
I. ÜBERSICHT

2006 wurden am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe insgesamt 61813 Proben untersucht. 13011 Proben Lebensmittel, Kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände wiesen dabei eine Beanstandungsquote von 19,4% auf. 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 (31 Proben). Jedoch ist eine Täuschung des Verbrauchers nicht als nebensächlich zu betrachten, weil einerseits durch unrichtige Versprechungen verursachte Fehlernährung langfristig zu falscher oder einseitiger Ernährung mit Gesundheitsproblemen führen kann oder auch wertgeminderte Lebensmittel dem Verbraucher wirtschaftlichen Schaden zufügen können. Die Gesamtzahl der von uns festgestellten Beanstandungen kann allerdings 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.

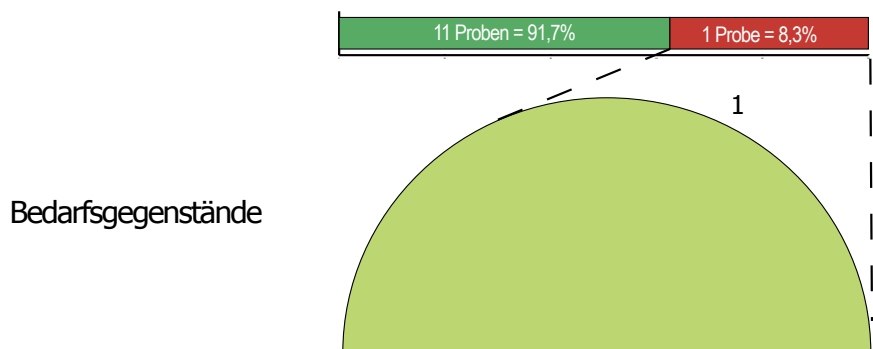
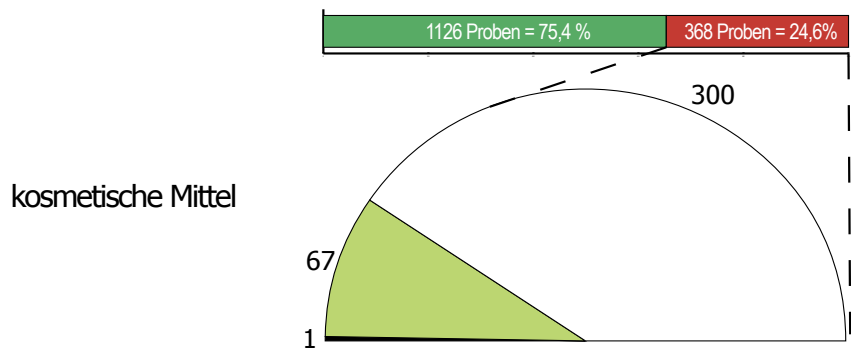
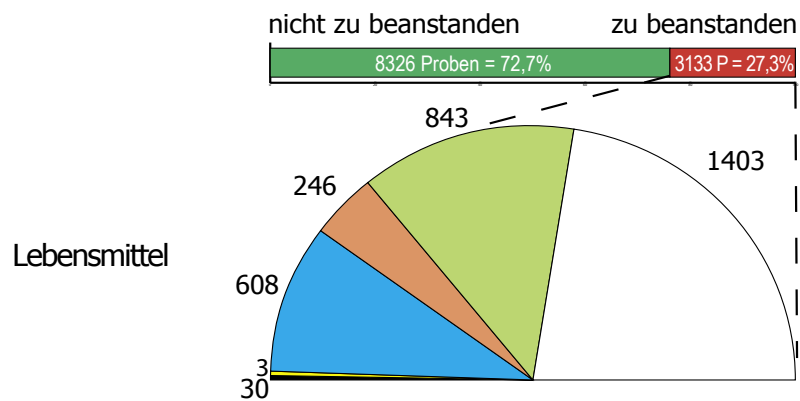
Übersicht der im CVUA Karlsruhe untersuchten Proben

Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung, einschließlich Weinkontrolle und Einfuhruntersuchungen	13 011
Lebensmittel	11 284
Kosmetische Mittel	1 494
Sonstige Bedarfsgegenstände	12
Weinmost	173
<i>davon Einfuhruntersuchungen für Alkoholhaltige Getränke</i>	<i>60</i>
Kein Erzeugnis nach LMBG/LFGB	48
<i>Sonstiges</i>	<i>0</i>
Sonstige Überwachungsaufgaben	7 876
Humanmilch	10
Trinkwasser	1 725
Wasser aus besonderen Anlässen	40
Proben nach Nationalem Rückstandskontrollplan	6 081
Andere	20
Sonstiges (Ausfuhr- und Begleitzeugnisse, Untersuchungen in Amtshilfe u. a.)	1 157
Arzneimittel	811
Diagnostische Proben	38 958
Gesamtzahl der Proben	61 813

Beanstandungen bei im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung erhobenen Proben

Beanstandungsgründe (Achtung! pro beanstandeter Probe können mehrere Gründe zählen):

- | | |
|---|---|
|  gesundheitsschädliche Eigenschaften |  andere Verunreinigungen oder Verderbsursachen |
|  Verstöße gegen vorbeugenden Gesundheitsschutz |  Zusammensetzung, Beschaffenheit |
|  mikrobiologischer Verderb |  Kennzeichnung, Aufmachung |



Risikoorientierte Strategien

Durch verstärkte risikoorientierte Betriebskontrolle und Probenplanung wurden in der Öffentlichkeit die Erfolge gemeinsamer Anstrengungen der Lebensmittelüberwachungsbehörden und der Untersuchungsämter für mehr Lebensmittelsicherheit und damit unmittelbar Verbraucherschutz sichtbar. Innerhalb der Lebensmittelüberwachung führt nur ein gemeinsames Konzept in der Überwachung und Untersuchung zum Erfolg.

Bei der Erstellung des Konzepts der risikoorientierten Probenplanung für die Untersuchungsämter in Baden-Württemberg hat auch das CVUA Karlsruhe mitgewirkt, dieses Konzept fand bislang bundesweit Beachtung. Ziel ist die Erfüllung der Vorgaben der EU-Verordnung 882/2004, einer am Risiko des Produkts orientierten Planung der zu untersuchenden Proben, verknüpft mit den speziellen Risikofaktoren eines Betriebes. Bewertungsgrundlage sind die zu erwartenden mikrobiologischen und chemischen Risiken, die Ernährungsrelevanz (Verzehrmenge, Verzehrshäufigkeit), die retrospektiv zu betrachtenden Gefahren (Beanstandungsquote), die prospektiv zu beachtenden Gefahren (neue Produktentwicklungen, neue Verzehrsgewohnheiten) und regionale Besonderheiten (Schwarzwälder Schinken etc.). Dieses Modell ermöglicht risikoorientiert die exakte Berechnung der Probenzahlen und entzieht Diskussionen über das Herunterfahren von Untersuchungen und Herauffahren von Betriebskontrollen den Boden. Dies mag auf den ersten Blick ressourcensparend sein, ist jedoch nicht risikoorientiert.

... und Risikokommunikation

Durch immer wieder neue Lebensmittelskandale wird der Verbraucher verunsichert und stellt die Frage „Was kann man denn überhaupt noch essen?“

Ende 2005 und Beginn 2006 überzog der sogenannte Gammelfleischskandal ganz Deutschland. Der Verbraucher hat den Eindruck, noch nie waren Lebensmittel so gesundheitsgefährdend wie heute. Das Gegenteil ist der Fall. Noch nie waren Lebensmittel so sicher wie heute. Früher gab es noch Schilder an der Stalltüre „Tuberkulose und Brucellose freier Bestand“, heute fehlen diese Schilder, weil es zur Normalität geworden ist, dass unsere Nutztierbestände frei von diesen zoonotischen Seuchen sind. Die Bekämpfung der Salmonellose in Geflügel- und Schweinebeständen macht Fortschritte, Schweinefinnen- oder Rinderfinnenbandwurm treten beim Menschen zur Zeit selten auf. Das Erregerspektrum verschiebt sich derzeit weg von „alten Bekannten“ hin zu neuen, noch unbekannteren Erregern. Mit Hilfe verfeinerter Diagnostikmethoden wie etwa der PCR, können nun Erreger genotypisiert werden, epidemiologische Zusammenhänge einer Infektionskette besser verfolgt werden und diese Erkenntnisse hoffentlich auch zielführend in die Prophylaxe, der Verhütung der Entstehung von Erkrankungen bei Mensch und Tier eingesetzt werden. Dennoch bewirkt das Auftreten des Virus der Aviären Influenza (AI) einen Medienrummel, der dem Verbraucher suggeriert, er sei unmittelbar und sofort einer massiven Gesundheitsgefahr ausgesetzt, wenn er nun weiterhin Geflügelfleisch isst. Die Verunsicherung ging so weit, dass Tierheime öffentlich anprangerten, dass ohne vernünftigen Grund Katzenbesitzer ihre Lieblinge einschläfern lassen wollten, da laut Medienberichten von ihnen ein erhöhtes Infektionsrisiko für AI ausginge.

2006 wurden Inhaltsstoffe wie Cumarin in Zimt neu entdeckt, der Morphin-gehalt im Speisemohn untersucht und die Furan-gehalte im Kaffee diskutiert.

Die Analysemethoden zum Nachweis chemischer Parameter werden kontinuierlich verfeinert. Wenn die Toxikologie der Stoffe bekannt ist und ADI-Werte festgelegt wurden, lassen sich auch ganz praktische Hinweise für den Verbraucher erarbeiten. So wurden Verzehrsmengen von täglich mindestens acht Mohnbrötchen für einen Erwachsenen oder vier Zimsternen für ein Kind errechnet, um die tägliche akzeptierbare Aufnahmemenge – den ADI – zu erreichen. Alle Bestandteile für sich sind in der bekannten toxischen Dosis eine Gefahr für die menschliche Gesundheit, in der Art der Verbraucherwarnung jedoch häufig fragwürdig bis kontraproduktiv. Der Verbraucher will optimal über Lebensmittel informiert werden, mögliche Risiken verständlich und realistisch vermittelt bekommen, um sie gegebenenfalls zu meiden.

Wissenscluster

Unter diesem Schlagwort verbirgt sich die Zusammenballung von Wissen verschiedener Fachrichtungen in der Forschung, in den universitären Einrichtungen, den Forschungsinstituten, aber auch den Untersuchungseinrichtungen des Landes. Am Standort Karlsruhe haben wir durch sehr gute fachliche Zusammenarbeit mit der LUFA (jetzt LTZ), mit der BFEL, der LFU (jetzt LUBW) und der Universität Karlsruhe im Bereich der angewandten Forschung unseren Beitrag in der Verbesserung der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung leisten können. Am Standort Heidelberg ist im Rahmen eines Monitoring-Projektes zum Vorkommen von Aviärer Influenza bei Wildvögeln mit der Universität Heidelberg eine erfolgreiche Zusammenarbeit entstanden.

Aus diesem Wissensaustausch haben sich zahlreiche Fachtagungen im oder unter Beteiligung des CVUA Karlsruhe entwickelt wie etwa die Regionalverbandstagung Südwest mit der Universität Karlsruhe, der Karlsruher Futtermitteltag im CVUA Karlsruhe zusammen mit der LUFA Augustenberg, der Trinkwassertag, der Bestrahlungstag oder der Kosmetiktag.



Dr. Mildau, Kosmetiktag in Karlsruhe

... und auch Öffentlichkeitsarbeit

Hier ist ein wichtiges Betätigungsfeld für die Untersuchungsämter gegeben. Die Sachverständigen in den Untersuchungsämtern besitzen die Kenntnis über die Produkte und deren mögliche Risiken. Im Rahmen der Lebensmittelüberwachung ist die Untersuchung von Lebensmitteln die Basis für die Erarbeitung von chemischen und mikrobiologischen Daten, mit deren Hilfe toxikologische Bewertungen vorgenommen werden können. Die Bewertung der Daten und Risikoeinschätzung liegt z. B. beim BFR, die anschließende Risikokommunikation sollte jedoch auch von den Untersuchungsämtern an der Basis zum Verbraucher und den anderen Partnern in der Lebensmittelüberwachung vorgenommen werden. Dabei ist es essentiell, dass sich die Lebensmittelüberwachung mit all ihren Partnern als Einheit versteht und jeder seinen wichtigen Part zum Verbraucherschutz beiträgt. Neben den vielfältigen Beteiligungen der Sachverständigen wurden vom CVUA Karlsruhe im Berichtsjahr Veranstaltungen für die Öffentlichkeit durchgeführt. Mit unseren Beiträgen wie Jahresbericht, Internetauftritt, Podiumsdiskussion, Pressekonferenz etc. wollen wir unseren Beitrag leisten (s. Kapitel 8.2).

Das Profil des CVUA Karlsruhe

Intern gebildete Wissenscluster sollen größere, effizientere Einheiten in den Untersuchungsämtern ermöglichen. Die sogenannte Grundlast im Bereich der Lebensmittel und Diagnostik ist sinnvoll und notwendig. Sie wird in allen Ämtern in Baden-Württemberg untersucht. Die Schwerpunktbereiche in jedem Amt sollen jedoch das unverwechselbare Profil darstellen. Das Profil des CVUA Karlsruhe liegt im Bereich der Arzneimittelüberwachung und den tangierenden Fachgebieten.

Das CVUA Karlsruhe hat als einziges Untersuchungsamt in Baden-Württemberg die Arzneimitteluntersuchungsstelle des Landes integriert. Die Pharmazeuten des Untersuchungsamtes und das korrespondierende technische Personal überprüfen die Zusammensetzung von Human- und Tierarzneimitteln. Immer häufiger werden Überschneidungen in den Zuordnungen von Arzneimitteln/Kosmetischen Mitteln und/oder Arzneimitteln/Nahrungsergänzungsmitteln beobachtet. Die Abgrenzungsfragen, ob ein Arzneimittel, Kosmetisches Mittel oder Lebensmittel (Nahrungsergänzungsmittel, Tee etc.) vorliegt, nehmen einen immer breiteren Raum ein. Hier realisieren wir innerhalb des Amtes ein interdisziplinäres Wissenscluster. Dank der beiden Schwerpunktaufgaben Kosmetische Mittel, Nahrungsergänzungsmittel und der Zentralaufgabe Tee können im Verbund von den Sachverständigen die Abgrenzungsfragen von mehreren Seiten beleuchtet werden.

Die Rückstandsüberwachung ergänzt die genannten Bereiche. Hierzu gehört die Schwerpunktaufgabe im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP), Zentralaufgabe Futtermittelkontrollplan (FKP), Untersuchung von Lebensmitteln und Trinkwasser auf pharmakologisch wirksame Stoffe, sowie die Zentralaufgaben des Nachweises der Bestrahlung von Lebensmitteln, des Nachweises von Organozinnverbindungen im Trinkwasser und der Untersuchung von Oberflächenwasser bei Fischsterben.

Ergänzt wird das Profil durch die Zentralaufgaben Untersuchung von Zusatzstoffen, Kaffee, Tee, Gewürzen, Würzmitteln und Bilanzierten Diäten, sowie die Schwerpunktaufgaben Auslandsweinkontrolle und die Untersuchung von Bier und Fetten und Ölen.