 4-MBZ-haltigen Lack für seine Produkte eingesetzt hatte. Eine Kontrolle des Betriebes ergab, dass die betroffene Ware sofort nach Bekanntwerden des Problems gesperrt und zwei neue, 4-MBZ-freie UV-Lacke eingesetzt wurden. Allerdings war die Zusammensetzung der neuen UV-Lacke nicht bekannt. Daher wurden sowohl von den neuen Lacken als auch von damit bedruckten Kartonverpackungen Proben entnommen. Beim Screening der Lacke konnten zwei Photoinitiatoren identifiziert werden: 1-Hydroxycyclohexylphenylketon (1-HCHPK) und 4-Phenylbenzophenon (4-PBZ). 1-HCHPK war bisher noch nicht Bestandteil der Analysen und wurde daher in die bestehende Methode aufgenommen. Nachanalysen der alten Verpackungen ergaben, dass 1-HCHPK auch in diesen eingesetzt wurde, in den neuen Lacken wurde jedoch das 4-MBZ gegen 4-PBZ ausgetauscht.

Bei der Untersuchung des Übergangs der Photoinitiatoren auf ein Simulanz für trockene Lebensmittel wurde festgestellt, dass bei Direktkontakt mit dem Karton bis zu 861 µg 1-HCHPK/kg übergehen können. Eine Migration von 4-PBZ wurde dagegen nicht nachgewiesen. Für 1-HCHPK ist ein maximaler Übergang von 10 µg/kg Lebensmittel zulässig, da keine vollständige toxikologische Bewertung vorliegt. Aufgrund unserer Untersuchungsergebnisse verzichtet der Kartonbedrucker jetzt auf den Einsatz von UV-Farben und Lacken für Lebensmittelverpackungen.

Die Aufnahme von 1-HCHPK in das Untersuchungsspektrum zeigte Ende des Jahres noch einmal Wirkung. In zwei kartonverpackten Proben WOK-Nudeln eines Herstellers wurde ein Übergang dieses Photoinitiators auf die Nudeln in einer Höhe von 4,3 bzw. 1,2 mg/kg nachgewiesen. Der o.g. zulässige Wert für 1-HCHPK war somit um das bis zu 430-Fache

überschritten. Aufgrund unserer Gutachten wurde die Ware aus dem Verkehr genommen und eine Meldung in das europäische Schnellwarnsystem eingestellt.

Diese beiden Beispiele zeigen sehr deutlich, dass die Branche alle Warenrückrufe aufgrund von Isopropylthioxanthon (ITX; 2005) und 4-MBZ (2009) noch nicht ausreichend ernst nimmt. Für sichere Lebensmittel ist eine spezifische rechtliche Regelung für Druckfarben von Lebensmittelverpackungen dringend notwendig.

Radiochemische Untersuchungen

Im Rahmen des Bundesmessprogrammes nach § 3 Strahlenschutzvorsorgegesetz ist das CVUA Stuttgart als Landesmessstelle für Lebensmittel, Futtermittel, Böden und Trinkwasser in das Integrierte Mess- und Informations-System zur Überwachung der Umweltradioaktivität (IMIS) eingebunden. Im Mittelpunkt stand dabei, wie auch in den Jahren zuvor, die gamma-spektrometrische Analyse der Grundnahrungsmittel.

Die Kontamination mit radioaktivem Cäsium (Cäsium-134 und Cäsium-137) ist bei Lebensmitteln nur noch sehr gering und unterschreitet den EU-Richtwert erheblich. Lediglich in 17 Wildschweinproben wurde der Richtwert von 600 Bq/kg bis zum Maximalwert von 4.199 Bq/kg überschritten. Verschiedene Proben wurden zusätzlich auf Strontium-90 untersucht. Die Werte waren unauffällig.

Verbotenes Antimykotikum Natamycin in Wein

Ende Oktober 2009 wurde in der Fachpresse über Natamycin in südafrikanischen und argentinischen Weinen berichtet. Natamycin ist ein Antimykotikum und findet in einem eng begrenzten Rahmen als Lebensmittelzusatzstoff Anwendung, etwa bei der Behandlung von Käserinde gegen Schimmelpilzwachstum. In der europäischen Weinwirtschaft war Natamycin bislang kein Thema. Sowohl in der EU als auch in Argentinien ist Natamycin als önologisches Behandlungsmittel verboten. Schlagartig rückte somit diese Substanz in den Fokus der deutschen Weinüberwachung. Bereits vier Wochen nach Bekanntwerden der Problematik war die Entwicklung und Validierung einer empfindlichen HPLC-MS/MS Methode zur Bestimmung von Natamycin in Wein sowie die Untersuchung von insgesamt 49 Weinen auf diese Substanz am CVUA Stuttgart abgeschlossen. In sechs Weinen aus Argentinien wurde



Natamycin nachgewiesen. Die anderen untersuchten Weine enthielten keine nachweisbaren Mengen des Antimykotikums.

Hartnäckige Salmonellen in einer Klinikküche

Von April bis Juli 2009 wurden aus einer Klinikküche insgesamt weit mehr als 500 Lebensmittel-Rückstellproben zur Untersuchung eingeschickt, weil es immer wieder, und wie sich herausstellte, auch in der Vergangenheit, zu Salmonellenerkrankungen bei den Patienten der Klinik gekommen war. In der Regel wurden bei den Erkrankten Salmonellen vom Serovar-Typ *Salmonella* Infantis nachgewiesen.

Auch in den zahlreichen Rückstellproben, die zur Untersuchung gelangten, konnten in einzelnen Proben Salmonellen (*S. Infantis* und *S. Enteritidis*) an verschiedenen Tagen nachgewiesen werden. Trotz intensiver Zusammenarbeit der Lebensmittelüberwachungsbehörde, des Gesundheitsamtes, des Landesgesundheitsamtes und des CVUA Stuttgart gelang es zunächst nicht, die Quelle des anhaltenden Salmonelleneintrages ausfindig zu machen. Daraufhin wurde der Küchenbetrieb eingestellt. Das Essen wird bis zur Fertigstellung einer komplett neuen Küche über einen externen Caterer bezogen.

Bakterientoxin Cereulid hilft bei Ursachenforschung

8 Personen erkrankten wenige Stunden nach einem Restaurant-Besuch an Durchfall und Erbrechen. Unmittelbar nach dem Bekanntwerden der Erkrankungsfälle führte die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde eine Betriebskontrolle durch, bei der zahlreiche betriebliche Hygienemängel festgestellt wurden. 8 verdächtige Lebensmittelproben wurden zur Untersuchung vorgelegt: In 4 Fällen wurde eine massive Keimbelastung nachgewiesen, was Rückschlüsse auf erhebliche Hygienemängel in dem Betrieb zuließ. In drei weiteren Lebensmitteln (gekochter Reis, Bratengrundsoße und gegartes Lammfleisch), die von den Erkrankten verzehrt worden waren, wurde das hitzestabile Toxin Cereulid nachgewiesen, lebende *Bacillus cereus*-Keime dagegen nicht. Parallel zu diesen Untersuchungen war vom Gesundheitsamt die Stuhlproben-Untersuchung bei vier der erkrankten Personen veranlasst worden. Hierin ließ sich bei allen vier Proben *Bacillus cereus* nachweisen. Ein Zusammenhang zwischen dem Verzehr der Lebensmittel und den Erkrankungsfällen ist damit mehr als wahrscheinlich.

Krank nach Döner-Genuss

6 Schüler und ihre Lehrerin verspeisten in einem Döner-Grillimbiss Döner Kebab. Am folgenden Tag erkrankten alle Personen an Durchfall, Erbrechen und Kreislaufproblemen. Zur Untersuchung gelangte kleingeschnittenes, gegartes Fleisch vom Döner. Mikrobiologisch wurden 240 Millionen *Staphylococcus aureus*-Keime mit Toxinbildungsvermögen nachgewiesen. Mit Hilfe einer fluoreszenz-immunologischen Methode (VIDAS) wurde darüber hinaus das Staphylokokken-

Enterotoxin im Lebensmittel nachgewiesen. Da die beschriebenen Erkrankungssymptome typisch sind für Lebensmittelvergiftungen durch *Staphylococcus aureus*, muss von einem Zusammenhang zwischen dem Nachweis des Staphylokokken-Enterotoxins und den Erkrankungen ausgegangen werden. Die genauen Umstände für das Zustandekommen der massiven *Staphylococcus aureus*- und Enterotoxin-Belastung konnte nicht mehr ermittelt werden, jedoch müssen erhebliche betriebs- und/oder personalhygienische Mängel eine maßgebliche Rolle gespielt haben.

Nudeln, beliebt bei Menschen und Mikroorganismen

Frisch gekochte Nudeln werden nach dem Garen mit verderbniserregenden Keimen kontaminiert, diese finden in den feuchten, nährstoffreichen Teigwaren gute Vermehrungsbedingungen und führen rasch zum Verderb. Eine hohe Gesamtkeimzahl mit einer großen Zahl an Verderbserregern ist bei gekochten Nudeln ein eindeutiger Beleg für mangelhafte Hygiene, unzureichende Kühlung und zu lange Lagerung. Das CVUA Stuttgart untersuchte in den Jahren 2008 und 2009 insgesamt 474 Proben gegarter Teigwaren aus der Gastronomie. 82 Proben wurden wegen mikrobiellen Verderbs, erheblicher Hygienemängel oder wertgeminderter Beschaffenheit beanstandet. Zusätzlich deutete die Keimbelastung auch bei vielen der noch nicht beanstandeten Proben deutlich auf Verbesserungspotentiale bei der Hygiene hin.

In China erneut Melamin in Milchprodukten entdeckt

Mehr als ein Jahr nach dem Skandal um mit Melamin verseuchte Milchprodukte in China sind dort erneut belastete Lebensmittel aufgetaucht. Aktuellen Presseberichten ist zu entnehmen, dass eine Molkerei nach dem Skandal rund 170 Tonnen des melaminhaltigen Milchpulvers aufgekauft hatte, von denen etwa 100 Tonnen in den Handel bzw. in die Lebensmittelverarbeitung gelangt sind.

Das CVUA Stuttgart hat 2009 insgesamt 193 Lebensmittelproben auf Melamin untersucht, von denen 24 nachweislich aus dem asiatische Raum stammten. Lediglich in 2 Erzeugnissen - einem Nahrungsergänzungsmittel auf Sojaextraktbasis und einer Probe Shrimps - konnten geringe Spuren von Melamin nachgewiesen werden.

Gesundheitsschädliche Amitraz-Rückstände in türkischen Birnen

Aufgrund der hohen Beanstandungsquoten bei türkischen Birnen in den Vorjahren mit zum Teil deutlichen Überschreitungen der akuten Referenzdosis für den Wirkstoff Amitraz, wurde im Jahr 2009 in Zusammenarbeit mit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden ein spezielles Überwachungsprogramm für türkische



Birnen durchgeführt. Hierbei bleibt festzuhalten, dass im Jahr 2009 im Vergleich zu den Vorjahren nur sehr wenige türkische Birnen gehandelt wurden, wobei aber alle acht untersuchten türkischen Birnenproben Rückstände an Amitraz über der gesetzlich gültigen Höchstmenge aufwiesen.

Alle acht Proben mussten aufgrund der Überschreitung der akuten Referenzdosis als „nicht sichere Lebensmittel“ beurteilt werden, sechs davon aufgrund sehr hoher Überschreitungen (bis zu 14.300 %) sogar als „gesundheitsschädlich“. Mittlerweile besteht für Birnen mit Herkunft Türkei eine Zollvorführpflicht bei der Einfuhr.

Pestizide in Goji-Beeren?

Im Frühjahr 2009 rückten die vom Geschmack her mit Cranberries vergleichbaren, zu den Nachtschattengewächsen zählenden Goji-Beeren (Wolfsbeeren) als neues „Trend-Lebensmittel“ in den Fokus der amtlichen Lebensmittelüberwachung, da zum einen die Werbung dafür sehr viel verspricht, zum anderen aber auch ernährungsbewusste Verbraucher nachgefragt hatten, wie es um die Pestizidbelastung dieser Beeren steht.

Und das Ergebnis ist ernüchternd: Zwar besteht durch den Verzehr der Beeren keine Gesundheitsgefahr, aber alle sieben in Frühjahr 2009 untersuchten Proben mussten aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen des Insektizids Acetamiprid beanstandet werden. Und auch alle sieben in der zweiten Jahreshälfte 2009 untersuchten Proben mussten aus demselben Grund beanstandet werden. Somit war bei Goji-Beeren im Jahr 2009 eine Beanstandungsquote von 100 % zu verzeichnen. Interessant ist hierbei auch die Tatsache, dass alle untersuchten Proben ein breites Spektrum an Wirkstoffen aufwiesen (z.T. deutlich über 10 Wirkstoffe pro Probe) und sich diese Spektren in weiten Teilen glichen. Auch Werbeaussagen wie „naturnah“, „naturbelassen“, „bio“ oder „wilde Beeren, unbehandelt“ sind vor diesem Hintergrund nicht tolerierbar und sollten unterlassen werden.

Rückstände von Pestiziden in Wildpilzen

Bei den hier durchgeführten Untersuchungen lag der Fokus auf Wildpilzen wie Pfifferlingen oder Steinpilzen (frisch und getrocknet), die nicht angezchtet werden können, sondern wild wachsen und somit normalerweise keine Rückstände an Pflanzenschutzmitteln aufweisen dürften. Doch eher das Gegenteil war der Fall: Bei den untersuchten frischen und getrockneten Wildpilzen waren hohe Beanstandungsquoten und eine nicht unerhebliche Pestizidbelastung zu verzeichnen. Während frische Pfifferlinge vor allem durch Rückstände des Wirkstoffs DEET auffällig waren, waren es bei den getrockneten Steinpilzen vor allem Rückstände des Insektizids Nikotin sowie verschiedene Pyrethroid-Wirkstoffe

(Insektizide). Die Ursachen der festgestellten DEET- und Nikotinrückstandsgehalte sind allerdings bisher nicht geklärt. Bei DEET-Rückständen stellt sich die Frage, ob es sich hierbei um eine Kontamination durch Anwendung bei Erntehelfern zum Schutz vor Mücken und Zecken oder um eine unzulässige Vorratsschutz- bzw. Nacherntebehandlung zur Abwehr von Insekten bzw. zum Schutz vor Madenbefall handelt. Bei den festgestellten Nikotinrückständen ist bisher nicht geklärt, ob es sich hierbei um eine Kontamination durch unsachgemäße Lagerungs- und Trocknungsprozesse (Tabakanbau und -trocknung), um eine bewusste Anwendung gegen Insektenbefall oder bei den niedrigen Gehalten um eine unvermeidliche Hintergrundbelastung handelt.

Einfuhruntersuchungen von Nüssen aus Drittländern



Es ist bekannt, dass die Höchstgehalte an Aflatoxinen in bestimmten Lebensmitteln aus bestimmten Ländern (z.B. Ägypten, China, Türkei, Brasilien, Iran, USA) häufig überschritten werden. Daher wurden

den Sondervorschriften für die Einfuhr gefährdeter Lebensmittel erlassen und damit erreicht, dass belastete Lebensmittel bereits vor ihrer Verteilung auf Zwischen- und Einzelhändler sichergestellt werden können (Flaschenhalsprinzip). Die Kontrollfrequenz orientiert sich dabei an den Meldungen im Rahmen des Schnellwarnsystems, den Handelsvolumina, den Inspektionsbesuchen und den Kontrollergebnissen.

2009 wurden im Rahmen der Einfuhruntersuchungen 18 Proben Haselnüsse, Pistazien und Erzeugnisse daraus (Haselnusspaste, Nussmischung) aus der Türkei auf ihre Kontamination an Aflatoxinen untersucht. In 4 dieser Proben (entsprechend 22 %) wurden teils erhebliche (bis zu 15-Fache) Überschreitungen der geltenden Höchstmengen an Aflatoxinen festgestellt.

Aflatoxine - wo man sucht, wird man fündig

Gebrannte Mandeln und Erdnüsse von Weihnachtsmärkten, Kirmes und Volksfesten sind eine zuverlässige Quelle für positive, erhöhte Befunde! In einer dieser Proben betrug die Überschreitung an Aflatoxin B₁ mit 93 µg/kg das 47-Fache und an Gesamtaflatoxinen (Summe B₁, B₂, G₁, G₂) mit 107 µg/kg das 27-Fache der geltenden Höchstmengen.

Melonensamen werden ähnlich wie Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne in geröstetem Zustand insbesondere von ausländischen Mitbürgern als Knabberware verzehrt. Bereits in den Vorjahren wurden immer wieder in diesen Erzeugnissen hohe Gehalte an Aflatoxinen festgestellt. Bislang waren europaweit keine Höchstmengen

an Mykotoxinen für diese Produkte festgelegt. Nur auf Grund der Regelungen in der Mykotoxin-Höchstmengen-Verordnung (MHmV) konnte derartige belastete Ware vom Markt ferngehalten werden. In fünf Proben Melonensamen wurden überhöhte Gehalte an Aflatoxinen festgestellt, in einer Probe sogar bis zum 42-Fachen des in der o.g. MHmV festgelegten Gehaltes an Aflatoxin B₁.

Ochratoxin A in Trockenfrüchten

Trockenfrüchte sind allgemein beliebt. Sie sind süß und aromatisch, haltbar und stets verfügbar. Neben Rosinen, getrockneten Apfelingen, Aprikosen und Pflaumen werden Trockenfeigen in großem Umfang verzehrt. Auch werden sie als Zutaten in Müslis verwendet oder weiterverarbeitet. Doch Trockenobst und insbesondere Trockenfeigen können durch Ochratoxin A, ein Mykotoxin, belastet sein.

Begünstigt wird der Schimmelpilzbefall von Feigen durch das in den Anbaugebieten (u.a. Griechenland, Spanien, Iran und vor allem Türkei) herrschende Klima und durch die besondere Fruchtform. Es handelt sich hierbei um eine Scheinfrucht mit einer Öffnung in der Frucht, die für die Befruchtung der Blüte notwendig ist. Das Fruchtfleisch ist saftig und nährstoffreich, bildet somit einen idealen Nährboden für Mikroorganismen, u.a. Schimmelpilze, die durch die Öffnung in der Frucht direkt in das saftige Fruchtfleisch eindringen können. Dies ist die Achillesferse der Feige! Eine nicht sachgerechte Trocknung während der Verarbeitung führt ebenfalls zu Schimmelbefall.

Auf Grund einer Warnung im Schnellwarnsystem wurden in verschiedenen Bäckereien des hiesigen Raumes Trockenfeigen entnommen, die über einen Großhandel an Bäckereien geliefert worden waren. Sie sollten zu Früchte- bzw. Schnitzbrot verarbeitet werden.

Zwei der 7 in diesem Zusammenhang untersuchten Proben eines Loses überschritten die Höchstmenge von 8 µg/kg um das 1,5- bzw. 3,5-Fache. Eine Verarbeitung derartig belasteter Feigen in Früchte- bzw. Schnitzbrot ist zum Schutze des Verbrauchers nicht zulässig.

Tierartbestimmung - oder was habe ich auf dem Teller?

Die Tierartbestimmung gehört zu den Routineuntersuchungen im CVUA Stuttgart. So wurden 47 Fleischerzeugnisse auf die Anwesenheit der Tierart Rind bzw. 64 Proben auf die Tierart Schwein untersucht. Befinden sich Anteile vom Rind bzw. Schwein in dem Fleischerzeugnis, so können Mengen ab 1 % Protein bzw. DNA der entsprechenden Tierart sicher mittels ELISA (Proteinnachweis) bzw. PCR (DNA-Nachweis) festgestellt werden.

Eine Probe Schinkenimitat wurde beanstandet, weil im Zutatenverzeichnis „Kalb“ aufgeführt war, die Tierart „Rind“ aber nicht nachgewiesen werden konn-

te. Bei einer weiteren Probe „Bayerischer Leberkäse“ war im Zutatenverzeichnis nur „Schweinefleisch“ angegeben, bei dieser Probe konnte jedoch „Rind“ nachgewiesen werden. Von den 64 auf die Tierart Schwein untersuchten Proben war lediglich eine Probe „Wiener Schnitzel vom Kalb“ auffällig, da statt „Rind“ die Tierart „Schwein“ nachgewiesen werden konnte. Zusätzlich zu Erzeugnissen aus Rind- und Schweinefleisch wurden auch heimische Wilderzeugnisse (Reh, Hirsch, Wildschwein), hauptsächlich aus der Gastronomie, hinsichtlich der auf der Speisekarte angegebenen Tierart untersucht. Eine Probe, die auf der Speisekarte als „Hirschgulasch Waidmanns Art“ angeboten wurde, entpuppte sich nach der DNA-Analyse als Fleisch vom Springbock. Eine eindeutige Verbrauchertäuschung.

Untersuchungen im Rahmen der Tiergesundheit

2009 wurden insgesamt 65.657 Proben in der veterinärmedizinischen Diagnostik untersucht, wobei die Anzahl der Sektionen von Tierkörpern 5.734 betrug.

Was macht eine komplette und leistungsfähige veterinärmedizinische Diagnostik für die Nutztierhaltung heute und in Zukunft aus? Dies sind strategische Fragen, mit denen sich der Arbeitskreis der Leiter der Untersuchungsämter (ALUA) intensiv beschäftigt. Zentrale Aufgabenbereiche der Diagnostik betreffen Tierseuchen und Tiergesundheit einschließlich Fragen des Tierschutzes. Aufgrund der Zunahme der Größe von Betrieben haben fundierte Diagnosen eine zentrale Bedeutung, die eine zunehmende Untersuchungstiefe und Untersuchungsbreite notwendig machen. Hierfür sind pathologisch-anatomische und histologische Untersuchungen von Tierkörpern wichtige Elemente der Diagnostik, die in Verbindung mit den klinischen Vorberichten und den labordiagnostischen Untersuchungen ein Gesamtbild der Erkrankungsursache ergeben.

Als sehr hilfreich und in vielen Fällen auch als unverzichtbar für einen erweiterten diagnostischen Blick bei Viruserkrankungen hat sich die Elektronenmikroskopie erwiesen. Diese Vorgehensweise ist nicht nur für Fragestellungen der Tierseuchen, Tierkrankheiten und des Tierschutzes von Nutztieren, sondern auch für die Haltung von Haus-, Heim-, Wild- und Zootieren gültig. Dies verdeutlichen die für dieses Jahr ausgewählten Beispiele ganz unterschiedlicher Bereiche, die Tierseuchen/Tierkrankheiten bei einerseits als Heimtieren gehaltenen Kaninchen und andererseits als Nutztieren gehaltenen Fischen aufgreifen.

Kaninchenseuche weckt impfmüde Kaninchenhalter auf

Die hämorrhagische Krankheit der Kaninchen RHD, wegen ihres Ursprungs auch Chinaseuche genannt, fordert immer wieder Opfer in der Kaninchenhaltung. Dies ist umso bedauerlicher, da es sehr effektive Impfstoffe gibt, die die durch sog. Calici-Viren (siehe Deckblatt unseres Managementberichts) verursachten Infektionen verhindern können. Unterstützend zu Sektionen kann mit Hilfe der Elektronenmikroskopie in unserem Hause eine rasche Diagnose gestellt werden. Im Herbst dieses Jahres war allerdings trotz der Möglichkeiten von Schutzimpfungen die Häufung von Todesfällen bei Kaninchen in zahlreichen Landkreisen des Regierungsbezirks Stuttgart besonders dramatisch. Daher wurde eine Pressemitteilung herausgegeben, um die impfmüden Kaninchenhalter aufzurütteln und weitere Tierverluste zu verhindern.

Fischseuchenbekämpfung mit neuem rechtlichen Werkzeug

Fischseuchenerreger halten sich nicht an Grenzen! Gerade deshalb ist rasches Handeln auch in der Fischseuchenbekämpfung so wichtig. Dies wurde bei einem Seuchenausbruch von VHS (Virale Hämorrhagische Septikämie der Salmoniden) im Mai 2009 überaus deutlich. Ausgehend von einem Nebenerwerb-Aquakulturbetrieb wurde im April 2009 durch Lieferungen von Setzlingen die VHS in 8 weitere Betriebe in 2 Landkreisen getragen. Nur durch rasche und gezielte Probenahmen und Untersuchungen konnte eine weitere Ausbreitung der VHS verhindert und größere Schäden vermieden werden. Allerdings mussten alle 9 Fischzuchten als Folge der Seuche ihre Teiche komplett leeren, alle Fische entfernen und die Anlagen anschließend desinfizieren. Nur so gelang es, die Seuche bis Ende Juli in allen Betrieben zu tilgen. Leider war dieser Fischseuchenausbruch im Jahr 2009 kein Einzelfall.

Diese Fälle machen deutlich, dass zukünftig bei der Fischseuchenbekämpfung noch umfassender gehandelt werden muss, als dies bisher der Fall war. Hierfür wurden mit der neuen Fischseuchenverordnung, welche die EU-Aquakultur-Richtlinie 2006/88/EG

in nationales Recht umsetzt, die Weichen für einen besseren Schutz der Aquakulturbetriebe vor Fischseuchen gestellt. Von dieser Verordnung sind ab sofort alle Betriebe betroffen, die lebende Fische in Verkehr bringen. Eine der wichtigsten daraus resultierenden Maßnahmen besteht darin, dass bei einem Seuchenausbruch nun immer ein Sperr- und ein Überwachungsgebiet zur diagnostischen Überwachung aller Aquakulturbetriebe um den Seuchenbetrieb festgelegt werden muss. Für den Fischgesundheitsdienst, dem diese Aufgaben übertragen worden sind, bedeutet dies ein hohes Maß an Verantwortung sowie ein zusätzlicher immenser Arbeitsaufwand.

Pseudotuberkulose bei Ziegen

Im Rahmen einer Diplomarbeit wurden erstmals umfassende seroepidemiologische Daten zum Vorkommen der Pseudotuberkulose bei Ziegen in Baden-Württemberg erhoben. Die Pseudotuberkulose ist eine chronische, durch das Bakterium *Corynebacterium (C.) pseudotuberculosis* verursachte Infektionskrankheit, die überwiegend bei Ziegen und Schafen vorkommt und erhebliche Verluste verursacht. In zahlreichen Ländern wird über eine Zunahme dieser Infektionskrankheit berichtet und deshalb werden zunehmend Bekämpfungsmaßnahmen ergriffen. Um einen Überblick über die Infektionshäufigkeit zu erhalten und Bekämpfungsmaßnahmen planen zu können, müssen belastbare Daten erhoben werden. Dies wurde durch den Nachweis von Antikörpern bei Ziegen mit Hilfe des Einsatzes von ELISA-Tests möglich, die im Rahmen einer Dissertationsarbeit erstellt worden waren.

Überraschend waren die Ergebnisse aufgrund des unerwartet hohen Vorkommens von Antikörpern gegen *C. pseudotuberculosis*: 20-25 % der insgesamt 1.061 untersuchten Ziegen.

Die ELISA-Testsysteme eignen sich prinzipiell auch für Untersuchungen bei Schafen.

Diese Arbeit wurde freundlicherweise durch Mittel der Tiersuchenkasse Baden-Württemberg unterstützt.

Mitarbeit am Managementbericht

Der Managementbericht spiegelt die Arbeit des ganzen Hauses wider. Unser Dank gilt deshalb allen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen für den tatkräftigen und engagierten Einsatz im Jahre 2009.

A Dr. Dorothee Ackermann, Valerij Akimkin, Werner Altkofer, Dr. Michelangelo Anastassiades, Ingrid Art, Andreas Arnold, Dr. Ulrich Arzberger, Elke Aschenbrenner

B Anja Barth, Martina Bauer, Nadja Bauer, Dr. Markus Baumann, Astrid Beinhauer, Sybille Belthle, Ursula Berck, Elke Berndt, Heike Blank, Dr. Birgit Blazey, Ursula Blum-Rieck, Heidemarie Böhme, Stefan Böttcher, Daniela Bolay, Kristin Bopp, Marion Bord, Ute Bosch, Carolin Brauer, Dr. Gerhard Braun, Dr. Carmen Breitling-Utzmann, Karola Bültmüller, Katrin Bunzel, Larissa Burkovski, Rolf Buschmann

C Alain Camaret, Erika Caspart, Mila Cikes, Hans Clödy, Dr. Matthias Contzen, Dora Crentsil

D Martina Deiß, Barbara Depner, Angela Dietz, Erika Dillmann

E Iris Eckstein, Ulrike Egerlandt, Stefanie Erb

F Lusia Färber, Claudia Fay, Helene Fay, Sonja Fochler, Dr. Alfred Friedrich, Andreas Frintz, Rebekka Fromm, Rolf Frommberger, Josef Fuchs, Diane Fügel

G Claudia Geiger, Charlotte Gilbeau, Simone Götz, Karin Grimm, Inge Gronbach, Monika Grunwald, Sarah Gulan, Dr. Birgit Gutsche, Renate Gutwein

H Kathi Hacker, Petra Hagenmüller, Michaela Hahn, Monika Hailer, Dr. Andreas Hänel, Paul Haase-Aschoff, Anna Haubelt, Reiner Hauck, Heike Hauser, Natalie Hauser, Margit Häußermann-Parmantje, Wolfgang Hehner, Margot Heinz, Julia Hepperle, Brigitte Herrmann-Lenz, Matthias Hiel, Dr. Petra Hilt, Dr. Marc Hoferer, Ingrid Hofmann, Annette Holwein, Larissa Homann, Dr. Sabine Horlacher, Ursula Horn, Maria Horvath, Axel Hübner, Kristina Hunfeld, Irene Hunt-Waibel, Melanie Hutter

IJ Susan Ilgner, Brigitte Illi, Nicole Jäger, Paulina Jehnes, Stefanie Jesse, Renate Jilek, Teelke Jung

K Marianne Kaebel, Witta Kaiser, Thomas Kapp, Andrea Karst, Dr. Ingrid Kaufmann-Horlacher, Dr. Helmut Kaut, Sandra Ketterer-Pintur, Margit Kettl-Grömminger, Jennifer Klabuschnig, Judith Knies, Reinhard Knoch, Cornelia Kobe, Eva Koczkar, Dr. Helmut Köbler, Dieter Köhl, Ragna Krahrmer, Anja Krauß, Martin Krist,

Mandy Krönert, Angelika Krückel, Helmut Kübler, Caren Kühn, Dr. Andrea Kuhm, Dr. Joachim Kuntzer, Marco Kunzelmann

L Florence Lamirand, Marion Lang, Dr. Uwe Lauber, Angelika Leins, Christina Lenz, Dr. Peter Lenz, Dr. Christiane Lerch, Miriam Lindenbach, Nicole Lipp, Sigrid Löhrmann, Rebekka Lötterle, Carolin Löw

M Dorothea Mack, Albrecht Maier, Susanne Maier, Andreas Marbaz, Andrea Marber, Nicolina Marques, Stefanie Marschik, Tatjana Martaler, Eva Martin, Axel Mattes, Brizida Mesic, Elke Mezger, Ronnie Michel, Edith Mikisch, Katrin Mohns, Maria Morandini, Petra Müller

N Dr. Elisabeth Nardy, Sylvia Neef, Nicole Niendorf, Benjamin Nohyneck, Markus Nothardt

O Nadire Özkan, Dr. Dagmar Otto-Kuhn, Stefan Oßwald

P Alexandra Pantchev, Ante Pavicic, Yvonne Pechhold, Sylvia Pechstein, Eva-Maria Plate, Dr. Roland Perz, Joachim Pfarr, Dr. Birgitta Polley

QR Karin Quitt, Dr. Jörg Rau, Wolfgang Rauch, Anna Reger, Miriam Rentschler, Dr. Volker Renz, Tatjana Resner, Claudia Richter, Regine Riedel, Torsten Rissmann, Renate Rombach, Katharina Roski, Maria Roth, Karin Rothenbächer, Ludwig Rothenbücher, Daniela Roux, Bettina Rupp

S Ellen Scherbaum, Jörg Schlatterer, Gabriele Schmäschke, Frank Schmalzried, Anna-Katharina Schmid, Christian Schnattinger, Dr. Renate Schnauer, Agnes Schneider, Emilie Schneider, Gerlinde Schneider, Klaus Schneider, Melanie Schneider, Karin Scholten, Dr. Pat Pei-Yeh Schreiter, Benedikta Schubert, Dr. Eberhard Schüle, Sigrid Schüler, Rosemarie Schultheiß, Gabriele Schwab-Bohnert, Dr. Ingo Schwabe, Oliver Schwarz, Tesfazghi Sebahtu, Jasminka Seifert-Wysocki, Margit Sessler, Irina Sigalov, Julia Skrypski, Dilista Sorsa, Barbara Sosto Archimio, Brigitte Staack, Marian Stanek, Dorota Stanislawczyk, Wilfried Stark, Dr. Gabriele Steiner, Jasmin Stelzer, Dr. Reinhard Sting, Dr. Diane Ströher Kolberg, Sarah Stürenburg, Dr. Jörg-Amulf Stürmer, Dr. Christine Süß-Dombrowski

T Dr. Petra Tichaczek-Dischinger, Regine Tonn, Anke Trebstein

WZ Gabriele Wahl, Dr. Wolfgang Waizenegger, Carmen Wauschkuhn, Walter Weihmann, Christine Weikert, Gabriele Weiß, Dr. Rüdiger Weisshaar, Torsten Welles, Heike Welzel, Olivera Wenninger, Margit Widmann, Marc Wieland, Cristin Wildgrube, Erika Wohnhas, Synthia Wolff, Falk Wortberg, Ulrike Wrany, Tatjana Zeisler, Dr. Hubert Zipper, Katrin Zur

Allgemeines, Dienstaufgaben, Öffentlichkeitsarbeit

Dienstaufgaben

Die Dienstaufgaben sind in der Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum in der Fassung vom 25.10.2000 (GABl. vom 29.11.2000) geregelt. Hierzu gehört auch die risikoorientierte Probenplanung. Der unter

den Untersuchungsämtern abgestimmte risikoorientierte gemeinsame Probenplan für Baden-Württemberg wird seit drei Jahren erfolgreich angewendet und jährlich anhand der neuen Erkenntnisse nachjustiert. Noch nicht so weit wie ursprünglich geplant ist die strukturierte Vernetzung mit den Probenzahlen pro Betrieb, die von den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden erhoben werden sollen.

Art und Zahl der Proben

A. Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung (ohne Trinkwasser), einschließlich Weinkontrolle und Einfuhruntersuchungen		21.484
1) Lebensmittel	19.170	
2) Bedarfsgegenstände	2.282	
3) Weinmost	300	
4) kein Erzeugnis nach LMBG/LFGB	32	
Einfuhruntersuchungen aus 1) bis 4)	43	
B. Trinkwasser		2.745
C. Sonstiges (Ausfuhr- und Begleitzugnisse, Ringversuche u.a.)		518
D. Umweltradioaktivität		725
E. Diagnostische Proben		65.657
1) Tierkörper	5.734	
2) Labordiagnostische Proben	59.923	
Gesamtzahl der Proben		91.129

Als gesundheitsschädlich beanstandete Proben

Als gesundheitsschädlich beanstandet wegen	Probenbezeichnung	Anzahl
<i>Bacillus cereus</i> ; Cereulid positiv	Reis (2x), Miesmuscheln	3
Cereulid <i>Bacillus cereus</i> positiv	Lammfleisch, Soße, gekochter Reis (2x), Fertiggericht „4-Chicken-Curry“	5
<i>Listeria monocytogenes</i>	Räucherlachs, Forellenfilet, Thunfischstücke in pflanzlichem Öl	3
<i>Salmonella enteritidis</i>	offenes Müsli, Tiramisu, Salat (2x), gekochtes Gemüse (2x)	6
<i>Salmonella</i> Infantis	gegarte Nudeln (2x), Reis, gekochtes Gemüse	4
<i>Salmonella</i> London	Zwiebelmettwurst	1
<i>Salmonella</i> Typhimurium	gemischtes Hackfleisch	1
<i>Staphylococcus aureus</i>	Hähnchenfleisch	1
Verotoxinbildende <i>Escherichia Coli</i> (VTEC)	Rinderhackfleisch (2x), gemischtes Hackfleisch (4x), Mettwurst, Zwiebelmettwurst	8
Verotoxinbildende <i>Escherichia Coli</i> (VTEC) bzw. von deren Verotoxin Stx2	Zwiebelmettwurst	1
Erhöhter Histamin-Gehalt (310 bis 4.470 mg/kg)	Thunfisch (5x), Thunfisch-Salat	6
Erhöhter Histamin-Gehalt (1.265 mg/kg)	Sardellen	1
Überhöhter Jod-Gehalt	Nahrungsergänzungsmittel aus Meeresalgen	1
Hoher Koffeingehalt in Verbindung mit Missbrauchgefahr	konzentrierte Energy-Drinks	4
Höchstmengenüberschreitung Amitraz und Ausschöpfung der Akuten Referenzdosis bis zu 3.924 bis 14.327 %	Birnen	6
Glasscherbe bzw. Glassplitter	Dillhappen, Käsespätzle (2x), Kartoffelgericht, Pizza	5
scharfkantiges Metallstück (5 mm)	Hähnchennuggets	1
spitzer Metallstift	Kaffee Sahne Bonbons	1
spitz zulaufender Metallspan (6 mm)	Knusperstange	1
2 harte Fremdkörper	Linsen mit Suppengrün	1
Plastikteil	Heringsröllchen	1
Muschelschale	Paella	1
Nachweis des Weichmachers DEHP in gesundheitsschädlichen Konzentrationen	ingelegte Limetten (Lime Pickles)	1
Gefahr von Lungenschäden beim Verschlucken; fehlende Kindersicherung	Zitronen-Duftöl	1
Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln (Himbeersaft), Gefahr von Lungenschäden beim Verschlucken	Spülmittel	1
Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln (Verletzung- bzw. Erstickungsgefahr)	Deko-Holzeier (2x), Deko-Steine Glasgranulat	3

Mitarbeiter am CVUA Stuttgart

(Stand: 31.12.2009)

Mitarbeiter (inklusive Beurlaubungen / Abordnungen / Projekte)	261
Sachverständige Lebensmittelchemiker / Chemiker	46
Sachverständige Tierärzte	16
Sachverständige Mikrobiologen / Biologen	3
Diplom Mathematikerin	1
Technische und Verwaltungsangestellte, Kontrolleure, Haustechnik	27
Technische Mitarbeiter in Chemie / Diagnostik	121
Praktikanten der Lebensmittelchemie	12
beurlaubte oder abgeordnete Mitarbeiter	35
Planstellen	187,5
Projektmitarbeiter	16
teilzeit beschäftigte Mitarbeiter	71
befristet beschäftigte Mitarbeiter	50
2009 eingetreten	33
2009 ausgeschieden	27

In den Ruhestand traten:

Frau Iva Udovicic
Frau Angelika Leins

Jubiläum hatten:

Frau Ulrike Egerlandt	40 Jahre
Frau Rosemarie Schultheiß	25 Jahre
Frau Inge Gronbach	25 Jahre
Frau Karola Bültmüller	25 Jahre

Öffentlichkeitsarbeit

Die zahlreichen Internetbeiträge über aktuelle Themen des ganzen Hauses führen nicht selten zu Nachfragen und Interviews der Medien. Ganzjährig sind wir ein gefragter Partner für Radio-Interviews sowie Dreharbeiten für Fernsehinterviews - Tendenz steigend. Ein großer Erfolg war erneut die Pressekonferenz mit dem Regierungspräsidenten Johannes Schmalzl im August 2009.



Pressekonferenz 2009

Interview zum Berufsbild des Weinchemikers; Stuttgarter Zeitung, Sonderbeilage Fellbacher Herbst, 07.10.2009

Interview und Fernsehbericht zum Thema „Amiratz-Rückstände in Birnen“; ZDF Fernsehen, Mittagsnachrichtensendung heute, 19.10.2010

Interview und Fernsehbericht zum Thema „Amiratz-Rückstände in Birnen“; SWR Fernsehen, BW aktuell, 19.10.2009

Dreharbeiten und Interview zum Thema „Nachhaltiger Fischkonsum - Forelle oder Kabeljau?“; SWR Fernsehen, Landesschau, 21.10.2009

Dreharbeiten in der Sektionshalle der Pathologie; SWR Fernsehen, Landesschau, 23.11.2009

Dreharbeiten und Interview zum Thema „Photoinitiatoren in Lebensmittelverpackungen“; SWR Fernsehen, Landesschau, 15.12.2009

Dreharbeiten und Interview zum Thema „Glühwein“; SWR Fernsehen, Landesschau, 15.12.2009

Veröffentlichungen

K. Bopp, W. Altkofer

Survey on intake of certain phthalic acid esters in South Germany – Comparative study of two boarding schools with conventional and organic nutrition. DLR I, 35 - 38C (2009)

M. Seitz, J. Schmiege, M. Rietz, B. Lindemann, J. Jansen, M. Lehrke, G. Kunert, S. Stähle, R. Schrödter, T. Schmitz, S. Pfaff, K. Kemper, **R. Buschmann**

Hygiene, HACCP, GVO, Allergene und die Kennzeichnung in der Lebensmittelwirtschaft. DGQ-Band 21-13. Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V. Frankfurt (2009)

C. Mayr, G. Strohe, **M. Contzen**

Detection of rotavirus in food associated with a gastroenteritis outbreak in a mother and child sanatorium. International Journal of Food Microbiology 135, 179 – 182 (2009)

M. Contzen, J. Rau

„Bacillus cytotoxicus“ als neuartiger pathogener Erreger in Lebensmitteln? Posterbeitrag, 11. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie der DGHM & VAAM, Wildbad Kreuth (2009)

Saftige Strafe nach Kaffeeahrt

Esslingen Richterin verurteilt den Verkäufer wegen Irreführung von Rentnern. Von Ulrich Stolte

Eine empfindliche Geldstrafe hat der Verkäufer einer Kaffeeahrt erhalten. 10.500 Euro muss er dafür bezahlen, dass er nach Ansicht des Esslinger Amtsgerichts Nahrungsergänzungsmittel mit irreführenden Bezeichnungen verkauft hatte. Damit ging die Richterin sogar über den Strafrahmen der Staatsanwaltschaft hinaus. Diese hatte 6900 Euro-Geldstrafe gefordert.

Zugrunde lag eine Kaffeeahrt im Juli 2007, an der etwa 50 ältere Menschen teilnahmen. Ihnen war laut Staatsanwaltschaft vorgegaukelt worden, sie hätten eine Busfahrt auf den Esslinger Weihnachtsmarkt gewonnen. Stattdessen hätten die meist hochbetagten Teilnehmer in einer Gaststätte in Neubaesen wieder den, wo ihnen Beisen und Gesundheit dukte verkauft wurden. Im Zentrum der Anklage stand ein Nahrungsergänzungsmittel, das ein Co-Enzym namens Q-10 enthält und das für 600 Euro über den Kaufpreis ging. Der Angeklagte habe das Produkt mit Hilfe einer Studie bewiesen, in der das Q-10 als Allheilmittel bezeichnet worden sei, so die Richter. Ihrer Urteilsbegründung, obwohl die Studie ganz anderes Mittel angefertigt war. Außerdem habe das Q-10-Produkt keine Wirkung, so zumindest eine ständige, übereinstimmende Aussage von ihm und sich unheilbaren Krebs oder Diabetes erhoht bis man, dass man ein Produkt für 14 in einer Apotheke schon für 14 men würde, sagte die Gutachterin. Die Verteidigung machte die Angeklagte als Werbe-medizinischer Laie nicht wirksam, er könne sich nur auf Buch veröffentlichte Studie berufen, die er bei seinen Verkaufveranstaltungen zu zitieren pflegte. Dieses Buch hatte die Gutachterin zuvor als unwissenschaftliches Mix aus Dichtung und Wahrheit qualifiziert, das zudem weit über 20 Jahre alt sei.

Die Richterin indessen sah nicht nur den Tatbestand der Irreführung erfüllt, sondern auch den des Vorsatzes. Schon in einer früheren Verhandlung in Karlsruhe, die allerdings mit einem Freispruch geendet hätte, habe die Staatsanwaltschaft geltend gemacht, dass das Q-10-Produkt seit

Mit feinem Näschen auf der Jagd nach Weinfehlern

Fellbach. Der promovierte Lebensmittelchemiker Ulrich Arzberger verkostet beim CVUA pro Jahr rund 1000 Rebensaft.

Ulrich Arzberger hat einen echten Traumberuf. Diesen Eindruck gewinnt zumindest jeder, der sich nur oberflächlich mit der Profession des 34-jährigen promovierten Lebensmittelchemikers beschäftigt. Als Laborleiter und Sachverständiger ist er beim Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUA) in Fellbach für Weine und ähnliche Getränke zuständig.

Rechnet man seine Einsätze als Prüfer bei der Qualitätsprüfung an der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg löhnt, dann verkostet Ulrich Arzberger pro Jahr etwa 1000 Weine. „Es ist ein Knochenjob“, sagt er und flücht vor hinten: „Man hat danach null Profites Näschen und eine trainierte Zunge.“ „Es ist nicht sinnvoll, jeden Wein auf die selben Parameter zu analysieren“, sagt Ulrich Arzberger und verweist auf Kostengründe. Anhand der sogenannten sensorischen Prüfung legt er den notwendigen Prüfumfang fest. Anschließend machen seine Mitarbeiter die eigentliche chemische Analyse. Denn Ergebnisse werden mit den in Weinsberg von jedem Wein hin-

terlegten hinterlegten Daten verglichen und so Abweichungen erkannt.

Die häufigsten Beanstandungen beim Wein sind Kennzeichnungsmängel, also beispielsweise ein falsch angegebener Alkoholgehalt, fehlerhafte Abfüllangaben oder unkorrekte Schriftgrößen auf dem Etikett. „Man muss den Winzern zu Gute halten, dass das Weinrecht nicht das einfachste ist“, sagt Ulrich Arzberger und deutet auf vier dicke Ordner, die vor ihm auf dem Tisch stehen.

Weniger gütig sind die Behörden, wenn der Wein an sich fehlerhaft ist, also Fehleraromen enthält oder Grenzwerte überschritten wurden. „In der Regel ist der Wein dann nicht mehr als solcher verkaufsfähig oder zumindest nicht mehr auf der Qualitätsstufe“, erklärt Ulrich Arzberger. Generell sind nach seiner Erfahrung heftige Mängel eher selten. „Durch die strengen Kontrollen blieb Württemberg vom scandale der letzten Jahre verschont.“

Dennoch entdecken Ulrich Arzberger und seine Mitarbeiter immer wieder Schwachstellen vor allem bei ausländischen Weinen. Von den 39 Zollproben des vergangenen Jahres wiesen 17 Weine Bean-



Bei Ulrich Arzberger stehen Weinflaschen nur zur Untersuchung auf dem Tisch. Foto: K&E

standungen auf. Bei einer von Prosecco-Beeren über angebliche Kunstweine aus Italien bis hin zu italienischen Weinen. Davon waren CVUA 23 italienische Weine. Davin waren zwar keine gesundheitsschädlichen Stoffe enthalten, aber dafür schlechtes Wasser zugesetzt. Bei spanischen Weinen, die für die Sektbereitung vorgesehen waren, entdeckten die Fellbacher Spezialisten künstlich zugesetztes Glycerin, das der Geschmacksverbesserung dienen sollte. In solchen Fällen drohen den betrügerischen Herstellern Bußgelder oder der Wein wird ganz aus dem Verkehr gezogen. Aus dem spani-

schen Wein jedenfalls „ist kein Sekt geworden“, weiß Ulrich Arzberger. Schon während seines Studiums an der Technischen Universität in München hat sich der Hobbyfotograf auf Aromen spezialisiert und über deren Vorkommen in feinen Backwaren promoviert. Seit vier Jahren konzentriert er sich ganz auf Wein. Aufgewachsen ist er allerdings in der Umgebung eines anderen Getränks. Seine bayerische Heimatgemeinde Kaltenberg ist nicht nur durch das dortige Ritterarznei, sondern vor allem durch das im Schloss Kaltenberg gebraute Bier bekannt. (4)

M. Contzen

Molekularbiologischer Nachweis von Viren in Lebensmitteln im Erkrankungszusammenhang - und dann? Posterbeitrag, Symposium „Lebensmittel-assoziierte Viren“, Berlin (2009)

A. Friedrich, S. Horlacher

Untersuchungen zur Qualität von Vorzugsmilch in Baden-Württemberg. Posterbeitrag, 50. Arbeitstagung der Arbeitsgruppe Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen (2009)

S. Horlacher, M. Spohr, J. Rau

Einsatz der FT-IR in der Mastitis-Diagnostik. Posterbeitrag, 50. Arbeitstagung der Arbeitsgruppe Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen (2009)

H. Kaut, M. Metschies

Radioaktivität in Wildschweinen in Baden-Württemberg. Posterbeitrag, 14. Fachgespräch zur Überwachung der Umweltradioaktivität (2009)

C.H. Winter, S.O. Brockmann, S.R. Sonnentag, T. Schaupp, R. Prager, H. Hof, B. Becker, T. Stegmanns, H.U. Roloff, G. Vollrath, **A.E. Kuhm**, B.B. Mezger, G.K. Schmolz, G.B. Klittich, G. Pfaff, I. Piechotowski

Prolonged hospital and community-based listeriosis outbreak caused by ready-to-eat scalded sausages. *Journal of Hospital Infection* 73, 121 - 128 (2009)

A.E. Kuhm, D. Suter, R. Felleisen, J. Rau

Identification of *Yersinia enterocolitica* at the species and subspecies levels by Fourier transform infrared spectroscopy. *Applied and Environmental Microbiology* 75, 5809 - 5813 (2009)

A. Kuhm, M. Contzen, J. Rau

FT-IR - a helpful tool for the differentiation of *Bacillus* species in food control. Posterbeitrag, Workshop FTIR Spectroscopy in Microbiological and Medical Diagnostics, Berlin (2009)

E. Nardy, F. Wortberg

Erläuterungen zu den Ausführungshinweisen zur Fischseuchen-Verordnung. AUF AUF 3, 21 - 23 (2009)

D. Otto-Kuhn, P. Tichaczek-Dischinger, J. Rau

MRSA in Fleisch. Posterbeitrag, 50. Arbeitstagung der Arbeitsgruppe Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen (2009)

A. Pantchev, R. Sting, R. Bauerfeind, J. Tyczka, K. Sachse

Detection of all *Chlamydomyxa* and *Chlamydia* spp. of veterinary interest using species-specific real-time PCR assays. *Comparative Immunology, Microbiology & Infectious Diseases*, Sep 4. [Epub ahead of print] doi 10.1016/j.cimid.2009.08.002

J. Rau, R. Perz, G. Klittich, M. Contzen

Cereulidbildende präsumtive *Bacillus cereus* aus Lebensmitteln - Differenzierende Untersuchungen mittels kultureller Methoden, LC-MS/MS, PCR und Infrarotspektroskopie unter Berücksichtigung thermotoleranter Vertreter. *Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift* 122, 25 - 36 (2009)

R. Sting, Ch. Benesch, D. Bürstel

Q-Fieber. *Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle*, 16 (4), 238 - 243 (2009)

R. Kittelberger, J. Mars, G. Wibberley, **R. Sting**, K. Henning, G.W. Horner, K.M. Garnett, M.J. Hannah, J.A. Jenner, C.J. Pigott, J.S. O'Keefe

Comparison of the Q-fever complement fixation test and two commercial enzyme-linked immunosorbent assays for the detection of serum antibodies against *Coxiella burnetii* (Q-fever) in ruminants: Recommendations for use of serological tests on imported animals in New Zealand. *New Zealand Veterinary Journal* 57 (5), 262 - 268 (2009)

R. Sting

Detection of beta2 and major toxin genes by PCR in *Clostridium perfringens* field isolates of domestic animals suffering from enteritis or enterotoxaemia. *Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift* 112, 341 - 347 (2009)

F. Wortberg, V. Akimkin, S. Rempfer, R. Kuhn, E. Nardy

Nachweismöglichkeiten von subklinischen Koi-Herpesvirus-Infektionen in wertvollen Koi-Beständen. *Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle*, 16 (2), 112 - 115 (2009)

Veröffentlichungen im Internet

Finden... 



Chemisches und
Veterinäruntersuchungsamt
Stuttgart

[Kontakt](#)

[Über uns](#)



Aktuelle Meldungen aus Stuttgart

LEBENSMITTELSICHERHEIT
TIERGESUNDHEIT
VERBRAUCHERSCHUTZ

Neue Wege zum Nachweis von pathogenen *Bacillus cereus*

Ein Verursacher lebensmittelbedingter Erkrankungen ist das variantenreiche Umweltbakterium *Bacillus (B.) cereus*. Wer mit kontaminierten Lebensmitteln genügend dieser Keime aufnimmt, kann von Durchfall geplagt werden. Einige Varianten bilden ein hitzestabiles Toxin, das so genannte Cereulid, welches Erbrechen verursacht. Im Rahmen einer Studie wurde eine IR-Methode in Kombination mit PCR und LC-MS entwickelt, mit deren Hilfe *B. cereus* und seine Varianten in wesentlich kürzerer Zeit unterschieden werden können. Nach einem Erkrankungsfall in einer Kantine konnte diese neu entwickelte Methode ihre Bewährungsprobe bestehen.

Autor: Jörg Rau

Bericht erschienen am 19.01.2009

Amtliche Wurstqualitätsprüfung 2008 im CVUA Stuttgart

Die amtliche Wurstqualitätsprüfung findet im CVUA Stuttgart traditionell an vier Prüfungsterminen im Jahr statt und dies schon seit über 20 Jahren. Geprüft werden jeweils zehn Würste handwerklicher Herstellung aus der Gruppe der Brüh-, Koch- und Rohwürste. Zwei unabhängige Prüfgruppen bewerten jede Wurst fachkundig in Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Autor: Joachim Kuntzer

Bericht erschienen am 02.02.2009

Patisseriewaren mit nicht durchgebackener Füllung: sahnige-cremige Köstlichkeiten oder Ekelpakete?

Feine Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung bieten den unterschiedlichsten verderbnis- und krankheitsregenden Mikroorganismen beste Vermehrungsbedingungen und erfordern daher besonders sorgfältige Hygienemaßnahmen bei der Herstellung und Lagerung.

Um die Verbraucher vor Schäden zu schützen und das Hygienebewusstsein der Konditoreien zu stärken, untersucht das CVUA Stuttgart routinemäßig unterschiedliche Patisseriewaren. In den Jahren 2007 und 2008 wurden 53 von 292 Proben beanstandet.

Autorin: Dagmar Otto-Kuhn

Bericht erschienen am 10.02.2009

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Keltertrauben (September bis Oktober 2008)

29 Proben einheimische, zur Weinbereitung bestimmte Keltertrauben, aus konventionellem Anbau (24 davon aus Baden-Württemberg) und eine Probe mit Herkunft Ungarn (importiert nach BW) wurden auf Rückstände an ca. 500 Pflanzenschutzmittelwirkstoffen untersucht. In allen Proben (100 %) wurden Rückstände nachgewiesen, in zwei Fällen sogar mit Überschreitung der Höchstmenge. Die Höchstmengenüberschreitungen betrafen die Stoffe Folpet und Metrafenon. Des Weiteren wurden in 3 Fällen in Deutschland für Keltertrauben nicht zugelassene Stoffe nachgewiesen.

Autorin: Kathi Hacker

Bericht erschienen am 16.02.2009

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Tafeltrauben (Januar bis Oktober 2008)

Am CVUA Stuttgart wurden bis zum Berichtszeitpunkt insgesamt 101 konventionell erzeugte Tafeltraubenproben unterschiedlicher Herkunft auf Rückstände von ca. 500 Pflanzenschutzmittelwirkstoffen untersucht. Bei 97 (96 %) der Tafeltraubenproben konnten Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden. Drei Proben aus der Türkei, drei Proben aus Deutschland und jeweils eine Probe aus Italien und Israel wurden aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen beanstandet. 87 % der untersuchten Ware wiesen mehrere Wirkstoffe pro Probe (Mehrfachrückstände) auf. Erfreulich: Bei 9 von 11 ökologisch erzeugten Traubenproben konn-

ten keinerlei Rückstände von chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen werden.

Autorin: Kathi Hacker

Bericht erschienen am 16.02.2009

Nach wie vor: Kinderprodukte enthalten Phthalat-Weichmacher

Seit Anfang 2007 sind einige Vertreter aus der chemischen Klasse der Phthalate als Weichmacher für Spielzeug und Babyartikel aus toxikologischen Gründen komplett verboten. Die Untersuchungen von zahlreichen Puppen, Bällen, Badetieren und vielen anderen Spielwaren aus weichgemachtem Polyvinylchlorid (Weich-PVC) zeigten, dass für diese Produktbereiche die rechtlichen Anforderungen an die verwendeten Weichmacher inzwischen weitgehend eingehalten werden. Bei anderen körpernahen Produkten für Kinder, die nicht der Spielzeugkategorie zugeordnet werden können, wie z. B. Skibrillen, gibt es keine rechtlichen Beschränkungen. Sie enthalten noch häufig gesundheitlich bedenkliche Weichmacher.

Autorin: Martina Bauer

Bericht erschienen am 24.02.2009

Spielzeug aus Massivholz - eine neue Quelle für Formaldehydausgasung?

Anfang 2008 fiel ein Dominospiel aus Massivholz durch die hohe Abgabe von Formaldehyd auf. Daraufhin wurden 7 t Spielzeug vernichtet. Bisher war in der Fachwelt bekannt, dass Formaldehyd aus Spielzeug, das aus Holzwerkstoffen gefertigt ist, ausgasen kann. Das CVUA Stuttgart untersuchte nun, ob auch Spielzeug aus Massivholz als Formaldehydquelle im Kinderzimmer in Frage kommt.

Autorin: Sarah Stürenburg

Bericht erschienen am 02.03.2009

In Spielzeug verboten, in Kinderuhren enthalten: Phthalat-Weichmacher

Untersuchungen am CVUA Stuttgart zeigen, dass Kunststoffarmbänder von Kinderuhren häufig gesundheitlich bedenkliche Weichmacher enthalten. Die Untersuchungsergebnisse lassen vermuten, dass viele Hersteller ohne rechtlich bindende Vorschriften nicht bereit sind, auf den Einsatz der billigeren, aber gesundheitlich bedenklichen Phthalat-Weichmacher, zu verzichten. Eine ausreichende Sensibilisierung der Hersteller hinsichtlich der toxikologischen Relevanz dieser Stoffe besteht anscheinend noch nicht.

Autor: Werner Altkofer

Bericht erschienen am 31.03.2009

Brucellose: bei Haustieren getilgt, bei Wildtieren aktuell

Im November 2008 wurde im Revier Aichtal-Grötzingen ein im Verhalten unauffälliger Feldhase erlegt. Beim

Aufbrechen erkannte der Jäger starke krankhafte Veränderungen an den Innereien und den Hoden und sandte deshalb Organe zur Untersuchung ans CVUA Stuttgart. Hoden und Leber wiesen Entzündungsherde auf, in denen Brucellen-Keime (*Brucella suis* 2) nachgewiesen werden konnten. Gefürchtet und deshalb staatlich bekämpft wird die Brucellose, weil diese vom Tier auf den Menschen übertragbar ist (Zoonose!) und zu schwerwiegenden Erkrankungserscheinungen führen kann.

Autorin: Birgit Blazey

Bericht erschienen am 22.04.2009

Schwermetallgehalte im Fleisch vom Haarwild (Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase) - Wie hoch ist die Belastung in der Region Esslingen?

Schwermetalle gehören zu den Umweltkontaminanten in Industriestaaten und können sich bei unkontrollierter Nahrungsaufnahme, wie dies beispielsweise bei Wildtieren der Fall ist, im Körper dieser Tiere anreichern. In einem gemeinsamen Projekt ging das CVUA Stuttgart zusammen mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landratsamtes Esslingen im Jahr 2008 der Frage nach der Schwermetallbelastung von Wildfleisch in der Region Esslingen nach. Bei den 20 Wildfleischproben (Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase) handelte es sich hauptsächlich um Proben aus Gaststätten (Ware direkt vom Jäger, z. T. auch Fertigpackungen) und Teilstücke direkt vom Jäger. Zusammenfassend ist festzustellen, dass hinsichtlich der Schwermetallgehalte zwei Proben Rehfleisch Auffälligkeiten aufwiesen.

Autor: Joachim Kuntzer

Bericht erschienen am 28.04.2009

Pestizide in Goji-Beeren?

Die Untersuchung von 7 Proben getrockneter Goji-Beeren im Zeitraum Februar bis April 2009 auf Rückstände von über 500 Pflanzenschutzmitteln zeigte, dass Goji zu den Obstsorten mit höherer Pestizidbelastung zählen. Die Bilanz: alle



Proben (100 %) mussten aufgrund Höchstmengenüberschreitungen des Insektizids Acetamiprid beanstandet werden. Jedoch wurde bei keiner Probe die akute Referenzdosis überschritten, d.h. dass keine der untersuchten Goji Proben aufgrund der festgestellten Rückstände als gesundheitlich bedenklich einzustufen war. Bei 2 von 7 Proben wurden die Angaben „bio“ bzw. „wilde Goji-Beeren unbehandelt“ aufgrund der hohen Anzahl und der Gehalte der nachgewiesenen, chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittelwirkstoffe in Frage gestellt.

Autorin: Kathi Hacker

Bericht erschienen am 27.05.2009

Das Herz am falschen Platz (*Ectopia cordis cervicalis*)

Bei einem Kalb, das bereits 2 Tage nach der Geburt verendet war, wurde eine *Ectopia cordis cervicalis* festgestellt. Bei dieser Erkrankung liegt das Herz nicht an seiner üblichen Stelle im Brustkorb, sondern vor diesem in der Halsregion. Tiere mit dieser angeborenen Missbildung überleben nur selten.

Autorin: Birgit Blazey

Bericht erschienen am 10.06.2009

Rotlauf bei einem Schwarzstorch (*Ciconia nigra*) - Eine seltene Diagnose bei einem seltenen Vogel

Anfang Mai wurde dem CVUA Stuttgart der Tierkörper eines Schwarzstorches mit der Bitte um Feststellung der Todesursache überbracht. Der pathologische Befund in Verbindung mit den Ergebnissen der bakteriologischen Untersuchungen ergab die Diagnose einer letalen Rotlaufinfektion. Dabei handelt es sich primär um eine Erkrankung von Schweinen, die durch das Bakterium *Erysipelothrix rhusiopathiae* verursacht wird. Die Ausscheidung des Erregers mit dem Kot führt zu einer ubiquitären Verbreitung von Rotlaufbakterien in der Umwelt. Infiziert werden können Wildvögel, Kleinsäuger wie Mäuse, aber auch Fische, Amphibien und Reptilien, die Beutetiere zahlreicher Wildtiere sind.

Autoren: Andreas Hänel und Reinhard Sting

Bericht erschienen am 03.07.2009



Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Kirschen

Die Kirschfruchtfliege ist ein gefürchteter Schädling im Kirschenanbau, da sie ihre Eier in die Kirschen ablegt, woraus sich Maden entwickeln. Um dies zu verhindern, wird die Kirschfruchtfliege

durch die Ausbringung von Insektiziden bekämpft. Um Pilzkrankungen der Kirschen zu verhindern, werden zudem Pflanzenschutzmittel aus der Gruppe der Fungizide angewendet. Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden deshalb auch in diesem Jahr Kirschen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. 4 von 36 Proben, die als „nicht sichere und damit nicht zum Verzehr geeignete Lebensmittel“ beurteilt wurden, waren nicht verkehrsfähig und somit zu vernichten.

Autor: Eberhard Schüle

Bericht erschienen am 07.09.2009

Infrarotspektroskopie zum Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica*

In Zusammenarbeit mit dem Direktionsbereich Verbraucherschutz des Bundesamts für Gesundheit (BAG) aus Bern wurde eine neue Methode zur

Feindifferenzierung des Bakteriums *Yersinia enterocolitica* entwickelt. Grundlage dieser Methode ist die Infrarotspektroskopie, mit deren Hilfe neben der Unterscheidung auf Genus- und Speziesebene auch noch die wichtigsten Bio- und Serotypen für *Y. enterocolitica* zugeordnet werden konnten.

Autoren: Andrea Kuhm und Jörg Rau

Bericht erschienen am 22.09.2009

Von kopflosen Kaninchen und brutalen „Hasenkillern“: kein Krimi

In Gehegehaltungen von Kaninchen (z.B. in Kleintierzuchtanlagen) kann es von Zeit zu Zeit zur Tötung einer ganzen Reihe von Tieren kommen. In solchen Fällen wird dann die Polizei gerufen, weil ein Verbrechen vermutet wird. Wird ein Pathologe hinzugezogen, so kann er durch einen sachkundigen Blick auf die Trennlinie zwischen Kopf und Körper erkennen, ob ein Messer als Tatwerkzeug in Frage kommt oder ein Raubtiergebiss.

Autorin: Christine Süß-Dombrowski

Bericht erschienen am 06.10.2009

Gesundheitsschädliche Amitraz-Rückstände in türkischen Birnen

Aufgrund der Erfahrungen aus den Vorjahren wurde in Zusammenarbeit mit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden ein spezielles Überwachungsprogramm für Birnen durchgeführt. Durch eine gezielte und schnelle Untersuchung auf den problematischen Wirkstoff Amitraz konnte belastete Ware teilweise noch aus dem Verkehr genommen werden. Von den Behörden wurden die Lieferwege ermittelt, noch vorhandene Ware vernichtet, Auflagen erteilt und Straf- und Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet.

Autoren: Nadja Bauer und Marc Wieland

Bericht erschienen am 19.10.2009

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Beerenobst (Januar bis August 2009)

Von Januar bis August 2009 wurden am CVUA Stuttgart insgesamt 215 Beerenproben aus konventionellem Anbau und 25 Beerenproben aus ökologischem Anbau auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Bei den konventionellen Beeren handelte es sich um 116 Proben Strauchbeeren und 99 Proben Erdbeeren vorwiegend aus einheimischem Anbau. Die Beeren wurden von den Lebensmittelkontrolleuren der Lebensmittelüberwachungsämter überwiegend auf Erzeugerebene oder bei Obstgroßmärkten entnommen. Keine der untersuchten Beerenproben war als gesundheitlich bedenklich einzustufen.

Autorin: Nadja Bauer

Bericht erschienen am 27.10.2009

Q-Fieber - Eine alte Zoonose aktuell im Blickpunkt

Q-Fieber wird durch das Bakterium *Coxiella (C.) burnetii* hervorgerufen und stellt weltweit eine wichtige vom Tier auf den Menschen übertragbare Erkrankung, eine sogenannte Zoonose, dar. Das Q-Fieber tritt mittlerweile in ganz Deutschland auf und ist zunehmend in den Blickpunkt gerückt, da es innerhalb der letzten 3 Jahrzehnte zu einem vierfachen Anstieg der neu erfassten Infektionsfälle (Inzidenz) beim Menschen gekommen ist. Darüber hinaus kam es ab 2000 zu den bisher weltweit größten gemeldeten Q-Fieber-Epidemien beim Menschen. Aktuell haben sich sogar die Q-Fieber-Fälle durch ein ungewöhnlich starkes Vorkommen in Baden-Württemberg, Bayern und Hessen im Frühjahr 2008 im Vergleich zu den letzten 5 Jahre mehr als verdoppelt. Auch dieses Jahr sind wieder Q-Fieber-Fälle in Baden-Württemberg mit der Folge von Erkrankungen beim Menschen aufgetreten. Das CVUA Stuttgart arbeitet auf dem Gebiet des Q-Fiebers mit Schwerpunkt der Weiterentwicklung und somit Verbesserung der diagnostischen Möglichkeiten bei Schaf, Ziege und Rind.

Autor: Reinhard Sting

Bericht erschienen am 30.10.2009

Kaninchenseuche hat Hochsaison

Wenn viele Kaninchen in einem Haushalt oder einem Bestand sterben, die zuvor völlig gesund erschienen, kann auch die hämorrhagische Krankheit der Kaninchen RHD der Grund dafür sein. In diesem Herbst beobachtete das CVUA Stuttgart eine deutlich Zunahme von Massensterben bei Kaninchen durch die auch Chinaseuche genannte Krankheit. Ausbrüche mit vielen toten Kaninchen traten seit September 2009 in Gaildorf, Löchgau, Neuhausen, Reutlingen und Waiblingen auf. Tierhalter und Tierärzte unterschätzen häufig das Infektionsrisiko, wenn längere Zeit keine Fälle von RHD bekannt geworden sind. So wird aus Unwissenheit nicht geimpft.

Autorin: Christine Süß-Dombrowski

Bericht erschienen am 20.11.2009

Pseudotuberkulose- (*Corynebacterium pseudotuberculosis*) Infektionen im Vormarsch

Die Pseudotuberkulose ist die bedeutendste chronische, durch Bakterien hervorgerufene Infektionskrankheit der Ziegen und Schafe. Der Erreger der Pseudotuberkulose ist das Bakterium *Corynebacterium pseudotuberculosis*. Infektionen mit diesem Erreger sind durch Abszesse oberflächlicher und tiefer Lymphknoten (verkäsende Lymphadenitis) charakterisiert. Diese mittlerweile weltweit verbreitete Infektionskrankheit nimmt nicht nur in Baden-Württemberg, sondern auch in anderen Bundesländern und Nationen zu. Aufgrund aktueller serologischer Untersuchungen am CVUA Stuttgart ist in Baden-Württemberg damit zu rechnen, dass 20-25 % der Ziegen

und Schafe infiziert sind und über 50 % der beprobten Herden mit mindestens einem positiven Tier betroffen sind. Diese Daten wurden durch aktuelle serologische Untersuchungen im CVUA Stuttgart gewonnen.

Autor: Reinhard Sting

Bericht erschienen am 24.11.2009

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Tafel- und Keltertrauben (Januar bis November 2009)

Am CVUA Stuttgart wurden bis zum Berichtszeitpunkt insgesamt 145 konventionell und 16 ökologisch erzeugte Tafeltraubenproben unterschiedlicher Herkunft auf Rückstände von ca. 500 Pflanzenschutzmittelwirkstoffen untersucht. Bei allen Tafeltraubenproben aus konventionellem Anbau wurden Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen. Bei 5 der insgesamt untersuchten 145 Proben wurde die akute Referenzdosis bezogen auf Kleinkinder bezüglich der Stoffe Folpet (2x), Oxydemetonmethyl, Monocrotophos, Procymidon und Lambda-Cyhalothrin überschritten. Diese Proben wurden als „nicht sichere Lebensmittel“ bewertet. Bei 9 ökologisch erzeugten Tafeltraubenproben wurden Spuren von Rückständen nachgewiesen. Davon wiesen 5 Proben Rückstände des insektiziden Wirkstoffes Spinosad auf, welcher allerdings gemäß der EU-Öko-Verordnung für den ökologischen Landbau zugelassen ist.

Autor: Marc Wieland

Bericht erschienen am 25.11.2009

Untersuchung von Röstkaffee, Kakao, Gewürzen und getrockneten Weintrauben im Jahr 2009 auf ihren Gehalt an Ochratoxin A

2009 wurden 16 Proben getrocknete Weintrauben, 78 Gewürze sowie 13 Proben Kaffee und 15 Proben Kakao auf ihren Gehalt an Ochratoxin A untersucht. Die getrockneten Weintrauben waren häufig, aber nur mit geringen Konzentrationen deutlich unter der geltenden Höchstmenge belastet. 1 Probe Gewürze zeigte Gehalte im Bereich der künftigen Höchstmenge, ansonsten lag die mittlere Belastung an Ochratoxin A deutlich unter dieser Höchstmenge bzw. unterhalb der Bestimmungsgrenze. Im Gegensatz zu den untersuchten Kaffeeproben, bei denen lediglich in 2 Proben Ochratoxin A-Gehalte unterhalb der Höchstmenge bestimmt wurden, zeigte sich eine umgekehrte Situation bei Kakao: hier wurden, bis auf 1 Probe, immer Ochratoxin A-Gehalte ermittelt. Für Kakao ist bislang keine Ochratoxin A-Höchstmenge festgelegt.

Autorinnen: Gabi Schwab-Bohnert, Caren Kühn und Renate Schnauffer

Bericht erschienen am 30.11.2009

Clostridien: Gifte als Waffen

Bei Clostridien handelt es sich um Bakterien, die Zellgifte bilden und zu lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können. Bekannte Vertreter sind beispielsweise

Clostridium (C.) botulinum und *C. tetani*, deren Toxine Botulismus bzw. Wundstarrkrampf verursachen. Ein weiterer Vertreter ist *C. perfringens*, der eine Vielzahl verschiedener Toxine bilden kann. Diese Toxine, die zu Darmentzündungen und plötzlichen Todesfällen führen können, werden nach ihrer Letalitätsrate in verschiedene Untergruppen unterteilt, die am CVUA Stuttgart mit Hilfe der Hämolyse und der Real-Time PCR nachgewiesen werden.

Autor: Reinhard Sting

Bericht erschienen am 03.12.2009

Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen von Obst und Gemüse auf den Wachstumsregulator Ethephon (Januar bis November 2009)

Von Januar bis November 2009 wurden am CVUA Stuttgart insgesamt 561 Proben Obst und Gemüse auf Ethephonrückstände untersucht. In 27 (4,8 %) Proben konnten Rückstände des Wachstumsregulators Ethephon nachgewiesen werden. In 15 (2,7 %) Proben lagen die festgestellten Ethephongehalte über den jeweils gesetzlich festgelegten Höchstmengen, hierbei handelte es sich um acht Feigen, drei Orangen, zwei Pomeles, eine Mango und eine Probe Tafeltrauben. Eine Probe Orangen wurde als „nicht sicheres und damit nicht zum Verzehr geeignetes Lebensmittel“ gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002 beurteilt, da der in dieser Probe festgestellte Rückstandsgehalt an Ethephon zu einer Überschreitung der toxikologisch noch akzeptablen Aufnahmemenge, der sogenannten akuten Referenzdosis, führen kann.

Autorin: Nadja Bauer

Bericht erschienen am 07.12.2009

Milchschaum aus Kaffeeautomaten - immer nur lecker?

Moderne Kaffeevollautomaten kredenzen dem Verbraucher zahlreiche verschiedene Kaffeevariationen - mit und ohne Milch bzw. Milchschaum. Dabei erfreuen sich die Sorten mit einem Anteil aufgeschäumter Milch besonderer Beliebtheit wie z.B. Latte Macchiato oder Cappuccino. Erste mikrobiologische Untersuchungen deuten darauf hin, dass der Verbraucher mit Genuss seinen Milchschaum im Getränk „löffeln“ kann. Die Untersuchungen werden im Jahr 2010 jedoch fortgeführt.

Autorin: Sabine Horlacher

Bericht erschienen am 08.12.2009

Untersuchung von Roggenmehlen im Jahr 2009 auf den Gehalt an Mutterkornalkaloiden

2009 wurden 45 Roggenvollkornmehle auf ihren Gehalt an Mutterkornalkaloiden untersucht. In 5 Proben (11 %) war der Richtwert von 1.000 µg/kg überschritten. Bei diesen Mehlen ist offensichtlich eine entsprechende mühlen-technische Reinigung unterblieben. Wenngleich lediglich 6 der untersuchten Proben aus ökologischem Anbau

stammten, so fällt doch die deutlich geringere mittlere Belastung im Vergleich zu den Proben aus konventionellem Anbau auf. Da die Rückstandssituation insgesamt noch unbefriedigend ist, werden die Untersuchungen im nächsten Jahr fortgeführt.

Autorinnen: Sylvia Neef, Caren Kühn, Susanne Maier und Renate Schnauer

Bericht erschienen am 10.12.2009

Methanol: Wie sicher sind unsere Getränke?

Anfang des Jahres geriet mit Methanol gepanschter Wodka in die Schlagzeilen: Hiernach kamen 3 Türkeurlauber wegen des weit überhöhten Methanolgehaltes der konsumierten Spirituosen zu Tode. Das CVUA Stuttgart hat im Jahr 2009 verschiedene Spirituosen untersucht, die Untersuchung aber auch auf Säfte, Wasser und Wein ausgedehnt. Wie die Ergebnisse zeigen, weisen die einzelnen Getränkearten sehr unterschiedliche Methanolgehalte auf, wobei auch in verschiedenen alkoholfreien Getränken gewisse Mengen an Methanol festzustellen waren.

Autoren: Gerhard Braun und Katrin Zur

Bericht erschienen am 15.12.2009

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Pilzen und Pilzerzeugnissen im Untersuchungs-jahr 2009

Im Jahr 2009 wurden insgesamt 55 Proben Pilze und Pilzerzeugnisse (auch getrocknet) untersucht. 84 % der untersuchten Proben wiesen Pestizidrückstände auf, wobei in 45 % der Pilzproben mehrere Wirkstoffe pro Probe nachweisbar waren. Höchstmengenüberschreitungen wurden bei 23 Proben (42 %) festgestellt. Keine der untersuchten Pilzproben war als gesundheitlich bedenklich einzustufen. Allerdings überschritten 9 Proben getrocknete Steinpilze (56 %) die von der EFSA (European Food Safety Authority) für getrocknete Wildpilze vorgeschlagene, vorübergehende Höchstmenge für Nikotin von 1,17 mg/kg.

Autorin: Carmen Wauschkuhn

Bericht erschienen am 21.12.2009

Elektronenmikroskopie am CVUA Stuttgart - Experten treffen sich in Fellbach

In diesem Jahr hatte das CVUA Stuttgart die ehrenvolle Aufgabe, das Labormeeeting des AK-EMED vom 09. bis 10. Juni auszurichten. Über 40 Gäste aus ganz Deutschland sowie einigen angrenzenden Nachbarländern, darunter auch zahlreiche Elektronenmikroskopie-Experten aus Institutionen wie dem Robert-Koch-Institut, dem Max-Planck-Institut, dem Paul-Ehrlich-Institut, der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Universitäten, Landes- und Veterinäruntersuchungsämtern sowie Instituten der Bundeswehr hießen wir in Fellbach willkommen. Die spannenden Vorträge umfassten das gesamte Spektrum der elektronenmikroskopischen Erregerdiagnostik: Von

Berichten aus der Routinediagnostik über die Entdeckung neuer virusbedingter Krankheitskomplexe bis zu den methodischen und technischen Neuentwicklungen auf diesem Gebiet.

Autor: Marc Hoferer

Bericht erschienen am 22.12.2009

Müsli vom Frühstücksbüffets versus verpackte Ware - eine hygienische Bestandsaufnahme

Im CVUA Stuttgart wurden 2009 im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms 31 verpackte trockene Müsli-Produkte mikrobiologisch untersucht. Zusätzlich wurden 27 trockene Müsli-Proben aus Frühstückstheken in Hotels und Restaurants erhoben. Mikrobiologisch sollte geklärt werden, ob offen angebotene Ware aus hygienischer Sicht bedenklicher ist als verpackte Ware.

Autorin: Sabine Horlacher

Bericht erschienen am 31.12.2009

Vorträge

W. Altkofer

Überprüfung der gesetzlichen Anforderungen an Qualitätsmanagement und unternehmerische Risikobewertung durch die Behörden. Fachverband Faltschachtel-Industrie e.V., 08.05.2009, Fulda

Analytik von Weichmachern in Dichtungsmassen von Schraubdeckeln und deren Übergang in Lebensmittel. Workshop „Material 2009“ von Perkin-Elmer, 18.06.2009, Potsdam

Betriebskontrolle bei Bedarfsgegenständebetrieben. Bedarfsgegenstände-Workshop für Lebensmittelkontrolleure, 25.06.2009, Fellbach

Analytik von Weichmachern in Dichtungsmassen von Schraubdeckeln und deren Übergang in Lebensmittel. Workshop „Chromatographische Methoden in der Umwelt und Lebensmittelanalytik“ von Perkin-Elmer, 10.11.2009, Stuttgart

Lebensmittelverpackungen – Rechtliche Situation in der EU. Schweizerisches Verpackungsinstitut, 19.11.2009, Zürich

M. Anastasiades

Working towards improving the overall efficiency of pesticide residue control. Food Conference of the Greek Chemical Society, 13. - 14.02.2009, Athen

Working towards improving the overall efficiency of pesticide residue control. 3. Berliner LC-MS/MS Symposium, 17.03.2009, Berlin

Working towards improving the overall efficiency of pesticide residue control. International Food Safety Summit, 29.04.2009, Istanbul

Analysis of difficult pesticides typically not covered by multi-residue methods. 2nd Latin American Pesticide Residue Workshop (LAPRW), 10.06.2009, Santa Fe (Argentinien)

Working towards improving the overall efficiency of pesticide residue control. Post LAPRW Pesticide Residue Analysis Course at the Universidad Nacional del Litoral, 12.06.2009, Santa Fe (Argentinien)

EU-Regulations for pesticides residues. EC-ASEAN Training on Pesticide Residue Analysis, 13. - 17.07.2009, Singapur

Strategies for efficient pesticide residue control. EC-ASEAN Training on Pesticide Residue Analysis, 13. - 17.07.2009, Singapur

Retrieval and thoughtful use of pesticide-residue-related information. EC-ASEAN Training on Pesticide Residue Analysis, 13. - 17.07.2009, Singapur

Main characteristics of pesticide residue analysis. EC-ASEAN Training on Pesticide Residue Analysis, 13. - 17.07.2009, Singapur

QuEChERS-method - method development and validation. EC-ASEAN Training on Pesticide Residue Analysis, 13. - 17.07.2009, Singapur

Dealing with matrix effects in pesticide measurements. EC-ASEAN Training on Pesticide Residue Analysis, 13. - 17.07.2009, Singapur

EU method validation and quality control guidelines. EC-ASEAN Training on Pesticide Residue Analysis, 13. - 17.07.2009, Singapur

Advances in the analysis of pesticides not amenable to multi-residue methods. 5th International Fresenius Conference for Pesticide Residues in Food, 28. - 29.09.2009, Frankfurt/Main

Method development activities of the CRL-SRM. CRL/NRL/OfL for Pesticide Residues in Food Workshop, 12. - 13.10.2009, Kopenhagen

CRL-SRM activities and plans. CRL/NRL/OfL for Pesticide Residues in Food Workshop organized by the CRL for Pesticide Residues in Cereals, 12. - 13.10.2009, Kopenhagen

Presentation of EUPT-SRM 4 results. CRL/NRL/OfL for Pesticide Residues in Food Workshop, 12. - 13.10.2009, Kopenhagen

Analysis of pesticides not amenable to multi-residue methods - recent progresses. 22nd Conference of Residue Chemists, 09. - 12.11.2009, Sydney

Working towards improving the overall efficiency of pesticide residue control. 22nd Conference of Residue Chemists, 09. - 12.11.2009, Sydney

K. Bopp

Uran im Trinkwasser. Hohenloher Trinkwasser Fachtage, 16.09.2009, Schöntal

R. Buschmann

Analyse und Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion; Sensorische Beurteilung von Lebensmitteln. Blockpraktikum am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim, 30.09. - 02.10.2009, Universität Hohenheim

Sicherheit von Lebensmitteln - Sensorik. Arbeitsgruppe Normung des deutsch-chinesischen gemischten Wirtschaftsausschusses des Bundesministeriums für Wirtschaft, 11. - 12.06.2009, Hangzhou (China)

D. Fügel

Probenplanung, Probenanforderung, Probeneingang, Beurteilung und Gutachten. Bedarfsgegenstände-Workshop für Lebensmittelkontrolleure, 25.06.2009, Fellbach

K. Hacker

QuEChERS für saure Pestizide. QuEChERS-Training beim BVL, März 2009, Berlin

QuEChERS Schritt für Schritt und Modifikationen zur Erweiterung des Pestizidspektrums. QuEChERS-Training beim BVL, März 2009, Berlin

W. Hehner

Aktuelles Weinrecht. Kellermeistertagung des Genossenschaftsverbandes, 15.11.2009, Bretzfeld

Angewandtes Verwaltungsrecht. Fachhochschule, 23.11.2009, Ludwigsburg

N. Jäger

Formaldehyd in Holzspielzeug - Eine Expositionsabschätzung. Arbeitstagung der Regionalverbände Südwest der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, 03.03.2009, Koblenz

T. Jung

Kontamination von Lebensmitteln durch Verpackungen - Migration von Photoinitiatoren aus UV-Druckfarben. Arbeitskreis der Ernährungswirtschaft, 31.03.2009, Bad Teinach

P. Lenz

Legionellen im Duschwasser öffentlicher Gebäude. Hohenloher Trinkwasser Fachtage, 16.09.2009, Schöntal

V. Renz

Die amtliche Lebensmitteluntersuchung: Ein Beitrag zum aktiven Verbraucherschutz. 7. Wangener Fachtagung, 29.04. - 30.04.2009, Wangen

E. Schüle

Probenahme aus Sicht der amtlichen Kontrolle. Probenahmeseminar des QS-Rückstandsmonitorings (QS GmbH) am Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee, 06.04.2009, Bavendorf

Residue monitoring of organic crops. Internationales Seminar bei Fytolab, 20.10.2009, Gent (Belgien)

G. Steiner

Untersuchungsproblematik bei Bedarfsgegenständen. Bedarfsgegenstände-Workshop für Lebensmittelkontrolleure, 25.06.2009, Fellbach

R. Sting, A. Sari-Turan, M. Reule, M. Eichner, S. Brockmann, B. Wagner, W. Beyer

Corynebacterium pseudotuberculosis-Infektionen bei Ziegen in Baden-Württemberg: Ergebnisse serologischer Untersuchungen mittels ELISA. Arbeits- und Fortbildungstagung der AVID - Bakteriologie, 17.09.2009, Kloster Banz

R. Sting

Enteritis und Enterotoxämie bei Schweinen, kleinen Wiederkäuern und Rindern: Nachweis Beta2-, Beta-

Epsilon- und Iota-toxigener *Clostridium perfringens*-Isolate mittels PCR. 26. Jenaer Symposium „Clostridien“, 02.10.2009, Jena

S. Stürenburg

Bedarfsgegenstände - Einführung, rechtliche Situation, Problemstellungen. Vorbereitungslehrgang für den tierärztlichen Staatsdienst, 02.11.2009, Stuttgart

Dr. R. Weißhaar

Fatty acid esters of 3-MCPD: Overview of occurrence in different types of foods. ILSI-Europe, 05.02. - 06.02.2009, Brüssel

Glycidylester in raffinierten Fetten und fetthaltigen Produkten. Was gibt es Neues? BMELV Arbeitsgruppe 3-MCPD-Ester, 13.06.2009, Bonn

Fatty acid esters of 3-MCPD and glycidol in refined fats and oils - a worldwide problem. Chinese-German-Symposium on Challenges in Food Safety, 21.09. - 25.09.2009, Nanchang (China)

M. Wieland

Obst und Gemüse - rückstandsbelastet oder gesund? Rückstände in Obst und Gemüse, was ist dran? was steckt drin? Landfrauentag des Amtes für Landwirtschaft im Landratsamt Ortenaukreis, 04.03.2009, Appenweier

Anwendung der QuEChERS-Methode in der Lebensmittelüberwachung. LECO Praxis Workshop beim Interlabor Belp, 21. - 22.04.2009, Belp

Rückstände von Pestiziden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft - Vorkommen, Höchstmengen, Zulassung, Probenplanung, Probenahme, rechtliche Aspekte. Erstausbildung der Lebensmittelkontrolleure/-innen an der Akademie der Polizei, 10.09.2009, Freiburg

Rückstände von Pestiziden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft - Vorkommen, Höchstmengen, Zulassung, Probenplanung, Probenahme, rechtliche Aspekte. Erstausbildung der Lebensmittelkontrolleure/-innen an der Akademie der Polizei, 01.12.2009, Freiburg

H. Zipper

CRL-activities in information management and information dissemination. CRL/NRL/OFL for Pesticide Residues in Food Workshop organized by the CRL for Pesticide Residues in Cereals, 12. - 13.10.2009, Kopenhagen

Von regional bis global - Das CVUA Stuttgart im Codex Alimentarius für Pestizide. Rotary Club, 17.11.2009, Stuttgart

Tag der offenen Tür

1.700 interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher suchten am 15.02.2009 den Weg nach Fellbach, um sich während unseres **Tags der offenen Tür** über unsere tägliche Arbeit zu informieren. Die Besucherresonanz war durchweg positiv. Laut Umfrageergebnis fand der Großteil der Besucher (91 %) den Tag der offenen Tür sehr gelungen. Besonders gelobt wurden vor allem die Freundlichkeit, die Hilfsbereitschaft und das Engagement unserer Mitarbeiter, die gerne und mit großer Begeisterung sämtliche Arbeitsbereiche unseres Hauses vorstellten.

Ein Großteil unserer Gäste verbrachte mehrere Stunden im Haus und nahm ausgiebig an den angebotenen Aktivitäten teil. In unseren Laboren konnte beispielsweise Schmuck auf Nickel getestet und Trinkwasser auf Kupfer untersucht werden. Verschiedene Laborbereiche boten Verkostungen an, welche besonders gut ankamen. Der Stand mit den Putenküken, den die Tiergesundheitsdienste betreuten, war ständig von Kindern umringt.

Auch wurde unsere Informationsbroschüre mit dem Hinweis auf den Tag der offenen Tür mit ausgewählten Themen und Aktivitäten, die an Medien, Gemeinden, Kunden, Firmen und Privatpersonen im Vorfeld verschickt worden war, gut angenommen. Die extra für diese Aktion eingerichtete Internetseite wurde nahezu 1.400-mal aufgerufen, die Datei mit dem dort hinterlegten Flyer etwa 700-mal geöffnet bzw. heruntergeladen.



Tag der offenen Tür

Am CVUA neu eingeführte Untersuchungsparameter sowie grundlegend überarbeitete Methoden in 2009

Methoden	Bestimmungsparameter	Sachverständiger	Zugehöriges Produktlabor
Bestimmung von Weichmachern in Spielwaren mittels GC	Bis(2-ethylhexyl)terephthalat	Altkofer	Bedarfsgegenstände
Bestimmung von Additiven in Klebstoffschichten für Lebensmittelverpackungen mittels GC	Diethylglycoldibenzoat	Altkofer	Bedarfsgegenstände
Bestimmung von Weichmachern in Lackschichten für Lebensmittelverpackungen mittels GC/MS	N-Ethyl-p-toluolsulfonamid (NETSA)	Altkofer	Bedarfsgegenstände
Bestimmung von Kunststoffadditiven in Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt mittels GC	Neopentylglycol, Diester und Monoester mit Benzoesäure und 2-Ethylhexansäure	Altkofer	Bedarfsgegenstände
Bestimmung von Weichmachern in Kontaktlebensmitteln mittels HPLC-MS/MS	N-Ethyl-p-toluolsulfonamid (NETSA)	Gutsche	Bedarfsgegenstände
Benzophenon und weitere Photoinitiatoren in bedruckten Lebensmittelverpackungen aus Papier und Karton	1-Hydroxycyclohexylphenylketon	Jung	Bedarfsgegenstände
Bestimmung von antimikrobiell wirksamen Stoffen in Kunststoffe für Bedarfsgegenstände mittels HPLC	5-Chlor-2-(2,4-dichlorphenoxy)-phenol (Triclosan)	Steiner	Bedarfsgegenstände
Bestimmung des Übergangs von antimikrobiell wirksamen Stoffen aus Kunststoffbedarfsgegenständen mittels HPLC	5-Chlor-2-(2,4-dichlorphenoxy)-phenol (Triclosan)	Steiner	Bedarfsgegenstände
Bestimmung von Methanol in Fruchtsäften mittels DGC	Methanol	Breitling-Utzmann	Getränke
Bestimmung von Natamycin in Wein mittels HPLC MS/MS	Natamycin	Gutsche	Getränke
Bestimmung von Shikimisäure in Wein mittels HPLC	Shikimisäure	Gutsche	Getränke
QuEChERS Mini-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Proben mittels LC-MS/MS	6-BAP (6-Benzyladenin; 6-Benzylaminopurin), Bensultap, Disulfoton, Disulfoton-sulfon, Disulfoton-sulfoxid, Ethiofencarb-sulfon, Fenamiphos-sulfon, Fenamiphos-sulfoxid, Fenoxaprop-P, Fensulfothion-sulfon, Mandipropamid, Phosmet-oxon, Prothioconazol-desthio, Spinetoram, Terbufos-sulfon, Terbufos-sulfoxid	Scherbaum	Pestizide

Am CVUA neu eingeführte Untersuchungsparameter sowie grundlegend überarbeitete Methoden in 2009 (Fortsetzung)

Methode	Bestimmungsparameter	Sachverständiger	Zugehöriges Produktlabor
QuEChERS Mini-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Proben mittels GC-MS (CI neg)	Bixafen, Cyflufenamid, Fluopyram, Flubendiamid, Fluopicolid, Fluoroimid, Proquinazid, Triazoxid	Scherbaum	Pestizide
QuEChERS Mini-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Proben mittels LC-ToF-MS	Chlorantranilipol, Difenzoquat	Scherbaum	Pestizide
QuEChERS Mini-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Proben mittels GC-ToF-MS	Famophos	Scherbaum	Pestizide

Mitarbeit in Kommissionen und Arbeitsgruppen

W. Altkofer

Ad hoc Arbeitsgruppe „Richt- und Leitlinien zu VO (EG) Nr. 2023/2006“ der ALS-AG „Bedarfsgegenstände“, Berlin

M. Anastasiades

Mediterranean Group of Pesticide Research (MGPR), Piacenza, Italien

Arbeitsgruppe „Pestizide“, GDCh, Frankfurt am Main

EU-Proficiency-Test, Organizing Committee, EU-Referenzlabore für Obst und Gemüse sowie Einzelbestimmungsmethoden, Valencia, Almeria, Fellbach

Scientific Organizing Committee of the European Workshop on Analytical Quality Control (AQC) on Pesticide Residues, EU-Kommission, Brüssel

Arbeitsausschuss „Pestizide“, DIN, Berlin

Arbeitsgruppe „Pesticides in Non Fatty Food“, CEN (EU-Kommission), Brüssel

§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Pestizide“, BVL, Berlin

Expertengruppe „EU-coordinated Monitoring Spectrum“, EU-Kommission, Brüssel

U. Arzberger

Arbeitsgruppe „Aromastoffe“, Lebensmittelchemische Gesellschaft, Frankfurt

Arbeitsgruppe „Stabilisotopen“, Lebensmittelchemische Gesellschaft, Frankfurt

Wissenschaftlicher Arbeitsausschuss „FTIR-Kalibrierung“, ILCA, Mainz

M. Bauer

Arbeitsgruppe „Bedarfsgegenstände“, ALS, Fulda

Unterarbeitsgruppe „Risikoorientierte Probenplanung“, ALS-AG „Bedarfsgegenstände“, Hannover

G. Braun

Arbeitsgruppe „Fruchtsaft“, Lebensmittelchemische Gesellschaft, Frankfurt

R. Buschmann

Normenausschuss „Nahrungsmittelmaschinen“, CEN, Frankfurt

Arbeitsgruppe „Qualitätsmanagement“, Lebensmittelchemische Gesellschaft, Frankfurt

Arbeitsgruppe 211 Qualitätsmanagement in kleinen und mittleren Unternehmen der Ernährungswirtschaft, Deutsche Gesellschaft für Qualität (DGQ), Frankfurt

Arbeitsausschuss „Sensorik“, DIN, Berlin

Fachausschuss Nr. 4 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“, Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, Berlin

Arbeitsgruppe „Bioterrorismus – Präventionsmaßnahmen in der Lebensmittelkette“, BMELV, Berlin

Lenkungsgruppe „Sicherstellung der Futter- und Lebensmittelwarenkette bei bio- und agro-terroristischen (BAT)-Schadenslagen“, BfR, Berlin

M. Contzen

§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe „Viren in Lebensmitteln“, BVL, Berlin

Arbeitsgruppe „Viren“, ALTS, Halle

D. Fügel

Arbeitsausschuss „Analyseverfahren für Allergene“, DIN, Berlin

Arbeitsausschuss „Getränkebereiter“, DIN, Berlin

Expertengruppe „Organische Kontaminanten und migrierende Stoffe“, BVL, Berlin

K. Hacker

Expertengruppe „Pestizidrückstände (EPRA)“, BVL, Berlin

S. Horlacher

Expertengruppe „AVV Zoonosen Lebensmittelkette“, BfR, Berlin

I. Kaufmann-Horlacher

CAFAB-Arbeitsgruppe „Novel Food“, EU-Kommission, Brüssel

Expertengruppe „Bundesweiter Überwachungsplan“, BVL, Berlin

J. Kuntzer

§ 64 LFGB Arbeitsgruppe „Fleischwaren“, BVL, Berlin

Arbeitsgruppe „Fleischwaren“, BVL, Marienfeld

U. Lauber

Arbeitsausschuss „Biotoxine“, DIN, Berlin

§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe „Mykotoxine“, BVL, Berlin
Arbeitsgruppe „Sampling of cereals for mycotoxins“, European Commission - Directorate E „Safety of the food chain“, Brüssel

V. Renz

Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger, BVL, Berlin

M. Roth

Lenkungsausschuss für LIMS-BW, MLR, Stuttgart

L. Rothenbücher

Arbeitsgruppe „Wein und Spirituosen“, ALS, Würzburg

E. Schüle

Monitoring-Expertengruppe „Pflanzenschutzmittelrückstände“, BVL, Berlin

Arbeitsgruppe „Pesticide Residues“, Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, EU-Kommission, Brüssel

Fachbeirat Verbraucherschutz „Pflanzenschutzmittel“, BVL, Berlin

Arbeitsgruppe „LC-MS-MS-Verfahren in der Wasseranalytik“, DIN, Berlin

G. Steiner

Bedarfsgegenständekommission, BfR, Berlin

Ausschuss „Anträge“, Bedarfsgegenständekommission, BfR, Berlin

Arbeitsausschuss „Papier“, Bedarfsgegenständekommission, BfR, Berlin

Ad hoc Arbeitsgruppe „PAK“, Bedarfsgegenständekommission, BfR, Berlin

Arbeitsgruppe „Bedarfsgegenstände“, Lebensmittelchemische Gesellschaft, Frankfurt

Gemeinschaftsarbeitskreis „Speichel- und Schweißechtheit“, DIN, Berlin

§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe „Nitrosamine“, BVL, Berlin

S. Stürenburg

Ad hoc Ausschuss „Spielzeug“, Bedarfsgegenständekommission des BfR, Berlin

Beraterkreis für Fragen zur Sicherheit von Spielzeug, BMWi, Bonn

Dr. R. Weißhaar

Arbeitsgruppe „Analytik von 3-MCPD-Estern“, BfR, Berlin

Expertengruppe „Toxische Reaktionsprodukte“, BVL, Berlin

Expertengruppe „3-MCPD-esters“, ILSI Europe, Brüssel

H. Zipper

Codex Komitee für Pflanzenschutzmittelrückstände (Codex Committee on Pesticide Residues, CCPR), Peking, Shanghai

Ad hoc Working Group on Methods of Analysis and Sampling, CCPR, Peking, Shanghai

K. Zur

Arbeitsgruppe „Spirituosen“, Lebensmittelchemische Gesellschaft, Frankfurt

Mitarbeit als Obmann in ALUA-Arbeitsgruppen

G. Braun

ALUA-AG: Ausbildung und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker/innen

R. Buschmann

ALUA-AG: Außendienst

M. Contzen

ALUA-AG: Molekularbiologische Analytik

I. Kaufmann-Horlacher

ALUA-Koordinatorin: Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp)

J. Kuntzer

ALUA-AG: Fleisch, Fisch und Erzeugnisse

C. Lerch

Ad hoc ALUA-AG: Probenanforderung

M. Roth

ALUA-Vorsitzende, Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

L. Rothenbücher

ALUA-AG: Wein, Erzeugnisse aus Wein

G. Steiner

ALUA-AG: Bedarfsgegenstände

R. Weißhaar

ALUA-AG: Fette, Teigwaren

Qualitätsprüfungen

16 Kollegen nahmen an 7 Qualitätsprüfungen teil (Fertiggerichte; Fruchtsaftprüfung; Olivenöl; Wein- und Schaumweinprämierung; Wein- und Schaumweinqualitätsprüfung; amtliche Wurstqualitätsprüfungen; Wurstqualitätsprüfung des Fleischerfachverbandes).

Prüfungen

K. Bunzel, S. Gulan, M. Hiel, N. Jäger, C. Löw, S. Marschik, R. Michel, B. Nohynek, T. Resner, F. Schmalzried, J. Seifert-Wysocki

legten im Berichtsjahr erfolgreich den dritten Prüfungsabschnitt gemäß der Ausbildungs- und Prüfungsordnung des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum für Lebensmittelchemiker am CVUA Stuttgart ab.

Bachelor-Arbeit

A. Hummel

Einfluss unterschiedlicher Lagerungstemperaturen auf die Überlebensfähigkeit pathogener Keime in ausgewählten Lebensmittelmatriices, Mai-August 2009

Gerichtstermine

8 Kollegen nahmen 13 Gerichtstermine wahr.



Auszeichnung

QuEChERS-Multimethode als DIN-Norm wird mit dem 1. Platz beim DIN-Preis „Nutzen der Normung“ ausgezeichnet (26.11.2009)

Fachbesuche, Praktikanten, Hospitanten

4 Schülerinnen/Schülerinn von Gymnasien

jeweils einwöchiges Praktikum im Rahmen des BOGY-Programms (Berufsorientierung an Gymnasien)

2 CTAs in Ausbildung

vierwöchiges Praktikum (1 x im Bedarfsgegenstände-labor, 1 x im Pestizidlabor)

6 Studenten der Veterinärmedizin

Praktische Ausbildung in Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich nach § 56 TAppV

14 Staatskurspraktikanten

einmonatiges Veterinärpraktikum zur Vorbereitung für den tierärztlichen Staatsdienst

3 Besucher aus dem Saarland

dreitägige Hospitation und fachlicher Austausch im Bedarfsgegenständebereich, 15.09. - 17.09.2009

1 Besucher aus Australien

eintägiger Besuch im Pestizidbereich mit Laborbesichtigung, Kennenlernen des CRL sowie Austausch hinsichtlich der Pestizidüberwachung in Deutschland und Australien, 14.09.2009

4 Besucher aus Japan

Fachbesuch der Firma Nisshin Oillio zur Analytik von 3-MCPD-Estern und Glycidylestern, 05.08.2009

6 Besucher aus Japan

Fachbesuch der Kao Corporation zur Analytik von Glycidylestern, 20.11.2009

1 Besucher aus Malaysia

Fachbesuch des Palm Oil Board zur Analytik von 3-MCPD-Estern und Glycidylestern, 26.05.2009

1 Besucher aus den Niederlanden

Fachbesuch des Laboratory of Chemistry, Alcontrol Food & Water, Oosterhout, zur NIR Analytik bei Fleisch- und Milchprodukten, 10.12.2009

1 Besucher aus Portugal

einwöchiger Trainingskurs im Pestizidbereich, 02. - 09.12.2009

3 Besucher aus Russland

zweiwöchiger Trainingskurs im Pestizidbereich, 14. - 25.09.2009

5 Besucher aus Saudi-Arabien

zweiwöchiger Trainingskurs im Pestizidbereich, 29.06. - 10.07.2009

2 Besucher aus Saudi-Arabien

ein- bzw. zweiwöchiger Trainingskurs im Mykotoxinlabor bzw. im Qualitätsmanagementbereich 09. - 13.11.2009 und 07. - 18.12.2009

3 Besucher aus Saudi-Arabien

zweiwöchiger Trainingskurs im Labor für Elementanalytik und IR, 07. - 18.12.2009

3 Besucher aus Saudi-Arabien

zweiwöchiger Trainingskurs im Labor für Lebensmittelmikrobiologie, 07. - 18.12.2009

5 Besucher aus Saudi-Arabien

zweiwöchiger Trainingskurs im Pestizidbereich, 07. - 18.12.2009

3 Besucher aus Saudi Arabien

zweiwöchiger Trainingskurs im Bereich pflanzliche und tierische Lebensmittel, 07. - 18.12.2009

3 Besucher der Intertek Food Services GmbH

dreitägiger QuEChERS- und Auswertungstrainingskurs im Pestizidbereich, 09. - 11.03.2009

1 Besucher von Greenpeace

eintägiger Besuch im Pestizidbereich, 15.09.2009

Querschnittsaufgaben

Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Insgesamt 12 Anträge nach dem **Verbraucherinformationsgesetz (VIG)** gingen 2009 beim CVUA Stuttgart ein. Den Rechtsanspruch auf Information über Lebens- und Futtermittel, Wein und Kosmetika nehmen vor allem Verbände (z.B. Greenpeace, Verbraucherzentralen, foodwatch) wahr, während nur wenige Endverbraucher einen Antrag nach dem VIG stellen beziehungsweise ihren gestellten Antrag auch aufrechterhalten. Das komplexe und bürokratische Verfahren sowie die Kosten sind die größten Hindernisse. Proaktiv ging das CVUA Stuttgart in 2 weiteren Fällen vor und nutzte die Möglichkeit des VIG, im Rahmen der Internetveröffentlichungen direkt die Firmennamen zu nennen. Nicht selten dauerte der Prozess von der Anhörung der Betroffenen bis zur Veröffentlichung der Namen mehrere Monate, weil z.B. im Ausland der Bescheid nur mit Mühe zugestellt werden konnte oder die Firmen die Annahme des Bescheides verweigerten, was schlussendlich zu Amtshilfersuchen bei den betroffenen Gemeinden führte. 2010 erfolgt die Evaluierung des Gesetzes.

Erfolgsmodell zentrale Beschaffung

Die **zentrale Beschaffung** von Messgeräten, Chemikalien und Verbrauchsmaterial ist zwar ein Erfolgsmodell und wird in immer größerem Umfang von den anderen Untersuchungseinrichtungen genutzt, allerdings ist die Beschaffungsstelle noch immer nicht auf der 2001 vom Landesrechnungshof veranschlagten Personalstärke von 3,5 VZÄ angelangt. Mit lediglich 2,5 VZÄ wurden - nach Bedarfsbündelung - insgesamt 80 Vergabeverfahren durchgeführt, darunter 9 EU-Verfahren. Das Schwergewicht lag auf den Geräteverfahren (68), jedoch wurden auch Ausschreibungen für den Probenkurierdienst, Jahresbericht etc. durchgeführt. Weiterer erheblicher Optimierungsbedarf wird u.a. in der Sortimentsstraffung bei Verbrauchsmaterialien und Chemikalien gesehen. Aktuell erfolgt die Umstellung auf die elektronische Vergabe.

Herausgeber:



Chemisches und
Veterinäruntersuchungsamt
Stuttgart

70702 Fellbach
Postfach 1206

70736 Fellbach
Schaflandstraße 3/2

Tel: 0711/3426-1234
Fax: 0711/588176

www.cvua-stuttgart.de