

## Vorwort

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe, eines von vier integrierten Untersuchungsämtern in Baden-Württemberg, legt hiermit seinen Jahresbericht für das Jahr 2002 vor.

Um die Untersuchungen bei einer zunehmenden Produktvielfalt bei Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika ohne Personalzuwachs bewältigen zu können, wurden in den vier CVUAs in Baden-Württemberg Untersuchungsschwerpunkte gebildet. Neben einem Grundstock im Bereich der Lebensmittelüberwachung, der in allen Häusern gleichartig bearbeitet wird, hat sich die Aufgabenteilung durch Schwerpunktbildung für bestimmte Arbeitsgebiete, die besonderen apparativen Aufwand, hohen Validierungsbedarf u.ä. erfordern, bewährt und wurde im Berichtsjahr weiter ausgebaut.

Die Planung für den zweiten Bauabschnitt des CVUA Karlsruhe lief das ganze Jahr auf Hochtouren und konnten termingerecht zum Jahresende abgeschlossen werden. Die europaweite Ausschreibung könnte nun erfolgen. Die Zusammenführung der drei Standorte (zwei in Karlsruhe und der Außenstelle für Diagnostik in Heidelberg) unter ein gemeinsames Dach ist unbedingt erforderlich, um die laufenden Kosten zu senken, die Arbeitssicherheit zu erhöhen und die Integration der Fach-Disziplinen und der Mitarbeiter zu fördern. Wir hoffen sehr, dass trotz knapper Haushaltsreserven der begonnene Weg zur räumlichen Integration fortgesetzt und mit einem Erweiterungsbau noch in diesem Jahr begonnen wird.

Am „Tag der offenen Tür“ im Juni wurden wir mit einem riesigen Besucherstrom für die vorangegangenen Anstrengungen belohnt. Obwohl es ein sehr heißer Sommertag war, kamen über 1100 äußerst interessierte Besucher. Den Rahmen bildeten Vorträge, Experimente, Wettbewerbe. Die Begeisterung der Besucher war die beste Motivation für uns alle.

Weiterhin konnten wir hochkarätigen Gästen unsere Arbeit präsentieren: Herrn MdL Oettinger, Herrn Staatsrat Prof. Dr. Beyreuther sowie Herrn Abteilungsleiter Maier vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum. Wir hoffen auch zukünftig auf Unterstützung bei der Lösung unserer Anliegen durch die politischen Entscheidungsträger.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des CVUA Karlsruhe setzen sich für eine hochqualifizierte Lebensmittelüberwachung und einen effizienten Tiergesundheitsschutz ein. Im Jahresbericht, fachspezifischen Veröffentlichungen, Gremienarbeit bis hin zur Internetpräsenz, bringen wir uns bei der Darstellung der Tätigkeit zum Wohl des Verbrauchers ein.

Für die im vergangenen Jahr geleistete Arbeit gebührt allen Mitarbeitern Dank und Anerkennung.



Dr. Susanne Hartmann,  
Amtsleiterin



Dr. Willi Frank,  
stellvertretender Amtsleiter



## Inhaltsübersicht

### Kapitel 1 – Überblick

Im Südwesten viel Neues . . . . . 5

### Kapitel 2 – Aktuelles aus der Amtlichen Untersuchung von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen

2.1 Milchprodukte: Probiotika, Präbiotika, Synbiotika . . . . .	9
2.2 Flüssigeigelb – da fehlten doch einige Eier! . . . . .	10
2.3 Untersuchungsschwerpunkt: Geflügelprodukte . . . . .	10
2.4 Untersuchungsschwerpunkt: Kochschinken vom Schwein . . . . .	12
2.5 Bemerkenswerte Fremdkörper in Hackfleisch . . . . .	13
2.6 Fische und Fischereierzeugnisse: neue Kennzeichnungsregeln für mehr Information des Verbrauchers . . . . .	13
2.7 Olivenöl: ein ganz besonderes Öl? . . . . .	15
2.8 Kaffeefahrten: Lebensmittel als Köder? . . . . .	19
2.9 Backwaren: Nicht immer zur Zufriedenheit des Verbraucher . . . . .	19
2.10 Bäckereikontrollen: eine wichtige Außendiensttätigkeit! . . . . .	24
2.11 Die neue Honig-Richtlinie der EU: was bringt sie für den Verbraucher? . . . . .	25
2.12 Kräutertee: Geheimsache Sennes ? . . . . .	26
2.13 Kräutertee: Wellness mit Ginkgo und Ginseng ? . . . . .	27
2.14 Würzsoßen: 3-Monochlorpropandiol – Entwarnung bei Sojasoße? . . . . .	28
2.15 Himalayasalz – Ein neues Wundermittel ? . . . . .	29
2.16 Gewürze: Giftige Sterne – Shikimifrüchte im Sternanis . . . . .	30
2.17 Säuglings- und Kleinkindernahrung: Verderberscheinungen bei Babykost in Gläschen schrecken Verbraucher auf ! . . . . .	31
2.18 Ergänzende bilanzierte Diäten: Etliche so bezeichnete Erzeugnisse genügten nicht den strengen rechtlichen Anforderungen . . . . .	31
2.19 Nahrungsergänzungen: Beanstandungsquote immer noch sehr hoch! . . . . .	32
2.20 Neue EU-Regelungen zu Nahrungsergänzungen: Was bringen sie Neues? . . . . .	34
2.21 Wirkt Natriumglutamat wie ein Nervengift? . . . . .	34
2.22 Eine Warnmeldung der EU: Arsen in Bentonit . . . . .	35
2.23 Änderungen im Zusatzstoffrecht: Neu zugelassene Zusatzstoffe / Verwendungsbeschränkungen / nicht zugelassene Zusatzstoffe . . . . .	35
2.24 Aromastoffe . . . . .	36
2.25 Colagetränke : Koffeinüberdosierung ist nicht ausgeschlossen! . . . . .	37

2.26 Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke Novel-Foods: Noni-Säfte derzeit noch verboten . . . . .	38
2.27 Erfrischungsgetränke aus Schankanlagen: häufig Mängel bei der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe . . . . .	39
2.28 Frisch gepresste Gemüsesäfte: häufig schmutzbehaftet! . . . .	39
2.29 Glühwein von Weihnachtsmärkten: entspricht oft nicht den gesetzlichen Anforderungen! . . . . .	40
2.30 Prosecco: Perlwein oder Sekt? . . . . .	40
2.31 Barrique-Ausbau von Wein: Eichenholzchips eine Alternative zu Barrique-Fässern . . . . .	41
2.32 Aus der Praxis der Weinkontrolleure: Kontrolle bei Weinerzeugern, Importeuren und Handel . . . . .	41
2.33 Natürliches Mineralwasser: Arsen . . . . .	42
2.34 Herbizide in Trinkwasser: Bentazon . . . . .	42
2.35 Neue Trinkwasserverordnung: Neue Regelungen – Neue Grenzwerte . . . . .	43
2.36 Konservierungsstoffe in Neutralreinigern, Spülmitteln und flüssigen Waschmitteln: bald mehr Informationen für den Verbraucher! .	43
2.37 Orangen-Power in Reinigungsmitteln: harmlose Naturprodukte? . . . . .	44
2.38 Wasserkocher mit offenen Heizspiralen: Nickelproblem noch immer nicht gelöst! . . . . .	46
2.39 Duftöle, Raumparfums, ätherische Öle : Kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Arzneimittel? . . . . .	47
2.40 Neue Beurteilungsmethode für Wirksamkeit von Sonnenschutzmitteln: spektralphotometrische Transmissionsmessung mit Integrationskugel erlaubt Beurteilung des UV-A Schutzes . . . . .	51
2.41 Exportzertifikate, insbesondere BSE-Zertifikate für China . . . .	53
2.42 Henna zur Körperbemalung verboten – Hautärzte warnen vor Allergien . . . . .	54

### Kapitel 3 – Aktuelles aus den Bereichen

3.1 Rückstände und Kontaminanten . . . . .	55
3.1.1 Pharmakologisch wirksame Stoffe . . . . .	55
3.1.1.1 Verschleppungen von Tierarzneimitteln in Futtermittel . . . . .	55
3.1.1.2 Medroxyprogesteronacetat – der Wirkstoff der Antibabypille im Futter- und Lebensmittel . . . . .	56
3.1.1.3 Nitrofurane in Shrimps und Geflügel aus Brasilien und Ostasien . .	56
3.1.1.4 Unerlaubter Einsatz von Arzneimitteln bei Fischen . . . . .	57
3.1.2 Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe: Rückstandssituation in Lebensmitteln . . . . .	57
3.1.3 Schwermetalle und andere Elemente . . . . .	59
3.1.3.1 Arsen in Algen – macht allein die Dosis, daß ein Gift kein Gift ist? .	59
3.1.3.1 Quecksilber in Schwertfisch . . . . .	60
3.1.4 Mykotoxine: Gefährliche Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen . . . . .	60
3.1.4.1 Aflatoxine B1, B2, G1, G2 . . . . .	61

3.1.4.2 Ochratoxin A	61
3.2 Bestrahlung von Lebensmitteln	62
Über die Zulassung der Bestrahlung von Lebensmitteln in Deutschland und anderen EG-Mitgliedsstaaten – Status Quo	62
Erster Bericht der Europäischen Kommission gibt Aufschluss über die Bestrahlungspraxis in Europa	62
Ergebnisse unserer Untersuchungen bestätigen den Bericht der Kommission	63
3.3 Lebensmittelmikrobiologie	65
3.3.1 <i>Listeria monocytogenes</i> und Salmonellen in Lebensmitteln	65
3.3.1.1 <i>Listeria monocytogenes</i>	65
3.3.1.2 Salmonellen	66
3.3.2 <i>Campylobacter</i> in Geflügelprodukten und Rohmilch	66
3.3.3 Bakteriologische Sicherheit von Obst, Gemüse, Keimlingen sowie von Obst- und Gemüsesäften	67
3.3.4 <i>Enterobacter sakazakii</i> in Trockenmilch-Säuglingsnahrung	68
3.3.5 Biologische Stabilität von Babykost in Gläschen	69
3.3.6 Coliforme Keime in italienischem Mineralwasser	70
3.4 Umweltproben	70
3.4.1 Gewässer- und Bodenverunreinigungen durch Mineralöl	71
3.4.2 Abfälle	71
3.4.3 Gewässerverunreinigungen/Fischsterben	72
3.4.4 Grundwasser	72
3.4.5 Badegewässer	72
3.5 Arzneimitteluntersuchung	73
3.5.1 Europaweit zugelassene Arzneimittel	73
3.5.2 Superbody aus dem Internet – das Internet als Dopingcenter	73
3.5.3 Wirkstoff-Freisetzung oder Impurities – was ist denn das?	74
3.5.4 Gedopt in der Disko – Ephedrinhaltige Produkte	75
3.5.5 „Poppers“ aus der Chemieküche	76
3.5.6 Edelfosin als Krebsmittel – ein problematischer Arzneistoff oder der Griff nach dem Strohalm?	77
3.5.7 Aphrodisiaka in allen Variationen – und mit anregend-toller Werbung	77
3.5.8 Das geheimnisvolle Wissen der Ureinwohner Südamerikas für die Gesundheit nutzen?	78
3.5.9 Konsumenten benebelt: Räucherwerk und Räucherkerzen aus Szene-Shops	79
3.5.10 Kulturtransfer von Mütterchen Rußland: Russische Abführ- und Schlankheitstees, ein echter Genuß als Kräutertee?	80
3.6 Tierseuchendiagnostik	
3.6.1 Die Bedeutung der Giardiose als parasitose bei Mensch und Tier	81
3.6.2 Impftiter bei der Aujeszky'schen Krankheit des Schweines – Aktuelle Situation in Baden-Württemberg	82
3.7 Tiergesundheitsdienste	83
3.7.1 Rindergesundheitsdienst	84
3.7.2 Eutergesundheitsdienst	85
3.7.3 Geflügelgesundheitsdienst	86
3.8 Neue Untersuchungsmethoden und Projekte	88
3.8.1 Immunomagnetische Separation von EHC-Bakterien	89
3.8.2 Gensondentechnologie zum schnellen Nachweis von Listerien	89
3.8.3 Nachweis von Clavulansäure in Milch und Serum	90
3.8.4 Nachweis von MPA in Futtermittel und Fleisch	91
3.8.5 Nachweis der Nitrofurane in Geflügel und Shrimps (EU-Methode)	92
3.8.6 Bestimmung „reiner“ Kohlenwasserstoffe in Ätherischen Ölen	92

3.8.7 Doppelwandige Dekorationsgegenstände, gefüllt mit gefährlichen Flüssigkeiten . . . . .	93
3.8.8 Isothiazoline in neutralen Reinigungsmitteln . . . . .	94
3.8.9 Verbrauchertäuschung bei Markenspirituosen . . . . .	95
3.9 Qualitätsmanagement . . . . .	96
3.10 Öffentlichkeitsarbeit . . . . .	96
3.10.1 Medien . . . . .	96
3.10.2 Veröffentlichungen, Poster, Vorträge . . . . .	96
3.10.3 Führungen/Informationsveranstaltungen . . . . .	97
3.10.4 Interne Fortbildung in Sensorik . . . . .	97
3.11 Bericht der Frauenvertretung am CVUA Karlsruhe . . . . .	98

## **Kapitel 4 – Daten und Fakten**

4.1 Organigramm . . . . .	100
4.2. Amtliche Lebensmittelüberwachung	
4.2.1 Dienstaufgaben . . . . .	102
4.2.2 Mitarbeiter . . . . .	103
4.2.3 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen . . . . .	104
4.2.4 Zahl, Art und Herkunft der Proben . . . . .	107
4.2.5 Aufschlüsselung der Beanstandungsgründe . . . . .	110
4.2.6 Kontrollen im Außendienst . . . . .	122
4.2.7 Wein- und Auslandsweinkontrolle, Traubenmostuntersuchungen	124
4.2.8 Untersuchungen im Laborbereich Lebensmittel-Mikrobiologie . .	126
4.3 Rückstände, Pharmakologisch wirksame Stoffe	
4.3.1 Pharmakologisch wirksame Stoffe, Nationaler Rückstandskontrollplan . . . . .	132
4.3.2 Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) . . . . .	140
4.3.3 Schwermetalle und andere Elemente . . . . .	145
4.3.4 Mykotoxine . . . . .	155
4.3.5 Nitrat, Nitrit . . . . .	157
4.3.6 Pestizide und Polychlorierte Biphenyle . . . . .	158
4.3.7 Leichtflüchtige Kohlenwasserstoffe . . . . .	159
4.3.8 Rückstände und Kontaminanten in Trinkwasser . . . . .	160
4.4 Bestrahlungsnachweis in Lebensmitteln . . . . .	162
4.5 Umweltanalytik . . . . .	163
4.6 Arzneimittelanalytik . . . . .	164
4.7 Tierseuchendiagnostik . . . . .	166
4.7.1 Übersicht . . . . .	166
4.7.2 Weitere Untersuchungs-Ergebnisse . . . . .	176
4.7.3 Tiergesundheitsdienste . . . . .	188
4.8 Ringversuche und Laborvergleichsuntersuchungen . . . . .	191

## **Kapitel 5 – Index**

. . . . .	193
-----------	-----