

Vorwort

Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus.

Obgleich nach der ersten Akkreditierung 1998 kontinuierlich an der Weiterführung der Qualitätsmanagementsysteme gearbeitet wurde, stand das Jahr 2003 im Zeichen des bevorstehenden Audits. Nicht nur die ISO/IEC 17025 musste erfüllt werden und damit auch die Überarbeitung des Qualitätsmanagement-Handbuchs, einer Vielzahl von Standardarbeitsanweisungen und Prüfvorschriften, sondern auch die Erstakkreditierung der Diagnostik in der Außenstelle Heidelberg. Der Empfehlung der Auditoren zur Reakkreditierung resp. Erstakkreditierung der Diagnostik folgte die Anerkennung und Aushändigung der Urkunde durch Minister Stächele im März 2004.

Auch die Pläne für eine Verwaltungsreform des Landes mit dem Grundgedanken einer Vereinfachung im Verwaltungshandeln und mehr Transparenz in den Verwaltungsstrukturen prägten das Jahr 2003. Anfängliche Überlegungen, auch die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in die Regierungspräsidien einzugliedern, kamen nicht zum Tragen. Aus unserer Sicht hat dies klare Vorteile. Die jetzige Struktur stellt eine wirksame, am eigentlichen Risiko orientierte Kontrolle von Lebensmitteln sicher und bildet das Fundament einer glaubwürdigen und vor allem unabhängigen Überwachung durch unsere Sachverständigen. Die deutliche Trennung zwischen Überwachung und Vollzug entspricht zudem den Forderungen der Europäischen Union. Im Falle einer Eingliederung in die Regierungspräsidien wären keine zusätzlichen Synergieeffekte erkennbar, da bereits seit Jahren die schlanke Verwaltung bei den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern durch sehr knappe Stellenressourcen verwirklicht wird.

Trotz zunehmend schwieriger Rahmenbedingungen wurden die Aufgaben im gesundheitlichen Verbraucherschutz vorbildlich wahrgenommen. Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter trug mit hohem Engagement zum Gelingen bei. Für die hervorragende Arbeit sagen wir allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzlichen Dank.



Dr. Susanne Hartmann

Dr. Willi Frank

Herausgeber:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Weißburger Straße 3
76187 Karlsruhe

Tel. (07 21) 9 26 - 36 11

Fax. (07 21) 9 26 - 35 49

E-Mail: poststelle@cvuaka.bwl.de

Internet: www.cvua-karlsruhe.de

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Karlsruhe herausgegeben. Sie ist nicht zum gewerblichen Vertrieb bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden.

© Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Inhaltsübersicht

Kapitel 1 – Übersicht 7

Kapitel 2 – Aktuelles aus den Amtlichen Untersuchungen von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen

2.1 Verfälschung von Käse mit Pflanzenfetten: weil ´s billiger ist . . .	11
2.2 Chinesische „1000-jährige“ Eier: wenn aus Ei-„weiß“ Ei-„schwarz“ wird	11
2.3 Fleischprodukte: Deklaration des Fleischanteils für mehr Information des Verbrauchers	12
2.4 EU-Überwachungsprogramm: Histamin in Thunfisch und anderen Fischerzeugnissen	14
2.5 Olivenöl: neue Vermarktungsvorschriften	15
2.6 Oliventresteröle: so werden sie hergestellt	16
2.7 Speiseeis: Hygiene im Betrieb und beim Personal äußerst wichtig	17
2.8 Süßwaren: Gesundheitsgefahr durch ein spezielles Geleeprodukt	18
2.9 Kindernahrung: bedarfsgerechte Ernährung ist wichtig	19
2.10 Weiter im Handel: Produkte mit zweifelhafter Eignung als ergänzende bilanzierte Diät	20
2.11 Neuartige Lebensmittel: Novel Food	20
2.12 Absinth: eine Spirituose mit Vergangenheit und Zukunft aus analytischer und lebensmittelrechtlicher Sicht	21
2.13 Hanfhaltige Lebensmittel – aktueller Status	23
2.14 Verbrauchertäuschung durch nachgemachte russische Wodkas	23
2.15 Getränke mit Aloe Vera: häufig unzulässig konserviert oder verwässert	24
2.16 Noni-Saft: Zulassung als Novel Food erfolgt	24
2.17 Johannisbeersaft und Johannisbeernektar: Streckung durch unzulässige Fremdf Fruchtanteile	25
2.18 Offen angebotene Erfrischungsgetränke: weiterhin Mängel bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen	26
2.19 Werden die Erwartungen an den Weinjahrgang 2003 als Jahrhundertjahrgang erfüllt?	26
2.20 Neues Weinbezeichnungsrecht: mehr Freiräume bei der Etikettengestaltung	27
2.21 Aus der Praxis der Weinkontrolleure: Überwachung der Weinerzeuger, Weinkellereien, Importeure und des Handels	28
2.22 Verbraucherbeschwerde: wie kommt ein Reinigungsmittel in die Weinflasche?	29
2.23 Offen angebotene Oliven: hygienisch einwandfrei?	29
2.24 Fencheltees: enthalten sie kanzerogene Aromastoffe?	30

2.25 Chlorpropanole in Fischsaucen	31
2.26 Verbotene künstliche Farbstoffe in Chilipulver	33
2.27 Nahrungsergänzungsmittel: noch immer eine sehr hohe Beanstandungsrate	34
2.28 Zusatzstoffe: Fragestellungen und Neuentwicklungen	38
2.29 Brennende Kerzen: Gesundheitsgefahr durch verdampfendes Blei?	41
2.30 Salpetersäure zum Lösen von Rost und Kalk. Vorsicht!	42
2.31 Konservierungsstoffe in Reinigungsmitteln: Deklaration der sensi- bilisierend wirkenden Isothiazolinone	43
2.32 Spülmaschinen-Deos mit Limonen und Citral: gefährliche Zubereitungen?	44
2.33 Bunt gefärbtes Geschirrspülmittel mit Duft nach Bonbons: Gesundheitsgefahr für Kinder?	44
2.34 Strahlend weiße Zähne sind „in“ – die Produkte hierfür gibt es in- zwischen im Supermarkt	46
2.35 Sonnenschutzmittel – wie gut ist der UV-A-Schutz?	48

Kapitel 3 – Aktuelles aus den Bereichen

3.1 Rückstände und Kontaminanten	51
3.1.1 Pharmakologisch wirksame Stoffe	51
3.1.1.1 Kontrollprogramm der EU zur Untersuchung auf unerwünschte Stoffe in Futtermitteln	52
3.1.1.2 Lasalocid in Hühnereiern	53
3.1.1.3 Untersuchungen auf Nitrofurane	54
3.1.2 Belastung von Lebensmitteln mit PAK´s	55
3.1.3 Mykotoxine: gesetzliche Neuerungen und Untersuchungen	57
3.1.4 Quecksilber in Schwertfisch – weiterhin ein Thema	60
3.1.5 Quecksilber in Ayurveda-Pillen	60
3.2 Bestrahlung von Lebensmitteln	61
3.2.1 Gesetzliche Regelungen	61
3.2.2 Untersuchung von importierten Erzeugnissen	61
3.3.3 Untersuchung von Öko-Lebensmitteln	63
3.3 Lebensmittelmikrobiologie	63
3.3.1 Salmonellen in Fenchel-Anis-Kümmeltee und anderen Lebensmitteln	63
3.3.2 <i>Listeria monocytogenes</i>	65
3.3.3 <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in gekochten Garnelen	67
3.4 Trinkwasserüberwachung	68
3.4.1 Geänderte Begriffsdefinition „Wasser“ und Trinkwasser-Verordnung 2001 setzten neue Akzente bei der Trinkwasserüberwachung	68
3.4.2 Legionellen in Trinkwasser	70
3.5 Umweltproben	70
3.6 Arzneimitteluntersuchung	73
3.6.1 Individuell mit Mörser und Pistill hergestellte Apothekenrezepturen: nicht alle weisen eine gute Qualität auf	74

3.6.2 Alternatives Krebsmedikament aus den USA – nicht deklarierter stark wirksamer Arzneistoff nachgewiesen	75
3.6.3 Super-Potenzmittel – leider nur Placebo?	75
3.6.4 Das „Schnäppchen“ vom fliegenden Arzneimittelhändler – tatsächlich ein Wunderelixier?	76
3.6.5 Heilwässer – Jungbrunnen aus der Flasche?	76
3.6.6 Wann, wie lange, wieviel? Zeitplan für die Wirkung eines Arzneimittels	77
3.6.7 Luft zum Leben – Pulverinhalatoren in der Asthmathherapie	78
3.6.8 Beurteilung von Peloiden und Produkten zur Badetherapie, z.B. Moorbäder, Schlamm-bäder, Packungen	79
3.6.9 Untersuchungen zur Belastung von Gingkoblättern mit Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK)	81
3.6.10 Vom Arzneimittel zum Lebensmittel. Ein praktisches Beispiel: Mistelkraut	82
3.6.11 Milbenspray mit dem Extrakt aus Niembaumsamenöl: Einstufung, Abgrenzung	84
3.6.12 Ein neues Konzept in der Hautpflege mit MSM – was ist da dran?	84
3.7 Tiergesundheitsdienste, Tierseuchendiagnostik	85
3.7.1 Stallklima in Milchviehbeständen angesichts subtropischer Außentemperaturen	86
3.7.2 Ausbruch von Q-Fieber in einem Milchviehbestand	86
3.7.3 Scheinbare Häufung von Hefemastitiden bei subtropischen Umgebungstemperaturen	87
3.7.4 Abklärung von Vergiftungsfällen bei Haustieren	88
3.7.5 Infektionen mit porcine Circovirus Typ-2 als wichtige Differentialdiagnose zur Schweinepest	90
3.7.6 Salmonellennachweise bei Tauben	92
3.8 Neue Untersuchungsmethoden und Projekte	93
3.8.1 Schnüffelsubstanzen – Nachweis und Bestimmung von Isobutylnitrit und Isoamylnitrit mit GC/AED	93
3.8.2 Semiquantitative Bestimmung von β -Carotin in Rinderseren	95
3.8.3 Schnellbestimmung des Alkoholgehaltes in Emulsionslikören und anderen Spirituosen mittels Wasserdampfdestillation und Biegeschwinger	96
3.8.4 Nachweis von Salmonellen mittels Real-Time PCR	97
3.8.5 Charakterisierung eines Sonnenschutzmittels mittels UV-A/B-Verhältnis und kritischer Wellenlänge	97
3.8.6 Kennzeichnung alkalischer Inhaltsstoffe in Reinigungsmitteln: einfaches Analysenschema zur Plausibilitätskontrolle	101
3.9 Qualitätsmanagement	103
3.10 Öffentlichkeitsarbeit	106
Kapitel 4 – Daten und Fakten	
4.1 Organigramm	108
4.2. Amtliche Lebensmittelüberwachung	
4.2.1 Dienstaufgaben	110
4.2.2 Mitarbeiter	111
4.2.3 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen	113
Index	117

Nachfolgende Abschnitte finden Sie im Internet unter www.cvua-karlsruhe.de

4.3	Amtliche Lebensmittelüberwachung – Tabellen	122
4.3.1	Aufschlüsselung der Beanstandungsgründe	122
4.3.2	Proben aus der Lebensmittelüberwachung Inland/Ausland . . .	128
4.3.3	Lebensmittel aus alternativer Erzeugung	130
4.3.4	Statistische Angaben zu Betriebskontrollen	131
4.3.5	Wein- und Auslandsweinkontrolle, raubenmostuntersuchungen	132
4.3.6	Laborbereich Lebensmittel-Mikrobiologie	135
4.4	Rückstände und Kontaminanten	142
4.4.1	Pharmakologisch wirksame Stoffe,	142
4.4.2	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	148
4.4.3	Tetrachlorethen in Wasser	152
4.4.4	Elemente in Lebensmitteln, Kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	152
4.4.5	Mykotoxine in Lebensmitteln	157
4.4.6	Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln	160
4.4.7	Pestizide und Polychlorierte Biphenyle	161
4.4.8	Rückstände und Kontaminanten in Trinkwasser	162
4.5	Bestrahlungsnachweis in Lebensmitteln	163
4.6	Umweltanalytik	164
4.7	Arzneimittelanalytik	165
4.7.1	Übersicht	165
4.7.2	Einsender Proben	163
4.7.3	Herkunft der Proben	163
4.7.4	Grund der Untersuchung	163
4.7.5	Art der Proben	163
4.7.6	Ergebnisse der Arzneimitteluntersuchung	165
4.8	Tierseuchendiagnostik	168
4.8.1	Übersicht	168
4.8.1.2	Ergebnisse in der Seuchen- und Krankheitsdiagnostik .	176
4.8.1.2.1	Anzeigespflichtige Seuchen	176
4.8.1.2.2	Meldepflichtige Krankheiten	177
4.8.1.2.3	Sonstige, derzeit wichtige Tierkrankheiten . .	177
4.8.2	Weitere Untersuchungen	178
4.8.2.1	Zoonosen	178
4.8.2.2	Parasitologie	189
4.8.2.3	Serologie	191
4.8.2.4	Fallwilduntersuchungen	192
4.8.2.5	Tollwutuntersuchungen	193
4.8.3	Tiergesundheitsdienste	194
4.8.3.1	Übersicht	194
4.8.3.2	Klinische Untersuchungen	194
4.8.3.3	Entnahme von Proben	194
4.8.3.4	Impfung und Behandlungen	195
4.8.3.5	Ergebnisse der Salmonellenuntersuchungen in Kot und Eiern von Legehennen im Rahmen der freiwilligen Selbstkontrolle in Baden-Württemberg 2003	195