

Vorwort

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe legt seinen Jahresbericht für das Jahr 2006 vor. Wie jedes Jahr wurden knapp 62 000 Proben mit einem breiten Spektrum an Lebensmitteln inklusive Trinkwasser, Kosmetischen Mitteln, Proben in der tierärztlichen Diagnostik sowie in beiden Bereichen Proben aus unterschiedlichsten Überwachungsprogrammen untersucht. Verändert hat sich aber die Probenplanung.

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. Besonders erfreulich ist, dass das CVUA Karlsruhe bei der Erstellung des Konzepts der risikoorientierten Probenplanung für die Untersuchungsämter in Baden-Württemberg mitgewirkt hat. Dieses Konzept mit dem Ziel der Erfüllung der Vorgaben der EU-Verordnung 882/2004 fand bislang bundesweit Beachtung.

Engagement bei Bildung und Ausbildung über die komplexen Aufgaben eines Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes hinaus sehen wir als unabdingbar an. Ohne die Bildung von Wissensclustern zwischen verschiedenen Fachrichtungen in Forschung, universitären Einrichtungen, Forschungsinstituten aber auch den Untersuchungseinrichtungen des Landes ist eine moderne Überwachung heute nicht mehr vorstellbar. Aus diesem Grund haben wir am Standort Karlsruhe durch sehr gute fachliche Zusammenarbeit mit der Staatlichen landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFA, jetzt LTZ), mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL), der Landesanstalt für Umwelt (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 CVUAs Karlsruhe entwickelt.

Die erfolgreiche Arbeit der vergangenen Jahre wurde von den MitarbeiterInnen des CVUA Karlsruhe auf hohem wissenschaftlichen Niveau nicht nur gehalten, sondern stetig gesteigert. 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 Benzol in Säuglingsnahrung – Vorkommen und Ursachen	12
2.1.2 Überhöhter Patulingehalt in Karottensaft	13
2.1.3 Reisschleim – Verwechslungsgefahr mit Säuglingsanfangsnahrung	13
2.1.4 Nahrungsergänzungsmittel aus dem Internet: Einkauf mit Problemen?	14
2.1.5 Überprüfung von Nahrungsergänzungsmitteln: Erste Erfahrungen mit dem Anzeigeverfahren	15
2.1.6 Entwicklungen im Bereich „Neuartige Lebensmittel“	16
2.1.7 Bilanzierte Diäten bei degenerativen Gelenkerkrankungen wie Arthrose	17

2.2 Lebensmittel tierischer Herkunft

2.2.1 Milch ist nicht gleich Milch – ESL-Milch mit verlängerter Haltbarkeit.	19
2.2.2 Kennzeichnung in der Käsetheke – immer wieder ein Problem	21
2.2.3 In den Schlagzeilen – Gammelfleisch	22
2.2.4 Bundesweites Überwachungsprogramm: Fremdwasser und andere Verfälschungen in Kochschinken	23
2.2.5 Frischfleisch mit Zutaten – ein neues Produkt in der Selbstbedienungstheke	25
2.2.6 Genau hinsehen beim Fischkauf lohnt sich: Heilbutt ist nicht immer gleich Heilbutt.	27
2.2.7 Kohlenmonoxidbehandlung bei Thunfisch und Lachs im Bundesweiten Überwachungsprogramm	27
2.2.8 Hackfleisch: Krankheitserreger nur in Einzelfällen nachweisbar	28

2.3 Getränke und Wasser

2.3.1 Getränke aus Schankanlagen – Mängel bei Hygiene, Reinigungsintervallen und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen.	30
2.3.2 Quellwasser mit coliformen Keimen.	31
2.3.3 Wie ist die Qualität bei Tequila?	32
2.3.4 Alles historisch beim Absinth?	34
2.3.5 Neubewertung der Karzinogenität alkoholischer Getränke durch die International Agency for Research on Cancer (IARC)	35
2.3.6 Eine unerwartete Quelle für Lösungsmittel in Getränken?	36
2.3.7 Aloe-Vera-Getränke mit zu hohen Aloingehalten	36
2.3.8 Entscheidet die Herkunftsangabe beim Kauf von Wein?	37
2.3.9 Gute Laune beim Weihnachtsmarkt macht aus nicht verkehrsfähigem Wein manch stimmungsaufhellenden „Glühwein“.	39
2.3.10 Weinkontrolle in der EU mit unterschiedlichen Maßstäben?	39
2.3.11 Auch zugewanderte Mitbewohner sind nicht sicher vor Täuschung.	40

2.4 Pflanzliche und andere Lebensmittel

2.4.1 Alles Kümmel?	41
2.4.2 Muskat: Von Blüten und Nüssen	42
2.4.3 Von echtem und falschem Safran	43
2.4.4 Zimt – Gift im Backrezept?	44
2.4.5 Farbstoffe in Chilli und Paprika – Fortsetzung folgt	45
2.4.6 Sahnemeerrettich – zu wenig Sahne, zu viel Schwefel	46
2.4.7 Antipasti – Hygiene bei offener und verpackter Ware.	46
2.4.8 Gekochte Teigwaren – wie sorgsam geht die Gastronomie damit um?	47
2.4.9 Imbiss und Co.: Alles frisch bei rot-weiß?	48

2.5 Zusatzstoffe und Behandlung von Lebensmitteln

2.5.1 Antimon in Bier – Ursache: Filterhilfsmittel	49
2.5.2 Fasern und kein Ende	50
2.5.3 Bestrahlung von Kräutern und Gewürzen – erlaubt, aber von vielen Verbrauchern nicht akzeptiert	51
2.5.4 Seit Juni 2006 dürfen bestrahlte Froschschenkel auch in Deutschland in den Verkehr gebracht werden.	51
2.5.5 Bestrahlung bei Nahrungsergänzungs- und Lebensmitteln	52

2.6 Rückstände, Kontaminanten und Mikroorganismen

2.6.1 Furan in Lebensmitteln	53
2.6.2 Schwertfisch – weiterhin ein Quecksilberrisiko	55
2.6.3 Wieder schlafende Tiger im Zoo Heidelberg	55
2.6.4 Pferde durch wilde Akazien vergiftet	56
2.6.5 Arzneimittelrückstände in Schlachtpferden	57
2.6.6 Gesundheitsgefahren und Verderb durch <i>Bacillus cereus</i> – ein Bakterium, das einiges aushält.	58
2.6.7 Vorkommen von Verotoxin-bildenden <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Lebensmitteln	59
2.6.8 Krankheitserreger in Harzer Käse – bundesweite Rückrufaktion wegen Listerien	61

Kapitel 3 – Kosmetika

3.1 Aloe Vera in der Kosmetik – natürlicher Wirkstoff mit vielfältigen Auslobungen	63
3.2 Wichtig im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes: Verbesserung des UV-A-Schutzes von Sonnenschutzmitteln	64
3.3 Antioxidative Kapazität von Sonnenschutzmitteln – ein neues Qualitätskriterium?	66
3.4 Verbraucherschutz fordert neue Wege – Karlsruher Kosmetiktag „Abgrenzung kosmetische Mittel/ Arzneimittel“ am 6. Dezember 2006 im CVUA Karlsruhe	68
3.5 Bundesweite Verordnung über Tattoos und Permanent-Make-Up in Vorbereitung	70
3.6 Kosmetische Mittel und Mikrobiologie	73
3.7 Cosmetovigilance – was bedeutet das?	74

3.8 Nitrosamine in kosmetischen Mitteln – Ergebnisse und Risikobewertung	78
3.9 Spuren von Benzol in Nagellackentfernern	81

Kapitel 4 – TIERGESUNDHEIT

4.1 <i>Coxiella burnetii</i> – Erreger der Zoonose Q-Fieber	82
4.2 „Hasenpest“ oder Tularämie im Rheintal?	83
4.3 <i>Neospora caninum</i> – der Fuchs als möglicher Überträger?	84
4.4 Infektiöse Enteritiden beim Kaninchen	86
4.5 Bösartiges Katarrhalfieber in Zoologischen Gärten	87
4.6 Qualitätssicherung in der molekularen Diagnostik	88
4.7 Blauzungenkrankheit als neue Infektionskrankheit in Deutschland	89
4.8 Jahreszeitliche Schwankungen im Zellgehalt der Milch	91

Kapitel 5 – ARZNEIMITTEL

5.1 Selen – Spurenelement mit geringer therapeutischer Breite	92
5.2 Nicht immer „rein pflanzlich“	92
5.3 Übelkeit und Erbrechen medikamentös angehen – wie ist die pharmazeutische Qualität der Produkte?	93
5.4 „Nachahmer-Präparate“ und die Qualität	94
5.5 Arzneimittelproduktion: Hygiene ist bei der Herstellung besonders wichtig	95
5.6 Fitness- und Schlankheitstees: Helfen Sennesblätter?	95
5.7 Ayurveda – Medizin und Werbung	96
5.8 Zimt – neue „Würze“ gegen Diabetes?	97
5.9 Babybalsam für Säuglinge und Kleinkinder – nur ein unbedenkliches Kosmetikum?	98
5.10 Aus dem Fundus eines „Natur- und Geistheilers“: Wundermittel der Natur?	99
5.11 „Sex Sells“ – Gefälschte Potenzmittel per Mausclick	100
5.12 Private Einfuhren von Arzneimitteln – was geht und was nicht.	101

Kapitel 6 – NEUE UNTERSUCHUNGSMETHODEN UND PROJEKTE

6.1 Furan in Lebensmitteln mittels Mikrodestillation	103
6.2 Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> in Lebensmitteln mittels kulturellen Methoden und der PCR	104
6.3 Histologie bei Fleischerzeugnissen – Einblick in die Gewebestrukturen bringt Unerwartetes zu Tage	106
6.4 Effiziente Analyse von Taurin in Getränken mittels FTIR und Aminosäureanalysator zur lebensmittelrechtlichen und toxikologischen Bewertung	108
6.5 Optimierte Extraktion von Cumarin aus Backwaren und anderen Lebensmitteln	109
6.6 Bestimmung von Begleitstoffen alkoholischer Getränke mittels Headspace-Trap Technik	110

6.7 Untersuchung von Weinen auf Spuren-Aromastoffe mit hoher Aromawirksamkeit am Beispiel von 2-Methoxy-3-alkylpyrazin mittels HS-SPME bzw. HS-SPDE/GC/MS/MS	111
6.8 Bestimmung des Kirschwasseranteils in Schwarzwälder Kirschtorte	112

Kapitel 7 – WEITERE TÄTIGKEITSFELDER

7.1 Qualitätsmanagement	114
7.2 Öffentlichkeitsarbeit	117
7.3 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen	128

Kapitel 8 – ORGANISATION UND KONTAKTE

8.1 Organigramm	132
8.2 Dienstaufgaben	134
8.3 Mitarbeiter	135

Kapitel 9 – DATEN UND FAKTEN

Hinweis zum Inhalt des Kapitels auf www.cvua-karlsruhe.de	137
Index	138