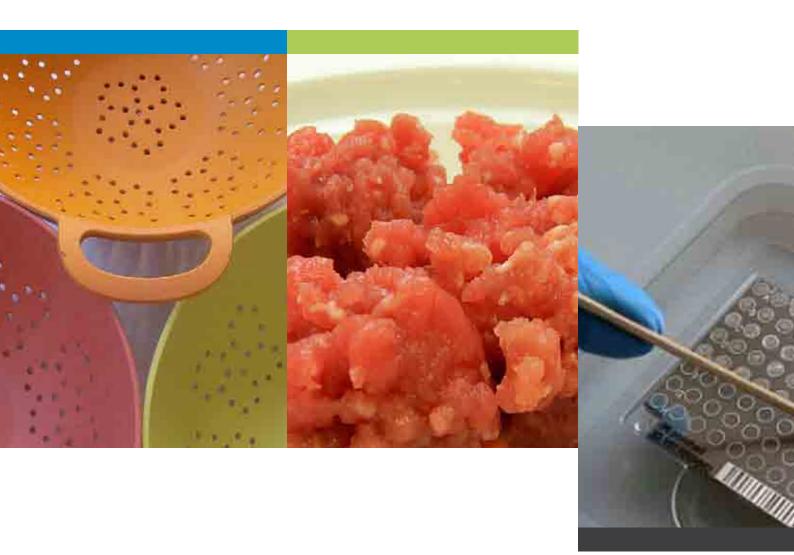


LEBENSMITTELSICHERHEIT TIERGESUNDHEIT

VERBRAUCHERSCHUTZ

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart



MANAGEMENTBERICHT 2014





Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

Managementbericht 2014

Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheitsdiagnostik

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: CVUA Stuttgart

Redaktion: Magdalena Lubecki

Grafik, Layout: Stefan Böttcher, Gabriele Weiß

Juni 2015

INHALTSÜBERSICHT

Prolog	7
Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Partnern	8
Der größte Schatz des CVUA Stuttgart: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	11
Team-Fortbildung "Gewaltfreie Kommunikation" nach Rosenberg	12
Abteilungsleiter im Interview	14
Preise und Auszeichnungen	17
Arbeitssicherheit und Gesundheitsmanagement	18
Lebensmittelüberwachung	19
Untersuchungen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung	19
Aufklärung lebensmittelbedingter Erkrankungen	20
Radioaktivitätslabor – quo vadis?	20
Kurioses	23
Als gesundheitsschädlich beanstandete Proben	24
Tiergesundheitsdiagnostik	25
Untersuchungen im Rahmen der Tiergesundheit	25
Anzeigepflichtige Tierseuchen	27
Meldepflichtige Tierkrankheiten	28
Jahresziele und Kennzahlen 2014	29
Erfolgte Umsetzung der Jahresziele 2014	29
Untersuchungsumfang bei Proben der amtlichen Lebensmittelüberwachung für wesentliche Laborbereiche im Jahr 2014	29
Vom Schwerpunktlabor zum Zentrallabor	29
Ringversuche	30
Auswertung der Kundenreaktionen	31
Zentrale Beschaffung	29
Verbraucherinformation im Geheimen – die Zweite!	29
Bearbeitungszeit der Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung	32
Art und Zahl der Proben; Anzahl untersuchte Parameter	33
Neu eingeführte Untersuchungsparameter	34
Öffentlichkeitsarbeit	36
Aktuell: Tag der offenen Tür am 22. März 2015	36
Dreharbeiten und Interviews	38
Das CVUA Stuttgart im Spiegel der Presse	39
Veröffentlichungen im Internet (Chronologie der aktuellen Meldungen)	40
Kommunikation mit der Politik	50
Wissenschaftliche Veröffentlichungen	51
Review-Tätigkeiten für Zeitschriften	53
Vorträge	54
Mitarbeit in Kommissionen und Arbeitsgruppen	57
Projektarbeiten	60
Auszeichnungen	60
Diplomarbeiten	61
Fachbesuche, Praktikanten, Hospitanten	61
Mitarbeit am Managementbericht	63

PROLOG

Verbraucherschutzminister Bonde vor Ort

Mit einer gut einstündigen Powerführung ab 8:30 Uhr erhielt Verbraucherschutzminister Bonde am 4.8.2014 einen kompakten Überblick über die Leistungsfähigkeit des CVUA Stuttgart. Am Beispiel eines Kindergeburtstages erklärten die Experten der Abteilung für Bedarfsgegenstände, welche unerwünschten Substanzen aus Verpackungen und Partyzubehör in die Lebensmittel sowie auf den menschlichen Körper übergehen können.

Minister Bonde würdigte das im CVUA Stuttgart angesiedelte Europäische Referenzlabor für Einzelbestimmungsverfahren im Bereich Pestizide. Dieses "Amt im Amt" arbeitet direkt der EU-Kommission zu, unterstützt das Netzwerk der europäischen Pestizidlabors maßgeblich durch seine Kompetenz und Erfahrung und bringt durch neue Impulse den Verbraucherschutz auf dem Gebiet der Rückstandsanalytik voran.

Die dritte Station war das Zentrallabor für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Minister Bonde war beeindruckt, mit welchem Elan nicht nur Lebensmittel, die verantwortlich für Erkrankungen sind, untersucht werden, sondern wie das Expertenteam des CVUA Stuttgart aus Tierärzten, Biologen und Lebensmittelchemikern eng verzahnt mit dem Überwachungspersonal der Stadt- und Landkreise sowie den Einrichtungen des Bundes zusammenarbeitet. Nicht wenige Erkrankungen ließen sich dank dieser guten Zusammenarbeit aufklären.

APrOLmChem endlich da

Hinter dieser kryptischen Abkürzung verbirgt sich die lange erwartete neue Ausbildungs- und Prüfungsordnung zum/r staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/in. Durch den Bologna-Prozess haben die Universitäten begonnen, auch im Studiengang Lebensmittelchemie den Bachelor- und Masterabschluss einzuführen. Deshalb wurde in der neuen APrOLmChem nicht mehr der gesamte Ausbildungsgang als Staatsexamensstudium definiert, sondern es wurden nur noch Mindestanforderungen für den universitären Abschluss festgelegt, welcher als Zugangsvoraussetzung für die berufspraktische Ausbildung am Untersuchungsamt dient. Diese umfasst neben einer soliden rechtlichen und analytischen Ausbildung am Untersuchungsamt auch eine vierwöchige Hospitation in den Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie fakultativ eine weitere Hospitation in einem Lebensmittelbetrieb. Die Ausbildung wird mit dem Staatsexamen staatlich geprüften Lebensmittelchemiker abgeschlossen (Gesetzblatt Baden-Württemberg GBI 2015, Nr. 6, 191-200).

Wermutstropfen: Die neue Prüfungsordnung wurde maßgeblich vorangebracht durch die Abordnung



Minister Alexander Bonde informiert sich über die Leistungsfähigkeit des CVUA Stuttgart.

eines wissenschaftlichen Mitarbeiters des CVUA Stuttgart an das Ministerium – ohne Ersatz!

Wie kommt Bambusgeschirr und Hackfleisch auf unser Titelbild? Der gemeinsame Nenner der beiden Bilder ist die Verbrauchertäuschung: das Bambusgeschirr besteht aus Kunststoff wie zum Beispiel Melaminharz, in das einige Bambusfasern eingebettet werden, verpacktes Hackfleisch enthielt teilweise qualitativ minderwertiges Fleisch. Der Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden ist unser zweiter wichtiger Auftrag. Um auf dem Gebiet der Mikrobiologie rascher die richtigen Antworten zu erhalten, wurde die Methodenentwicklung landesweit vorangetrieben: Zahlreiche Bakterien lassen sich ietzt mittels MALDI-TOF MS schnell und sicher bestimmen. Dies ermöglicht eine beschleunigte Aufklärung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen oder von Erkrankungen in Tierbeständen.

Das breite wissenschaftliche Engagement des gesamten Hauses lässt sich messen:

- 43 Veröffentlichungen in nationalen und internationalen Fachzeitschriften, davon mehr als die Hälfte in englischer Sprache
- 41 aktuelle Internetbeiträge auf cvuas.de
- 53 Vorträge im In- und Ausland
- 26 Mitarbeiter in 57 Arbeitsgruppen und Kommissionen
- 11 neu eingeführte Untersuchungsmethoden mit mehr als 74 neuen Parametern
- 3 wissenschaftliche Abschlussarbeiten

Maria Roth

Maria Roth Leitende Chemiedirektorin

Volker Renz Veterinärdirektor

ZUSAMMENARBEIT MIT UNSEREN KUNDEN UND PARTNERN

Mehr Wert schaffen durch richtiges Teilen

Ob die EU mit dem Information Management System for Official Controls (IMSOC), der Bund mit dem Elektronischen Früherkennungs- und Informationssystem im gesundheitlichen Verbraucherschutz (eFI) oder unsere Landesbehörden mit dem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärinformationssystem (LÜVIS) – alle brauchen Daten, um ihre Aufgaben besser erfüllen zu können und alle wissen, dass die Untersuchungsämter über Daten verfügen, die sie vermutlich brauchen könnten. Die Frage der Datenweiterleitung an Dritte hat deshalb in diesem Jahr breiten Raum eingenommen.

In unserem Laborinformations- und Managementsystem (LIMS) werden viele Informationen abgelegt, die ein Untersuchungsamt benötigt, um den Untersuchungsbetrieb zu organisieren, Informationen zu bewerten, das Qualitätsmanagement nachvollziehbar zu gestalten und Berichte für die Überwachungsbehörden zu erstellen. LIMS wird als elektronisches Laborjournal benutzt und hat viele Informationen in "Notizbuchqualität", das heißt der jeweilige Sachverständige kann mit seinen elektronischen Notizen etwas anfangen, ein anderer dagegen nicht.

Messwerte, die zu einer lebensmittelrechtlichen Beanstandung führen, werden unter anderem durch Wiederholungsanalysen und Zusatzversuche abgesichert. Diese Maßnahmen sind nach den Vorgaben unseres Ministeriums sowie des Qualitätsmanagementsystems vorgeschrieben und werden

von der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) geprüft.

Im Gegensatz dazu besitzen Messwerte, die nicht zu einer lebensmittelrechtlichen Beanstandung führen, ein geringeres Sicherheitsniveau. Damit werden die Grundsätze der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit des Haushaltsgrundsätze-Gesetzes beachtet und ein sinnvoller Mitteleinsatz gewährleistet. Diese Messwerte sind nur verwaltungsintern zu verwenden und nicht dazu bestimmt, an Dritte weitergegeben zu werden. Darüber hinaus können viele Messwerte nur unter Kenntnis von Warenkunde, speziellen Produktinformationen, Lagerungshinweisen et cetera bewertet werden. Diese zusätzlichen Informationen liegen größtenteils nicht EDV-basiert vor.

Die wichtige Konseguenz daraus lautet: Ein Messwert allein ist selten ein Ergebnisdatum! Ein Ergebnisdatum ist ein bewerteter Messwert oder Zahlenwert, der allein oder in Kombination mit anderen Werten eine fachliche und rechtliche Beurteilung ermöglicht. Um den Vollzugsbehörden weitergehende Informationen zur Verfügung zu stellen, ist geplant, bei sämtlichen Proben den Untersuchungsumfang parameterscharf elektronisch zu übermitteln. Die Bewertung von beanstandeten Proben erfolgt wie bisher via Gutachten, bei einwandfreien Proben wird summarisch übermittelt, dass sämtliche untersuchten Parameter in Ordnung sind. Damit werden auch die Anforderungen der Auditoren des Food and Veterinary Office erfüllt, bei denen jeweils bei den Behörden gefragt wurde, was geprüft wurde und was das Ergebnis ist (einwandfrei/nicht einwandfrei).

Qualitätsstufe der Daten	Beschreibung	Weitergabe an Dritte	Für Maß- nahmen geeignet	Datenmenge in LIMS
Wirtschaftliche Qualität (Notizbuch- Qualität)	Einfachbestimmung, Verwechslung und "Schreibfehler" nicht ausgeschlossen, nicht AVV-DüB geprüft	Nein DIN 17025 verlangt Überprüfung	Nein	ca. 80 %
Berichtsqualität	Einfachbestimmung, Verwechslung und "Schreibfehler" nicht ausgeschlossen, AVV-DüB geprüft	Ja Zu statistischen Zwecken, Plausibilitäten wie Erfahrungs- obergrenze verbessern die Erfassungs- Qualität, Hinweis auf die eingeschränkte Verwendbarkeit erforderlich	Nein	ca. 14 % AVV-DüB- Haken in LIMS
Gutachtenqualität	Verwechslung durch Wiederholanalyse ausgeschlos- sen, erhöhter Aufwand für Quantifizierung (z.B. Faktor 12 bei Pestiziden)	Ja	Ja	ca. 15 % Berichts- haken in LIMS

Erkenntnisse aus dem ersten Überwachungsaudit der DAkkS

Im Managementbericht 2013 berichteten wir über unsere Akkreditierung durch die DAkkS. Diese Akkreditierung ist bis 2018 gültig, es werden aber regelmäßig Überwachungsaudits durchgeführt. das erste fand eineinhalb Jahre nach der Erstakkreditierung statt. An insgesamt sechs Tagen wurden wir von sechs verschiedenen sachkundigen Auditoren überprüft. Die Gespräche waren konstruktiv. Insgesamt war das Zwischenaudit erfolgreich; die Auditoren bestätigten uns, dass unsere Qualitätsmanagementmaßnahmen gelebt werden und unsere analytischen Kenntnisse trotz der hohen Anforderungen eine hohe Qualität aufweisen.

Erstaunt hat uns die Frage, warum wir zwei Akkreditierungsverfahren haben, einmal nach DIN EN ISO/IEC 17025 und zum zweiten nach DIN EN ISO/IEC 17043 für unser europäisches Referenzlabor. Hintergrund ist, dass die DAkkS bei der Erstakkreditierung diese Trennung verlangt hat. Damals haben wir alle Unterlagen neu geschrieben. Zwei Akkreditierungsverfahren bedeutet neben den doppelten Unterlagen auch, dass zwei Systembegutachtungen durchgeführt werden müssen. Deshalb reisten zwei Systembegutachter an, der eine für die ISO 17025, der andere für die ISO 17043. Zumindest hier ließe sich eine Vereinfachung erreichen, indem ein Auditor beide, im Prinzip sowieso gleichen Systeme begutachtet. Wir müssen nun überlegen, ob es für die Zukunft sinnvoll ist, ein gemeinsames Akkreditierungsverfahren anzustreben.

Hilfreich war, die Überwachungsmatrix der DAkkS anzufordern. Damit können wir als Kunde erkennen, wie die langfristige Planung der DAkkS für unser Haus aussieht und können auch frühzeitig darauf hinweisen, wenn zum Beispiel zu kurze Zeiträume der Überwachungsaudits, zu viele unterschiedliche Auditoren, zu lange Zeiten für bestimmte Bereiche vorliegen. Daher wäre es wünschenswert, dass die DAkkS von sich diese Überwachungsmatrix ihren Kunden zukommen lässt.

Unverständlich sind uns die Anforderungen an den Wasserbereich (Trink- und Mineralwasser). Der Zeitaufwand der Reakkreditierung war um den Faktor fünf- bis zehnmal höher als im Lebensmittel- und Diagnostikbereich und betrug für unseren kleinen Trink- und Mineralwasserbereich mit 2,75 Vollzeitäquivalenten (VZÄ) und 2.100 Proben 20 Audit-Stunden. Zum Vergleich: In den anderen Laboren waren die Auditoren 40 Stunden, dort bearbeiteten 110 VZÄ die 22.500 Proben im Lebensmittelchemischen Bereich sowie die 53.000 Proben in der Tiergesundheitsdiagnostik. Nicht nur die Auditierungsbreite, sondern auch die Anforderungen an die Häufigkeit der Teilnahme an Ringversuchen sind wesentlich höher als im Lebensmittelbereich. Im Bereich Trinkwasser-Mikrobiologie wird eine jährliche Teilnahme an zwei Ringversuchen gefordert, die in allen Parametern bestanden sein müssen, im Gegensatz zu anderen Bereichen, die eine erfolgreiche Teilnahme an einem Ringversuch alle drei Jahre verlangt. Die Auditoren

der DAkkS orientieren sich an den Empfehlungen des Umweltbundesamtes.

Hierbei ist interessant zu wissen, dass diese Empfehlungen durch Vertreter des Umweltbundesamtes im Sektor-Komitee eingeführt und mittlerweile zu Anforderungen wurden, die von der DAkkS im Trinkwasser geprüft werden. Der Stellenwert der Empfehlungen des Umweltbundesamtes geht damit weit über den Status einer Empfehlung hinaus. Es werden hier andere und erhebliche höhere Anforderungen als an Lebensmittel gestellt, die fachlich, wissenschaftlich und unter Abwägung der Kosten und Nutzen für den Verbraucher aus unserer Sicht nicht gerechtfertigt sind.

Impulse des CVUA Stuttgart interessieren in London

Das Thema seiner Doktorarbeit führte David Self vom King's College in London in das CVUA Stuttgart: Wie wird die risikobasierte Politik der EU in Deutschland im Vergleich zu Großbritannien implementiert? David Self interviewte auf verschiedenen Bundes- und Landesebenen relevante Partner. Im CVUA Stuttgart interessierte ihn besonders unsere Unabhängigkeit und welche Themen wir im Rahmen der zunehmenden Globalisierung aufgreifen.

"Specifically, I am interested in CVUA Stuttgart's work focusing on highlighting key emerging and reemerging risks along the food chain, how CVUA Stuttgart is able to provide rigorous and independent scientific opinions, how CVUA Stuttgart interfaces with German federal agencies and European agencies, the problems associated with increased globalisation and size of the food chain, how CVUA Stuttgart might differ from other lander laboratories focusing on risk assessment, the importance of separating risk assessment and risk management, the extent to which risk is a central driver for German/EU food safety policy discourse, the role of precaution and how differing risk perceptions affect this policymaking and the science that underpins this."



David Self vom King's College interviewt Maria Roth.

10 CVLASTUTTGART Managementbericht 2014

60 Jahre ALUA (<u>A</u>rbeitsgemeinschaft der <u>L</u>eiter der <u>U</u>ntersuchungs<u>ä</u>mter)

Professor Dr. Karl Gustav Bergner, Amtsleiter der Chemischen Landesuntersuchungsanstalt Stuttgart, initiierte vor sechs Jahrzehnten die Arbeitsgemeinschaft der baden-württembergischen Untersuchungsämter (ALUA). Mit einem beeindruckenden Festakt über den Dächern von Stuttgart feierte die ALUA ihr 60-jähriges Bestehen, gewürdigt von Ministerialdirigent Wolfgang Reimer, Ministerium Ländlicher Raum, und wertgeschätzt in der Diskussion mit sachverständigen Zeitzeugen aus allen Untersuchungsämtern. Lebendig berichteten die aktiven und pensionierten Kollegen über die Vergangenheit. Sichtbar wurde dabei die Ursache für den Erfolg der ALUA: hart ringen um gute Lösungen, dann gemeinsam handeln. Die zahllosen Veränderungen im Aufgabenzuschnitt gestaltete die ALUA aktiv. Ein Erfolg dieser Maßnahmen sind die Impulse, die von Baden-Württemberg ausgehen sowie unsere europäischen Referenzlaboratorien, die den Zuschlag in einem EUweiten Ausschreibungsverfahren erhielten.



Ministerialdirigent Wolfgang Reimer würdigt bei seiner Festansprache die Arbeit der ALUA.



Der Kreis der interessierten Zuhörer war groß.

Für den musikalischen Rahmen sorgten die beiden jungen Talente Lukas Ehret und Semi Hwang von der Musikhochschule Stuttgart.



DER GRÖSSTE SCHATZ DES CVUA STUTTGART: DIE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

SCHLUSS MIT NEUEN AUFGABEN OHNE PERSONAL!

Die "Brüsseler Spitze" hat viele Löcher und ist dennoch schön und haltbar, bei Überbeanspruchung reißt jedoch selbst diese bewährte Textilie.

Eine vergleichbare Situation haben wir im Personalbereich: Aufgabenzuwachs zuhauf – Personalstand 2010 noch 187,5 Planstellen, ab 2011 lediglich 183, davon vier Planstellen dauerhaft der Taskforce im Regierungspräsidium Tübingen zugeordnet. Das heißt im Klartext: trotz Aufgabenzuwachs wurden Stellen in den letzten fünf Jahren gestrichen. Im Gegensatzdazuwurdedie Lebensmittelüberwachung vor Ort bei den unteren Verwaltungsbehörden mit

mehr als 180 Stellen aufgerüstet. Diese Manpower vor Ort bedingt natürlich Mehraufwand für uns. Zahlreiche Veränderungen und Umstrukturierungen machten die Mitarbeiter fast klaglos mit und fingen dadurch manche neue Aufgabe auf. Inzwischen sind die internen Optimierungspotentiale jedoch ausge-

die internen Optimierungspotentiale jedoch ausgereizt und selbst der Know-how-Transfer von erfahrenen Mitarbeitern bei deren Ausscheiden lässt sich kaum mehr sicherstellen.

Der Spagat zwischen rasch aufeinanderfolgenden Innovationen, erhöhten externen Anforderungen, kurzen befristeten Verträgen, einer familiären Situation mit Kindern oder pflegebedürftigen Angehörigen zerreißt manchen Mitarbeiter. Die ständige Überforderung macht krank.

MITARBEITER AM CVUA STUTTGART

(Stand: 31.12.2014)

Mitarbeiter (inklusive Beurlaubungen / Abordnungen / Projekte)	244
Sachverständige Lebensmittelchemiker / Chemiker	45
Sachverständige Tierärzte	15
Sachverständige Mikrobiologen / Biologen	3
Technische und Verwaltungsangestellte, Kontrolleure, Haustechnik	36
Technische Mitarbeiter in Chemie / Diagnostik	112
Praktikanten der Lebensmittelchemie	8
beurlaubte oder abgeordnete Mitarbeiter	25
Planstellen	183
Projektmitarbeiter	18
teilzeit beschäftigte Mitarbeiter	67
befristet beschäftigte Mitarbeiter	33
2014 eingetreten	26
2014 ausgeschieden	24

In den Ruhestand traten:

Herr Rolf Frommberger Herr Helmut Köbler

Jubiläum hatten:

Frau Eva Martin

25 Jahre

TEAM-FORTBILDUNG "GEWALTFREIE KOMMUNIKATION" NACH ROSENBERG

2013 haben wir ein 360°-Feedback durchgeführt, welches insgesamt sehr positiv ausgefallen ist. Einer der Punkte, bei denen wir Weiterentwicklungsbedarf sehen, ist das Thema "kritisches Feedback geben" und "Konstruktiver Umgang mit Kritik".

In den vorhergehenden Jahren hatten wir verschiedene Maßnahmen zur Teambildung durchgeführt. Die Teamzusammengehörigkeit und das "gute" Teamklima werden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern als wichtig und erhaltenswert angesehen. In der Folge werden häufiger Wünsche, Bedürfnisse und Ärger zurückgehalten, um dieses gute Teamklima nicht zu gefährden.

Auf der Suche nach einer geeigneten Maßnahme, um verstärkt offene, ehrliche Kommunikation im Team zu ermöglichen, wurde aus der Fülle der Angebote die "Gewaltfreie Kommunikation" nach Rosenberg ausgewählt (GFK), da dies für unsere Situation am Passendsten erschien.

GFK soll helfen die richtigen Worte zu finden, um ehrlich auszudrücken, was dem Einzelnen wichtig ist und am Herzen liegt, ohne jedoch andere Menschen vor den Kopf zu stoßen oder zu verletzen. GFK hilft eine einfühlsame innere Haltung zu erlernen, aus der heraus auch in herausfordernden Situationen eine klare Kommunikation möglich ist.

Umsetzung

Im ersten Schritt wurde Ende 2013 der Abteilung Rückstände und Kontaminanten ein 1,5-tägiges Grundseminar angeboten. Die Teilnahme war freiwillig. In drei Gruppen à 12 Personen wurden die vier Schritte der Gewaltfreien Kommunikation

- Was beobachte ich?
- Was für ein Gefühl habe ich dabei?
- Was für ein Bedürfnis möchte ich erfüllt sehen?
- Wie bitte ich darum?
- vorgestellt und eingeübt.

Zur Vertiefung und Beibehaltung des Erlernten wurde im Folgejahr 2014 ein Trainingskurs angeboten: acht Termine à zwei Stunden für Wiederholungen und Übungen. Das Training findet am CVUA Stuttgart statt, die Teilnahme erfolgt jedoch in der Freizeit. Zwölf der ursprünglichen 36 Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben sich für das weiterführende Training gemeldet. Der Nutzen des Trainings wird von allen als sehr hoch eingeschätzt, sodass für 2015 noch einmal acht Termine angesetzt sind.

2014 wurden zwei weitere 1,5-tägige Grundseminare in anderen Abteilungen des Hauses durchgeführt. Auch hier war die Bewertung der Fortbildungsmaßnahme sehr positiv.



Kursleiterin Doris Schwab



"Wenn die Giraffe mit dem Wolf tanzt"



Teilnehmer des Trainingskurses

Die Grundannahmen der Gewaltfreien Kommunikation

Zugrunde liegt das humanistische Menschenbild: Jeder Mensch ist eine eigenständige, in sich wertvolle Persönlichkeit und respektiert die Verschiedenartigkeit aller Menschen.

Alle Menschen handeln aus dem Impuls, sich mit ihrer Handlung Bedürfnisse zu erfüllen. Manchmal wählen sie dafür Strategien, die "tragisch" sind, weil sie sich selbst und anderen unter Umständen damit schaden.

Alle Menschen sind grundsätzlich gerne bereit, ihren Beitrag zur Gesellschaft zu leisten, sofern dies freiwillig geschehen kann und kein Druck ausgeübt wird.



Elemente der "lebensentfremdenden" Sprache:

"Wolfssprache"

Urteile und Bewertungen Analysen, Interpretationen,

Kritik

Strafe und Drohungen

Hinweise auf Regeln und Gesetze

Recht haben

loben

Forderungen

Schuldzuweisung

Schubladendenken



Elemente der "lebensbereichernden" Sprache:

"Giraffensprache"

Beobachtungen

Gefühlsäußerungen

Bewusstsein über die eigenen

Bedürfnisse

Äußerung von Bitten und Wünschen

Die anderen Menschen sind mit ihren

Bedürfnissen im Blick

Angriffe, Vorwürfe und Beleidigungen

werden übersetzt in Gefühle und

Bedürfnisse

Das ermöglicht die Gewaltfreie Kommunikation:

- Sie können für Ihre Anliegen und Werte einstehen, ohne dabei andere zu bewerten oder beurteilen.
- Sie stellen keine Forderungen.
- ° Sie können Gefühle und Bedürfnisse ehrlich ausdrücken.
- Sie können das Anliegen heraushören, das sich hinter Vorwürfen, Angriffen oder Urteilen anderer verbirgt.
- O Die Bedürfnisse beider Seiten werden erfüllt.

ABTEILUNGSLEITER IM INTERVIEW

14

Unser Redaktionsteam wollte es wissen: Was macht eigentlich ein Abteilungsleiter? Im Interview: Eberhard Schüle, Abteilungsleiter Pflanzliche Lebensmittel (Süßwaren, Backwaren, Nahrungsergänzungsmittel, Zentrallabor Fette/Öle) und Uwe Lauber, Abteilungsleiter Bedarfsgegenstände (Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt, Spielzeug, Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt, Reinigungsmittel). Lesen Sie selbst.

Der "Neue Abteilungsleiter"

 Herr Schüle, Sie sind der jüngste Abteilungsleiter im CVUA Stuttgart. Was hat sich für Sie persönlich mit der Berufung zum Abteilungsleiter geändert?

Wesentliche Veränderung war für mich die Übernahme der Verantwortung für eine Abteilung mit derzeit 21 Personen (7 Laborleiter/innen, 14 technische Mitarbeiter/innen), die ein umfangreiches Spektrum an Analysenverfahren und Lebensmitteln untersuchen. Unsere Serviceanalytik für andere Abteilungen des CVUA ist gefragt. Daneben musste ich mich auch in neue Felder der Lebensmitteluntersuchung und -beurteilung einarbeiten. Als Abteilungsleiter stellen für mich sowohl personelle als auch organisatorische Fragestellungen zeitintensive Aufgaben dar, die viele Überlegungen und Besprechungen erfordern. Für Probenbearbeitung, fachliche und gutachterliche Aufgaben sowie Gremientätigkeit bleibt mir infolgedessen deutlich weniger Zeit als vorher. Ich empfinde es als mehr "Managementtätigkeit" und weniger "Expertentätigkeit" im Vergleich zu meiner vorherigen Tätigkeit. Ebenso bin ich über die Abteilungsleiterrunde in Entwicklungen und Entscheidungen für das ganze CVUA eingebunden, dies bedeutet sowohl die Möglichkeit zur Mitgestaltung als auch Mitverantwortung für die Entwicklung des CVUA insgesamt. Ich empfinde die Aufgabe als große Verantwortung. Mir ist es wichtig, bestehende Gestaltungsspielräume zu nutzen, Anliegen und Ideen der Laborleiter und Mitarbeiter aufzugreifen und im Team Umsetzungsmöglichkeiten zu entwickeln. Ebenso ist es mir wichtig, sowohl die Anliegen unserer Abteilung im CVUA zu vertreten, als auch die Interessen des CVUA als Ganzes im Blick zu behalten. Die Abteilungsleitung empfinde ich deshalb als Brückenfunktion zwischen der Amtsleitung, den anderen Abteilungen und dem eigenen Abteilungsteam.

Was ist das Schöne daran, Abteilungsleiter zu sein?

Es freut mich, wenn ich dazu beitragen kann, dass Ideen umgesetzt werden, Mitarbeiter sich weiterentwickeln und neue Fragestellungen aufgegriffen werden – wenn es gelingt, Rahmenbedingungen gut zu gestalten und wir so unsere Aufgabe für den Verbraucherschutz motiviert und engagiert erfüllen



können. Besonders schön sind für mich positive Rückmeldungen und ein gutes Teamklima.

3. Auf was könnten Sie gut verzichten?

Aufgrund begrenzter personeller und sachlicher Ressourcen lassen sich manche guten Ideen nicht umsetzen. Befristete Verträge und strikte Vorgaben bei Vertragsanzahl und maximaler Befristungszeit auf fünf Jahre erschweren vorausschauende Personalpolitik. Dies führt für die betroffenen Mitarbeiter und das Team zu Unsicherheit und Belastungen.

4. Trauern Sie manchmal noch den "Alten Zeiten" als sachkundiger Laborleiter im Pestizidbereich nach?

Das kann schon mal vorkommen. Die Tätigkeit als sachkundiger Laborleiter in einem Fachgebiet, in dem man sich gut auskennt und international vernetzt ist, habe ich sehr geschätzt. Die "Last" der Verantwortung erscheint mir im Rückblick etwas geringer und Freiräume etwas größer gewesen zu sein. Ich fühle mich jedoch in meiner jetzigen Abteilung sehr gut aufgenommen und in meiner Rolle unterstützt.

5. In den Stellenausschreibungen des Ministeriums steht, dass Abteilungsleiter mindestens 50 % ihrer Zeit für das Führen ihrer Abteilung aufwenden sollten. Was braucht denn so viel Zeit und wer macht dann Ihre Arbeit?

Teamorientierte, wertschätzende Führungskultur ist mir sehr wichtig. Nach meiner Überzeugung sind gemeinsam erarbeitete Lösungsansätze erfolgreicher und motivierender als einsame hierarchische Entscheidungen. Dies erfordert jedoch viele Gespräche und eine offene Kommunikation. Aufgrund der Größe unserer Abteilung kommen ganz unterschiedliche Anliegen aus den verschiedenen Bereichen bei mir an und mir ist wichtig, mit den jeweils Betroffenen geeignete Lösungsansätze zu entwickeln. Die Einbindung in strukturelle Überlegungen und Entscheidungen für das ganze CVUA als Mitglied der Abteilungsleiterrunde beansprucht ebenfalls

Zeit. Deshalb bin ich sehr froh über das engagierte Laborleiterteam der Abteilung, das entsprechend mehr dieser Aufgaben schultert.

6. Ist Ihr DISG-Profil für die Aufgaben eines Abteilungsleiters hilfreich

Ich halte es für hilfreich, sich seines DISG-Persönlichkeitsprofils bewusst zu sein. Das bedeutet nicht, dass ein bestimmtes Persönlichkeitsprofil geeigneter oder weniger geeignet ist für die Abteilungsleitung, denn jedes Persönlichkeitsprofil weist andere Stärken und Schwächen auf. So gibt es in meinem Persönlichkeitsprofil Anteile, die mir bestimmte Aufgaben erleichtern und Anteile, wo ich mich mehr überwinden muss. Gerade Bereiche, die bei einem selbst nicht so ausgeprägt sind, sollten durch Teammitglieder eingebracht werden. Die Auseinandersetzung mit dem eigenen Persönlichkeitsprofil schafft mehr Verständnis für die Bedürfnisse der Teammitglieder und ist hilfreich für eine wertschätzende Zusammenarbeit.

Der Abteilungsleiter in Zeiten von "ZUG"



1. Herr Lauber, Sie haben mit unserem ZUG-Projekt den Bereich Textilien dazu bekommen. Worin bestanden für Sie als Abteilungsleiter die Herausforderungen?

Zum 1. September 2014 hatte ich mit den Textilien eine neue Produktgruppe und auch neue Laborleiterinnen und technische Mitarbeiterinnen dazubekommen. Eigentlich eine komfortable Situation: Aufgaben- und Personalzuwachs! Die neuen Mitarbeiter kamen aus dem abgegebenen Mykotoxinbereich, waren also in der Rückstandsanalytik erfahren. Ich musste "nur noch" die Voraussetzungen schaffen, die neue Matrix Textilien in die Abteilung zu integrieren. Dies war schwieriger als gedacht.

2. Wieso das? Neue Leute, neue Arbeit, besser kann es einem doch nicht gehen!

Ursprünglich hatte ich vorgesehen, den Textilbereich vollständig mit den neuen Kolleginnen zu bearbeiten. Ich sah dies als gute Möglichkeit, quasi über einen

Teilbereich in das komplexe Gebiet der Bedarfsgegenstände hineinzuwachsen. Schnell stellte sich jedoch heraus, dass dies nicht zielführend war. Zum einen sind die Textilien lediglich eine weitere Matrix im Bereich der Bedarfsgegenstände. So konnte ein Teil der bereits bestehenden Methoden entsprechend erweitert werden. Zum anderen bestand die Notwendigkeit, die apparative Messtechnik mit den neuen Mitarbeitern und ihrer Erfahrung zu unterstützen. So werden die Textilien zunehmend eine Aufgabe für die gesamte Abteilung.

3. Was war für den Integrationsprozess hilfreich?

Vor allem anderen möchte ich hier die große Bereitschaft aller neuen Kolleginnen anführen, sich auf das neue Arbeitsgebiet einzulassen. Sich von etwas verabschieden zu müssen, in dem man richtig gut war, in eine neue Abteilung mit komplett anderen Aufgaben zu wechseln und letztendlich auch eine andere Kultur zu erleben, ist wahrlich nicht einfach. Durch die vielfältigen analytischen Erfahrungen im Bereich der Rückstandsanalytik konnten alle neuen Mitarbeitenden unmittelbar in der Methodenentwicklung und insbesondere auch in der Betreuung der apparativen Analysesysteme eingesetzt werden, was der Abteilung sehr geholfen hat.

4. Was war für Sie eine neue Erfahrung?

Dass durch die neu hinzukommenden Mitarbeitenden die Gruppendynamik innerhalb der gesamten Abteilung von Neuem beginnt. Beispielsweise werden eingespielte Abläufe in Frage gestellt, was alle Beteiligten sehr fordert. Darüber hinaus ist die apparative Analytik der bisherigen Matrices vom Papier über Metall und Keramik zu Kunststoff et cetera mit dem Turnen auf dem Hochreck vergleichbar und eine Herausforderung eigener Art. Dazu kommt jetzt eine weitere Matrix mit eigenen Gesetzmäßigkeiten hinzu. Fazit: Für das Zusammenwachsen auf der einen und die Entwicklung neuer Verfahren auf der anderen Seite wird deutlich mehr Zeit benötigt, als ich mir das ursprünglich gedacht hatte.

5. Wie gleitend erfolgte der Aufgabenübergang?

Eigentlich von heute auf morgen und aus unterschiedlichen Gründen durchaus "holprig". Am CVUA Freiburg waren die Bereiche der Probenvorbereitung (zum Beispiel Auftrennung komplexer Textilien in die einzelnen Bestandteile) sowie der Analytik (zum Beispiel die komplexe Bestimmung von Farbstoffen) über Jahre gewachsen und dann mit den dort etablierten Methoden sehr routiniert betrieben worden. So etwas lässt sich per se nicht innerhalb von wenigen Wochen von einem in ein anderes Labor übertragen und erscheint mitunter auch nicht sinnvoll. Da bei uns verschiedene Gerätschaften neu beschafft werden mussten, überlegten wir, mit welchen gegebenenfalls aktualisierten Methoden verschiedene Parameter bei uns im Labor bestimmt werden sollten. Nicht zuletzt war wichtig zu priorisieren, welche

Verfahren überhaupt, welche zuerst und welche erst zu einem späteren Zeitpunkt implementiert beziehungsweise entwickelt werden sollten.

6. Woran machen Sie fest, dass Ihr Team auf dem richtigen Gleis fährt? Oder: welche Erfolge haben Sie schon gefeiert?

Bereits in der ersten Woche nach Übergang der Aufgabe wurde uns eine Beschwerdeprobe "Schuhe" vorgelegt, die stark allergische Hautreaktionen verursachte. Nicht nur, dass wir zu diesem Zeitpunkt noch keine Erfahrungen mit Schuhen hatten, es stand darüber hinaus auch keine Methode für den Parameter zu Verfügung. Eine solche wurde dann mit vereinten Kräften schnell entwickelt und anhand der Beschwerdeprobe die ersten Daten produziert. Diese wurden über ein drittes, renommiertes Labor bestätigt.

Produkte aus Leder weisen immer wieder erhöhte Gehalte an Chrom(VI) auf. Daher war es notwendig, ein entsprechendes Verfahren zur Verfügung zu haben. Dabei reicht es nicht, eine gängige Methode "nur" im Labor zu etablieren, sie ist vollständig zu validieren und die Mitarbeiter müssen nachweisen, dass sie das Verfahren zuverlässig beherrschen. Gleichzeitig sollte die Methode vereinfacht werden, wofür Entwicklungsarbeit notwendig war. Dies alles ist in vergleichsweise kurzer Zeit gelungen und wir haben bereits eine Vielzahl an Grenzwertüberschreitungen festgestellt und entsprechend beurteilt. Anhand dieser wenigen Beispiele wird sichtbar, wie erfolgreich sich die neuen Mitarbeiter im neuen Arbeitsbereich engagieren.

Ob wir bei den Textilien langfristig auf dem richtigen Gleis fahren, hängt auch von äußeren Faktoren (unter anderem Gesetzgebung, Zuständigkeiten und so weiter) ab und wird sich erst noch zeigen.

7. Hilft Ihnen das DISG-Persönlichkeitsmodell in einem solchen Veränderungsprozess weiter?

Ein Persönlichkeitsmodell wie zum Beispiel DISG hilft mir, meine eigene Persönlichkeit kritisch zu reflektieren sowie Verständnis für Verhaltensweisen von Mitarbeitenden zu entwickeln, die mitunter ganz anders "ticken" als ich selbst. So ist es einfacher möglich, selbstkritisch zu hinterfragen, welches mein Anteil ist, wenn etwas nicht so funktioniert wie ich es möchte. Andererseits kann ich mit Hilfe des Modells, ohne mich dabei selbst zu verbiegen, auf

die Bedürfnisse anderer Rücksicht nehmen und damit Veränderung erst ermöglichen. Letztendlich gelingt es so, Sachverhalte, die von Mitarbeitenden grundlegend anders gesehen werden, nicht als persönlichen Angriff zu empfinden.

Auch wenn ich es als Abteilungsleiter mitunter als sehr anstrengend empfinde: erst die Zusammenarbeit mit ganz unterschiedlichen Persönlichkeiten bringt am Ende den Erfolg.

Stellenbeschreibung für einen Abteilungsleiter (Ministerium Ländlicher Raum Baden-Württemberg, 2014) – Auszug

Die Leitung der Abteilung (circa 50 % der Arbeitszeit)

- Führen der Mitarbeiter (Personalentwicklung, Mitarbeitergespräche und anderes),
- Sicherstellung des Informationsflusses,
- Einleiten kontinuierlicher Verbesserungsprozesse,
- kontinuierliches Hinterfragen bestehender Aufgaben,
- kontinuierliches Erschließen neuer Aufgaben und Arbeitsfelder,
- Verbesserungen der Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit der Abteilung anhand von Kennzahlen,
- Erhöhung der Flexibilität und Attraktivität der Abteilung.

Die Leitung eines Sachgebietes (circa 50 % der Arbeitszeit)

An einen Abteilungsleiter werden insbesondere folgende Anforderungen gestellt:

- Führungsqualitäten, die zur Leitung einer Abteilung von etwa 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entsprechend den Leitlinien des Landes Baden-Württemberg befähigen; Führungserfahrung ist von Vorteil.
- Kreativität, um vorhandene Strukturen und Ressourcen gemeinsam mit den Mitarbeitern an aktuellen und zukünftigen Verbraucherschutzthemen auszurichten.
- Verständnis für Verwaltungsvorgänge und administrative Abläufe,
- Fachkenntnisse im Bereich Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln,
- Kontaktfähigkeit, überzeugendes Auftreten, Authentizität und hohe Flexibilität.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Verleihung des Ehrenzeichens der Landestierärztekammer Baden-Württemberg an Reinhard Sting oder: Ehre wem Ehre gebührt!

Wenn ein Mensch ein besonderes Engagement zeigt und Außerordentliches leistet, so sollte dies auch eines Tages honoriert und gefeiert werden. Und solch eine Ehrung wurde unserem Kollegen Reinhard Sting im Juli 2014 zuteil, als ihm im Rahmen des Baden-Württembergischen Tierärztetags das Ehrenzeichen der Landestierärztekammer Baden-Württemberg verliehen wurde.

Reinhard Sting studierte und promovierte von 1981 bis 1987 an der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Schon damals galt seine Begeisterung der Bakteriologie, was durch seine Promotionsarbeit mit dem Thema "Streptokokken der serologischen Gruppe C" deutlich wurde.

1990 führte sein Weg nach Baden-Württemberg, ins Staatliche Tierärztliche Untersuchungsamt Stuttgart. Bereits 1991 erhielt er die Anerkennung als Fachtierarzt für Mikrobiologie und fünf Jahre später, 1996, die Ermächtigung zur Weiterbildung zum Fachtierarzt für Mikrobiologie. 1996 wurde Reinhard Sting mit dem Eugen-Grimminger-Preis für seine Arbeiten auf dem Gebiet der Chlamydienund Coxiellen-Diagnostik ausgezeichnet und machte schon damals deutlich, welche herausragende fachliche Kompetenz er auf diesem Gebiet besitzt.

Seit 2001 nahm Reinhard Sting regelmäßig an den Fachgesprächen zur Anerkennung der Gebietsbezeichnung Mikrobiologie der Landestierärztekammer Baden-Württemberg als Vertreter der Fachpraxis teil und stand darüber hinaus auch als Referent und Prüfer für den tierärztlichen Staatskurs des Landes Baden-Württemberg zur Verfügung. Nach dem Umzug in die neuen Dienstgebäude des CVUA Stuttgart in Fellbach im Jahre 2000 wurde er 2003 Leiter des Labors Bakteriologie sowie Leiter der Abteilung Diagnostik.

Reinhard Sting "brennt" für seinen Beruf und möchte Kollegen in ihrer beruflichen Entwicklung voranbringen. Dies wird durch die Betreuung von 13 Promotions- und Diplomarbeiten sowie durch die Publikation unzähliger Forschungsarbeiten in mehr als 50 anerkannten Fachzeitschiften und vielen Fachvorträgen deutlich. Sein umfangreiches Fachwissen ist in Gremien von Bund und Ländern sowie im Rahmen zahlreicher Kooperationen mit Universitäten und Bundesinstituten gefragt.

Sein Hauptaugenmerk gilt aber der stetigen Verbesserung und Weiterentwicklung der Diagnostik von Tierkrankheiten und Tierseuchen sowie dem Schutz des Menschen vor Zoonosen.

Matthias Contzen

wurde vom DIN um Mitarbeit als deutscher Vertreter in der CEN Arbeitsgruppe zur Überarbeitung der



Verleihung des Ehrenzeichens der Landestierärztekammer an Reinhard Sting (Mitte) durch Thomas Pfisterer (links) und Thomas Steidl (rechts)

ISO-Norm für den Nachweis von *Bacillus cereus* gebeten, insbesondere wegen seiner Erfahrung in Bezug auf die *Bacillus thuringiensis*-Differenzierung. Die erste Arbeitssitzung fand am 16.5.2014 bei der Association Française de Normalisation (AFNOR) in Paris statt.

Silvina Niell, Florencia Jesús, Cecilia Pérez, Rosana Díaz, Yamandú Mendoza, **Michelangelo Anastassiades,** Horacio Heinzen, Verónica Cesio

Auszeichnung "Best Poster Award" beim 13th IUPAC Congress für das Poster. "QuEChERS-LC-MS/MS and GCxGC-TOF adaptability for the analysis of beehive products seeking the development of agroecosystems sustainability monitor", San Francisco (10.–14.8.2014)



Tim Steffens, Anne Benkenstein, Daniela Dörk, Hubert Zipper, Ellen Scherbaum, Michelangelo Anastassiades

Auszeichnung "Best Poster Award" beim 10th European Pesticide Residues Workshop für das Poster "Analysis of Fumigants in Cereals and Dry Fruit Applying GC-MS/MS", Dublin (30.6.–3.7.2014)

Natalie Rosenfelder

Verleihung des "Richard Sacks Poster Award" im Rahmen des 38th International Symposium on Capillary Chromatography and 11th GCxGC Symposium für das Poster "Interfacing GCxGC with ICP-MS for Element Specific Screening of Environmental Contaminants", Riva del Garda (18.–23.5.2014)

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSMANAGEMENT

Seit mehreren Jahren fungieren Elke Berndt im chemischen und Ingo Schwabe im veterinärmedizinischen Bereich als Sicherheitsbeauftragte. Sie sehen sich nicht primär in einer Kontrollfunktion, sondern als Ansprechpartner für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie wollen für mögliche Gefahren sensibilisieren und setzen sich ein bei Anfragen zu besonderen Belangen oder in Bezug auf die Organisation beziehungsweise die Einrichtung des Arbeitsplatzes. Gemeinsam mit der Betriebsärztin und der Fachkraft für Arbeitssicherheit unterstützen sie bei Begehungen die Arbeit des Sicherheitsverantwortlichen.
Gerne übernehmen sie die Organisation der Erste-Hilfe-Schulungen oder der Feuerlöschübungen.

Hilfe-Schulungen oder der Feuerlöschübungen. So soll die Sonderaktion "Fit für den Notfall" erwähnt werden, bei der im Jahr 2014 durch die Unterstützung der Amtsleitung eine breite Zahl von Mitarbeitern geschult werden konnte und bei der es viele positive Rückmeldungen gab.



Ingo Schwabe und Elke Berndt, unsere Sicherheitsbeauftragten



Die Teilnehmer des Firmenlaufs 2014

Fit & Fun – Mitarbeiter des CVUA Stuttgart nehmen zum wiederholten Mal am Stuttgarter Firmenlauf teil

Am 7.5.2014 fand beim Stuttgarter Fernsehturm der 7. DEE-Firmenlauf statt. Das Wetter war ideal und so starteten die "Verbraucherschutzprofis" – so nennt sich das sportlich ambitionierte Team des CVUA Stuttgart bereits seit Jahren - hochmotiviert im großen Feld der zahlreichen anderen Firmen. Verletzungsbedingt konnten in diesem Jahr leider nur acht Starterinnen und Starter teilnehmen, diese wurden allerdings bestens betreut von Katrin Mohns, Birgit Blazey und Dieter Köhl und von Valerij Akimkin fotografisch in Szene gesetzt. Da dieses sportliche "Event" allen Teilnehmern immer großen Spaß macht und man den Abend dann gemütlich zusammen ausklingen lässt, ist die Teilnahme des CVUA Stuttgart am nächsten Firmenlauf in Stuttgart bereits beschlossene Sache.

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

UNTERSUCHUNGEN IM RAHMEN DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

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

17.523 Lebensmittel einschließlich Wein (Beanstandungsquote 15 % = 2.536 Proben)

2.045 Bedarfsgegenstände (Beanstandungsquote 21 % = 435 Proben)

Geeignet die Gesundheit zu schädigen waren insgesamt 45 Proben (tabellarische Aufstellung siehe Seite 24)

Im Jahr 2014 wurden von den Sachverständigen im Bereich Lebensmittelüberwachung 3.632 Gutachten erstellt.

Bestimmung der Lagerstabilität von Pestizid-Stammlösungen mittels quantitativer NMR – eine Pilotstudie

Im Rahmen einer hausübergreifenden Zusammenarbeit wurde mit dem CVUA Karlsruhe ein Pilotprojekt gestartet: Uns drückte der Schuh, wie wir die Haltbarkeit unserer etwa 1.400 Pestizid- und Metabolit-Standards effizient und kostengünstig beweisen könnten. Mit der am CVUA Karlsruhe etablierten NMR-Technik hat sich möglicherweise eine neue analytische Möglichkeit aufgetan, dieses Problem anzupacken.

Die gekauften Referenzsubstanzen werden verwendet, um zunächst Stammlösungen in einer Konzentration von 1 mg/mL herzustellen. Bei diesem Arbeitsschritt werden die Angaben des Herstellers bezüglich Reinheit und Haltbarkeit der Standards berücksichtigt. Als Lösungsmittel dient überwiegend Acetonitril. Während bei einigen Pestizid-Stammlösungen die Lagerstabilität bekannt ist und zehn oder mehr Jahre betragen kann, ist für die überwiegende Mehrzahl der Pestizide die Stabilität in dem verwendeten Lösungsmittel unbekannt und muss experimentell bestimmt werden. Eine genaue Kenntnis der Lagerstabilität sowohl der analytischen Standards als auch der Stammlösungen wird Qualitätsmanagement-Guidelines gefordert und ist darüber hinaus wünschenswert, um Kosten für die Beschaffung neuer Referenzsubstanzen zu

Die Überprüfung der Reinheit der Standards sowie der Lagerstabilität von Stammlösungen ist allerdings (zeit-)aufwändig und kostenintensiv. Daher ist es sinnvoll, Alternativen zu den bestehenden Verfahren (Kopplung von Massenspektrometrie mit Gas- oder Hochleistungsflüssigkeitschromatographie) zu testen. Die quantitative 1H-NMR (qNMR) weist einige Vorteile auf, die diese Messtechnik für Reinheits-

bestimmung von Referenzsubstanzen und vor allem für Stabilitätstests von Pestizid-Stammlösungen interessant erscheinen lässt:

- Die qNMR erlaubt es, absolute Messgrößen wie den Gehalt einer Hauptkomponente oder potentieller Verunreinigungen in einem erworbenen analytischen Standard zu ermitteln.
- Es kann eine zertifizierte Referenzsubstanz zur Quantifizierung nahezu aller Zielsubstanzen eingesetzt werden. Das heißt, im Gegensatz zur Quantifizierung mittels massenspektrometrischer Methoden wird für die qNMR die zu quantifizierende Substanz nicht als Standard mit definierter Reinheit benötigt. Dies führt zu einer erheblichen Kostensenkung, wenn die Lagerstabilität vieler unterschiedlicher Pestizid-Stammlösungen überprüft wird, da nicht für jedes Pestizid ein neuer analytischer Standard erworben werden muss.
- In der Literatur wird die qNMR als eine Messtechnik mit einer hohen Richtigkeit (Übereinstimmung des ermittelten Messwertes mit dem wahren Wert) und hohen Präzision (Übereinstimmung vieler Einzelmesswerte untereinander) beschrieben. Somit ist eine geringe Anzahl an Wiederholmessungen notwendig.
- Da es sich bei der qNMR um eine nicht-destruktive Messmethode handelt, kann immer wieder die gleiche Lösung (in einem abgeflammten NMR-Röhrchen) über einen Zeitraum von mehreren Jahren vermessen werden.

Allerdings ist die qNMR im Vergleich zur Massenspektrometrie relativ unempfindlich, da Analyt-Konzentrationen lediglich im niedrigen µm-Bereich detektiert werden können. Ferner besteht die Gefahr, dass sich die NMR-Signale der Hauptkomponente mit den Signalen der Abbauprodukte, der Verunreinigungen beziehungsweise des Lösungsmittels überlagern (Resonanzüberlagerung), da es keine chromatographische Trennung der Analyten während der NMR-Messung gibt. Diese Aspekte spielen insbesondere für die Überprüfung der Lagerstabilität eine große Rolle, da durch eine mögliche Resonanzüberlagerung die Quantifizierung der Hauptkomponenten gestört wird. Um die Eignung der qNMR-Messtechnik vor allem für die Überprüfung der Lagerstabilität von Pestizid-Stammlösungen zu testen, wurden Parathion-Methyl und dessen Oxidationsprodukt Paraoxon-Methyl als Modellsubstanzen ausgewählt und deren Gemische mittels qNMR vermessen. Erfreuliches Ergebnis:

- alle Signale im NMR-Spektrum konnten eindeutig zugeordnet werden,
- die Signale ließen sich störungsfrei integrieren und
- beide Substanzen konnten quantitativ in derselben Lösung erfasst werden.

Das EU-Referenzlabor für Einzelbestimmungsverfahren am CVUA Stuttgart wird aufgrund der vielversprechenden Ergebnisse in Zusammenarbeit mit dem CVUA Karlsruhe 2015 ein Projekt starten, bei dem die Reinheit von 50 verschiedenen Pestizid-Standards und deren Lagerstabilität in acetonitrilhal-

20 CVUBSTUTTGART Managementbericht 2014

tigen Stammlösungen über einen Zeitraum von fünf Jahren mittels qNMR untersucht werden soll.

AUFKLÄRUNG LEBENSMITTEL-BEDINGTER ERKRANKUNGEN

Wer alleine arbeitet, addiert – wer zusammen arbeitet, multipliziert

Die Aufklärung von lebensmittelbedingten Gruppenerkrankungen stellt alle beteiligten Behörden immer wieder vor große Herausforderungen. Doch wenn ein offener Informationsaustausch zwischen Gesundheitsämtern, Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie beteiligten Untersuchungseinrichtungen auf Landes- und Bundesebene stattfindet, stehen die Chance gut, der Ursache auf den Grund zu kommen, wie das nachfolgende Beispiel zeigt.

Krankmachende Sprossen

Im Juli 2014 gab es im Landkreis Konstanz sowie im Bodenseekreis wie auch in der angrenzenden Schweiz auffällig viele Salmonellose-Erkrankungen, die auf den Serotyp Salmonella Bovismorbificans zurückzuführen waren. Betroffen waren bis zum Erlöschen des Ausbruchs 61 Personen, 22 davon in der Schweiz. Im Fokus der Ermittlungen standen sehr bald Sprossen, da bei einem großen Teil der Erkrankten übereinstimmend der Verzehr von Sprossen in der Vorgeschichte auftauchte. Bei der



Salmonellen auf Rambach-Nährboden

Rückverfolgung der Herkunft der verdächtigten Sprossen führte die Spur entweder direkt oder über einen in Konstanz ansässigen Zwischenhändler zu einem Sprossenhersteller in Rheinland-Pfalz. Auch bei einem Teil der schweizerischen Fälle lag eine Reiseanamnese vor, die zu mit Sprossen belieferten Gastronomiebetrieben in Baden-Württemberg führte. Von den Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden im Laufe der Ermittlungen zunächst zahlreiche Rückstellproben und Verdachtsproben sowie Hygienetupfer aus betroffenen Gastronomiebetrieben erhoben und an das CVUA Stuttgart zur Untersuchung eingeschickt. Als sich der Fokus immer mehr auf Sprossen richtete, wurden Sprossen auch im Handel entnommen. So gelangten verschiedene Sprossenarten eines Konstanzer Zwischenhändlers zur Untersuchung.

Der Nachweis von Salmonella Bovismorbificans gelang schließlich in einer Probe Radieschen-Sprossen und in einer Probe Sprossenmix. Beide Sprossenproben stammten aus dem rheinland-pfälzischen Sprossenherstellerbetrieb. Das Salmonellen-Isolat aus dem Sprossenmix wurde an das Nationale Referenzzentrum am Robert-Koch-Institut Wernigerode zur weiteren Typisierung geschickt, wo es als Salmonella Bovismorbificans, Phagentyp 13 (PT 13) ausgewiesen wurde.

Als Salmonella Bovismorbificans, PT 13, waren gemäß Informationen des Landesgesundheitsamts Stuttgart auch die meisten der von den erkrankten Personen gewonnenen Isolate identifiziert worden. Diese humanen Isolate aus Deutschland und der Schweiz zeigten untereinander eine hohe Übereinstimmung im Pulsfeldgelelektrophorese-Muster. So wurde der epidemiologische Verdacht, dass der Verzehr roher Sprossen das Salmonellose-Ausbruchsgeschehen ausgelöst hat, durch das Zusammenwirken und die Laborergebnisse des CVUA Stuttgart, des Landesgesundheitsamts und des Robert-Koch-Instituts Wernigerode erhärtet.

RADIOAKTIVITÄTSLABOR – QUO VADIS?

Im Managementbericht 2012 wurde berichtet, dass das Radioaktivitätslabor dem Intensivbetrieb nicht gewachsen ist und deshalb die vom Bund vorgeschriebenen Untersuchungen bei einem Ereignisfall nicht durchführen kann. Die detaillierte Darstellung des Aufwandes in zahllosen Schreiben und Besprechungen führte 2015 letztendlich zu dem Kabinettsbeschluss, in die Radioaktivitäts-Messstellen in Baden-Württemberg zu investieren, das heißt sowohl Geld als auch Personal aufzustocken. Sobald die Zustimmung des Landtags vorliegt, kann begonnen werden, den Bereich auf Vordermann zu bringen.



Stefanie Schröder, Mitarbeiterin der LUBW

Die spannende Frage in den letzten drei Jahren war: was macht eigentlich ein Labor, das auf mehr defekten als funktionierenden Geräten sitzt und nicht weiß, ob es morgen aufgelöst wird, mit den vorhandenen Mitarbeitern, deren Know-how gefragt ist, wenn es weitergeht? Wir entschieden uns dafür, die persönlichen und fachlichen Kontakte mit der Messstelle an der Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz LUBW in Karlsruhe sowie dem CVUA Freiburg zu stärken. Unsere Mitarbeiter hospitierten zum Beispiel einige Monate an der LUBW, von dort kam eine Mitarbeiterin für sechs Monate zu uns. Die Methoden wurden mit den wenigen noch funktionierenden Geräten optimiert und so aufbereitet, dass sie später von Pool-Mitarbeitern im Ernstfall rasch durchgeführt werden können. Das Verständnis für die Aufgabe wurde durch zahlreiche Schulungen intensiviert. Die dabei gemachten Erfahrungen lassen sich später für die Schulung der Pool-Mitglieder nutzen. Auch gelang es unserem e-Government mit einer Schnittstelle im Labor-Informations- und Management-System LIMS die Probenplanung im Integrierten Mess- und Informationssystem IMIS, einem Umweltinformationssystem zur Überwachung der Radioaktivität, zu vereinfachen.

Unsere Untersuchungen werden zu Themen mit europäischer Wirkung

Das Standing Committee of the Food Chain and Animal Health* (oder auch abgekürzt mit SCoFCAH

oder SCFCAH oder STaLUT) behandelte mehr als einmal Themen, die das CVUA Stuttgart aufgebracht hat beziehungsweise bei denen wir an vorderster Front mitgewirkt haben. *jetzt SC PAFF

Jahr	Thema	Fragestellung	Entscheidung / Maßnahmen / Folgen
2006	Isofenphos-Methyl in spanischen Paprika	In der EU verbotenes Pestizid wurde illegal eingeführt. Da die Substanz auch nicht in der EU produziert werden darf, musste ein Standard synthetisiert werden.	Vernichtung von circa 100 Tonnen Paprika in Spanien, kom- plette Änderung der Anbauweise in Spanien. Ab 2007 deutlich niedri- gere Pestizidgehalte in spanischen Paprika.
2007	3-MCPD-Ester in Speiseöl	Toxikologische Bedeutung Bildungsmechanismus Wie kann man minimieren? Lebensmittelrechtliche Bewertung zum Beispiel in Säuglingsmilchnahrung.	Toxikologische Studien und vorläu- fige Bewertung (BfR, EFSA) 2011 Monitoring in Deutschland, EU- Monitoring geplant, bis- her kein Vollzug, keine Grenzwerte. Weltweit Forschungsvorhaben zur Analytik und Minimierung.

22

Jahr	Thema	Fragestellung	Entscheidung / Maßnahmen / Folgen
2008	Glycidyl-Ester in Speiseöl	Toxikologische Bedeutung Bildungsmechanismus Wie kann man minimieren? Lebensmittelrechtliche Bewertung zum Beispiel in Säuglingsmilchnahrung.	Toxikologische Studien laufen (BfR, EFSA), 2011 Monitoring in Deutschland, EU-Monitoring geplant, bisher kein Vollzug, keine Grenzwerte. Weltweit Forschungsvorhaben zur Analytik und Minimierung.
2008	Nikotin in Wildpilzen	Was ist die Ursache für die Befunde? Nikotin ist ein Insektizid, Wildpilze sollten allerdings nicht behandelt sein.	Ausnahmegenehmigungen für Nikotin in Waldpilzen ab 2009. EU-weites Monitoring. Programm zur Ursachenforschung, Bewertung der Daten steht noch aus.
2012	Bakterizide in Obst und Gemüse (BAC und DDAC)	Die Stoffe BAC und DDAC sind Pestizide, werden aber auch als Bakterizide eingesetz- te. Erste Befunde in Privatlaboratorien.	EURL veröffentlicht Methode, StALuT ver- öffentlicht im Juli 2012 Richtwerte. Im Juli 2014 werden EU-weite Höchstmengen für BAC und DDAC festgesetzt.
2013	Perchlorat in Obst und Gemüse	Obst und Gemüse enthält Perchlorat- Kontaminationen, die über 0,1 mg/kg liegen. Perchlorat ist toxikolo- gisch nicht unbedenk- lich und wirkt auf die Schilddrüse.	EU verabschiedet Referenzwert für Obst- und Gemüse 7/2013 und nach toxikologischer Neubewertung durch die EFSA 03/2015, Aufforderung für ein EU- weites Monitoring im Mai 2015.
2013	Bacillus thuringiensis in Salat	Erkrankung durch Salat, welcher während der Produktion mit <i>Bacillus thuringensis</i> behandelt worden ist.	Deutschland lehnt die Aufnahme von Bacillus thuringien- sis als zugelassenes Pflanzenbehandlungs- mittel in die VO(EG) Nr. 396/2005 ab.
2014	Chlorat in Obst und Gemüse	Obst und Gemüse enthält Chloratrückstände, die über der Höchstmenge von 0,01 mg/kg liegen. Chlorat ist toxikologisch nicht unbedenklich und wirkt auf die Schilddrüse.	Grenzwert nicht voll- ziehbar; eine Einigung auf Eingreifwerte steht noch aus; EU initiiert Monitoring und be- auftragt EFSA mit der Neubewertung des Grenzwertes.

KURIOSES

Obstschnaps?



Im Bereich der Toxikologie wurde eine Erkrankungsprobe eingereicht. Eine Privatperson erlitt nach dem Verzehr eines Obstlers in einer Gaststätte schwere Verätzungen der Speiseröhre. Bei der anschließenden Kontrolle wurden Kanister, die wie Reinigungsmittelkanister aussahen, aufgefunden. Diese Kanister trugen allerdings die Aufschrift "Obst 40". Außerdem wurde eine Flasche zur Untersuchung eingereicht, auf der ein handgeschriebenes Etikett mit der Aufschrift "Schnaps" angebracht war.

Bei der Untersuchung stellte sich heraus, dass die Probe wahrscheinlich Reinigerlösung enthält, da sie einen pH-Wert von 14 und auch eine Schaumbildung aufweist. Jedoch konnte auch ein arttypischer Geruch nach Obstler festgestellt werden.

Die Herkunft der Kanisterabfüllung ist noch unklar.

Farbige Kontaktlinsen mit Reinigungsflüssigkeit

Von einer Zollbehörde wurden 73 Paare farbige Kontaktlinsen und eine Reinigungsflüssigkeit zur Beurteilung vorgelegt. Kontaktlinsen ohne Korrektur der Sehstärke sind Bedarfsgegenstände, die bestimmungsgemäß nicht nur vorübergehend mit den Schleimhäuten des Auges in Kontakt kommen. Bei einzelnen, beispielhaft geprüften Kontaktlinsen wurde eine erhebliche Keimbelastung festgestellt. Konkrete Anforderungen hinsichtlich der Beschaffenheit von Kontaktlinsen stehen dem CVUA Stuttgart jedoch nicht zur Verfügung. Das in der Lieferung enthaltene Reinigungsmittel mit der Bezeichnung "Dream Eye B 5 Solution" enthielt nach den Angaben auf dem Etikett 20 % eines Desinfektionsmittels, das als gefährlicher Stoff eingestuft ist, unter anderem mit "Gefahr ernster Augenschäden", "Gefahr ernster Gesundheitsschäden bei längerer Exposition/ Giftig beim Einatmen", "Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich" und "Verdacht auf krebserzeugende Wirkung". Die Lösung wurde als gefährliche Flüssigkeit eingestuft. Eine Gefahrenkennzeichnung und eine Gebrauchsanleitung in deutscher Sprache waren nicht vorhanden.

Alles klar?

Im Zuge der Anlieferung von Verdachtsproben werden zum Teil auch skurrile Gebrauchsanweisungen mit der jeweiligen Probe mitgeschickt. Nachstehende "Gebrauchsanleitung" war einem Mundschutz beigelegt. Hat man erst einmal diese Anweisungen verstanden ist es nicht mehr weit bis zum individuell angepassten Mundschutz.

ANLEITUNG

- 1 Bereiten Sie das Koch-und Kaltwasser.
- 2 Stecken Sie das GUM-SHIELD GANZE im kochenden Wasser fur 30 Sekunden.
- 3 Ebtferbeb Sie und legen Sie dann in das kalte Wasser fur 1 Sekunde.
- 4 Platz GUM-Shild im Mund um oberen Zahne und die Lippen mir DRUCKEN FINGER.
- 5 Halten Sie GUM-SHIELD in dieser Position MOULD der ABSCHIRMUNG an den Vorderzahnen.
 Aufmerksamkeit nicht auf die FRONT Zahnen Beißen.
- Aufmerksamkeit nicht auf die MATERIALIEN BITE. 6 Bringen Sie die GUM-SHIELD in kochendes Wasser
- und entfernen, nachdem 2 Seconds Mit den Schild.
 7 SOFORT SECURE THE GUM-SHILED DURCH
- DRUCHEN TONGUE gegen die Ruckseite des oberen Zahne.

BET Gemeinsam in die GUM-SHIELD. ...

ALS GESUNDHEITSSCHÄDLICH BEANSTANDETE PROBEN

Als gesundheitsschädlich beanstandet wegen	Probenbezeichnung	Anzahl
Clostridium perfringens	Geschnetzeltes	1
Listeria monocytogenes	Bergkäse, Weichkäse, Bienenstich, Oliven in Lake	4
Salmonella Bovismorbificans	Sprossenmischung, Radieschensprossen	2
Salmonella Montevideo (und hoher Gehalt an Escherichia coli)	Französicher Weichkäse aus Rohmilch	1
Salmonella Typhimurium	Salami	1
Salmonella spp.	Eierteigware, Nudeln, Sahne (flüssig) aus Automat	3
Staphylococcus aureus	H-Vollmilch, Kartoffelsalat	2
Enterotoxin des Staphylococcus aureus	Buttermakrelen	2
Verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC)	Rohmilch, Rinderhackfleisch, Mettwurst (3x)	5
Histamin (800 bis 2.300 mg/kg)	Thunfisch in Öl und offen aus Pizzatheke	2
Hoher lod-Gehalt ohne Warn- und Verzehrshinweise, maximal tolerierbare Tageszufuhr wird bei kleinen Verzehrsmengen bereits überschritten	Getrocknete Algen	1
Hoher Aluminiumgehalt (größer 800 mg/kg)	Backmischung für Banh Tieu (vietnamesisches Gebäck; frittiertes Hefebrötchen)	1
Hoher Chloratgehalt (19,5 mg/l), Kontamination mit Perchlorat (0,36 mg/l) und Verunreinigung mit Trihalogenmethanen (352,4 µg/l). Gehalt an freiem Chlor 15 mg/l	Nahrungsergänzungsmittel (Wasser mit Kochsalz)	1
Verunreinigung (extremer pH-Wert, ätzende Wirkung)	Obstschnaps	1
Verunreinigung (Lösungsmittelgemisch)	Sekt (missbräuchliche Verwendung einer Lebensmittelverpackung)	1
Glasscherben, Glassplitter	Brötchen, Brezel, Brechbohnen, Pizza	4
Metallstücke (Späne, Leisten) und Metallabrieb	Weißbrot, Brötchen mit Hackfleisch-Patties (Burger)	2
Verletzungsgefahr beim Verschlucken (verholzte Fremdkörper)	Ajvar	2
Verstickungsgefahr beim Verschlucken	Hartzuckerbälle mit Kaugummikern	1
Verletzungsgefahr bei bestimmungsgemäßem Gebrauch	Schleckmuscheln mit scharfen Kanten	2
Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln (verschluckbar)	Deko-Weintrauben mit Beeren aus Weich- PVC (Lebensmittelbedarfsgegenstand)	1
Gefahr der Absplitterung von Metallteilen	Schadhaftes Messer	1
Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln (scharfkantig, verschluckbar)	Glasgranulat zur Dekoration (verwechselbar mit Kandiszucker), Dekorationsgegenstände (3x; verwechselbar mit Süßwaren beziehungsweise Beeren)	4
Summe		45

TIERGESUNDHEITSDIAGNOSTIK

UNTERSUCHUNGEN IM RAHMEN DER TIERGESUNDHEIT

Aus alt mach' neu oder die PED, eine Re-Emerging Disease

Infektionserreger ändern sich ständig im natürlichen Anpassungsprozess der Evolution. Dadurch tauchen manche Erreger plötzlich in veränderter und oftmals aggressiverer Form wieder auf, die für viele Jahre von der Bildfläche verschwunden waren (Re-Emerging Disease). Viren sind in dieser Hinsicht besonders aktiv, da deren Genom im Vergleich zu komplexeren Erregern wie beispielsweise den Bakterien sehr viel variabler ist. Solch eine Re-Emerging Disease ist die Porcine Epidemische Diarrhoe (PED), die dieses Jahr in zahlreichen Schweineaufzuchtbetrieben Baden-Württembergs zu einer regelrechten Infektionswelle führte. Für die rasche Primärdiagnostik hatte sich wie auch in zahlreichen anderen Fällen die Elektronenmikroskopie durch den "offenen Blick" als unverzichtbar erwiesen. Wegen der nahen Verwandtschaft des europäischen zu einem hochvirulenten amerikanischen PED-Virus, das in den USA zu hohen Verlusten bei Ferkeln führt, ist aber eine schnelle Differenzierung des Erregers notwendig, welche mittels molekularbiologischer Methoden durchgeführt wird.



PED-Virus in einer Kotprobe vom Schwein

Vielfältige Todesursachen bei Haus- und Wildtieren

In diesem Jahr wurde eine große Anzahl an Pferden sowie aus der Gruppe der Wildtiere eine überraschend große Menge an Waschbären zur Sektion ans CVUA Stuttgart gebracht. Dabei wurde vor allem bei den 21 sezierten Pferden deutlich, wie wichtig eine enge Zusammenarbeit zwischen Pathologen, praktizierenden Tierärzten und den Tiergesundheitsdiensten für die Erstellung spezieller Einzelfalldiagnosen ist. Die Todesursachen bei Tieren sind meist sehr komplex. Zu ihrer Klärung bezieht der Pathologe neben erregerbedingten Krankheitsursachen auch fütterungs- und haltungsbedingte sowie genetische

Krankheitsursachen in die Beurteilung mit ein. Das Wissen über nicht infektiöse Krankheitsursachen ist ein wichtiger Baustein für die Reduzierung von Antibiotikagaben bei Tieren. So kam es bei zwei Pferden zu einer tödlichen Verstopfung durch die Verfütterung von zu stark aufgequollenen Pellets. Zwei weitere Pferde verendeten an Pilzinfektionen der Lunge durch verschimmeltes Futter oder Einstreu. Clostridien-Enterotoxämien traten durch Darmverschluss, falsches Futter oder Parasiten auf. Die Untersuchungen der anderen Pferde führte zu Einzeldiagnosen, wie Verletzungen mit Todesfolge, Leberversagen durch Giftweizen oder Giftpflanzen, bösartige Tumore oder Missbildungen bei Fohlen an Herz oder Gehirn.

Wenngleich die Anzahl tot aufgefundener Waschbären mit vier Tieren insgesamt noch gering ist, deutet dies dennoch auf eine wachsende Population dieser ursprünglich in Baden-Württemberg nicht heimischen Kleinbärenart hin. Ein Waschbär hatte sich an Schneebeeren vergiftet, ein weiterer hatte sich im Landesarchiv verirrt und ist verhungert. Wie sich die Waschbär-Population weiter entwickelt, ob sie auch in Baden-Württemberg von der Staupe-Epidemie betroffen wird oder welche anderen Todesursachen im Vordergrund stehen, werden zukünftige Untersuchungen im Rahmen des Wildtiermonitorings zeigen, die in den Wildjahresberichten veröffentlicht werden.

Serologie – eine "traditionelle" Methode ermöglicht die Entdeckung bedeutender Erreger

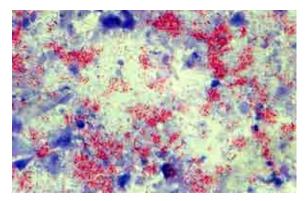
Serologische Untersuchungen sind ungeachtet der zunehmenden Bedeutung molekularbiologischer Methoden in der Diagnostik nach wie vor unverzichtbar. So wäre das Vorkommen von Infektionen mit dem Virus der Aujeszkyschen Krankheit bei Wildschweinen oder Infektionen mit dem Hepatitis E-Virus bei Haus- und Wildschweinen ohne serologische Screening-Untersuchungen sicherlich nicht entdeckt worden. Die Serologie ist deshalb in unserem Hause auch zukünftig fester Bestandteil der Diagnostik.



Pipettierroboter für Blutuntersuchungen ermöglichen einen sehr hohen Probendurchlauf

26 CVLB STUTTGART Managementbericht 2014

Q-Fieber wieder im Mittelpunkt



Coxiella burnetii, der Erreger des Q-Fiebers, nachgewiesen am Beispiel der Nachgeburt eines Schafes

Der bisher größte humane Q-Fieberausbruch in Baden-Württemberg mit insgesamt über 250 betroffenen Personen ereignete sich nach einer Veranstaltung, die Mitte Juni auf einem Schafhof bei Steinheim am Albuch (Kreis Heidenheim) stattfand. Durch die Zusammenarbeit von Gesundheits-, Veterinär- und Landesgesundheitsamt sowie CVUA Stuttgart konnte die Infektionsquelle rasch aufgedeckt werden. Dieser Zoonose muss aufgrund der hohen Anzahl teilweise schwerer und chronischer Krankheitsverläufe beim Menschen nach wie vor große Aufmerksamkeit gewidmet werden. Wieder einmal wurde deutlich, wie wichtig und notwendig eine enge Zusammenarbeit zwischen Human- und Veterinärmedizin im Sinne der One-Health-Initiative ist. Die One-Health-Initiative ist aus der Erkenntnis entstanden, dass die Gesundheit von Mensch und Tier unzertrennlich miteinander verbunden ist und nur durch eine verstärkte Zusammenarbeit von Humanund Veterinärmedizin weiter verbessert werden kann.

Der Sprung vom Projekt in die Routinediagnostik

Die wichtigste Voraussetzung für die Durchführung von Projekten am CVUA Stuttgart ist die spätere Umsetzbarkeit der gewonnenen Erkenntnisse in der Routinediagnostik. Ein Projekt ist somit nur dann erfolgreich, wenn daraus eine neue Methode für die Routinediagnostik etabliert werden kann. Dies gelang im Jahr 2014 bei zwei Projekten. Ein Projekt diente der molekularbiologischen Charakterisierung von PRRS-Viren beim Schwein mit dem Ziel, einen sicheren molekularbiologischen Nachweis dieses sich stets genetisch verändernden Virus zu gewährleisten sowie Infektionsketten aufzudecken (Molekulare Epidemiologie). Ein weiteres Projekt ermöglichte die rasche Diagnostik des Paratuberkulosebakteriums in Rinderbeständen mittels Real-Time PCR.

Beide Projekte konnten mit Hilfe der Tierseuchenkasse Baden-Württemberg verwirklicht werden.

Anzeigepflichtige Tierseuchen, meldepflichtige Tierkrankheiten und Zoonosen – siehe Tabellen Seite 27 und Seite 28

Im Rahmen der Überwachung der anzeige- und meldepflichtigen Infektionskrankheiten sowie der Zoonosen wurden im Jahr 2014 insgesamt 31.679 Proben am CVUA Stuttgart untersucht. Bei 25 % der Proben wurden meldepflichtige und bei etwa 6 % der Proben anzeigepflichtige Krankheiten nachgewiesen. Somit bleiben sowohl die untersuchten Probenzahlen als auch die positiven Nachweise auf einem vergleichbar hohen Niveau wie im Vorjahr.

Virale Schweineerkrankungen

Aufgrund der weiterhin bestehenden Gefährdung unserer heimischen Schweinebestände durch die Afrikanische Schweinepest folgte auf das Jahr 2013 nochmals eine deutliche Steigerung der Untersuchungen auf die Erreger der Afrikanischen (+251 %) und Europäischen (+56 %) Schweinepest. Ähnlich verhält es sich auch bei den serologischen Untersuchungen auf Antikörper gegen das Virus der Aujeszkyschen Krankheit. Immer wieder vorkommende positive Antikörpernachweise gegen diese Viren bei Wildschweinen machten ein verstärktes Screening (+11 %) auf diesen Erreger erforderlich. Bei insgesamt 10 Proben konnten auch Antikörper nachgewiesen werden.

Im Zuge der Untersuchungen auf das Porcine Epidemische Diarrhoe Virus (PEDV) wurden 64 Proben auch auf das mit PEDV verwandte Virus der Transmissiblen Gastroenteritis des Schweines (TGEV) mittels molekularbiologischer Methoden untersucht. Während das PEDV in zahlreichen Proben nachgewiesen werden konnte, waren die Untersuchungen auf TGEV allesamt negativ.

Aviäre Influenza

Bei den Untersuchungen auf **Aviäre Influenzaviren** der Wildvögel, welche größtenteils im Rahmen des Baden-Württembergischen Wildvogelmonitorings durchgeführt wurden, kam es beinahe zu einer Verdoppelung der Probenzahlen (+78 %). Die Intensivierung des Monitorings war unter anderem eine Folge der Nachweise von Influenzaviren vom Subtyp H5N8 bei Haus-, Zoo- und Wildvögeln in anderen Regionen Deutschlands und Europas. Es konnten in keiner der Proben Influenzaviren nachgewiesen werden.

ANZEIGEPFLICHTIGE TIERSEUCHEN

Anzeigepflichtige Tierseuchen	Nachweis	Probenzahl	positiv
Afrikaniaaha Cahwainanaat	Fragor	1.423	0
Afrikanische Schweinepest	Erreger		
Aujeszkysche Krankheit	Antikörper	2.826	10
Aujeszkysche Krankheit	Erreger	19	0
Blauzungenkrankheit	Antikörper	731	236
Blauzungenkrankheit	Erreger	236	0
Bovine Virusdiarrhoe	Antikörper	2.294	643
Bovine Virusdiarrhoe	Erreger	121	4
Bovines Herpesvirus Typ 1-Infektionen (alle Formen)	Antikörper	1.446	85
Bovines Herpesvirus Typ 1-Infektionen (alle Formen)	Erreger	111	0
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen	Antikörper	2.405	0
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen	Erreger	189	0
Enzootische Leukose der Rinder	Antikörper	237	0
Europäische Schweinepest (Hausschweine)	Antikörper	1.673	0
Europäische Schweinepest (Hausschweine)	Erreger	585	0
Geflügelpest (Aviäre Influenza, Hausgeflügel)	Antikörper	527	0
Geflügelpest (Aviäre Influenza, Hausgeflügel)	Erreger	202	0
Infektiöse Hämatopoetische Nekrose (IHN)	Erreger	279	12
Koi-Herpesvirus-(KHV)-Infektion	Erreger	94	2
Newcastle-Krankheit (ND)	Erreger	31	0
Salmonellose der Rinder	Erreger	3.477	66
Tollwut	Erreger	285	0
Vibrionenseuche der Rinder	Erreger	34	0
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS)	Erreger	279	22
Summe		19.504	1.080

28 CVUBSTUTTGART Managementbericht 2014

MELDEPFLICHTIGE TIERKRANKHEITEN

Meldepflichtige Tierseuchen	Nachweis	Probenzahl	positiv
A set of the Lead of Market Street of (OFM)		754	0.5
Ansteckende Metritis des Pferdes (CEM)	Erreger	754	25
Chlamydienabort des Schafes	Erreger	44	22
Chlamydiose bei Säugetieren (Rind, Ziege)	Erreger	114	6
Chlamydiose bei Vögeln	Erreger	54	1
Gumboro-Krankheit	Erreger	27	0
Infektiöse Laryngotracheitis des Geflügels (ILT)	Erreger	15	3
Leptospirose (Schwein, Schaf)	Erreger	64	0
Listeriose	Erreger	121	8
Maedi/Visna	Antikörper	50	7
Mareksche Krankheit (akute Form)	Erreger	30	11
Niedrig-pathogene aviäre Influenza der Wildvögel	Erreger	623	0
Paratuberkulose des Rindes	Antikörper	1.903	180
Paratuberkulose des Rindes	Erreger	246	46
Q-Fieber	Antikörper	2.852	562
Q-Fieber (Rind, Schaf, Ziege)	Erreger	690	524
Salmonellose (außer Huhn und Rind)	Erreger	1.929	143
Säugerpocken (Orthopoxinfektion)	Erreger	1	0
Schmallenberg-Virus	Antikörper	2.369	1.496
Schmallenberg-Virus	Erreger	160	0
Transmissible Gastroenteritis Schwein (TGE)	Erreger	64	0
Tuberkulose des Geflügels	Erreger	54	11
Tularämie	Erreger	8	0
Verotoxinbildende Escherichia coli	Erreger	3	0
Summe		12.175	3.045
- Callinio		12.170	0.040

Q-Fieber

Die hohe Anzahl von Proben, die sowohl serologisch als auch mittels PCR auf *Coxiella burnetii* untersucht wurden, resultierten aus dem bisher größten Q-Fieberausbruch in Baden-Württemberg, welcher von einem infizierten Schafbestand bei Steinheim am Albuch ausging. Der Anteil PCR-positiver Proben (227 von 262 Genitaltupfern, entspricht circa 87 %) war erwartungsgemäß sehr hoch.

Paratuberkulose des Rindes

Neu aufgenommen wurden dieses Jahr Untersuchungen von Rinderkotproben auf *Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis* (MAP; Erreger der Paratuberkulose) unter Anwendung eines neu entwickelten DNA-Aufreinigungsverfahrens in Verbindung mit einer Real-Time PCR, welches im Rahmen eines Projektes etabliert und validiert wurde. Mit nahezu 19 % ist der Anteil positiver Proben überraschend hoch und verdeutlicht die Notwendigkeit der Umsetzung konsequenter und rascher Maßnahmen in betroffenen Rinderbetrieben.

JAHRESZIELE UND KENNZAHLEN 2014

ERFOLGTE UMSETZUNG DER JAHRESZIELE 2014

Die Zielvereinbarung mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg wurde fortgeschrieben und betraf folgende Themen:

- Verstärkung der Transparenz bei der Lebensmitteluntersuchung durch Veröffentlichung von Fachbeiträgen im Internet: ist erfolgt
- Optimierung der Wirksamkeit der Überwachung durch Planung, Anforderung und Untersuchung von risikoorientiert geplanten Proben: ist erfolgt
- Optimierung der Wirksamkeit der Überwachung durch Entwicklung beziehungsweise Verbesserung von Labormethoden: ist erfolgt
- Öffentlichkeitsarbeit im Bereich der Tiergesundheit durch aktuelle Internetbeiträge: ist erfolgt

Weitere Ziele wurden hausintern vereinbart und überwiegend umgesetzt:

- ZUG intern umsetzen: ZUG Projektplan wurde umgesetzt, Verzahnung mit den anderen CVUAs: ist erfolgt
- Kommunikation verbessern: Zwei Kurse zur gewaltfreien Kommunikation wurden durchgeführt
- Arbeitsplatzbezogene Gefährdungsbeurteilung durchführen: ist erfolgt bei allen Laborabteilungen
- Verfahren installieren zur Fokussierung auf wesentliche Themen: jede Abteilung hat einen Fokussierungsworkshop durchgeführt. Refokussierung bei Änderung der Rahmenbedingungen: ist erfolgt

UNTERSUCHUNGSUMFANG BEI PROBEN DER AMTLICHEN LEBENSMITTEL-ÜBERWACHUNG FÜR WESENTLICHE LABORBEREICHE IM JAHR 2014

	Jahr	Bedarfs- gegen- stände	Elemente / IR	Getränke	Mikrobio- logie	Mykotoxine	Pestizide	pflanzliche Lebens- mittel	tierische Lebens- mittel
Anzahl Proben	2012 2013 2014	1.039 1.748 2.054	1.526 1.597 1.499	2.512 2.873 2.674	7.064 7.322 6.925	894 976 489	2.504 2.632 2.250	3.809 4.052 4.141	3.671 3.375 3.672
Parameter pro Probe	2012 2013 2014	19 19 17	25 28 35	12 10 10	12 12 11	8 8 8	656 675 689	14 15 15	7 8 8
Anzahl verwen- deter Prüf- methoden	2012 2013 2014	68 60 64	7 10 6	59 45 47	103 116 110	15 15 16	28 29 28	99 111 123	95 85 83

Für die Erfassung der Proben und die Auswertung der Beanstandungsquoten für das Jahr 2014 gilt der Stichtag 11.3.2015.

VOM SCHWERPUNKTLABOR ZUM ZENTRALLABOR

Umsetzung von ZUG am Beispiel des Fettlabors des CVUA Stuttgart

Die Entscheidung, dass das Fettlabor des CVUA Stuttgart zum Zentrallabor werden soll, wurde in Fellbach zuerst einmal uneingeschränkt positiv aufgenommen.

Doch als die Rahmenbedingungen feststanden, wurde schnell klar, dass der Weg zum Zentrallabor kein leichter sein wird.

Die wichtigste Vorgabe lautete nämlich: keine Vergrößerung der Laborfläche und damit verbunden, auch keine Aufstockung des Laborpersonals.

Es war also eine auf den ersten Blick fast unlösbare Aufgabe zu lösen: Untersuchung und Verwaltung einer fast verdoppelten Anzahl von Proben (Anstieg der Probenzahl von 560 auf 1.065, berechnet nach den Zahlen von 2014) auf der bisher vorhandenen Laborfläche mit dem bisher vorhandenen Personal. Und das Ganze ohne Abstriche bei der Qualität der Untersuchungen, vor allem sollte der gute Ruf als eines der führenden europäischen Labors zur Untersuchung von Speiseölen und Speisefetten unbedingt erhalten bleiben.

Da sich die Rahmenbedingungen trotz hartnäckigen Drängens als nicht verhandelbar erwiesen, musste ein anderer Weg als die Vergrößerung des Labors gefunden werden. Dabei zeigte sich bald, dass es einer ganzen Reihe von Maßnahmen bedurfte, um das gesteckte Ziel zu erreichen:

- Konzentration auf die Kernbereiche. Das hat die Abgabe von Randaktivitäten zur Folge, die zwar nur wenige Proben betreffen, aber trotzdem einen hohen Aufwand, insbesondere für die Qualitätssicherung, mit sich bringen.
- Anwendung von Screeningmethoden zur Vorauswahl kritischer Proben. Zusammen mit einer zeitnahen sensorischen Prüfung der Proben können dann sehr rasch Prüfpläne erstellt und Analysenserien zusammengestellt werden.

Um dies zu erreichen, mussten die internen Abläufe im Labor an die neuen Anforderungen angepasst und optimiert werden. Diese Aufgabe übernahmen diejenigen, die die Abläufe am besten kennen – nämlich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Labor.

Das gesamte Team des Fettlabors war also gefordert, um ZUG zu verwirklichen.

Im Einzelnen wurden folgende Maßnahmen umgesetzt:

- Abgabe von Randbereichen (Untersuchung von Mayonnaisen und ähnlichen Erzeugnissen, Untersuchung von Kartoffelerzeugnissen) an andere Labore
- Beschaffung eines NIR-Spektrometers zum schnellen Vorscreening aller Proben
- (Ersatz-)Beschaffung eines Systems zur automatisierten Festphasenextraktion
- Etablierung eines Probenmanagers zur optimalen Steuerung des Probenlaufs. Der Probenmanager kümmert sich um alle neu eingehenden Proben, macht die Nacherfassung, führt die Screening-Messungen durch und unterstützt den Laborleiter bei der Sensorik und dem Erstellen der Prüfpläne.

Diese Aufgabe übernehmen die einzelnen Labormitarbeiter im wöchentlichen Wechsel.

Dank dieser Maßnahmen und dem engagierten Einsatz aller Beteiligten ging der Übergang vom Schwerpunktlabor zum Zentrallabor reibungslos über die Bühne. Die neuen Abläufe haben sich inzwischen eingespielt, sodass man bereits wieder an Innovationen denken kann.

Es zeigt sich aber auch, dass sowohl auf Laborleiterals auch auf Mitarbeiterebene praktisch keine Reserven mehr vorhanden sind, zum Beispiel für längere krankheitsbedingte Ausfälle oder Ähnliches. Auch der Aufwand für die Betriebskontrollen von Ölmühlen in ganz Baden-Württemberg hat sich als höher als ursprünglich geschätzt erwiesen.

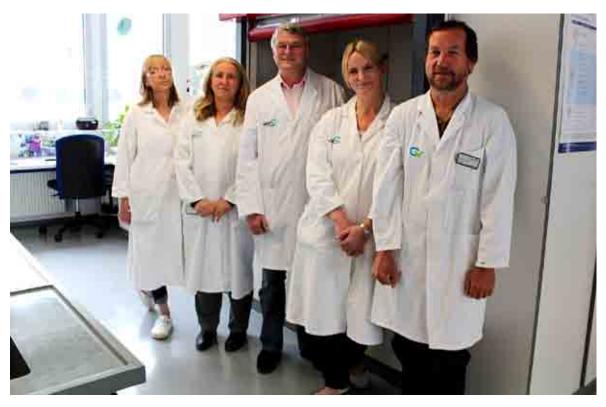
Das Team des Fettlabors hat die Entscheidung, Zentrallabor zu werden, noch keine Sekunde bereut und ist zuversichtlich, dass die hohe fachliche und analytische Kompetenz nicht nur erhalten, sondern in Zukunft noch weiter ausgebaut werden kann.

RINGVERSUCHE

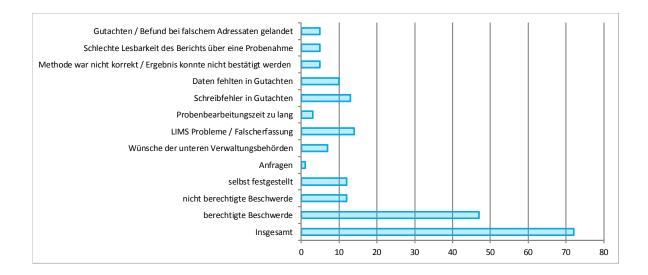
Im Jahr 2014 nahmen unsere Laboratorien an 94 Ringversuchen mit 360 Parametern teil, 90 % der Parameter wurden erfolgreich bestimmt.

Im Vergleich zum Vorjahr wurden doppelt so viele Eignungsprüfungen durchgeführt. Der Anstieg der Eignungsprüfungen ist auf die bessere Dokumentation der Labore zurückzuführen.

Bei 36 Parametern wurden Abweichungen dokumentiert. Bei acht Parametern waren die Abweichungen



Das Team des Fettlabors (von links nach rechts: Cornelia Kobe, Brigitte Staack, Rüdiger Weißhaar, Ragna Krahmer, Albrecht Maier)



geringer als unsere internen Beurteilungsgrenzen und würden somit nicht zu Beanstandungen führen. Bei sieben Parametern wurde weniger Probe verwendet als mit der normalen Prüfvorschrift, der Umrechnungsfaktor wurde vergessen. Die Untersuchung war methodisch korrekt. Drei Parameter wurden wiederholt und ergaben korrekte Ergebnisse. Bei den restlichen abweichenden Ergebnissen wurden Mitarbeiter erneut geschult, es wurden weitere Verfahren zur Absicherung von Grenzwerten/ Überschreitungen verwendet oder die Methode wurde auf ein neueres Gerät übertragen. Bei einer Methode wurde das Prüfverfahren geändert.

Insgesamt sind die Prüfverfahren wirksam. Der Anteil der bestandenen Ringversuche hat sich nicht signifikant geändert.

AUSWERTUNG DER KUNDENREAKTIONEN

Insgesamt gingen 72 schriftliche Rückmeldungen ein, wovon in 47 Fällen die Beschwerde berechtigt war. Schreibfehler, Erfassungsfehler, Daten in Gutachten fehlten, schlechte Lesbarkeit der Probenentnahmeberichte, falscher Adressat et cetera traten insgesamt 42-mal auf. Optimierungspotential ist damit vorhanden. Ein erster Schritt wäre, Medienbrüche zu vermeiden. Beispielsweise wird immer noch der Probenentnahmebericht vor Ort von den Lebensmittelkontrolleuren von Hand ausgefüllt, dann in der Behörde ins LÜVIS eingegeben und im Untersuchungsamt nochmals separat ins LIMS eingetippt.

Insgesamt siebenmal wurden von den Unteren Verwaltungsbehörden Sonderwünsche geäußert wie

- Bezug zu vorheriger Beschwerdeprobe nicht erwünscht
- Wunsch nach spezifischeren Angaben
- Bitte um Änderung der Beurteilung
- Um Beurteilung gebeten, für die wir nicht zuständig sind
- Wunsch nach Gutachten anstatt Kurzmitteilung
- Beschwerde über zu lange Bearbeitungszeit, dabei wurde das Gutachten fristgerecht nach 14 Tagen per Post versandt.

ZENTRALE BESCHAFFUNG

Die für mehrere Untersuchungsämter des Landes Baden-Württemberg zuständige Zentrale Beschaffungsstelle beim CVUA Stuttgart hat im Jahr 2014 insgesamt 98 Vergabeverfahren abgewickelt:

davon europaweite Ausschreibungen:

- sechs Offene Verfahren
- ein Verhandlungsverfahren

davon nationale Vergabeverfahren:

- 20 Öffentliche Ausschreibungen
- 32 Beschränkte Ausschreibungen
- 39 Freihändige Vergaben

Durch Bündelung der Bedarfe ist die Anzahl der Einzelprojekte weitaus höher als die genannte Anzahl der Vergabeverfahren.

Alle Ausschreibeverfahren werden von der Zentralen Beschaffungsstelle elektronisch mit der Vergabesoftware Al-Manager (Staatsanzeigerverlag Baden-Württemberg) abgewickelt. Die Angebotsabgabe durch die Bieter erfolgt derzeit noch in der Hauptsache in Schriftform, eine steigende Zahl von Bietern gibt aber bereits in elektronischer Form ab.

VERBRAUCHERINFORMATION IM GEHEIMEN – DIE ZWEITE!

Auch im Jahr 2014 hat sich an der Vorgehensweise in Bezug auf die Veröffentlichungen über Höchstmengenüberschreitungen gemäß § 40 Abs. 1a LFGB nicht viel geändert. Weiterhin besteht die gesetzliche Verpflichtung, die Verbraucher über Höchstmengenüberschreitungen zu informieren, aber aufgrund diverser Gerichtsverfahren Anfang 2013 laufen die Verfahren ins Leere. Wir hören die betroffenen Firmen an, nehmen Einwände zu den Akten und lassen die Verfahren dann ruhen. Veröffentlicht werden die Ergebnisse weiterhin nicht.

32 CVUBSTUTTGART Managementbericht 2014

BEARBEITUNGSZEIT DER PROBEN AUS DER AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Erfreuliche 87 % der LFGB-Proben wurden im Jahr 2014 innerhalb von sechs Wochen bearbeitet. Damit haben sich die Anstrengungen gelohnt und lassen sich jetzt in der Kennzahl Probenbearbeitungszeit sichtbar dokumentieren: unsere Prozesse sind so optimiert, dass wir auch in Zeiten der Umstrukturierung durch das ZUG-Projekt keinen Einbruch in der Bearbeitungszeit haben. Auf diesem Niveau zu bleiben ist allerdings kein Selbstläufer. Jeder Mitarbeiter muss wissen, was sein Anteil an einer raschen Probenerledigung ist.

Bei den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise kann jeder Verbraucher **Beschwerdeproben** abgeben. Im letzten Jahr waren dies 293 Proben, von denen knapp die Hälfte beanstandet werden musste, das heißt die Beschwerde bestand zu Recht. Sechs Proben waren sogar gesundheitsschädlich. Unser Ziel ist es, diese Proben sehr rasch zu untersuchen; dies gelang, da innerhalb von drei Wochen mehr als 70 % der Beschwerdeproben bearbeitet wurden.

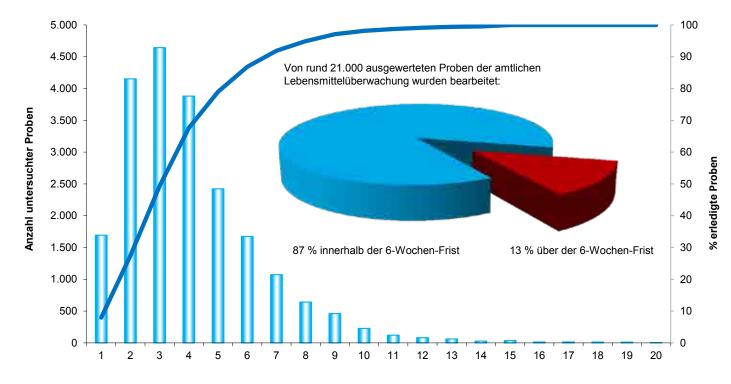
Bei den Proben, die im Zusammenhang mit **le-bensmittelbedingten Erkrankungen** entnommen wurden, betrug die Beanstandungsquote nur knapp 11 %. Bei dem Verdacht einer lebensmittel-

Bearbeitungsquote innerhalb von sechs Wochen

2009	79 %
2010	78 %
2011	88 %
2012	87 %
2013	89 %
2014	87 %

bedingten Erkrankung wird in der Regel das komplette Menü als Probe überbracht. Dadurch erhalten wir viele einwandfreie Lebensmittel und lediglich in H-Vollmilch, Kartoffelsalat, Geschnetzeltem und Buttermakrelen wurden zum Beispiel Krankheitserreger nachgewiesen.

Bei diesen Proben ist eine rasche Ergebnismitteilung noch wichtiger, um eventuellen weiteren Schaden abzuwenden. Innerhalb von vier Wochen waren 92 % dieser Proben erledigt.



Bearbeitungszeit der Proben in Wochen

ART UND ZAHL DER PROBEN*

Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung (ohne Trinkwasser), einschließlich Weinkontrolle und Einfuhruntersuchungen		19.610
Lebensmittel	16.954	
Bedarfsgegenstände	2.045	
Wein	569	
Kosmetik	2	
kein Erzeugnis nach LFGB	40	
Trinkwasser		1.687
Weinmost, Sonstiges (Ausfuhr- und Begleitzeugnisse, Ringversuche u.a.)		594
Weinmost, Sonstiges (Ausfuhr- und Begleitzeugnisse, Ringversuche u.a.) Umweltradioaktivität		594 572
Umweltradioaktivität	5.271	572
Umweltradioaktivität Diagnostische Proben	5.271 50.257	572

^{*}bei Diagnostik inklusive Serviceuntersuchungen für andere CVUAs/STUA

ANZAHL UNTERSUCHTE PARAMETER*,**

Gesamtzahl der untersuchten Parameter (ohne Trinkwasser und diagnostische Proben)	1.830.000
Lebensmittel	1.730.000
Bedarfsgegenstände	83.000
Wein (ohne Weinmost)	13.500
kein Erzeugnis nach LFGB	1.000
Trinkwasser	15.000
Diagnostische Proben (bei 168.000 Untersuchungen)	348.000

^{*} bei Diagnostik inklusive Serviceuntersuchungen für andere CVUAs/STUA **hierbei handelt es sich um die Anzahl analytisch-chemischer beziehungsweise mikrobiologischer Parameter

NEU EINGEFÜHRTE UNTERSUCHUNGSPARAMETER

Methode	Bestimmungs-	Sachverständiger	Zugehöriges
	parameter		Produktlabor
Identifizierung von Mikroorganismen aus Kulturen mittels MALDI-TOF MS	Bacillus cereus praesumptiv, Bibersteinia trehalosi, Campylobacter coli, Campylobacter fetus, Campylobacter jejuni, Campylobacter lari, Clostridium difficile, Clostridium perfingens, Corynebacterium hansenii, Corynebacterium kutscheri, Corynebacterium pseudotuberculosis, Corynebacterium ulcerans, Flavobacterium psychrophilum, Francisella tularensis, Gallibacterium anatis, Hafnia alvei, Kurthia gibsonii, Kurthia zopfii, Listeria grayi, Listeria rocourtiae, Lysinibacillus fusiformis, Necropsobacter rosorum, Macrococcus caseolyticus, Mannheimia haemolytica, Mannheimia varigena, Oligella urethralis, Pasteurellaceae Bisgaard Taxon 16, Pasteurellaceae Bisgaard Taxon 40, Pasteurella caballi, Pasteurella multocida, Pasteurella multocida, Pasteurella testudinis, Salmonella, Staphylococcus agnetis, Staphylococcus caprae, Staphylococcus chromogenes,	Rau	Mikrobiologie

NEU EINGEFÜHRTE UNTERSUCHUNGSPARAMETER (FORTSETZUNG)

Methode	Bestimmungs- parameter	Sachverständiger	Zugehöriges Produktlabor
Identifizierung von Mikroorganismen aus Kulturen mittels MALDI-TOF MS	Staphylococcus epidermis, Staphylococcus equo- rum, Staphylococcus haemolyticus, Staphylococcus hyicus, Staphylo- coccus lentus, Staphylococcus pseudintermedius, Staphylococcus simu- lans, Staphylococcus xylosus, Taylorella asinigenitalis, Taylo- rella equigenitalis, Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyti- cus, Vibrio vulnificus, Yersinia enterocolitica, Yersinia pseudotu- berculosis, Yersinia ruckeri	Rau	Mikrobiologie
Nachweis der <i>cry</i> -Gene von <i>Bacillus thuringiensis</i> mittels PCR	cry-Gene	Contzen	Molekularbiolo- gische Methoden
Nachweis von Noroviren aus Beerenfrüchten, Aufarbeitung und real-Time PCR	Norovirus-RNA	Contzen	Molekularbiolo- gische Methoden
Nachweis von Hepatitis E-Viren in Leberproben mittels real-time PCR	Hepatitis E-Viren-RNA	Contzen	Molekularbiolo- gische Methoden
Anthrachinon in Papier / Karton und Tee mittels GC / MS	Anthrachinon	Rosenfelder	Bedarfs- gegenstände
Formaldehyd von Textil- und Lederproben – Aufarbeitung für die photometrische Bestimmung	Formaldehyd	Marschik	Bedarfs- gegenstände
Bestimmung von Chlorat in Trinkwasser mittels LC-MS/MS	Chlorat	Tafel	Getränke
QuEChERS Mini-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Proben mittels LC-MS/ MS	Propamocarb-N- desmethyl, Propamocarb-N- oxide, 4,4-Dichlor- benzophenon	Scherbaum	Pestizide
QuEChERS Mini-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Proben mittels LC-Q-TOF	Ametoctradin, BTS 40348 (Metabolit von Prochloraz), Fenpyrazamine, Pirimicarb- desmethylformamido	Scherbaum	Pestizide

36 CVUI STUTTGART Management bericht 2014

NEU EINGEFÜHRTE UNTERSUCHUNGSPARAMETER (FORTSETZUNG)

Methode	Bestimmungs- parameter	Sachverständiger	Zugehöriges Produktlabor
QuEChERS Mini-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Proben mittels GC-MS/MS	Thiabendazol, Permethrin, KIF3535 (Metabolit von Mepanipyrim)	Scherbaum	Pestizide
QuPPe-Methode zur Analyse sehr polarer Pestizide mithilfe einer Methanol-Extraktion und Bestimmung mittels LC-MS/MS	1,2,4-Triazol- Milchsäure, Propamocarb, Bromid	Scherbaum	Pestizide

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

AKTUELL: TAG DER OFFENEN TÜR AM 22. MÄRZ 2015

Das Feuerwerk an Informationen überwältigte die über 1.600 Besucher: ob groß ob klein, die Freude über die vielen interessanten Stationen war mit Händen zu

greifen und die Besucher blieben im Schnitt mehr als vier Stunden im Haus. Mit roten Wangen lösten die Kinder die Rätselrallye und wurden mit einer Urkunde zum Profi im Verbraucherschutz ernannt. "Ich werde auch einmal Lebensmittelchemikerin", meinte so eine Jungforscherin.



Das Mikrobiologie-Labor stellte anhand eines realen Falles bei einer Tauffeier einen Tatort nach.



Chemische Zusammenhänge wurden allgemein verständlich erklärt.



Nahrungsergänzungsmittel – ein Thema, das für viele Besucher von Interesse war.



Die Untersuchung von Mastitisproben wurde vorgestellt.



Wir zeigten unsere Vielfalt – Bedarfsgegenstände zum Anfassen.

DREHARBEITEN UND INTERVIEWS

Interview zum Thema "Trinkflaschen und Gesundheit"; RoadBike, Ausgabe 01.2014

Interview zum Thema "Sektion"; Beitrag für Hochschulradio Stuttgart, Aufnahmen am 11.2.2014

Interview zum Thema "Wie gut sind Bio-Lebensmittel?"; Radiobeitrag für den SWR, 18.2.2014

Interview zum Thema "Pflanzenschutzmittelrückstände"; Stuttgarter Zeitung, 23.4.2014

Interview zum Thema "Chlormöhrchen und Mäusekot im Hafertee"; Fellbacher Zeitung, 22.7.2014

Dreharbeiten und Interview zum Thema "Gift in Servietten und Papptellern"; Fernsehbeitrag für die Sendung "Morgenmagazin", ARD, Ausstrahlung am 13.8.2014

Dreharbeiten und Interview zum Thema "Listerien"; Fernsehbeitrag für die Sendung "Punkt 12", RTL, Ausstrahlung am 14.8.2014

Dreharbeiten und Interview zum Thema "Chlorat in pflanzlichen Lebensmitteln"; Fernsehbeitrag für die Sendung "Die Tricks mit Obst und Gemüse", NDR, Ausstrahlung am 18.8.2014

Interview zum Thema "Vogelgrippe"; Stuttgarter Nachrichten, 17.11.2014

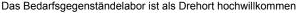
Dreharbeiten und Interview zum Thema "Untersuchung von emaillierten Pfannen und Töpfen"; Fernsehbeitrag für die Sendung "Markt", NDR, Ausstrahlung am 17.11.2014

Interview zum Tod von Höckerschwänen in Fichtenau; Hohenloher Tagblatt, 3.12.2014

Dreharbeiten und Interview zum Thema "Gift in Servietten und Papptellern"; Fernsehbeitrag für die Sendung "betrifft", SWR, Ausstrahlung am 28.1.2015

Dreharbeiten zum Thema "Lebensmittelkontrolle! Gefährlichen Keimen auf der Spur"; Fernsehbeitrag für die Sendung "betrifft", SWR, Ausstrahlung am 28.1.2015







DAS CVUA STUTTGART IM SPIEGEL DER PRESSE



40 CVUBSTUTTGART Managementbericht 2014

VERÖFFENTLICHUNGEN IM INTERNET (CHRONOLOGIE DER AKTUELLEN MELDUNGEN)



"Clean Labeling" bei Fleischwaren

Entgegen den unionsrechtlichen Vorgaben werden in pflanzlichen Lebensmitteln gezielt sehr hohe Nitratgehalte erzeugt. Diese pflanzlichen Extrakte werden wie Zusatzstoffe zu einer nicht rechtskonformen Umrötung von Fleischerzeugnissen eingesetzt. So wird versucht im Rahmen von "Clean Labeling" die Kenntlichmachung von Nitrit- und/oder Nitratzusätzen zu umgehen ohne auf die gewünschte pökelrote Eigenfarbe der Erzeugnisse verzichten zu müssen. Fleischerzeugnisse, die unter Anwendung dieser Präparate hergestellt werden, sind gemäß § 6 Abs. 1 Nr. 2 LFGB zu beurteilen.

Autor: Rolf Buschmann

Bericht erschienen am 21.1.2014

Vegetarische Würste – von Fleisch keine Spur?

Der Trend zu fleischloser Ernährung wird immer stärker. Gleichzeitig bleibt jedoch der Wunsch nach sensorisch ähnlichen Produkten bestehen. Auf dieser Grundlage entwickeln sich Produkte wie vegane oder vegetarische "Würste". Elf Proben vegetarische und vegane "Würste" wurden auf tierische DNA untersucht. Damit soll die Mitverarbeitung von Fleisch oder anderen tierischen Produkten, aber auch geringfügige Verunreinigungen überprüft werden. Erfreulicherweise ließ sich in keiner der Proben DNA von Pute, Huhn, Rind und Schwein nachweisen.

Autorin: Anne Kommer

Bericht erschienen am 30.1.2014

Unterscheidung von *Escherichia coli* O-Antigenen mittels Infrarotspektroskopie

Die Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie (FTIR) erlaubt eine schnelle und kostengünstige Differenzierung von Keimen aus Lebensmitteln und tiermedizinischen Proben.

In einem vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz geförderten Projekt wurden die Möglichkeiten zur Unterscheidung von *Escherichia coli* (E. coli) O-Antigenen mittels FTIR ausgelotet. Hierzu wurden 69 Isolate mit 34 verschiedenen O-Antigenen auf ihre Unterscheidbarkeit hin unter-

sucht. Eine gezielte Differenzierung der Serogruppe O104 gelingt mit einer Sensitivität und Spezifität von 100 %.

Alle 34 Serogruppen voneinander abzugrenzen gelingt mit einer durchschnittlichen Sensitivität von 97 %. Unterhalb der O-Antigen-Ebene konnten die 69 Isolate in etwa 55 Gruppen eingeteilt werden. Diesen Ergebnissen nach zu urteilen könnte die FTIR als Screening-Verfahren verwendet werden, um bei massenhaftem Probenaufkommen (wie im Ausbruch von EHEC O104:H4 im Jahre 2011) verdächtige Proben herauszufiltern und dann an den nationalen Referenzlaboren zu bestätigen.

Autor: Norman Mauder

Bericht erschienen am 30.1.2014

Sushi: Da weiß man, was man isst?



Bei der Untersuchung von Sushi in Fertigpackungen aus dem Einzelhandel fiel auf, dass die Bezeichnung Sushi einheitlich als Verkehrsbezeichnung verwendet wird. Eine beschreibende Erklärung wird auf keiner der Fertigpackungen gegeben. Lediglich die wertgebenden Zutaten werden zusammen mit den speziellen Bezeichnungen der verschiedenen Formen (Nigiri, Maki, et cetera) genannt. Dies halten wir für keine ausreichende Verkehrsbezeichnung. In der Regel sind Abbildungen vorhanden.

Hinsichtlich ihrer chemischen und mikrobiologischen Beschaffenheit waren die vorgelegten 17 Proben unauffällig. Es wurde auf Schwermetalle, Zusatzstoffe und Mikroorganismen geprüft.

Autorin: Anne Kommer

Bericht erschienen am 4.2.2014

Tafeltrauben – Ergebnisse der Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände



Am CVUA Stuttgart wurden im Jahr 2013 insgesamt 123 konventionell erzeugte Tafeltraubenproben unterschiedlicher Herkunft auf Rückstände von circa 600 Pestiziden untersucht. Hierbei stammten 25 % (31 Proben) aus Deutschland.

Bei 98 % der untersuchten Tafeltraubenproben aus konventionellem Anbau wurden Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen. 96 % der untersuchten Tafeltrauben wiesen Rückstände mehrerer Wirkstoffe pro Probe auf (Mehrfachrückstände).

Im Mittel enthielt eine Traubenprobe 7,9 nachweisbare Wirkstoffe mit einem mittleren Pestizidgehalt von 5,7 mg/kg Trauben. Der extreme Anstieg des mittleren Pestizidgehaltes ist auf den Nachweis des im Jahr 2012 neu in das Untersuchungsspektrum aufgenommenen Wirkstoff Fosetyl (Summe aus Fosetyl und Phosphonsäure) zurückzuführen. In den untersuchten Tafeltrauben wurden Gehalte zwischen 0,028 und 45,5 mg/kg festgestellt. Ohne diesen Wirkstoff liegt der mittlere Pestizidgehalt ähnlich wie in den Vorjahren bei 0,47 mg/kg. Bei drei der 92 untersuchten Traubenproben ausländischer Herkunft

(Italien, Marokko, Türkei) wurden Gehalte über der jeweils gesetzlich festgelegten Höchstmenge festgestellt. Somit lag die Beanstandungsquote bei 3 %.

Stellt. Somit lag die Beanstandungsquote bei 3 %. Die einheimischen Proben wurden vorwiegend bei Kleinerzeugern/Direktvermarktern entnommen, wobei alle 31 Proben aus Baden-Württemberg stammten. In zwei dieser Proben wurden Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. Dies entspricht einer Quote von knapp 7 %. Wie auch im Vorjahr fällt bei den Proben aus einheimischem Anbau auf, dass die Abgrenzung zwischen Tafeltrauben (zum direkten Verzehr) und Keltertrauben (zur Weinbereitung) hinsichtlich der anzuwendenden Pflanzenschutzmittel teilweise immer noch nicht bekannt zu sein scheint. Bei Anwendung von nicht für Tafeltrauben zugelassenen Pflanzenschutzmitteln dürfen die Trauben nicht als Tafeltrauben zum Direktverzehr in den Verkehr gebracht werden.

Von den 26 untersuchten Tafeltrauben aus ökologischem Anbau unterschiedlicher Herkunft erfüllten 25 die Bestimmungen für den ökologischen Anbau.

Autorin: Nadja Bauer

Bericht erschienen am 10.2.2014

Aufgeschäumte Milch aus Automaten – ein Rückblick auf 4 Jahre Untersuchungstätigkeit

Kaffee mit aufgeschäumter Milch ist für die meisten ein Genuss. Das CVUA Stuttgart hat von 2010 bis 2013 insgesamt 176 Milchproben aus Kaffeeautomaten hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht. Krankheitserreger wie Salmonellen oder *Listeria monocytogenes* wurden nicht nachgewiesen. *Staphylococcus aureus* lediglich in geringen Konzentrationen. Die Nachweise einer hohen Gesamtkeimzahl, verderbniserregender Pseudomonaden oder der zu den Hygienekeimen zählenden Enterobacteriaceae führten in insgesamt 17 Fällen zu Beanstandungen. Jedoch ist im Untersuchungszeitraum ein deutlicher Rückgang hinsichtlich der Anzahl der auffälligen Proben und der Keimkonzentrationen feststellbar.

Autorin: Sabine Horlacher Bericht erschienen am 18.2.2014

Amtliche Wurstqualitätsprüfung 2013 im CVUA Stuttgart

Die amtliche Wurstqualitätsprüfung findet im CVUA Stuttgart traditionell an vier Prüfungsterminen im Jahr statt und dies schon seit über 25 Jahren. Geprüft werden jeweils zehn Würste handwerklicher Herstellung aus der Gruppe der Brüh-, Koch- und Rohwürste. Jede Wurstsorte wird von zwei unabhängigen Prüfergruppen fachkundig in Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack bewertet.

Autor: Joachim Kuntzer

Bericht erschienen am 19.2.2014

42 CVUBSTUTTGART Managementbericht 2014

Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Aujeszkyschen Krankheit bei Wildschweinen im Norden Baden-Württembergs



Im CVUA Stuttgart werden regelmäßig Serumproben von erlegten Wildschweinen im Rahmen eines Monitorings auf das Vorhandensein von Antikörpern gegen die Aujeszkysche Krankheit untersucht. Im Januar 2014 gelang es erstmals seit über zehn Jahren, bei zwei Wildschweinproben aus dem Norden Baden-Württembergs Antiköper gegen diese Krankheit nachzuweisen. In einem nahe benachbarten Gebiet in Bayern war kurz zuvor ein Jagdhund an der Infektion gestorben. Mit Hilfe mehrerer serologischer Tests konnten eindeutig Antikörper gegen das Feldvirus nachgewiesen werden. Wie weit die Aujeszkysche Krankheit in der Wildschweinepopulation in nördliche Regionen Baden-Württembergs vorgedrungen ist, müssen weitere Untersuchungen zeigen. Besitzern von Schweinen, Hunden, Katzen und Rindern wird empfohlen, den Kontakt ihrer Tiere mit Wildschweinen und Wildschweinefleisch strikt zu meiden.

Autoren: Birgitta Polley et al. Bericht erschienen am 28.2.2014

Importierte Softdrinks - ein getrübter Genuss

Im Jahr 2013 wurden am CVUA Stuttgart insgesamt 49 Erfrischungsgetränke auf den Zusatzstoff "bromiertes Pflanzenöl" untersucht. "Bromiertes Pflanzenöl" kann als Beschwerungsmittel in Getränken zur Stabilisierung von aromawirksamen Substanzen (vor allem Zitrusöl) verwendet werden, ist aber in der EU nicht zugelassen. In allen in der EU und der Türkei hergestellten Getränken konnte der Zusatzstoff nicht nachgewiesen werden. In vier Produkten aus Nordamerika wurden wir aber fündig. Diese und weitere importierte Getränke konnten durch baden-württember-Lebensmittelüberwachungsbehörden in Geschäften im Regierungsbezirk Stuttgart erhoben werden. Insgesamt waren zehn von zwölf aus Nordamerika stammende Getränke aufgrund der nicht rechtskonformen Verwendung verschiedener Zusatzstoffe in der EU nicht verkehrsfähig. So wurde eine Verwendungen von "bromiertem Pflanzenöl", Ethylendiamintetraessigsäure und/ oder Isoascorbinsäure sowie teilweise Höchstmengenüberschreitung an Benzoesäure und Koffein festgestellt.

Autorin: Kerstin Zietemann Bericht erschienen am 6.3.2014

Herkunft unbekannt: Rückstände von Chlorat in pflanzlichen Lebensmitteln

Chlorate sind universell wirksame Unkrautbekämpfungsmittel (Herbizide). Bis 1992 waren in Deutschland mehrere Herbizide mit dem Wirkstoff Natriumchlorat zugelassen (zum Beispiel das bekannteste Mittel "UnkrautEx"). EU-weit gilt ein Anwendungsverbot für Pflanzenschutzmittel mit dem Wirkstoff Chlorat seit 2010. Für Chlorat-Rückstände in Lebensmitteln gilt nach EU-Recht der allgemeine Standardgrenzwert von 0,01 mg/kg als Höchstgehalt für nicht zugelassene Stoffe.

Nachdem das CVUA Stuttgart in den Jahren 2012 bis 2013 Perchlorat-Rückstände in pflanzlichen Lebensmitteln entdeckt und in 2,3 % der Proben Gehalte größer 0,1 mg/kg festgestellt hatte, wurde Anfang 2013 am CVUA Stuttgart eine Methode entwickelt, mit der schnell und einfach auch Chlorat-Rückstände in Lebensmitteln nachgewiesen werden können

Mit dieser Methode untersuchte das CVUA Stuttgart im Rahmen eines speziellen landesweiten Monitoringprogramms Obst-, Gemüse- und Getreideproben auf Chlorat. Von 1.087 bisher untersuchten Proben wurden in 266 Proben (24,5 %) Chlorat-Rückstände im Bereich von 0,01 bis 2,7 mg/kg gemessen. Der Median über alle Proben mit Chlorat-Rückständen lag bei 0,022 mg/kg. Die höchsten Gehalte an Chlorat wurden in Bohnen (0,84 mg/kg), Broccoli (0,97 mg/kg), Basilikum (1,4 und 1,9 mg/kg) und Koriander (2,7 mg/kg) jeweils aus Kambodscha und Chilischoten (0,84 und 0,92 mg/kg) aus Uganda gemessen. Von 197 untersuchten Proben aus ökologischer Erzeugung wiesen 51 Proben (25,9 %) Chloratgehalte von 0,01 bis 0,15 mg/kg mit einem Median von 0,023 mg/kg auf. In 88 Proben (8,1 % aller untersuchten Proben) waren sowohl Chlorat- als auch Perchlorat-Rückstände nachweisbar, wobei hohe Chlorat-Werte nicht mit hohen Perchlorat-Werten einhergehen.

Proben, deren Chlorat-Gehalte gesichert über dem Grenzwert von 0,01 mg/kg liegen, sind nicht verkehrsfähig. Nach bisheriger Bewertung können für die weit überwiegende Zahl der Proben unerwünschte gesundheitliche Effekte, vor allem mögliche Auswirkungen auf die Schilddrüsenfunktion und Schädigungen der Erythrocyten (Methämoglobinbildung, Hämolyse) ausgeschlossen werden. Lediglich bei drei Proben (Broccoli aus Kambodscha, zubereitete Mohrrüben und Grapefruit aus den USA) war der Chlorat-Gehalt so hoch, dass gesundheitliche Effekte nicht ausgeschlossen werden können. Die Ursache der Rückstände ist noch nicht geklärt. In der

EU unzulässige Anwendungen können nicht ausgeschlossen werden.

Autorinnen: Ingrid Kaufmann-Horlacher et al. Bericht erschienen am 10.3.2014

Chlorat-Rückstände in Karotten: eine Spur führt zur Nacherntebehandlung mit gechlortem Wasser

Auf der Suche nach möglichen Ursachen für die in pflanzlichen Lebensmitteln gefundenen Chlorat-Rückstände hat sich ein möglicher Eintragspfad aufgezeigt. Bei der Untersuchung von Obst und Gemüse auf Chlorat-Rückstände fielen uns im Zuge eines Monitoring-Programms zubereitete Mohrrüben eines Herstellers in den USA mit Chlorat-Rückständen bis zu 0,54 mg/kg auf.

Der Hersteller gab in einer ersten Stellungnahme an, keine chlorhaltigen Pflanzenschutzmittel zu verwenden und verwies als mögliche Ursache für die Chlorat-Befunde auf das von ihm angewendete Hydro-Cooling-Verfahren, bei dem gechlortes Wasser verwendet wurde. Bei der Chlorierung von Wasser kann Chlorat als Nebenprodukt entstehen. Das mit gechlortem Wasser behandelte Lebensmittel kann so mit Chlorat kontaminiert werden.

Autorinnen: Ingrid Kaufmann-Horlacher et al. Bericht erschienen am 10.3.2014

Pflanzenschutzmittelrückstände in Frischgemüse 2013

Im Jahr 2013 wurden am CVUA Stuttgart insgesamt 892 Proben Frischgemüse aus konventionellem Anbau auf Rückstände von über 650 Pestiziden untersucht. 755 dieser Proben (84,6 %) wiesen Rückstände von insgesamt 199 verschiedenen Wirkstoffen auf. Insgesamt wurden 3.410 Rückstandsbefunde quantitativ bestimmt. Bei 39 Gemüseproben (4,4 %) wurden Rückstandsgehalte über den gesetzlich festgelegten Höchstmengen festgestellt, dies stellt gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang dar (2012: 57 Gemüseproben [6,4 %], 2011: 53 Gemüseproben [7,0 %]).

Autoren: Ellen Scherbaum, Marc Wieland Bericht erschienen am 13.3.2014

Silikon - der flexible Helfer in der Küche

Silikon findet in der Küche immer mehr Anwendung. Es wird damit beworben, dass es flexibel, geschmacksneutral und unschädlich ist. Im Jahr 2013 wurden diese praktischen Helfer genauer unter die Lupe genommen. Einerseits wurde die Abgabe an flüchtigen organischen Bestandteilen bei Backförmchen, Backmatten und Spiegeleiformen aus Silikon und andererseits die sensorische Eignung

von Eiswürfelbereitern aus Silikon untersucht. Die Abgabe an flüchtigen organischen Bestandteilen hat sich im Vergleich zu den Vorjahren erfreulicherweise reduziert. Im Sensoriktest fällt nach wie vor ein Großteil der Eiswürfelbehälter aus Silikon durch. Beim Kauf von Silikonwaren wird empfohlen auf den Geruch zu achten, da geruchlich auffällige Produkte oftmals zu sensorischen Beeinträchtigungen des Lebensmittels führen können.



Autorin: Magdalena Lubecki Bericht erschienen am 20.3.2014

Pflanzenschutzmittelrückstände in Frischobst 2013

2013 wurden insgesamt 861 Proben Frischobst aus konventionellem Anbau auf Rückstände von über 650 Pflanzenschutzmitteln untersucht. 806 dieser Proben (94 %) wiesen Rückstände von insgesamt 193 verschiedenen Wirkstoffen auf. Insgesamt wurden 4.660 Rückstandsbefunde quantitativ bestimmt. Bei 41 Obstproben (4,8 %) wurden Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. Im Vergleich zum Vorjahr (4,5 %) lag die Beanstandungsquote somit leicht höher.

Die Quote der Beanstandungen ist auch von der Herkunft abhängig. Dabei sind Proben aus Ländern außerhalb der EU, sogenannte Drittlandsware, eher betroffen: von 312 analysierten Drittlands-Proben waren 19 (6,1 %) über der Höchstmenge. Dementsprechend fiel auch die Quote für exotische Früchte, die naturgemäß oft aus "exotischen" Ländern stammen, mit 10,6 % höher aus als für Kernobst, das durchweg den Rechtsvorschriften entsprach.

Die meisten Pestizidwirkstoffe wiesen auf:

- eine Probe Tafeltrauben aus der Türkei (25 Stoffe, davon Methomyl, ein Insektizid, über der gesetzlichen Höchstmenge) sowie
- Gojibeeren aus China (32 verschiedene Wirkstoffe unterhalb der Höchstmenge und damit verkehrsfähig).

Autoren: Ellen Scherbaum, Marc Wieland Bericht erschienen am 21.3.2014

Atmende Bakterien – eine hausgemachte Schutzatmosphäre?

Eine veränderte Gasatmosphäre weist in der Regel auf die Verwendung von Schutzgas hin. Bei einigen unserer positiven Befunde fanden die Lebensmittelkontrolleure beim Hersteller der Fertigpackung allerdings keine entsprechenden Anlagen. Daraufhin versuchten wir die Ursache für die positiven Befunde durch Experimente zu ermitteln. Wir verpackten mehrere Proben rohes Fleisch und Wurst in luftdichte Folienpackungen und maßen über mehrere Tage hinweg alle 1–3 Tage den O₂- und CO₂-Partialdruck. Es zeigte sich: Auch die bei uns unter Raumluft verpackten Proben wiesen innerhalb kurzer Zeit eine veränderte Gasatmosphäre auf – insbesondere einen steigenden CO₂-Partialdruck. Die Gesamtkeimzahl stieg ebenfalls an. Die Veränderungen der Gasatmosphäre in den Verpackungen sind durch mikrobielle CO2-Produktion zu erklären. Die produzierten Gasmengen reichen offenbar für messbare Änderungen aus.

Autorin: Anne Kommer Bericht erschienen am 21.3.2014

Kochgeschirr aus Emaille ist nicht immer beständig gegenüber sauren Lebensmitteln wie z.B. Tomatenpüree und Weinsoße

Die Überprüfung der Metalllässigkeit von emaillierten Lebensmittelbedarfsgegenständen zeigte, dass Emaille nicht grundsätzlich für den Kontakt mit sauren Lebensmitteln geeignet ist. Eine emaillierte Pfanne wies beim Kontakt mit Zitronensäure (5 g/L) zur Simulation saurer Lebensmittel bei acht Elementen erhebliche bis starke Metalllässigkeit auf. Die Oberfläche wurde stark angegriffen, die Simulationslösung wies eine blaugrüne Farbe auf. Es ist deshalb zu erwarten, dass bei der Zubereitung von Lebensmitteln in der Pfanne ein entsprechender Stoffübergang erfolgt.

Die Richtwerte der Europarat Resolution und Technischen Leitlinie vom September 2013 zu Metallen und Legierungen, die in Lebensmittelkontaktmaterialien verwendet werden, sind ausdrücklich nicht anwendbar auf emaillierte Gegenstände. Die Untersuchung von emaillierten Gegenständen verdeutlicht, dass diese qualitativ sehr unterschiedlich sind und eine rechtliche Regelung der Metalllässigkeit von emaillierten Gegenständen sachgerecht wäre.

Autorin: Iris Eckstein

Bericht erschienen am 24.3.2014

Pflanzenschutzmittelrückstände in verarbeiteten Lebensmitteln, Pilzen, Getreide und Kartoffeln 2013

Im Jahr 2013 wurden 344 Proben verarbeitete Lebensmittel, Pilz-, Getreide- und Kartoffelproben aus konventionellem Anbau auf Rückstände von über 650 Pflanzenschutzmitteln untersucht. 254 die-

ser Proben (74 %) wiesen Rückstände von insgesamt 153 verschiedenen Wirkstoffen auf. Bei 18 der 344 Proben (5,2 %) wurden Höchstmengenüberschreitungen festgestellt, damit liegt die Beanstandungsquote niedriger als im Vorjahr (7,5 %).

Besonders auffällig waren wieder Weinblätter aus der Türkei: in einer Probe wurde die Höchstmenge für jeweils 18 Wirkstoffe überschritten, insgesamt enthielt die Probe 37 verschiedene Pestizide.

Erfreulich: Rückstände der bakterizid wirksamen quaternären Ammoniumverbindungen DDAC und Benzalkoniumchlorid sind rückläufig und wurden nur noch in drei der 344 Proben (0,9 %) nachgewiesen. 2012 lag die Quote noch bei 5,3 %.

Autoren: Ellen Scherbaum, Marc Wieland Bericht erschienen am 24.3.2014

Viele Krankheitserreger sind des Hasen Tod – Die Rodentiose und Pasteurellose des Feldhasen

Feldhasen müssen sich mit zahlreichen Infektionserregern auseinandersetzen. Die wichtigsten bakteriellen Infektionskrankheiten, die durch die Erreger Yersinia pseudotuberculosis und Pasteurella multocida verursacht werden, sind Tularämie und Brucellose sowie Rodentiose und Pasteurellose, Sowohl die Rodentiose als auch die Pasteurellose sind für teilweise seuchenhaft auftretende Todesfälle bei Feldhasen verantwortlich. Die Unterscheidung der genannten Infektionskrankheiten ist ohne Untersuchungen in der Pathologie und Bakteriologie jedoch nicht möglich. Da die genannten Erreger Zoonoseerreger sind, ist eine Klärung der Todesursachen beim Feldhasen im Rahmen des landesweiten Wildtiermonitorings essentiell, um Infektionsrisiken einschätzen und gefährdeten Personenkreisen wichtige Warnhinweise geben zu können.

Autoren: Reinhard Sting, Ingo Schwabe Bericht erschienen am 28.3.2014

Anthocyane im Wein – Weißherbst oder doch Rosé, das ist hier die Frage

Rosé und Weißherbst werden zunehmend als leichte Sommerweine geschätzt. Im Gegensatz zu Rosé gelten für Weißherbst striktere rechtliche Vorgaben. So darf dieser nur aus Trauben einer Rebsorte hergestellt werden. Da Burgundersorten keine acylierten Anthocyane aufweisen, lässt sich unter Berücksichtigung einer Toleranzgrenze (3 %) die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben durch Analyse des Anthocyanprofils überprüfen. Wie eigene Untersuchungen am CVUA Stuttgart 2013 gezeigt haben, kann dieser Richtwert durch geringe Anteile von farbkräftigen Weinen erreicht werden. So wurde er bereits bei einem Anteil von 0,5-1 % an Cabernet Dorsa, Dornfelder oder Portugieser in einer Mischung mit Wein der Burgundersorte Samtrot deutlich überschritten. Wird die Inverkehrbringung von Burgunderweinen unter der Bezeichnung "Weißherbst" angestrebt, so sollten bei der Herstellung

geeignete Maßnahmen getroffen werden, um einen Eintrag acylierter Anthocyane anderer farbkräftiger Weine zu vermeiden.

Autor: Matthias Fromm

Bericht erschienen am 31.3.2014

Alle Jahre wieder ... Spielzeug auf dem Labortisch



Am CVUA Stuttgart werden jährlich mehr als 200 Spielwaren untersucht. Wichtig ist hierbei die genaue Materialkenntnis, da nur so das Augenmerk gezielt auf die produktrelevanten Risiken gelegt werden kann. Es wurden unter anderem Fasermaler auf Benzol, weiche Spielzeugmaterialien auf verbotene Weichmacher und Holzspielzeug auf den Farbstoffübergang untersucht. Ganz überwiegend werden schon lange gültige Grenzwerte eingehalten. "Neue" Grenzwerte dagegen, wie zum Beispiel für Bor, sind auch nach vier Jahren immer noch "neu" und werden überschritten.

Autorin: Sarah Stürenburg Bericht erschienen am 7.4.2014

Nitrit-Höchstmengenüberschreitung in wärmebehandelten Fleischerzeugnissen

Für Brüh- und Kochwürste ergibt sich nach der VO (EG) Nr. 1333/2008 je nach Erhitzungsschritt eine Höchstmenge von 100 oder 150 mg Natriumnitrit/kg, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf. Da sich die Höchstmenge auf den Zeitpunkt der Herstellung bezieht, kann bei auffälligen Laborergebnissen zunächst nur ein Verdacht geäußert werden. Eine amtliche Beanstandung ist erst nach einer Prüfung vor Ort möglich. Dies war der Fall bei einer Blutwurst. Die Höchstmengenüberschreitung für Nitrit wurde durch eine umfangreiche Stufenkontrolle im Rahmen einer Betriebskontrolle bestätigt.

Autor: Joachim Kuntzer Bericht erschienen am 10.4.2014

Bunte und schillernde Farben – Einfluss der Bedruckung von Lebensmittelkontaktmaterialien auf das verpackte Lebensmittel

Lebensmittelkontaktmaterialien werden häufig zu Informations-, Werbe- und Dekorationszwecken

bedruckt. Die verwendeten Substanzen können in das verpackte Gut übergehen. Den Einfluss von Klebeetiketten auf Verpackungsfolien oder von Bedruckungen von Lebensmittelkontaktmaterialien sollten Schwerpunktuntersuchungen im Jahr 2013 aufzeigen. Dabei lag der Fokus der Untersuchungen auf Photoinitiatoren, die zur Farbstoffhärtung beim UV-Druckverfahren eingesetzt werden.

Es wurden 28 Käseproben und 14 trockene Lebensmittel untersucht. Trotz der zum Teil sehr hohen Konzentrationen an Photoinitiatoren im Etikett waren lediglich in drei Lebensmittelproben deutliche Gehalte an Photoinitiatoren nachweisbar.

Die Analyse von 31 bunt bedruckten Einmaltrinkbechern belegt, dass es möglich ist, durch die Auswahl entsprechender Druckfarben und geeigneter Prozessführung einen Übergang von Druckfarbenbestandteilen zu verhindern. Alle Lebensmittelsimulanzien waren frei von Photoinitiatoren. Deutlich anders gestaltete sich die Situation bei bedruckten Kunststoff-Trinkflaschen. Hier wurden in drei von 14 Proben nicht zulässige Übergänge von Photoinitiatoren auf das Lebensmittelsimulanz nachgewiesen.

Autorin: Birgit Gutsche

Bericht erschienen am 14.4.2014

Die Konformitätserklärung – mehr als ein "Beipackzettel"

Für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff, recyceltem Kunststoff, Epoxyderivaten, Keramik und Zellglas sind Konformitätserklärungen erforderlich. Für alle anderen Materialien muss keine Konformitätserklärung ausgestellt werden.

Insbesondere für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff sind detaillierte Vorschriften für die Erstellung einer Konformitätserklärung vorhanden. MitderKonformitätserklärung wird sichergestellt, dass Angaben, etwa Informationen über Stoffe, die aus toxikologischen Gründen Beschränkungen unterliegen oder Anwendungsbedingungen, wie zum Beispiel "Nicht bei Temperaturen über 40 °C verwenden", weitergegeben und beachtet werden. Dadurch kann ein unerwünschter Stoffübergang, nämlich von der Verpackung auf das Lebensmittel, verhindert werden. Außerdem ist die Konformitätserklärung eine notwendige Information für die Überwachungsbehörden um Risiken für den Verbraucher aufzudecken.

Ohne abgeschlossene Konformitätsarbeit dürfen Pfannenwender und Co. aus Kunststoff nicht verkauft werden. Während anfangs (das heißt seit 2008) fast keine Konformitätserklärung (circa 85 %) vorhanden war, bleibt der Anteil an fehlenden Konformitätserklärungen in den letzten Jahren (2011–2013) annähernd gleich (circa 40 %). Die derzeitige ernüchternde Situation der fehlenden oder mangelhaften Konformitätserklärungen kann nur mit aufwändigen Überprüfungen der Konformitätsarbeit verbessert werden.

Autorin: Magdalena Lubecki Bericht erschienen am 17.4.2014 46 CWISTUTTGART Managementbericht 2014

Histologisch feststellbare brätartige Strukturen im rohen Hackfleisch aus handwerklicher und industrieller Fertigung

Etwa 50 Hackfleischproben aus Planprobenerhebungen von Januar 2012 bis Juni 2013 wurden nach dem Zufallsprinzip zur histometrischen Untersuchung ausgewählt. Anhand der vorliegenden Daten wird die Beschaffenheit des auf dem Markt befindlichen Hackfleisches im Hinblick auf den Zerkleinerungsgrad dargestellt. Die Gewebekomponenten Muskulatur, Bindegewebe, brätähnliche Substanz (Muskelabrieb) sowie Knochen- und Knorpelpartikel wurden bestimmt. Handwerkliche und industrielle Fertigung wurden berücksichtigt.

Autoren: Jörg-Arnulf Stürmer, Dagmar Otto-Kuhn Bericht erschienen am 17.4.2014

Menüschalen, Pfannen, Salzmühlen und Co. – Im Eignungstest teilweise für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet

Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sich grundsätzlich für den vorgesehenen Verwendungszweck eignen. Demnach müssen diese insbesondere das Lebensmittel selbst sowie die damit verbundenen Kontaktbedingungen (zum Beispiel höhere Temperatur) "aushalten". Dass dies nicht unbedingt für alle auf dem Markt befindlichen Erzeugnisse vorausgesetzt werden kann, zeigt sich an verformten Menüschalen aus geschäumtem Kunststoff, abgelösten Pfannenbeschichtungen sowie abblätternden Holzlackierungen. Die Ursachen hierfür sind einerseits mangelhafte Materialzusammensetzungen und andererseits fehlende Anwendungshinweise, die eine sichere Verwendung erst möglich machen. Die Angabe entsprechender Anwendungsbeschränkungen ist für den Hersteller verpflichtend.

Autorin: Gabriele Steiner Bericht erschienen am 28.4.2014

Zuviel Salz im Brot?

Die WHO empfiehlt zur Vorbeugung gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen eine Salzzufuhr von weniger als fünf Gramm pro Tag. Nach Berechnungen des Max Rubner-Instituts liegt die Kochsalzzufuhr in der Bundesrepublik bei circa 9 g pro Tag bei Männern und bei circa 6,5 g pro Tag bei Frauen. Dabei erfolgt die Hauptzufuhr durch verarbeitete Lebensmittel. Den größten Anteil hat Brot mit 27-28 % der Salzzufuhr. Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen empfiehlt Brot mit einem Salzgehalt von maximal 1,1 % zu kaufen. 70 Brote und Brötchen wurden am CVUA Stuttgart Ende 2013 und Anfang 2014 untersucht. Es handelte sich um Produkte aus Bäckereien, die als lose Ware verkauft wurden. Im Mittel hatten die untersuchten Proben einen Salzgehalt von 1,6 %. Lediglich 7 % der Proben wiesen einen Salzgehalt

von maximal 1,1 % aus, bei weiteren 13 % der Proben lag er zwischen 1,2 und 1,3 %. Der Hauptteil mit 60 % der untersuchten Brote und Brötchen wies einen Salzgehalt von 1,4 bis 1,6 % auf. Bei 20 % lag der Salzgehalt zwischen 1,8 und 2,9 %.

Unsere Empfehlung: Wer sich salzbewusst ernähren und Brot oder Brötchen als lose Ware kaufen will, sollte direkt vor Ort nach dem Salzgehalt der gewünschten Produkte fragen.

Autorinnen: Brigitte Herrmann-Lenz, Dorothee Doludda

Bericht erschienen am 2.5.2014

Hackfleisch vom Metzger "Ihres Vertrauens" oder aus der Fertigpackung?

Hackfleisch wird hierzulande auf verschiedenste Weise verzehrt, zum Beispiel in der Bolognese-Sauce oder als Frikadellen. Im Zeitalter der "schnellen Wocheneinkäufe", bei denen viele Verbraucher in nur einem großen Einkaufszentrum alle Lebensmittel auf einmal erwerben wollen, spielen Produkte in Fertigpackungen mit einem langen Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum eine immer größere Rolle. Im Gegensatz dazu gibt es Verbrauchergruppen, die ihre Lebensmittel zunehmend wieder bei regionalen Anbietern einkaufen möchten, und hier sind vor allem die Metzgereifachbetriebe zu nennen.

Vor diesem Hintergrund wurde im CVUA Stuttgart in den Jahren 2012 und 2013 Hackfleisch aus regionaler, handwerklicher Herstellung mit industriell erzeugtem Hackfleisch verglichen. Die Ergebnisse der 225 untersuchten Proben von offenem, rohem Hackfleisch und der 64 Fertigpackungen waren in mehrfacher Sicht erstaunlich: Zum einen waren die Beanstandungsquoten mit rund 15 % bei unverpackter Ware beziehungsweise 27 % bei verpackter Ware nicht unerheblich, zum anderen wurden die zwei unterschiedlichen Produktgruppen wegen ganz unterschiedlicher Ursachen bemängelt oder beanstandet. So wurde das offen angebotene Hackfleisch vor allem wegen mikrobiologischer Verderbniskeime beurteilt, die verpackten Produkte wegen histologischer Auffälligkeiten, das heißt wegen der Verwertung von qualitativ minderwertigem Fleisch.

Autorinnen: Petra Tichaczek-Dischinger, Dagmar Otto-Kuhn

Bericht erschienen am 8.5.2014

Schwarz-Rot-Gold – Fanartikel auf dem Labortisch

2014 gab es in der Sommerpause zwischen Fasching und Halloween einen schwarz-rot-goldenen Lückenfüller im Dekorations- und Kostümregal: Fan-Artikel für die Fußball-Weltmeisterschaft. Das CVUA Stuttgart hat insgesamt 39 Fan-Artikel untersucht. Hierbei handelte es sich hauptsächlich um Gegenstände mit Körperkontakt. Diese wurden ins-

besondere auf Weichmacher und Schwermetalle geprüft. Die erfreuliche Nachricht: nur ein Fan-Artikel fiel negativ auf.

Autorin: Sarah Stürenburg Bericht erschienen am 4.7.2014

Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart

Lebensmittelbedingte Erkrankungen kommen trotz Überwachung der strengen Hygiene-Vorschriften immer wieder vor. Die zur Untersuchung solcher Vorfälle entnommenen Lebensmittel – sogenannte Erkrankungsproben – werden für Baden-Württemberg zentral am CVUA Stuttgart mikrobiologisch und chemisch/toxinanalytisch untersucht.

Autorin: Sabine Horlacher Bericht erschienen am 30.7.2014

Aktuelle Untersuchungen zeigen: Alle getesteten Kaffeepadmaschinen geben kein Blei und kein Nickel ab



Im Februar 2014 wurden in Fortführung der Untersuchungen von Kaffeevollautomaten auf Blei- und Nickellässigkeit in den Jahren 2007 und 2011 am CVUA Stuttgart neun Modelle Kaffeepadmaschinen von vier Herstellern untersucht.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung hatte 2013 insgesamt acht verschiedenartige Kaffeemaschinen unter anderem auch drei Padmaschinen auf die Freisetzung von Metallen geprüft. Mit neun Modellen wurde eine etwas breitere Datenbasis für diese Maschinenart erarbeitet. Bei der Zubereitung von Kaffee in den geprüften Maschinen ist nicht mit dem Übergang von Elementen von den Maschinen auf den Kaffee zu rechnen. Nach Standzeiten empfiehlt sich frisches Wasser einzufüllen und die Maschinen durchzuspülen.

Autorin: Iris Eckstein

Bericht erschienen am 1.8.2014

Verbrauchertäuschung bei Meeresfrüchten

Bekommt der Verbraucher wirklich Meeresfrüchte, wenn er diese im Einzelhandel kauft oder in der Gastronomie bestellt? Wir haben den Test gemacht und 18 als "Meeresfrüchte" ausgelobte Proben untersucht. Ein genauer Blick lohnt sich, denn allzu

oft werden den Meeresfrüchten Surimi beigemischt. Eine klare Verbrauchertäuschung, falls nicht auf die Verwendung von Surimi hingewiesen wird. Bei Surimi handelt es sich um zerkleinertes Fisch- oder Krebsmuskelfleisch, das zu Surimi-Sticks (Stangen aus mehreren aufgerollten Schichten) ausgeformt wird. Eine andere Variante ist das Ausformen zu täuschend echt aussehenden Krustentieren wie Krabben oder Hummerschwänzen. Das Ergebnis: Von 18 Proben mit der Auslobung "Meeresfrüchte" haben wir neun Proben (=50 %) wegen Irreführung beanstandet, da nicht auf die Verwendung von Surimi hingewiesen wurde. Die Proben stammten überwiegend aus der Gastronomie und aus Verkaufstheken im Einzelhandel.

Autor: Joachim Kuntzer

Bericht erschienen am 14.10.2014

Gesundheitsschädliche Lebensmittel: Nachweis von Krankheitserregern in Lebensmittelproben 2010–2014

Der Nachweis von Krankheitserregern und mikrobiellen Toxinen in Lebensmitteln ist für die Aufklärung lebensmittelbedingter Erkrankungen grundlegend. Das CVUA Stuttgart untersuchte von Januar 2010 bis Juli 2014 insgesamt 33.640 Lebensmittelproben, davon 7.076 Erkrankungsproben, mikrobiologisch, molekularbiologisch und gegebenenfalls toxikologisch. 112 Lebensmittelproben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt.

Autoren: Alfred Friedrich, Dagmar Otto-Kuhn. Bericht erschienen am 16.10.2014

Vorkommen von multiresistenten Keimen in Viertelgemelksproben von Kühen

Euterentzündungen (Mastitis) werden durch eine Vielzahl von Keimen hervorgerufen, insbesondere Streptokokken, Staphylokokken und Coliforme Keime/Escherichia coli. Die Behandlung erfolgt sinnvollerweise nach der Untersuchung von Viertelgemelksproben und der Bestimmung des Keimes und seines Resistenzverhaltens gegen Antibiotika. Allerdings weisen verschiedene Keime zunehmende Resistenzen gegen die üblichen eingesetzten Wirkstoffe auf. Ein besonderes Augenmerk wird hierbei auf Methicillin-resistente Stapyhlococcus aureus (MRSA) und Extended Spectrum \(\mathbb{G} \)-Lactamase (ESBL)-Keime gelegt.

Die Auswertungen des Mastitislabors seit 2009 zeigen, dass die Häufigkeit von MRSA in Mastitismilch über die Jahre zugenommen hat. Erste Untersuchungen auf das Vorkommen von ESBL-bildenden *Escherichia coli* ergaben, dass diese in Mastitismilch vorkommen können. Der Verdacht hierauf erfordert jedoch immer eine Bestätigungsuntersuchung.

Autoren: Sabine Horlacher, Alfred Friedrich Bericht erschienen am 21.10.2014

48 CVUB STUTTGART Managementbericht 2014

Wasserspender im Focus der Überwachung

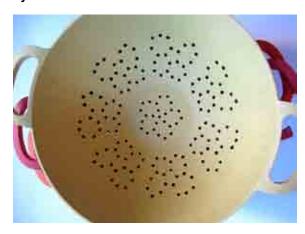


Im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms wurden 25 Proben aus freistehenden Wasserspendern mikrobiologisch untersucht. In vier Proben wurde ein Gesamtkeimgehalt von 2.000 Keimen pro Milliliter festgestellt, in vier weiteren Proben lag der Wert bei über 100. Diese Zahl dürfte vergleichsweise bei Trinkwasser maximal im Milliliter enthalten sein. Einen Grenzwert gibt es allerdings für Wasser aus Wasserspendern - oder Water-Cooler wie sie auch genannt werden - nicht. Es wurden in diesen acht Fällen Empfehlungen zur Reinigung und Desinfektion der Geräte ausgesprochen. Erfreulich war jedoch, dass in allen Proben keine Keime gefunden wurden, die auf Krankheitserreger hingedeutet hätten. Aus mikrobiologischer Sicht sind Water-Cooler eben nicht immer eine coole Sache.

Autor: Peter Lenz

Bericht erschienen am 28.10.2014

Irreführung: Vermeintlich ökologisches Geschirr aus Bambus besteht zu einem großen Teil aus synthetischem Kunststoff



Im Labor fielen im Jahr 2014 Küchenutensilien "aus Bambus" auf, die damit beworben wurden, dass sie besonders ökologisch sind. Verschwiegen wird von den Herstellern jedoch, dass für die Struktur (Form und Festigkeit) Kunststoffe, wie zum Beispiel Melamin

und Polylactat, verwendet werden. Bei vier von sechs untersuchten Proben wurde Melamin identifiziert, zwei Produkte bestanden vermeintlich aus Polylactat. Alle Proben wurden als irreführend beurteilt, da sowohl die Bezeichnung als auch die Werbeaussagen vermuten lassen, dass diese Produkte ausschließlich aus Bambus und Maismehl gefertigt werden. Bei drei der vier Proben aus Melamin lag die Freisetzung von Melamin über dem rechtlich festgelegten Grenzwert. Sämtliche Produkte fallen unseres Erachtens unter die VO (EU) Nr. 10/2011 und müssen daher die dort genannten Vorgaben einhalten. Da die Produkte vermutlich nicht unter der Bezeichnung "Kunststoffküchenartikel" in die EU eingeführt werden, ist es für die Zollbehörden schwierig, die gegebenenfalls einer Vorführpflicht unterliegenden Artikel als solche zu erkennen.

Autoren: Iris Eckstein et al. Bericht erschienen am 10.11.2014

Filariosen – Bisher noch seltene Parasitosen beim heimischen Rehwild

Unser heimisches Rehwild ist häufig von Endound Ektoparasiten befallen. Aber mit Ausnahme von Magen-Darmparasiten und Lungenwürmern finden wir Nematoden (Rundwürmer) in anderen Körperorganen/-regionen selten. Die Pathologie erhielt einen Rehrücken zugestellt mit dem Verdacht auf Parasitenbefall. Nachgewiesen werden konnten Unterhautfilarien der Gattung Dipetalonema. Zeitnah erhielt die Pathologie digitale Dokumentationen zweier weiterer Filariengattungen bei Rehen in Baden-Württemberg. Onchocerca sp. eine Unterhautfilarie, die vor allem beim Rot- und Damwild, aber im Süden Deutschlands auch beim Rehwild auftritt, sowie eine in der Bauchhöhle parasitierende Filarie, Setaria sp. Keine der drei Filariosen gilt als Zoonose (auf Menschen übertragbare Krankheit), auch Heim-/ Kleintiere sind nach heutigem Wissenstand nicht

Autoren: Birgit Blazey, Simon Katzenschwanz. Bericht erschienen am13.11.2014

Aluminium im Alltag: ein gesundheitliches Risiko? Aufnahme über Bedarfsgegenstände

In den Jahren 2013 und 2014 wurden etwa 265 Bedarfsgegenstände auf ihren Gehalt an Aluminium beziehungsweise auf die Abgabe an Aluminium auf das Simulanzlebensmittel untersucht. Darunter waren 160 Lebensmittelkontaktmaterialien, 90 Spielwaren und 15 Gegenstände mit Körperkontakt. Der Großteil der untersuchten Proben war unauffällig, nur 3 % der Lebensmittelkontaktmaterialien wiesen auffällige Gehalte an Aluminium im Simulanzlebensmittel auf.

Autorin: Magdalena Lubecki Bericht erschienen am 24.11.2014

Untersuchung von Beerenobst auf Rückstände und Kontaminanten (Januar – August 2014)



Bis zum Berichtszeitpunkt wurden im Jahr 2014 insgesamt fünf Beerenobstproben aus ökologischem Anbau (vier Proben deutscher Herkunft: 1x Erdbeeren, 1x Moosbeeren [Cranberry], 1x Himbeeren und 1x Johannisbeeren sowie eine Probe Erdbeeren spanischer Herkunft) auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Zwei Proben waren rückstandsfrei, während in den anderen drei Proben jeweils ein Stoff unterhalb des Orientierungswertes von 0,01 mg/kg nachgewiesen werden konnte. Somit erfüllten alle untersuchten Bio-Beerenobstproben die Bestimmungen des ökologischen Landbaus bezüglich der Pflanzenschutzmittelrückstände.

Autoren: Carmen Wauschkuhn et al. Bericht erschienen am 27.11.2014

Fortführung der Chlorat-Untersuchungen: Befunde im Trinkwasser

Im vergangenen Jahr wurden 109 Trinkwasser-Proben mit einer am CVUA Stuttgart entwickelten Methode auf Chlorat untersucht. Die gemessenen Gehalte bewegten sich größtenteils in Bereichen bis 0,10 mg/L. Lediglich 5 % aller untersuchten Proben wiesen Gehalte über 0,10 mg/L auf. Aufgrund von fehlenden Grenzwerten für Trinkwasser und mangels Daten zur toxikologischen Bewertung war eine rechtliche Einstufung der ermittelten Chloratgehalte nicht möglich. Die Ergebnisse der Untersuchungen dienen daher zur Erweiterung der Daten für eine toxikologische Bewertung.

Autorinnen: Jasmin Tafel, Diana Ströher-Kolberg Bericht erschienen am 10.12.2014

Acrylamid in Weihnachtsgebäck

Wie schon in den Vorjahren, wurden auch in der Vorweihnachtszeit 2014 am CVUA Stuttgart Lebkuchen und Spekulatius auf Acrylamid untersucht. Das Ergebnis der Untersuchung von 45 Stichproben: Es gibt große Schwankungen im Acrylamidgehalt. Die meisten Proben wiesen erfreulich niedrige Gehalte auf, der EU-Richtwert für Acrylamid wurde lediglich bei zwei Lebkuchenproben überschritten.

Autor: Rüdiger Weißhaar

Bericht erschienen am 17.12.2014

Chlorat-Rückstände in pflanzlichen Lebensmitteln – ein Update

Seit der Veröffentlichung unserer Untersuchungsergebnisse zu Chlorat-Rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln Anfang März 2014 wurden weit über 1.000 weitere Lebensmittel pflanzlicher Herkunft auf Chlorat-Rückstände untersucht. Nach den aktuellen Untersuchungsdaten ist der Anteil an Proben mit Chlorat-Rückständen über dem derzeit EUweit gültigen Höchstgehalt von 0,01 mg/kg seit der Veröffentlichung unseres Berichtes zurückgegangen. Nach wie vor liegt dieser Anteil bei Blatt- und Fruchtgemüsen höher als bei anderen Warengruppen. Besonders auffällig war zubereitetes Gemüse/Tiefkühlgemüse, knapp zwei Drittel der untersuchten Erzeugnisse wies Chlorat-Rückstände über 0,01 mg/kg auf. Die höchsten in dieser Gruppe gemessenen Werte lagen bei 0,30 mg/kg in verzehrfertig zubereiteten Karotten und 0,31 mg/kg in tiefgefrorenem Broccoli, beide Proben unbekannten Ursprungs.

Autorin: Ingrid Kaufmann-Horlacher Bericht erschienen am 19.12.2014

KOMMUNIKATION MIT DER POLITIK



Der Bundestagsabgeordnete Hermann Färber und Mitglieder des CDU Kreisvorstands Göppingen informierten sich über die Arbeit des CVUA Stuttgart. Ihre Begeisterung schlägt sich in folgender Mitteilung des Bundestagsabgeordneten Hermann Färber nieder: "Auf Einladung der Vorsitzenden der Frauen Union im Kreis Göppingen, Christine Fuchs, besichtigte ich am Freitag gemeinsam mit Jutta Schiller MdL und Regionalrätin Claudia Merkt-Heer das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) in Stuttgart. Dort erhielt ich interessante Einblicke in die aufwändigen Tests des Instituts, das beispielsweise untersucht, wie chemische Substanzen in Lebensmittel geraten.

Besonders an den Untersuchungen der Fachleute dort ist, dass sie nicht nur Rasteruntersuchungen vornehmen, sondern gezielt nach Missständen suchen. Dabei haben sie beispielsweise herausgefunden, dass chemische Substanzen über Verpackungen und Aufklebeetiketten in Lebensmittel geraten. Sie leisten damit wichtige Arbeit für Hersteller sowie Verbraucherinnen und Verbraucher gleichermaßen. Ich bin sehr froh, dass wir in Stuttgart eines der führenden Untersuchungsämter Deutschlands haben, das die hohe Qualität unserer Lebensmittel garantiert."

WISSENSCHAFTLICHE VERÖFFENTLICHUNGEN

A. Benkenstein, S. Mögle, U. Kielmeier, A. Bauer, M. Anastassiades

Impact of Ascorbic Acid in the Analysis of Ethoxyquin. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

A. Benkenstein, T. Steffens, P. Bauer, S. Lukačević, M. Anastassiades

Analysis of Propineb as Propylendiamine via LC-MS/MS in Fruit and Vegetables. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

M. Contzen, M. Hailer, J. Rau

Isolation of *Bacillus cytotoxicus* from various commercial potato products. International Journal of Food Microbiology 174, 19–22 (2014)

T. Eisenberg, **M. Contzen**, P. Kutzer, M. Peters, A. Sing, **J. Rau**

Non toxigenic tox-bearing *Corynebacterium ulcerans* infection in game in Germany. Emerging Infectious Diseases 20, 448–452 (2014)

- A. Fetsch, M. Contzen, K. Hartelt, K. Kleiser,
- S. Maassen, J. Rau, B. Kraushaar, F. Layer,
- B. Strommenger

Staphylococcus aureus food-poisoning outbreak associated with the consumption of ice-cream. International Journal of Food Microbiology 187, 1–6 (2014)

J. Hepperle, D. Dörk, A. Barth, B. Tasdelen, M. Anastassiades

Studies to Improve the Extraction Yields of Incurred Pesticide Residues from Crops Using the QuEChERS Method. Journal of AOAC International, Vol. 98, No. 2 (2015)

S. Niell, V. Cesio, J. Hepperle, D. Dörk, L. Kirsch, D. I. Ströher Kolberg, E. Scherbaum, M. Anastassiades, H. Heinzen

QuEChERS-Based Method for the Multiresidue Analysis of Pesticides in Beeswax by LC-MS/MS an GCxGC-TOF. Journal of Agriculture and Food Chemistry 62 (17), 3675–3683 (2014)

J. Hepperle, D. Mack, I. Sigalov, S. Schüler, M. Anastassiades

Analysis of "Amitraz (Sum)" in pears with incurred residues – Comparison of the approach covering the individual metabolites via LC-MS/MS with the approach involving cleavage to 2,4-dimethylaniline. Food Chemistry 166, 240–247 (2015)

I. Ball, M. Hoferer, R. E. Marschang

Establishment of an agamid cell line and isolation of adenoviruses from central bearded dragons (*Pogona vitticeps*). Journal of Veterinary Diagnostic Investigation 26, 221–225 (2014)

C. Popp, R. Hauck, T. W. Vahlenkamp, D. Lüschow, O. Kershaw, **M. Hoferer**, H. M. Hafez

Liver Pathology Associated with Increased Mortality in Turkey Breeder and Meat Turkey Flocks. Avian Diseases 58, 474–481 (2014)

S. Horlacher, A. Friedrich

Vorkommen von multiresistenten Keimen in Viertelgemelksproben von Kühen. Posterbeitrag, 55. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Garmisch-Partenkirchen, 23.–26.9.2014

I. Kaufmann-Horlacher, D. I. Ströher Kolberg, C. Wildgrube, A. Benkenstein, E. Scherbaum, M. Anastassiades

Chlorate Residues in Plant-Based Food. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

I. Kaufmann-Horlacher, C. Wauschkuhn, D. I. Ströher Kolberg, C. Wildgrube, M. Anastassiades, E. Scherbaum

Perchlorate Contamination in Foods of Plant Origin. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

S. Lang, N. Rosenfelder, S. Stürenburg, U. Lauber, W. Vetter

Nachweis der Migration von Styrol und Styrololigomeren aus Bedarfsgegenständen in Simulanzien mittels GC/MS. Posterbeitrag, 43. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Gießen (2014)

CVUASTUTTGART

D. Mack, A. Barth, E. Scherbaum, M. Anastassiades

Analysis of Prochloraz (Sum) via its Metabolites. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

S. Marschik, S. Maier

Acidic Extraction and Clean-up Sorbent Combinations for Determining Citrinin in Red Yeast Rice Products with a QuEChERS based Method. 36th Mycotoxin Workshop, Göttingen (2014)

N. Mauder, J. Rau

Identification of Salmonella enterica Serovar Enteritidis Vaccine Strains by Fourier Transform Infrared Spectroscopy. Aspects of Food Control and Animal Health CVUA Stuttgart, ISSN: 2196-3460, Volume 2014 Issue 1 (März 2014)

E. Nardy

Neues Tiergesundheitsgesetz tritt am 01. Mai in Kraft. Fischerei in Baden-Württemberg 2, 14–15 (2014)

E. Nardy, B. Schletz, I. Holst, S. Bornstein, E. Rudloff, E. Constantin

Die Bekämpfung der Fischseuchen VHS und IHN in Baden-Württemberg – eine Erfolgsgeschichte. Auf Auf – Aquakultur- und Fischereiinformationen 1, 11–15 (2014)

Tiergesundheitsgesetz löst Tierseuchengesetz ab – Auswirkungen für den Bereich der Fische. Auf Auf – Aquakultur- und Fischereiinformationen 2, 20–22 (2014)

D. Otto-Kuhn, A. Friedrich

Nachweis von Krankheitserregern in Lebensmittelproben 2010–2013. Posterbeitrag, 55. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Dreiländertagung, Garmisch-Partenkirchen 23.–26.9.2014

R. Perz, A. Benkenstein, H. Köbler, E. Scherbaum, D. Köhl, A. Barth, M. Anastassiades

Analysis of Phosphine in Dries Foodstuffs via Headspace-DC-MSD. Aspects of Food Control and Animal Health CVUA Stuttgart, ISSN: 2196-3460, Volume 2014 Issue 2 (Mai 2014)

R. Perz, E. Scherbaum, A. Benkenstein, H. Köbler, D. Köhl, A. Barth, M. Anastassiades

Analysis of Phosphine in Dried Foodstuffs via Headspace GC-MSD. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

S. Nagib, **J. Rau**, O. Sammraa, C. Lämmler, K. Schlezc, M. Zschöck, E. Prenger-Berninghoff, A. Abdulmawjood

Identification of *Trueperella pyogenes* isolated from bovine mastitis by Fourier-transform-infrared spectroscopy. PloS One 9(8): e104654. Doi: 10.1271/journal.pone.0104654 (2014)

M. Noll, S. Kleta, J. Rau, S. Al Dahouk

Comparison of the bacterial community structure of *Listeria monocytogenes* positive and negative food samples from the retail market. BioSpectrum zur 4. Gemeinsamen Konferenz der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie und der Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie, Dresden 5.–8.10.2014

J. Rau, M. Contzen, M. Peters, P. Kutzer, A. Sing, T. Eisenberg

Corynebacterium ulcerans bei Wildschweinen und einem Reh in Deutschland – Anwendung von MALDITOF MS, FT-IR, PCR und klassischer Biochemie. Posterbeitrag, 40-jähriges Jubiläum & FELIS-Symposium 2014 des Arbeitskreises Wildbiologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen e. V., 18.10.2014

Corynebacterium ulcerans bei Wildschweinen und einem Reh in Deutschland – Anwendung von MALDI-TOF MS, FT-IR, PCR und klassischer Biochemie. Posterbeitrag 43. Deutscher Lebensmittelchemikertag Gießen, 22.–24.9.2014

J. Rau, I. Stamm

Stichwort bakterielle Erreger: *Yersinia enterocolitica* in Hunden und Katzen. Vet Journal 02/2014, 42–44 (2014)

R. Schnaufer, A. Baitinger, G. Vollmer

Mutterkornalkaloide in Roggenmehlen und Roggenbroten. Umwelt & Gesundheit 1/2014: 12–15 (2014)

T. Steffens, A. Benkenstein, D. Dörk, H. Zipper, E. Scherbaum, M. Anastassiades

Analysis of Fumigants in Cereals and Dried Fruit Using GC-MS/MS. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

R. Sting

Die Paratuberkulose des Rindes – Eine besondere Herausforderung. Tierärztliche Umschau 69, 263–265 (2014)

R. Sting, M. Hrubenja, J. Mandl, G. Seemann, A. Salditt, S. Waibel

Detection of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in faeces using different procedures of pretreatment for real-time PCR in comparison to culture. The Veterinary Journal 199, 138–142 (2014). Doi: 10.1016/j.tvjl.2013.08.033

R. Sting, L. Schneider-Bühl, K. Mohns, E. Woizenko

A novel tube-in-tube filter system for refinement of DNA preparation for detection of *Mycobacterium avium* subspecies paratuberculosis in bovine feces using Real-Time PCR. Aspects of Food Control and Animal Health CVUA Stuttgart, ISSN: 2196-3460, Volume 2014 Issue 3 (Oktober 2014)

R. Sting, I. Schwabe, R. Oehme, M. C. Elschner, F. Melzer

First report of a Brucella suis infection in roe deer (*Capreolus capreolus*). Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift 127, 120-122 (2014)

D. I. Ströher Kolberg, A. Benkenstein, C. Wildgrube, D. Mack, H. Zipper, A. Barth, M. Spitzke, M. Anastassiades

QuPPe, a Soon to be Official Method for Polar Pesticides. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

D. I. Ströher Kolberg, C. Wildgrube, D. Mack, E. Scherbaum, M. Anastassiades

Determination of Triazole Derivative Metabolites in Fruits and Vegetables Using the QuPPe Method and Differential Mobility Spectrometry (DMS). Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

R. Weißhaar

Quality control of used deep-frying oils. European Journal of Lipid Science and Technology 116, 716–723 (2014)

M. Wieland, N. Bauer, D. I. Ströher Kolberg, C. Wildgrube, M. Anastassiades, E. Scherbaum

Phosphonic Acid: Pesticide or "Foliar Fertilizier"? Residues in Organic and Conventional Samples from the German Market. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

K. Zietemann

Importierte Softdrinks – ein getrübter Genuss. Flüssiges Obst 07/14, 301–302 (2014)

Imported Soft Drinks – "Cloudy" Enjoyment. Fruit processing 4/2014, 146–148 (2014)

K. Zietemann, L. Maier, W. Vetter

Bromiertes Pflanzenöl. Ein kontrovers diskutierter Zusatzstoff in Softdrinks. Deutsche Lebensmittel Rundschau 110, September 2014, 422–427 (2014)

H. Zipper, D. Dörk, A. Barth, I. Sigalov, E. Scherbaum, M. Anastassiades

EURL-DataPool – A Valuable Tool to Access Pesticide-Related Information. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

H. Zipper, M. Ilse, E. Scherbaum, M. Anastassiades

Testing the Stability of Pesticides in Stock Solutions by Quantitative NMR. Posterbeitrag, European Pesticide Residue Workshop (EPRW), Dublin (2014)

REVIEW-TÄTIGKEITEN FÜR ZEITSCHRIFTEN

J. Kuntzer

Fleischwirtschaft, seit 2008

Journal for meat production, processing and research (Fleischwirtschaft international), seit 2010

J. Rau

Journal of Clinical Microbiology, 2014

54 CWaSTUTTGART Managementbericht 2014

R. Sting

BMC Veterinary Research, 2014

Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift, seit 2008

The Veterinary Journal, seit 2011

Veterinary Microbiology, seit 2013

R. Weißhaar

European Journal of Lipid Science and Technology, seit 2005

Journal of Agricultural and Food Chemistry, seit 2009

Food Additives and Contaminants, seit 2005

Journal of the American Oil Chemists Society, seit 2008

VORTRÄGE

M. Anastassiades

Ergebnisse der QuPPe Validierungsrunde. EPRA-Sitzung, 4.4.2014, Berlin

Studies on the extractability of incurred pesticides using QuECHERS. 38th International Symposium on Environmental Analytical Chemistry (ISEAC-38), 17.–20.6.2014, Lausanne

News on SRM-pesicides. Sitzung des Standing Committee on the Food Chain and Animal Health der EU-Kommission, 22.–23.9.2014, Brüssel

Difficulties in the analysis of Carbofuran (sum). Sitzung des Standing Committee on the Food Chain and Animal Health der EU-Kommission, 22.–23.9.2014, Brüssel

EUPT-SRM 9 using Milk – Presentation of Results and Discussion. Sitzung der EUPT-Advisory Group, 1.–2.10.2014, Madrid

EUPT-SRM 09: preparation and results. Joint Workshop of the EURLs Animal Origin (AO) and Single Residue Methods (SRM), 14.–15.10.2014, Freiburg im Breisgau

QuEChERS – What's new on SRMs? Joint Workshop of the EURLs Animal Origin (AO) and Single Residue Methods (SRM), 14.–15.10.2014, Freiburg im Breisgau

QuPPe Method. EURL-SRM Training, 16.–17.10.2014, Fellbach

QuEChERS – Modifications for Prochloraz/ Ethoxyquin/Carbofuran. EURL-SRM Training, 16.–17.10.2014, Fellbach

Rückstandsanalytik – Entwicklungen in den letzten Jahren. Festsitzung aus Anlass der 100. Sitzung der GDCh-Arbeitsgruppe "Pestizide", 11.–12.11.2014, Kassel

Sampling procedures and sample preparation. Training Course on Pesticides for persons from Carribbean and Central American countries within the frame of the "Better Training for Safer Food (BTSF)" program of the EU, 17.–20.11.2014, Santo Domingo (Dominikanische Republik)

Use of Single Residue Methods – An Introduction. Training Course on Pesticides for persons from Carribbean and Central American countries within the frame of the "Better Training for Safer Food (BTSF)" program of the EU, 17.–20.11.2014, Santo Domingo (Dominikanische Republik)

QuEChERS-Method Evolution and new developments. EURL-SRM and Bayer Crop Science Meeting, 8.12.2014, Langenfeld

M. Anastassiades, D. Mack, D.Kolberg, A. Benkenstein, E. Scherbaum

News from the world of SRMs. 10th European Pesticide Residue Workshop (EPRW), 30.6.—3.7.2014, Dublin



Anne Benkenstein beim Vortrag in Dublin

G. Braun

Konfitüren – Fruchtaufstriche. Lebensmittelkontrolleurausbildung an der Landesakademie Baden-

Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), 14.10.2014, Stuttgart

R. Buschmann

Sensorische Prüfung von Lebensmitteln. Vorlesung mit praktischen Übungen am Institut für Lebensmittelchemie der Universität Hohenheim, 12.–14.2.2014, Stuttgart

Die Lebensmittelinformationsverordnung VO(EU) Nr. 1169/2011. Fleischerinnung Rems-Murr-Kreis, 18.3.2014

Die Lebensmittelinformationsverordnung VO(EU) Nr. 1169/2011. Landratsamt Ludwigsburg Veterinärwesen, 3.4.2014, Ludwigsburg

Krisenmanagement in der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, 7.5.2014, Berlin

Die Lebensmittelinformationsverordnung VO(EU) Nr. 1169/2011. Lebensmittelüberwachung Stuttgart Veterinärwesen, 4.6.2014, Stuttgart

Sensorische Prüfung von Lebensmitteln. Vorlesung mit praktischen Übungen am Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität Hohenheim, 7.–9.10.2014, Stuttgart

Die Lebensmittelinformationsverordnung VO(EU) Nr. 1169/2011. Lebensmittelüberwachung Stuttgart Veterinärwesen, 30.10.2014, Stuttgart

Die Lebensmittelinformationsverordnung VO(EU) Nr. 1169/2011. Sprengelversammlung der unteren Veterinärbehörden des Regierungsbezirks Stuttgart, 20.11.2014, Stuttgart

I. Eckstein

Einführung in das Wasch- und Reinigungsmittelgesetz und die Detergenzienverordnung – Fortbildung der Gewerbeaufsicht Nr. F 3.3 "Einführung in die Marktüberwachung", 30.7.2014 in Seewald-Göttelfingen und 27.11.2014 in Oberwolfach

A. Hänel

Seminar Europäische Schweinepest. Vorbereitungslehrgang für den tierärztlichen Staatsdienst 2014, Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinärund Lebensmittelwesen (AkadVet), 21.2.2014, Stuttgart

Seminar Aviäre Influenza. Vorbereitungslehrgang für den tierärztlichen Staatsdienst 2014, Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), 24.2.2014, Stuttgart

M. Hoferer

PRRS-Projekt "Molekulare Epidemiologie". Stand des Projektes nach einem Jahr beim Schweinegesundheitsdienst Baden-Württemberg, 11.3.2014, Stuttgart

Quantifizierung von bovinen Herpesviren – oder: Gibt es auf dem Grid schwarze Löcher? Arbeitskreis Elektronenmikroskopische Erregerdiagnostik, 23.5.2014, Koblenz

Auswertung der AVID-Mitgliederumfrage 2014/2014. 33. Tagung der Deutschen Veterinärmedizinschen Gesellschaft – Fachgruppe für Veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik, 18.9.2014, Bad Staffelstein

Molekulare Epidemiologie als wirksames Instrument für die PRRSV-Diagnostik. Verwaltungsratssitzung der Tierseuchenkasse Baden-Württemberg, 18.11.2014, Stuttgart

I. Kaufmann-Horlacher

Chlorat in Lebensmitteln. Expertenfachgespräch "Wasch- und Desinfektionsverfahren in der Produktion pflanzlicher Lebensmittel" beim Bundesinstitut für Risikobewertung, 28.5.2014, Berlin

M. Kettl-Grömminger

Mykotoxine in Lebensmitteln, Lebensmittelkontrolleurausbildung an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), 28.3.2014, Stuttgart

J. Kuntzer

Lebensmittelschädlinge – Schädlingsbekämpfung. Lebensmittelkontrolleurausbildung an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), 19.3.2014, Stuttgart

E. Nardy

SteatitisbeieinemFlösselhecht? Arbeitsgemeinschaft der European Association of Fish Pathologists Zierfischkrankheiten, 4.5.2014, Starnberg

Antibiotikaeinsatz bei Nutzfischen. Treffen der Arbeitsgemeinschaft der Fischgesundheitsdienste, 4.6.2014, Wardenburg bei Oldenburg

Transport bei Fischen. Fortbildung der Landesakademie Baden-Württemberg für Veteriärund Lebensmittelwesen (AkadVet), 19.9.2014, Kirchheim/Teck

J. Rau

Die Rolle spektroskopischer Methoden bei der Beschreibung neuer Spezies *Bacillus cytotoxicus* und *Listeria fleischmannii*. 22. Oranienburger Milchforum 20.–21.11.2014, Oranienburg

MALDI-TOF MS und FT-IR – Spektroskopische Methoden in der Mikrobiologie. 12. Karlsruher Futtermitteltag, 22.7.2014, Karlsruhe

Produktschutz aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Workshop "Produktschutz für sichere Lebensmittel" des Bundesinstituts für Risikobewertung, 20.5.2014, Berlin

M. Roth

Eindrücke aus Tausendundeiner Nacht – Lebensmittelüberwachung in Riyad. Rotary Club Stuttgart Weinsteige, 25.2.2014, Stuttgart

Lebensmittelüberwachung – Die Aufgabe des CVUA Stuttgart. CDU Gemeindeverband, 26.3.2014, Pfedelbach

Rückstände von Chlorat in Lebensmitteln. Dreiländerkonferenz, 4.–5.6.2014, Strasbourg

Lebensmittelüberwachung aus der Perspektive des Untersuchungsamtes. Rotary Club, 14.8.2014, Ludwigsburg

L. Schneider-Bühl

Untersuchungsprogramm Pseudotuberkulose bei Ziegen. 19. Tiergesundheitstag im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, 1.12.2014, Stuttgart

G. Steiner

Bedarfsgegenstände – Grundlagen, Rechtssystematik, Untersuchungsproblematik, Betriebskontrolle. Lebensmittelkontrolleurausbildung an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinärund Lebensmittelwesen (AkadVet), 23.4.2014 und 23.6.2014, Stuttgart

Bedarfsgegenstände – Theorie. Lebensmittelkontrolleurausbildung an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), 26.9.2014, Stuttgart

R. Sting

Management in Schaf- und Ziegenherden mit Q-Fieber. Qualitätsmanagement in Ausbruchs-

situationen und im Infektionsschutzgesetz-Meldewesen im Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg, 20.10.2014, Stuttgart

Ergänzen sich Erregernachweis und phasenspezifische Serologie? Untersuchungen zum Q-Fieber in einer Ziegenherde. Gemeinsame Arbeitstagung der Nationalen Referenzlabors für Chlamydiose und des Nationalen Referenzlabors für Q-Fieber am Friedrich-Löffler-Institut, 9.–10.10.2014, Jena

Die Paratuberkulose des Rindes – eine besondere Herausforderung und warum das Einmaleins der Diagnostik nicht ausreicht. Stuttgarter Tierärztliche Gesellschaft, 12.–13.3.2014, Fellbach

S. Stürenburg

Chemie der Bedarfsgegenstände. Blockvorlesung für Master-Studenten der Lebensmittelchemie, Westfälische Wilhelmsuniversität, 20.–22.1.2014, Münster

Lebensmittelbedarfsgegenstände. Staatskurs für Tierärzte an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), 2.4.2014, Stuttgart

C. Süß-Dombrowski

20 Jahre Pathologie beim Alpaka. Tierärztliche Gesellschaft, 12.2.2014, Stuttgart

A. Krengel, T. Knauf-Witzens, **C. Süß-Dombrowski, I. Schwabe,** G. Schares

Fatal Toxoplasmosis in two juvenile slender-tailed Meerkats (*Suricata suricatta*) in a German Zoo – clinical, pathological and serological findings. International Conference on Diseases of Zoo and Wild Animals, 28.–31.5.2014, Warschau

P. Tichaczek-Dischinger

Lebensmittelmikrobiologie & Lebensmittelhygiene. Weiterbildung für Hygienefachkräfte, Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg, 14.4.2014 und 26.11.2014, Stuttgart

R. Weißhaar

Vom Frittierfett bis zur Schokolade – Epoxyfettsäuren in Speisefetten. Regionaltagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, 10.–11.3.2014, Neustadt an der Weinstraße

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe – Vorkommen und Analytik. DGF-Workshop "Analytik von Speisefetten und Ölen", 23.–24.6.2014, Köln

Speisefette und Speiseöle. Lebensmittelkontrolleurausbildung an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), 17.9.2014, Stuttgart

M. Wieland

Pestizidrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln. Lebensmittelkontrolleurausbildung an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet), April 2014, Stuttgart

H. Zipper

Stability of Pesticide Stock Solutions – Experiments Conducted by EURL-SRM. EURL-FV Workshop for Pesticide Residues in Fruits and Vegetables, 11.–12.9.2014, Almeria

News from EURL Data Pool: lab network and compound stability database. Joint Workshop of the EURLs Animal Origin (AO) and Single Residue Methods (SRM), 14.–15.10.2014, Freiburg im Breisgau

EURL-DataPool – Data Submission: Validation Data and Stability Data. EURL-SRM Training, 16.–17.10.2014, Fellbach

MITARBEIT IN KOMMISSIONEN UND ARBEITSGRUPPEN

M. Anastassiades

§ 64 LFGB Arbeitsgruppe "Pestizide", Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

CEN Working Group "Pesticides in Non Fatty Food" (TC 275/WG 4), CEN (EU-Kommission), Brüssel

DIN Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), NA 057-01-08 AA Arbeitsausschuss Pestizide, DIN, Berlin

EFSA Networking Group on Pesticide Monitoring, EFSA, Parma

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

Expertengruppe für Pestizidrückstandsanalytik (EPRA), Bundesinstitut für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

Expert Group to discuss the EU-coordinated Monitoring Spectrum, EU-Kommission, Brüssel

GDCh-AG "Pestizide", Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh), Frankfurt am Main

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

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

G. Braun

Wissenschaftlicher Arbeitsausschuss "FTIR-Kalibrierung", ILCA, Mainz

C. Breitling-Utzmann

Arbeitsausschuss "Prozesskontaminanten", DIN, Berlin

Arbeitsgruppe "Process contaminants", CEN, Brüssel

R. Buschmann

Arbeitsgruppe "Fleischwaren", GDCh, Frankfurt am Main

Arbeitsausschuss "Sensorik", DIN, Berlin

Arbeitsgruppe "Qualitätsmanagement und Hygiene", Lebensmittelchemische Gesellschaft der GDCh, Frankfurt

Fachausschuss Nr. 1 "Fleisch und Fleischerzeugnisse", Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, Berlin

Lenkungsgruppe "SiLeBAT – Sicherung der Futterund Lebensmittelwarenkette bei bio- und agroterroristischen Schadenslagen", Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Normenausschuss "Nahrungsmittelmaschinen", nationales Spiegelgremium zum CEN TC 153, VDI, Frankfurt

M. Contzen

§ 64 LFGB Arbeitsgruppe "Viren in Lebensmitteln", Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin ISO/TC 34/SC 9/WG "Confirmation of *Bacillus cereus* – Revision of ISO 7932:2004", CEN/AFNOR, Paris

Arbeitsgruppe "Fleischwaren", GDCh, Frankfurt am Main

D. Doludda

NIR AG Backwaren, Kassel

I. Eckstein

ALS-Arbeitsgruppe "Bedarfsgegenstände", Fulda

Bund-Länder-Gespräch "Wasch- und Reinigungsmittel", Umweltbundesamt, Dresden

M. Fromm

Arbeitsgruppe "Stabile Isotope" der GDCh, Frankfurt

B. Gutsche

DIN Ausschuss Kunststoffe und Migration, Berlin

M. Hoferer

Vorstandsmitglied der Fachgruppe Arbeitskreis Veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Gießen

S. Horlacher

Expertengruppe "AVV Zoonosen Lebensmittelkette", Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

I. Kaufmann-Horlacher

Bundesratsvertretung in der Working Group "Pesticide Residues" of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, EU-Kommission, Brüssel

Bundesratsvertretung beim Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR), Codex Alimentarius, Peking beziehungsweise Nanjing

J. Kuntzer

§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe "Fleischwaren", Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe "Fleischwaren – NIR", Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

U. Lauber

Bundesratsvertreter "EU-KOM Working Group Food Contact Materials", Brüssel

M. Lubecki

ALB-ALS-Projektgruppe "GMP-Kontrollen bei Lebensmittelbedarfsgegenständeherstellern"

Arbeitsgruppe "Metalle und Legierungen" des Europarats, Straßburg/Brüssel

S. Lukačević

Expertengruppe für Pestizidrückstandsanalytik (EPRA), Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

S. Marschik

§ 64 LFGB-Arbeitsgruppe "Mykotoxine", Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

E. Nardy

Arbeitsgemeinschaft Fischseuchen der Bund-Länder Task Force Tierseuchenbekämpfung

J. Rau

Kommission für Biologische Gefahren, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

L. Rothenbücher

Arbeitsgruppe "Wein und Spirituosen", ALS

G. Steiner

Bedarfsgegenständekommission, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Arbeitsausschuss "Anträge", Bedarfsgegenständekommission, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Arbeitsausschuss "Papier", Bedarfsgegenständekommission, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin Arbeitsgruppe "Bedarfsgegenstände", GDCh, Frankfurt

Residues, Codex Alimentarius, Peking beziehungsweise Shanghai

S. Stürenburg

§ 64-LFGB-Arbeitsgruppe Bedarfsgegenstände, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

Arbeitsgruppe "Sensorik von Bedarfsgegenständen", DRRR, Dresden

Monitoring-Expertengruppe "Bedarfsgegenstände, migrierende Stoffe"

C. Wauschkuhn

Arbeitsgruppe der Task Force "Pflanzenschutzmittel in Lebensmitteln", Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

Bundesratsvertretung in der Working Group "Pesticide Residues" of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, EU-Kommission, Brüssel

Enlarged Advisory Group on "Organic Farming", Europäische Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (AGRI), Brüssel

R. Weißhaar

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF), Arbeitskreis Produktsicherheit

Expertengruppe "3-MCPD-Ester und Glycidylester", Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft/Bundesinstitut für Risikobewertung, Bonn/Berlin

Expertengruppe "3-MCPD-esters", ILSI Europe, Brüssel

Gemeinschaftsausschuss DGF und DIN für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen "GA Fett"

M. Wieland

Monitoring-Expertengruppe "Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Biozide", Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

H. Zipper

Ad-hoc-Working Group on Methods of Analysis and Sampling des Codex Committee on Pesticide

MITARBEIT ALS OBMANN IN ALUA-ARBEITSGRUPPEN

G. Braun

ALUA-AG: Fruchtsäfte, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Obst, Gemüse

R. Buschmann

ALUA-AG: Außendienst

M. Currle

ALUA-AG: Alkoholische Getränke, Spirituosen, außer Wein

M. Kettl-Grömminger

ALUA-AG: Mykotoxine

E. Nardy

ALUA-AG: Fischgesundheit

V. Renz

ALUA-AG: Probenkoordinator, inkl. Probenmanagement, RIOP, usw.

M. Roth

ALUA-AG: Ausbildung und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker/innen

R. Sting

ALUA-AG: Mikrobiologische Diagnostik

C. Süß-Dombrowski

ALUA-AG: Morphologische Diagnostik

R. Weißhaar

ALUA-AG: Fette

60 CVUa STUTTGART Managementbericht 2014

QUALITÄTSPRÜFUNGEN

Neun Kollegen nahmen an neun Qualitätsprüfungen für Wein, Fruchtsaft, Olivenöl, Rapsöl und Wurst teil.

GUTACHTEN

45 Kollegen schrieben 3.632 Gutachten.

GERICHTSTERMIN

Zwei Kollegen nahmen zwei Gerichtstermine wahr.

PROJEKTARBEITEN

Jennifer Asekunowo

Optimierung einer Analysenmethode zur Bestimmung von Aloin in Nahrungsergänzungsmitteln mittels HPLC-UV. 28.7.–22.8.2014

Anne Bauer

Stabilitätsstudie zu Ethoxyquin und Metaboliten in Gewürzen nach Zugabe von Ascorbinsäure (solid) mittels LC-MS/MS. 7.–31.1.2014

Dorothee Böhringer

Phosphin-Analytik, Synthese von PD₃, Methodenerweiterung SO₂F₂. 18.8.–12.9.2014

Vanessa Gall

Substanzklassenerweiterung des bestehenden LC-TOF-MS-Fremdstoff-Screenings um Mykotoxine. Dezember 2014

Carolina Heid

Etablierung einer Methode zur Untersuchung von weinähnlichen Getränken mittels FTIR-Spektroskopie. 25.8.–19.9.2014

Simon Katzenschwanz

Erprobung der Bromwasserstoffzahl bei erhitztem Rapsöl und ölsäurereichem Distelöl und Vergleich mit etablierten Parametern der Frittierfettanalyse. 7.–31.1.2014

Martin Kreutzer

Untersuchung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Bedarfsgegenständen mittels GCxGC-TOF. 28.7.–22.8.2014

Silvia Lukačević

Optimierung der Analysenmethode zur quantitativen Bestimmung des Fungizids Propineb über das Abbauprodukt Propylendiamin der wässrigen Phase mittels LC-MS/MS (Reduzierung von HCl und SnCl₂ bei der Extraktion). 3.2.–28.2.2014

Tanja Schubert

Echtheit von Wein: nach Vergärung von Restzucker. 27.1.–21.2.2014

Bettina Wagner

Etablierung einer GC-MS-Methode zur Bestimmung von Whiskey-Lactonen in Spirituosen. 7.12.2014–16.1.2015

PRÜFUNGEN

Im Jahr 2014 legten folgende Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker im Praktikum den dritten Prüfungsabschnitt gemäß der Ausbildungs- und Prüfungsordnung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg für Lebensmittelchemiker am CVUA Stuttgart ab und dürfen unter der Berufsbezeichnung "Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin" oder "Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker" tätig werden:

Anne Bauer, Simon Katzenschwanz, Silvia Lukačević, Tanja Schubert

Jennifer Asekunowo, Dorothee Böhringer, Carolina Heid, Martin Kreutzer

AUSZEICHNUNGEN

S. Niell, F. Jesús, C. Pérez, R. Díaz, Y. Mendoza, **M. Anastassiades,** H. Heinzen, V. Cesio

Auszeichnung "Best Poster Award" beim 13th IUPAC Congress für das Poster "QuEChERS-LC-MS/MS and GCxGC-TOF adaptability for the analysis of beehive products seeking the development of agroecosystems sustainability monitor", San Francisco (10.–14.8.2014)

N. Rosenfelder

Verleihung des Richards Sacks Poster Award im Rahmen des 38th International Symposium on Capillary Chromatography and 11th GCxGC Symposium für das Poster "Interfacing GCxGC with ICP-MS for Element Specific Screening of Environmental Contaminants", 18.–23.5.2014, Riva del Garda

T. Steffens, A. Benkenstein, D. Dörk, H. Zipper, E. Scherbaum, M. Anastassiades

Auszeichnung "Best Poster Award" beim 10th European Pesticide Residues Workshop für das Poster "Analysis of Fumigants in Cereals and Dry Fruit Applying GC-MS/MS". 30.6.–3.7.2014, Dublin

R. Sting

Verleihung des Ehrenzeichens der Landestierärztekammer Baden-Württemberg an Reinhard Sting, 27.6.2014

DIPLOMARBEITEN

E. Eichhorn



Bestimmung von
Phomopsin A in
Iupinenhaltigen
Lebensmitteln mittels
LC-MS/MS –
Entwicklung einer
Methode sowie
Untersuchung von
Einflussfaktoren auf
die qualitative und
quantitative Messung.
Diplomarbeit,
Universität
Hohenheim

S. Mögle



Optimierung der QuEChERS-Methode zur Bestimmung von Ethoxyquin und ausgewählter Metabolite in Birnen und Lachs mittels LC-MS/MS. Diplomarbeit, Universität Hohenheim

S. Lang



Nachweis der Migration von Styrol und Styrololigomeren aus Bedarfsgegenständen mittels GC/MS. Diplomarbeit, Universität Hohenheim

FACHBESUCHE, PRAKTIKANTEN, HOSPITANTEN

2 Besucher des Instituts für Kunststofftechnik, Universität Stuttgart

eintägiges Informationsgespräch zu Bedarfsgegenständen aus Kunststoff, 15.1.2014

1 Hospitantin des CVUA Sigmaringen

zweitägige Hospitation im Bereich Molekularbiologische Methoden, 24.–28.3.2014

1 Besucher des National Institute of Standards & Technology (NIST), Charleston, SC (USA)

eintägiges Informationsgespräch zur Analytik von Bedarfsgegenständen, 12.5.2014

1 Besucher der Analytical & Advisory Services Division des Government Laboratory aus Hongkong-Stadt, Hongkong

eintägiger Besuch zum Informations- und Erfahrungsaustausch im Pestizidbereich und EU-Referenzlabor, 12.5.2014

1 Hospitantin des CVUA Karlsruhe

zweitägige Hospitation im Bereich Diagnostik, 2.–3.6.2014

1 CTA in Ausbildung

achtwöchiges Praktikum im Pestizidbereich, 30.6.–27.8.2014

2 Besucher des OMIC USA Inc. Analytical Laboratory aus Portland, Oregon, USA

dreitägiger Besuch zum Informations- und Erfahrungsaustausch hinsichtlich QUEChERS- und QuPPe-Methode im EU-Referenzlabor, 7.–9.7.2014

1 CTA-Praktikantin

Methodenoptimierung der Untersuchung von Spielzeugschleimmassen auf Bor, 15.7.–15.9.2014

12 Besucher verschiedener Nationaler Referenzlaboratorien von EU-Mitgliedsstaaten im Rahmen eines Trainings zu Single Residue Methods des EU-Referenzlabors am CVUA Stuttgart



EURL-SRM-Training in Fellbach

zweitägiger Theorie- und Labortrainingskurs im EU-Referenzlabor für Single Residue Methods, 16.–17.10.2014

2 Besucher des Institute for Experimental Pathology, University of Iceland, Keldur, Island

eintägiger Fachbesuch im Bereich Mikrobiologie und Fischgesundheit, 17.10.2014

3 Besucher des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit aus Erlangen

eintägiger Besuch zum Informations- und Erfahrungsaustausch im Pestizidbereich und EU-Referenzlabor, 28.10.2014

3 Besucher der Saudi Food & Drug Authority (SFDA) aus Riyad, Saudi-Arabien

zweiwöchiger Trainingskurs im Pestizidbereich, 19.11.–5.12.2014

2 Besucher vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor

eintägiger Fachbesuch zur Infrarotspektroskopie von Mikroorganismen, 27.11.2014

1 Besucher vom Landeslabor Schleswig-Holstein

eintägiger Fachbesuch zu MALDI-TOF-Massenspektrometrie von Mikroorganismen, 28.11.2014

16 Schüler des Gymnasiums / der Realschule

einwöchiges Praktikum im Rahmen des BOGY-/BORS-Programms (Berufsorientierung an Gymnasien beziehungsweise an der Realschule)

10 Hospitanten für den tierärztlichen Staatskurs

jeweils vier Wochen

Das breite wissenschaftliche Engagement des CVUAS lässt sich messen:

Jahr	Anzahl Veröffentlichungen	Anzahl Internetbeiträge	Anzahl Vorträge	Mitarbeit in Kommissionen und Gremien (Anzahl)	Anzahl neu eingeführte Untersuchungs- methoden / Parameter
2009	19	31	50	57	15 / 38
2010	37	48	57	57	18 / 59
2011	37	46	57	52	19 / >120
2012	30	36	78	73	14 / 28
2013	31	41	78	62	13 / >31
2014	43	41	53	57	11 / >74

MITARBEIT AM MANAGEMENTBERICHT

Der Managementbericht spiegelt die Arbeit des ganzen Hauses wider. Unser Dank gilt deshalb allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für den tatkräftigen und engagierten Einsatz im Jahr 2014.

A Dr. Valerij Akimkin, Dr. Michelangelo Anastassiades, Ingrid Arlt, Elke Aschenbrenner, Jennifer Asekunowo

Tanja Bares, Anja Barth, Michel Barthel, Anne Bauer, Annika Bauer, Martina Bauer, Nadja Bauer, Dr. Markus Baumann, Sybille Belthle, Anne Benkenstein, Ursula Berck, Elke Berndt, Lisa Bittner, Heike Blank, Dr. Birgit Blazey, Ursula Blum-Rieck, Heidemarie Böhme, Dorothee Böhringer, Stefan Böttcher, Daniela Bolay, Marion Bord, Ute Bosch, Anne Braun, Dr. Gerhard Braun, Dr. Carmen Breitling-Utzmann, Annika Brendle, Rolf Buschmann

Alain Camaret, Erika Caspart, Giovanna Cerchia, Hans Clödy, Dr. Matthias Contzen, Dora Crentsil, Manfred Currle, Barbara Depner, Mareike Dieden, Dorothee Doludda, Daniela Dörk, Iris Eckstein, Eric Eichhorn

FG Helene Fay, Martina Ferretti, Annette Fiedler-Schur, Sonja Fochler, Dr. Alfred Friedrich, Matthias Fromm, Rolf Frommberger, Christine Fuchs, Josef Fuchs, Vanessa Gall, Claudia Geiger, Sarina Geng, Simone Götz, Karin Grimm, Inge Gronbach, Monika Grunwald, Dr. Birgit Gutsche

Petra Hagenmüller, Michaela Hahn, Mandy Hailer, Monika Hailer, Dr. Andreas Hänel, Dr. Antje Harling, Johanna Hartleif, Reiner Hauck, Heike Hauser, Natalie Hauser, Alexandra Heermann, Wolfgang Hehner, Carolina Heid, Margot Heinz, Brigitte Herrmann-Lenz, Dr. Marc Hoferer, Ingrid Hofmann, Manuela Höger, Annette Holwein, Larissa Homann, Dr. Sabine Horlacher, Ursula Horn, Maria Horvath, Axel Hübner, Tamara Hummel, Kristina Hunfeld, Heidrun Hunker, Irene Hunt-Waibel

Bärbel Illg, Brigitte Illi, Marianne Kaebel, Dr. Andrea Kaiser, Thomas Kapp, Andrea Karst, Simon Katzenschwanz, Dr. Ingrid Kaufmann-Horlacher, Yasemin Kayademir, Sandra Ketterer-Pintur, Margit Kettl-Grömminger, Ulrike Kielmeier, Larissa Kirsch, Jana Kistenmacher, Judith Knies, Reinhard Knoch, Carmen Knoll, Cornelia Kobe, Eva Koczar, Dr. Helmut Köbler, Dieter Köhl, Anne Kommer, Ragna Krahmer, Claudia Krause, Dr. Martin Kreutzer, Martin Krist, Angelika Krückel, Caren Kühn, Dr. Joachim Kuntzer

Marion Lang, Melanie Lang, Dr. Uwe Lauber, Beate Layher, Alexander Lemke, Christina Lenz, Dr. Peter Lenz, Dr. Christiane Lerch, Miriam Lindenbach, Nicole Lipp, Sigrid Löhrmann, Rebekka Lötterle, Magdalena Lubecki, Silvia Lukačević

Manuela Mac Pherson, Dorothea Mack, Annegret Männig, Juliane Maget, Albrecht Maier, Susanne Maier, Andreas Marbaz, Andrea Marber, Stefanie Marschik, Denise Martin, Eva Martin, Dr. Norman Mauder, Marco Menzel, Brizida Mesic, Eduard Michalak, Edith Mikisch, Katrin Mohns, Maria Morandini, Petra Müller

NOP Dr. Elisabeth Nardy, Nicole Niendorf, Markus Nothardt, Vanessa Nowak, Dr. Helene Oberreuter, Nadire Özkan, Dr. Dagmar Otto-Kuhn, Maria Papadopoulou, Sylvia Pechstein, Eva-Maria Plate, Dr. Roland Perz, Joachim Pfarr, Jasmin Pfister, Dr. Birgitta Polley

Rarin Quitt, Dr. Jörg Rau, Wolfgang Rauch, Dr. Volker Renz, Claudia Richter, Martina Richter, Regine Riedel, Dr. Natalie Rosenfelder, Maria Roth, Karin Rothenbächer, Ludwig Rothenbücher, Yasmina Rudloff, Bettina Rupp

Jennifer Sauter, Alexander Scheck, Ellen Scherbaum, Carolin Schlag, Gabriele Schmäschke, Anna-Katharina Schmid, Dr. Renate Schnaufer, Agnes Schneider, Emilie Schneider, Gerlinde Schneider, Katharina Schneider, Klaus Schneider, Dr. Lisa Schneider-Bühl, Tamara Schnötzinger, Dr. Pat Pei-Yeh Schreiter, Tanja Schubert, Dr. Eberhard Schüle, Sigrid Schüler, Rosemarie Schultheiß, Gabriele Schwab-Bohnert, Dr. Ingo Schwabe, Tesfazghi Sebahtu, Margit Sessler, Edith Siemers, Irina Sigalov, Julia Skrypski, Brigitte Staack, Dorota Stanislawczyk, Wilfried Stark, Matthias Stauch, Dr. Gabriele Steiner, Jasmin Stelzer, Dr. Reinhard Sting, Dr. Diane Ströher Kolberg, Sarah Stürenburg, Dr. Jörg-Arnulf Stürmer, Dr. Christine Süß-Dombrowski

T-Z Jasmin Tafel, Dr. Petra Tichaczek-Dischinger, Christine Ullrich, Bettina Wagner, Gabriele Wahl, Dr. Wolfgang Waizenegger, Carmen Wauschkuhn, Silke Weidle, Walter Weihmann, Denis Weinzierl, Gabriele Weiß, Dr. Rüdiger Weisshaar, Torsten Welles, Heike Welzel, Olivera Wenninger, Birgit Werz, Margit Widmann, Marc Wieland, Cristin Wildgrube, Synthia Wolff, Ulrike Wrany, Kerstin Zietemann, Dr. Hubert Zipper

64 **CVUA**STUTTGART Managementbericht 2014



Das Logo unseres Corporate Design
– von Helmut Köbler gemeißelt in Stein.
Er hat viele Stunden an uns gedacht
und – schon in Pension – das Werk vollbracht.

Herausgeber:



Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

70702 Fellbach Postfach 12 06

70736 Fellbach Schaflandstraße 3/2

Tel.: 0711 / 34 26 - 12 34 Fax: 0711 / 58 81 76

www.cvua-stuttgart.de