

Vorwort

Unter dem Motto „Es gibt Gutes – wichtig ist, man tut es“ haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des CVUA Karlsruhe und der Außenstelle Heidelberg im Berichtsjahr 2007 mit viel Engagement und Ausdauer das gemeinsame Ziel „Verbraucherschutz“ vorangetrieben.

Oberstes Ziel ist der Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Risiken, die durch Lebensmittel, Kosmetische Mittel oder Arzneimittel hervorgerufen werden. Aber auch der Schutz des Verbrauchers vor Krankheiten, die durch Tiere übertragen werden, der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung und Übervorteilung und nicht zuletzt der Schutz der Tiere vor Krankheiten, die sowohl die Tierbestände, die Tierhalter aber auch den Menschen als Konsumenten schädigen könnten, sind im Visier unserer Arbeit. Dabei geht es nicht nur um die Gefahren, die von vom Tier stammenden Lebensmitteln ausgehen, sondern auch um Gefahren für den Konsumenten von „Tierkontakten“ und damit eventuellen Infektionen.

Die Globalisierung hat bekanntermaßen zwei Seiten. Unser Arbeitsspektrum wird dadurch vielfältiger und ist umfangreicher denn je. Es kommen ständig neue Produkte auf den Markt, die auf Rechtskonformität zu untersuchen sind. Die Recherchen zum Internethandel am CVUA Karlsruhe haben gezeigt, dass hier eine Grauzone besteht, die es gründlich zu untersuchen gilt. Durch den weltweiten Personenverkehr und Tierhandel entstehen aber auch neue Gefahren wie etwa die Einschleppung von Krankheitskeimen. Dies haben die beiden Tierseuchen Aviäre Influenza und Blauzungenkrankheit allen deutlich gemacht.

Diese ständig wachsende Aufgabenpalette kann jedoch nur durch Teamgeist von einem immer kleiner werdenden Personalstab bewältigt werden. So wurde 2007 nicht nur in die fachliche Fortbildung aller Mitarbeiter, sondern auch in die Teamentwicklung investiert, damit ein verbessertes „Wir-Gefühl“ trotz der noch bestehenden Trennung auf drei Standorte entwickelt werden kann. Die Wiederaufnahme der Planung des zweiten Bauabschnitts 2007 trägt sicherlich dazu bei.

Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen haben die MitarbeiterInnen des CVUA Karlsruhe die erfolgreiche Arbeit der vergangenen Jahre auf hohem wissenschaftlichen Niveau verwirklicht. Dafür möchte ich allen einen herzlichen Dank und Anerkennung für die geleistete Arbeit aussprechen.



Dr. Susanne Hartmann



Dr. Susanne Hartmann
Amtsleiterin



Dr. Gerhard Marx
Stellvertretender Amtsleiter

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 – LEBENSMITTEL

2.1 Nahrungsergänzungsmittel, Diät, Novel Food, Säuglingsnahrung

2.1.1 Abnehmen ohne Diät? Schlankheitsmittel aus dem Internet	16
2.1.2 Gibt es eine empfehlenswerte Schlankheitsdiät?	18
2.1.3 Benzoleintrag in für Säuglinge und Kleinkinder bestimmte Karottensäfte – Haltbarmachungsverfahren verantwortlich	19
2.1.4 Wirksamkeitsnachweis bei bilanzierten Diäten	20
2.1.5 Ziegenmilch: Eine unzulässige Proteinquelle in Säuglings-/Kleinkindernahrung	21

2.2 Lebensmittel tierischer Herkunft

2.2.1 Wildfleisch – häufig mit Toxin-bildenden Coli-Bakterien behaftet	22
2.2.2 Entenbrustfilet – Zubereitung rosa oder besser durchgegart?	23
2.2.3 Dauerbrenner: Schlagsahne aus Sahneautomaten	25
2.2.4 Kaninchen tiefgefroren – nicht immer ein Genuss	27
2.2.5 Rindfleisch aus Südamerika – neue Handelswege bergen auch Risiken	28
2.2.6 Käserinde: Oberflächenbehandlung mit Natamycin	28
2.2.7 Bundesweites Überwachungsprogramm: Käseimitate	29
2.2.8 Neue Feta-Kennzeichnung seit Oktober 2007	30
2.2.9 Geflügelfleischerzeugnisse mit 8% Flüssigwürzung – häufig ist mehr Wasser drin	31

2.3 Getränke und Wasser

2.3.1 Metabolite von Pflanzenschutzmitteln (PSM) in Trinkwasser und Mineralwasser	34
2.3.2 Wasser für die Öffentlichkeit – mikrobiologischer Status	36
2.3.3 Benzol in Erfrischungsgetränken	36
2.3.4 Asiatische Energy Drinks mit überhöhten Koffein-/Tauringehalten	38
2.3.5 Ethylcarbamate: Durch neuste wissenschaftliche Erkenntnisse als krebserregend bestätigt	38
2.3.6 Haben alkoholhaltige Getränke ein oxidatives oder antioxidatives Potential? . .	40
2.3.7 Allergen Kennzeichnung bei Wein	42
2.3.8 Wenn der Perlwein zum Sekt wird	43
2.3.9 Weinerzeugung im Klimawandel	44
2.3.10 Rehabilitation von Absinth: Internationale Studie widerlegt die frühere Annahme hoher Thujongehalte in historischen Absinth	46

2.4 Pflanzliche und andere Lebensmittel

2.4.1 Kaffee: Weniger Coffein – weniger Furan?	47
2.4.2 Nitrat im Kräutertee – ein Problem?	48
2.4.3 Was ist Weißer Tee?	50
2.4.4 Tomatenketchup – Wie süß?	51
2.4.5 Aromatische Kräuter und Gewürze mit Krebsrisiko?	52
2.4.6 Rechtliche Vorgaben der Allergenkennzeichnung und Untersuchungsergebnisse	55

2.5 Zusatzstoffe und Behandlung von Lebensmitteln

2.5.1 Guarkernmehl – „Gefahr im Joghurtbecher“ wegen Dioxinbelastung, aber	56
2.5.2 Agar-Agar als Alternative zu Gelatine – Iodgehalt in der Diskussion.	57
2.5.3 Begasung von Kräutern und Gewürzen statt Behandlung mit ionisierenden Strahlen?	58
2.5.4 Lebensmittelbestrahlung: Trend der letzten Jahre setzt sich weiter fort	59

2.6 Rückstände, Kontaminanten und Mikroorganismen

2.6.1 Perfluorierte Tenside (PFT) in Süßwasserfischen	60
2.6.2 Anabolika bei Binnenebern – Gedopte Schweine?	61
2.6.3 Euthanasie bei Katzen – pathologische Herzbefunde durch Pentobarbital	62
2.6.4 Arzneimittelrückstände im Trinkwasser	63
2.6.5 Aluminium in Säuglingsnahrung	65
2.6.6 Süßer Genuss – enthält Diätschokolade Cadmium?	66
2.6.7 <i>Enterobacter sakazakii</i> in Säuglingsnahrung – keine Gesundheitsgefahr bei richtiger Zubereitung	67
2.6.8 Eiswürfel für Getränke – ein erfrischender Genuss?	68
2.6.9 Gesundheitsrisiko durch Mungobohnensprossen?	68
2.6.10 Pseudomonaden in Salatwaschwasser – eine Hygienerecherche	69
2.6.11 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs): Rückstandssituation in Lebensmitteln	70

Kapitel 3 – Kosmetika

3.1 Alkoholhaltige Mundspüllösungen nicht für Kinder bis 14 Jahre	72
3.2 Abgrenzung Zahnpflegekaugummi zu Lebensmittel	73
3.3 Seifenhersteller.	74
3.4 Nagelmodellage – Naildesign	74
3.5 Sicherheitsbewertung	76
3.6 Mikrobiologie kosmetischer Mittel	78
3.7 Silberionen als Konservierungsstoff für kosmetische Mittel	79
3.8 Cosmetovigilance	80

Kapitel 4 – TIERGESUNDHEIT

4.1 Endoparasitenbefall beim kleinen Wiederkäuer	82
4.2 Aviäre Influenza – Vogelgrippe	84
4.3 Blauzungenkrankheit (BTD)	85
4.4 Listerien – Erreger mit Zoonosepotential	86
4.5 Fischgesundheit im Regierungsbezirk Karlsruhe.	86

Kapitel 5 – ARZNEIMITTEL

5.1 Knoblauchextrakt in Kapselform – Arzneimittel oder Lebensmittel?.	88
5.2 Einzelhandel mit freiverkäuflichen Arzneimitteln – Was fordert das Arzneimittelgesetz?.	89
5.3 Produkte mit kyrillischer Kennzeichnung – Was verbirgt sich dahinter?	90
5.4 Russisches Roulette mit illegalen Anabolika	91
5.5 Freigabe- und Laufzeitspezifikation	92
5.6 Arzneimittel – mit und ohne Rezept.	92
5.7 Haltbarkeit von Tierarzneimitteln in der Praxis	93
5.8 Für den wertvollen Koi nur das Beste ?	94
5.9 Wenn eine Tablette neben dem Wirkstoff auch noch „Zugaben“ enthält	94
5.10 Nicht ganz einfach:	95
5.11 Wenn den Bakterien Einhalt geboten werden muss	95
5.12 Gefälschte Arzneimittel	96

Kapitel 6 – NEUE UNTERSUCHUNGSMETHODEN UND PROJEKTE

6.1 Enterobacter sakazakii in Säuglingsnahrung – Entwicklung und Etablierung von molekularbiologischen Detektionsmethoden	97
6.2 Aminosäureanalytik in diätetischen Lebensmitteln – Erfahrungen bei der Methodenvalidierung am Beispiel einer Reduktionsdiät mit Kollagen-Hydrolysat	99
6.3 Anwendung der Multivariate Curve Resolution (MCR) zur quantitativen Lebensmittelanalyse	101
6.4 Identitätsbestimmung von Spirituosen durch Leitfähigkeitsmessung.	102
6.5 Bestimmung von Aloe Vera in kosmetischen Mitteln mittels Densitometrie.	103

Kapitel 7 – WEITERE TÄTIGKEITSFELDER

7.1 Qualitätsmanagement	106
7.2 Vorträge, Poster und wissenschaftliche Veröffentlichungen	108
7.3 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen	112

Kapitel 8 – ORGANISATION UND KONTAKTE

8.1 Organigramm	116
8.2 Dienstaufgaben	118
8.3 Mitarbeiter	119

Kapitel 9 – DATEN UND FAKTEN

Hinweis zum Inhalt des Kapitels auf www.cvua-karlsruhe.de	121
Index	122