
VII. WEITERE TÄTIGKEITSFELDER

7.1 Qualitätsmanagement

Business as usual – daran änderte auch die Aktualisierung der ISO-Norm 17025 nichts.

ISO 17025
im Jahr 2005
aktualisiert

Die Laboratorien der Amtlichen Lebensmittelüberwachung müssen nach Art. 12 (2) a der Verordnung (EG) 882/2004 (der sog. Überwachungs-VO) nach der Norm DIN/EN/ISO IEC 17025 arbeiten. Diese wurde im Jahre 2005 an die geänderte ISO 9000 („Mutter aller Qualitätssicherungsnormen“) angepaßt.

Außer einigen wenigen redaktionellen Überarbeitungen kamen neu folgende Punkte hinzu:

- Kommunikationsprozesse über die Wirksamkeit des QM-Systems müssen vorhanden sein;
- ständige Verbesserung der Wirksamkeit des QM-Systems;
- Beurteilung der Wirksamkeit von Schulungen des Personals;
- unter dem Punkt „Sicherstellung der Qualität von Untersuchungsergebnissen“ sind Kriterien vorzudefinieren, ab wann Maßnahmen eingeleitet werden müssen.

Auch 2005 wurde wieder im gewohnt großem Umfang an Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen teilgenommen – eine Forderung, die u.a. durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV-Rüb) des Bundes gestellt wird – genauere Informationen hierzu in der folgenden Tabelle:

Veranstalter

Bezeichnung/Parameter Anzahl Proben

AQS Baden-Württemberg

RV 1/05 TW A5 – Trinkwasser Kationen Teil 2 (B, Ca, Mg, Hg, Ammonium, pH-Wert) 3

RV 4/05 TW A1 - Trinkwasser Anionen und Trübung 3

BVL §35 (§64 LFGB)

Hydrogencarbonat in Mineralwasser 3

Cholesterin in 5 verschiedenen Materialien (Backwaren, Teigwaren) 5

Deutsche Weinanalytiker

Wein FTIR (Rel. Dichte, Vorhandener Alkohol, Vergärbare Zucker, Gesamtsäure, Glucose, Fructose, Glycerin, Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Citronensäure, Flüchtige Säure, pH-Wert) 1

Doemens

Bier (Alkoholgehalt, Stammwürze, Bierfarbe, pH-Wert, Bitterstoffe) 1

Bier (Sensorik) 1

EDQM, Strasbourg

Collaborative Trial zur Erstellung von CRS-Referenzsubstanzen (Methotrexat), Reinheit mittels HPLC und Wassergehalt mit der Karl-Fischer-Titration 1

Market-Surveillance Study MSS 025, Teilbarkeit von Tabletten 14

Market-Surveillance Study MSS 030 Gehaltseinheitlichkeit von Tabletten 10

Proficiency Test PTS „Analysis of a counterfeit medicine by GC-EI-MS“ (Identifizierung eines unbekanntes Stoffs in einem Pulver) 1

Proficiency Test PTS 073 „Assay of injections“ (Ausschütteln und titrimetrische Bestimmung von Suxamethoniumchlorid) 1

EDQM, Strasbourg

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Proficiency Test PTS 074 „Residual Solvent“ (Lösungsmittelrückstände in einem Pulver mittels GC) | 1 |
| Proficiency Test PTS 075 „Assay of suppositories“ (Gehalt an Bisacodyl und Abbauprodukten in Suppositorien mittels HPLC) | 2 |
| Proficiency Test PTS 076 „Refractive Index“ (Cineol, Propylenglycol, Sucrose) | 3 |
| Proficiency Test PTS 077 „Assay of tablets“ (Gehalt an Prednisolon in Tabletten mittels HPLC) | 1 |
| Testing of CAP-Products 2005/2006, Wirkstoff Olopatadin (Aussehen, pH-Wert, Osmolalität, Identität, Gehalt, Reinheit, verschiedene Abbauprodukte) | 4 |

FAPAS

| | |
|---------------------------------------------------------------------|---|
| Histamine in Canned Fish | 2 |
| Konfitüre / Brix, pH, Sorbinsäure, Citronensäure | 1 |
| MCPD, DCP in Sojasoße | 2 |
| Rum und Whiskey (Alkoholgehalt, Ethylacetat, Methanol, 1-Propanol) | 2 |
| Sudanfarbstoffe in Chilipulver | 1 |
| Tierartdifferenzierung / Fish & Meat Authenticity / Fisch / Fleisch | 4 |
| PAK / Environmental contaminants / Olivenöl | 1 |

FEPAS

| | |
|-------------------------------------------------|---|
| Bacillus cereus in Reis – quantitativ | 1 |
| Clostridium perfr. in Milchpulver – quantitativ | 1 |
| Clostridium perfr. in Rindfleisch – quantitativ | 1 |
| coliforme Keime in Milchpulver – quantitativ | 1 |
| Detection of Salmonella spp. in Chicken | 2 |

Justus-Liebig-Universität, Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde, Giessen

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|---|
| Validierung eines Real Time-PCR-Verfahrens zum ZNS-Nachweis aus Lebensmittel | 9 |
|------------------------------------------------------------------------------|---|

-“, Institut für Veterinär-Anatomie, -Histologie und -Embryologie, Giessen

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Validierung einer Westernblot-basierenden Methode zur Detektion von ZNS-Gewebe als BSE-Risikomaterial in Fleisch und Fleischprodukten | 10 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

DGF

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Feed pellets / FSV, Tocopherole, Fett | 1 |
| Frittierfett / Säurezahl, Polare Anteile, | 2 |
| Margarine/ FSV, Tocopherole, Fett, Tocopherole | 1 |
| Pflanzenöl / FSV, Stigmastadien, Tocopherole, Sterine, Säurezahl, Peroxidzahl, PAK / Speiseöl | 2 |

LVU Lippold

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Spirituose (Alkoholgehalt, Ethylacetat, Isoamylalkohole, Isobutanol, Methanol, Milchsäureethylester, 1-Propanol) | 1 |
| Teigwaren (Wasser, Protein, Fett, Asche, Kochsalz und Cholesterin) | 1 |
| Wein Erweiterte Parameter (Glycerin, D-Äpfelsäure, L-Äpfelsäure, D-Milchsäure, L-Milchsäure, Shikimisäure, Sorbinsäure, Asche, Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Chlorid, Phosphat, Kaliumsulfat) | 1 |
| Wein Sensorik | 5 |
| Wein Standardparameter (Rel. Dichte, Gesamtalkohol, Vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, Vergärbare Zucker, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Flüchtige Säure, Citronensäure, Reduktone, Freie Schweflige Säure, Gesamte Schweflige Säure) | 1 |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Backwaren (Wasser, Asche, Rohprotein, Fett, Butterfett, Stärke, Fructose, Cholesterin) | 1 |
| Fischerzeugnisse 2005 (Gesamtfett, Saccharin, Benzoesäure, Sorbinsäure, Kochsalz) | 1 |
| Fleischwaren Standardparameter (Wasser, Fett, Rohprotein, Hydroxyprolin, Asche, Gesamtphosphor) | 1 |
| Kakaoerzeugnisse (Fett, Butterfett, Gesamtalkaloide, Theobromin, Coffein, Saccharose, Wasser) | 1 |
| Tomatenmark (pH, Gesamtsäure, Citronensäure, Glucose, Fructose, Trockenmasse, Kochsalz) | 2 |
| ZNS/Separatorenfleisch (2005) | 3 |
| muva kempten | |
| Frischkäse/ Fett, Trockenmasse, Protein | 2 |
| H-Milch/ Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt | 2 |
| Schmelzkäse/ Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Kochsalz, pH-Wert, Nitrat, Citronensäure | 2 |
| MSS (Milk Standard Service) | |
| GKZ mit 3 verschiedenen Verfahren | 12 |
| Niedersächsisches Landesgesundheitsamt, Aurich | |
| E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl in Trinkwasser | 1 |
| E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl, Clostridien in Trinkwasser | 1 |
| E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl, Pseudomonas in Trinkwasser | 1 |
| Legionellen in Trinkwasser | 1 |
| SENATE QA | |
| Examination of Fresh Meat and Meat Products: rohes Geflügelfleisch - Campylobacter | 1 |
| Examination of Fresh Meat and Meat Products: rohes Geflügelfleisch - GKZ, Ebs, E. coli, coliforme, Staph., Lbs, Cl. perfr. | 1 |
| Staatliches Weinbauinstitut Freiburg | |
| Wein, WineScan FTIR | 8 |
| SUERC (SCOTLAND), FSA (GB) | |
| Photostimulierte Lumineszenz, Screening Verfahren zum Nachweis der Bestrahlung | 98 |
| Gesamt | 247 |

7.2 Öffentlichkeitsarbeit

Öffentlichkeitsarbeit ist angesichts knapper Kassen notwendiger denn je. Nur mit ausreichender Transparenz im Verbraucherschutz und Schutz der Tiergesundheit wird das Vertrauen der Verbraucher erworben.

Unsere Aufgaben „Verbraucherschutz und Schutz der Tiergesundheit“ werden von den Bürgern nur wahrgenommen, wenn Skandale im Bereich Lebensmittel, Futtermittel, Arzneimittel auftreten oder Tierseuchenzüge zu bekämpfen sind. Die Fülle der Aufgaben bei der Überwachung von Lebensmitteln und der Tiergesundheit, neben der notwendigen wissenschaftlichen Erarbeitung neuer Problemfelder, Etablierung neuer Methoden etc., wird üblicherweise nicht wahrgenommen. Aus unserer Sicht müssen die Schlagworte Risikobewertung und Risikokommunikation mit mehr Leben erfüllt und für die Öffentlichkeit verwertbar werden. Das CVUA Karlsruhe leistet mit Beiträgen wie – dem vorliegenden – Jahresbericht, Internetauftritt, Tag der offenen Tür, Fachvorträgen etc. seinen Beitrag zur Transparenz in der Gesamtfülle der sonst für den Verbraucher kaum „sichtbaren“ Aufgaben.

Tag der offenen Tür

Im Oktober 2005 besuchten 1170 Bürgerinnen und Bürger aller Altersstufen unser Amt in Karlsruhe, wo wir am Standort Neubau alle Arbeitsbereiche auch aus den anderen Häusern vorstellten. Die Resonanz war sehr positiv, die Stimmung bei den Besuchern wie Mitarbeitern gleichermaßen sehr gut. Viele Besucher verkündeten am Abend des Sonntags, eigentlich hätten sie ja nur mal kurz reinschauen wollen, aber es sei alles so interessant gewesen, die Mitarbeiter hätten so engagiert von ihrer Arbeit erzählt, man hätte so vieles erfahren und gelernt, da wären jetzt eben mehrere Stunden vergangen. An dieser Stelle auch den Mitarbeitern nochmals recht herzlichen Dank für die intensive Vorbereitung und erfolgreiche Durchführung des Tags der offenen Tür.



Großer Andrang beim Tag der Offenen Tür



Auch bei den Fachvorträgen



Besonders interessant: Das Kinderprogramm an vielen Stationen



Quelle: Badische Neueste Nachrichten, 10. Oktober 2005

Jahresbericht

Den Jahresbericht 2004 konnten wir Ende Juli der Öffentlichkeit vorstellen. Den Auftakt machten wir mit einer sehr gut besuchten Pressekonferenz, die dann wiederum das Interesse an unserer Arbeit bzw. aktuellen Themen weckte, so dass sich mehrere Presseanfragen noch anschlossen (s. Abbildungen). Durch die Veröffentlichung im Internet ergaben sich auch Anfragen von Verbrauchern oder Kollegen aus anderen Bundesländern zu bestimmten Fragestellungen oder Nachweisverfahren.

Lebensmittelkontrolle überprüfen alle Fischlein in Landkreis / Wirtschaftskontrollamt unter dem Dach des Landratsamts

Suche nach Kakerlaken und Bakterien im Eis

Von MARIAN EICH

Karlsruhe – Die Lebensmittelkontrolleure haben im Vorjahr besonders bei Eis und Desserts 21 Prozent der Proben kontrolliert, so der städtische Lebensmittelinspektor. Im Landkreis werden alle Fischlein in jeden Saison überprüft, mit Ausnahme von Vorküchen, die unter der Verantwortung und Lebensmittelüberwachung, auf Anfrage unserer Zeitung sind.

In den ersten sechs Monaten dieses Jahres wurden von den 2.041 Lebensmittelproben im Kreis 150 kontrolliert, knapp 21 Prozent waren karlsruhe. Die Proben sind von den Lebensmittelkontrolleuren im Landkreis Karlsruhe im Herbst auf etwaige Mängel beim Verkauf nicht zu machen. Im Vorjahr wurden in Karlsruhe und im Landkreis 150 Proben aus dem Landkreis

haben untersucht, teil Lebensmittelinspektor Thomas Kubella mit. Darunter waren 30 Proben Speiseeis. Acht davon waren mikrobiologisch zu untersuchen, speziell die vielen Bakterien mit bei weiteren vier Proben war der Schwermetallwert über die Grenzwerte, das Eis war aber auch nicht zu besorgen. Bei weiteren vier Proben wurden die Zoonoseerregern nicht festgestellt gemacht. „Es gab aber in keiner Untersuchung Mängel“, sagt Kubella, der gleichzeitig betont, dass diese Lebensmittelproben nicht repräsentativ für den Markt sei. Vor einiger Zeit wurde ein Fall in Karlsruhe für Schokolade. Der Karlsruher Lebensmittelinspektor hat beim Verkauf eines Schokoladen auf eine Kakerlake, Kakerlaken in der Küche sind zwar üblich, aber nicht zu gesundheitsschädlich wie Leptospira im Fischschinken“, verurteilte die Tierärztin Hannelore Voth, dass die

Fischlein Vorküchen gegen die Lebensmittelproben andere Proben seien als der Normalverbrauch. Die Lebensmittelkontrolleure reagieren auf Anzeichen von Verderben, so macht ein Fischlein, in dem der Grill dann abgewaschen werden sollte, aufwändige Nacharbeiten notwendig, da die meisten Lebensmittel sind nicht für den Verzehr geeignet. In ein bei Speiseeis Regel werden, berichtet Voth. Die keine der Dinge wurden jedoch nie aufgeführt gemacht, wahrscheinlich wurde das betreffende Stück weggeworfen, vermerkt es.

Die Kontrollen gehen bei ihrer Arbeit nach einem Plan vor, der bestimmte Lebensmittelgruppen vorzuziehen sind von Chemischen, Vorküchen und Zoonoseerregern. Ist ein Verdacht besteht, durch die Verwaltungsstellen bei auch die entsprechenden Aufwände der Arbeitsteile erfüllt, da nur auch die Kontrolle von Lebensmittel in ihre Zuständigkeit ist. Dieses wird vom Lebensmittelinspektor des Wirtschaftskontrollamtes für diesen Bereich übernommen. Ein Tag der Verwaltungsstellen arbeiten von vier Experten der Polizei für maximal fünf Jahre im Auftrag des Landratsamts Karlsruhe. Die Lebensmittelinspektionen führen sie zwei Auszubildende in die komplexe Thematik ein. Wenn diese nach zwei Jahren fertig sind, arbeiten zwei Polizeibeamte wieder in Diensten der Polizei für maximal fünf Jahre im Auftrag des Landratsamts Karlsruhe. Die Lebensmittelinspektionen arbeiten mit, wenn gibt bereits im Herbst, da zum 1. August ein Lebensmittelinspektor eingestellt wird, nennt Hannelore Voth.

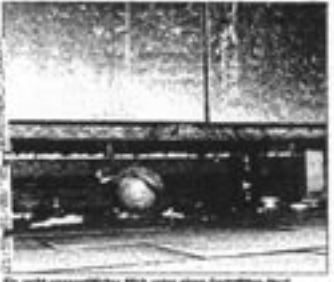
„Die Kollegen bringen neben ihrem Know-how im Lebensmittelbereich auch ein Spezial-

schulte und Gewerbeamt“, verordnete Hannelore Voth, Lebensmittelinspektorin der Polizei, dass die Beamten prozessual von anderen Aufgaben eingesetzt werden können. Voth begründet die Verwaltungsstellen, „Jedes Unternehmen war die ihre Land, die auch einen WED habe, sonst würde durch die Verwaltungsstellen auch eine besondere einbestimmte Regelung geschaffen.“ Diese andere beruht auf dem durch die Auswirkungen der Verwaltungsstellen. Der ehemalige WED-Beamte betont, dass viele Aspekte, die mit dieser Thematik zusammenhängen, nicht leicht zu verstehen sind. In Karlsruhe sind beispielsweise bei der Kontrolle eines

die Angewandten des erfordern die Gesundheitsvorsorge und eine Arbeitsschutzmaßnahmen. Die Beamten können den Bereich durchzuführen machen, wenn Spezialwissen nicht vorhanden waren oder ein Spezialisten finden. Vorküchen gegen den Abfallrecht werden ebenfalls gleich behandelt. „Wir waren für alle diese Dinge zuständig, durch die keine wurde die kein zu schlagen. Das bedeutet wir“, sagt Lebensmittelinspektorin Voth, der 17 Jahre lang der WED in Karlsruhe geleitet und im Jahr lang beim WED in Karlsruhe gearbeitet hat. Eine „klare Verantwortung“ gibt er demnach: „Durch die Beschäftigung unserer Zuständigen auf



Die abgetauenen Meereis in Bad macht hunderte Ecken über nach der Monaten Klänge notwendig. Foto: Karlsruher



Ein nicht angeprüfeter WED unter einem Gaststättenschein

Quelle: Badisches Tagblatt, 1. August 2005

Die verbesserte Lesbarkeit durch eine bessere optische Aufmachung und verständliche Sprache hat nach unserer Einschätzung den Jahresbericht auch für Verbraucher attraktiv gemacht. Für die eigenen Mitarbeiter wie für die Kollegen in anderen Institutionen und nicht zuletzt auch für politische Verantwortungsträger ist der komplexe Überblick über die geleistete Arbeit hilfreich.

LEBENSMITTELKONTROLLE / Warum Osteoporose auch für Männer zu einem Thema werden kann

Schweinezähne und Metall im Hackfleisch

Antibiotika, die dann führen können, dass Osteoporose auch für Männer zum Thema wird, aber auch Schweinezähne im Hackfleisch und verbundene Farbstoffe im Papiropulver; Chemiker und Tierärzte in Karlsruhe haben Lebensmittel, Kosmetika und Arzneimittel im Visier.

ALEXANDRA DÖLL, 52

KARLSRUHE ■ An den durchgeglanzten Bienenkörnern zeichnen sich reingehobene Ringe ab, als Richard Zinna die UV-Lampe ankippt. Sie zeigt, dass das Tier mit einem Antibiotikum behandelt worden ist. „Rückstände dieses Stoffes in Lebensmittel können dazu führen, dass Osteoporose bald auch ein Männerthema wird“, warnt der Tierarzt des Chemischen und Veterinärwissenschaftlichen Instituts (CVI) in Karlsruhe. Um dies zu verhindern, prüft Zinna regelmäßig, ob vorgeschriebene Wirkstoffe eingehalten und keine verborgenen Substanzen verbleiben.

Im CVI Karlsruhe überwachen knapp 150 Mitarbeiter, darunter Lebensmittelchemiker, Pharmazeuten, Veterinärmediziner und Biologen, die Qualität und Zusammensetzung von Lebensmitteln, Kosmetika, Arzneimitteln und Gegenständen des Alltags. Die 21 Mitarbeiter in der Außenstelle Heilbronn unter-

suchen Haustiere auf Tierarznei und Erzeugnisse. Das CVI Karlsruhe einen von vier Untersuchungsstellen in Baden-Württemberg ist ein „Dritt-Häuser-Amt“, das sich den Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Schäden und vor Täuschung sowie den Schutz der Tiere vor Krankheiten zum Ziel gesetzt hat. Rund 70.000 Proben wurden im vergangenen Jahr am CVI Karlsruhe untersucht. Von 11.000 Proben der städtischen Lebensmittelüberwachung wurde jede Fünftel beauftragt. Bei wasser- und fettlöslichen Fleischwaren mit Backzutaten, die neben Mehl und Salz auch Konservierungsstoffe in spezieller hoher Konzentration enthalten, sind nur es Hackfleisch, in dem die Kontrollen Schweinezähne oder Metallteile vom Fleischwolf finden. 51 Pro-

ben wurden 2004 sogar als gesundheitsschädlich eingestuft. „In den Produkten muss drin sein, was drin ist“, bringt Lebensmittelinspektor Thomas Kubella das Ziel seiner Arbeit auf den Punkt. Häufig versuchen Hersteller, durch Einsatz billiger Zusatzstoffe Produktionskosten zu senken, sagt der Experte. Das ist zwar nicht per se verboten, doch müsse zum Beispiel minderwertige Pflanzöle auch als solche gekennzeichnet werden.

Selbstrot im Papiropulver

Hektel wird es bei gesundheitsschädlichen Stoffen. In wurden in den vergangenen Jahren vermehrt Chili- und Paprikapulver gefunden, die mit Selbstrot gefärbt waren. Der Farbstoff wird unter anderem auch Hektel zugesetzt und gilt als gesundheitlich bedenklich. Mit Lebensmittelinspektor intensiv nach der verborgenen Substanz suchen, ist die Zahl der besetzten Lebensmittel im Handel deutlich gesunken.

In einigen Lebensmitteln sind besonders Nischenbakterienarten Lebensmittel auf Karbonat- und Natriumacetat untersucht. Schutzkleidung ist hier vorgeschrieben. „Schließlich wollen wir die Ergebnisse nicht bestreiten“, meint Kubella. Salmonellen und Campylobacter (Häufigkeitsbakterien) helfen die Hygiene, die auch immer für die meisten Lebensmittelbedenken, Durchfallerkrankungen verantwortlich sind.

Quelle: Südwest Presse, 31. Oktober 2005

Teilnahme an Ausstellungen

Der Mannheimer Maimarkt ist eine jährlich abgehaltene Frühjahrsmesse für die Region. Auch 2005 war die Abteilung 7, Diagnostik in der Außenstelle Heidelberg mit einem Stand im Tierzelt gemeinsam mit dem Rindergesundheitsdienst der Tierseuchenkasse BW vertreten. Die Besucher waren am meisten am Thema *Echinococcus multilocularis*, kleiner Fuchsbandwurm, interessiert und dankbar, kompetente Auskunft auf alle Fragen zu erhalten. Auch die Tierhalter waren sehr beeindruckt über die Demonstration der Fülle von diagnostischen Möglichkeiten für die Gesunderhaltung ihrer landwirtschaftlichen Nutztiere.

Europatag

Der Europatag wird von der Stadt Karlsruhe als Informationsforum und Fest für den Bürger angeboten. Dazu gehört eine Vielzahl von Informationsständen verschiedener in der Region tätiger Organisationen, unser Amt war das zweite Mal mit einem Stand auf dem Marktplatz vertreten. Das Interesse an unseren Exponaten, kleinen Tests, wie z.B. Verkostung verschiedener Olivenöle, Nickeltest etc., kam sehr gut an.

Karlsruher Futtermitteltag

Mittlerweile hat sich diese eintägige Fortbildung in Zusammenarbeit mit den LUFen als bundesweite Veranstaltung etabliert. Der Erfahrungsaustausch zwischen den in der Futtermittelüberwachung tätigen Sachverständigen mit dem Schwerpunkt, Nachweis pharmakologisch wirksamer Stoffe im Futtermittel, wird alternierend im CVUA Karlsruhe und – so 2005 – der LUFA Augustenberg durchgeführt.

Veranstaltungen im CVUA Karlsruhe

Die Vortragsveranstaltung „der amtliche Tierarzt“ wurde gemeinsam von dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum und der Landestierärztekammer Baden-Württemberg in unserem Neubau für die in der Fleischhygiene tätigen amtlichen Tierärzte des Regierungsbezirks Karlsruhe abgehalten. Wir durften 125 Teilnehmer bei uns begrüßen, die Vortragsreihe war ein großer Erfolg.

Fachvorträge im CVUA Karlsruhe

Im CVUA Karlsruhe wurden 2005 nachfolgende Fachvorträge gehalten:

Dr. Dirk Lachenmeier, Stephan Walch: Verbesserte Analytik von Emulsionslikören, Absinth - Kultdrink oder Fusel?, Authentizitätsprüfung von Tequila (April 2005)

Dr. Rolf Godelmann, Rund um den Wein (Juni 2005)

Frau Bauer-Aymanns, Nahrungsergänzungsmittel (September 2005)

Prof. Dr. Dr. Peter Kimmig, Regierungspräsidium Stuttgart, Landesgesundheitsamt: Q-Fieber (Oktober 2005)

Stefan Almeling, EDQM Straßburg: Aufgaben des EDQM (November 2005)

Gäste im CVUA

Wie bereits im Jahresbericht 2004 berichtet, begann das Jahr 2005 gleich mit einem hohen Besuch des damaligen Landwirtschaftsministers Stächele in der Außenstelle Heidelberg. Anlaß waren Nachweise von Tollwut bei mehreren Füchsen im Neckar-Odenwald-Kreis. Zu der Pressekonferenz in der Außenstelle Heidelberg kamen sehr viele äußerst interessierte Medienvertreter und die Hausherrn, Vertreter der Stadt Heidelberg. Dies bescherte uns im Lauf des Jahres 2005 den Beginn von Renovierungsmaßnahmen im Sektionsbereich, die Neugestaltung dient der Arbeitssicherheit.

Im September besuchte uns Ministerialdirektor Arnold, um vor Ort die aktuellen Probleme der Mitarbeiter des CVUA Karlsruhe zu diskutieren. Das Interesse an unserer Arbeit und unseren Anliegen haben wir als Unterstützung und Anerkennung erfahren. Nach wie vor ist eines unserer dringlichsten Probleme die Verteilung der Labors auf drei Standorte. Herr Ministerialdirektor Arnold sagte uns seine Unterstützung zu, leider ist zu Zeit knapper Kassen keine zeitnahe Umsetzung der Baupläne in Sicht.

Auch der neue Regierungspräsident des Regierungsbezirks Karlsruhe Dr. Kühner betonte bei seinem Besuch im Oktober die Notwendigkeit eines Erweiterungsbaues zu dem bestehenden Neubau am Standort Karlsruhe, um die Bedeutung der Untersuchungseinrichtung für den Verbraucherschutz im Regierungsbezirk zu unterstreichen.

Vorträge, Poster, Veröffentlichungen

Bauer-Aymanns

Nahrungsergänzungsmittel, CVUA Fachvortrag am 22.9.05

Schlankheitsmittel, Vortrag am Tag der offenen Tür

Schlank durch Nahrungsergänzungsmittel - geht das?, Vortrag bei der Pressekonferenz zur Vorstellung unseres Jahresberichts

Bauer-Christoph, Lachenmeier

Pulverförmige Alkopops - Neue Problematik nach der Marktberreinigung durch das Alkopopsteuergesetz Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Becker B.*; Lohneis, M.; Sabrowski A.****, * Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel Karlsruhe, ** Chemsiches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Spezifischer Nachweis von *Listeria monocytogenes* und *Listeria* spp. in vakuumverpacktem Räucherlachs und Graved Lachs mittels chromogener Medien und der VIT-Gensondentechnologie; Archiv für Lebensmittelhygiene

Godelmann

IHK Karlsruhe, Gaststättenunterricht

Godelmann, Lachenmeier

Neue Probleme mit alkoholhaltigen Mischgetränken nach der Marktberreinigung durch das Alkopopsteuergesetz, Lebensmittelchemie

Kratz

Wasch- und Reinigungsmittel im Blickpunkt der amtlichen Überwachung, Vortrag auf der SEPAWA im Oktober 2005 in Würzburg

Wasch- und Reinigungsmittel: Umsetzung der neuen Detergenzienverordnung in der amtlichen Überwachung, Vortrag auf Fortbildungsveranstaltung des Industrie- und Körperpflegeverbandes im Juni 2005 in Frankfurt

Kröner, Lars U; Padosch, Stephan A; Lachenmeier, Dirk W; Madea, Burkhard

Untersuchungen zur forensischen Relevanz thujonhaltiger Spirituosen unter besonderer Berücksichtigung toxikologisch-analytischer Aspekte Blutalkohol

Kuballa, Frank, Lachenmeier

Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden mittels Gaschromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (GC/MS/MS), Lebensmittelchemie

Kuballa, Ruge

Untersuchungsmethoden zu Furangehalten in Kaffee

Kuballa, Stier, Strichow

Furan in Kaffee und Kaffeegetränken, Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Kuhlhoff, Lachenmeier

Schnellbestimmung von Ethanol und höheren Alkoholen in alkoholhaltigen Fertigerichten und pulverförmigen Alkopops mittels Wasserdampfdestillation Lebensmittelchemie

Lachenmeier, Emmert, Sartor

Authentifizierung von Absinth – Bittere Wahrheit über eine Legende Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Lachenmeier, Emmert, Kuballa, Sartor

Thujone - Cause of absinthism?, EURO FOOD CHEM XIII Proceedings

Lachenmeier, Nerlich, Kuballa

Efficient control of ethyl carbamate in stone-fruit spirits using FTIR screening and HS-SPME/GC/MS/MS confirmation, EURO FOOD CHEM XIII Proceedings

Lachenmeier, Frank

Nachweis der Umfärbung dunkler Biere mit Röstmalzbierkonzentrat, Lebensmittelchemie

Lachenmeier

Absinth – Kultdrink oder Fusel? Authentifizierung von alkoholischen Getränken mittels GC/MS und HPTLC, Chemie in Labor und Biotechnik: CLB

Rapid screening for ethyl carbamate in stone-fruit spirits using FTIR spectroscopy and chemometrics Analytical & Bioanalytical Chemistry

Lachenmeier, Burri, Fauser, Frank, Walch

Rapid determination of alcoholic strength of egg liqueur using steam distillation and oscillation-type densimetry with peristaltic pumping, Anal. chim. acta

Lachenmeier, Frank, Humpfer, Schäfer, Keller, Mörzter, Spraul

Quality control of beer using high-resolution nuclear magnetic resonance spectroscopy and multivariate analysis, European food research and technology

Lachenmeier, Richling, López, Frank, Schreier

Multivariate Analysis of FTIR and Ion Chromatographic Data for the Quality Control of Tequila, Journal of agricultural and food chemistry

Lachenmeier, Attig, Frank, Athanasakis

Authentizitätsprüfung von Weinbrand mittels Ionenchromatographie, Alkohol Jahrbuch 2005

Lachenmeier, Frank

Absinth: Aktuelle Verkehrsauffassung und Möglichkeiten zur Vermeidung von Thujon, Alkohol Jahrbuch 2005

Lachenmeier, Frank, Athanasakis

Schnellbestimmung des Alkohol- und Extraktgehaltes in Likören mittels Wasserdampfdestillation und Biegeschwinger, Alkohol Jahrbuch 2005

Lachenmeier, Frank, Kuballa

Application of tandem mass spectrometry combined with gas

chromatography to the routine analysis of ethyl carbamate in stone-fruit spirits, Rapid communications in mass spectrometry

Lachenmeier, Schehl, Kuballa, Frank, Senn

Retrospective trends and current status of ethyl carbamate in German stone-fruit spirits, Food additives and contaminants

Lachenmeier, Walch Analysis and toxicological evaluation of Cannabinoids in hemp food products – a review, Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry

Current Status of THC in German Hemp Food Products, Journal of Industrial Hemp

Lachenmeier, K., Mußhoff, Madea, Reusch, Lachenmeier, D. W.

Quality control of Noni (*Morinda citrifolia*) juice, EURO FOOD CHEM XIII Proceedings

Lachenmeier, Katrin; Kuepper, Uta; Musshoff, Frank; Madea, Burkhard; Reusch, Helmut; Lachenmeier, Dirk W

Quality control of Aloe Vera beverages, Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry

Lachenmeier, K., Mußhoff, Madea, Sohnius, Frank, Lachenmeier, D. W.

Bestimmung von Anethol in Spirituosen – Vergleich von Flüssig-Flüssig-Extraktion mit Festphasenmikroextraktion (HS-SPME), Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Noack, Lachenmeier

Identification of Beer Spoilage Bacteria - New Methods in Food Control, EURO FOOD CHEM XIII Proceedings

Nachweis einer Megasphaera Kontamination bei Schankbier mittels fluoreszenzmarkierter Gensonden, Lebensmittelchemie

Reusch

IHK Karlsruhe, Gaststättenunterricht

Schäfer, Lachenmeier

Bestimmung von alpha- und beta-Thujon in Spirituosen mittels Festphasenmikroextraktion (HS-SPME): Vergleich mit konventionellen Extraktionsmethoden, Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Schalch, B*, Alavi R. , Albert, T.***, Becker B.****, Busch U.** , Krumbholz L.***, Lohneis M.*****, Sabrowski A.*****, Stephan R.*****, Schoen R.,* Zychowska M.,******* (* Institut für Hygiene und technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs, Ludwig-Maximilians-Universität München,** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim, *** Institut für Mikrobiologie und Toxikologie, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Standort Kulmbach,**** Fachhochschule Lippe und Höxter, Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Labor Mikrobiologie, ***** Chemisches und Veterinäruntersuchungsanstalt Karlsruhe, ***** Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich)

Nachweis von *Listeria monocytogenes* mit dem schnellen VIT-Gensondentest, Fleischwirtschaft

Schehl, Lachenmeier, Senn, Heinisch

Effect of the Stone Content on the Quality of Plum and Cherry Spirits Produced from Mash Fermentations with Commercial and Laboratory Yeast Strains, Journal of agricultural and food chemistry

Schneider, Marx

Ergebnisse von Elementuntersuchungen an Algen, Lebensmittelchemie (60) 2006

Sohnius

IHK Nordschwarzwald, Gaststättenunterricht

Ist roter Thunfisch gesundheitsschädlich?, Vortrag am Tag der offenen Tür
Produkt-Trainings-Seminar für die Kapillar-Gaschromatographie der Fa. Res-
tek Seminar im CVUA

Chromatographie Seminarreihe 2005 „50 Jahre Gaschromatographie bei
Perkin-Elmer“, Fa. Perkin-Elmer Seminar im CVUA

Headspace-Gaschromatographie zum Nachweis der verbotenen Farbmani-
pulation von Fisch mit Kohlenmonoxid, Lebensmittelchemie

Schnellbestimmung von Carboxyhämoglobin in Postmortem-Blut mittels
vollautomatisierter Headspace-Gaschromatographie mit Methanisierung und
FID, XIV. GTFCh - Symposium Praxis der Forensischen Toxikologie

Sproll

Kein Rausch durch Mohnkuchen – Neue Methode der Morphinanalytik in
Lebensmittel, CLB Chemie in Labor und Biotechnik

Sproll, Ruge, W., Strichow, Attig, D., Marx

Quantitative Analyse von Sudanfarbstoffen mittels HPLC-DAD und HPLC-
MS/MS in unterschiedlichen Lebensmittelmatrices // Quantitative Determina-
tion of Sudan Dyes in Foods using HPLC-DAD and HPLC-MS/MS, Deutsche
Lebensmittel-Rundschau

Straub

IHK Karlsruhe , Gaststättenunterricht

Walch, Lachenmeier, Kessler

Using Experimental Design to optimise precision of steam distillation for de-
termining alcoholic strength in spirits, EURO FOOD CHEM XIII Proceedings

Zipfel

IHK Karlsruhe , Gaststättenunterricht

Handbuch Backwaren Behr´s Verlag (LFGB, Leitsätze, Gerichtsurteile)

Kommentar Lebensmittelrecht Zipfel/Rathke Beck-Verlag (Hygiene, Backwa-
ren, Teigwaren, Kakaoerzeugnisse)

Tagung der Obermeister der Bäckerinnung Baden „Die neue EU-HygieneV“

Fortbildungsseminar der Bäckerinnung Süd-West-Pfalz „Was bringt die EU-
HygieneV Neues?“

Mitgliederversammlung der Bäckerinnung Bruchsal „Die neue EU-Hygie-
neV“

Blickpunkt Ernährung Eröffnungsveranstaltung „Backwaren aus Sicht der
Lebensmittelüberwachung“

Betriebsberatertagung Bundesfachschiule für Bäcker Weinheim „Neue Ge-
richtsurteile“

Meisterschule der Bäcker Karlsruhe „Die Organisation der Lebensmittelüber-
wachung in BW“ und „wichtige Aspekte der Leitsätze“

7.3 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen

Arbeitsgemeinschaft der Leiter der CVUA's Baden-Württemberg (ALUA)

Arbeitsgemeinschaft der Leiter der CVUA's BW (Hartmann, Marx)

AG Alkoholische Getränke außer Wein (Lachenmeier, Obmann)

AG Aromen, Aromastoffe (Kuballa, Obmann)

AG Bedarfsgegenstände (Kratz, Obfrau)

AG Elementanalytik (Schneider, Obmann)

AG Gaschromatographie und Massenspektrometrie (Kuballa, Obmann)
AG Morphologische Diagnostik (Großmann, Obmann)
AG Neuartige Lebensmittel (Maixner, Obfrau)
AG Pharmakologisch Wirksame Stoffe (Zittlau, Obmann)
AG Qualitätsmanagement (Schneider, Obmann)
AG Wein, Erzeugnisse aus Wein (Godelmann, Obmann)

Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS)

Arbeitsgruppe Diätetische Lebensmittel, Ernährungs- und Abgrenzungsfragen (Bauer-Aymanns, Kohl-Himmelseher)
Arbeitsgruppe Wein und Spirituosen (AWS) (Godelmann)
ALS-Arbeitsgruppe Kosmetische Mittel (Mildau)

Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger (ALTS) (Lohneis)

AG für immunologische Lebensmitteluntersuchungen (Holtbecker)
AG Validierung mikrobiologischer Untersuchungsverfahren (Noack)

Arbeitskreis Veterinärmedizinische Diagnostik (Hartmann, Wacker)

**Bundeforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL)/
Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften**

Olivenöl-Panel (Maixner)

Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM)

Deutsche Arzneibuchkommission (Kohl-Himmelseher)
Fachausschuss Pharmazeutische Biologie der Deutschen Arzneibuchkommission (Kohl-Himmelseher)
Ausschuss Analytik der Deutschen HAB-Kommission (Krieg)

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Arbeitsgruppe ADV (Marx)
§64-AG Aroma-Analytik (Kuballa)
§64-AG Backwaren (Zipfel)
§64-AG Backwaren, UA Farbstoffe (Zipfel)
§64-AG Ballaststoffe (Zipfel)
§64-AG Bilanzierte Diäten – Spurenelemente (Schneider)
§64-AG Ei und Eiprodukte (Stier)
§64-AG Hemmstoffe in Milch (Zittlau)
§64-AG Immunologische Lebensmittelanalytik (Stier)
§64-AG Mineralwasser (chem.) (Kruhm-Pimpl)
§64-AG THC-Analytik in Lebensmitteln (Kuballa)
§64-AG Vitamine (Marx)

Bundesanstalt Technisches Hilfswerk

Arbeitsgruppe Hygiene, Gesundheit, psychosoziale Betreuung (Thomas)

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Arbeitskreis Optimierung des NRKP (Zittlau)
Kosmetik-Kommission (Mildau)

CVUA Karlsruhe

Prüfungsausschuss für den Dritten Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung für Lebensmittelchemiker (Hauptprüfung Teil B) Marx [Vorsitzender], Apetz, Bauer-Aymanns, Mildau)

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Sachverständiger für die Qualitätsprüfung bei Fleischwaren (Lohneis, Möllers, Thomas)

Ausschuss Kaninchen (Hartmann)

Deutsche Lebensmittelbuchkommission

Sachkenner bei den FA 2 und 15 (Zipfel)

Sachkenner beim FA 14 (Marx)

Deutsches Institut für Normung (DIN)

CEN-Spiegelgremium Vitamine (Marx)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Bestrahlte Lebensmittel (Straub)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Biotoxine (Wackernah)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Fruchtsaft (Frank)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Gewürze (Ruge, W.)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Honiguntersuchung (Zipfel)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Kaffee (Ruge, W.)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Pestizide (Analytik von Chlorpropanolen) (Ruge, W.)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Schwermetalle (Schneider)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Süßstoffe (Marx)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Tee (Ruge, W.)

Europäische Kommission

Anpassungs-Ausschuss kosmetische Mittel (Bundesrats-Beauftragter) (Mildau)

Working-group Cosmetic Products (Mildau)

Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Bayern

Arbeitsausschuss FTIR-Kalibrierung (Godelmann)

Lebensmittelchemische Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

AG Anorganische Bestandteile (Schneider, Schriftführer)

AG Aromastoffe (Kuballa)

AG Bedarfsgegenstände (Kratz)

AG Biochemische und molekularbiologische Analytik (Wackernah)

AG Fisch und Fischerzeugnisse (Möllers)

AG Fleischwaren (Möllers)

AG Fragen der Ernährung (Bauer-Aymanns)

AG Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke (Reusch)

AG Futtermittel (Fetterroll, Kranz)

AG Kosmetische Mittel (Mildau)

AG Lebensmittel auf Getreidebasis (Zipfel, Obmann)

AG Lebensmittelüberwachung (Schneider)

AG Pharmakologisch Wirksame Stoffe (Steliopoulos)

AG Qualitätsmanagement (Schneider)

AG Spirituosen (Lachenmeier)

AG Technische Enzyme (Marx)
AG Wein (Godelmann)
AG Zusatzstoffe (Marx, Obmann)
Regionalverband Südwest, stellv. Vorsitzender (Lachenmeier)
Vorstandsmitglied (Schneider)

Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft

Fachgruppe Ethologie (Hartmann)
Tierschutzrecht (Hartmann)
Parasitologie (Hartmann, Constantin)
Pathologie (Hartmann, Großmann E., Wacker)

Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg

Arbeitsgruppe „NRKP“ (Zittlau)
Projektgruppe NSI (Kratz)
Projektgruppe Trinkwasserdatenbank (Kruhm-Pimpl, Schneider)
Projektsteuergruppe LDS2 (Schneider)
Vergabe des HQZ-Zeichens für Fruchtsäfte (Reusch)

Ministerium für Umwelt und Verkehr Baden-Württemberg

Mitarbeit im Bund/Länder-Arbeitskreis Chemikalien bzgl. Erstellung Fachmodul Chemikalienrecht (Kratz)

Regierungspräsidium Karlsruhe

Prüfungsausschuss Prüfung für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure (Thomas, Bauer-Aymanns)
Sachverständigenausschuss nach der Weinlagen-VO für den Reg. Bezirk Karlsruhe (Godelmann)

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Kommission zur Prüfung der Qualitätsweine, Qualitätsweine mit Prädikat und Qualitätsschaumweine b.A. (Decker, Frank, Godelmann, Reusch, W. Ruge, Schroth)

Stuttgarter Tierärztliche Gesellschaft

(Hartmann, Vorsitzende)

Umweltbundesamt

Bund/Länder-Arbeitskreis Wasch- und Reinigungsmittel (BLAK) (Kratz)
AG Analytik des BLAK (Kratz)

Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz

AK 6 Wildtiere und Jagd (Hartmann (Vorsitz))
AK 1 Landwirtschaftliche Nutztiere (Hartmann)

Zentralstelle der Länder für Gesundheitsschutz bei Arzneimitteln und Medizinprodukten

Expertenfachgruppe 8, Arzneimitteluntersuchung (Kohl-Himmelseher)