

---

# I. ÜBERSICHT

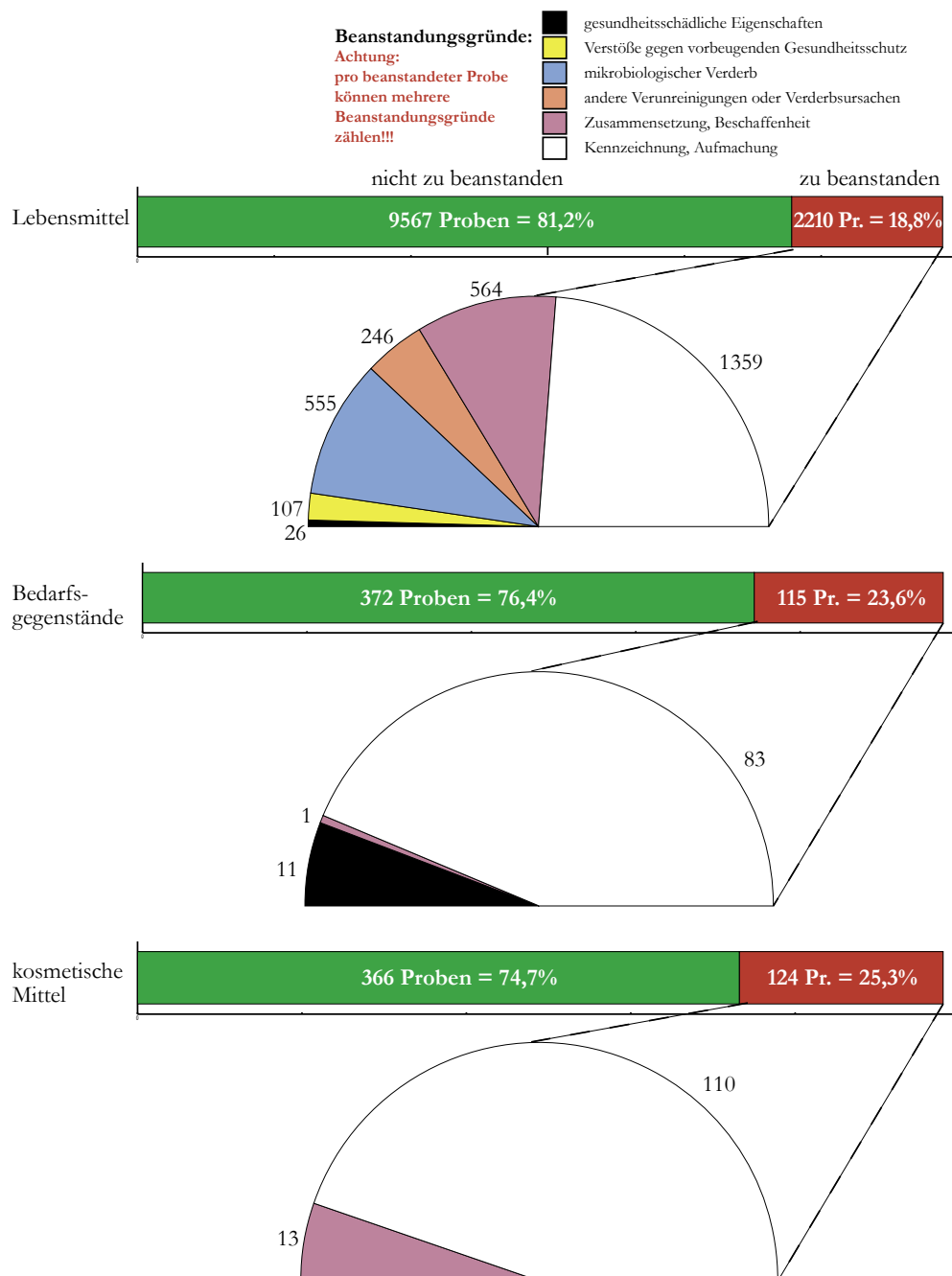
Im Jahr 2003 wurden 21899 Proben Lebensmittel, Kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Umweltproben und Arzneimittel mit einer Beanstandungsquote von 17,5% untersucht. Unter dem Begriff Beanstandung verstehen wir jede festgestellte Abweichung von der Norm, sei es in stofflicher Hinsicht oder im Hinblick auf formale Dinge, wie Kennzeichnung, Genehmigungs- und Meldeverfahren. Auch Empfehlungen an die Hersteller oder Inverkehrbringer fassen wir darunter.

Der größte Teil der Beanstandungen wurde wegen formaler Mängel ausgesprochen, z.B. wegen unvollständiger Zutatenlisten, nicht lesbarer Chargenkennzeichnungen oder Mängeln in den Deklarationen. Proben, die als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend beurteilt werden mussten, kamen glücklicherweise seltener vor (37 Proben). Die Gesamtzahl der Beanstandungen kann dadurch nicht als repräsentativ für das Marktangebot gewertet werden, da Proben in Verdachtsfällen auch häufig gezielt entnommen und mit höheren Quoten beanstandet werden müssen. Nach unseren Erfahrungen der letzten Jahre haben die Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände und Arzneimittel insgesamt einen hohen Sicherheitsstandard. Damit dies in Zukunft auch so bleiben wird, untersuchen wir Stichproben auf allen Stufen der Herstellung und des Handels und ermitteln die Ursachen von Beschwerden unserer Verbraucher. Dabei werden auch immer wieder neue Problemfelder aufgedeckt.

## Übersicht der im CVUA Karlsruhe untersuchten Proben

<b>Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung, einschließlich Weinkontrolle und Einfuhruntersuchungen</b>	<b>12763</b>
Lebensmittel	11630
Kosmetische Mittel	487
Sonstige Bedarfsgegenstände	490
Weinmost	156
<i>davon Einfuhruntersuchungen für</i>	
<i>Alkoholhaltige Getränke</i>	<i>9</i>
<i>Fleisch</i>	<i>214</i>
<i>Sonstiges</i>	<i>44</i>
<b>Sonstige Überwachungsaufgaben</b>	<b>7310</b>
Grund- und Oberflächenwasser	391
Fischsterben	121
Abwasser, Abfall	179
Proben nach Nationalem Rückstandskontrollplan	6491
Andere	128
<b>Sonstiges (Ausfuhr- und Begleitzeugnisse, Untersuchungen in Amtshilfe u.a.)</b>	<b>1228</b>
<b>Arzneimittel</b>	<b>598</b>
<b>Zahl der Proben aus dem Dienstbereich</b>	<b>21624</b>
<b>Zentrale Untersuchungen in der Lebensmittelüberwachung (aus anderen Dienstbereichen)</b>	<b>275</b>
<b>Gesamtzahl der Proben</b>	<b>21899</b>

## Beanstandungen bei im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung erhobenen Proben



### Neue Aufgaben ...

Für die Zukunft gilt: „Rückstandsfreie Futtermittel – rückstandsfreie Lebensmittel“ durch Untersuchungen von Futtermitteln auf pharmakologisch wirksame Stoffe.

Seit Mai 2003 werden im CVUA Karlsruhe auch Futtermittel auf pharmakologisch wirksame Stoffe untersucht. Rechtsgrundlagen sind das Futtermittelgesetz und die Futtermittel-Verordnung. Die für die Futtermitteluntersuchung zuständige Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFA) Augustenberg sowie die Landesanstalt für Landwirtschaftliche Chemie (LA Chemie) an der Universität Hohenheim werden gemäß Erlass des Ministeriums

---

für Ernährung und Ländlichen Raum bei dieser Aufgabe unterstützt. Die differenzierte neue Aufgabenverteilung hat zur Folge, dass die äußerst empfindlichen und teuren Analysengeräte und das vorhandene methodische Wissen im CVUA Karlsruhe im Sinne angestrebter Synergieeffekte gut genutzt werden können. Die empfindlichere Analytik führte bislang zu einem Absenken der Nachweisgrenzen in den Bereich von 1 µg/kg Futter, eine etwa 5000fach tiefere Nachweisgrenze als bisher für die Gehaltskontrolle der Wirkstoffkonzentrationen erforderlich war. 2003 wurden 264 Futtermittelproben im CVUA Karlsruhe untersucht. Besonders in der Diskussion um Lasalocidnachweise in Eiern waren die Futtermitteluntersuchungen als Kontaminationsquelle für epidemiologische Studien hervorragend geeignet.

### **... und neue Methoden**

Auch in diesem Berichtsjahr wurden viele neue Nachweisverfahren am CVUA Karlsruhe etabliert (s. Kapitel 3.8), die auch die Innovation unseres Hauses widerspiegeln.

Ist in der Flasche drin, was auf der Flasche draufsteht? Durch Anpassung einer einfachen Methode aus dem Trinkwasserbereich wurden z.B. Authentizitätsprüfungen bei klaren Spirituosen mit Hilfe der Ionenchromatographie erfolgreich vorgenommen.

In der Diagnostik wurde die Anwendung der PCR weiter etabliert, mittlerweile ist auch der Nachweis von Chlamydien, Coxiellen und Circoviren möglich.

### **Unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten**

Die neuen Steuerungsinstrumente (NSI), zu denen auch die Kosten- und Leistungsrechnung zählt, wurden im Jahr 2003 dank der Hilfe des neu hinzugekommenen Controllers erfolgreich weitergeführt. In einer Dienstversammlung im März 2003 wurde allen Beschäftigten das System der persönlichen Arbeitszeiterfassung in SAP vermittelt, Nutzen und Vorteile, natürlich auch Nachteile, ausführlich diskutiert. Im Lauf des Jahres wurde die Buchung im persönlichen Arbeitszeitblatt offiziell eingeführt und auch sehr gut von den Mitarbeitern angenommen. Erste Auswertungen haben bereits Hinweise und Anstöße für Optimierungen gebracht.



### **Akkreditierung – bewährte Qualität auf neuem Niveau**

Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus – so war das auch mit dem erneut bevorstehenden externen Audit im CVUA Karlsruhe und der Außenstelle Heidelberg durch die SAL Wiesbaden im Oktober 2003. Obgleich nach der ersten Akkreditierung 1998 kontinuierlich an der Weiterführung der Qualitätsmanagementsysteme (QM) 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.

Im Oktober wurde dann das Audit über 5 Tage erfolgreich durchgeführt, der Empfehlung der Auditoren zur Reakkreditierung resp. Erstakkreditierung der Diagnostik folgte die Anerkennung durch die SAL und Aushändigung der Urkunde durch Minister Stächele im März 2004.



---

## ... durch Qualifizierung

Nur durch qualifiziertes Personal ist qualitativ hochwertige Arbeit sicherzustellen. Auch wenn wie im vergangenen Jahr der Fortbildungsetat für unser Haus knapp bemessen war, konnten durch hausinterne Veranstaltungen einem weiten Kreis von Mitarbeitern – aber auch bundesweit für andere Untersuchungseinrichtungen – fachspezifische Themen angeboten werden:

- Workshop „Methodenüberblick im Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen“
- „Moderne Anwendungen der NMR Technik in der Lebensmittelanalytik“, Fa. Bruker Biospin GmbH
- „Aktuelles zum Arzneimittelgesetz“, Regierungspräsidium Karlsruhe
- „Anorganica-Seminar“, Fa. Perkin Elmer
- „Sonnenschutzmittel - was leisten die Produkte aus Sicht der amtlichen Überwachung“
- „Aktuelles zur Lebensmittelbestrahlung“
- „Oxidationshaarfarben“

## Verwaltungsreform

Im Frühjahr 2003 hatte die Landesregierung Baden-Württemberg Pläne für eine Verwaltungsreform des Landes vorgelegt. Grundgedanke war eine Vereinfachung im Verwaltungshandeln und mehr Transparenz in den Verwaltungsstrukturen. Dies wird eine Eingliederung zahlreicher Sonderbehörden in die Landratsämter und Städte zur Folge haben. Anfängliche Überlegungen, auch die CVUA's in die jeweiligen Regierungspräsidien einzugliedern, kamen nicht zustande, so dass die CVUA's zwar den Regierungspräsidien nachgeordnet bleiben, aber als Untersuchungsamt nach wie vor der Dienstaufsicht des Ministeriums unterstehen. Aus unserer Sicht hat dies klare Vorteile. Die jetzige Struktur kann eine wirksame, am eigentlichen Risiko orientierte Kontrolle von allen Lebensmitteln sicherstellen und unser ausgeprägtes QM-System ermöglicht eine glaubwürdige und vor allem unabhängige Überwachung, was für die Sachverständigentätigkeit sehr wichtig ist. Die schlanke Verwaltung wurde bereits seit Jahren durch sehr knappe Stellenressourcen verwirklicht, es wären keine zusätzlichen Synergieeffekte erkennbar. Zudem entspricht die deutliche Trennung zwischen Überwachung und Vollzug den Forderungen der EU.

## Öffentlichkeitsarbeit

Auch im Jahre 2003 war das CVUA Karlsruhe häufig bei öffentlichen Veranstaltungen vertreten. Als Ergebnis unseres Engagements bei diesen Aktivitäten kann man zusammenfassen: den aufgeklärten Verbraucher gibt es nicht so häufig, Vorurteile und Halbwissen sind weit verbreitet, eine gewisse Beratungsresistenz ist unverkennbar. Es besteht aber in allen Bevölkerungs- und Altersschichten, unabhängig vom Bildungsstand, ein großes Interesse zur Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, aber natürlich auch an Informationen über Infektionserreger. Insofern können wir uns dem Motto des Ministeriums anschließen und versuchen durch unsere Öffentlichkeitsarbeit zu unterstützen: gut zu wissen was man isst und trinkt.