

**Chemisches und
Veterinäruntersuchungsamt
Ostwestfalen-Lippe**

CVUA-OWL

**Jahresbericht
2005**

Inhaltsübersicht

1. Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände	6
01 00 00 Milch.....	6
02 00 00 Milchprodukte ausgenommen 0300 und 0400	6
03 00 00 Käse.....	6
04 00 00 Butter	8
05 00 00 Eier, Eiprodukte	8
06 00 00 Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	9
07 00 00 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 08	9
08 00 00 Wurstwaren.....	10
10 00 00 Fische	11
11 00 00 Fischerzeugnisse	11
12 00 00 Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse	12
13 00 00 Fette und Öle	12
14 00 00 Suppen, Soßen ausgenommen 20 00 und 52 01	12
15 00 00 Getreide	13
16 00 00 Getreideprodukte, Backvormischungen	13
17 00 00 Brot und Kleingebäck.....	13
18 00 00 Feine Backwaren	14
20 00 00 Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Salate	15
21 00 00 Puddinge, Kremspeisen, Desserts.....	16
22 00 00 Teigwaren	16
23 00 00 Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst.....	16
24 00 00 Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	17
25 00 00 Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber.....	17
26 00 00 Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen.....	17
27 00 00 Pilze	18
28 00 00 Pilzerzeugnisse	18
29 00 00 Frischobst	18
30 00 00 Obstprodukte	18
31 00 00 Fruchtsäfte, Fruchtnektare.....	19
32 00 00 Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränpulver	20
33 00 00 Wein.....	21
34 00 00 Erzeugnisse aus Wein	21
35 00 00 Weinähnliche Getränke	22
36 00 00 Bier, bierähnliche Getränke	22
37 00 00 Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke	22
39 00 00 Zucker	23
40 00 00 Honig, Blütenpollen und Brotaufstriche.....	23
41 00 00 Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtzubereitungen	24
42 00 00 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse.....	25
43 00 00 Süßwaren, ausgenommen 4400.....	26
44 00 00 Schokolade	27
45 00 00 Kakao.....	27
46 00 00 Kaffee, -Ersatzstoffe, -Zusätze	28
47 00 00 Tee, teeähnliche Erzeugnisse.....	28
48 00 00 Säuglings- und Kleinkindernahrung	28

49 00 00	Diätetische Lebensmittel.....	29
50 00 00	Fertiggerichte, zubereitete Speisen	29
51 00 00	Nahrungsergänzungsmittel	29
52 00 00	Würzmittel.....	30
53 00 00	Gewürze und Gewürzmischungen	30
54 00 00	Aromastoffe	31
56 00 00	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und/oder Lebensmitteln	31
57 00 00	Zusatzstoffe	31
59 00 00	Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser	31
60 00 00	Tabak, -ähnliche und -haltige Erzeugnisse, Tabakersatz	33
81 00 00	Verpackungsmaterial für kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse.....	34
82 00 00	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	34
83 00 00	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege.....	35
84 00 00	Kosmetische Mittel.....	36
85 00 00	Spielwaren und Scherzartikel.....	40
86 00 00	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	40
2. Methodische Schwerpunkte		43
2.1. Mikrobiologie.....		43
Salmonellen.....		44
Campylobacter		44
Bier aus Schankanlagen.....		45
Gewürze und Gewürzmischungen.....		46
2.2. Mykotoxine		47
Aflatoxine.....		47
Deoxynivalenol (DON)		48
Fumonisine		49
Ochratoxin A.....		49
Patulin.....		50
Zearalenon		50
2.3. Pflanzenschutzmittelrückstände		51
Wurstwaren		51
Fisch		51
Getreide.....		51
Hülsenfrüchte		52
Kartoffeln		52
Frischgemüse		52
Gemüseerzeugnisse.....		53
Pilze.....		53
Obst.....		53
Obstprodukte		54
Fruchtsäfte.....		54
Tee, teeähnliche Erzeugnisse		55
Säuglings- und Kleinkindernahrung.....		55
2.4. Tetracyclin-Rückstände in Schlachttierproben.....		56
2.5. Schwermetalle.....		62
Rohwurst		62
Ölsaaten		62
Pilze.....		62

2.6	Behandlung mit ionisierenden Strahlen	64
2.7	Allergene.....	65
2.8	Molekularbiologischer Nachweis gentechnisch veränderter (GV) DNA-Sequenzen in Lebensmitteln.....	67
3.	Zeitlich begrenzte regionale Untersuchungsschwerpunkte ZBU	68
	ZBU 26.201 Kokzidiostatika in Schweineleber	68
	ZBU 26.205 Mikrobiologische Untersuchung von vorverpackten Obst-, Gemüse und Salatgerichten mit oder ohne Dressing oder Dessertsoße (SB in Supermärkten) sowie Untersuchung auf Zusatzstoffe, Kennzeichnung	68
	ZBU 26.206 Untersuchung von Hartweizennudeln auf Deoxynivalenol (DON) ..	71
	ZBU 26.208 Schwermetalle in Apfelsäften	72
	ZBU 26.209 Untersuchung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken (ausländische Ware) auf Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Farbstoffe	72
	ZBU 26.211 Überprüfung der Sorte von Sorten-Honigen von heimischen Imkern	73
	ZBU 26.214 Untersuchung von Arbeitshandschuhen aus Leder (vorrangig gelb-grün), Baumarktqualität auf Chrom VI	75
4.	Spezielle Tätigkeitsbereiche	77
	Strahlenschutzvorsorge, Radioaktivitätsuntersuchungen	77
5.	Futtermittel	78
	Bakteriologie	78
6.	Tiergesundheit	79
	Einsenderspektrum	79
	Pathologie, Parasitologie	79
	Parvovirus-Myocarditis bei Hundewelpen	80
	Krankheitsvorkommen bei Schweinen	82
	Salmonellose bei Wildschweinen.....	83
	Fuchsbandwurm „Echinococcus multilocularis“	83
	Exotischer Import	85
	Bakteriologie	85
	Immunologie	86
7.	Überwachung des Einzelhandels nach dem Gefahrstoffrecht	87
8.	Tätigkeitsbericht der Amtsapotheker.....	89
9.	Tabellarische Übersichten.....	100
	Übersicht des Leistungsspektrums	100
	9.1 Lebensmittel	101
	Proben mit Verstößen (entsprechend den Bestimmungen der EU)	101
	Gesamtstatistiken	102
	Lebensmittel.....	102
	Wein und Tabak	104
	Bedarfsgegenstände.....	104

Beanstandungen nach Kreisen	105
Salmonellen.....	105
Gentechnik Soja / Mais.....	106
Rückstandskontrollplan	107
Radioaktivitätsmessung.....	110
9.2 Futtermittel	111
9.3 Diagnostik.....	113
9.3.1 Veterinärdiagnostische Untersuchungen.....	113
9.3.1.1 Aufgrund tierseuchenrechtlicher Bestimmungen anzeigepflichtige Tierseuchen	113
9.3.1.2 Aufgrund tierseuchenrechtlicher Bestimmungen meldepflichtige Tierkrankheiten	113
9.3.1.3 Krankheiten, die zwischen Mensch und Tier übertragen werden können (Zoonosen).....	114
9.3.2 Pathologisch-anatomische und histopathologische Untersuchungen.....	115
9.3.3 Bakteriologische Untersuchungen	116
9.3.3.1 Allgemeine bakteriologische Untersuchungen.....	116
9.3.3.2 Spezielle bakteriologische Untersuchungen.....	116
9.3.3.3 Zusammenstellung der Salmonellennachweise	117
9.3.4 Mykologische Untersuchungen.....	118
9.3.5 Parasitologische Untersuchungen.....	119
9.3.6 Virologische Untersuchungen.....	120
9.3.7 Serologische Untersuchungen.....	121
9.3.8 Sonstige Untersuchungen	123
10. Vorträge, Veröffentlichungen und weitere Tätigkeiten.....	124
Vorträge	124
Veröffentlichungen	124
Arbeitsgruppen- und Sachverständigentätigkeiten.....	125
Betriebsprüfungen.....	128
Ringversuche/Laborvergleiche.....	129
Ausbildung und Praktika	133
Personalstand am Ende des Berichtsjahrs 2005	133

1. Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände

Erläuterungen zu einzelnen Warengruppen

01 00 00 Milch

96 Proben

5 Beanstandung = 5 %

Eine Stichprobenuntersuchung auf die toxischen Schwermetalle Blei und Cadmium ergab keine positiven Ergebnisse, so dass Milch in dieser Hinsicht erfreulicherweise weiterhin als unbelastet gelten kann.

Die Beschwerde über eine H-Milch wegen eines säuerlich abweichenden Geruchs und Geschmacks konnte auch in originalverschlossenen Vergleichsproben bestätigt werden. Der pH-Wert lag bereits im sauren Bereich.

02 00 00 Milchprodukte ausgenommen 0300 und 0400

335 Proben

46 Beanstandungen = 14 %

Die Beanstandungsquote hat im Vergleich zum Vorjahr leicht zugenommen.

Als Landjoghurt bezeichnete Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Es fehlten neben der Fettgehaltsangabe auch das Zutatenverzeichnis und die Mengenangabe der zugesetzten Fruchtzubereitung.

Ein Sprühsahnepulver und ein fettarmes Joghurtherzeugnis wurden wegen irreführender Angabe des Fettgehaltes beanstandet.

Bei einem als „noch schokoladiger“ beworbenen Milchmischgetränk fehlte die notwendige Mengenangabe des zugesetzten Schokoladenpulvers.

Zwei Beanstandungen betrafen Paprika bzw. Peperoni, die mit einem Milchprodukt gefüllt waren. Die Zutatenliste war unvollständig und die Bezeichnung der Füllung als Milchmischerzeugnis irreführend, da Pflanzenöl enthalten war.

03 00 00 Käse

417 Proben

104 Beanstandungen = 25 %

Besonders häufig mussten Käse beanstandet werden, die im Einzelhandel lose aus der Verkaufstheke oder zur Selbstbedienung in selbst hergestellten Fertigpackungen abgegeben wurden.

Mehrere lose Frischkäsezubereitungen wiesen höhere Fettgehalte in der Trockenmasse auf, als angegeben wurde. Häufig fehlte auch das nach Käseverordnung geforderte Schild an der Ware, auf dem die Verkehrsbezeichnung, der Fettgehalt in der Trockenmasse oder die Fettgehaltsstufe und das Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben sind.

Als Landkäse oder mit Phantasienamen bezeichnete lose Schnittkäseproben wurden wegen fehlender Verkehrsbezeichnung beanstandet, da die Käseverordnung die Angabe der Käsegruppe z. B. Schnittkäse, halbfester Schnittkäse oder Hartkäse fordert.

Andere vom Einzelhandel selbst abgepackte Schnittkäse waren unvollständig gekennzeichnet, weil die Angabe des Konservierungsstoffs Natamycin oder des Farbstoffs Beta-Carotin im Zutatenverzeichnis fehlte. Auch in Reibekäse wurde Natamycin nachgewiesen, ohne dass es kenntlich gemacht wurde.

Eine Fertigpackung Schmelzkäse wurde wegen irreführender Aufmachung beanstandet, weil auf der Schauseite in Großbuchstaben die Verkehrsbezeichnung Gouda und auf der Rückseite in kleinerer Schrift die Verkehrsbezeichnung Schmelzkäse angegeben wurde.

Weitere Beanstandungen betrafen fälschlich als Käse bezeichnete Käseimitate bzw. Brotaufstriche. Die als mediterrane Spezialitäten aufgemachten Produkte aus Magermilch enthielten an Stelle von Milchfett nur Pflanzenfett.

Nach der deutschen Käseverordnung und nach der EG-Bezeichnungsschutzverordnung dürfen dem Käse beigegebene Lebensmittel einen Milchbestandteil nicht ersetzen und nur der Geschmacksgebung dienen. Der Zusatz pflanzlicher Öle wie z.B. Olivenöl ist erlaubt, wenn sie in Verbindung mit Kräuter- oder Gemüsezubereitungen zu einer besonderen Geschmacksrichtung beitragen und Milchfett weiterhin enthalten ist.

Einige Käsezubereitungen aus Weich- oder Frischkäse fielen durch zu hohe Gehalte an Konservierungsstoffen auf. Sorbinsäure darf direkt zur Konservierung von Käse mit beigegebenen Lebensmitteln und von nicht reifendem Käse (Frischkäse) eingesetzt werden. Benzooesäure kann über die Zutaten in die Käsezubereitung gelangen.

Manche Käseprodukte aus anderen Mitgliedsstaaten der EU waren zu beanstanden, weil sie keine deutsche Kennzeichnung trugen.

Beschwerden durch Verbraucher betrafen in erster Linie Schimmelbefall vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Eine als „Theke Wiegeartikel“ bezeichnete Probe von Käseresten war so unappetitlich verpackt, dass der Verbraucher den Eindruck von Käseabfall gewinnen konnte.



Theke Wiegeartikel
L-2005-01462

04 00 00 Butter

59 Proben

5 Beanstandungen = 8 %

Im Hinblick auf die chemische Zusammensetzung oder die Kennzeichnung ergaben sich im Berichtsjahr keine besonderen Auffälligkeiten.

Lediglich bei einer Probe Butter, die tiefgekühlt in den Verkehr gebracht wurde, fehlte der nach § 5 TLMV erforderliche Hinweis: „tiefgefroren“, „tiefgekühlt“, oder „gefrosten“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung, sowie die zusätzliche Angabe: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ oder ein gleichsinniger Hinweis.

Daneben wurden 27 Proben mikrobiologisch untersucht. Siehe hierzu Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

05 00 00 Eier, Eiprodukte

118 Proben

62 Beanstandung = 53 %

Die Beanstandung betraf 1 Probe gekochte, bunt gefärbte Eier in Fertigpackungen, die einem Lagerversuch bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum unterzogen wurden. Die Probe

wies nach der Lagerung hinsichtlich ihrer sensorischen Eigenschaften deutliche Mängel auf.

06 00 00 Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren

453 Proben

82 Beanstandung = 18 %

Bei den hier aufgeführten Proben handelt es sich z.T. um Geflügelprodukte, über die bereits an anderer Stelle berichtet wurde. Fleischzuschnitte blieben im Wesentlichen unbeanstandet. Eine Probe „Rinderhackfleisch“ wies einen zu hohen Anteil an Bindegewebeiseiweiß auf.

07 00 00 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 08

961 Proben

185 Beanstandungen = 19 %

36 Proben „Frikadellen“, „Hackfleischröllchen“ u.ä. wurden auf Zusätze von Pflanzenfasern untersucht. Zwei Proben waren positiv, darunter eine Probe „Dönerfleisch“ mit Hackfleischanteil und ein tiefgefrorenes frikadellenähnliches Erzeugnis (Akcaabat Köfte). Letzteres wies außerdem erheblichen Gefrierbrand auf. Ebenfalls erheblichen Gefrierbrand wies eine Geflügelroulade mit Gemüsefüllung auf.

Gegartes Putenhackfleisch, das zur Weiterverarbeitung an einen Selbstvermarkter geliefert worden war, wurde als Beschwerdeprobe eingeliefert. Es enthielt zahlreiche kleine Stückchen und Fetzen einer blauen Kunststoffolie. Offensichtlich war beim Hersteller des Hackfleischprodukts ein derartiger Folienbeutel in den Kutter geraten und mit zerkleinert worden. Es ist gleichwohl nicht ganz verständlich, dass das unbemerkt blieb und die Ware noch ausgeliefert wurde.

Eine Probe mariniertes Spare-Ribs zum Grillen schien nach dem ersten Eindruck nicht mehr ganz frisch zu sein. Nach Abwaschen der Marinade waren bereits deutliche Verderbsanzeichen erkennbar. Es handelte sich dabei um abgepackte Ware aus einem EG-Betrieb mit noch nicht abgelaufenen MHD. Nachdem weitere Proben ebenfalls Mängel aufwiesen, zeigten eingehende Kontrollen im Betrieb des Verkäufers, dass die Kühltheke zur Selbstbedienung völlig außer Kontrolle geraten war.

58 Proben Kochpökelfleisch (Kasseler, Kochschinken und Zwischenprodukte) und 46 Proben Geflügelerzeugnisse (unabhängig von den Proben des koordinierten Überwachungsprogramms) wurden auf Kollagenabbauprodukte untersucht. Zwei Proben spanischer Kochschinken (Paleta Cocida) und eine Probe Kasseler zeigten positive Befunde. Bei den Geflügelprodukten waren 7 Proben positiv, wobei 4 Proben sogar beträchtliche Gehalte bis 0,95 g/100g (berechnet als Hydroxyprolin x 8) aufwiesen.

Rohe Pökelfleisch, wie Lachsschinken in Fertigpackungen waren zur Verlängerung der Haltbarkeit mit Citronensäure/Citrat behandelt ohne dass dies in der Zutatenliste angegeben war.

Gegen Ende des Jahres wurden vom Weihnachtsmarkt noch etliche Proben Döner und Gyros gezogen, auch unter dem Aspekt, dass nach Presseberichten angeblich „Gammelfleisch“ an einen Dönerhersteller geliefert worden sein sollte. Alle Proben waren sensorisch einwandfrei, allerdings musste in 8 Fällen beanstandet werden, dass die Verwendung von Geschmacksverstärker nicht kenntlich gemacht war. Die Proben enthielten teilweise bis über 3000 mg/kg Glutaminsäure.

Im Übrigen musste in zahlreichen Fällen, speziell bei loser Abgabe in kleineren Betrieben, die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bemängelt werden. Insbesondere ist die Verpflichtung, die Verwendung von Nitritpökelsalz und Nitraten kenntlich zu machen, noch immer nicht bis zur Basis durchgedrungen.

08 00 00 Wurstwaren

1224 Proben

227 Beanstandungen = 19 %

68 Proben Rohwurst und 124 Proben Brühwurst wurden auf Fasermaterial (Weizenfaser, Bambusfaser, Cellulose) untersucht. Bei Rohwurst wurden in drei Fällen, bei Brühwurst in 2 Fällen positive Befunde erhalten. Dabei ist Folgendes zu beachten: Stark getrocknete Würste, z.B. Landjäger oder Cabanossi werden gelegentlich in essbare Kollagendärme abgefüllt, die Cellulose zur Verstärkung und zur Beschleunigung der Abtrocknung (des Darms) enthalten. Diese Hüllen sind sorgfältig zu entfernen, obwohl dies manchmal recht schwierig ist. Anderenfalls wird ein falsch-positiver Befund für das eigentliche Wurstgut erhalten.

Weiterhin wurden zahlreiche Rohwürste (93) auf Oberflächenbehandlung mit Konservierungsstoffen untersucht, mehrheitlich ohne Beanstandung. Bei 3 Proben wurde eine Behandlung mit Sorbat nachgewiesen, ohne dass dies kenntlich gemacht war. Der angebrachte Hinweis „Hülle vor Verzehr entfernen“ kann die erforderlichen Angaben nicht ersetzen.

Eine Probe einer Brühwurstspezialität („Cocucku“) enthielt den für diese Sorte unzulässigen Farbstoff Cochenillerot A (E 124). Dieser ist nur für wenige Ausnahmen der Produktgruppe „Wurst“, nämlich „Chorizo“ und „Salchichon“ zugelassen.

Zahlreiche Brühwürstchen und Brühwürste, insbesondere aus loser Abgabe entweder aus Kleinbetrieben oder von Volksfesten und Märkten enthielten Diphosphat ohne Kenntlichmachung. Entsprechendes gilt auch für Proben, die auf Glutaminsäure getestet wurden. Hier ergibt sich das Problem, dass man einem nicht gerade übermäßig erhöhten Glutaminsäuregehalt nicht ohne weiteres ansehen kann, ob er auf die Verwendung von Geschmacksverstärker oder eine Würze zurückgeht. Bei loser Abgabe ist nur die Verwendung von Geschmacksverstärker offen oder in einer schriftlichen Aufzeichnung kenntlich zu machen.

Geflügelbrühwürste (Mortadella, Fleischwurst) mit der Auslobung „Spitzenqualität“ enthielten weniger BEFFE im Fleischeiweiß als für die Zutatenklasse „Geflügelfleisch“ zu fordern ist. Nach Anlage 1 zu § 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungs-VO beträgt der Bindegewebsanteil im Fleisch von Vögeln (und Kaninchen) maximal 10 %. Geht der Bindegewebsanteil über dieses Maß hinaus, muss der Fleischanteil entsprechend korrigiert und der überschüssige Bindegewebsgehalt separat in der Zutatenliste ausgewiesen werden. In den Zutatenlisten der fraglichen Proben war allerdings nur Geflügelfleisch und Geflügelfett angegeben. Dem Hinweis auf die fehlende Angabe von Bindegewebe oder Haut wurde entgegnet, das Geflügelfettgewebe enthalte so viel Bindegewebe. Tatsächlich ist bekannt, dass bei der Herstellung von Geflügelbrühwürsten Haut mitverarbeitet wird, mit der natürlich einiges an Fettgewebe verbunden ist. Die Verarbeitung von Haut wird aber nur ungern angegeben, weil dann nach allgemeiner Verkehrsauffassung (Leitsatz-Ziff. 1.132) ein höherer BEFFE-Gehalt (1 % absolut und 5 % relativ über dem Mindestwert der entsprechenden Wurstsorte) zu fordern ist. Ist dann noch „Spitzenqualität“ ausgelobt, ist ein weiterer Zuschlag erforderlich.

Den größten Anteil am Beanstandungsaufkommen hatten allerdings wieder „schlichte“ Kennzeichnungsmängel wie fehlende Angabe von Klassennamen oder Verkehrsbezeichnung bzw. E-Nr. von Zusatzstoffen, nicht ausreichende Verkehrsbezeichnung bestimmter Zutaten (Beispiel: Beize, Bindemittel), fehlende QUID-Kennzeichnung, wo erforderlich, fehlerhafte Angabe des MHD und ggf. fehlende Loskennzeichnung. Das gilt ganz besonders für Fleischerzeugnisse und Wurstwaren von kleineren Produktionsbetrieben und Direktvermarktern. Für den eher analytisch geprägten Sachverständigen ist es eigentlich etwas bedauerlich, dass derartige Dinge aufgrund der Etikettierungsvorschriften einen derartig breiten Raum einnehmen müssen. Man darf auf die Entwicklung gespannt sein, die sich nach Einführung der Etikettierungspflicht für lose Ware ergeben wird.

10 00 00 Fische

73 Proben

7 Beanstandungen = 10 %

Bei der beanstandeten Probe handelte es sich um einen tiefgekühlten Fisch, welcher nicht ausgenommen war und somit entgegen der Vorschriften der Fisch-Hygieneverordnung in den Verkehr gebracht wurde.

21 Proben Fisch einschließlich Tiefkühlware wurden auf Quecksilber untersucht. Höchstmengenüberschreitungen waren nicht feststellbar. Lediglich bei einer Zufallsprobe „Heringshai Steak“ konnte mit 1 mg/kg ein Quecksilbergehalt im grenzwertigen Bereich festgestellt werden. Eine entsprechende Nachprobe hatte deutlich niedrigere Gehalte an Quecksilber.

11 00 00 Fischerzeugnisse

236 Proben

51 Beanstandungen = 22 %

Bei 5 Proben getrocknete Fische konnte eine nicht zulässige Behandlung mit ionisierenden Strahlen nachgewiesen werden.

Fünf Konserven „Dorschleber“ fielen durch hohe Dioxin-Gehalte auf.

Drei Bratfischerzeugnisse in Aufguss aus loser Abgabe wiesen eine Überschreitung der zulässigen Höchstmenge für den Süßstoff Saccharin auf.

Bei 6 Bratfischerzeugnissen in Aufguss aus loser Abgabe fehlte die vorgeschriebene Kennzeichnung des Süßstoffes Saccharin.

Sechs Proben fielen durch allgemeine Kennzeichnungsmängel auf.

Zu den mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen siehe Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

12 00 00 Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse

34 Proben

10 Beanstandungen = 29 %

13 00 00 Fette und Öle

199 Proben

60 Beanstandungen = 30 %

Im Berichtsjahr lag der Schwerpunkt wie bereits im Vorjahr bei gebrauchten Frittierfetten. Insgesamt wurden 44 Proben eingeliefert. Davon waren 21 Proben (48%) bereits als verdorben i.S. § 17 (1) Nr. 1 LMBG zu beurteilen und 12 Proben (27%) als deutlich wertgemindert. Neben den sensorischen Eigenschaften sprachen die polaren Anteile und die Säurezahlen für sich. Die hohe Beanstandungsquote resultierte aus einer gezielten Probenahme. Die Lebensmittelkontrolleure hatten im Rahmen der Betriebskontrollen Messgeräte für die Überprüfung der polaren Anteile eingesetzt. Diese vor Ort durchgeführten Messungen führten bereits zu einer Vorauswahl der Proben. Die chemische Untersuchung auf den Gehalt an polaren Anteilen zeigte, bis auf wenige Ausnahmen, hierzu eine gute Korrelation.

Unter den weiteren routinemäßig und stichprobenartig überprüften Speiseöl- und Margarine-Proben waren vereinzelt Kennzeichnungsmängel zu beanstanden.

Im Rahmen der Überprüfung und Berichtspflicht von Olivenölen wurden 35 Proben der Kategorie „nativ extra“ untersucht. Davon hatten 10 Proben eine Ursprungsangabe i.S. der Verordnung (EG) 1019/2002, es fehlte jedoch die Angabe des zugelassenen Abfüllbetriebes. Zwei dieser Proben wurden zudem aus sog. Big-Bags abgefüllt und lose an den Endverbraucher abgegeben, was nach den o.g. Vermarktungsnormen für Olivenöl nicht mehr zulässig ist (siehe auch Merkblatt der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) im internet unter www.ble.de. Eine weitere Probe war besonders auffällig. Sie wurde zwar als Olivenöl „nativ extra“ in den Verkehr gebracht, jedoch zeigte die chemische Analyse (Gehalt an Stigmastadien, sowie di- und oligomeren Triglyceriden) dass es sich nur um die Qualität „raffiniert“ handelte.

14 00 00 Suppen, Soßen ausgenommen 20 00 und 52 01

86 Proben

21 Beanstandungen = 24 %

Es wurden 15 Suppen aus Chinarestaurants auf ihren Glutamatgehalt untersucht (siehe auch Kapitel „Besonderheiten des Jahres 2005“). 6 Proben wurden wegen unzulässiger Verwendung des Zusatzstoffes Glutamat (Überschreitung der Höchstmenge) beanstandet, 7 Proben wegen fehlender Kenntlichmachung des Geschmacksverstärkers. Weiterhin wurden bei 6 Proben Kennzeichnungsmängel beanstandet: eine Probe entsprach nicht der FertigpackungsVO, bei 2 tiefgekühlten Suppen fehlte die Kennzeichnung entsprechend der Verordnung über tiefgekühlte Lebensmittel, bei drei Proben entsprach die Kennzeichnung in vielen Punkten nicht den gesetzlichen Vorgaben.

15 00 00 Getreide

50 Proben

keine Beanstandungen

Zu den Ergebnissen der Rückstandsuntersuchungen siehe Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

16 00 00 Getreideprodukte, Backvormischungen

214 Proben

27 Beanstandungen = 13 %

Mehrere Müslis mit ausgelobten Zutaten (Fruchtanteil) wurden bemängelt, weil zum Teil erhebliche Abweichungen vom deklarierten Fruchtanteil festgestellt wurden. So gab es Minusabweichungen von bis zu über 20%, was bei einer 1000g Tüte schon mal eine Fehlmenge von über 80 g Früchte ausmachen kann.

Bei einem Fruchtmüsli fehlte eine Angabe über den in Aussicht gestellten Fruchtanteil, bei einem anderen Müsli war der Natriumgehalt in den Nährwertangaben um das Zehnfache zu hoch deklariert.

Mehrere Cerealienprodukte – hierbei handelte es sich um Importwaren – wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Hier entsprach die Aufmachung nicht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Eine Backmischung für Marzipan Muffins enthielt in der beigelegten Füllmasse kein Marzipan sondern das Ersatzprodukt Persipan.

Eine Verbraucherbeschwerde Haferflocken wies ein abweichendes Seifenparfüm ähnlichen Geruch auf, der sich auch in den Verfolgsproben bestätigte. Möglicherweise sind die Lebensmittelpackungen neben stark riechenden Produkten wie z. B. Waschmitteln gelagert worden.

Aus Bäckereien lose entnommenen Mehlproben wurden wegen Verunreinigungen mit Schädlingen bemängelt. Eine Probe enthielt zwei Maden und einen Mehlkäfer; eine andere wies Gespinste und eingesponnene Mehlmaden auf.

Bei zwei Proben Mehl aus Bäckereien stimmte die deklarierte Mehltpe nicht.

17 00 00 Brot und Kleingebäck

214 Proben

23 Beanstandungen = 11 %

Mehrere Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. So fehlten bei zwei geschnittenen Broten, die in Selbstbedienung abgegeben wurden, die erforderlichen Kennzeichnungselemente (Bezeichnung, Zutatenliste, Mindesthaltbarkeitsdatum, Herstellerangabe, Nettogewicht). Eine Probe Mehrkornbrötchen wurde wegen nicht ausreichender Kennzeichnung bemängelt.

Bei einem Vierkornbrot war ein Brotgetreideanteil mit nur einem Prozent zu gering enthalten.

Bei Schnittbrot Roggenmischbrot fehlte die Mengenangabe des Roggenanteils.

Insgesamt 9 Proben Schnittbrot in Plastikbeuteln verpackt wurden wegen vorzeitigem Schimmelbefall beanstandet, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum offensichtlich zu lang angegeben war.

Ein Vierkornbrot „Volles Korn“ war irreführend aufgemacht; es handelte sich nicht um ein Vollkornbrot.

Zwei Proben Knäckebrot, die mit Ölsaaten bestreut waren, schmeckten vor dem Erreichen des MHD bereits ranzig.

Zwei Proben Laugengebäck wurden wegen eines überhöhten Aluminiumgehalts beanstandet. Zum Übergang von Aluminium auf das Lebensmittel kommt es, wenn bei der Herstellung von Laugengebäck mit Natronlauge behandelte Teiglinge auf Aluminiumblechen abgesetzt worden sind oder die Teiglinge gleich mit den Blechen in die Lauge getaucht wurden.

Zwei Gersterbrote entsprachen im Aussehen nicht der Verkehrsauffassung. Es fehlte die typische, durch eine offene Flamme „gegerstete“ Oberfläche.

18 00 00 Feine Backwaren

468 Proben

46 Beanstandungen = 10 %

Eine Verbraucherbeschwerde Trüffel (regionale Bezeichnung für Rumkugel) wurde wegen weißer Schimmelspuren vom Beschwerdeführer bemängelt. Bei der Untersuchung zeigte sich, dass die Backware unter der Schokokruste einen weißen Belag aus Hefen aufwies.

Bei mehreren gefüllten Hefengebäcken wurde ein deutlicher Alkoholgehalt festgestellt (3,3 – 6,4 g/kg Lebensmittel), der sich nicht durch die Zutaten erklären ließ. Möglicherweise wurde hier Ethanol als konservierendes Lebensmittel zugesetzt, im Zutatenverzeichnis jedoch nicht aufgeführt. Wegen der Höhe des Alkoholgehaltes besteht die Gefahr, dass empfindliche Personen wie z. B. Kinder den Alkohol mit dem Lebensmittel unbemerkt verzehren. Dies ist unerwünscht und bedarf durch eine entsprechende Kennzeichnung einer Klarstellung.

Eine Verbraucherbeschwerde Rührkuchen mit einem abweichenden, parfümigen Geruch war äußerlich unauffällig. Nur mikroskopisch erkennbar war der Kuchen jedoch mit Schimmelpilzfäden durchsetzt. Durch die mikrobiologische Aktivität kam es zu der geruchlichen Auffälligkeit.

Mürbeteigkekse (Importware) überschritten den Signalwert für Acrylamid für diese Lebensmittel deutlich.

Zwei importierte Backwaren waren ohne deutsche Kennzeichnung.

Schweineohren, die in Selbstbedienung in einem Supermarkt verkauft wurden, hatten eine unvollständige Kennzeichnung.

Zwei Nussecken waren mit Fettglasur statt mit Schokolade überzogen, ohne dass dies für den Verbraucher erkennbar deklariert war.

Ein Butterkuchen entsprach in seiner Zusammensetzung nicht den Leitsätzen für Feine Backwaren. Er enthielt zu wenig Butter; daneben war unzulässigerweise ein anderes Fett (Margarine) mitverwendet worden.

Auch Schmandringe, die zudem auch noch unvollständig gekennzeichnet waren, wurden wegen „Milchfettmangel“ und Fremdfett beanstandet.

In Butterringen mit Schafskäse (Plundergebäck, gefüllt) wurde analytisch überhaupt keine Butter gefunden.

Mehrere Proben der Backware „Ochsenaugen“, die augenscheinlich aus einer gebackenen Makronenmasse bestanden, waren nicht aus Marzipan, sondern aus dem Ersatzprodukt Persipan hergestellt worden. Ein Hinweis hierauf fehlte jedoch.

Zwei Proben Ochsenaugen enthielten in der Fruchtfüllung einen wasserlöslichen Azofarbstoff, der nicht kenntlichgemacht worden war. Auch bei Florentinern mit roter Belegkirsche fehlte die Kenntlichmachung des Farbstoffs.

Auch in mehreren Proben japanischem Knabbergebäck waren wasserlösliche Azofarbstoffe enthalten, die in der Kennzeichnung der Fertigpackung nicht angegeben waren.

Bei zwei Torten, mit farbigen Dekor-Elementen waren die künstlichen Farbstoffe nicht kenntlich gemacht. Bei einer Probe schmeckte zudem die enthaltene Fettcreme abweichend hefig, muffig.

Auf der Verpackung eines Waffelgebäcks (Importware) war die Herstellung von Marzipan irreführend beschrieben, da keine (für Marzipan charakteristischen) Mandeln verwendet werden sollten.

Bei Schaumzuckergebäck mit Blätterteig entsprach die Zusammensetzung des Blätterteiges nicht den Leitsätzen für Feine Backwaren.

In Folie eingeschweißter Buttermarmorkuchen aus einer Bäckerei fiel durch einen muffigen Schimmelgeruch auf. Der äußerlich nicht sichtbare Schimmelpilz hatte den halben Kuchen durchwuchert.

Verpackte Rührkuchen-Scheiben wiesen am Tage des MHD erkennbaren Schimmelbefall auf. Aprikosentaschen waren vor Erreichen des MHD schimmelig und enthielten deutlich weniger Fruchtfüllung als deklariert war.

Ein Stollen war über einen Monat vor dem angegebenen MHD altbacken und hart wie ein Keks.

Verpackte „Frische Spritzringe“ sollten laut MHD drei Tage lang frisch bleiben.

In tiefgefrorenem, gefülltem Blätterteig waren die ausgelobten Zutaten wie Hühnerfleisch bzw. Fetakäse nicht erkennbar vorhanden.

Mürbeteig-Tortlets aus einer Bäckerei waren altbacken, auf einem lag eine tote Motte, andere waren mit schwarzen Stippen, die sich vermutlich aus den Backformen abgelöst hatten, übersät.

20 00 00 Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Salate

310 Proben

89 Beanstandungen = 29 %

57 frische Gemüsesalate (verzehrfertige Blattsalat-, Gemüse- und Obstmischungen mit Fleisch- oder Fischanteil, Eiern, Käse u.ä. Zutaten) in Fertigpackungen wurden mikrobiologisch untersucht. Davon wurde der größte Teil der Proben im Rahmen eines zeitlich begrenzten Untersuchungsschwerpunkt (ZBU, 47 Proben) sowie teilweise parallel für das koordinierte Überwachungsprogramm der Europäischen Union (KÜP, 39 Proben) untersucht. 26 Proben wurden aufgrund Kennzeichnungsmängel und/oder irreführender Mindesthaltbarkeitsfristen beanstandet. Es wird auf die entsprechenden Kapitel sowie auf das Kapitel „Besonderheiten“ verwiesen.

Für Mayonnaisen und Feinkostsalate ergaben sich Beanstandungen aufgrund folgender Gründe:

In einem Feinkostsalat waren die zulässigen Höchstwerte für die Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzooesäure überschritten.

In 18 Fällen waren bei Feinkostsalaten aus Bedienungstheken oder Mayonnaisen aus Spendern die verwendeten Süßstoffe und/oder Konservierungsstoffe nicht kenntlich gemacht.

In 5 Fleischsalaten konnten im zugehörigen Fleischanteil zulässige Farbstoffe nachgewiesen werden. Es fehlte jedoch die vorgeschriebene Deklaration.

6 Proben wurden mit irreführenden Angaben in den Verkehr gebracht. Zweimal stimmte der analytisch ermittelte Fettgehalt nicht mit dem auf der Verpackung angegebenen überein. Zwei Proben hatten aufgrund der stofflichen Zusammensetzung eine irreführende Bezeichnung. In einem Fall war das Mindesthaltbarkeitsdatum unrealistisch sowie die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“ war nicht zutreffend.

In 11 Fällen waren allgemeine Kennzeichnungsmängel (unvollständiges und/oder fehlerhaftes Zutatenverzeichnis, fehlende Mengenkennzeichnung, falsche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, u.a.) auffällig.

21 00 00 Puddinge, Kremspeisen, Desserts

54 Proben

7 Beanstandungen = 7 %

Bei einem Dessert aus einer Kantine konnte ein zugelassener Farbstoff festgestellt werden. Es fehlte die vorgeschriebene Kennzeichnung dieses Farbstoffes.

In 2 Fällen waren allgemeine Kennzeichnungsmängel (fehlerhafte Angabe von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis, fehlerhafte Angabe der Nennfüllmenge, fehlende Loskennzeichnung) auffällig.

22 00 00 Teigwaren

101 Proben

9 Beanstandungen = 9 %

Bei einer Probe Nudeln eines Selbstvermarkters wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Frischeinudeln enthielten erheblich weniger Eianteil als angegeben war.

Nudeln mit MHD 12.2.08 rochen deutlich ranzig. Auch bei einer Maisteigware wurde ein ranziger Geruch festgestellt.

Eine Beschwerdeprobe Nudeln enthielt mehrere Maden und einen Käfer.

Zu den Ergebnissen der Untersuchungen auf Mykotoxine siehe dort.

23 00 00 Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst

189 Proben

28 Beanstandungen = 15 %

In diesem Jahr wurden Bohnenkonserven schwerpunktmäßig auf den Zusatzstoff EDTA untersucht.

EDTA, ein Salz der Ethylendiamintetraessigsäure, ist ein für Hülsenfrüchte zugelassener Zusatzstoff, der insbesondere Metallspuren in Form eines Komplexes bindet und somit unerwünschte Farbveränderungen verhindert. Insgesamt wurden 30 Bohnenkonserven untersucht. Bei 8 Proben konnte EDTA nachgewiesen werden, ohne dass dieser Zusatzstoff in der Zutatenliste angegeben war. Es handelte sich hier überwiegend um weiße Bohnen. Der Grenzwert von 250 mg/kg wurde nur von einer Probe erreicht. Bei zwei Proben Kalifornische Walnüsse wurde die in der Vermarktungsnorm festgelegte Toleranzgrenze für mangelhafte Früchte deutlich überschritten.

Eine Probe Maronen zeigte unter der Schale bei über 80 % der Früchte Schimmelbefall, Aflatoxine waren nicht nachweisbar.

Bei einer Probe Pinienkerne war am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums ein deutlich abweichender Geschmack feststellbar. Bei einer Verbraucherbeschwerde konnte der Schädlingsbefall bei süßen ganzen ungeschälten Mandeln bestätigt werden. Vier Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet, eine Haselnusskrem und Pistazien entsprachen nicht der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, zwei Soja-Produkte nicht der Diät-Verordnung.

Weitere Ergebnisse der Untersuchungen von Schalenfrüchten auf Mykotoxine und Schwermetalle sind im Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ zusammengefasst.

24 00 00 Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile

128 Proben

5 Beanstandungen = 4 %

Die Ergebnisse von Glykoalkaloiden in Kartoffeln sind bereits im Kapitel „Lebensmittel“, Unterpunkt „Kartoffeln – Des Deutschen „liebste Knolle““ ab Seite 34 in der Broschüre ausführlich dargestellt.

Daneben wurden wieder geschälte Kartoffeln auf den Schwefeldioxidgehalt untersucht. Es wurden vier Proben mit Gehalten von über 50 mg/kg Schwefeldioxid ermittelt.

Zu den Ergebnissen der Rückstandsuntersuchungen siehe Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

25 00 00 Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber

182 Proben

7 Beanstandungen = 4 %

Zu den Ergebnissen der Rückstandsuntersuchungen siehe Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

26 00 00 Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen

302 Proben

43 Beanstandungen = 14 %

Eine recht hohe Beanstandungsquote ergab sich aus den Untersuchungen von eingelegten Paprika, Peperoni und Oliven.

Hier waren sowohl die Konservierungsstoffe Sorbin- und/oder Benzoesäure als auch Schwefeldioxid nachweisbar. Vielfach fehlte bei loser Abgabe die Kenntlichmachung dieser Konservierungsstoffe (20 Proben). Es waren aber auch Höchstwertüberschreitungen anzutreffen (4 Proben). In einem Fall wurde bei getrockneten Tomaten Sorbinsäure festgestellt. Diese ist aber für getrocknete Tomaten nicht zugelassen.

Bei Oliven kommt zusätzlich die fehlende Kenntlichmachung des Farbstoffes Eisenllglukonat hinzu. In zwei Fällen wurde sogar die Höchstgrenze von 150 mg/kg überschritten.

Bei getrocknetem Gemüse waren vereinzelt Insekten anzutreffen.

Kennzeichnungsverstöße wurden bei 7 Proben festgestellt.

Untersuchungen von Deckeldichtungen bei Gemüsekonserven auf Phtalate und EHA sind unter der Warengruppe *86 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt* aufgeführt.

27 00 00 Pilze

5 Proben

keine Beanstandung

Zu den Ergebnissen der Rückstandsuntersuchungen siehe Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

28 00 00 Pilzerzeugnisse

43 Proben

4 Beanstandungen = 9 %

Drei Proben Pilzkonserven wurden als im Wert gemindert beurteilt, da sie aus eingezalener Rohware hergestellt waren, dieses aber nicht kenntlich gemacht wurde.

Eine weitere Probe musste aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet werden.

29 00 00 Frischobst

165 Proben

7 Beanstandungen = 4 %

Zu den Ergebnissen der Rückstandsuntersuchungen siehe Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

30 00 00 Obstprodukte

141 Proben

15 Beanstandungen = 11 %

Ein Highlight in dieser Warengruppe war ein „Pflaumenmännchen“, das sich aus getrockneten Pflaumen und Feigen zusammensetzte, wobei die Früchte auf Draht bzw. Holzstäben in Form eines Männchens zusammengesteckt waren. Optisch war eine dunkle Verfärbung der Früchte an den Drahteinstichstellen auffällig. Ebenfalls wies der Draht Korrosionserscheinungen auf.

Die Untersuchung der auf Draht gezogenen Früchte ergab im Vergleich zu den Früchten, die auf Holzstäben gesteckt waren, deutlich erhöhte Gehalte an Zink (bis zu 206 mg/kg) und Eisen (bis zu 596 mg/kg). Ein Übergang der Metalle aus dem Draht in die Früchte war somit gegeben. Durch ein anderes Material wäre dieser Übergang vermeidbar gewesen.



Die Untersuchung der auf Draht gezogenen Früchte ergab im Vergleich zu den Früchten, die auf Holzstäben gesteckt waren, deutlich erhöhte Gehalte an Zink (bis zu 206 mg/kg) und Eisen (bis zu 596 mg/kg). Ein Übergang der Metalle aus dem Draht in die Früchte war somit gegeben. Durch ein anderes Material wäre dieser Übergang vermeidbar gewesen.

In diesem Jahr enthielt nur eine Probe Aprikosen Insekten nebst Gespinsten, Eiern und Insektenlarven. Eine Probe Rosinen wurde im Geschmack als muffig beurteilt. Bei getrockneten Aprikosen und Ananas war die Schwefeldioxid-Höchstgrenze überschritten. Sorbinsäure wurde in 5 Fällen nicht kenntlich gemacht. Wie im letzten Jahr wurden Sultaninen auf gehärtetes Fett überprüft. In drei Fällen lag eine Fetthärtung vor, ohne dass diese angegeben war.

Bei einer Verbraucherbeschwerdeprobe „Rote Grütze“ wurde eine Fingerkuppe eines Gummihandschuhes gefunden.

Die Ergebnisse der Untersuchung von Feigen auf Aflatoxine und Ochratoxin A sind in Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ zusammengefasst.

31 00 00 Fruchtsäfte, Fruchtnektare

220 Proben

33 Beanstandungen = 15 %

Mehrere Proben Fruchtsäfte bzw. –nektare wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Ein Mehrfruchtsaft hatte eine unvollständige Kennzeichnung, Multi-Vitamin-Saft mit Mängeln in der Nährwert-Kennzeichnung; Bei einem Kirsch-Nektar war die Reihenfolge der angegebenen Zutaten irreführend. Ein Orangensaft in einem Tetrapak wurde irreführend beworben. Bei einem Ananassaft wurden Vitamine und Mineralien ausgelobt, entsprechende Nährwertangaben fehlten jedoch. Ein Fruchtnektar wich im Kohlenhydratgehalt über 30% gegenüber der Nährwertkennzeichnung ab. Apfelsaftkonzentrat enthielt nur ein Zehntel der deklarierten Vitamin C-Menge. Auch der Vitamin-C-Gehalt eines Apfelsinensaftes war weitaus geringer als deklariert worden war.

Ein Verbraucher beschwerte sich über eine aufgeblähte Tetrapackung mit Schwarzem Johannisbeernektar. Hinweise auf eine beginnende Gärung ergaben sich jedoch nicht. Allerdings wurde der deklarierte Vitamin C-Gehalt bei weitem nicht erreicht.

Eine andere Verbraucherbeschwerde über Orangennektar bestand aus einer Leerverpackung mit großflächigem schwarzen Schimmel darin.

Eine Probe Apfelsaft, die lose aus einem Zapfhahn entnommen worden war, fiel mikrobiologisch wegen eines massiven Wachstums von Hefen auf.

Ein Orangensaft, dessen MHD bei der Probennahme bereits ein Jahr überschritten war, fiel in den sensorischen Eigenschaften deutlich ab. Von dem deklarierten Vitamin C-Gehalt war nur noch die Hälfte vorhanden.

Mehrere Proben Erdbeersaft von Selbstvermarktern wurden bemängelt. Eine Probe war bereits in Gärung geraten; die anderen hatten Kennzeichnungsmängel.

Bei importierten Produkten ergaben sich relativ oft Mängel.

Fünf Granatapfelsäfte wurden beanstandet, weil sie z. B. unzulässigerweise die Konservierungsstoffe Benzoe- und Sorbinsäure enthielten oder Kennzeichnungsmängel aufwiesen. So fehlte mehrfach eine deutsche Kennzeichnung, es waren irreführende Angaben mit Gesundheitsbezug vorhanden oder deklarierte Nährstoffe wie z. B. Vitamin C waren nicht in der angegebenen Menge vorhanden.

Insgesamt acht Nektare wurden wegen mangelhafter Kennzeichnung (u. a. mit Gesundheitsbezug) beanstandet. Darüber hinaus enthielten zwei Produkte unzulässigerweise Konservierungsstoffe.

Bei einem als Traubensaft gekennzeichneten Erzeugnis handelte es sich um eine braune zähe Masse, die als „Pekmez“ bekannt ist. Neben weiteren Kennzeichnungsmängeln stimmte der deklarierte Calciumgehalt nicht.

32 00 00 Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver

271 Proben

46 Beanstandungen = 17 %

Aufgrund der Beanstandungen importierter ausländischer Erfrischungsgetränke in den Vorjahren wurden diese Produkte im Jahr 2005 nochmals als Schwerpunkt behandelt. Hierüber wird in einem gesonderten Beitrag berichtet.

Bei den übrigen Getränken ist allgemein festzustellen, dass sich die Mängel in ihrer Qualität nicht besonders verändert haben. Die Beanstandungsquote ist leicht zurückgegangen.

Es gab nur eine geringe Zahl berechtigter Verbraucherbeschwerden. Zwei fruchtsaftartige Getränke waren mikrobiell verdorben und wiesen einen abweichenden Geruch auf. Ein koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk wurde wegen eines anisartigen Fremdgeruchs beanstandet, der vermutlich durch eine verunreinigte Mehrwegflasche verursacht wurde.

Die Bezeichnung eines Aloe vera haltigen Getränkes als natürlich wurde beanstandet, weil es sich um ein künstliches Erfrischungsgetränk aus Wasser, Aloepulver, Zucker und Citronensäure handelte.

Bei einem Energie-Getränk fehlte der erforderliche Warnhinweis auf den erhöhten Coffeingehalt und die Angabe des Farbstoffs Tartrazin.

Ein fermentiertes Erfrischungsgetränk und ein coffeinhaltiges Getränk wurden beanstandet, weil die Mineralstoffe Calcium und Magnesium beworben wurden, obwohl kein nach Nährwert-Kennzeichnungsverordnung signifikanter Gehalt vorlag. Außerdem enthielt eines der Getränke Süßstoffe, obwohl dies laut Gesetz nur bei entsprechender Brennwertverminderung zugelassen ist.

Ein ACE-Vitaminsdrink wies eine nach Nährwert-Kennzeichnungsverordnung unvollständige Kennzeichnung auf, weil für die beworbenen Vitamine die ernährungswissenschaftlich empfohlenen Tagesdosen nicht angegeben wurden.

33 00 00 Wein

99 Proben

3 Beanstandungen = 3 %

Insgesamt wurden 90 Weine untersucht, davon kamen 31 Proben aus Nicht-EU-Ländern.

Ein kalifornischer Wein und zwei moldawische Weine wurden beanstandet. Der kalifornische Rotwein wies einen zu hohen Gehalt des Konservierungsstoffes Sorbinsäure auf. Die moldawischen Weine hatten geschmackliche Mängel und waren irreführend gekennzeichnet.

Zwei Weine wurden als Verbraucherbeschwerden eingeliefert.

In einem Fall hatte ein Verbraucher nach dem Genuss eines Weines aus Österreich über Kopfschmerzen und Übelkeit zu klagen. Nach den Ergebnissen aus Analytik und Sensorik scheint es sich um einen billigen Wein mit Produktionsmängeln gehandelt zu haben. Es wurde empfohlen, die Produktion vor Ort zu überprüfen.

Als weitere Verbraucherbeschwerde wurde ein hochwertiger Wein aus Italien eingeliefert weil er einen starken Geruch nach Lösungsmitteln aufwies. Im Wein konnte ein erhöhter Gehalt an Ethylacetat nachgewiesen werden, der typisch für einen mikrobiologisch verursachten Weinfehler ist. Eine Nachprobe – leider aus einer anderen Abfüllung – enthielt keine auffälligen Ethylacetatgehalte.

34 00 00 Erzeugnisse aus Wein

54 Proben

7 Beanstandungen = 13 %

2005 wurden 54 Erzeugnisse aus Wein untersucht. Bei 19 Proben handelte es sich um aromatisierte weinhaltige Cocktails, 21 der Proben waren Glühweine oder ähnliche weinhaltige Getränke.

5 Glühweine wurden beanstandet, weil sie - bedingt durch zu langes oder zu hohes Erhitzen - geschmacklich als auffällig zu bewerten waren. Sie wiesen den typischen Kochgeschmack bis hin zu angebrannten Geschmacksnoten auf. In allen beanstandeten Getränken waren erhöhte Gehalte an Hydroxymethylfurfural nachweisbar, ein Parameter, aus dem auf unsachgemäßes Erhitzen geschlossen werden konnte. Zwei weinhaltige Cocktails wiesen zu hohe Gehalte an Konservierungsstoffen auf.

35 00 00 Weinähnliche Getränke

26 Proben

2 Beanstandungen = 8 %

Weinähnliche Getränke sind alkoholhaltige Getränke, die durch alkoholische Gärung aus Fruchtsaft, Fruchtmarm, Rhabarberstängeln, Malzauszügen oder aus Honig sowie im Übrigen nach Maßgabe der Verkehrsauffassung hergestellt werden. Entsprechende schaumwein- und perlweinähnliche sowie weiterverarbeitete und aromatisierte Getränke gehören ebenfalls in diese Produktgruppe.

Zwei weinähnliche Getränke wurden beanstandet: ein Heidelbeerwein enthielt auffällig weniger Alkohol als angegeben, ein Fruchtweingocktail hatte eine unkorrekte Verkehrsbezeichnung.

36 00 00 Bier, bierähnliche Getränke

230 Proben

27 Beanstandungen = 12%

Insgesamt wurden 44 Biere und 35 Biermischgetränke oder bierähnliche Getränke untersucht, Auf drei deutschen Bieren fehlte die Angabe der Zutaten, ein Bier enthielt weniger Alkohol als deklariert.

Zwei Biermischgetränke wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Ein Malzbier war als Verbraucherbeschwerde eingeliefert worden. Das Getränk war mikrobiologisch verdorben. Möglicherweise war vor dem Verkauf der Bügelverschluss geöffnet worden.

5 ausländische Biere wiesen überzogene Mindesthaltbarkeitsdaten auf.

Zu den mikrobiologischen Ergebnissen von Bieren aus Schankanlagen siehe auch Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

37 00 00 Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke

84 Proben

10 Beanstandungen = 12 %

Die Ergebnisse zur Untersuchung von Steinobstbränden auf Ethylcarbamat sind dem Kapitel „Lebensmittel“, Unterpunkt „Gebranntes Steinobst – Kernige Gefahren“ ab Seite 30 in der Broschüre zu entnehmen.

Eine Spirituose, als Schoko-Likör bezeichnet, wurde beanstandet, weil Kakao oder Schokolade in dem Getränk nicht nachzuweisen waren.

Ein rot gefärbter Ingwerlikör enthielt keinen Hinweis auf die Anwesenheit eines Farbstoffs.

Auf drei alkoholischen Getränken fehlten korrekte Verkehrsbezeichnungen, zwei Spirituosen enthielten keine Angabe zum Los.

Zwei Verbraucherbeschwerden wurden eingeliefert. Ein Weinbrand wies einen unangenehmen Korkgeschmack auf. Ein anderer Verbraucher empfand einen lose abgefüllten Himbeergeist als scharf schmeckend und abweichend von den sonst von ihm kon-

sumierten Produkten gleicher Art. Diese Beschwerden konnte nicht direkt nachempfunden werden.

39 00 00 Zucker

12 Proben

1 Beanstandung = 8 %

40 00 00 Honig, Blütenpollen und Brotaufstriche

217 Proben

48 Beanstandungen = 22 %

Honige von hiesigen Imkern

Ein Schwerpunkt (ZBU) war die Untersuchung von Honigen hiesiger Imker und hierbei insbesondere Honig vom Deutschen Imkerbund (DIB). Von insgesamt 46 untersuchten Proben war bei 6 Honigen die angegebene Sorte nicht gerechtfertigt. 7 Honige waren gärig und bei zwei Honigen war Auslandshonig nachweisbar. Ein Honig wies ein HMF-Gehalt von 44 mg/kg auf. Der Grenzwert von 40 mg/kg lt. Honigverordnung wurde knapp überschritten, der Grenzwert von 15 mg/kg vom Deutschen Imkerbund jedoch bei weitem.

Rückstände von Antibiotika

Auch im Jahre 2005 wurden viele Honigproben auf Antibiotika-Rückstände, die insbesondere zur Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut eingesetzt werden, untersucht. Antibiotika sind nach deutschem Recht für die Anwendung bei Bienen nicht zugelassen, d.h. es dürfen keine Antibiotika-Rückstände im Honig vorhanden sein. Eine Ausnahme bildet hierbei Streptomycin. Es wird als Pflanzenschutzmittel während der Baumblüte in Obstplantagen zur Eindämmung des Feuerbrandes eingesetzt. Somit kann Streptomycin auch über die Blüte in den Honig gelangen. In der Rückstandshöchstmengen-VO ist aus diesem Grund ein Grenzwert von 20 µg/kg Honig festgelegt. Es wurden 114 Honige auf Sulfonamide und 111 Proben auf Streptomycin untersucht. Erfreulicherweise war nur 1 Probe mit Sulfonamiden belastet. Der Grenzwert für Streptomycin wurde von keiner Probe überschritten.

Wabenhonig / Honig mit Wabenteilen

Ein weiterer Schwerpunkt war die Untersuchung von Wabenhonig und Honigen mit Wabenstücken. Größtenteils handelte es sich hierbei um Produkte türkischer Herkunft. Als Wabenhonig wird ein Stück Bienenwabe bezeichnet, bei der sich der Honig noch in den von Bienen frisch gebauten und verdeckelten Waben befindet und nicht aus der Wabe geschleudert, sondern mit der Wabe gegessen wird.

- Verfälschung mit Zuckersirup

Erste Auffälligkeiten zeigten sich bei der sensorischen Prüfung der Honige bzw. des aus der Wabe auslaufenden Sirups. Hier war bei 7 Proben keine typische Honignote erkennbar. Sie schmeckten sehr süß und erinnerten an einen Bonbongeschmack. Daneben ließen sich bei diesen Proben keine bzw. nur wenig Pollen mikroskopisch nachweisen. Auch das Zuckerspektrum entsprach nicht dem eines Honigs.

Die Summe aller Abweichungen ließ nur den Schluss zu, dass ein mit Zuckersirup verfälschter Honig oder sogar nur reiner Zuckersirup vorlag. Ein Honig, wie ihn die Honigverordnung definiert, war in keinster Weise vorhanden.

- Brutwabe

Die Waben wurden ebenfalls auf das Vorhandensein von Brutwaben geprüft.

Im Gegensatz zur Honigwabe, die eine hellgelbe bis gelbe Farbe aufweist und beim Schmelztest in Wasser einen öligen Film auf der Oberfläche bildet, sind Brutwaben meist dunkelbraun bis schwarz gefärbt. Beim Schmelztest werden auf der Wasseroberfläche Puppenhäutchen sichtbar.

Nach der Honigverordnung dürfen nur gedeckelte, brutfreie Zellen der von Bienen selbst frisch gebauten, ganzen oder geteilten Waben verwendet werden.

Bei unserer Untersuchung wurden 2 Proben als Brutwaben „entlarvt“.

Weitere Honig-Untersuchungen

Die Untersuchung von **Sorten**honigen ergab in 4 Fällen Anlass zu einer Beanstandung. Bei einem Tannenhonig handelte es sich eher um einen Waldhonig, zwei Akazienhonige wiesen nicht die typische Akaziennote auf. Die Analyseergebnisse bestätigten diesen Befund. Rapshonig war mit Honigtauhonig versetzt, so dass auch hier die angegebene Sorte nicht gerechtfertigt war.

Die Pollenanalyse deckte bei drei Honigen eine andere Herkunft auf als angegeben war.

Eine Gärung wurde in 2 Fällen nachgewiesen. Hier war neben dem mikroskopischen Nachweis von Hefen stets eine saure bzw. Sauerkrautnote feststellbar.

Bei einem Akazienhonig wurde ein HMF von 56 mg/kg festgestellt. Es wurde hier der Grenzwert von 40 mg/kg zugrunde gelegt, da keine Pollen von tropischen Ländern festgestellt wurden.

Kennzeichnungsmängel wiesen 3 Honige auf.

Eine Probe „Propolis mit Honig“ wurde nicht als Lebensmittel eingestuft.

Bei einer Probe „Sirup und Honig“ konnte kein Honig festgestellt werden.

Brotaufstriche

Bei 6 Proben waren Kennzeichnungsmängel vorhanden.

In einer Haselnusscreme war gehärtetes Fett nachweisbar, ohne dass dieses in der Zutatenliste angegeben war.

41 00 00 Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtzubereitungen

152 Proben

45 Beanstandungen = 30 %

Die Untersuchungen erstreckten sich auf Produkte nach der Konfitürenverordnung, die besondere Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung stellt, und auf Fruchtaufstriche, die keiner besonderen Produktverordnung unterliegen. Fruchtaufstriche enthalten in der Regel weniger Zucker und dürfen konserviert werden.

Beanstandungen gab es wie in den vorherigen Jahren hauptsächlich bei Erzeugnissen der kleinen Hersteller (Selbstvermarkter) und bei Produkten aus Drittländern. Über 50 % der Beanstandungen betrafen eine unvollständige Kennzeichnung.

Im Vordergrund standen die fehlende Mengenangabe der verwendeten Früchte und unzureichende Zutatenverzeichnisse. Die Angabe des Gelierzuckers, den auch die Hausfrau oder der Hausmann zur Herstellung verwendet, reicht allein nicht aus. Da es eine zusammengesetzte Zutat ist, müssen auch die einzelnen Stoffe wie z. B. das Geliermittel Pektin oder das Säuerungsmittel Citronensäure im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

In einigen Fällen fehlte auch das Mindesthaltbarkeitsdatum oder wurde die für Konfitüren oder Gelees notwendige Angabe des Gesamtzuckergehaltes nicht vorgenommen. Der Gesamtzuckergehalt wird mit Hilfe eines Refraktometers bei 20 °C ermittelt.

Bei einem Diabetiker-Fruchtaufstrich fehlten die nach Diätverordnung geforderten Angaben über die Besonderheiten in der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung, durch die das Erzeugnis seine besonderen ernährungsbezogenen Eigenschaften erhält, und die Angabe des durchschnittlichen Gehaltes an Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißstoffen und des Brennwertes.

Eine Diätkonfitüre wies einen wesentlich höheren Sorbitgehalt auf als angegeben.

Weiterhin wurden in einigen Fällen die zugesetzten Konservierungsstoffe Sorbinsäure oder Benzooesäure nicht kenntlich gemacht.

42 00 00 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse

589 Proben

92 Beanstandungen = 16 %

Die chemischen Untersuchungen erstreckten sich sowohl auf lose Proben der handwerklichen Hersteller (z. B. Eisdielen) als auch auf fertig verpackte Erzeugnisse aus dem Handel.

Zwei lose Proben Sahneeis wiesen nicht den nach allgemeiner Verkehrsauffassung (Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse) üblichen Milchfettgehalt von 18 % auf, so dass sie wegen irreführender Bezeichnung beanstandet wurden. Ebenso verhielt es sich mit zwei Proben Milcheis, in denen nicht der geforderte Milchanteil von 70 % nachgewiesen werden konnte.

Die nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bei loser Abgabe geforderte Kenntlichmachung von Farbstoffen durch ein Schild an der Ware oder einen Aushang wurde in zwei Fällen nicht beachtet.

Einige importierte Eisproben wurden wegen falscher Nährwertangaben und mehrere Diabetikereis-Proben wegen Verstoßes gegen die Diätverordnung beanstandet.

Bei loser Abgabe von Diäteis ist ein Schild anzubringen, auf dem die Besonderheiten in der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung und der durchschnittliche Gehalt an Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißstoffen und der Brennwert angegeben werden.

Die mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse sind in Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ zusammengefasst.

43 00 00 Süßwaren, ausgenommen 4400

192 Proben

23 Beanstandungen = 12 %

Gegen Ende des Jahres wurde eine Probe eingeliefert, die aufgrund eines Verbraucherhinweises entnommen wurde.

Bei der Probe handelte es sich um eine Sammelpackung aus einzeln verpackten Lutschern (24 Stück) in einer Pappaufstellbox. Oben auf den Lutschern befand sich ein kleiner Kunststoffbeutel mit weiß-klaren und blauen Kügelchen. Alles zusammen war in einer Kunststoffolie als eine Verpackungseinheit eingeschweißt.



Ein Lehrer hatte in seiner Klasse beobachtet, wie ein Schüler die Lutscher an seine Mitschüler verteilte und dabei die Packung mit den Kügelchen in der Verpackungseinheit entdeckte. Es stellte sich für den Lehrer die Frage, ob eine gesundheitliche Schädigung durch die Kügelchen gegeben ist.

Bei den Kügelchen handelte es sich um das Trocknungsmittel Blaugel, einem Silicagel, dem Cobaltdichlorid als Farbindikator (Farbumschlag von blau nach rot) beigegeben war. Auf dem Beutel waren Warnhinweise in englischer Sprache wie „Do not eat, Silicagel, desiccant“ und „Throw away“ angebracht. Cobaltdichlorid ist nach Anhang I der Gefahrstoff RL im Bereich 0,01% – 0,25% als T (giftig) karcinogen Kat 2, R49 (kann Krebs beim Einatmen erzeugen) eingestuft. Die Untersuchung der blauen Kügelchen ergab einen Cobaltgehalt von 0,52%. Auf die Gesamtmenge bezogen errechnete sich ein Gehalt von 0,064% Cobaltchlorid. Der in der Gefahrstoff RL aufgeführte Konzentrationsbereich wurde damit erreicht.

Eine Beeinträchtigung der Süßware durch das Trocknungsmittel wurde als unwahrscheinlich angesehen, da sowohl der Lutscher als auch das Trocknungsmittel in Folie verschweißt waren. Nicht auszuschließen ist aber, dass dieses Trocknungsmittel wie der Vorfall in der Schule gezeigt hat, in Kinderhände gelangt und mit Lebensmitteln wie z.B. mit Dragees verwechselt werden kann. Es ist dabei vorhersehbar, dass Kinder damit spielen oder den Inhalt in den Mund nehmen und verschlucken.

Zur Weihnachtszeit wurde Marzipan untersucht. Insgesamt wurden 24 Proben überprüft, davon 11 Rohmassen aus Bäckereien. Die Rohmassen entsprachen alle den Vorgaben der Leitsätze. Bei den restlichen Proben waren 2 Proben auffällig, die von einem Hersteller stammten. Hier wurden in der Zutatenliste statt Mandeln blanchierte Mandeln angegeben. Unter blanchierte Mandeln werden süße Mandeln verstanden, die von der Hartschale und durch Brühen von der Samenhaut befreit werden. Bei der Herstellung von Marzipanrohmasse werden Mandeln blanchiert und dann mit Zusätzen wie Zucker weiter verarbeitet. Die Mandel als Rohware weist einen Wassergehalt von 5 bis 7 % Wasser auf. Nach dem Blanchiervorgang lassen sich je nach Herstellungsbedingungen Wasseranteile zwischen 10 bis 15% ermitteln. Bei dem o.g. Hersteller werden nun diese gewässerten Mandeln zur Berechnung des Mandelanteils zugrunde gelegt und in der Zutatenliste angegeben. Im Vergleich zu anderen Marzipanherstellern, die ebenfalls blanchierte Mandeln zur Herstellung einsetzen, aber den Mandelanteil auf die

Mandelrohware berechnen, wird beim o.g. Hersteller Prozesswasser als Mandel verkauft.

Die Untersuchung auf Farbstoffe ergab erfreulicherweise keine Grenzwertüberschreitung. Bei drei Proben fehlte jedoch die Kenntlichmachung der Farbstoffe.

Die Überprüfung von Lakritzwaren fiel erfreulich aus. Nur eine Probe war auffällig. Bei einem Ammoniumchloridgehalt von 3,0 g/100g fehlte der zusätzliche Hinweis „Erwachsenenlakritz – kein Kinderlakritz“.

Als wertgemindert wurden Sonnenblumenkernriegel beurteilt, die bereits ranzig schmeckten. Ebenfalls waren Schokoküsse in ihrem Wert gemindert, da die Schokoladenschicht abgeschmolzen und teilweise Fettreif sichtbar war.

Sahnebonbons enthielten in 2 Fällen zu wenig Milchfett. Bei Früchteriegeln war der Vitamin C-Gehalt in 3 Fällen zu niedrig.

Drei russische Süßwaren waren mit einer Fettglasur umhüllt. Diese wurde aber als Schokolade ausgelobt.

Kennzeichnungsmängel wurden bei 10 Proben festgestellt.

Mykotoxingehalte in Marzipan sind dem Sonderkapitel zu entnehmen (siehe hierzu Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“).

44 00 00 Schokolade

117 Proben

17 Beanstandungen = 15 %

Im Berichtsjahr wurden 15 Bitterschokoladen mit hohem Kakaoanteil (über 60 %) untersucht. Davon zeigten 3 Proben einen für den deklarierten Kakaoanteil zu niedrigen Theobromin-Gehalt. Zu der Annahme, dass hier entsprechend besondere Kakaomassen verarbeitet wurden, liegen derzeit keine Informationen vor. Ein Zusatz von Maisstärke war nicht festzustellen.

Unter den diversen Milkschokoladen oder gefüllten Schokoladen waren 10 Proben, bei denen die inzwischen vorgeschriebene Zutatenliste fehlte oder unzutreffend war. Häufig betroffen war die Deklaration bei Schokoladen-Importen, die ein zusätzliches deutschsprachiges Etikett trugen.

Es wurden auch 16 Pralinen mit Trüffelüllung von ansässigen Konditoreien überprüft. Dabei waren neben Kakaobutter, Nußöl und Milchfett, jedoch keine zusätzlichen, insbesondere laurinsäure-haltigen Fremdfette erkennbar.

45 00 00 Kakao

5 Proben

keine Beanstandung

Schwerpunktmäßig wurden Kakaopulver auf Ochratoxin A untersucht. Die Ergebnisse sind in Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ zusammengefasst.

46 00 00 Kaffee, -Ersatzstoffe, -Zusätze

34 Proben

3 Beanstandungen = 9 %

In einem Caffè Latte Getränk konnte ein gegenüber der Kennzeichnung um 50% erhöhter Koffein-Gehalt ermittelt werden.

Bei einer Probe Coffee French Vanilla fehlte das Zutatenverzeichnis. Bei einem als Geschenkartikel angebotenen Set bestehend aus Tasse mit Kaffeepulver und Plätzchen fehlte die Kennzeichnung der Lebensmittel vollständig.

Die Ergebnisse der Untersuchungen auf Ochratoxin A sind in Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ wiedergegeben.

47 00 00 Tee, teeähnliche Erzeugnisse

83 Proben

5 Beanstandungen = 6 %

Ein Hanfblütentee wurde auf seinen Gehalt an delta-Tetrahydrocannabinol (THC) untersucht. Es konnte ein sehr niedriger THC-Gehalt festgestellt werden. Aufgrund des Verhältnisses von THC und Cannabinol (CBN) zu Cannabidiol (CBD) handelte es sich zweifelsfrei um Faserhanf, nicht um Drogenhanf.

Bei drei Tees und teeähnlichen Erzeugnissen wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt. Gründe waren Mängel im Zutatenverzeichnis oder fehlende Angaben in deutscher Sprache.

Eine Probe Noni-Tee wurde als neuartiges Lebensmittel eingestuft, das einer Zulassung oder Notifizierung bedarf.

Zwei als Lebensmittel im Handel befindliche Proben teeähnlicher Erzeugnisse wurden vom zuständigen Amtsapotheker auf Grund ihrer Aufmachung und/oder Zusammensetzung als Arzneimittel eingestuft.

Die Ergebnisse der Untersuchung von Tee auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sind dem Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ zu entnehmen.

48 00 00 Säuglings- und Kleinkindernahrung

197 Proben

4 Beanstandungen = 2 %

Schwerpunktmäßig wurden das Fettsäurespektrum bei Anfangs- und Folgenahrung bestimmt, Beikost auf Pflanzenschutzmittel überprüft und die Gehalte an Mineralstoffen und Spurenelementen in Milchnahrung ermittelt. Bei einer Probe wurden erhöhte Gehalte an mehrfach ungesättigten Fettsäuren festgestellt. Pflanzenschutzmittel waren in Beikost nicht nachweisbar (siehe auch Kap. 2 „Methodische Schwerpunkte“). Bei acht von 22 Proben konnten erhebliche Abweichungen im Mineralstoffgehalt vom gekennzeichneten Wert beobachtet werden, dies betraf in sechs Fällen das Element Mangan, einmal den Zink- und dreimal den Calciumgehalt. Bei einer Probe entsprach der deklarierte Niacin-Gehalt nicht den Anforderungen der EG-Säuglingsnahrungs-Richtlinie.

Im Rahmen des Koordinierten Überwachungsprogramms wurde Gemüse-Beikost auf ihren Nitratgehalt untersucht. Es erfolgten keine Beanstandungen, zwei der 24 Proben enthielten Nitrat in der Größenordnung 100-150 µg/kg, die anderen Proben weniger als

100 µg/kg. Gleichzeitig wurde die Gläschenkost im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms auf die Deckeldichtungsmasse 2-EHA untersucht. Die Ergebnisse sind unter *ZEBS 8600* aufgeführt.

Bei einer Probe Milchbrei konnten die Mykotoxine Fumonisin B1 und B2 nachgewiesen werden, siehe hierzu auch Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

49 00 00 Diätetische Lebensmittel

118 Proben

14 Beanstandungen = 12 %

50 00 00 Fertiggerichte, zubereitete Speisen

197 Proben

32 Beanstandungen = 16 %

Bei einer Probe fehlte die in der Verkehrsbezeichnung aufgeführte Zutat Schinken, bei vier Proben waren Kennzeichnungsmängel vorhanden: das Zutatenverzeichnis war nicht korrekt, eine Quid-Kennzeichnung fehlte, die besondere Kennzeichnung für tiefgefrorene Lebensmittel war nicht vorhanden.

Weiterhin wurden bei acht Fertiggerichten aus Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung die Nährwerte bestimmt. Bei sieben Proben wurde auf zu hohe Fett- und Eiweißgehalte und zu niedrige Kohlenhydratgehalte hingewiesen (in Anlehnung an die Referenzwerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung).

Insgesamt wurden 114 Proben mikrobiologisch untersucht, siehe hierzu auch Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“.

51 00 00 Nahrungsergänzungsmittel

109 Proben

12 Beanstandungen = 11 %

Aus der vielfältig-bunten Warenobergruppe 51 wurden in 2005 insgesamt 85 Proben untersucht, 12 Proben davon wurden beanstandet.

Eine Serie von 22 überwiegend Brausevitamintabletten, wurde mit der HPLC auf den Gehalt der Vitamine B₁ und B₂ (Thiamin und Riboflavin) überprüft. Alle Gehalte an B₁ und B₂ entsprachen den gekennzeichneten Werten.

Im Rahmen des bundesweiten Monitorings wurden 22 Nahrungsergänzungsmittel auf die Schwermetalle Blei und Cadmium nach Druckaufschluss mit AAS überprüft. Die Konzentrationen an Blei lagen zwischen <0,05 mg/kg bis 1,50 mg/kg, immerhin bei 80 % der Proben unter 0,5 mg/kg.

Bei Cadmium wurden bei zwei Proben als Höchstwerte 0,21 mg/kg ermittelt. Die Bestimmungsgrenze lag hier bei 0,01 mg/kg. In der Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung (Verordnung (EG) Nr. 466/2001) ist für Blei beispielsweise für Getreide ein Höchstgehalt von 0,2 mg/kg Frischgewicht vorgesehen und für Cadmium ein Höchstgehalt von 0,1 mg/kg. Bei beiden Schwermetallen ist zu berücksichtigen, dass die untersuchten Presslinge/Tabletten Einzelgewichte zwischen 0,4 und 4,5 g aufweisen.

Der in den Proben gemessene Spitzenwert beim Blei wurde von dem Hersteller auf die in den Tabletten u.a. enthaltene Hefe zurückgeführt.

Weiter wurde bei der Untersuchung der Nahrungsergänzungsmittel beispielsweise eine Dosierungsempfehlung beanstandet, die nicht mehr den Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) entsprach: so Meeresalgentabletten, in denen vom Hersteller die doppelte Aufnahmemenge/Tag an Jod vorgesehen war. Ein Nahrungsergänzungsmittel mit Eisen war als zur Förderung der Blutbildung ausgelobt, obwohl das BfR empfiehlt, Eisen in Nahrungsergänzungsmitteln nicht mehr zu verwenden. In zwei Fällen waren Erzeugnisse als diätetische Lebensmittel ausgelobt, ohne dass hier die Kennzeichnung der Diät-Verordnung entsprach. Zwei Gelatineprodukte, Gelenknahrung als biologische Erzeugnisse bezeichnet, wurden angepriesen ohne die Codenummer einer Kontrollstelle.

Immer wieder erwerben Verbraucher bei so genannten „Kaffeefahrten“ teure Nahrungsergänzungsmittel über deren Zusammensetzung ihnen dann zu Hause Zweifel aufkommen. So auch ein Erzeugnis, das u.a. Glucose, Fructose und Saccharose enthielt und als „für Diabetiker geeignet“ bezeichnet wurde.

52 00 00 Würzmittel

199 Proben

50 Beanstandungen = 25 %

Acht Proben wurden wegen unzulässiger Verwendung von Zusatzstoffen beanstandet. Bei einer Würzsoße konnte ein Saccharingehalt über dem Höchstwert festgestellt werden, bei einer Gewürzzubereitung wurden die für Lebensmittel nicht zugelassenen Farbstoffe Buttergelb, Sudan I und Sudan IV nachgewiesen, eine weitere Gewürzzubereitung enthielt Sudan I. Bei fünf Gewürzzubereitungen konnte eine unzulässige Färbung mit Bixin (E160b) nachgewiesen werden.

Bei drei Proben fehlte die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: Auf einer Gewürzzubereitung war der Farbstoff Riboflavin-5'-phosphat (E101) nicht gekennzeichnet, bei zwei losen Proben fehlte die Kennzeichnung von Saccharin bzw. von Konservierungsstoffen und Saccharin in der Speisekarte.

Ein Großteil der Beanstandungen (36 Proben) betraf weitere Kennzeichnungsmängel: bei Zusatzstoffen wurde der Klassenname nicht angegeben, Gewürzzubereitungen oder Gewürzsalze wurden als Gewürzmischungen bezeichnet, obwohl dieser Begriff reinen Gewürzmischungen vorbehalten ist, das Zutatenverzeichnis war unvollständig, es wurde der Klassenname Gewürze verwendet, obwohl dies nur bei Gewürzanteilen unter zwei Prozent zulässig ist, die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums war fehlerhaft. Weitere Ergebnisse zur mikrobiologischen Untersuchung von Gewürzzubereitungen und anderen Würzmitteln sind in Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ dargestellt.

53 00 00 Gewürze und Gewürzmischungen

131 Proben

18 Beanstandungen = 14 %

In einem Chilipulver waren die verbotenen Azofarbstoffe Sudan I und IV nachweisbar, Sudan I sogar in einer Menge von fast 4 g/kg. Auch in einem Grillgewürz war Sudan I nachweisbar, ein Paprikapulver enthielt den für Gewürze nicht zugelassenen Farbstoff Bixin (E160b).

Bei einem süß-sauer eingelegten Ingwer konnte ein sehr hoher Saccharingehalt bestimmt werden.

Weiterhin auffällig war Schädlingsbefall bei vier Gewürz- und Kräuterproben. Neun Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf; unter anderem eine falsche Verkehrsbezeichnung oder ein unleserliches Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein fehlendes Zutatenverzeichnis.

Bezüglich der mikrobiologischen Prüfung von Gewürzen wird ebenfalls auf Kapitel 2 „Methodische Schwerpunkte“ verwiesen.

54 00 00 Aromastoffe

20 Proben

1 Beanstandungen: 5%

56 00 00 Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und/oder Lebensmitteln

30 Proben

keine Beanstandungen

Hier gab es keine Auffälligkeiten.

57 00 00 Zusatzstoffe

16 Proben

keine Beanstandungen

Hier gab es keine Auffälligkeiten.

59 00 00 Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser

205 Proben

46 Beanstandungen: 22 %

Ostwestfalen-Lippe weist aufgrund der hydrogeologischen Gegebenheiten eine Vielzahl unterschiedlicher Mineralwasservorkommen auf. Rund ein Drittel der in Nordrhein-Westfalen amtlich anerkannten Mineralwässer stammt aus dieser Region. Der bekannte Hydrogeologe Prof. Gert Michel bezeichnet Ostwestfalen-Lippe daher auch als „bunte Mineralwasserprovinz“, als „Heilgarten Deutschlands“. Er unterscheidet im östlichen Eggevorland kohlenstoffhaltige Hydrogencarbonat-Wässer, im lippischen Bergland kohlenstoffhaltige Thermalsolen mit zum Teil erhöhten Sulfatgehalten und im nördlichen Vorland des Wesergebirges Calcium-Sulfat-Wässer.

Diese sich überwiegend auch an den natürlich zu Tage tretenden Mineralwässern orientierende Betrachtungsweise kann nicht unmittelbar auf die meist aus künstlich erschlossenen Vorkommen gewonnenen und abgefüllt in den Handel gebrachten Mineralwässer übertragen werden. Gleichwohl werden diese nach der gesetzlich vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung als „natürliche Mineralwässer“ bezeichnet. Durch Erschließung entsprechender Wasservorkommen folgen auch hier die Brunnenbetriebe dem Trend zu den geringer mineralisierten Wässern, die heute vom Verbraucher nachgefragt werden. Namhafte Mineralbrunnenbetriebe haben ihren Sitz in Ostwestfalen-

Lippe und vertreiben ihre Erzeugnisse (Mineralwässer, Süßgetränke etc.) im ganzen Bundesgebiet.

Um auch hier dem Überwachungsauftrag gerecht zu werden, wurden im Jahre 2005 in der Warenobergruppe 59, insgesamt 205 Proben untersucht. 39 Proben von amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässern wurden im Rahmen einer Untersuchungsreihe als Rohwässer entnommen. Die Untersuchung diente weitgehend der Überprüfung der Mineralisation im Vergleich zur Anerkennungsanalyse und aber auch der Überprüfung auf Kontaminanten, leichtflüchtige halogenhaltige Kohlenwasserstoffe, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe und Pflanzenbehandlungsmittel. So konnten in einer Rohwasserprobe Spuren der Herbizide Diuron und Simazin festgestellt werden. Eine weitere Rohwasserprobe wies im Spurenbereich das Lösungsmittel Tetrachlorethen auf, jeweils unter den Orientierungswerten für Belastungsstoffe im Anhang der Mineral – und Tafelwasserverordnung. Bei einer weiteren Rohwasserprobe wies ein Nitratgehalt von 32 mg/l darauf hin, dass hier möglicherweise die ursprüngliche Reinheit in Frage gestellt werden muss. Bei drei Rohwasserproben entsprach die Mineralisation, hier besonders der Calcium-Sulfatgehalt, nicht den Werten der Anerkennungsanalyse. Hier erschwert die ungleichmäßige Geologie im Untergrund, wie Gipslinsen im Buntsandstein bzw. das Vorkommen von Gipseinlagerungen im Muschelkalk, bei unterschiedlicher Beanspruchung der Brunnen eine gleichmäßige Mineralisation.

So lag auch bei einer weiteren Probe der Magnesiumgehalt mit 37 mg/l deutlich unter dem Wert der Anerkennungsanalyse von 50 mg/l. Lediglich bei zwei in den Mineralbrunnenbetrieben entnommenen Proben des Rohwassers zeigten sich bei der Untersuchung mikrobiologische Befunde, die sich in den Nachproben nicht bestätigten.



Bei der Untersuchung der in PET- und Glasflaschen abgefüllten knapp über 100 Proben natürliches Mineralwasser stand die Kontrolle der mikrobiologischen Beschaffenheit wie auch die Übereinstimmung der Mineralisation des abgefüllten Wassers mit

dem Analysenauszug in der Kennzeichnung im Vordergrund. Lediglich in 9 der untersuchten 103 abgefüllten Mineralwässer konnte eine Beeinträchtigung der mikrobiologischen Beschaffenheit festgestellt werden. Dies spricht für das hohe Niveau, das die Brunnenbetriebe mittlerweile erreicht haben. Hierbei waren 7 der beanstandeten Proben einem Ursachenkomplex, einer Kontamination mit dem Wasserkeim *Pseudomonas aeruginosa* zuzuordnen.

In einem Fall wurde das abgefüllte Mineralwasser aufgrund eines Geruchs und Geschmacks nach Apfelsaft beanstandet. Hier wird in einem kleineren Betrieb überwiegend Apfelsaft, seltener natürliches Mineralwasser abgefüllt. Auch wich in diesem Fall der Chloridgehalt erheblich von dem Wert der Anerkennungsanalyse bzw. dem gekennzeichneten Wert ab, was auf eine unzulässige Schwankung der Mineralisation hindeutet. Bei einer weiteren Probe lag die gesamte Mineralisation durchschnittlich bei 50 % der gekennzeichneten Werte. Hier war der betreffende Brunnen offensichtlich überpumpt worden, so dass die Lösungsvorgänge im Untergrund nicht mehr ablaufen konnten.

In einigen Fällen entsprach die Kennzeichnung der Abfüllungen nicht den gesetzlichen Bestimmungen, den Anforderungen, die die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung an leichte Lesbarkeit stellt. Ein anderes Wasser war als „reich an Magnesium“ ausgelobt, obwohl der Magnesiumgehalt knapp über 50 mg/l lag. Ein Wert, der im Anhang der Mineral- und Tafelwasserverordnung für die Auslobung von „magnesiumhaltig“ gefordert wird. Immerhin waren insgesamt 84 abgefüllte Mineralwasserproben nicht zu beanstanden.

Bei den 7 untersuchten Quellwasserproben wiesen insgesamt 3 mikrobiologische Mängel auf. Zwei Proben Quellwasser, abgefüllt in PET-Flaschen, wiesen bereits sensorisch auffällige Konzentrationen an den Lösemitteln Benzol, Toluol und Xylol auf. Hier lag gegebenenfalls eine nicht sachgemäße Lagerung beim Verbraucher vor.

Bei den überprüften 7 Proben Tafelwasser, hier überwiegend aus Wasserspendern, waren 2 Proben mit *Pseudomonas* bzw. *E. coli* kontaminiert.

Von den zur mikrobiologischen Untersuchung eingesandten Trinkwässern wurde eine Probe aufgrund des Nachweises von *E. coli* beanstandet, *E. coli* war auch in dem Wasser aus einem Kanister eines Marktstandes, der nach den Angaben des Betreibers zum Händewaschen gedacht war, nachweisbar.

Von 25 Proben Eiswürfel, Kuttereis bzw. Crasheis waren insgesamt 13 Proben nicht zu beanstanden und entsprachen in den mikrobiologischen Parametern den Anforderungen der Trinkwasserverordnung. 6 weitere Proben wiesen den Wasserkeim *Pseudomonas aeruginosa* auf.

60 00 00 Tabak, -ähnliche und -haltige Erzeugnisse, Tabakersatz

33 Proben

1 Beanstandung = 3 %

Insgesamt wurden 32 tabakhaltige Erzeugnisse sowie ein Tabakaroma untersucht.

Bei den tabakhalteigen Produkten handelte es sich um 2 Zigarettenproben, 2 Zigarettentabake zum Selbstdrehen von Zigaretten, 5 Pfeifentabake, 5 Wasserpfeifentabake und 18 Zigarren-/Zigarillo-Proben.

Die Wasserpfeifentabake wurden auf ihre Gehalte an Feuchthaltemittel überprüft. In keinem der Tabake konnten mehr als die zulässige Menge (5 % der Trockenmasse) nachgewiesen werden.

Bei dem untersuchten Tabakaroma handelte sich um einen Zusatzstoff für die Herstellung von Tabakerzeugnissen mit dem Zweck der Aromatisierung von Tabakerzeugnissen, speziell von Zigaretten. Die Probe enthielt 2 Farbstoffe (auch deklariert). Farbstoffe sind zum Färben von Zigarettentabak nicht erlaubt, lediglich für Zigarettenpapiere und Filterumhüllungen sind bestimmte Farbstoffe zugelassen. Der nachgewiesene Farbstoff E 133 ist gemäß Anlage 1 TabakVO für keine Anwendung an Tabakprodukten zugelassen. Das Tabakaroma wurde wegen nicht zugelassener Stoffe nach § 20 (1) Nr. 3 VorlTabG beanstandet.

Eine Zigarettenprobe war als Verbraucherbeschwerde untersucht worden. Der Verbraucher hatte das Gefühl, dass die Beschwerdeprobe auffällig anders schmecken würde als bisher gerauchte Zigaretten der gleichen Marke. Analytisch konnten keine Auffälligkeiten festgestellt werden. Auch eine sensorische Prüfung durch Raucher im Haus ließen sich von unserer Seite keine Auffälligkeiten erkennen.

81 00 00 Verpackungsmaterial für kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse

2 Proben

keine Beanstandung

Hier gab es keine Auffälligkeiten.

82 00 00 Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege

358 Proben

54 Beanstandungen = 15 %

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 266 Bekleidungsgegenstände aus textilem Material oder Leder untersucht.

Im Hinblick auf die Verwendung verbotener Azofarbstoffe waren nur 4 Proben auffällig. Es handelte sich um rote Wollhandschuhe (freisetzbare Amin: 3,3'-Dimethylbenzidin), schwarze Lederhandschuhe (freisetzbare Amin: Benzidin), einen grünen Wollschal (freisetzbare Amin: o-Tolidin) und einen blau-grünen Gartenhandschuh (freisetzbare Amin: 4-Aminoazobenzol).

Zu dem positiven Befund von 4-Aminoazobenzol ist folgendes anzumerken:

Das blaugrüne Gewebe des Gartenhandschuhs bestand aus Polyester und wurde auch auf bestimmte Dispersionsfarbstoffe untersucht. Dabei konnte Disperse Yellow 23 nachgewiesen werden. Bei diesem Farbstoff handelt es sich um einen speziellen Azofarbstoff auf Basis von 4-Aminoazobenzol (4-AAB).

Zur Absicherung des Befundes wurde ein Spezialverfahren angewendet, das in der GIT 7/2005 publiziert wurde und kurz vor der Veröffentlichung in der ASU nach § 35 LMBG bzw. jetzt nach § 64 LFGB steht. Dabei konnte 4-Aminoazobenzol mit einem Gehalt von über 30 mg/kg nachgewiesen werden.

Unter Anwendung des „normalen“ Verfahrens für Polyester nach § 35 B 82.02-4 würde dieser Azofarbstoff weiter in die Amine Anilin und p-Phenylendiamin aufspalten und das 4-AAB wäre nicht mehr nachweisbar, siehe Fußnote der Amtlichen Methode. Daher ist die Anwendung des Spezialverfahrens unumgänglich.

Da bestimmte Azofarbstoffe nach RL 2002/62/EG in ganz Europa verboten sind, ist es dringend erforderlich, dass dieses Spezialverfahren in der Amtlichen Sammlung erscheint.

Des Weiteren wurden 120 Proben Bekleidung auf bestimmte sensibilisierende Dispersionsfarbstoffe geprüft. Dabei ergaben sich bei 20 Proben (= 16 %) positive Befunde: überwiegend wurde Dispersorange 37/76 nachgewiesen.

Die Prüfmethode ist inzwischen in der DIN-Sammlung unter der Nummer 54231 im November 2005 erschienen.

Auffällig häufig waren positive Befunde bei Unterwäsche, Strümpfen, Handschuhen und auch Karnevalskostümen zu finden. Die textilen Gewebe mit den positiven Befunden bestanden überwiegend aus Polyester.

Bestimmte Dispersionsfarbstoffe sind durch Fälle von Kontaktallergien im Zusammenhang mit Strümpfen bekannt geworden. Innerhalb des entsprechenden Arbeitskreises beim Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wurde Einvernehmen darüber erzielt, dass diese Art von sensibilisierenden Farbmitteln, insbesondere bei körpernah getragenen Textilien aus Vorsorgegründen nicht mehr verwendet werden sollten. Bereits mit Schreiben des Bundesministers für Gesundheit vom 10. Dezember 1997 wurde auf die Notwendigkeit einer EU-weiten Regelung hingewiesen. Diese steht z.Zt. immer noch aus. Damit können entsprechend gefärbte Erzeugnisse nicht aus dem Handel genommen werden.

Auf die auffälligen Befunde bei Arbeitshandschuhen oder sonstiger Bekleidung aus Leder im Hinblick auf Restgehalte an Chrom VI wird im Schwerpunktthema eingegangen.

Neben Bekleidung wurde auch metallischer Modeschmuck überprüft. Dabei gaben 4 von 15 Proben Nickel in solchen Mengen ab, die nicht mehr den Anforderungen der Bedarfsgegenstände-Verordnung entsprachen. Eine Kenntlichmachung der Nickellässigkeit zur Information der bereits sensibilisierten Personen ist nicht mehr möglich.

Nach dem 2004 in Kraft getretenen Geräte- und Produkt-Sicherheitsgesetz (GPSG) ist eine Herstellerangabe bestehend aus Name und Anschrift für alle Verbraucherprodukte vorgeschrieben. Insbesondere im Bereich Bekleidung gibt es hier noch Defizite. Von den Produkten mit Körperkontakt fehlte diese Angabe bei insgesamt 26 Proben (= 7 %).

83 00 00 Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege

77 Proben

5 Beanstandungen = 6 %

Von den eingelieferten 39 Proben wurden zwei Mittel als Biozide eingestuft, da sie auf Grund der Angaben auf der Verpackung ausschließlich desinfizierende Eigenschaften besaßen.

Beide Proben enthielten verharmlosende Angaben. Auf Grund der Zuständigkeitsregelungen wurden die Proben an die zuständigen Behörden der Kreise abgegeben. Die

Berichte über die beiden Proben wurden auch dem zuständigen Dezernat beim MUNLV zur Kenntnis weitergeleitet.

Drei Reinigungsmittel mit gefährlichen Eigenschaften i.S.d. Chemikaliengesetzes wiesen Kennzeichnungsmängel bezüglich gefahrstoffrechtlicher Vorgaben auf. Es wurde eine Weiterleitung an die für die Gefahrstoffüberwachung zuständigen Stellen empfohlen.

84 00 00 Kosmetische Mittel

484 Proben

74 Beanstandungen = 15 %

Untersucht wurden 212 Mittel zur Hautpflege und Hautreinigung, 109 Mittel zur Haarbehandlung, 110 Mittel zur Veränderung des Aussehens (dekorative Kosmetika), 8 Nagelkosmetika, 24 Mittel zur Vermittlung von Geruchseindrücken, 13 Reinigungsmittel für Mund und Zähne sowie ein Mittel, das ohne Verkehrsbezeichnung und ohne erkennbaren Verwendungszweck in den Verkehr gebracht worden war.

Jeweils ein Mittel zur Zahnbleichung und eine Flüssigkeit für Kontaktlinsen wurden wegen ihrer Zweckbestimmung nicht als kosmetisches Mittel eingestuft.

Vier Pferdebalsame wurden zur Untersuchung eingeliefert. Drei dieser Proben wurden auf Grund der Zweckbestimmung und der angegebenen Kampfergehalte unter Bezugnahme auf das Urteil des Oberverwaltungsgerichts Münster vom 26.04.2005 nicht als kosmetische Mittel i.S. v. § 2 (5) LFGB bzw. § 4 LMBG eingestuft und zuständigkeitshalber an die Bezirksregierung abgegeben.

Zwei Proben wurden im Rahmen einer LVU untersucht; drei Proben waren als Verbraucherbeschwerden eingeliefert worden.

Bei 64 kosmetischen Mitteln wurden Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften i.S. von § 4(1) oder § 5 (1) Kosmetikverordnung festgestellt. Es fehlten z.B. Herstellerangabe, Chargennummer oder Verwendungszweck, die obligate Liste der Bestandteile war in vielen Fällen nicht oder fehlerhaft aufgeführt

Bei 8 Proben waren irreführende Angaben im Sinne von § 27 Abs. 1 Nr. 3b des LMBG bzw. seit 6. September 2005 i.S.v. § 27 Abs. 1 Nr. 3b+4b LFGB) festzustellen. Auch das Nicht-Aufführen von vorhandenen Inhaltsstoffen oder das Aufführen nicht vorhandener Inhaltsstoffe kann eine Irreführung des Verbrauchers darstellen.

Insgesamt wurden in zwei Fällen fehlerhafte oder fehlende Warnhinweise oder Anwendungsbedingungen beanstandet.

In vier Fällen wurden verbotene Stoffe nachgewiesen. Ein Sonnenschutzmittel für Kinder sowie eine Nachproben wiesen Zersetzungserscheinungen auf. Es konnten Verstöße gegen § 24 LMBG bzw. seit 6. September 2005 gegen § 26 LFGB nicht ausgeschlossen werden.

Verstöße gegen allgemeine Kennzeichnungsvorschriften

Ein großer Teil der Beanstandungen betraf, wie auch in den vergangenen Jahren, die obligatorischen Kennzeichnungselemente nach § 4 (1) und § 5 Kosmetik-Verordnung.

Zum Schutz der Verbraucher (um ggf. bei fehlerhaften Herstellungsposten schnell ermitteln zu können) müssen alle kosmetischen Mittel eine Angabe zur Charge enthalten. Diese muss leicht lesbar und deutlich sichtbar erfolgen. Bei kosmetischen Mitteln, die in einem Behältnis mit zusätzlicher Verpackung in den Verkehr gebracht werden, ist die

Chargennummer sowohl auf dem Behältnis als auch auf der Verpackung anzugeben. Der Gesetzgeber sieht ausdrücklich eine doppelte Kennzeichnung vor. In der amtlichen Begründung zur Änderung von § 4 KosmetikV durch die 16. Änderungsverordnung vom 21.12.1989 heißt es: „Waren diese Angaben ... nur auf den Behältnissen angebracht, nicht aber auf der Verpackung, so konnten sie während des Inverkehrbringens der Erzeugnisse nicht ohne weiteres gelesen werden. Waren die Angaben aber nur auf der Verpackung, so standen diese Informationen nach der Abgabe der Erzeugnisse an den Verbraucher nicht mehr zur Verfügung, da diese nach dem Kauf zumeist die Verpackung wegwerfen.“

26 der untersuchten Proben enthielten entweder gar keine Angabe zur Charge oder es fehlte die Angabe auf der Verpackung. In weiteren Fällen war die Chargenkennung nicht leicht oder gar nicht lesbar.

Die Nicht-Einhaltung der obligatorischen Kennzeichnung nach § 5 der KosmetikV war mehrfach zu beanstanden. Bei etlichen Produkten wurden Bestandteile nicht mit der vorgeschriebenen internationalen Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe (INCI) angegeben.

Nach § 5a (1) der Kosmetik-Verordnung muss vor der Liste der Bestandteile die Angabe „Bestandteile“ oder „Ingredients“ stehen. Diese Forderung wurde in einigen Fällen nicht eingehalten.

Fünf Proben waren so gekennzeichnet, dass die Informationen auf Grund der verwendeten Sprache und Schriftzeichen nicht oder nur unvollständig lesbar waren.

15 Proben wiesen unvollständige Angaben zu den verwendeten Konservierungsstoffen auf – vermutlich waren Konservierungsstoffe über vorkonservierte Zutaten in die Erzeugnisse gelangt und nicht in die Deklaration eingeflossen.

Eine nicht korrekte Auflistung der Bestandteile kann auch eine Irreführung im Sinne von § 27 (1) Nr. 3b LMBG bzw. § 27 (1) Nr. 4b LFGB darstellen. Die Vorschrift zur Angabe aller Inhaltsstoffe wurde insbesondere zur Information empfindlicher Verbraucher eingeführt. So kann die fehlende Auflistung von bestimmten Stoffen den Verbraucher über die Zusammensetzung eines kosmetischen Mittels täuschen. Inzwischen verlassen sich viele (besonders allergisch reagierende) Verbraucher darauf, dass die Angabe der Inhaltsstoffe vollständig erfolgt. Eine fehlerhafte Kennzeichnung kann deshalb u.U. eine folgenschwere Täuschung darstellen, wenn z.B. das Produkt bei einer bekannten Überempfindlichkeit auf eine bestimmte Substanz speziell wegen der vermeintlichen Abwesenheit ausgewählt wurde. In einem solchen Fall muss eine Schädigung der Gesundheit im Sinne von § 24 LMBG bzw. § 26 LFGB in Betracht gezogen werden.

Irreführende Angaben auf kosmetischen Mitteln

Acht Proben wurden wegen irreführender Angaben nach § 27 (1) Nr. 3b LMBG bzw. wegen § 27 (1) Nr. 4b LFGB beanstandet:

Zwei Mittel zur Kinderpflege waren ausgelobt mit dem Hinweis, dass sie frei von Konservierungsstoffen seien. In ihnen konnte Benzoesäure in nicht unerheblichen Mengen festgestellt werden.

Ein Ziegenbutter Balsam wies eine komplett andere Konservierungsstoffzusammensetzung auf als auf der Verpackung angegeben war. Das Erzeugnis enthielt u.a. 1,2-Dibrom-2,4-dicyanobutan, einen Konservierungsstoff, der inzwischen für Mittel, die

auf der Haut verbleiben, verboten ist, zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens aber auf Grund der Übergangsregelungen noch an Endverbraucher abgegeben werden durfte. Wir vermuteten, dass es sich um ein Mittel alter Rezeptur handelte, das in die Verpackungen für ein Erzeugnis mit veränderter, den gesetzlichen Bestimmungen angepasster, Zusammensetzung abgefüllt wurde. Ein solches Vorgehen stellt eine Verbrauchertäuschung mit eventuell schweren Gesundheitsschäden vor, wenn nämlich eine Unverträglichkeit gegen den Konservierungsstoff, der ein hohes allergenes Potential besitzt, besteht. Eine Überprüfung der Unterlagen beim verantwortlichen Inverkehrbringer wurde empfohlen.

Ein Mittel wurde als Sheabutter in den Verkehr gebracht, bestand aber überwiegend aus Paraffin.

Auf drei kosmetischen Mittel wurden Wirkversprechen gemacht, die auf Grund der niedrigen Gehalte der ausgelobten Wirkstoffe anzuzweifeln waren. Die Werbeaussagen schienen wegen der nachweisbaren niedrigen Konzentrationen als wissenschaftlich nicht belegbar. In diesen Fällen wurden Überprüfungen der Herstellerunterlagen durch die zuständigen Sachverständigen empfohlen.

Ein Mittel zum Färben von Haaren mit Oxidationsfärbemitteln, die ausdrücklich nicht für die Anwendung in Augennähe zugelassen sind, war so aufgemacht, dass eine Zweckbestimmung zum Färben der Wimpern angenommen werden konnte. Die bildliche Darstellung einer Augenpartie mit deutlich gefärbten Augenbrauen und Wimpern auf dem Produkt, das auf Grund seiner gefährlichen Inhaltstoffe ausdrücklich für die Anwendung an diesen Körperpartien zugelassen ist, stellte nach unserer Meinung eine Verbrauchertäuschung dar, auch wenn eine Angabe auf der Verpackung auf die Anwendung zur Kopfhhaarfärbung hinwies.

Produkte, die auf Grund ihrer Zusammensetzung oder ihrer Kennzeichnung geeignet waren, die Gesundheit zu schädigen

Es wurde eine Sonnenmilch speziell für Kinder mit einem Lichtschutzfaktor 30 eingeliefert, die beim Öffnen eine deutliche Emulsionszersetzung aufwies. Eine Nachprobe wies gleiche Eigenschaften auf. Es war davon auszugehen, dass durch die Zersetzung des Sonnenschutzmittels und die damit verbundene schlechte Verteilungsfähigkeit auf der Haut auch die für das Produkt versprochene Schutzwirkung gegen UVA- und UVB-Strahlung nicht im angegebenen Umfang zu erwarten war. Der Schutz der kindlichen Haut, der bei Anwendung des Sonnenschutzmittels als vorbeugende Maßnahme im Vordergrund steht, ist bei einem zersetzten Mittel nicht gewährleistet. Ein unwirksames oder schlechter schützendes Sonnenschutzmittel stellt deshalb ein Produkt dar, das geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen. Die Gefahr krankhafter Hautveränderungen durch Sonnestrahlung auf ungeschützter Haut ist umso größer, je dünner und damit empfindlicher die der UV-Strahlung ausgesetzte Haut ist. Gerade für Kinder stellt ein nicht den ausgelobten Eigenschaften entsprechendes Sonnenschutzmittel ein erhöhtes Gesundheitsrisiko dar.

Wegen gesundheitlicher Bedenken hat der Gesetzgeber die Verwendung bestimmter, toxikologisch bedenklicher Stoffe in kosmetischen Mitteln mit Einschränkungen und Auflagen belegt, z.B. dürfen die in der KosmetikV festgelegten Höchstmengen nicht überschritten werden oder die Verwendung von Stoffen ist nur für bestimmte Erzeugnisse zulässig.

Zum Schutze der Gesundheit sind bei Verwendung einiger Bestandteile die Angabe von Anwendungsbedingungen oder Warnhinweisen vorgeschrieben. Diese Informationen müssen unverwischbar, gut leserlich und deutlich sichtbar in deutscher Sprache erfolgen.

Ein Sonnenschutzmittel, das als „sensitiv“ ausgelobt wurde, enthielt 1,3 % des UV-Filters Oxybenzon, der auf Grund seines allergischen Potentials ausdrücklich durch den Hinweis „enthält Oxybenzon“ zu kennzeichnen ist. Dieser Hinweis war auf dem Mittel nicht vorhanden.

Ein Nagellack mit 13,3% Toluol enthielt keinen Warnhinweis, obwohl der aromatische Kohlenwasserstoff gefahrstoffrechtlich bei Konzentrationen über 12,5 % als gesundheitsschädlich eingestuft ist und ein gesundheitliches Risiko bei Anwesenheit in kosmetischen Mitteln vorhanden ist.

Drei kosmetische Mittel, die zum Verbleiben auf der Haut bestimmt waren („Leave-on-Produkte“), wurden beanstandet, weil sie bromierte Konservierungsstoffe enthielten, die nur zur Verwendung in Erzeugnissen erlaubt sind, die nach der Benutzung abgewaschen werden („Rinse-off-Produkte“). Diese Konservierungsstoffe besitzen ein hohes allergisches Potential und sollten deshalb nicht längere Zeit auf der Haut verbleiben.

Ein Cremebad, das dazu bestimmt war, als Zusatz für Wannenzubereitungen verwendet zu werden, enthielt einen Farbstoff, der nur für Mittel zugelassen ist, die lediglich kurzzeitig auf der Haut verbleiben. Gerade nach Wannenzubereitungen, die hautpflegende Zusätze wie im vorliegenden Fall enthalten, ist ein Abduschen nach dem Bad nicht die Regel. Im speziellen Fall wurde sogar ausdrücklich empfohlen, die Wirkstoffe auf der Haut zu belassen. Ein längerer Hautkontakt mit dem zugesetzten kritischen Farbstoff war demnach vorauszusehen und ein gesundheitlicher Schaden nicht auszuschließen.

Ein Sonnenspray für Kinder mit einem LSF 20 wurde bemängelt, weil es hohe Gehalte an UV-Filtern aufwies. Drei UV-Filter waren (unter Berücksichtigung der analytischen und technischen Schwankungsbreiten) in Gehalten nachzuweisen, die der vom Gesetzgeber in Anlage 7 KosmetikV festgelegten Höchstmenge entsprachen.

Den hohen Gehalt an Methylbenzylidenamphenol (4-MBC) betrachteten wir sehr kritisch. Auf Grund hormonähnlicher Wirkungen ist dieser UV-Filter nach Ansicht des wissenschaftlichen Komitees der EU für kosmetische Mittel (SCCP) umstritten. In seiner Stellungnahme zu UV-Filtersubstanzen in Sonnenschutzmitteln vom 6. August 2003 hatte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) deswegen empfohlen, auf 4-MBC in Lippenstiften, Lippenpflegestiften und Hautpflegemitteln zu verzichten. Ein generelles Verbot des UV-Filters für kosmetische Mittel wird auf EU-Ebene diskutiert.

Gerade für Kinderpflegeprodukte halten wir den Einsatz von 4-MBC in der höchst zulässigen Konzentration für gesundheitlich bedenklich.

Als Verbraucherbeschwerden wurden zwei kosmetische Pflegeserien und Nahrungsergänzungsmittel des gleichen Herstellers eingeliefert. Die Verbraucherin hatte nach Anwendung einer Pflegeserie in Kombination mit den Nahrungsergänzungsmitteln Hautprobleme bekommen, die auch nicht nach Anwendung der zweiten Pflegeserie zurückgegangen waren. In den kosmetischen Mitteln, die die Schäden ausgelöst hatten, waren chlorierte Konservierungsstoffe verwendet worden, die allergische Reaktionen auslösen können. Da die Konservierungsstoffe deklariert waren, bestand kein Grund, eine Verbrauchertäuschung anzunehmen. Es wurde aber empfohlen, die Unterlagen beim Hersteller, insbesondere die Sicherheitsbewertungen, sachverständig zu überprüfen.

85 00 00 Spielwaren und Scherzartikel

67 Proben

14 Beanstandungen = 21 %

Bei den diversen Spielzeug-Artikeln des vergangenen Jahres war häufig die Angabe „Made in China“ zu lesen. Die überwiegende Anzahl der Proben war entsprechend der Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (2.GPSGV) zusätzlich mit dem Namen und der Anschrift des Importeurs versehen, aber bei 3 Proben fehlte diese Angabe.

Eine dieser Proben bestand aus drei kleinen Püppchen, die aufgrund des Zubehörs offensichtlich dazu bestimmt waren, zum Spielen mit in die Badewanne genommen zu werden. Ein derartiger Badespaß ist insbesondere für Kinder unter drei Jahren attraktiv. Die Püppchen waren jedoch aus Weich-PVC hergestellt. Sie waren aufgrund des bestehenden Phthalatverbots als Kleinkinderspielzeug nicht verkehrsfähig.

Ebenfalls mit Phthalaten war der rote Trageriemen einer Kindertrinkflasche weich gemacht. Auch hier war es vorhersehbar, dass er leicht in den Mund genommen werden kann. Die Zusammensetzung des Trageriemens entsprach nicht den rechtlichen Anforderungen. Neben den verwendeten Phthalaten wurde zusätzlich ein hoher Cadmiumgehalt festgestellt. Der zulässige Grenzwert von 100 mg/kg nach der ChemikalienverbotsV wurde deutlich überschritten.

Eine weitere Probe Spielzeug war in einem farblosen Kunststoffbeutel verpackt. Hier konnten Cadmium-haltige Stabilisatoren nachgewiesen werden. Der Grenzwert der ChemikalienverbotsV wurde ebenfalls nicht eingehalten.

Aufgrund der Beanstandung des zurückliegenden Jahres wurden gezielt Plüschtiere angefordert, die ein rotes Schleifenbändchen um den Hals trugen.

86 00 00 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

225 Proben

15 Beanstandungen = 7 %

Es wurden diverse Bedarfsgegenstände aus Glas, Keramik, Metall, Papier und Kunststoff untersucht, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, z.B. Koch-, Trink- und Essgeschirr oder Verpackungsmaterialien.

Als Nachproben zu den Silikonbackformen des vorherigen Jahres wurden noch 6 Proben entnommen, von denen wiederum 2 Proben mehr als 0,5 % flüchtige Stoffe abgaben, so dass davon auszugehen war, dass Lebensmittel damit nachteilig beeinflusst werden.

Unter den 20 Proben aus Keramik war ein Gefäß, das mit 25 mg/l Blei in einer Menge abgab, die deutlich über dem Grenzwert der BedarfsgegenständeV lag. Selbst der Grenzwert ist mit 4 mg/l schon als recht hoch einzustufen.

Außerdem wurden auch 15 Trinkgefäße aus Glas überprüft. Hier war eine Probe türkischer Teegläser auffällig, dessen Goldrand mit 3 und 5 mg/Trinkrand nicht mehr der guten Herstellerpraxis entsprach, wonach entsprechend der DIN-Vorschrift ein Wert von 2 mg/Trinkrand einzuhalten ist.

Die Hälfte der in 2005 eingelieferten Proben (insgesamt 130) bestanden aus Kunststoff. Voraussetzung für Kunststoffe im Kontakt mit Lebensmitteln sind auf EU-Ebene zugelassene Monomere und Additive in der entsprechenden Reinheit, sowie eine sachgerechte Verarbeitung der Kunststoffe nach dem jeweiligen Stand der Technik. Dabei sind die Grenzwerte für Stoffübergänge nach der BedarfsgegenständeV zu beachten.

Diese Grundregeln wurden nicht immer berücksichtigt, insbesondere, wenn die Haushaltsartikel in Fernost hergestellt worden sind. Hier ist nicht auszuschließen, dass auch Recyclingkunststoffe zum Einsatz kommen oder die Ausgangskunststoffe nicht von der erforderlichen Reinheit sind. Außerdem werden anscheinend auch von Kunststoffmaterialien Gegenstände geformt, die im Haushalt und in der Küche mit Lebensmitteln und beim Verzehr verwendet werden sollen, obwohl das Kunststoffmaterial eigentlich nur für einen technischen Zweck geeignet ist.

Dies scheint insbesondere bei hitzebeständigem Polyamid der Fall zu sein. Hier wurde bei 2 Proben ein Stoffübergang von einem Primären Aromatischen Amin (4,4'-Diaminodiphenylmethan oder 4,4'-MDA) festgestellt, der in keiner Weise der guten Herstellerpraxis entsprach und zu einer unverträglichen Veränderung der Lebensmittel führte. Zudem war das Material des untersuchten Pfannenwenders oder der Suppenkelle auch sehr unangenehm geruchsintensiv. Diese Auffälligkeiten sollen im Rahmen eines Zentralen Untersuchungsschwerpunktes, bzw. eines Bundes-Überwachungsprogramms in 2006 fortgesetzt werden.

Ebenfalls auffällig war eine Probe chinesischer Essstäbchen, die aus dem Kunststoff Melamin hergestellt waren. Der Kunststoff war offensichtlich nicht so stark vernetzt, wie es erforderlich gewesen wäre. Er gab Formaldehyd in einer Menge ab, die über dem zulässigen spezifischen Migrations-Grenzwert (SML) lag. Die Formaldehyd-Abgabe war stark temperatur-abhängig und in besonderem Umfang nach einer laut Gebrauchsanweisung vorgegebenen Sterilisation gegeben.

Lebensmittel dürfen durch Koch- Trink- und Essgeschirr nicht sensorisch negativ beeinträchtigt werden (auch hiermit wäre ein unzulässiger Stoffübergang verbunden). Bei insgesamt 7 Proben war eine derartige sensorische Beeinträchtigung festzustellen, z.B. bei Kaffeebechern oder Mikrowellengeschirr aus Kunststoff.

Beanstandungen betrafen des Weiteren fehlende Herstellerangaben (6x). In einem Fall entsprach auch das innerhalb der EU vorgeschriebene EG-Symbol für Lebensmittelkontaktgegenstände formal nicht den Vorgaben. Sowohl das Glas als auch die daran angehängte Gabel waren von den Abmaßen und der Formgebung sehr frei gestaltet. Dieses äußere Anzeichen ließ die Vermutung zu, dass auch die innere Zusammensetzung nicht den Reinheitsanforderungen der EU entsprach. Es wurde eine Unbedenklichkeitsbescheinigung angefordert, die jedoch nicht vorgelegt werden konnte.

Im Rahmen des BÜP 2005 wurden Twist-off-Deckel auf 2-Ethylhexansäure (EHA) untersucht. Auf die Ergebnisse wird im Folgenden eingegangen:

2-Ethylhexansäure (2-EHA) wird / bzw. wurde häufig in Form seines Zinksalzes in Deckeldichtungsmassen verwendet. Dieser Stabilisator (2-EHA) hat sich bei höheren Dosierungen im Tierversuch jedoch als fruchtschädigend erwiesen hat. Das BfR hat bereits in seiner Stellungnahme vom 20.07.2004 (siehe auch www.bfr.bund.de) empfoh-

len auf alternative und gesundheitlich unbedenkliche Stabilisatoren zurückzugreifen. Inzwischen sind auch 2-EHA-freie Deckel auf dem Markt erhältlich.

Im 1. Halbjahr wurden 18 Proben Gemüse, die in Gläsern mit Twist-off-Deckel angeboten wurden (Gurken, Bohnen, Spargel, Tomaten, Paprika, Erbsen, Grünkohl, Rotkohl, Sauerkraut) untersucht.

Dabei wurden folgende Gehalte an 2-Ethylhexansäure (EHA) in den Deckeldichtungsmassen festgestellt:

- 6 Proben zeigten Gehalte von < 5mg/kg
- 8 Proben lagen zwischen 5 und 100 mg/kg
- 4 Proben lagen zwischen 100 mg/kg und 400 mg/kg (max. 393 mg/kg)

Die Gehalte waren nicht sonderlich auffällig und lagen im gleichen Bereich wie im vergangenen Jahr, so dass auf eine Untersuchung der Lebensmittel verzichtet wurde.

Darüber hinaus wurden jedoch noch zwei weitere Proben eingeliefert, eine Probe „Oliven mit Chili“, deren Deckeldichtung mit 1710 mg/kg aus dem Rahmen fiel, sowie Twist-off-Deckel für Wurstgläser, deren EHA-Gehalte mit 2229 mg/kg ebenfalls auffällig waren. Die Hersteller wurden auf die Problematik des Stoffübergangs und der damit verbundenen unerwünschten Beeinträchtigung von Lebensmitteln hingewiesen.

Im 2. Halbjahr wurden 28 Proben Gläschenkost für Babys und Kleinkinder im Rahmen des BÜP (Bundesüberwachungsprogramms) untersucht.

Dabei wurden folgende Gehalte an 2-Ethylhexansäure (EHA) in den Deckeldichtungsmassen festgestellt:

- 19 Proben zeigten Gehalte von < 5mg/kg
- 3 Proben lagen zwischen 5 und 100 mg/kg
- 3 Proben lagen zwischen 100 mg/kg und 200 mg/kg und
- 3 Proben lagen über 400 mg/kg (486 mg/kg, 561 mg/kg und 675 mg/kg)

Von den letzten 3 Proben wurden auch die Lebensmittel untersucht. Sie lagen mit 1,32 mg/kg, 1,56 mg/kg und 1,44 mg/kg erwartungsgemäß hoch.

Das BfR hatte in seiner ersten Bewertung einen Gehalt von weniger als 0,6 mg je kg Lebensmittel als gesundheitlich unbedenklich betrachtet. Die festgestellten Gehalte in der Gläschenkost lagen jedoch um mehr als das doppelte darüber.

Da es sich offensichtlich um Chargen eines Herstellers handelte, die noch mit alten Deckeln im Verkehr waren, wurde dieser zur Stellungnahme aufgefordert.

2. Methodische Schwerpunkte

2.1. Mikrobiologie

Zur Überprüfung des hygienischen Zustands von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen wurden im Berichtsjahr insgesamt 3347 Proben mikrobiologisch untersucht. Dabei wurde die Anwesenheit sowohl pathogener als auch Hygienemängel anzeigender und Verderbnis erregender Keime bestimmt, so dass die genannte Probenzahl auf insgesamt ca. 28000 Prüfparameter hin untersucht wurde. Als vorherrschende Produktgruppen sind Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse sowie Speiseeis, und Feinkostsalate, Bier aus Schankanlagen, Getreideerzeugnisse/Backwaren und Fertiggerichte zu nennen, die im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle von den Kreisordnungsbehörden bei Herstellern, im Handel oder in der Gastronomie entnommen wurden. In geringerem Umfang wurden auch andere Warengruppen, wie in der Tabelle dargestellt, mikrobiologisch untersucht.

ZEBS	Bezeichnung	Anzahl
01, 02	Milch, -erzeugnisse	317
03	Käse	254
04	Butter	27
05	Eier, Eiprodukte	96
06-08	Fleisch, -erzeugnisse, Wurstwaren	1170
10-12	Fisch, -erzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere	99
14	Suppen und Soßen	12
15-18	Getreide, -produkte, Brote, feine Backwaren	129
20	Mayonnaisen, Feinkostsalate	188
21	Puddinge, Cremespeisen	31
22	Teigwaren	16
26	Kartoffeln, Gemüse, -erzeugnisse, Pilze,-erzeugnisse	43
30	Obst,-produkte	5
31, 32	Fruchtsaft,-nektar, Erfrischungsgetränke	2
33-35	Wein, -erzeugnisse, -ähnliche Getränke	1
36	Bier, bierähnliche Getränke	150
39	Zucker	1
42	Speiseeis	513
43	Süßwaren	18
44	Schokolade	7
47	Tee, teeähnliche Erzeugnisse	13
48, 49	Säuglingsnahrung, Diätetika	33
50	Fertiggerichte	114
52-54	Würzmittel, Gewürze, Aromen	87
50	Trink-, Mineral-, Tafelwasser	1
81-83, 86	Verpackungen, Bedarfsgegenstände	18
84	Kosmetische Mittel	2

Salmonellen

Aufgrund ihrer Bedeutung als Lebensmittelvergifter wurde die überwiegende Mehrzahl der Proben (ca. 2500) auf das Vorkommen von Salmonellen untersucht. Aus 15 Proben wurden Salmonellen isoliert, die zu den Produktgruppen Fleisch (7 x), Fleischerzeugnisse (5 x), Wurstwaren (2 x) sowie Meeresfrüchte (1 x) gehörten.

Obwohl die Anzahl der gemeldeten Salmonellosen in Nordrhein-Westfalen rückläufig ist (9454 im Jahr 2004 gegenüber 11621 im Jahr 2003), wurde die Brisanz dieses Erregers Ende 2004 bis Mitte 2005 wieder deutlich, als *Salmonella Bovismorbificans* bundesweit gehäuft in Hackfleischprodukten und frischen Zwiebelmettwürsten nachgewiesen wurde. Obwohl der verursachende Herstellerbetrieb über ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem zum Salmonellenmonitoring verfügte, infizierten sich bundesweit bis zum 28.1.2005 mehr als 125 Personen mit diesem Salmonellentyp nach dem Verzehr seiner Produkte. Neuerkrankungen wurden noch bis Juli 2005 registriert (s. Abb. 1).

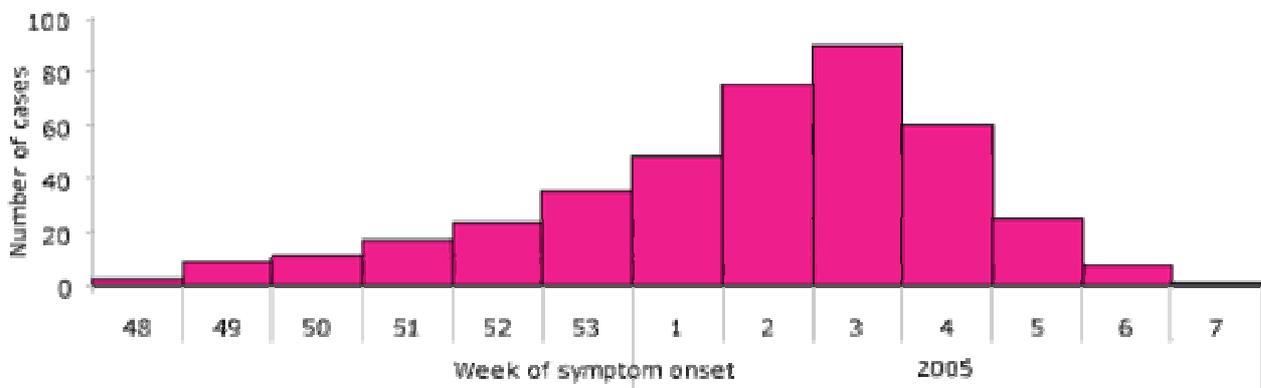


Abb. aus: <http://www.eurosurveillance.org/ew/2005/050324.asp>

Diese Häufung der Meldungen fiel den Gesundheitsbehörden auf, denn im Vergleich dazu wurden 2003 insgesamt 152 Fälle von *Salmonella Bovismorbificans*-Infektionen (0,3% aller Salmonellosen), 2002 insgesamt 186 (0,3%) und im Jahr 2001 insgesamt 388 (0,5%) Fälle ermittelt.

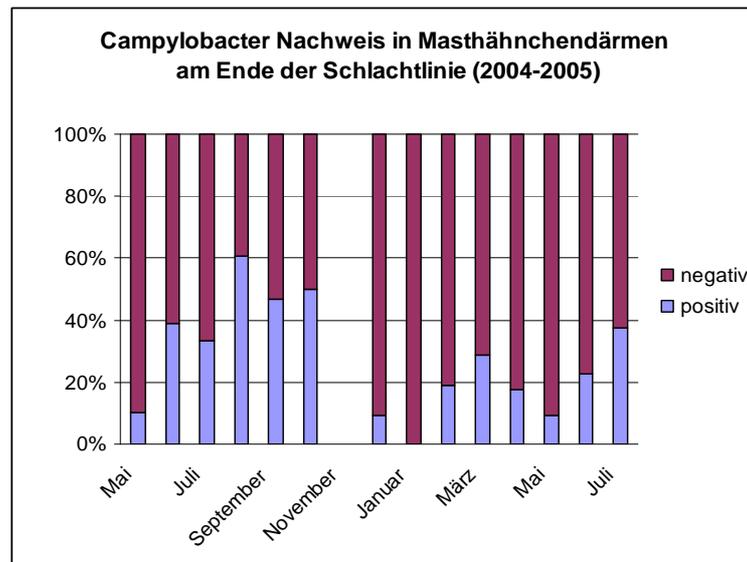
Aufgrund eines Erlasses des MUNLV wurden hier mit diesem Hintergrund von den hiesigen Kreisordnungsbehörden zwischen dem 28.2. und dem 25.3.2005 insgesamt 81 rohe Schweinefleischprodukte (Hackfleisch, Mettwürste, Minutensteaks etc) in verschiedenen betroffenen Einzelhandelsketten beprobt und auf Salmonellen untersucht. Zwar wurden in einem Hackfleisch Salmonellen nachgewiesen, es handelte sich jedoch nicht um das gesuchte Serovar *Salmonella Bovismorbificans*.

Dem betroffenen Hersteller gelang es, die Eintragsquelle bzw. die landwirtschaftlichen Betriebe zu ermitteln, deren Tiere zur Kontamination des Fleisches und somit der Produkte geführt hatten. Bedauerlicherweise erkrankten dennoch insgesamt 408 Personen bis Ende Juli 2005.

Campylobacter

Campylobacter sp. stand im Jahr 2004 als Erreger von 13446 gemeldeten Darmerkrankungen an erster Stelle bei den meldepflichtigen Erkrankungen im Land Nordrhein-

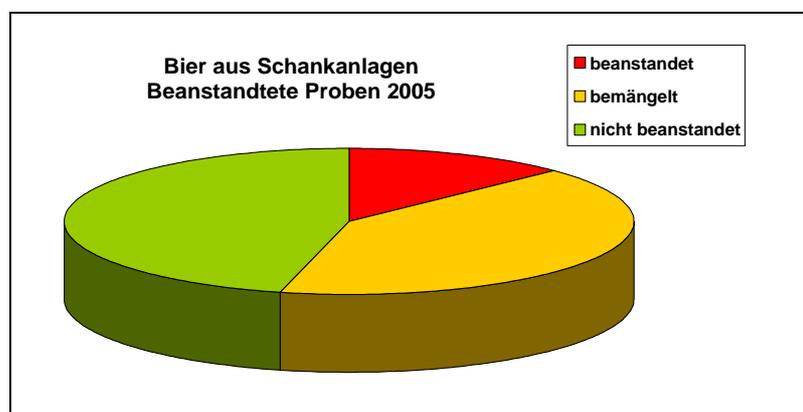
Westfalen und hat damit die Häufigkeit von Salmonellosen erheblich übertroffen. Aus 34 Rohmilchproben bzw. Proben, die im Verdacht standen eine Lebensmittelvergiftung ausgelöst zu haben, konnte *Campylobacter* hier nicht isoliert werden. Dagegen wurde der Erreger aus 24 von insgesamt 114 Masthähnchendärmen isoliert, die am Standort Detmold im Rahmen eines vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) initiierten, bundesweiten *Campylobacter*-Monitoring-Projektes untersucht wurden. Die bei Geflügel vielfach berichtete Häufung des Auftretens von *Campylobacter* in der wärmeren Jahreszeit konnte auch bei den hiesigen Untersuchungen beobachtet werden (s. Abb.).



Wir hoffen, mit diesen Untersuchungen zur Aufklärung der Epidemiologie von *Campylobacter* sp. beitragen zu können. Langfristig sollte durch die Kenntnis der Verbreitungs- und Übertragungswege die seit mehreren Jahren steigende Anzahl von *Campylobacter*-erkrankungen zurückgedrängt werden können – ein guter Beitrag zum Verbraucherschutz, der durch uns geleistet werden kann.

Bier aus Schankanlagen

Der Hygienestatus von Bier aus Schankanlagen in Ostwestfalen-Lippe stellt sich über die Jahre kontinuierlich besser dar. Insgesamt gelangten 150 Proben zur Untersuchung. Davon wurden 19 Proben (13 %) beanstandet.



Als Hygieneparameter wurden die Gehalte an Fremdhefen (Hefen, die nicht der Gattung *Saccharomyces* angehören), die Gesamtkeimzahl und der Nachweis von Coliformen und *Escherichia coli* herangezogen.

Wie auch im Vorjahr beruhten die meisten Beanstandungen auf erhöhten Gehalten an Coliformen Bakterien. So konnten in 11 Fällen in 1 ml oder gar 0,1 ml Coliforme Bakterien nachgewiesen werden. 5 Proben zeigten sehr hohe Gehalte an Fremdhefen. In einer Probe waren neben einer sehr hohen Zahl Fremdhefen zusätzlich auch Coliforme Bakterien feststellbar. In 2 Fällen war *Escherichia coli* nachweisbar. Der Nachweis dieses Fäkalindikators deutete auf massive Hygienemängel hin.

Zusätzlich wurden 62 Proben (41%) bemängelt, da die mikrobiologischen Ergebnisse nicht als unauffällig zu betrachten waren.

Die Gesamttendenz ist durchaus erfreulich. Es bleibt zu hoffen, dass dieser Trend in den nächsten Jahren anhält.

Gewürze und Gewürzmischungen

Bei vier Gewürzen (weißer Pfeffer (2), Koriander, Basilikum) überschritt der festgestellte Gehalt an vegetativen Schimmelpilzsporen den von der DGHM festgelegten Richtwert. Dieses wurde den Verantwortlichen in einem entsprechenden Hinweis mitgeteilt. Salmonellen oder *Bacillus cereus* waren in keiner der Proben feststellbar.

Weiterhin fielen 8 Proben aufgrund durchgehend negativer Befunde bei allen untersuchten Parametern auf. Diese mikrobiologischen Ergebnisse kann man zwar noch bei ganzen Senfkörnern, Wacholderbeeren oder Lorbeerblättern erwarten. Ungewöhnlich sind sie jedoch bei Gewürzen wie gemahlenem, weißem Pfeffer, gerebelter Petersilie, gerebeltem Estragon oder Dillspitzen. In diesen Fällen stellt sich die Frage, ob diese Gewürze mit einem keimreduzierenden Verfahren behandelt wurden. Zukünftig ist es sicher sinnvoll, derartige Gewürze einem Bestrahlungsnachweis zu unterziehen.

2.2. Mykotoxine

Mykotoxine, strukturell sehr unterschiedliche Stoffwechselprodukte vieler Schimmelpilze, können bei Menschen und Tieren zu toxischen Wirkungen führen. Diese Auswirkungen sind breit gefächert und können genotoxischer, kanzerogener, immunsuppressiver, hormonähnlicher oder allgemeintoxischer Art sein. Sie stellen insbesondere bei einer Langzeiteinwirkung auch in kleinen Dosen eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit dar.

Mit der EG-Verordnung Nr. 466/2001 („Kontaminanten-VO“) wurden EG-weit Höchstmengen zunächst für Aflatoxine in verschiedenen Lebensmitteln festgesetzt. Es folgten diverse Änderungen und Ergänzungen (zuletzt Verordnung (EG) Nr. 856/2005 vom 6. Juni 2005), die sich auf die Parameter Ochratoxin A („OTA“, z. B. in Getreide, Getreideerzeugnissen und getrockneten Weintrauben), Patulin (z. B. in Apfelsaft und Apfelerzeugnissen), Deoxynivalenol und Zearalenon („DON“ und „ZEA“ – gültig ab 1. 7. 2006 z. B. in getreidehaltigen Lebensmitteln und Säuglingsnahrung), sowie Fumonisine (gültig ab 1. 10. 2007 für Mais und maishaltige Produkte) beziehen. Höchstwerte für weitere Mykotoxine wie T-2 und HT -2-Toxin sind in Vorbereitung bzw. in der Diskussion.

Die mit der Verordnung zur Änderung der Mykotoxin-Höchstmengenverordnung und der Diätverordnung vom 04. Februar 2004 (BGBl. I S. 151) geltenden nationalen Höchstmengen für Ochratoxin A in löslichem Kaffee, Röstkaffee und Trockenfrüchten für Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon in sämtlichen Getreideerzeugnissen (bei DON ausgenommen aus Hartweizen), sowie für Fumonisine in Maiserzeugnissen, sowie die sehr strengen Grenzwerte für sämtliche Mykotoxine in Babynahrung, werden auf Dauer durch die (teils abgeschwächten) EG-Höchstwerte abgelöst.

Darüber hinaus hat die EG detaillierte Vorgaben zu den Analyseverfahren und der aufwändigen Probennahme erlassen, um repräsentative Proben und vergleichbare Analysen zu gewährleisten. So sind die Analyseergebnisse um die Wiederfindungsrate zu korrigieren; die in den nachfolgenden Tabellen angegebenen Befunde sind entsprechend korrigiert.

Bei den einzelnen Untersuchungsverfahren wurden im Allgemeinen die folgenden Wiederfindungen erzielt:

Aflatoxine:	68 %	-	97 %
Ochratoxin A:	69 %	-	83 %
Zearalenon:	95 %	-	100 %
Deoxynivalenol:	75 %	-	101 %
Fumonisine:	107%	-	124 %

Aflatoxine

Bei den Aflatoxin-Untersuchungen gab es im Berichtsjahr die folgenden Schwerpunkte:

Aufgrund bestehender Entscheidungen der EU-Kommission wurden Einfuhrkontrollen bei Haselnüssen mit Herkunft aus der Türkei durchgeführt. Dies betraf im Berichtsjahr insgesamt 25 Proben. Bei 4 Proben (16 %) konnten Höchstmengenüberschreitungen sicher festgestellt werden (s. hierzu das Kapitel „Aflatoxine – Importkontrollen bei Haselnüssen“).

Die Untersuchung von 20 Marzipanproben (auch Marzipanrohmasse) erbrachte keine Höchstwertüberschreitungen. Eine Probe von Honig-Nuss-Rohmasse wies eine mäßige Überschreitung des Höchstwertes für Aflatoxin B1 auf. Bei einer Paprikaprobe wurde der Höchstwert für Afla. B1 erreicht, wenn man die recht hohe Fehlermarge der Methode berücksichtigt.

Bei der Untersuchung von Feigen und Schalenfrüchten aus dem Handel, süßen Brot-aufstrichen und Süßwaren ergaben sich im Übrigen keine Auffälligkeiten.

Aflatoxin B₁ (Angaben in µg/kg, die Ergebnisse wurden um die Wiederfindung korrigiert)

ZEBS / Probenart	Anzahl	Anzahl pos. Proben	Mittelwert pos. Proben	Höchstmenge	Höchstm.-Überschreitungen	Maximum
23 Nusszubereitungen	14	4	0,5	2,0	-	
30 Feigen	7	0	-	2,0	-	-
40-43 Süßwaren	18	3	1,4	2,0	1	3,4
43 Marzipan	20	11	0,4	2,0	-	1,7
52/53 Gewürze & Zubereitungen	23	14	2,1	5,0	(1)*	7,8
23 Schalenfrüchte (Importkontrollen)	25	10	2,5	2,0	4	9,0
Summe	107 (100 %)	42 (39 %)			5 (5 %)	

Summe der Aflatoxine B₁, B₂, G₁ und G₂

(Angaben in µg/kg, die Ergebnisse wurden um die Wiederfindung korrigiert)

ZEBS/ Probenart	Anzahl	Anzahl pos. Proben	Mittelwert pos. Proben	Höchstmenge	Höchstm.-Überschreitungen	Maximum
23 Nusszubereitungen	14	4	1,0	4,0	-	3,0
30 Feigen	7	0	-	4,0	-	-
40-43 Süßwaren	18	4	1,6	4,0	(1)*	4,7
43 Marzipan	20	11	0,6	4,0	-	2,7
52/53 Gewürze & Zubereitungen	23	14	2,6	10,0	-	8,3
23 Schalenfrüchte (Importkontrollen)	25	12	9,9	4,0	4	73,6
Summe	107 (100 %)	45 (42 %)			4 (4 %)	

*: Höchstwert unter Berücksichtigung der relativ großen Fehlermarge der Methode (36 %) noch knapp eingehalten.

Deoxynivalenol (DON)

Im Rahmen eines ZBU wurden 53 Proben von Nudeln auf DON untersucht. Darüber hinaus wurden fünf sonstige Produkte (Maisgrieß- und Maisquellstärke, Reisquellstärke und ein Apfelbrei) auf DON analysiert. Im Lauf des Jahres 2005 wurde von der EG mit der Verordnung Nr. 856/2005 ein ab 1. Juli 2006 geltender Höchstwert für trockene Teigwaren von 750 µg/kg (0,75 mg/kg) festgelegt. Bei den überprüften Hartweizenprodukten wurde dieser Maximalwert in keinem Fall überschritten. Da die Mais- und Reisprodukte zu Säuglingsnahrung verarbeitet wurden, gilt hier der niedrige nationale Ma-

ximalwert von 100 µg/kg, der ab Juli 2006 nach der o. a. EG-VO auf 200 µg/kg heraufgesetzt wird.

Dexynivalenol (DON) (Angaben in µg/kg, die Ergebnisse wurden um die Wiederfindung korrigiert)

ZEBS/ Probenart	Anzahl	Anzahl pos. Proben	Mittelwert pos. Proben	Höchstmenge	Höchst.-Überschreitungen	Maximum
23 Nudeln	53	25	177	(750)	-	580
30 Maisquellstärke, Maisgrieß, Reisquellflocken	4	1	410	100 (200)	1	410
48 Apfelbrei	1	-	-	-	-	-
Summe	58 (100 %)	26 (45 %)			1 (2 %)	

Fumonisine

Im Rahmen der Umstrukturierung der drei Untersuchungsämter wurde die Fumonisin-Analytik, die bisher in Paderborn erfolgte, in Bielefeld etabliert. Nach nationalem Recht existierten bisher Höchstwerte für Maiseerzeugnisse (500 µg/kg), Cornflakes (100 µg/kg) sowie Maiseerzeugnisse zur Herstellung von diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder (100 µg/kg). Ab 1. 10 2007 werden hier höhere EG-Höchstwerte eingeführt.

(S. auch das Kapitel „Säuglingsnahrung“.)

Bei einer Probe Milchbrei konnten Fumonisine nachgewiesen werden, die – wie sich bei einer Rohstoffkontrolle ergab - aus dem verwendeten Maisquellgrieß stammten, bei dem ein Fumonisin B1-Gehalt von 412 µg/kg festgestellt wurde. Damit wurde der in der Diät-Verordnung festgelegte Grenzwert von 100 µg/kg deutlich überschritten, dieses Produkt fiel jedoch noch unter die Übergangsregelungen der Diät-Verordnung und war so noch verkehrsfähig.

Fumonisine (Summe der Fumonisine B1 (FB1) und B2 (FB2))

(Angaben in µg/kg; die Ergebnisse wurden um die Wiederfindung korrigiert)

ZEBS/ Probenart	Anzahl	Anzahl pos. Proben	Mittelwert pos. Proben	Höchstmenge	Höchst.-Überschreitungen	Maximum
16/18 Maisknabbergebäck, Maisgrütze, Maisgrieß	12	4	160	500	-	217
48 Apfelbrei	1	1	45	-	-	-
16 Maisquellgrieß, Maisquellstärke	3	1	412*	100	1	412*
Summe	16 (100 %)	6 (42 %)			1 (6 %)	

*: nur FB1, FB2-Peak nicht auswertbar

Ochratoxin A

Im Berichtszeitraum wurden 10 Rotweine italienischer Provenienz sowie 16 Kaffeeproben auf OTA untersucht. Bei beiden Warengruppen waren die Höchstwerte (5 µg/kg für

Kaffee, bzw. 2 µg/kg für Wein, gültig für Produkte der ab der Weinlese 2005) durchweg eingehalten.

Ochratoxin A (Angaben in µg/kg; die Ergebnisse wurden um die Wiederfindung korrigiert)

ZEBS/ Probenart	Anzahl	Anzahl pos. Proben	Mittelwert pos. Proben	Höchstmenge	Höchstm.-Überschreitungen	Maximum
33 Wein	10	9	0,26	(2,0)	-	0,97
46 Kaffee u. Erzeugnisse	16	12	0,68	5,0	-	1,1
16 Müsli	2	2	5,9	3,0	2	6,1
52 Sojasauce	1	0	-		-	-
Summe	29 (100 %)	23 (79 %)			2 (7 %)	

Patulin

Im Rahmen eines koordinierten Überwachungsprogramms (KÜP) 2005 wurden 28 Proben Obstzubereitungen mit Apfel, die durch ihre Aufmachung speziell für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sein sollten, auf Patulin untersucht. Der Höchstgehalt für Patulin liegt nach der Kontaminanten-Höchstgehalt VO, VO (EG) 466/2001 Abschnitt 2, Nr. 2.3.4, für derartige Erzeugnisse bei 10 µg/kg und wurde von allen Proben eingehalten. Die festgestellten positiven Ergebnisse lagen noch unterhalb der Bestimmungsgrenze von 6,5 µg/kg.

ZEBS/ Probenart	Anzahl	Anzahl pos. Proben	Mittelwert pos. Proben	Höchstmenge	Höchstm.-Überschreitungen	Maximum
48 Obstzubereitungen	28	(2)	(3,5)	10	-	(3,6)
Summe	28 (100 %)	2 (7 %)			0 (0 %)	

Zearalenon

Im Jahr 2005 wurden Keimöle (überwiegend Maiskeimöle) und zum Vergleich auch Weizenkeimöle auf Zearalenon (ZEA) untersucht. Die EG hat nunmehr einen Höchstwert auch für raffiniertes Maisöl festgesetzt, der mit 200 µg/kg voraussichtlich ab 1. 7. 2007 in Kraft treten wird. Bei unseren Analysen wurde dieser Höchstwert zwar nicht überschritten, bei einigen Produkten jedoch nur mit einem sehr geringen Sicherheitspielraum eingehalten. Bei den Weizenkeimölen war ZEA jeweils nicht nachweisbar.

Zearalenon (Angaben in µg/kg, die Ergebnisse wurden um die Wiederfindung korrigiert)

ZEBS/ Probenart	Anzahl	Anzahl pos. Proben	Mittelwert pos. Proben	Höchstmenge	Höchstm.-Überschreitungen	Maximum
13 Maiskeimöle	10	10	96	(200)	-	186
13 Weizenkeimöle	5	0	-		-	-
16 Mais/Reisquellprodukte	4	0	-	(20)	-	-
48 Apfelbrei	1	0	-		-	-
Summe	20 (100 %)	0 (0 %)			0 (0 %)	

2.3. Pflanzenschutzmittelrückstände

Im Berichtszeitraum 2005 wurden insgesamt 623 Lebensmittel und Lebensmittelzubereitungen pflanzlicher und tierischer Herkunft auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und Umweltkontaminanten untersucht. Dies bedeutet im Vergleich zum Vorjahr (468 Proben) einen Probenzuwachs im Bereich der Rückstandsanalytik von 33%.

Neben Frischobst und Frischgemüse, die den Hauptanteil der untersuchten Proben ausmachten, wurden Hülsenfrüchte, Pilze, Tees, Getreide, Lebensmittelprodukte untersucht. In der Gesamtzahl der Rückstandsuntersuchungen sind 40 Proben Fruchtsäfte auf Carbendazim, 20 Salamiprobe, 15 Forellen und 5 Karpfen aus dem bundesweiten Monitoring enthalten.

In den beiden ersten Quartalen 2005 wurden die Lebensmittel vorwiegend nach der Multimethode DFG S 19 untersucht, mit der wir in Abhängigkeit von der Fragestellung rd. 380 Pestizide erfassen können. Im weiteren Verlauf des Jahres war es uns möglich, die Rückstandsanalytik für die pflanzlichen Lebensmittel auf die Probenvorbereitungsmethode nach Anastassiades (QuEchers) umzustellen und zu validieren. Parallel hierzu wurde von uns eine GC/MS Methode für pflanzliche Lebensmittel entwickelt, die es gestattet, derzeit 450 Pestizide im Scan-Modus mit hoher Empfindlichkeit zu erfassen.

Wurstwaren

Insgesamt wurden 54 Proben Wurstwaren auf Pestizide und Kontaminanten untersucht. In insgesamt 20 Proben konnten Rückstände nachgewiesen werden. Hierbei handelte es sich in 13 Fällen um PCB in einem Konzentrationsbereich von 0,001 bis 0,006 mg/kg. In 7 Fällen konnten Spuren von DDE und HCB nachgewiesen werden. Die gefundenen Konzentrationen waren alle unterhalb der gesetzlich festgesetzten Höchstmengen und lagen sämtlich im unteren µg-Bereich. 20 Proben Salami wurden im Rahmen des bundesweiten Monitoring auf ein definiertes Spektrum an Pestiziden untersucht.

Fisch

Insgesamt 18 Proben Fisch (14 Forellen und 4 Karpfen) wurden im Rahmen des bundesweiten Monitoring auf Rückstände an Pestiziden und Kontaminanten untersucht. In 17 Proben konnten Rückstände nachgewiesen werden. Diese lagen jedoch sämtlich unterhalb der gesetzlichen Höchstmengen. Hierbei konnten in 15 Proben Abbauprodukte des DDT (DDE, DDD), in 9 Proben PCB, in 13 Proben Ethoxyquin und in 3 Proben HCB nachgewiesen werden.

Getreide

39 Proben Getreide und drei Proben Reis wurden auf Rückstände untersucht, wobei die Multimethode DFG S 19 eingesetzt wurde.

In der Gesamtzahl der Getreideproben waren auch 6 Proben aus biologischem Anbau enthalten, die sämtlich unbelastet waren. Auch der von uns untersuchte Reis war rückstandsfrei. In zwei Proben Getreide konnte Pirimivos-methyl nachgewiesen werden.

Hülsenfrüchte

Sieben Proben der Warenobergruppe 2300 wurden auf Pestizide untersucht. Rückstände wurden nicht beobachtet.

Kartoffeln

35 Proben Kartoffeln wurden auf Pflanzenschutzmittel und Keimhemmer untersucht. In einer Probe konnte der Wirkstoff Flutolanil in einer Konzentration von 0,053 mg/ml nachgewiesen werden und musste wegen Überschreitung der Höchstmenge beanstandet werden. In drei weiteren Proben konnten Pflanzenschutzmittel nachgewiesen werden, diese lagen jedoch unterhalb der Höchstmengen.

Frischgemüse

Insgesamt 151 Proben Frischgemüse wurden auf Rückstände an Pestiziden untersucht. Hierbei konnten in 35 Proben (23%) Pflanzenschutzmittel nachgewiesen werden. 6 Proben (4%) der Warenobergruppe 25 mussten wegen einer Überschreitung der Höchstmengen beanstandet werden.

Im Einzelnen handelte es sich hierbei um eine Probe Paprika mit einer Überschreitung an Fenazaquin (0,039 mg/kg), 3 Proben Salat mit Überschreitungen an Dicloran (5,22 mg/kg), Fluotrimazol (4,36 mg/kg), Mepronil (0,03mg/kg), Pentachloranisol (0,74 mg/kg) und Pirimiphos-methyl (0,41 mg/kg), eine Probe Tomaten mit Genite 0,141 mg/kg und Oxamyl 0,350 mg/kg sowie einer Probe Grüner Bohnen mit Carbophenothion-(Ethyl) (0,263 mg/Kg), Carbophenothion Methyl (1,634 mg/kg) und Oxadiazon 0,135 mg/kg

Im Jahre 2005 konnten in und auf Frischgemüse 33 unterschiedliche Pflanzenschutzmittel bestimmt werden, hierbei handelte es sich um folgende:

Häufigkeit		Häufigkeit		Häufigkeit	
Procymidon	13	Carbophenthion-Methyl	1	Mepronil	1
Tolclovos-Methyl	6	Chlorfenapyr	1	Oxadiazon	1
Cyprodinil	4	DDE-p,p	1	Oxadixyl	1
Pirimivos-Methyl	3	DDT-Gesamt	1	Oxamyl	1
Pirimicarb-desmethyl	2	Dichloran	1	Pentachloranisol	1
3,5-Dichloranilin	2	Dimethomorph	1	Pirimicarb	1
Dimethoat	2	Fenazaquin	1	Pyridaben	1
Metalaxyl	2	Fludioxonil	1	Pyrimethanil	1
Azoxystrobin	1	Fluotrimazol	1	Pyriproxyfen	1
Bupirimat	1	Genite	1	Tebuconazol	1
Carbophenthion-Ethyl	1	Hexaconazol	1	Triadimenol	1

In einer Probe Tomaten konnte mit 8 unterschiedlichen Pestiziden eine für Gemüse vergleichsweise hohe Mehrfachanwendung nachgewiesen werden. Eine weitere Probe Kopfsalat enthielt fünf unterschiedliche Wirkstoffe. Die gefundenen Konzentrationen lagen jedoch sämtlich unterhalb der zum entsprechenden Zeitpunkt festgesetzten Höchstmengen. Die Mehrfachanwendungen bei Gemüse mit mehr als zwei Wirkstoffen sind jedoch weniger häufig im Vergleich zu Obst. So liegt der Anteil der Proben, die mit

mehr als zwei Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden, bezogen auf den gesamten Anteil an untersuchtem Gemüse, bei rd. 7%.

Gemüseerzeugnisse

19 Gemüseerzeugnisse wurden auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln analysiert. In und auf einer Probe Paprika-Mix (Tiefkühlkost) konnte der Wirkstoff Procymidon nachgewiesen werden, jedoch in einer Konzentration unterhalb der festgesetzten Höchstmenge.

Pilze

5 Proben Champignons wurden auf Pestizide untersucht. Eine Belastung mit Pflanzenschutzmitteln wurde nicht festgestellt.

Obst

Insgesamt 146 Frischobstproben wurden auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln untersucht.

In 98 (67%) der Proben konnten Wirkstoffe nachgewiesen werden. Hierbei konnten insgesamt 48 unterschiedliche Pestizide identifiziert werden, die nachfolgend aufgeführt sind:

Wirkstoff	Häufigkeit	Wirkstoff	Häufigkeit	Wirkstoff	Häufigkeit
Cyprodinil	44	Imazalil	4	Permethrin	1
Fludioxonil	27	Chlorpyrivos-Ethyl	4	Paraoxon-Methyl	1
Fenhexamid	26	Spiroxamin	3	Jodfenvos	1
Tolyfluanid	24	Pirimicarb	3	Flusialzol	1
Procymidon	18	Penconazol	3	Flufenoxuron	1
Pyrimethanil	16	Triadimenol	2	Fenpropimorph	1
Bifenthrin	12	Thiabendazol	2	Fenazaquin	1
Kresoxim-Methyl	9	Iprovalicarb	2	Cyromazine	1
Tebuconazol	6	Hexaconazol	2	Cymoxanil	1
Quinoxifen	6	Cyhalothrin lambda,	2	Chlorbensid	1
Tebufenpyrad	5	Chlorthalonil	2	Carbophenthion-Methyl	1
Metalaxyl	5	Azoxystrobin	2	Carbophenthion-Ethyl	1
Iprodion	5	Vinclozolin	1	Bupirimat	1
Chlorpyrivos-Methyl	5	Propargite	1	Brompropylat	1
Trifloxystrobin	4	Pirimivos-Methyl	1	4,4-Dichlorbenzophenon	1
Myclobutanil	4	Phosalon	1	3,5-Dichloranilin	1

Bei Frischobst waren in 2005 viele Proben zu beobachten, die mehr als einen Wirkstoff enthielten. Der Anteil der Proben mit mehr als einem Pflanzenschutzmittel betrug rd. 42% bezogen auf die gesamte Anzahl an untersuchten Obstproben. Spitzenreiter waren zwei Proben weiße Tafelweintruben, in denen jeweils 9 verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen werden konnten.

Anzahl der Wirkstoffe in einer Probe	Anzahl der Frischobstproben
9	2
8	2
7	2
6	3
5	6
4	15
3	14
2	18
1	32

Die gefundenen Konzentrationen bei den Proben mit Mehrfachanwendungen lagen jedoch sämtlich unterhalb der zum entsprechenden Zeitpunkt festgesetzten Höchstmengen.

Sechs (4%) Proben wurden aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen an Pflanzenschutzmitteln beanstandet. Hierbei handelte es sich im Einzelnen um 3 Proben Erdbeeren aus Spanien mit Überschreitungen an Penconazol (0,166mg/kg), Flusilazol (0,046 mg/kg), Chlorbensid (0,111 mg/kg) Hexaconazol (0,216 mg/kg), Weintrauben mit Flufenoxuron (0,99 mg/kg), Birnen mit Ethoxyquin (0,26 mg/kg), Clementinen mit Chlorthalonil (0,050 mg/kg).

Ein Schwerpunkt im Jahr 2005 war die Untersuchung von Erdbeeren und Tafelweintruben auf Pestizide. Hierbei wurden 49 Proben Erdbeeren (37 mit positivem Befund) und 52 (35 mit positivem Befund) Proben Weintrauben untersucht. Die Ergebnisse sind als Textbeiträge ausführlich dargestellt.

Obstprodukte

23 Proben Obstprodukte wurden auf Rückstände untersucht. In den 23 Proben waren 16 getrocknete Weinbeeren (Rosinen, Sultaninen) enthalten. Innerhalb der 16 Proben konnten in 10 (63%) Proben Rückstände nachgewiesen werden, wobei Mehrfachanwendungen die Regel waren. Die Rückstandslage spiegelt die Situation der Rückstände bei Tafelweintruben wieder.

In den Proben der Warenobergruppe 23 konnten keine Höchstmengenüberschreitungen beobachtet werden.

Fruchtsäfte

Im Rahmen des bundesweiten Monitoring wurden 40 Fruchtsäfte (Stein- und Beerenobst) auf den Wirkstoff Carbendazim untersucht. In 20 Proben (50%) konnte Carbendazim in einer Konzentration zwischen 0,002 und 0,050 mg/kg bestimmt werden. Carbendazim wurde ausschließlich in Apfel- und Traubensäften untersucht.

Tee, teeähnliche Erzeugnisse

Insgesamt 3 Tees und 39 teeähnliche Erzeugnisse (Rooibos-Tee und Kräutertee) wurden auf Rückstände untersucht. Eine Belastung mit Rückständen konnte nicht beobachtet werden.

Säuglings- und Kleinkindernahrung

16 Proben Säuglings- und Kleinkindernahrung wurde auf Pflanzenschutzmittel untersucht. In keiner Probe konnten Rückstände beobachtet werden.

Übersicht Rückstandsuntersuchungen 2005 in Lebensmitteln

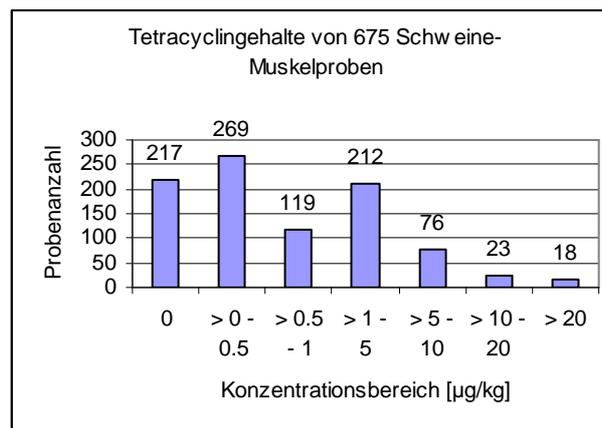
Lebensmittel	Probenzahl	Rückstände an Pflanzenschutzmittel und Umweltkontaminanten 2004		
		Negativer Befund	positiver Befund	Höchstmengen-Überschreitung
Getreide/Reis	42	40	2 (5 %)	--
Hülsenfrüchte/Pistazien	7	7	--	--
Frischgemüse	151	116	35 (23 %)	6 (4%)
Frischobst	146	52	94 (64 %)	6 (4%)
Tee/teeähnliche E.	42	42	--	--
Pilze	5	5	--	--
Kernobstsäfte	40	20	20 (50%)	--
Kartoffeln	35	31	4 (11%)	1
Gemüseerzeugnisse	19	18	1 (5 %)	--
Obstprodukte	23	12	11 (48%)	--
Säuglings/Kleinkindernahrung	16	16	--	--
Wurstwaren 08	54	34	20 (37%)	--
Fisch	20	3	17 (85%)	--
Sonstiges	23	23	--	--
Summe	623	222	246 (52 %)	32 (6,8 %)

2.4. Tetracyclin-Rückstände in Schlacht tierproben

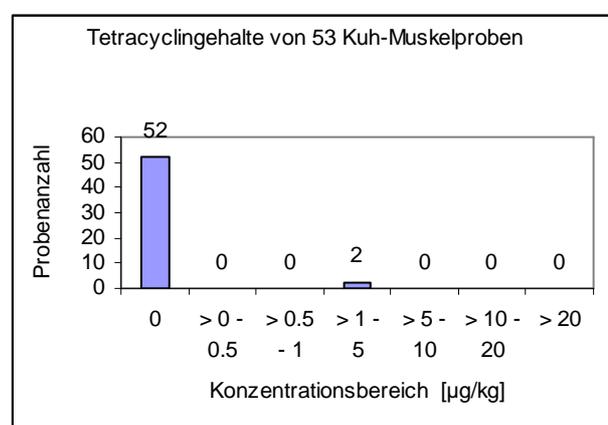
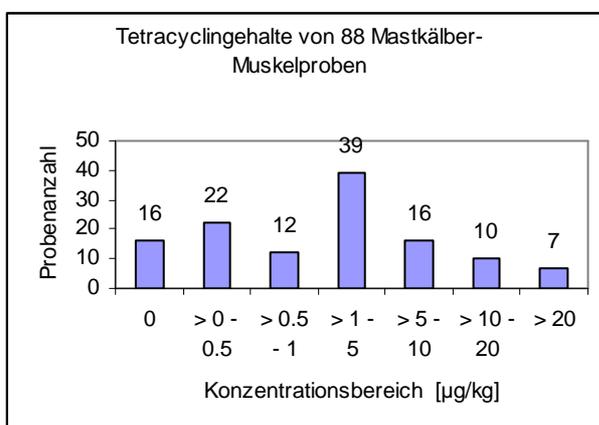
Aufgrund einer Schwerpunktbildung werden alle im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes für Nordrhein-Westfalen zu bearbeitenden Tetracyclin-Proben im CVUA-OWL untersucht. Diese Proben bilden die Datengrundlage der Untersuchungen.

Bekanntermaßen werden Antibiotika der Tetracyclingruppe sehr häufig und in hohem Umfang in der Nutztierhaltung eingesetzt. Die Ergebnisse von insgesamt 1028 untersuchten Proben zeigen, dass bei bestimmten Tierarten ein sehr verbreiteter Einsatz und bei anderen nur ein punktueller Einsatz zum Tragen kommt.

Die erste Graphik zeigt die Tetracyclinbefunde von aus Schlachthöfen stammenden Stichproben von Schweinemuskulaturen. Untersucht und berücksichtigt wurden jeweils die Wirkstoffe Oxytetracyclin, Tetracyclin, Chlortetracyclin und Doxycyclin. Von 675 untersuchten Stichproben enthielten nur 217 (= 32%) keine Tetracycline. Der zulässige Höchstwert für Schweinemuskulatur beträgt 100 µg/kg. Die gefundenen Maximumwerte lagen bei 46, 59 und 85 µg/kg. Damit lagen Höchstwertüberschreitungen nicht vor. Dennoch ist das Ergebnis bemerkenswert, belegt es doch eine sehr hohe Verwendungshäufigkeit:



Bemerkenswert ist ebenfalls ein Vergleich der Tetracyclinbefunde bei Mastkälbern und bei Kühen:



Nur knapp jedes fünfte Mastkalb erhält offenbar keine Tetracycline. Mastkälber werden diesen Daten zufolge im Regelfall mit Tetracyclinen behandelt, Kühe hingegen offenbar nur punktuell in geringem Umfang.

Kühe dienen primär der Milcherzeugung während Mastkälber vermutlich möglichst schnell und mit geringer Ausfallquote ihre Schlachtgewichte erreichen sollen. Wahrscheinlich ist der weit verbreitete Einsatz der Tetracycline diesem Ziel förderlich. Gleiches lässt sich für den Einsatz bei Mastschweinen und auch bei Puten vermuten. In beiden Tierarten wurden zu hohen Prozentsätzen Tetracyclinrückstände gefunden. Es ist zu vermuten, dass derartig hohe „Behandlungsanzahlen“ nicht durch fundierte tierärztliche Indikationsstellungen zustande kommen. Die Triebfeder zu dieser häufigen Verwendung dürfte vielmehr in ihrer vermuteten Wirkweise als Masthilfsmittel zu suchen sein.

Eine solche Praxis ließe sich nicht mit dem gültigen Arzneimittelgesetz vereinbaren, das hinsichtlich der Anwendung antibiotisch wirksamer Tierarzneimittel immer eine tierärztliche Indikation verlangt.

Zusammenfassend lässt sich folgern, dass Tetracycline bei Mastkälbern, Mastschweinen und Puten offenbar in großem Umfang entgegen ihrer Bestimmung als Masthilfsmittel eingesetzt werden.

Die folgenden Graphiken zeigen für jede Tierart die ermittelten Tetracyclingehalte. Jeder untersuchte Einzelstoff (Tetracyclin, Chlortetracyclin, Oxytetracyclin und Doxycyclin) ist einzeln dargestellt:

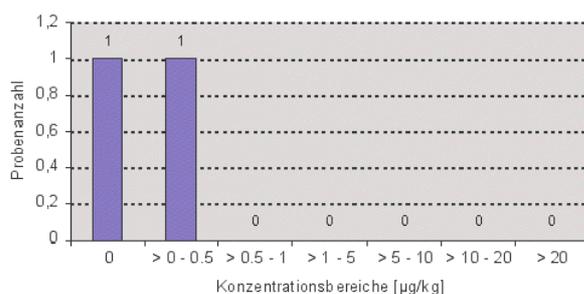
CVUA-OWL

Probenart: Sau Matrix: Muskulatur

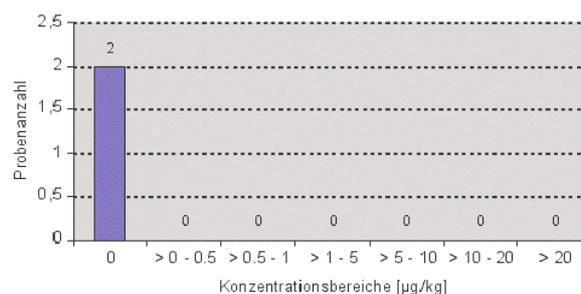
Tetracyclingehalte von NRKP-Stichproben des Jahres 2005

Probenanzahl: 2

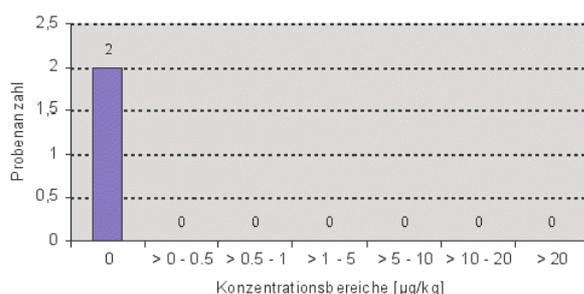
Tetracyclin



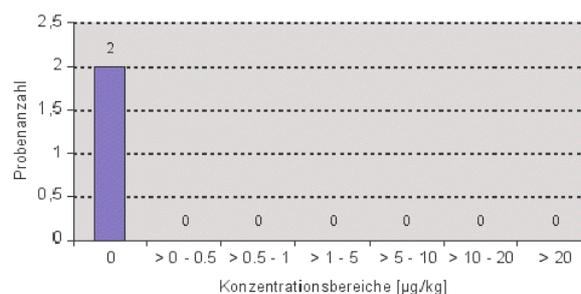
Chlortetracyclin



Oxytetracyclin



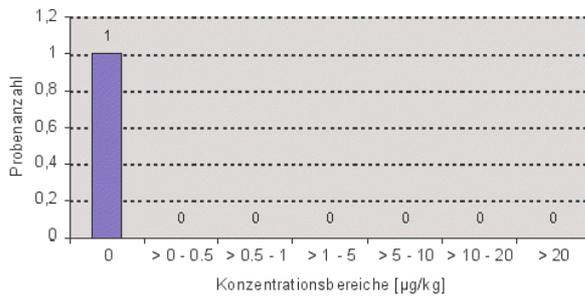
Doxycyclin



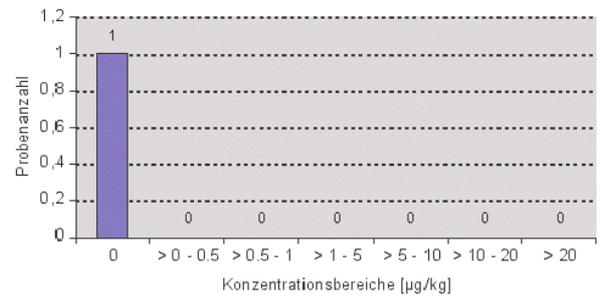
Tetracyclinegehalte von NRKP-Stichproben des Jahres 2005

Probenanzahl: 1

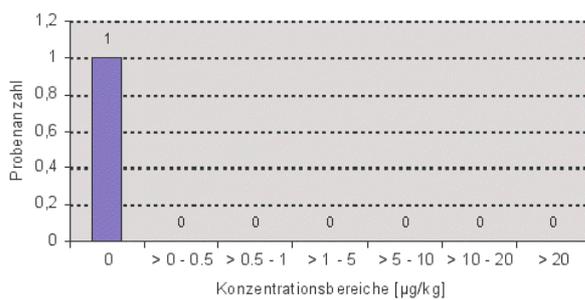
Tetracyclin



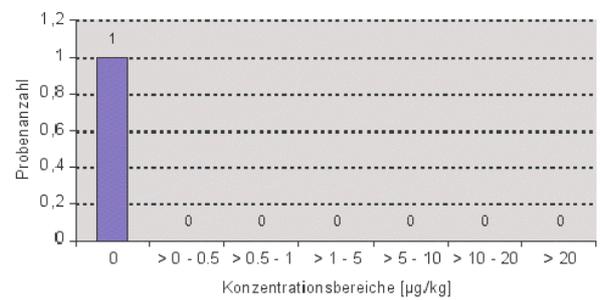
Chlortetracyclin



Oxytetracyclin



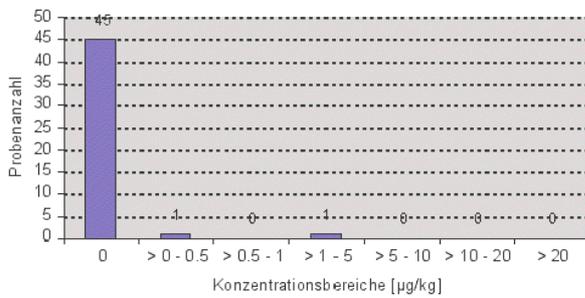
Doxycyclin



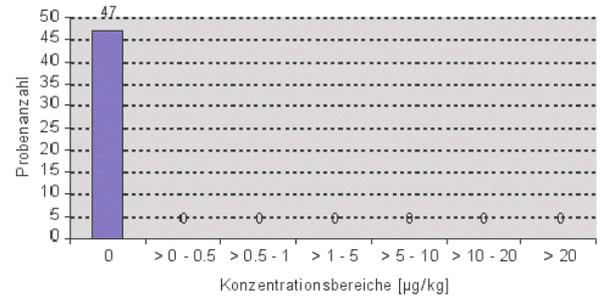
Tetracyclinegehalte von NRKP-Stichproben des Jahres 2005

Probenanzahl: 47

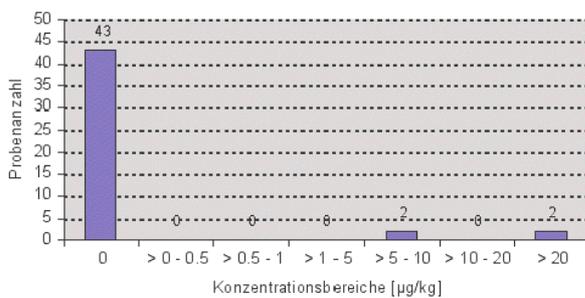
Tetracyclin



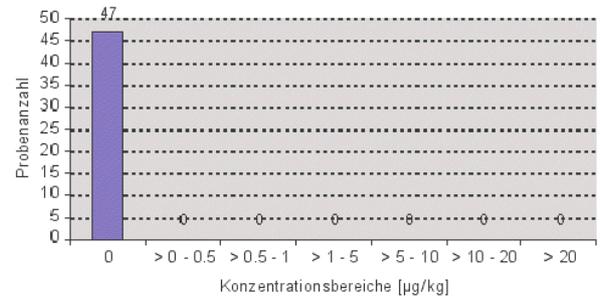
Chlortetracyclin



Oxytetracyclin



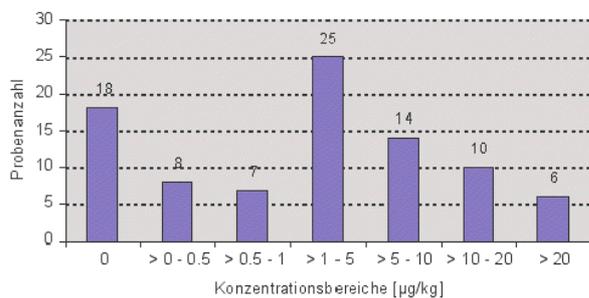
Doxycyclin



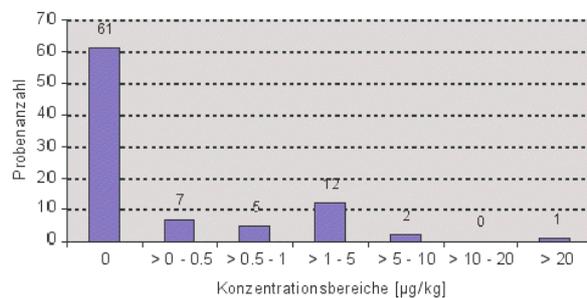
Tetracyclinegehalte von NRKP-Stichproben des Jahres 2005

Probenanzahl: 88

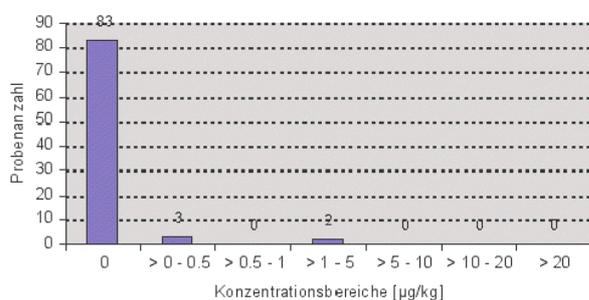
Tetracyclin



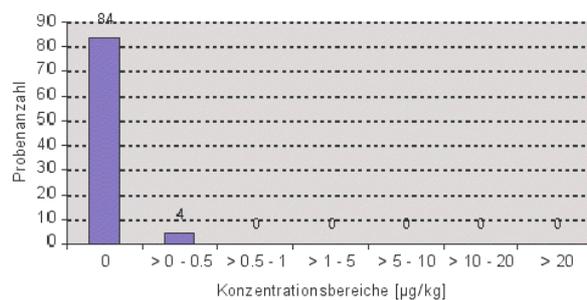
Chlortetracyclin



Oxytetracyclin



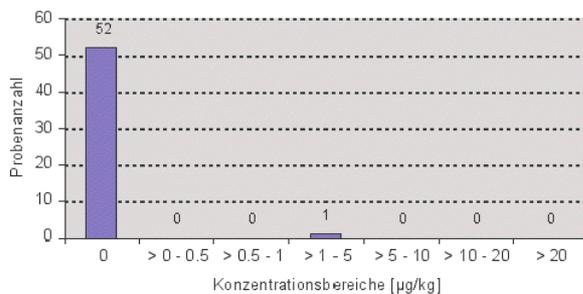
Doxycyclin



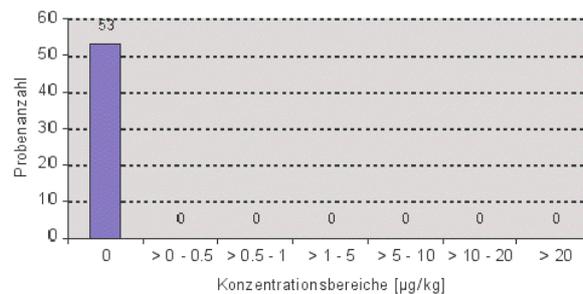
Tetracyclinegehalte von NRKP-Stichproben des Jahres 2005

Probenanzahl: 53

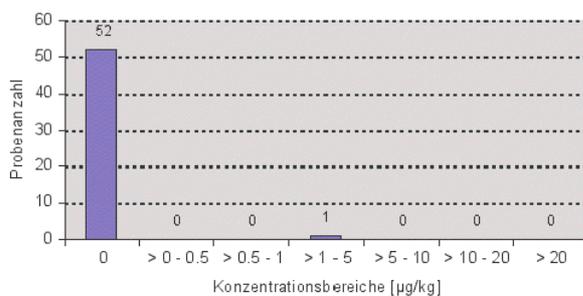
Tetracyclin



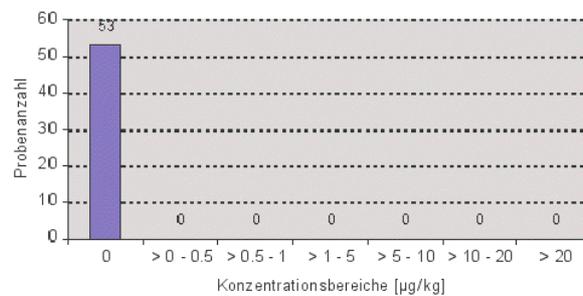
Chlortetracyclin



Oxytetracyclin



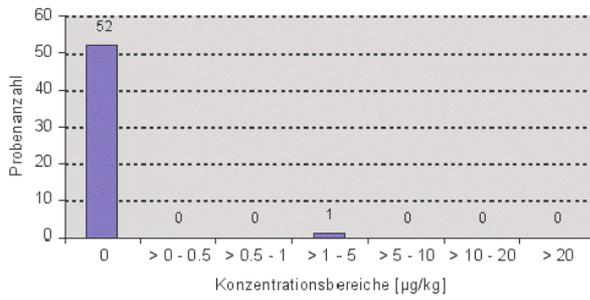
Doxycyclin



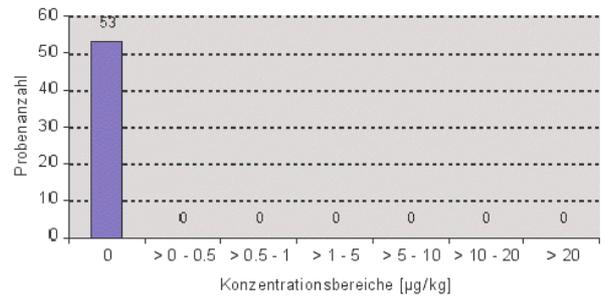
Tetracyclinegehalte von NRKP-Stichproben des Jahres 2005

Probenanzahl: 53

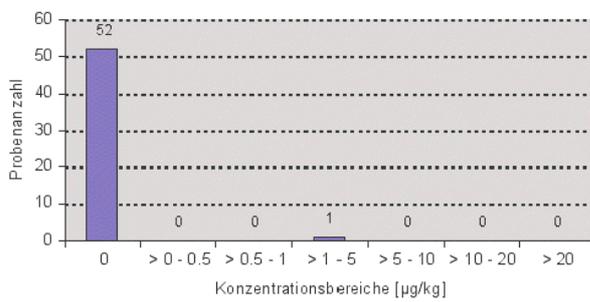
Tetracyclin



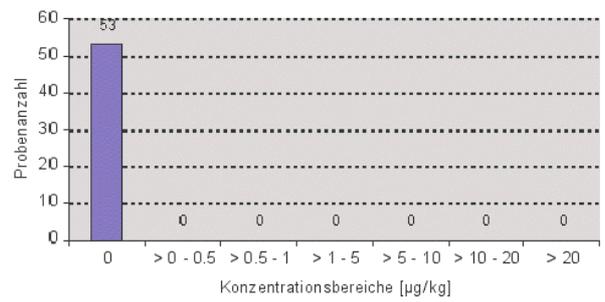
Chlortetracyclin



Oxytetracyclin



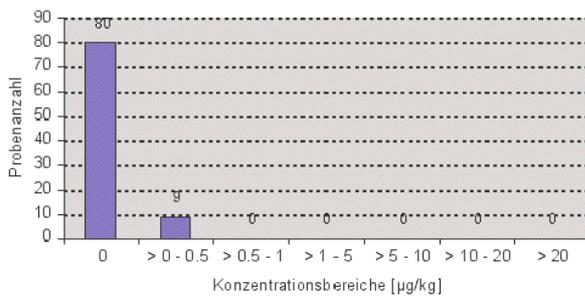
Doxycyclin



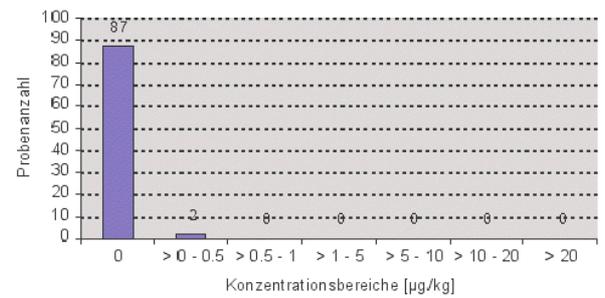
Tetracyclinegehalte von NRKP-Stichproben des Jahres 2005

Probenanzahl: 89

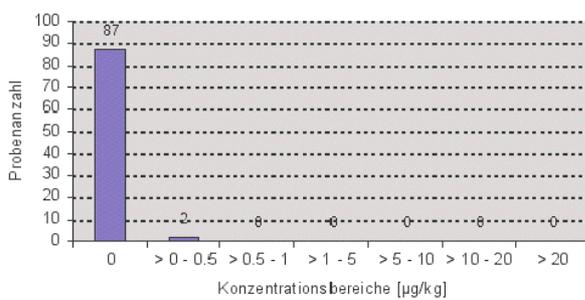
Tetracyclin



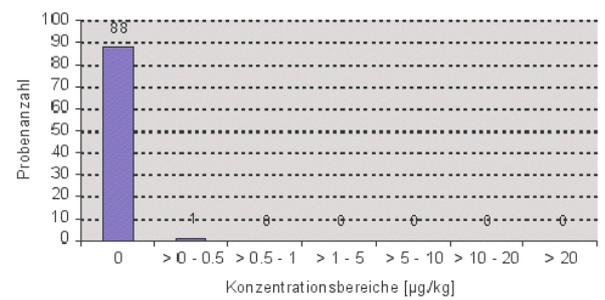
Chlortetracyclin



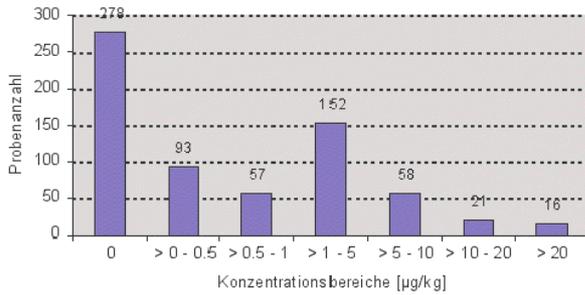
Oxytetracyclin



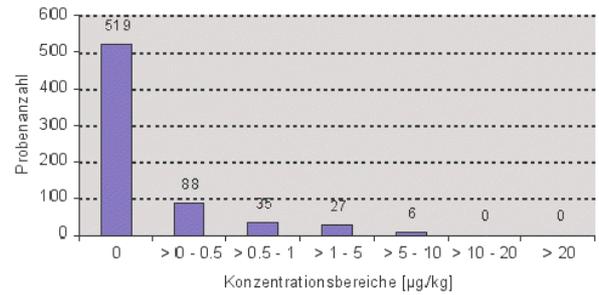
Doxycyclin



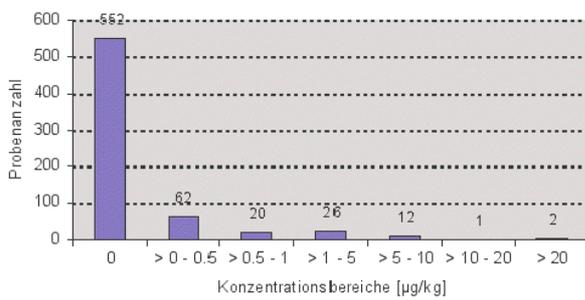
Tetracyclin



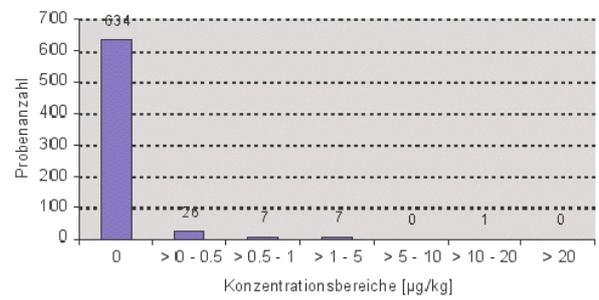
Chlortetracyclin



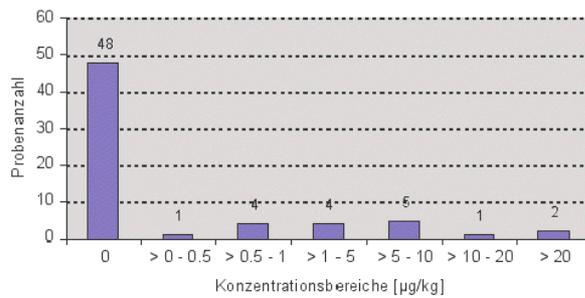
Oxytetracyclin



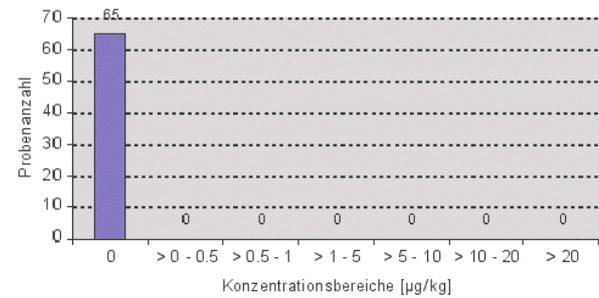
Doxycyclin



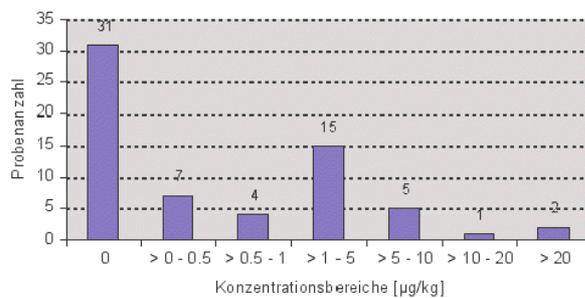
Tetracyclin



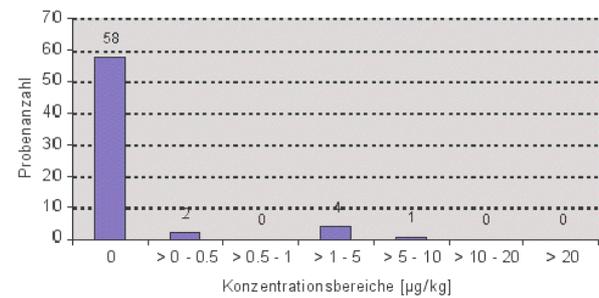
Chlortetracyclin



Oxytetracyclin



Doxycyclin



2.5. Schwermetalle

Neben den unten besonders aufgeführten Lebensmittelproben wurden auch diverse Bedarfsgegenstände und Kosmetika, Kunststoffprodukte und sonstige Lebensmittel auf Schwermetalle untersucht, z. B. schwarze Oliven auf Eisen, Konservendosen auf Zinn, Metalle in Trockenpflaumen oder Fische auf Quecksilber. Etwaige Anmerkungen hierzu sind in den entsprechenden Kapiteln zu finden.

Rohwurst

Im Rahmen des Bundesweiten Monitoringprogramms wurden 30 Rohwurstproben auf Elemente untersucht. Anzahl und Art der Lebensmittel, sowie das Untersuchungsspektrum an Elementen, einschließlich der einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen werden jedes Jahr erneut im Rahmen einer Verwaltungsvorschrift festgelegt. Die Gesamtbefunde werden im Monitoring-Bericht erscheinen.

Ölsaaten

Um einen aktuellen Überblick über die Cadmium-Belastung in diversen Ölsaaten zu erhalten, wurden 32 Proben von Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Mohn und Sesamkörnern untersucht. Für diese Produkte bestehen z. Zt. keine verbindlichen EG-Höchstwerte, und die vom Bundesgesundheitsamt (Bundesgesundheitsblatt 5/97, S. 182) herausgegebene Liste wurde zwischenzeitlich zurückgezogen und kann somit bestenfalls zur Orientierung dienen. Bezogen auf diese Orientierungswerte wären zwei Leinsamenproben mit erhöhten Gehalten (0,62 bzw. 0,66 mg/kg) zu beanstanden. Die folgende Tabelle stellt die Ergebnisse dar:

Probenart	Anzahl	Anzahl positiver Proben	Minimum mg/kg	Maximum mg/kg	Mittelwert mg/kg	Orientierungswert mg/kg
Kürbiskerne	4	4	0,005	0,017	0,009	
Sonnenblumenkerne	8	8	0,065	0,15	0,10	(0,60)
Leinsamen	11	11	0,055	0,66	0,27	(0,30)
Mohn	8	8	0,026	0,64	0,37	(0,80)
Sesam	1	1			0,021	(0,80)

Pilze

Fünf Proben frischer Pilze osteuropäischer Herkunft wurden auf die Parameter Blei, Cadmium, Quecksilber, Kupfer und Zink untersucht; zum Vergleich auch eine Probe frischer Zuchtchampignons. Nach EG-Recht existiert lediglich ein Höchstwert für Blei in Kulturpilzen. Es ergab sich folgendes Bild:

Pfifferlinge

	Anzahl	nb	Minimum Mg/kg	Maximum Mg/kg	Mittelwert mg/kg	Höchstgehalt mg/kg
Blei	2	0	0,051	0,05	0,050	-
Cadmium	2	0	0,013	0,023	0,018	-
Quecksilber	2	2	<0,013		<0,013	-
Kupfer	2	0	1,45	3,54	2,49	-
Zink	2	0	3,6	9,2	6,4	-

Steinpilze

	Anzahl	Minimum mg/kg	Maximum mg/kg	Mittelwert mg/kg	Höchstgehalt mg/kg
Blei	2	0,07	0,17	0,12	-
Cadmium	2	0,09	0,19	0,14	-
Quecksilber	2	0,14	0,17	0,155	-
Kupfer	2	1,54	2,04	1,79	-
Zink	2	10,3	14,0	12,15	-

Maronen/Zuchtchampignons, je1 Probe:

	Maronen mg/kg	Champignons mg/kg	Höchstgehalt mg/kg
Blei	0,07	<0,01	0,3 (Champign.)
Cadmium	0,15	0,0035	-
Quecksilber	<0,013	<0,013	-
Kupfer	4,54	1,03	-
Zink	14,6	2,6	-

Erwartungsgemäß waren bei der Vergleichsprobe Zuchtchampignons die niedrigsten Metall-Gehalte festzustellen.

2.6 Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Insgesamt wurden 26 Proben auf eine eventuell stattgefundene Behandlung mit ionisierenden Strahlen untersucht. Diese setzten sich wie folgt zusammen:

Probenart und Zahl	Nachweismethode	Anzahl
Trockenfisch	Elektronenspinresonanz-Spektroskopie (ESR)	8
Trockengemüse als Bestandteil Einer würzenden Mischung		1
Frisches Obst (Erdbeeren)	Photonen-stimulierte Lumineszenz (PSL)	9
Gewürze, Kräuter		4
Asiatische Nudelsnacks (Gewürz)		4

Fünf der Trockenfische waren ganz offensichtlich mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Messungen waren sowohl mit PSL als auch ESR (als Referenzmethode) positiv. Es handelte sich dabei um getrocknete, gesalzene Fische, die offensichtlich in Fernost als Knabberartikel verzehrt werden. Aufgrund auswärtiger Befunde bestand bereits der begründete Verdacht auf eine Strahlenbehandlung. Nach Bestätigung wurde eine Rücknahme der Proben vom Markt veranlasst.

Zur weiteren Etablierung der PSL-Methode im Kreis der Referenzmethode wurde vom Scottish Universities Environmental Research Centre (SUERC) ein Ringversuch durchgeführt, an dessen erstem Teil das hiesige Labor mit Erfolg teilnahm. Darin waren 100 bestrahlte und unbestrahlte Proben zu untersuchen. Der zweite Teil soll im Frühjahr 2006 durchgeführt werden.

2.7 Allergene

Neben den immunoenzymatischen Untersuchungen hinsichtlich Tierart, ZNS (Hirn und/oder Rückenmark) und Fremdeiweißen in Fleischerzeugnissen sowie Vitaminen in Futtermitteln stand im Berichtszeitraum die Etablierung des Nachweises verschiedenster Allergene im Vordergrund. Selbst geringe Spuren von Allergenen in Lebensmitteln führen bei sensibilisierten Menschen häufig zu stark allergischen Reaktionen. Aus diesem Grunde wurde am 25. November 2005 die Kennzeichnung potentieller Allergene im Rahmen der Zutatenliste gemäß LMKV i.V.m. der EU – Richtlinie 2003/89/EG verpflichtend.

Um die richtige Kennzeichnung überprüfen und Verschleppungen im Produktionsprozess sicher erkennen zu können, galt es zur Verfügung stehende Nachweisverfahren hinsichtlich ihrer Sensitivität und Spezifität zu testen; im Rahmen des Pilotprojektes CVUA OWL betraf der Allergennachweis eine Vielzahl unterschiedlichster Lebensmittelmatrizes. Herangezogen wurden zum einen kommerziell erhältliche, proteinbasierte ELISA – Kits, zum anderen DNA – basierte sequenzspezifische Nukleinsäureamplifikationstechniken in Echtzeit (PCR). Ausgehend von einer niedrigsten allergieauslösenden Dosis von 1 mg Protein/kg, die laut einer Stellungnahme der Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergie der Deutschen Gesellschaft für Allergologie und Immunologie sicher nachweisbar sein sollte, konnten nach Vergleich zwischen verschiedenen ELISA - und PCR - Systemen folgende erste Feststellungen (Tendenzen) getroffen werden:

1. Glutenhaltige Cerealien (Weizen, Roggen, Gerste): Anwendung eines sensitiven ELISA - Verfahrens; untersucht wurde Säuglingsnahrung, als glutenfrei deklarierte Brote und Kekse, Gewürze, Dönerfleisch sowie Müslis.
2. Soja: zum sensitiven Nachweis im Bereich von ca. 100 mg/kg steht derzeit nur die PCR zur Verfügung. Getestet wurde eine Vielzahl an Fleischerzeugnissen und Wurstwaren, Würzmitteln, Fruchtschnitten und Säuglingsnahrung. Auffällige Ergebnisse zeigten insbesondere Fleischerzeugnisse und Wurstwaren, aber auch Gewürzmischungen und als sojafrei deklarierte Säuglingsnahrung.
3. Haselnuss, Erdnuss: zu favorisieren ist hier aufgrund der einfacheren Durchführung und höheren Sensitivität der ELISA. Im Vergleich mit der PCR hinsichtlich Haselnuss getestet wurden Schokolade, Müslis, Fruchtschnitten.
4. Ei: aufgrund falsch positiver Ergebnisse durch Hühnermuskulatur konnte ein Nachweis nicht mittels PCR erfolgen. Der kommerziell zur Verfügung stehende ELISA ist nur für die Untersuchung nicht pasteurisierter Lebensmittel geeignet. Ein Untersuchungsschwerpunkt an losen Speiseeisproben ergab Auffälligkeiten bei 4 von insgesamt 11 Proben.
Da der letzte Änderungsentwurf der LMKV die Allergen Kennzeichnung auch für lose Ware vorsieht, soll dieser Schwerpunkt in 2006 fortgeführt werden.
5. Milcheiweiß: aufgrund falsch positiver Ergebnisse durch Rindermuskulatur konnte ein Nachweis nicht mittels PCR erfolgen.
Untersucht wurden Kochschinken, Mayonnaise, Fischmarinaden, Gewürze, Gemüselaken, Müslis und Feine Backwaren. Auffällig zeigten sich Müslis, Mayonnaise, Fischmarinaden sowie eine Probe Lebkuchenherzen.
6. Insgesamt sind die PCR – Verfahren im Vergleich zum ELISA als weniger sensitiv zu beurteilen, mit Ausnahme von Sojaeiweiß. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt erlauben beide Verfahren im positiven Falle nur eine qualitative, allenfalls semi-

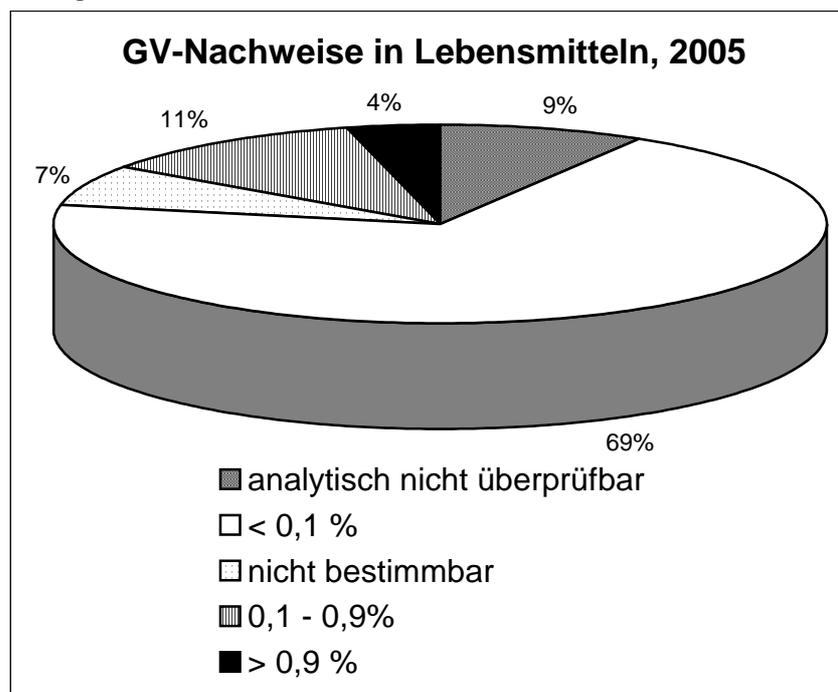
quantitative Aussage. Zur neutralen Beurteilung der Anwendbarkeit beider Verfahren bedarf es darüber hinaus unabhängiger Ringversuche und Laborvergleichsuntersuchungen.

Gemäß LMKV sind auch geringste Gehalte an allergenen Zutaten zu kennzeichnen, ebenso Hilfs- und Trägerstoffe, falls sie allergen sind, wie z.B. Sojalecithin und Laktose. Dies soll für Transparenz sorgen und das Vertrauen der Verbraucher fördern. Eine Verpflichtung zu Warnhinweisen außerhalb der Zutatenliste besteht aber ebenso wenig wie eine Pflicht zur Spurenkennzeichnung für unbeabsichtigte Kontaminationen; letzteres ist allerdings aus Produkthaftungsgründen immer häufiger vorzufinden. Bleibt die Frage, ob dies nicht eher zu einer Verunsicherung der Verbraucher führt.

2.8 Molekularbiologischer Nachweis gentechnisch veränderter (GV) DNA-Sequenzen in Lebensmitteln

Im Hinblick auf die Kennzeichnungsvorschriften (EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003) wurden im Jahr 2005 insgesamt 105 Lebensmittel hinsichtlich gentechnisch veränderter DNA-Sequenzen analysiert. Zur Untersuchung gelangten einerseits 1 Reis, 68 Soja und 36 Mais enthaltende Lebensmittelerzeugnisse verschiedenster Warengruppen.

Während keines der Mais- bzw. Reis enthaltenden Lebensmittel Auffälligkeiten zeigte, wurde in etwa 34 % der Soja haltigen Proben (23 von 68) gentechnisch verändertes Roundup-Ready Soja (RR-Soja) detektiert. In 7 Fleischerzeugnissen bzw. Wurstwaren konnten die Anteile an RR-Soja nicht quantitativ ermittelt werden, da der Soja-Gesamt-DNA-Gehalt zu gering war. Die Analysen von 12 weiteren Proben zeigten Anteile zwischen 0,12 % und 0,44 % RR-Soja (Sojabrocken, Sojaprotein, diätetische Lebensmittel und Proben einer Orientierungsstudie); bei diesen Produkten müssen die Unternehmen nachweisen können, dass sie geeignete Schritte unternommen haben, um das Vorhandensein derartiger Materialien zu verhindern. Bei den insgesamt 4 Proben, in denen RR-Soja Anteile von > 0,9 % ermittelt wurden, handelte es sich um Verfolgs- bzw. Nachproben, die im Rahmen von Herstellerüberprüfungen gezogen wurden. Drei dieser Erzeugnisse (diätetische Lebensmittel und Sojaprotein) waren nicht für den EU-Markt bestimmt und unterlagen somit nicht den Kennzeichnungsvorschriften der EG-Verordnung Nr. 1829/2003. Ebenso konnte ein Gewürzpräparat mit ca. 16 % RR-Sojaanteil zwar als Eintragsquelle eines nicht gekennzeichneten Fleischerzeugnisses (Rauchendchen) ermittelt, jedoch nicht beanstandet werden. Hier wurde empfohlen zu überprüfen, ob die detektierte Soja-DNA in dem Gewürzpräparat aus einer Zutat i.S. der EG-Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG resultierte und das Produkt somit auch einer Kennzeichnungspflicht des RR-Sojaanteils nach der EG-Verordnung Nr. 1829/2003 unterliegt.



3. Zeitlich begrenzte regionale Untersuchungsschwerpunkte ZBU

ZBU 26.201 Kokzidiostatika in Schweineleber

Kokzidiostatika werden weit verbreitet in Form von Futtermittelzusatzstoffen eingesetzt. Da Futtermittelproduzenten bekannter Marken derartige Zusatzstoffe verschleppen, soll untersucht werden, ob solche angenommenen verschleppten Gehalte zu messbaren Ergebnissen in Schweineleber führen können.

Insgesamt wurden 50 Proben aus der Warengruppe 061701 (Schweineleber, auch tiefgefroren), entnommen im Januar und Februar 2005, mittels HPLC/MSMS auf die Wirkstoffe Lasalocid, Monensin, Nicarbazin und Salinomycin untersucht.

Bei Monensin handelt es sich um einen pharmakologisch wirksamen Stoff, der gemäß §14 der VO (EWG) 2377/90 als Tierarzneimittel an zur Nahrungsmittelerzeugung genutzte Tiere nicht verabreicht werden darf. Gemäß §16 i.V.m. Anl. 3 Nr. 1 und Nr. 7 FMVO ist Monensin jedoch als Futtermittelzusatzstoff für Mastrinder, Junghennen, Mast- und Truthühner zugelassen. Für Schweine besteht keine Zulassung.

Nur in zwei Leberproben wurde Monensin in sehr geringer Menge gefunden. Es ist anzunehmen, dass der Stoff nicht als Tierarzneimittel, Leistungsförderer oder Kokzidiostatikum eingesetzt wurde, sondern dass die ermittelten Mengen auf mutmaßliche Verschleppungen im Futtermittelbereich zurückgehen.

Weitere Untersuchungen zu diesem Schwerpunkt erscheinen nicht erforderlich; die stichprobenartige Kontrolle im Rahmen der Routineüberwachung werden als ausreichend angesehen.

ZBU 26.205 Mikrobiologische Untersuchung von vorverpackten Obst-, Gemüse und Salatgerichten mit oder ohne Dressing oder Dessertsoße (SB in Supermärkten) sowie Untersuchung auf Zusatzstoffe, Kennzeichnung

Ein ähnlicher Untersuchungsschwerpunkt wurde erstmals im Jahre 2002 durchgeführt (ZBU 23.201). Verzehrfertig vorbereitete Obst-, Gemüse und Salatgerichte sind inzwischen in den Kühlregalen von Lebensmittelmärkten nicht mehr wegzudenken. Das Angebot ist vielfältig, wobei diese Erzeugnisse überwiegend ohne oder mit separat verpacktem Dressing angeboten werden. Aus diesem Grunde wurde dieser Untersuchungsschwerpunkt deshalb auf Produkte ohne Dressing ausgeweitet. Untersuchungsziele waren neben Feststellung des mikrobiologischen Zustandes die Haltbarkeit und die Kennzeichnung.

Von Januar bis Mai wurden insgesamt 47 verschiedene Proben entnommen:

200601 Obstsalat gemischt
 200711 Weißkohlsalat
 200799 Gemüsesalat gemischt
 260599 Blattgemüsemischung vor- und zubereitet
 262500 Gemüsemischungen vor- und zubereitet
 262501 Mischgemüse vor- und zubereitet
 303800 Obstmischungen vor- und zubereitet
 500139 Antipasti aus Gemüse auch tiefgefroren

Es handelte sich dabei vorwiegend um vorverpackte Salatgerichte mit Zusätzen von weiteren Lebensmitteln wie Käse, Schinken, Thunfisch oder Eier (32 Proben). Sie befanden sich meist in durchsichtigen Kunststoffboxen mit Deckel oder in Styroporschalen, die mit Kunststoffolie umwickelt waren. Sie wurden mit Bezeichnungen wie „Salatmix“, „Salatcup“, „gemischter Salat“ und ähnlichen in den Verkehr gebracht. Davon waren lediglich 4 Proben bereits mit einem Essig/Öl-Dressing versehen.

Weiterhin wurden noch 10 küchenfertige vorgeschchnittene Mischsalate ohne Dressing und 5 Obstmischungen (eine mit Soße) zur Untersuchung eingeliefert.

Etwa die Hälfte der eingelieferten Proben wurde in Verbrauchermärkten hergestellt und verpackt während der Rest der Proben von externen Herstellern geliefert wurde.

Untersucht wurde auf folgendes Keimspektrum:

Gesamtkeimzahl:	Plate-Count-Agar, 48 Std. bei 30°C
Säurebildner:	China-Blau-Lactose-Agar, 48 Std. 30 °C
Hefen und Schimmel:	YGC-Agar, 120 Std. bei 25 °C
Enterobacteriaceae:	VRBD-Agar, 48 Std. bei 30 °C
Escherichia coli:	Chromogener Coliformen/E. coli - Agar, 24 Std. Bei 36 °C
<i>Listeria monocytogenes</i> :	ASU § 35 LMBG, L00.00-22 und L00.00-32

Daneben wurden die Kennzeichnung und die sensorischen Eigenschaften am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist überprüft.

Nur 45 % der Proben blieben ohne Beanstandung. 55 % der Proben wurden aufgrund Kennzeichnungsmängel und/oder irreführender Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfrist beanstandet. In einem Salat mit Thunfisch konnte mit *Listeria monocytogenes* (760 KbE/g zu Beginn der Untersuchungen, 190 KbE/g nach Lagerversuch) ein pathogener Mikroorganismus nachgewiesen werden.

Bewertung der Haltbarkeit

Die Beurteilung der Haltbarkeit stützte sich im Wesentlichen auf die sensorischen Eigenschaften. Diese wurden –sofern möglich– zu Beginn der Untersuchungen und am Ende der Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfrist ermittelt. Die jeweiligen mikrobiologischen Untersuchungen hatten dabei unterstützenden Charakter.

Die in der Zusammenfassung (Abschnitt 6) aufgeführten mikrobiologischen Parameter beziehen sich auf die Ergebnisse am Ende der Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfrist.

12 Proben (rund 25 %) zeigten am Ende der Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfrist deutliche Mängel hinsichtlich äußerem Erscheinungsbild und/oder Geruch oder Geschmack auf. Dies im Vergleich zu den Ergebnissen des ZBU 23 eine deutliche Verbesserung.

Damals mussten über 50 % aufgrund unrealistischer Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfristen beanstandet werden.

Es war aber auch festzustellen, dass insgesamt die Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfristen deutlich kürzer als noch vor drei Jahren waren. Gerade bei den Produkten aus Supermarktherstellung konnten jetzt in der Regel Fristen von nur noch 1, 2 oder seltener 3 Tagen festgestellt werden. Dabei wurde überwiegend ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben.

Bei Erzeugnissen aus externer Herstellung befand sich auf der Verpackung überwiegend ein Verbrauchsdatum. Die Verbrauchsfristen betragen in der Regel 5 Tage. In einzelnen Fällen wurde auch mit Schutzatmosphäre gearbeitet.

Die hier 12 beanstandeten Proben verteilten sich gleichmäßig auf beide Herstellergruppen.

Als Gründe für den vorzeitigen Verderb spielen offenbar folgende Aspekte eine Rolle:

- Unterbrechung der Kühlkette
- unsachgemäße Lagerbedingungen
- hygienische Mängel bei der Herstellung/Verpackung

Zu lange Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfristen dürften nur noch in Einzelfällen eine Rolle spielen.

Bewertung der Kennzeichnung

Die eingelieferten Proben wurden alle verpackt zur Selbstbedienung in Verkehr gebracht. Sie unterlagen daher auch den lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften.

20 Proben (43 %) wiesen eine mangelhafte Kennzeichnung auf. Davon wurden 75 % im Supermarkt hergestellt und gekennzeichnet. Im Vergleich zum ZBU 23 hat sich hier die Situation nicht verbessert.

Im Wesentlichen war das Zutatenverzeichnis fehlerhaft. Oft stimmte die Reihenfolge der Zutaten nicht, bzw. es wurden Zutaten angegeben, die nicht vorhanden waren und umgekehrt. Auch der in der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) vorgesehene Hinweis „in veränderlichen Gewichtsanteilen“, welcher nur unter bestimmten Bedingungen verwendet werden darf, wurde oft einfach willkürlich angegeben.

In einigen Fällen entsprach die Verkehrsbezeichnung nicht den Anforderungen der LMKV. So wurde z.B. eine Probe mit der Bezeichnung „To Gu Di Salat“ in den Verkehr gebracht. Auch fehlte manchmal eine erforderliche Mengenkennzeichnung (QUID) einzelner Zutaten.

Bewertung der mikrobiologischen Ergebnisse

Die aufgeführten mikrobiologischen Ergebnisse in der Zusammenfassung (Abschnitt 6) wurden am Ende der Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfrist ermittelt.

Erwartungsgemäß waren die Gesamtkeimzahlen und der Gehalt an Bakterien der Familie der Enterobacteriaceae am Ende der Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsfristen bei den Produkten ohne Dressing sehr hoch. Die meisten Proben wiesen Gesamtkeimzahlen im Bereich von 10^6 bis 10^7 KbE/g auf. In einigen Fällen waren aber auch Gesamtkeimzahlen von über 10^7 KbE/g oder 10^8 KbE/g feststellbar. Diese Keimzahlen waren sowohl bei Erzeugnissen mit sensorischen Mängeln als auch bei sensorisch einwandfreien Produkten anzutreffen. Die Gehalte an Bakterien der Familie Enterobacteriaceae

lagen im Bereich der Gesamtkeimzahlen oder bis zu einer Zehnerpotenz unterhalb dieser.

Die Höhe der Gesamtkeimzahl sowie der Gehalt an Enterobacteriaceae dieser Produkte sind sehr stark abhängig von der Art und Zusammensetzung der einzelnen Produkte. Proben mit sehr hohen Keimgehalten waren durchaus sensorisch ohne erkennbare Mängel. Hinsichtlich der Beurteilung der Haltbarkeit waren daher in erster Linie die sensorischen Eigenschaften ausschlaggebend. Die mikrobiologischen Ergebnisse, abgesehen von pathogenen Keimen, wurden allenfalls unterstützend zur Beurteilung herangezogen.

In einer Probe konnte *Listeria monocytogenes* mit einem Gehalt von 760 KbE/g zu Beginn bzw. 190 KbE/g am Ende der Verbrauchsfrist ermittelt werden. Der Grenzwert von 100 KbE/g der Empfehlungen des BgVV war überschritten.

Salmonellen konnten in keiner Probe festgestellt werden.

Weitere Untersuchungen zu diesem Schwerpunkt sind aufgrund der immer noch hohen Zahl an Beanstandungen sinnvoll.

Hinsichtlich der festgestellten Kennzeichnungsmängel, die dieses Mal den größten Anteil der Beanstandungen ausmachten, ist insbesondere bei den Verbrauchermärkten, die diese Produkt selbst herstellen und verpacken, noch ein erhebliches Maß an Aufklärungsarbeit zu leisten.

Auch für die Erzeugnisse aus diesem Herstellungsbereich wäre die Angabe eines Verbrauchsdatums anstatt des Mindesthaltbarkeitsdatum empfehlenswert.

ZBU 26.206 Untersuchung von Hartweizennudeln auf Deoxynivalenol (DON)

Am 4. Februar 2004 hat das BMVEL in der Verordnung zur Änderung der Mykotoxin-HöchstmengenVO und der Diätverordnung für Getreideerzeugnisse, allerdings ausgenommen Hartweizenerzeugnisse, einen Höchstgehalt von 500 µg/kg (0,5 mg/kg) für Deoxynivalenol (DON) festgelegt. Zum Zeitpunkt der Planung dieses ZBU war auf EU-Ebene ein Höchstgehalt von 750 µg/kg für trockene Teigwaren im Gespräch. Zwischenzeitlich hat die EU am 6. Juni 2005 mit der Verordnung (EG) Nr. 856/2005 zur Veränderung der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 in Bezug auf Fusarientoxine einen Höchstgehalt für DON in Teigwaren (trocken) in Höhe von 750 µg/kg festgelegt. Dieser Höchstwert wird EU-weit ab 1. Juli 2006 gelten; ein Entwurf des BMVEL vom September 2005 sieht das vorzeitige nationale Inkrafttreten dieses EU-Höchstwertes vor.

Im Zuge dieses ZBU sollte überprüft werden, mit welchen DON-Belastungen in Hartweizennudeln zu rechnen ist, und ob der zu erwartende Höchstwert von 750 µg/kg (0,75 mg/kg), der im Rahmen dieses ZBU als Richtwert dient, eingehalten wird.

Im Zeitraum von Februar 2005 bis April 2005 wurden insgesamt 53 Proben entnommen und mittels HPLC/DAD nach Extraktion und Reinigung/Anreicherung über Immunoaffinitätsäule auf DON untersucht. Im Einzelnen handelte es sich um:

220100 Teigwaren eifrei
220200 Teigwaren mit normalem Eigehalt
220300 Teigwaren mit hohem Eigehalt
220513 Vollkornteigware eifrei
220515 Dinkelvollkornteigware
220517 Teigware mit Zutaten
220703 Spätzle vorgebrüht getrocknet

Bei allen untersuchten Teigwaren lag der DON-Gehalt unter dem angenommenen Richtwert von 0,75 mg/kg; bei rund 60 % der Proben war DON nicht nachweisbar. Weitere Untersuchungen zu dieser Problematik sind im Rahmen der Routineüberwachung ausreichend.

ZBU 26.208 Schwermetalle in Apfelsäften

Mit dieser Untersuchung sollte überprüft werden, ob die Vorgaben der EG Verordnung 466/2001 (Kontaminanten-HöchstgehaltVO) für Blei und Cadmium sowie die speziellen Richtwerte des Code Of Practice der Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the European Union (A.I.J.N.) eingehalten werden. Bei der Probenentnahme sollten insbesondere hiesige Hersteller im Bezirk berücksichtigt werden.

Insgesamt 42 Proben Apfelsaft und Birnensaft wurden zwischen Januar und Juni entnommen und nach Hochdruckaufschluss mittels AAS und ICP-AES auf Blei, Cadmium, Nickel, Chrom, Mangan, Kupfer, Zink und Eisen untersucht.

Hinsichtlich der Schwermetalle Blei und Cadmium ergaben sich keine Auffälligkeiten. Lediglich von vier Proben wurde der Grenzwert geringfügig überschritten. Bei Eisen wurde der Richtwert der AIJN von zwei Proben deutlich überschritten. Da ein derart überhöhter Eisengehalt in Apfelsaft nicht natürlichen Ursprungs sein kann muss überprüft werden, ob eventuell bei der Herstellung ungeeignete Materialien eingesetzt werden, die Eisen an das Lebensmittel abgeben.

Weitere Untersuchungen zu diesem Schwerpunkt sind im Rahmen der Routineüberwachung ausreichend.

ZBU 26.209 Untersuchung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken (ausländische Ware) auf Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Farbstoffe

Insgesamt 43 Proben wurden von Januar bis Juni entnommen und mittels HPLC, Photometrie und Papierchromatographie auf die Konservierungsstoffe Benzoe- und Sorbinsäure, die Süßstoffe Saccharin, Cyclamat, Acesulfam-K und Aspartam sowie auf künstliche Farbstoffe untersucht. Es handelte sich dabei um:

310204 Hagebuttenektar
311201 Aprikosenektar
311203 Sauerkirschnektar
311204 Pfirsichnektar
312100 Fruchtsäfte aus exotischen Früchten und Rhabarbersaft
312108 Granatapfelsaft
320500 Fruchtsaftgetränke aus exotischen Früchten und Pflanzenteilen
320700 Limonaden mit Fruchtsäften
320701 Limonade mit Orangensaft
320704 Limonade mit Apfelsaft
321100 Brausen und künstliche Kaltgetränke
321105 Brause und künstliche Kaltgetränke mit verschiedenen Geschmacksrichtungen
321400 fermentierte Erfrischungsgetränke
321700 Ansätze und Grundstoffe für Brausen und künstliche Kaltgetränke
322500 Getränke mit Essig und/oder anderen Zutaten
322506 Erfrischungsgetränke mit Zusatz von Milchprodukten
322508 Erfrischungsgetränke mit Vitaminzusätzen
323300 brennwertreduzierte Limonaden mit Fruchtgeschmack
323600 brennwertreduzierte Brausen und künstliche Kaltgetränke

Neben den alkoholfreien Erfrischungsgetränken wurden auch einige Säfte und Nektare untersucht. Von den insgesamt 43 Getränken mussten 28 Proben beanstandet werden. Die meisten Beanstandungen betrafen eine unzulässige Verwendung bzw. Höchst-mengenüberschreitung von Konservierungsstoffen und Verstöße gegen die Lebensmit-tel-Kennzeichnungs-Verordnung wegen unvollständiger Zutatenverzeichnisse. Häufig wurde auch die Verwendung von Süßstoffen ohne entsprechende Kenntlichmachung nach der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung beanstandet.

Es zeigt sich, dass die Überwachung der Importeure bzw. Inverkehrbringer ausländi-scher Getränke notwendig ist, um den Verbraucher vor irreführender Kennzeichnung zu schützen und den rechtskonformen Einsatz von Zusatzstoffen zu gewährleisten.

Weitere Untersuchungen zu diesem Schwerpunkt sind kurzfristig erforderlich.

ZBU 26.211 Überprüfung der Sorte von Sorten-Honigen von heimischen Imkern

In der Vergangenheit waren bei Untersuchungen häufig Honige von heimischen Imkern mit auffälligem Pollenspektrum, welches nicht mit der angegebenen Sorte in Einklang zu bringen war. Bei diesem Untersuchungsschwerpunkt sollte deshalb die Prüfung der angegebenen Sorte im Vordergrund stehen.

Für die Beurteilung der Sorte ist neben den chemischen und physikalischen Parame-tern wie Zuckerspektrum und Leitfähigkeit vor allem die mikroskopische Pollenanalyse heranzuziehen.

Im Zeitraum von Dezember 2004 bis Mai 2005 wurden insgesamt 50 Proben entnom-men und zur Untersuchung gebracht:

400100 Blütenhonige
400101 Orangenblütenhonig
400102 Rapsblütenhonig
400103 Lindenhonig
400105 Heidehonig
400106 Akazienhonig
400107 Kastanienhonig
400113 Eukalyptushonig
400118 Obstblütenhonig
400201 Gebirgsblütenhonig
400202 Wildblütenhonig
400203 Sommerblütenhonig
400208 Frühtrachthonig
400303 Waldhonig
400305 Blüten- und Honigtau-honig
400900 Honige

Mit den Untersuchungsverfahren der Amtlichen Sammlung wurde der Wassergehalt, die elektrische Leitfähigkeit, die Zucker Glukose und Fruktose, der Gehalt an Hydroxymethylfurfurol sowie das Pollenspektrum bestimmt.

Nach der neuen Honigverordnung, die am 16. Januar 2004 in Kraft getreten ist, kann die Bezeichnung Honig ergänzt werden durch die Angabe zur Herkunft aus Blüten oder lebenden Pflanzenteilen, wenn der Honig vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist.

Insgesamt wurden 50 Honige eingeliefert, davon waren 36 Honige von hiesigen Imkern, der Rest stammte aus EG- und Nicht EG-Ländern.

Für die Beurteilung der Sortenangabe ist die Pollenanalyse wesentlich. Bei überrepräsentativen Pflanzen sind Pollenanteile bis zu 95% zu finden. Honige mit unterrepräsentativen Pollen wie z.B. Linde ist der Lindenpollenanteil von nur 30% als ausreichend anzusehen. Zusammen mit den chemischen und physikalischen Parametern kann auf die Sorte geschlossen werden.

Bei der Angabe einer geografischen Herkunft muss das gesamte Pollenbild der angegebenen Region entsprechen.

Auf eine Gärung kann geschlossen werden, wenn sowohl die sensorischen Eigenschaften darauf hindeuten als auch Hefen im mikroskopischen Bild nachweisbar sind. Ein erhöhter Glyceringehalt kann diesen Befund bekräftigen.

Wie bereits Untersuchungen in der Vergangenheit zeigten, war auch bei diesem Untersuchungsschwerpunkt eine hohe Beanstandungsquote von ca. 26% zu verzeichnen.

Neben unkorrekten Sortenangaben konnten unzutreffende Herkunftsangaben, in Gärung übergegangene Honige und wärmebeschädigte Honige angetroffen werden. Daneben waren noch allgemeine Kennzeichnungsmängel festzustellen.

Weitere Untersuchungen zu diesem Schwerpunkt sind erforderlich. Insbesondere sollte dabei ein Augenmerk auf Hersteller geworfen werden, die eine Vielzahl von Honigsorten und -marken vertreiben.

ZBU 26.214 Untersuchung von Arbeitshandschuhen aus Leder (vorrangig gelb-grün), Baumarktqualität auf Chrom VI

Der vorliegende Untersuchungsschwerpunkt soll die derzeitige Marktsituation von Restgehalten an Chrom-VI bei Arbeitshandschuhen aufzeigen, wie sie derzeit, insbesondere in Baumärkten angeboten werden. Es wurden vorrangig Arbeitshandschuhe mit gelbgrünen Lederbestandteilen eingeliefert, die z.T. auch aufgrund eines inhomogenen Materialbildes auffällig waren.

Für die Probeentnahme wurden beide Handschuhe eines Paares zwischen Mittel- und Zeigefinger zerschnitten und dann "über Kreuz" (d.h. Teil 2 des rechten Handschuhs (Ring- und kleiner Finger) zusammen mit Teil 1 des linken Handschuhs (Daumen, Zeige- und Mittelfinger) und anders herum) wieder als Probe und Gegenprobe zusammengefügt, um so möglichst gleiche Voraussetzungen für eine Untersuchung zu gewährleisten.

Die vorliegenden Untersuchungen wurden dann, je nach optischem Erscheinungsbild der Lederbestandteile, an jeweils 2 oder 3 Teilproben einer Probe durchgeführt.

Insgesamt wurden 56 Proben nach DIN 53 314 bzw. DIN EN 420 von 2003 modifiziert untersucht, die zwischen Januar und Juni entnommen wurden.

45 % der Proben weisen Chrom-VI-Gehalte von weniger als 3 mg/kg auf, gelten damit derzeit als nicht belastet. 30 % der Proben haben Gehalte von 3 bis 10 mg/kg und sind somit noch nicht zu beanstanden. 25 % der Proben haben Restgehalte von mehr als 10 mg/kg, davon waren zwei Proben mit 154 mg/kg und 299 mg/kg besonders auffällig.

Für die Bewertung stehen für Arbeitshandschuhe als "Persönliche Schutzausrüstung" i.S. der 8. GPSGV im Prinzip drei Werte im Raum:

- 2 mg/kg nach DIN EN 420 mit Stand von 1994
- 3 mg/kg als "analytische Nachweisgrenze" des Verfahrens nach DIN EN 420 mit Stand von 2003 und
- 10 mg/kg als "sicher zu bestimmender Gehalt" nach DIN EN 420 mit Stand von 2003 und dem darin enthaltenen Verweis auf das EU-Öko-Label für Leder von Schuhen.

Im Bereich des Arbeitsschutzes hat sich in der Vergangenheit der Wert von 10 mg/kg als Voraussetzung für weitere Vollzugsmaßnahmen etabliert.

Die bisherige Sichtweise verändert sich jedoch zurzeit. So wurde die Veröffentlichung der Norm EN 420 mit Stand von 2003 im Amtsblatt von der Kommission abgelehnt, da das Kriterium von 10 mg/kg für ein Umwelt-Zeichen "nicht ohne weiteres als valides Kriterium zum Schutz menschlicher Gesundheit assimiliert werden kann."

Weiter heißt es: "Weder Gerbetechnik noch der Stand zeitgemäßer Chrom-Analytik rechtfertigen den Anstieg des in der Norm festgeschriebenen Orientierungswertes." sowie "Die Norm EN 420: 2003 erfüllt nicht alle zutreffenden grundlegenden Anforderungen für Gesundheit und Sicherheit (GAGS)".

Auch in der aktuellen Stellungnahme der Kommission vom 21.06.2005 wird nur die Norm EN 420 mit Stand 1994 zitiert, wonach der Chrom(VI)-Gehalt weniger als 2 mg/kg betragen soll, mit Hinweis auf die Verarbeitung von "geeigneten Ausgangswerkstoffen".

Unter diesen neueren Beurteilungsvoraussetzungen stellen sich die Ergebnisse des vorliegenden Untersuchungsschwerpunktes deutlich auffälliger dar. Danach weisen 55% der Proben höhere Restgehalte an Chrom-VI auf, als tolerierbar wäre.

Bereits die vor einigen Jahren durchgeführte Schwerpunktuntersuchung, in der allerdings nicht nur Arbeitshandschuhe untersucht wurden, erbrachte vergleichbare Ergebnisse. Sofern keine geeignete Auswahl der Ausgangsleder getroffen wird, wird sich an dieser Situation kaum etwas ändern. Eine Auswahl ist immer dann am besten möglich, wenn große Lederstücke verarbeitet werden. Sofern nur kleine Rest- oder Abfallstücke, wie sie z.B. für Fingerkuppen benötigt werden, besteht ein erhöhtes Risiko erhöhter Chrom-VI-Restgehalte, da eine eindeutige Zuordnung zu bestimmten Herstellungsladungen nicht mehr gegeben ist. Dies wird an besonders auffälligen Einzelproben immer wieder deutlich. In den am höchsten belasteten Proben konnten in Teilproben Restgehalte von 154 und 299 mg/kg Chrom-VI festgestellt werden.

Das Gesamtkontingent von einem Viertel der untersuchten Proben mit Restgehalten von über 10 mg/kg zeigt, dass hier weiterhin ein Überwachungsbedarf gegeben ist.

4. Spezielle Tätigkeitsbereiche

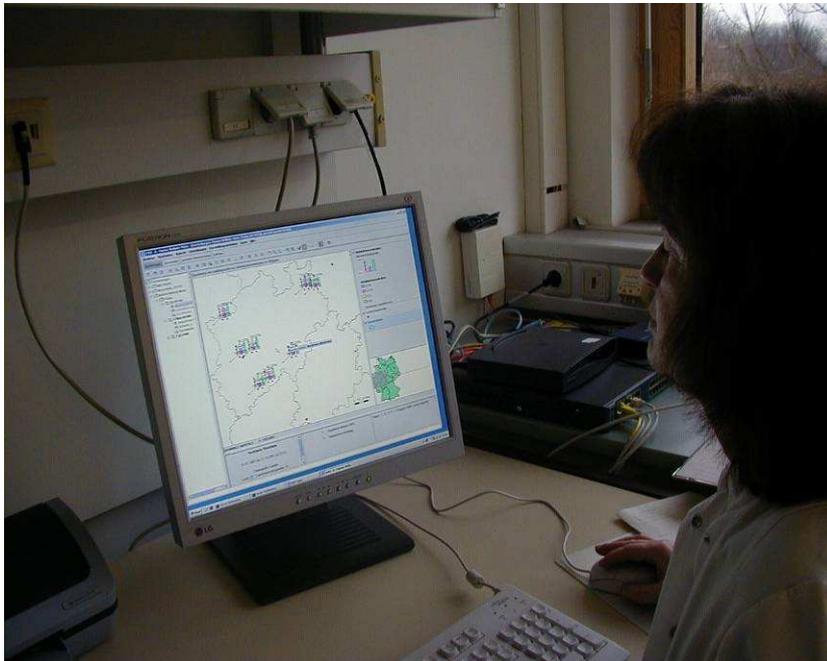
Strahlenschutzvorsorge, Radioaktivitätsuntersuchungen

Strahlenmessplatz – das neue IMIS

Rechtliche Grundlage für das Integrierte Mess- und Informations-System(IMIS) ist das Strahlenschutzvorsorgegesetz (SrVG).Dieses Gesetz wurde 1986 in der Folge des Reaktorunfalls von Tschernobyl erlassen. Wesentlicher Inhalt des Gesetzes ist es, die Umweltüberwachung nach einheitlichen Kriterien zu regeln und im IMIS zusammenzuführen. In den vergangenen 5 Jahren wurde die Software überarbeitet und den Anforderungen der modernen Informationstechnik angepasst. Das neue IT-System nahm im April 2005 seinen produktiven Betrieb auf.

IMIS ist ein bundesweites Messsystem, an dem insgesamt 72 Rechnerstandorte bei den Institutionen des Bundes und der Länder beteiligt sind.

Unsere Messstelle, eine von 47 spezialisierten Landesmessstationen, übermittelt die Daten über den Gehalt an radioaktiven Stoffen in verschiedenen Umweltmedien beispielsweise in Futtermitteln, Lebensmitteln und Waldböden an die Zentralstelle des Bundes im Bundesamt für Strahlenschutz. Hier werden die Daten überprüft, aufbereitet und in Form von Diagrammen, Karten, Tabellen und Texten elektronisch an das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) weitergeleitet. IMIS liefert dem BMU Entscheidungsgrundlagen, die für ein unverzügliches Handeln im Intensivfall notwendig sind. Es obliegt dem BMU, das in Verkehrbringen von kontaminierten Lebensmitteln zu verbieten.



(Wellnitz-Meier)

5. Futtermittel

Bakteriologie

Im Rahmen der Futtermittelkontrolle wurden in 2005 ca. 420 (in 2004 ca. 500) bakteriologische Untersuchungen durchgeführt. Davon entfielen 263 Untersuchungen auf die mikrobiologische Beschaffenheit mit einer Beanstandungsquote von ca. 2,3%. 115 Futtermittel wurden auf das Vorhandensein von Salmonellen untersucht. Dabei wurden in 4,3% der Proben Salmonellen entdeckt.

Da seit Anfang 2006 die Verwendung von antibiotischen Leistungsförderern in der Tiermast verboten ist, wird verstärkt auf den Einsatz probiotisch wirksamer Mikroorganismen gesetzt. Man verspricht sich davon eine positive Wirkung auf die Darmflora und den allgemeinen Gesundheitsstatus der Tiere. In Detmold wurden im vergangenen Jahr 34 Futtermittelproben auf ihren deklarierten Gehalt an Probiotika (z.B. *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis* in Kombination mit *Bacillus licheniformis*, *Enterococcus faecium*, *Pedio-coccus acidilactici* und *Saccharomyces cerevisiae*) geprüft. Dabei kam es bei ca. 21% der Proben zu Beanstandungen, in den meisten Fällen wegen Unterschreitungen des angegebenen Gehaltes. Schwierigkeiten bereitet dem Hersteller solcher Futtermittel mit Probiotika-Zusatz die geeignete Form, in der die Keime zugesetzt werden. Einerseits sollen unerwünschte Keime weitestgehend eliminiert werden, andererseits sollen die probiotischen Keime die Behandlung des Futtermittels mit Wärme und Druck (z.B. bei der Pelletierung) überstehen.

Darüber hinaus soll die Verteilung im Futtermittel möglichst gleichmäßig sein. Da die Keime aber oft in einer verkapselten Form zugesetzt werden, die sehr aufwendig und teuer zu realisieren ist, werden entsprechend wenige solcher Kapseln pro Gewichtseinheit des Futtermittels zugesetzt. Dies hat eine inhomogene Verteilung im Futtermittel zur Folge, was die Untersuchungen zum Nachweis dieser Keime vor besondere Herausforderungen stellt.

Weitere Information siehe Jahresbericht-Broschüre

6. Tiergesundheit

Einsenderspektrum

Ein Sonderfall im Vergleich zu den anderen Tätigkeitsbereichen des CVUA OWL ist das Einsenderspektrum bei den Untersuchungen im Rahmen der Tiergesundheit. Hier werden kostenträchtige Dienstleistungen angeboten, die außer den Veterinärämtern jede(r), der(ie) Tiere hält oder gesundheitlich betreut, auch über den regionalen Bereich hinaus, in Anspruch nehmen kann. Dies ist begründet durch die bei Tierkrankheiten und Tierverlusten erforderliche oft ungezielte Diagnostik. Erst nach Abschluss der Untersuchungen stellt sich die öffentliche Relevanz einer Erkrankung heraus und begründet dadurch dieses Dienstleistungsangebot.

Die nachfolgende Tabelle belegt für 2005 wiederum den großen Anteil öffentlich relevanter und/oder gesundheitlich bedeutsamer Erregernachweise in drei Erregersparten an nicht amtlich eingesandten Proben.

	Proben mit Nachweis viralen Erreger *	davon amtliche Proben	Proben mit Nachweis bakt. Erreger	davon amtliche Proben	Proben mit Nachweis parasit. Erreger	davon amtliche Proben	Summe aller Proben	Summe amtlich ein- gesandter Proben	Amtliche Proben (%)
Anzeigepflicht	54	2	171	161	0	0	225	163	72,4
Nur Ersteinsendungen **	54	2	12	7	0	0	66	9	13,6
Meldepflicht	0	0	269	81	0	0	269	81	30,1
Zoonosen	44	0	284	19	56	9	284	28	9,9

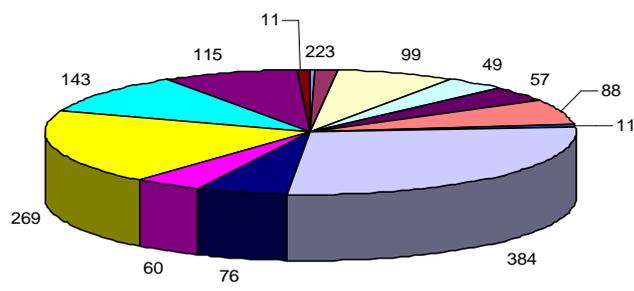
* Die Untersuchungen beziehen sich auf Erregerisolate und nicht auf immunologische Befunde.

** Die Ersteinsendungen aus den sechs Rindersalmonellenbetrieben waren zur Hälfte keine amtlichen Einsendungen. Alle Folgeproben waren amtlich entnommen, daher die Spalte mit den bereinigten Zahlen.

Pathologie, Parasitologie

In der Pathologie werden vorwiegend Tierkörper mit unterschiedlichster Fragestellung untersucht. Die meisten Proben kommen von Tierbesitzern mit Bestandsproblemen bei landwirtschaftlichen Nutztieren. Die Untersuchungen sollen dazu dienen, Tierverluste zu mindern und unterstützend für die niedergelassenen prakt. Tierärztinnen und Tierärzte diagnostische Hilfe zu bieten. Bei diesen Untersuchungen werden alle Dezernate der Abteilung als Auftragnehmer involviert. Gleichzeitig werden an den Proben alle in Frage kommenden Tierseuchen, Zoonosen und andere Krankheitsgeschehen sowie Tierschutzsachverhalte in Betracht gezogen. Zusätzlich wurden 5.358 Gewebeproben histologisch untersucht.

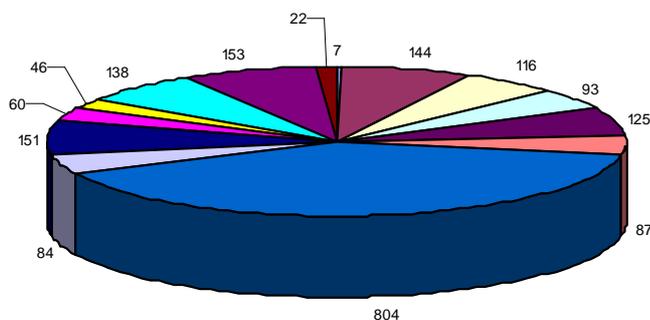
Verteilung der 1.387 Einsendungen auf Tiergruppen



- 2 Amphibien
- 23 Fische
- 99 Heim- und Pelztiere
- 49 Hunde
- 57 Katzen
- 88 Nutzgeflügel
- 11 Pferde
- 384 Reptilien
- 76 Rind
- 60 Schafe/Ziege
- 269 Schweine
- 143 Wildtiere
- 115 Wild-, Zier- und Zoovögel
- 11 Zootiere

Die Zielrichtung der Parasitologie ist ähnlich. Vorwiegend an Kotproben aber auch an Proben aus Haushalten und dem Freiland werden die unterschiedlichsten Fragen bearbeitet.

Verteilung der 2.030 Untersuchungen auf Tiergruppen



- 7 Fisch
- 144 Heim- und Pelztiere
- 116 Hund
- 93 Katze
- 125 Nutzgeflügel
- 87 Pferd
- 804 Reptilien
- 84 Rind
- 151 Schaf/Ziege
- 60 Schwein
- 46 Sonstiges
- 138 Wildtiere
- 153 Wild-, Zier- und Zoovögel
- 22 Zootiere

Parvovirus-Myocarditis bei Hundewelpen

Ende der 70er Jahre trat die Hundeparvovirose in unseren Breiten erstmalig auf. Als klinische Formen kamen vor allem die Enteritis und die Myocarditis auf. Auch im Einzugsbereich Ostwestfalen wurden damals Fälle untersucht und publiziert. Die Enteritis ist als wichtige Welpeninfektion nach wie vor aktuell; die Myocarditis ist über die Jahre nicht mehr aufgetreten und in Vergessenheit geraten.

Nachfolgend die Detmolder Fälle zusammengefasst:

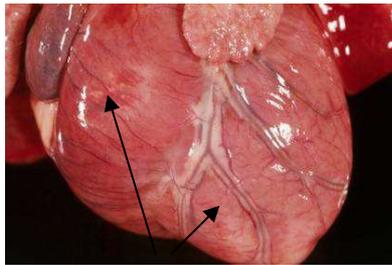
<u>1979/1980</u>				
Rasse	Alter	Mortalität	Klinik	Epidemiologie bezüglich Parvo-Enteritis
Beagle Beagle Beagle	6 Wo 6 Wo 4 Wo	20 Welpen eines Großbestandes	Innerhalb von 5 Minuten Plötzlich Atemnot, Aufschreien, Umfallen	Anfangszeit der caninen Parvovirose: nicht letale Durchfälle im Bestand, später Virusnachweis
Irish Setter	5 Wo	7 von 10	In 5 Minuten bis 24 Std. Tachycardie, Dyspnoe, Inappetenz	Keine Durchfälle im Bestand
Mischling	5 Wo	Wurf (6)	Mattigkeit, Atemnot	Unbekannt
Mischling	7 Wo	2 von 6	Unbeobachtet über Nacht gestorben	Keine Durchfälle im Bestand
Mischling	5 Wo	Wurf (7)	2 Stunden lang Inappetenz, Apathie	Eine Sektion mit Parvo-Enteritis 3 Mo später

Im Jahr 1989 hatten wir eine erneute Einsendung:

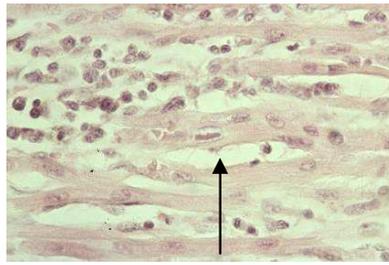
<u>1989</u>				
Rasse	Alter	Mortalität	Klinik	Epidemiologie bezüglich Parvo-Enteritis
DSH	5 Wo	1 von 5	Ausgang mit Wurf, einer zeigte Atemnot, Tod innerhalb 5 Min	unbekannt. Ungeklärte Impfanamnese.

Jetzt, nach weiteren vielen Jahren hatten wir im August ein erneutes Auftreten: In einem Bestand mit etwas unregelmäßigem Kaufverhalten teils aus dem Ausland wurden drei Yorkshire-Welpen zugekauft, von denen zwei nach drei Tagen erkrankten und nach einer Woche verstarben. Die Obduktion ergab bei einem eine Parvo-Enteritis. Mit im Bestand war eine tragende 1,5 Jahre alte Yorkshire-Hündin mit unklarer Impfanamnese. Etwa drei Wochen nach dem Tod der Welpen warf sie vier Welpen, von denen im Alter von sechs Wochen zwei plötzlich über Nacht gestorben sind. Einer der beiden wurde obduziert und zeigte die typische Myocarditis. Den Nachweis der Infektion konnten wir in diesem Fall durch Anwendung einer indirekten Immunhistochemie gegen Parvovirusantigen führen.

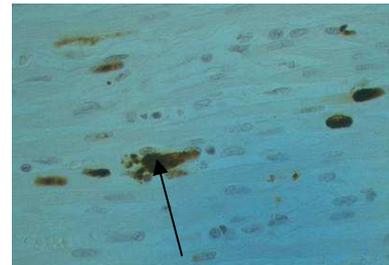
<u>2005</u>				
Rasse	Alter	Mortalität	Klinik	Epidemiologie bezüglich Parvo-Enteritis
Yorkshire	6 Wo	2 von 4	Unbeobachtet über Nacht gestorben	Zukauf von Welpen mit nachgewiesener letaler Parvo-Enteritis 3 Wochen vor der Geburt der betr. Welpen. Impfanamnese der Hündin unsicher.



Entzündungsstelle



Einschlusskörperchen



immunhistochem. AG-Nachweis

Fazit: Die Parvo-Myocarditis ist eine Erkrankung, die immer noch vorkommt. Besonders aufgrund des zunehmenden Handels mit Hunden unsicherer Herkunft sowie mit fraglichem Impfstatus müssen wir mit einem erneuten Auftreten in Zuchten rechnen. Zusätzlich kann bei überlebenden Welpen mit Vernarbungen des Myocarids die Vitalität lebenslang beeinträchtigt sein.

Krankheitsvorkommen bei Schweinen

Alle Schweine, deren Material sich dazu eignete, wurden im Jahr 2005 auf Klassische Schweinepest (KSP) untersucht. Keines war positiv. An Differenzialdiagnosen und anderen Diagnosen wurden festgestellt:

Nutzungsart/Anzahl	Zuchtschwein/49 *	Mastschwein/107	Ferkel/103
Diagnosen gesamt	59	162	155
Anzahl der wichtigsten Diagnosen (Mehrfachnennung möglich)			
Coli-enterotoxämie/-sepsis	0	6	29
Dysenterie	0	3	4
Circovirusinfektion	1	67	26
Salmonellen	1	3	4
Pasteurellen	0	3	2
Streptokokken	3	6	13
PRRSV	1	1	8
PIA	0	3	0
Meningoenzephalitis	0	3	7
Campylobakter	2	0	0
Pneumonie	1	29	12
TSE negativ	42	nicht untersucht	nicht untersucht

* incl. der auf TSE untersuchten Zuchtschweinproben

Nach Organsystemen und allgemeinen Ursachen ergibt sich die nachfolgende Tabelle. Sie zeigt, dass bei Schweinen eine erhebliche Multimorbidität vorliegt.

Nutzungsart/Anzahl	Zuchtschwein/49 *	Mastschwein/107	Ferkel/103
Diagnosen gesamt	59	162	155
Anzahl der betroffenen Organsysteme (Mehrfachnennung möglich)			
Magen-Darm-Trakt	3	26	46
Respirationstrakt	2	36	26
Zentralnervensystem	0	5	8
Kreislauforgane	0	3	8
Bewegungsapparat	2	3	0
Urogenital	2	1	0
System. Infektionen	4	75	51
Hauterkrankungen	0	4	4
Stoffwechselstörungen	0	2	0
Trauma/Vergiftung	0	4	3

Salmonellose bei Wildschweinen

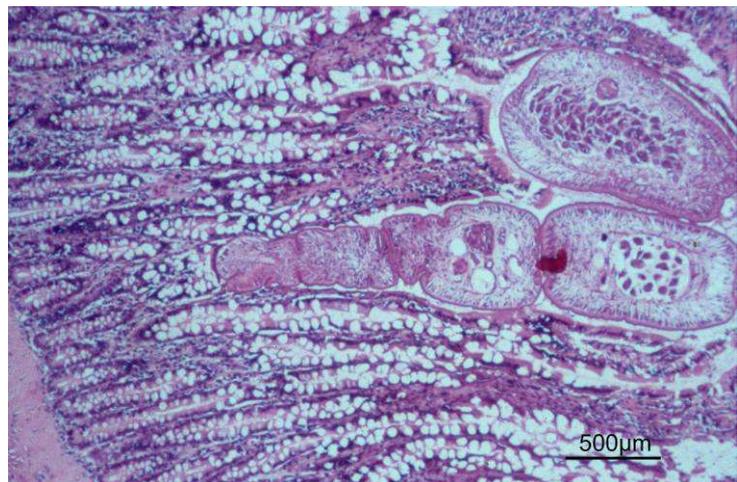
Im Verlauf des Jahres 2005 wurde bei vier Wildschweinen eine septikämische Salmonellose mit Salmonellen der Gruppe O:7 (2 x *Subspezies C1*, 1 x *S. Infantis*, 1 x *S. Choleraesuis*) festgestellt. In zwei Fällen waren septische Organveränderungen so deutlich, dass Europäische Schweinepest in Betracht gezogen werden konnte. Der Virusnachweis wurde jedoch mit negativem Resultat abgeschlossen.

Fuchsbandwurm „*Echinococcus multilocularis*“

Bei uns begannen die Aktivitäten zur Diagnose des Fuchsbandwurms und der Einschätzung der mit dem Vorkommen verbundenen Gefahren für die menschliche Gesundheit schon recht früh. Bis dahin ging man von einer Gefährdung vor allem im Raum Baden-Württemberg aus.



Der Endwirt



Echinococcus multilocularis in der Darmschleimhaut (Fuchs)

Die ersten unveröffentlichten Nachweise in NRW (OWL) wurden in zwei von 18 Proben durch Frank (Stuttgart, 1980/83) erbracht. Ein weiterer Fall wurde 1989 (Münker, Münster) festgestellt. In ihrer Dissertation konnte Frau Ballek (Vet.Med.Diss. Hannover 1991) bei 153 in OWL untersuchten Proben einen Anteil der positiven Nachweise von 9,2% erheben. Bei 82 Proben aus dem Bereich Reg.Bez. Arnsberg konnte in der gleichen Arbeit ein Anteil von 4,9% festgestellt werden.

In einer Diplomarbeit an der Universität Bielefeld (KruX, 2001) wurde untersucht, welche Kleinsäuger als Träger der Fuchsbandwurmlarve in OWL in Betracht kommen. Dabei wurde mikroskopisch und mittels PCR eine 4-mal so hohe Befallsrate bei Bisamratten (29 von 222) gegenüber anderen Kleinsäugetern (9 von 300) festgestellt. Dies unterstreicht die Bedeutung des Bisam als Zwischenwirt und die niedrige Prävalenz bei der epidemiologisch bedeutsamen Feld- und Schermaus.

Im Routinematerial wurden am Standort Detmold von 1997 bis 2005 Fuchsbandwürmer in 175 mikroskopisch untersuchten Darmausstrichproben vom Rotfuchs sowie in zwei Proben vom Hund festgestellt. Die Verteilung auf die Kreise in OWL belegt, dass das Risiko überall in OWL etwa gleich groß ist. Auch in Siedlungsbereichen ist man vor Kontakt mit Fuchsausscheidungen nicht sicher. Wie Untersuchungen im Bereich München-Grünwald z.B. belegen, ist dort die Fuchsdichte ein Mehrfaches verglichen mit ländlichen Bereichen.

Für OWL und seine Kreise liegen für den Zeitraum von 1997 bis 2005 folgende hier erhobene Zahlen vor:

Tierart	Fuchs	BI	GT	HF	HX	LIP	MI	PB	HM	unbek	Hund
Anzahl	315	46	21	20	63	83	12	48	1	5	274
Positiv	175	27	10	9	34	50	5	30	1	1	2
%	55,56	59,7	47,61	42,9	54	60,2	41,7	62,5	100	20	0,73

Bezogen auf den Fuchs gestaltete sich die Nachweisrate ab 1989 wie folgt:

Jahr	1989/90	1991/92	1993/94	1995	1996	1997	1998	1999
Gesamtzahl	153	80	105	55	52	33	35	64
Positiv	14	11	25	18	19	10	9	7
%	9,2	13,7	23,8	32,7	36,5	30,30	25,71	10,94

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004	2005		Gesamt
Gesamtzahl	38	57	21	37	17	13		607
Positiv	28	45	17	37	16	6		248
%	73,68	78,95	80,95	100	94,12	46,15		40,85

Unsere Einschätzung ist: Bei der Epidemiologie des Fuchsbandwurmes ist von einer nachlassenden Prävalenz nicht auszugehen. In jedem Fall wird sie in einem Häufigkeitsbereich bleiben, der eine Gefährdung von Menschen und empfänglichen Haustieren mit sich bringt. Eine besondere Gefahr ist dabei auch das sporadische Auftreten enteraler Multilocularis-Echinokokkose bei Hund und Katze. Im Jahr 1997 konnten wir zwei Fälle beim Hund feststellen.

Die Untersuchung von Füchsen auf Fuchsbandwurm ist eine Momentaufnahme und bringt keine Aussage über eine mögliche Gefährdung des Menschen. Ein negatives Ergebnis wiegt die Kontaktperson in falscher Sicherheit. Dies gilt insbesondere für die Untersuchung abgesetzter Faeces, bei der nicht einmal die Herkunft vom Fuchs sicher ist. Jeder Fuchskot ist als Gefährdung zu betrachten. Die einzige Methode zum Schutz des eigenen Wohnbereiches ist eine sichere Einzäunung, die Füchse heraushält sowie ein bewusstes Verhalten bei der Nutzung von Waldfrüchten.

Exotischer Import

Im Dezember wurde uns eine 35 mm große lebende Spinne zur Tierartbestimmung überbracht. Das Tier war zwischen Säcken, die Granulate zur Herstellung von Leimen enthalten und aus den USA importiert wurden, gefunden worden. Die Spinne konnte als 0,1 Schwarze Witwe, *Latrodectus spec.* (vermutlich *L. mactans mactans* oder *L. mactans decimguttatus*) identifiziert werden. Der Name "Schwarze Witwe" rührt daher, dass die Weibchen nach der Paarung sehr oft das viel kleinere Männchen auffressen.

Nach Aussage des Überbringers hatte kein Beißkontakt stattgefunden.

Schwarze Witwen kommen in den Tropen und Subtropen, aber auch in den USA und im südlichen Kanada vor und können, wie in unserem Fall geschehen, als Passagiere in andere Regionen verbracht werden. Sie sind scheu und meiden den Menschen eher als dass sie ihn angreifen. Werden sie jedoch erschreckt oder gestört können sie sehr wohl zubeißen. Der Biss verursacht erhebliche Schmerzen und Störungen des Allgemeinbefindens und kann ohne ärztliche Versorgung besonders bei Kindern und alten Menschen sehr wohl zum Tode führen.

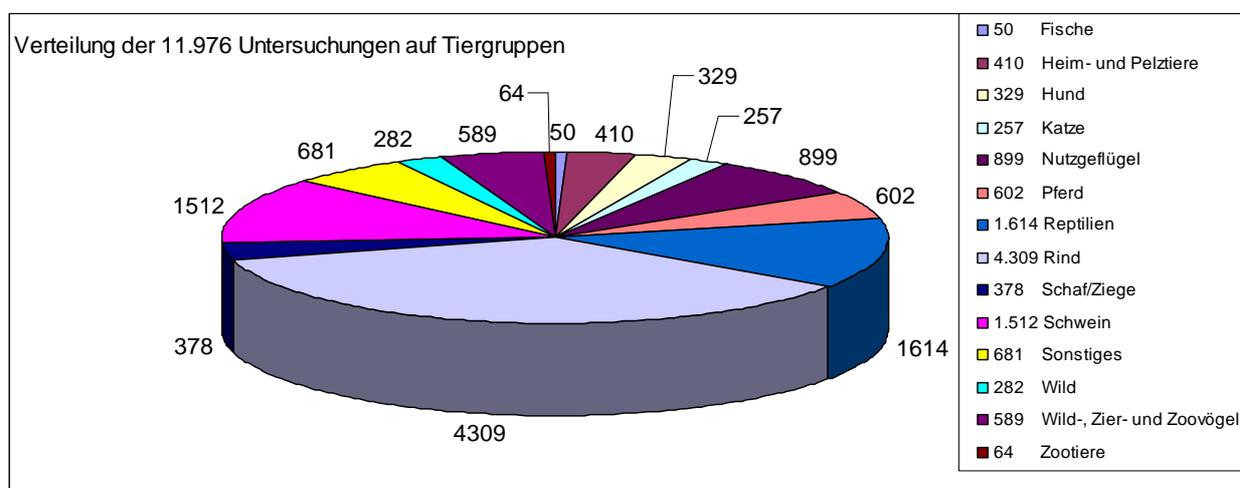
Bakteriologie

Für das vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) durchgeführte Resistenzmonitoring-Programm zur m33117(w)3.33056(e33117(t)-2.163.999436



Den Schwerpunkt hinsichtlich des Untersuchungsaufwandes bildeten jedoch nach wie vor die Proben zur Untersuchung auf Tierseuchen (11.976 Untersuchungen in 2005, 8.644 in 2004), die aus der Pathologie, von Tierarztpraxen oder Privateinsendern, von den Kreis-Veterinärbehörden und von Schlachthöfen stammen.

Auffällig ist die in diesem Bereich stark angestiegene Zahl der Untersuchungen in 2005 im Vergleich zum letzten Jahr. Dies ist vor allem mit dem in 2005 gehäuften Vorkommen von Salmonellenfunden in Rinderbeständen zu erklären, die umfangreiche Folgeuntersuchungen auslösen. So wurden in 2005 insgesamt 3.484 Rinderkotproben auf Salmonellen untersucht. Betroffen von einer Salmonellose waren insgesamt 6 Rinderbestände in den Kreisen Lippe, Gütersloh und Minden-Lübbecke, typischerweise trat der Ausbruch gehäuft in den (Spät-) Sommermonaten auf.



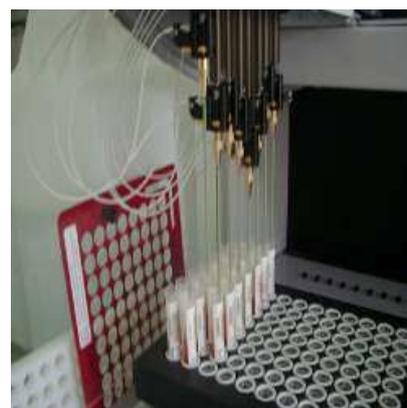
Immunologie

In erster Linie werden Blut- und Milchproben auf Antikörper gegen Krankheitserreger bzw. deren Antigene untersucht. Damit sollen die Tiere gefunden werden, die für die Verbreitung meist seuchenhaft verlaufender Krankheiten eine Rolle spielen.

Der durch Tierseuchen verursachte wirtschaftliche Schaden kann beträchtlich sein.

Einige der Erkrankungen sind auf den Menschen übertragbar. Darüber hinaus ist das Auftreten von Tierseuchen oft mit erheblichen Handelshemmnissen verbunden. Aus diesen Gründen sind bei einigen Tierseuchen Bekämpfungsprogramme etabliert, die im günstigsten Falle zu einer Sanierung führen und dann in ein Überwachungsprogramm überführt werden.

In der Immunologie wurden im Jahre 2005 insgesamt 127.354 Untersuchungen durchgeführt, wovon 115.143 an Blutproben und 12.211 an Milchproben erfolgten. 65.736 Untersuchungen (51,6 %) wurden dabei im Rahmen der BHV1-Sanierung gemacht.



Pipettierschritt an der Workstation

7. Überwachung des Einzelhandels nach dem Gefahrstoffrecht

Die Zuständigkeit für die Überwachung des Handels mit Gefahrstoffen nach den Vorgaben des Chemikaliengesetzes (ChemG), der Chemikalien-Verbotsverordnung (ChemVerbotsV, letzte Änderung am 25. 11. 2003) und der Gefahrstoffverordnung (GefStoffV, zuletzt wesentlich geändert am 23. Dezember 2004) sind in NRW auf mehrere Behörden verteilt:

Die Kreisordnungsbehörden sind für die Überwachung des Einzelhandels zuständig, Herstellerbetriebe und Verwender werden von den staatlichen Ämtern für Arbeitsschutz überwacht, alle anderen Betriebe liegen in der Zuständigkeit der staatlichen Umweltämter.

In Bielefeld ist das Chemische Untersuchungsamt mit der Gefahrstoffüberwachung des Einzelhandels betraut. Die Überwachung in den Apotheken wird von den Amtsapothekern wahrgenommen, die im gleichen Haus angesiedelt sind, so dass eine enge Zusammenarbeit besteht.

Wie bereits in den letzten Jahren waren anlässlich verschiedener Betriebskontrollen immer noch Lampenöle auf Mineralölbasis anzutreffen, die ordnungsgemäß gekennzeichnet waren und den Warnhinweis R 65 „Kann beim Verschlucken Lungenschäden auslösen“ trugen. Auch waren die jeweiligen Gebinde mit kindergesicherten Verschlüssen ausgestattet. Aus einer aktuellen Broschüre des BfR (Ärztliche Mitteilungen bei Vergiftungen 2004) geht jedoch hervor, dass trotz dieser Vorsichtsmaßnahmen noch jüngst zwei Kinder starben, die aus einer Gartenfackel bzw. einer Lampenölleuchte ungefärbtes und unparfümiertes paraffinhaltiges Lampenöl getrunken hatten.

Zwar hat die Zahl der Produkte auf Mineralölbasis nach unseren Beobachtungen abgenommen, weil ausreichend ungefährlichere Ersatzprodukte höherer Viskosität z. B. auf der Grundlage von „Biodiesel“ zur Verfügung stehen, doch könnte man diese Gefahrenquelle durch ein Verbot der Abgabe der leichtviskosen Öle im Einzelhandel gänzlich ausschließen.

Auch 2005 wurden Einzelhandelsgeschäfte vor Ort auf die Einhaltung gefahrstoffrechtlicher Vorgaben überprüft, dabei handelte es sich wiederum im Wesentlichen um:

- Baumärkte
- Drogeriemärkte
- Warenhäuser
- Sonderpostenmärkte
- Möbelhaus-Geschenkboutiquen

Es waren diesmal praktisch keine Beanstandungen auszusprechen, wenn man von nicht verschlossenen Vitrinen zur Abgabe von Pflanzenschutzmitteln in einem Baumarkt einmal absieht.

Zu den Pflichtaufgaben der Kreisordnungsbehörden gehört die Abnahme der Sachkundeprüfungen nach ChemVerbotsV § 5, denn das Inverkehrbringen bestimmter gefährlicher Stoffe und Zubereitungen ist nur sachkundigen Mitarbeitern eines Betriebes erlaubt.

Nach der Chemikalienverbotsverordnung muss die zuständige Behörde die Prüfung abnehmen. Zuständig ist laut Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) die Behörde, in deren Bezirk das Unternehmen oder die Betriebsstätte betrieben oder der Beruf ausgeübt wird oder werden soll. 2005 wurden keine Prüfungen abgenommen; auch Erlaubnisse zum Handel mit giftigen Stoffen wurden 2004 nicht erteilt. Offensichtlich sind aufgrund rechtlicher Vorgaben weniger erlaubnispflichtige Produkte auf dem Markt.

8. Tätigkeitsbericht der Amtsapotheker

Überwachungsmaßnahmen in den Kreisen Gütersloh, Herford, Höxter, Lippe und Minden-Lübbecke, Paderborn sowie der Stadt Bielefeld.

Apothekenwesen

Öffentliche Apotheken - Besichtigungen

Im Berichtszeitraum wurden insgesamt **116** öffentliche Apotheken nach Maßgabe der §§ 64 - 69 Arzneimittelgesetz (AMG) besichtigt (Tabelle 1). Neben den Regelbesichtigungen wurden auch **vier** Abnahmebesichtigungen und **neun** Nachbesichtigungen durchgeführt. In Einzelfällen wurden Umbaumaßnahmen begutachtet nach nicht unwesentlichen Veränderungen in den Apotheken. Vor Ort wurden Besichtigungsprotokolle angefertigt und Durchschläge den Apothekenleitern/innen überreicht. Zusätzlich wurden alle Feststellungen und weitere nur mündlich ausgesprochene Beanstandungen in Form eines Ergebnisprotokolles nachträglich schriftlich fixiert und den Apotheken durch die Gesundheitsämter zusammen mit den Gebührenrechnungen übermittelt. Die fristgerechte Abstellung der schriftlichen Beanstandungspunkte wird durch die Gesundheitsämter überwacht. Im Jahre 2005 wurden **zwei** Apotheken neu eröffnet, **sechs** Apotheken wurden vom Inhaber aufgegeben.

Zum 31.12.2005 betrug die Zahl der **öffentlichen Apotheken** einschließlich Filialapotheken im Überwachungsbereich insgesamt **544** (Vorjahr: **548**). Die Zahl der **Filialapotheken** stieg zum 01.01.2006 auf insgesamt **28** an. In Westfalen-Lippe ist bereits jede 16. Apotheke eine Filialapotheke.

Einzelheiten zu den Apothekenvorgängen sind aus nachfolgenden **Tabellen** ersichtlich.

Gebietskörperschaft	Anzahl öffentl. Apotheken	Anzahl KH-Apotheken	Betriebsaufgaben Schließungen	Neugründung Übernahmen Verlegung	Erteilte Erlaubnisse Genehmigung	Kontrollen	Nachkontrollen
Stadt Bielefeld	86	2	1	- / - / -	- / -	21 / 1	-
Kreis Gütersloh	81	2	-	- / 1 / -	1 / -	13 / 1	-
Kreis Herford	71	1	-	1 / 2 / -	2 / -	13 / -	-
Kreis Minden Lübbecke	86	2	1	- / - / -	6 / -	19 / 1	2
Kreis Lippe	97	1	2	- / - / 1	3 / -	21 / -	2
Kreis Paderborn	80	2	-	- / 1 / -	1 / -	16 / 1	5
Kreis Höxter	43	1	2	1 / - / -	5 / -	13 / -	-
Summe	544	11	6	2 / 4 / 1	18 / -	116 / 4	9

Apotheken mit besonderer Funktion

Gebietskörperschaft	Filialapotheken	Versandapotheken	Pharmagroßhandel	Zytostatika-herstellung	Heimversorgung	Klinikversorgung
Stadt Bielefeld	7	4	6	4	29	2
Kreis Gütersloh	2	4	11	2	37	15
Kreis Herford	3	1	2	1	21	-
Kreis Minden Lübbecke	7	6	7	5	44	2
Kreis Lippe	2	2	3	3	62	2
Kreis Paderborn	3	5	5	4	36	20
Kreis Höxter	4	3	2	1	32	7
Summe	28	25	36	20	261	48

Feststellungen Apothekenbesichtigungen

Auch im Jahre 2005 wurde bei den Apothekenbegehungen auf die Einhaltung diverser für Apotheken verbindliche Rechtsvorschriften geachtet (ApoG, ApBetrO, AMG, BTMG, BtMVV, ChemG, GefStoV, HWG).

Auffällig war bei den Apothekenbesichtigungen, dass immer noch einzelne Apotheken nicht über räumliche Möglichkeiten verfügen, um innerhalb der Offizin der Apotheke vertrauliche Kundenberatungen durchführen zu können. Insoweit wurde in einigen Fällen während der Besichtigungen verfügt, bei den zuständigen Gesundheitsämtern Ausnahmegenehmigungen zu beantragen. Die Anträge wurden begutachtet, von den Gesundheitsämtern wurden jeweils Ausnahmegenehmigungen für die Dauer von bis zu drei Jahren gewährt. Nach Ablauf dieser Frist müssen die Betriebsräume den geltenden Vorschriften angepasst bzw. Verlängerungsanträge gestellt werden.

Defizite ergaben sich in folgenden Bereichen:

- Mangelhafte Ordnung und Sauberkeit sowie hygienische Mängel in weiten Teilen der Betriebsräume
- Abgenutzte und renovierungsbedürftige Betriebsräume
- Ausstattung mit wissenschaftlichen Hilfsmitteln unzureichend
- Unzureichende räumliche Voraussetzung zur Führung eines vertraulichen Kundengesprächs innerhalb der Kundenverkehrsfläche der Offizin.
- Keine ausreichende Abtrennung der Rezeptur von der Offizin der Apotheke
- Hygienemaßnahmen in der Rezeptur bei der Herstellung von Arzneimitteln nur unzureichend
- Qualitätsabsicherung von Ausgangsstoffen nur unzureichend
- Notfallarzneimittel überhaupt nicht oder nur unvollständig vorrätig und verfallen
- Mängel in der Dokumentation (Import, Prüfprotokolle, Herstellungsprotokolle, Bearbeitung von Retouren und Arzneimittel-Rückrufen, Prüfung von Fertigarzneimitteln,

Protokollierung der Stationsbegehungen im Rahmen von Pflichten aus Versorgungsverträgen, Gefahrstoffe, BTM).

- Keine regelmäßige Kontrolle der Kühlschrank-Temperatur
- Mängel in der Lagerung und der BTM- Dokumentation
- Mangelhafte Ordnung im Labor
- Gefahrstoffrechtliche Vorgaben nicht hinreichend beachtet
- Überlagerte/verfallene Arzneidrogen und/oder Ausgangsstoffe im Bestand
- Fehlende Dienstbereitschaft und fehlerhafter Personaleinsatz

Krankenhausapotheken und Besichtigungen

Zum Anfang des Jahres 2006 gab es in OWL noch **11** Krankenhausapotheken mit insgesamt **13** Betriebsstätten. In Bielefeld, Minden und Lemgo werden infolge von Zusammenlegungen bzw. Neuplanungen in den nächsten Jahre Neubauten von Krankenhausapotheken erwartet, die gutachterlich von den Gesundheitsämtern / Amtsapothekern begleitet werden.

Im Berichtszeitraum wurden **vier** Krankenhausapotheken besichtigt (Bielefeld, Bad Oeynhaus, Gütersloh und Paderborn).

Die Apotheken hinterließen in der Regel einen gut geführten Eindruck, wesentliche Defizite konnten während der Überwachung nicht festgestellt werden. Allerdings wurde darauf hingewiesen, dass im Zuge von Neuplanungen bzw. Verlegungen von Krankenhausapotheken die räumlichen Voraussetzungen zur Herstellung von applikationsfertigen Zytostatikallösungen den geltenden Vorschriften angepasst werden müssen.



Probenziehung

Im Berichtszeitraum wurden **neun** Proben zur Bewertung an die Arzneimitteluntersuchungsstelle des Landesinstitutes für den öffentlichen Gesundheitsdienst Nordrhein-Westfalen in Münster eingesandt. Davon stammten sieben aus öffentlichen Apotheken bzw. Krankenhausapotheken. Die Probenziehung erfolgte in den Apotheken gem. § 65 AMG.

Die Kripo Bielefeld übermittelte zwei Proben mit dem Auftrag festzustellen, ob es sich bei den asservierten Tabletten um Originalware oder um eine Fälschung handelte.

Entnahmestelle / Einsender	Probe	Wirkstoff / Deklaration	Ergebnis
Kripo Bielefeld	Viagra-Tabletten 100 mg	Sildenafil	Fälschung
Kripo Bielefeld	Cialis-Tabletten 20 mg	Tadalafil	Fälschung
Apotheke Kreis Lippe	Melmscher Hustenlöser	Ephedrin . HCl Diphenhydrmin.HCl Guafenesin Thymol Ethanol Tct. Episcopalis Aqua dest.	mangelhafte Kennzeich- nung, obsolete u. nicht sinnvol- le Rezeptur
Apotheke Kreis Lippe	Melmsche Paste	Acid.salicyl., Dexapanthenol Tyrothricin Tumenol ammon. Sulfur praec. Phenol liquef. Extr. Melissa ZnO Basissalbe	mangelhafte Kennzeich- nung, pharmakologisch unsinnige Rezeptur
Apotheke Kreis Lippe	Rezeptur (Creme)	Clotrimazol Triamcinolonactonid	mangelhafte Kennzeich- nung, mangelhafte Kon- servierung
Krankenhausapotheke Kreis Minden-Lübbecke	Coffeincitrat-Lösung 0,5%	Coffeincitrat	qualitativ i. O. Kennzeichnungsmängel
"	Dormicum-Lösung 0,2%	Midazolam.HCl	qualitativ i. O. Kennzeichnungsmängel
Apotheke Bielefeld	Schlaf- und Beruhigungs- tropfen	Diphenhydramin HCl Tct. Valerianae Ol. Melissa	qualitativ i. O. Kennzeichnungsmängel
Apotheke Kreis Herford	Erythromycin Toleriane Creme	Erythromycin	Mindergehalt von 55% Kennzeichnungsmängel

Maßnahmen:

Nach Vorliegen der Gutachten wurden alle betroffenen Gebietskörperschaften bzw. die Kripo informiert und Vorschläge für die Verfahrensabwicklung unterbreitet. Im Falle des Inverkehrbringens nicht verkehrsfähiger Produkte wurden die Apotheken von dort über die Ergebnisse informiert und entsprechende Verfügungen erlassen.

Besondere Vorkommnisse

Nachbesichtigungen / Durchführung ordnungsbehördlicher Maßnahmen

In den Kreisen Lippe und Minden-Lübbecke mussten neun Apotheken wiederholt aufgesucht werden, da bei routinemäßigen Kontrollen aufgefallen war, dass überdurchschnittlich viele Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. Beanstandungen betrafen im Wesentlichen mangelhafte Dienstbereitschaft und Leitungsfunktion, Ordnung und Hygiene, Qualitätsabsicherung von Teedrogen und anderen Ausgangsstoffen zur Herstellung von Rezeptur Arzneimitteln, bauliche Mängel, mangelhafte BTM-Dokumentation, mangelhafte Kontrollen in Altenheimen, mangelhafte Prüfung von Ausgangsstoffen, unzureichende Bevorratung mit notwendigen wissenschaftlichen Hilfsmitteln und Notfallarzneimitteln. In einem Falle wurde eine Verwarnung ausgesprochen, in einem weiteren Fall ein Bußgeldverfahren eingeleitet, da auch bei der Nachbesichtigung festgestellt werden musste, dass die Mängel im Wesentlichen nicht behoben waren.

Widerruf Betriebserlaubnis

Im Kreis Lippe wurde einem Apotheker die Betriebserlaubnis entzogen, weil er über Jahre hinweg gegen betäubungsmittelrechtliche Vorschriften verstoßen hatte. Der betroffene Apotheker legte gegen den Bescheid keinen Widerspruch ein, sodass dieser nach Ablauf der Einwendungsfrist unmittelbar rechtskräftig wurde.

Verfahren gegen Apotheker

Die Staatsanwaltschaft Bielefeld hat gegen einen Apotheker aus dem Kreis Minden-Lübbecke wegen des Verstoßes gegen das Arzneimittelgesetz ermittelt und das Verfahren gegen die Zahlung von 5000 Euro eingestellt. Der Apotheker hatte über Jahre hinweg drogenabhängigen Patienten Schlafmittel ohne Vorlage ärztlicher Verschreibung verkauft. Die Praktiken waren während einer routinemäßigen Besichtigung der Apotheke aufgefallen und zur Anzeige gelangt.

Überwachung des BTM-Verkehrs bei Ärzten

Im Berichtszeitraum wurden Überwachungsmaßnahmen bei Ärzten durchgeführt, die drogenabhängigen Patienten zugelassene Ersatzstoffe verschreiben. In einem Falle wurde im Kreis Minden-Lübbecke die Praxis des Arztes aufgesucht, um vor Ort festzustellen, ob der Arzt die Vorgaben der Betäubungsmittel-Verschreibungsverordnung im Rahmen seiner Therapien hinreichend beachtet. In diesem Falle wurden erhebliche Defizite in der Umsetzung und der Beachtung der gesetzlich vorgeschriebenen Rahmenbedingungen festgestellt. Notwendige Drogenscreenings wurden in der Regel nicht durchgeführt, psychosoziale bzw. psychiatrische Begleittherapien nicht angeboten bzw. vermittelt. Auch wurde die gesetzliche Vorgabe, wonach lediglich bei sog. "take-home" - Patienten für maximal sieben Tage verschrieben werden durfte, missachtet. Nach Aus-

wertung der vom Arzt bereitgestellten Dokumentationsbögen wurden Empfehlungen zur weiteren Vorgehensweise gemacht. Die Überprüfung von fast 1400 BTM-Rezepten eines Bielefelder Arztes, der ebenfalls drogenabhängige Patienten therapiert, verlief dagegen erfreulich negativ. Hier waren lediglich kleine Formfehler im Rahmen der BTM-Verschreibungen erkennbar. Im Kreis Gütersloh wurden einem Arzt die Rahmenbedingungen erläutert bezüglich des Umganges mit BTM, die in Heimen nach dem Tode eines Bewohners anfallen. Nach Rückäußerung der Bundesopiumstelle in Bonn wurde dargelegt, dass z. Zt. BTM, die im Heim übrig bleiben, nicht in den Besitz des Arztes aufgenommen werden dürfen, sondern ggf. nach Rücksprache mit den Erben vernichtet werden müssen. Da diese Regelung aus wirtschaftlichen Gründen wenig nachvollziehbar erscheint, wird z. Zt. diskutiert, ob und wenn ja unter welchen Rahmenbedingungen eine Weiterverwendung der oftmals sehr teuren Präparate möglich erscheint.

Zytostatikaherstellung in Apotheken

Im Berichtszeitraum wurden insgesamt **vier** Krankenhausapotheken sowie **zwei** öffentliche Apotheken besichtigt, die applikationsfertige Zytostatikalösungen herstellten. Die Inspektionen dienten der Überprüfung formeller, personeller, räumlicher, sicherheitstechnischer und organisatorischer Bedingungen.

Folgende Parameter wurden im Einzelnen überprüft, nachdem in Vorgesprächen allgemeine Fragen der Betriebshygiene und spezielle Fragen der Produkthygiene angesprochen wurden. Es wurden Möglichkeiten aufgezeigt, die Reinraumbedingungen im Herstellungsraum weiter zu verbessern. Im Besonderen wurde auf die verschiedenen Möglichkeiten der Validierung von Arbeitsprozessen, der Produktvalidierung und Umgebungsvalidierung hingewiesen mit der Bitte, ggf. eigene Verfahrensabläufe zu entwickeln und regelmäßig durchzuführen:

Organisation

Die Fertigung applikationsfertiger Zytostatikalösungen wurde in allen Fällen schon langjährig praktiziert, entsprechende Anzeigen bei den Staatlichen Ämtern für Arbeitsschutz nach § 37 GefStoVo sowie bei den zuständigen Gesundheitsämtern nach § 4 Abs. 6 ApoBetrO waren erfolgt.

Die zuständigen Ämter für Arbeitsschutz hatten seinerzeit die Voraussetzungen vor Ort überprüft.

- Ein Gefahrstoff-Verzeichnis mit allen verwendeten cmr-haltigen Arzneimitteln lag vor
- Eine aktuelle Betriebsanweisung für den Umgang mit Zytostatika hing aus
- Eine Dokumentation über die jährliche Unterweisung des Personals über die Gefahren im Umgang mit cmr-Arzneimitteln lag vor.

Personal

Auf die Notwendigkeit der regelmäßigen Teilnahme des Personals an internen und externen Fortbildungsveranstaltungen und am Sicherheitstraining wurde hingewiesen. Durchgeführte Maßnahmen sollten dokumentiert sein.

Räumlichkeiten

Die Bereiche zur Herstellung der Zubereitungen befanden sich in separaten Räumlichkeiten. Der Komplex der Räumlichkeiten umfasste neben einem eigenen Raum zur

Herstellung in der Regel auch einen Nebenraum mit Schleusenfunktion, in dem spezielle Schutzkleidung aufbewahrt wird.

Es wurde darauf geachtet, dass Raumgröße und Raumhöhe ausreichend dimensioniert und dass die Belüftungsverhältnisse auf die Werkbank abgestimmt waren.

Einrichtungspläne für den Herstellungsraum sollten vorliegen.

Es wurde darauf hingewiesen, dass nach GMP-Grundsätzen Decken, Böden und Wände eines derartigen Raumes fugenlos und leicht zu reinigen bzw. im Bedarfsfalle auch leicht zu dekontaminieren sein müssen.

Werkbank

Bei den eingesetzten Werkbänken handelte es sich zum einen um mikrobiologische Werkbänke, die im Umluftbetrieb gefahren wurden. Überwiegend wurden aber Werkbänke eingesetzt, die im Abluftbetrieb arbeiteten.

Es wurde überprüft, ob Wartungsprotokolle vorlagen, welche Parameter überprüft wurden (Messung der Lufteintrittsgeschwindigkeit an der Arbeitsöffnung der Werkbank, Messung der Verdrängungsströmung, Prüfung des Dichtsitzes des Filters) und ob das Intervall der Wartung eingehalten wurde.

Im Falle des Umluftbetriebes wurde auf die Anforderungen an den Betrieb von Sicherheitswerkbanken mit Lufrückführung für Arbeiten mit krebserzeugenden oder erbgutverändernden Zytostatika nach dem behördlich und berufsgenossenschaftlich anerkannten Verfahren gem. § 36 Abs. 2 GefStoV hingewiesen.

Es wurde ferner darauf geachtet, dass zur Minimierung der Zytostatika-Emissionen während der Zubereitung geschlossene Systeme und Überleitsysteme sowie sog. "spikes" eingesetzt wurden.

Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Allgemeine Hygienepläne/Reinigungspläne mit Angaben der verwendeten Mittel und Namen des Reinigungspersonals sollten aktualisiert sein und aushängen. Die Reinigungsarbeiten müssen regelmäßig dokumentiert werden.

Sicherheit bei der Herstellung

Persönliche Schutzausrüstungen waren in allen Fällen vorhanden. Ein Notfallset war jeweils bereit gelegt.

Herstellung

Die Anzahl der jährlichen Zubereitungen wurde erfasst.

Stoffspezifische Herstellungsanweisungen lagen in allen Fällen vor.

Listen mit Angaben zur physikalisch-chemischen Stabilität, Kompatibilität und Inkompatibilität parenteral applizierbarer Zytostatika, Virustatika und Supportivtherapeutika waren verfügbar.

Plausibilitätskontrollen von Verschreibungen wurden in jedem Einzelfall vorgenommen.

Weitere Besprechungspunkte im Rahmen der Herstellung waren:

- Kennzeichnung der Rezepturen
- Dokumentation der Rezepturen
- Prüfung der eingesetzten Fertigarzneimittel und Dokumentation dieser Prüfungen
- Leitlinien zur Qualitätssicherung und mikrobiologischen Validierung von Personal und Herstellungsraum
- Sicheres Auspacken der bezogenen Fertigarzneimittel durch Apothekenhelferinnen

- Dekontamination möglicher Verunreinigungen von Fertigarzneimitteln (Zytostatika) die vom Hersteller bezogen wurden.

Kühlschrank

Separate Kühlschränke für kühl zu lagernde Fertigarzneimittel (Zytostatika), waren in allen Fällen vorhanden. Dort wurden Fertigprodukte vorrätig gehalten. Im Falle der Verwendung von Anbrüchen wurde auf die Problematik der Weiterverwendung hingewiesen.

Die Kühlschränke waren mit Temperaturanzeigen bestückt, auf die Notwendigkeit der regelmäßigen Temperaturkontrolle und Dokumentation wurde hingewiesen.

Selbstinspektionen

Im Rahmen qualitätssichernder Maßnahmen wurde darauf hingewirkt, regelmäßig Selbstinspektionen vorzunehmen. Auf die Verwendung einer sachgerechten Checkliste wurde hingewiesen.

Auslieferung

Die Auslieferung der Zubereitungen erfolgte in allen Fällen in gekennzeichneten und bruch sicheren Gefäßen.

Entsorgung

Im Herstellungsraum wurden sämtliche Abfälle aus den Herstellungsgängen sachgerecht entsorgt, wobei Papier (Umkartons und Packungsbeilagen) zuvor ausgesondert wurden. Abfallboxen für Zytostatikamüll waren vorhanden. Die Behälter waren mit der Aufschrift "Zytostatikamüll" o.ä. gekennzeichnet.

Qualitätsabsicherung

Die für die Herstellung der Lösungen praktizierten Verfahrensweisen sollten qms-mäßig abgesichert sein. Entsprechende Prozesse waren in den Handbüchern in der Regel vorhanden.

Inspektionsergebnisse

Aufgrund der Inspektionsergebnisse konnte in allen Fällen davon ausgegangen werden, dass die Herstellung von Zytostatikazubereitungen in den inspizierten Räumlichkeiten von dem eingesetzten Personal mit einem Höchstmaß an Sorgfalt durchgeführt wurde, allerdings musste in einigen Fällen darauf hingewiesen werden, dass die räumlichen Voraussetzungen verbessert werden sollten, um die notwendige Produktqualität sicherzustellen.

Gutachterliche Tätigkeiten

Im Jahre 2005 wurden mit einem erheblichen Zeitaufwand insgesamt **708** Berichte, Gutachten, Stellungnahmen bzw. Protokolle gefertigt für diverse Behörden, Körperschaften, Apotheken und Verbraucher, z. B.:

- Gesundheitsämter
- Sozialämter
- Beihilfestellen
- Staatsanwaltschaften
- Kripo

- Zollbehörden
- Apothekerkammern
- LÖGD
- Apotheken
- Bezirksregierung
- Verbraucher
- PTA-Lehranstalten

Überwachung des Importes von Arzneimitteln

Im Berichtszeitraum wurden für verschiedene Zollbehörden, teilweise über die Gesundheitsämter, insgesamt **64** Gutachten gefertigt und **200** Produkteinstufungen vorgenommen. Bei den importierten Produkten, die auf oralem Wege zugeführt werden sollten, war in fast allen Fällen zunächst davon auszugehen, dass diese nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 29.08.2005 "Lebensmittel" waren. Um eine Abgrenzung zu den Arzneimitteln herzustellen, gibt der Lebensmittelbegriff des Art. 2 lit. d. Lebensmittel-Basis Verordnung allerdings vor, dass ein Erzeugnis nicht gleichzeitig Arzneimittel und Lebensmittel sein kann. Insofern war bei Verdacht des Vorliegens eines Arzneimittels zu prüfen, ob die Produkte ggf. keine Lebensmittel sind und ob die Kriterien der EU für Arzneimittel erfüllt sind. Für die Abgrenzung sind insoweit die Richtlinien 65/65/EWG und 2001/83/EG in d. F. der Änderungs-Richtlinie 2004/27/EG vom 31.03.2004 maßgeblich.

Danach werden zwei Arten von Arzneimitteln unterschieden:

1. Arzneimittel nach Präsentation (Bezeichnungsarzneimittel) sowie
2. Arzneimittel nach Funktion (Funktionsarzneimittel)

Zollbehörde	Gutachten	Produkt-Einstufungen	Arzneimittel	Lebensmittel/ Medizinprodukt
Bielefeld	17	45	25	11
Paderborn	32	103	64	21
Herford	-	-	-	-
Minden-Lübbecke	-	-	-	-
Hannover	12	49	75	1
Lippe	3	3	2	1
Summe	64	200	166	34

Im Falle der Einstufung als Arzneimittel waren die einschlägigen Vorschriften des Arzneimittelgesetzes anwendbar. Gem. § 73 Abs. 1 AMG unterliegen Arzneimittel einem Verbringungsverbot. Ausnahmetatbestände nach § 73 Abs. 2 AMG waren nicht erkennbar. Ein Verbringen in den Geltungsbereich des AMG's ist demnach nur mit einer Einfuhrerlaubnis nach § 72 AMG zulässig. Zulässige Behörden für die Erteilung von Einfuhrerlaubnissen sind in NRW die Bezirksregierungen (hier: Bezirksregierung Detmold). Eine Einfuhrerlaubnis lag in keinem Falle vor. Die betroffenen Verbraucher/innen wurden durch die Gesundheitsämter über die Rechtslage beim Import von Arzneimitteln aufgeklärt, in Einzelfällen wurden Verwarnungen ausgesprochen.

Durchführung des PTA-Gesetzes

Im Jahre 2005 haben die beiden Vorsitzenden an den PTA-Lehranstalten in Minden und Paderborn folgende Aufgaben nach dem PTA-Gesetz bzw. nach der Ausbildungs- und Prüfungsverordnung wahrgenommen:

- Prüfung und Stellung der von den Leitern der Lehranstalten eingereichten schriftlichen und praktischen Prüfungsaufgaben
- Prüfung der Zulassungsvoraussetzungen für die Zulassungen zum 1. und 2. Prüfungsabschnitt
- Durchsicht der Tagebücher, die während des Praktikums unter der Aufsicht eines Apothekers/- einer Apothekerin erstellt wurden
- Leitung der mündlichen Prüfungen des 1. Prüfungsabschnittes (Fächer: Gefahrstoffe, Medizinprodukte und pharmazeutische Gesetzeskunde) sowie des 2. Prüfungsabschnittes (Fach: Apothekenpraxis)
- Ermittlung der Prüfungsnoten zusammen mit den Fachprüfern
- Festlegung der Dauer und des Inhaltes für die Wiederholungsprüfungen
- Annahme von Gründen für den Rücktritt (z.B. wegen Krankheit oder Schwangerschaft) von den Prüfungen und Genehmigung
- Durchführung von Wiederholungsprüfungen
- Fertigung von Zeugnissen und Aushändigung derselben
- Bearbeitung von Anträgen auf Einsichtnahme in Prüfungsunterlagen

An den Lehranstalten in Minden und Paderborn wurden im Jahre 2005 unter dem Vorsitz der Amtsapotheker insgesamt **273** mündliche Prüfungen und Nachprüfungen an insgesamt **22** Tagen durchgeführt.

Fortbildung

Die Amtsapotheker nahmen in 2005 an nachfolgend dargestellten Fortbildungen / Arbeitskreisen teil.

Veranstaltungsort und Zeit	Thema	Amtsapotheker
Bielefeld 26.01.2005	Antimykotika	Bader
Bochum 02.02.2005	Gefahrstoffrecht und Sicherheitsaspekte in Apotheken	Bader / Buhrmann
Düsseldorf 09.02.-11.02.2005	Fortbildung Akademie Düsseldorf	Bader / Buhrmann
Bielefeld 07.03.2005	Arzneitherapie im Alter	Bader
Bielefeld 05.04.2005	Medikamente in der Notfallmedizin	Bader
Potsdam 26.04.-29.04.2005	Apotheken- und Arzneimittelrecht	Bader / Buhrmann
Münster 18.05.2005	Apothekerkammer "Chancen und Risiken des Apothekerberufes"	Bader
Bielefeld 06.06.2005	Interaktionen / Selbstmedikation	Bader
Bielefeld 14.09.2005	Tinnitus und Ohrgeräusche	Bader
Düsseldorf 27. + 28.09.2005	Arzneimittelversorgung in der ambulanten Pflege	Buhrmann
Bielefeld 25.10. + 26.10.2005	PC – Schulung	Bader / Buhrmann
Münster 08.11.2005	Amtsapothekerfachbesprechung	Bader / Buhrmann
Bielefeld 14.11.2005	Morbus Parkinson	Bader
Münster 16.11.2005	Apothekerkammer "Situation des Apothekers und der Institution der Apotheke heute"	Bader

9. Tabellarische Übersichten

Übersicht des Leistungsspektrums

	2003	2004	2005
Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika			
Zahl der Proben	11.587	11.026	11.717
Untersuchungen gemäß Rückstandskontrollpläne	32.132	36.165	41.719
Bakteriologische Untersuchungen (BU)	187	309	389
Hemmstofftests	27.472	31.951	37.344
Rückstandsunters., Stichproben i.R.d. Fleischhygiene	3.692	2.810	3.100
Rückstandsunters., Verdachtsproben i.R.d. Fleischhygiene	366	407	277
Rückstandsunters., Stichproben i.R.d. Geflügelfleischhygiene	203	415	360
Rückstandsunters., Verdachtsprob. i.R.d. Geflügelfleischhygiene	212	273	249
Futtermittel-Untersuchungen		3.438	2.353
Zahl der Proben		1.631	1.571
Chemische/rückstandsanalytische Untersuchungen		2.701	1.819
Mikrobiologische Untersuchungen		485	414
Molekularbiologische Untersuchungen (gentech. Veränderungen)		177	100
Serologische Untersuchungen		75	20
Untersuchungen zur Diagnose von Tierkrankheiten	299.624	308.844	311330
Zahl der Proben	292.572	278.511	269358
Pathologisch-anatomische und histopathologische Untersuchungen	1.268	1.288	1.387
Bakteriologische Untersuchungen	7.293	7.977	17.329
Mykologische Untersuchungen	1.849	336	418
Parasitologische Untersuchungen	2.129	2.073	1977
Virologische Untersuchungen	2.647	3.642	5.174
Serologische Untersuchungen	155.386	131.071	139.689
TSE-Untersuchungen (Monitoring, Fleischhygiene)	128.398	161.670	144.363
Sonstige Untersuchungen	654	757	993
Untersuchungen auf Radioaktivität	555	452	427
Untersuchungen Umweltanalytik	12.832	13.489	14.200
Sonstige Untersuchungen	1.155	627	478
Apothekenkontrollen	120	125	129

9.1 Lebensmittel

Proben mit Verstößen (entsprechend den Bestimmungen der EU)

Zahl der Proben mit Verstößen *									
		Mikrobiol. Verunreinigungen	Andere Verunreinigungen	Zusammensetzung	Kennzeichnung / Aufmachung	Andere	Zahl der Proben mit Verstößen	Gesamtzahl der Proben	Prozentualer Anteil der Proben mit Verstößen
1	Milch und Milchprodukte	28	10	39	99	11	160	907	17,6
2	Eier und Eiprodukte			1	8	56	62	118	52,5
3	Fleisch, Geflügel, Wild und -erzeugnisse	62	9	66	427	13	494	2638	18,7
4	Fische, Schalen-, Krusten-, Weichtiere und -erzeugn.	6	3	14	41	8	68	343	19,8
5	Fette und Öle		22	13	25	3	60	199	30,2
6	Brühen, Suppen, Saucen	7	1	15	84	1	110	396	27,8
7	Getreide und Backwaren	11	7	6	77		100	1028	9,7
8	Obst und Gemüse	3	23	17	70	1	97	1078	9,0
9	Kräuter und Gewürze		5	12	57		68	330	20,6
10	Alkoholfreie Getränke	34	9	18	90	1	125	696	18,0
11	Wein			11	3		12	179	6,7
12	Alkoholische Getränke außer Wein	20	2		18		37	314	11,8
13	Eis und Desserts	4			17	76	96	643	14,9
14	Schokolade, Kakao, kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee		1		22	3	25	239	10,5
15	Zuckerwaren		3	11	99	33	117	573	20,4
16	Nüsse, -erzeugnisse, Snacks	1	1		8	7	17	102	16,7
17	Fertiggerichte	2	2	2	26	3	32	197	16,2
18	Lebensmittel für besondere Ernährungsformen			1	31		30	424	7,1
19	Zusatzstoffe				1		1	66	1,5
20	Bedarfsgegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt			11	3		15	225	6,7
21	Andere						0	1	0,0
	Summe	178	98	237	1206	216	1726	10696	16,1

* = Nur diejenigen Verstöße, die zu formellen Maßnahmen der zuständigen Behörde führen können

Wein und Tabak

Warengruppe	ZEBS	Gesamt	Beanstan.	Anteil[%]																					
					60	61	62	63	64	65	66	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79				
Weine und Traubenmoste	33	99	3	3													1			1		1	1		
Erzeugnisse aus Wein, auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung	34	54	7	13													5			1				1	
Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungs-erzeugnisse auch alkoholred./-freie Produkte	35	26	2	8													2		1						
Rohtabake, Tabakerzeugnisse, Tabakersatz sowie Stoffe und Gegenstände für dieHerstellung von Tabakerzeugnissen	60	33	1	3	1																				
Summen:	212	13	6	1													8		1	2			1	2	

Bedarfsgegenstände

Warengruppe	ZEBS	Gesamt	Beanstan.	Anteil[%]																							
					30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58		
Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel und für Tabakerzeugnisse	81	2	0	0																							
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	82	358	54	15						8	3	17	30														
Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonstige Haushaltschemikalien	83	77	5	6									5														
Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	84	484	74	15													2	9	64	2	4						
Spielwaren und Scherzartikel	85	67	14	21					9	1	1	3															
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLm)	86	225	15	7			9		2	3	1	1															
Summen:	1213	162	13				9		19	7	19	39					2	9	64	2	4						

Beanstandungen nach Kreisen

	Proben gesamt	Proben beanstandet	%
Bi	1840	299	16,3
Gt	1818	311	17,1
Hf	1378	205	14,9
Hx	959	140	14,6
Lip	2166	410	18,9
Mi	1830	251	13,7
PB	1726	258	14,9
Summe:	11717	1874	16,0

Salmonellen

Zusammenstellung der Salmonellennachweise

Lebensmittel, - gruppe	Anzahl der Un- tersuchungen	Positive Nachweise			Summe
		Salmonella Typhimrium	Salmonella Enteritidis	sonstige Salmonellen	
Fleisch	113	1			1
übrige Fleisch- produkte	435	4		1x S.Dublin 1x S.Bovis 1x S.Heidelberg	7
Geflügelfleisch- Produkte	158	1	1	1x S.Saint Paul 3x S.Infantis 1x S. der Gruppe B	7
Fische etc.	41	1			1
Eier/ -produkte	80				
Backwaren	221				
Teigwaren	13				
Milch/ -produkte	460				
Feinkostsalate	92				
Kindernahrung	-				
Speiseeis	398				
Fertiggerichte	28				
Fertige Puddinge	3				
Tupfer	217				
Sonstige	33				
Summe	2192	7	1	8	16

Gentechnik Soja / Mais

Untersuchung von Lebensmitteln auf gentechnisch verändertes Roundup-Ready Soja im CVUA-OWL (2005)

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Nicht analysierbare Proben bzw. keine Soja-DNA nachweisbar	GV-Anteil nicht nachgewiesen bzw. < 0,1 %	Anzahl der aufgefallenen Proben		
				GV-Anteil 0,1 bis ≤ 0,9 %	GV-Anteil > 0,9 %	GV-Anteil nicht bestimmbar
Fleischerzeugnisse	4					4
Wurstwaren	4		1			3
Teigwaren	1		1			
Sojaerzeugnisse	13		12	1		
Sojaeiweiß	4			3	1	
Sojatrunk	14		14			
Tofu / Tofuhaltige LM	12		12			
Säuglings- und Kleinkindernahrung	8	1		5	2	
Diätetische LM	3			3		
Würzmittel	4	3			1	
Zusatzstoffe etc.	1	1				
	Σ 68	Σ 5 (7,5 %)	Σ 40 (59 %)	Σ 12 (17,5 %)	Σ 4 (6 %)	Σ 7 (10 %)

Untersuchung von Lebensmitteln auf gentechnisch veränderten Mais im CVUA-OWL (2005)

Produktgruppe	Anzahl der untersuchten Proben	Nicht analysierbare Proben bzw. keine Mais-DNA nachweisbar	GV-Anteil nicht nachgewiesen bzw. < 0,1 %
Getreideprodukte etc.	5		5
Brote und Kleingebäcke	1		1
Feine Backwaren etc.	15	2	13
Teigwaren	1		1
Gemüseerzeugnisse	1		1
Tees etc.	1		1
Säuglings- und Kleinkindernahrung	3		3
Diätetische LM	8	1	7
Fertiggerichte	1	1	
	Σ 36	Σ 4 (11 %)	Σ 32 (89 %)

Rückstandskontrollplan

Untersuchungen von Dezernat 6.1

Untersuchungsrahmen	Probentyp	Stoff- Stoffgruppe	Untersuchungszahlen	
Rückstandskontrollplan (NRKP) NRKP, Erzeugerbetrieb	Ei	Chinolone	8	
		Kokzidiostatika	26	
		Nitrofuran-Abbauprodukte	14	
			Nitroimidazole	14
			Tetracycline	10
	Forelle	Chinolone	1	
		Nitrofuran-Abbauprodukte	3	
	Gans	Nitroimidazole	1	
		Tetracycline	1	
	Hähnchen	Chinolone	1	
		Nitrofurane	1	
		Nitroimidazole	12	
		Sulfonamide	1	
		Tetracycline	11	
	Honig	Tetracycline	12	
		Legehennen	Nitroimidazole	2
			Tetracycline	2
	Pute	Nitrofurane	16	
		Nitroimidazole	29	
Tetracycline		36		
Schwein	Nitroimidazole	16		
	Suppenhuhn	Nitroimidazole	1	
		Tetracycline	1	
NRKP, Schlachtbetrieb	Eber	Tetracycline	1	
		Hähnchen	Anthelmintika	10
	Chinolone		9	
	Clopidol		1	
	Nitrofuran-Abbauprodukte		14	
	Nitroimidazole		19	
		Tetracycline	58	
	Kalb	Anthelmintika	5	
		Chinolone	31	
		Tetracycline	146	
	Kaninchen	Chinolone	1	
		Kokzidiostatika	2	
			Tetracycline	1
	Kuh	Anthelmintika	38	
		Chinolone	36	
		Tetracycline	66	
	Kuhmilch	Anthelmintika	19	
	Lamm	Tetracycline	2	
		Legehennen	Nitroimidazole	1
			Tetracycline	1
Mastrind	Anthelmintika	58		
	Chinolone	62		
	Tetracycline	103		

Untersuchungsrahmen	Probentyp	Stoff- Stoffgruppe	Untersuchungszahlen
	Pferd, jung	Tetracycline	2
	Pute	Anthelmintika	12
		Chinolone	11
		Clopidol	2
		Nitrofurant-Abbauprodukte	2
		Nitroimidazole	46
		Tetracycline	59
	Sau	Anthelmintika	1
		Nitroimidazole	13
		Sedativa	1
		Tetracycline	4
	Schaf	Chinolone	3
		Tetracycline	2
	Schwein	Anthelmintika	252
		Carazolol	141
		Chinolone	480
		Dimetridazol	1
		Hydroxydimetridazol	1
		Nitrofurant-Abbauprodukte	115
		Nitroimidazole	315
		Sedativa	257
		Tetracycline	824
	Ziege	Anthelmintika	1
		Chinolone	3
		Tetracycline	6
NRKP, Verarbeitungsstufe	Damwild	Kokzidiostatika	1
		Tetracycline	2
NRKP-Verdachtsproben	Schwein	Nitroimidazole	23
<i>Summe NRKP</i>			3483
nachuntersuchte, im HT positive Proben			
	Eber	Chinolone	2
		Screening-Multistoffuntersuchung	6
		Tetracycline	4
	Kuh	Chinolone	5
		Screening-Multistoffuntersuchung	18
		Tetracycline	18
	Sau	Chinolone	30
		Nitroimidazole	2
		Screening-Multistoffuntersuchung	42
		Tetracycline	23
	Schwein	Chinolone	16
		Screening-Multistoffuntersuchung	24
		Tetracycline	27
<i>Summe nachuntersuchte Proben</i>			217
weitere Untersuchungen			

Untersuchungsrahmen	Probentyp	Stoff- Stoffgruppe	Untersuchungszahlen
Giftproben	Giftköder	Cumarine	7
		Phosphid	1
		Phosphorsäureester	2
		weitere toxische Stoffe	1
	Hund	Cumarine	1
		weitere toxische Stoffe	1
Lebensmittel-Planproben	Fisch	Nitrofuran-Abbauprodukte	3
	Garnelen	Nitrofuran-Abbauprodukte	2
	Hähnchen	DSH	21
		Nitrofuran-Abbauprodukte	9
	Mastrind	Fipronil/Fluazuron	2
	Muscheln	Nitrofuran-Abbauprodukte	2
	Pute	DSH	7
	Schnecken	Nitrofuran-Abbauprodukte	1
	Schwein	Tetracycline	5
	Shrimps	Nitrofuran-Abbauprodukte	1
Sonderuntersuchungen auf Nico- tin	Ei	Nikotin	23
Sonderuntersuchungen Getreide auf Tetracycline	Dinkel	Tetracycline	1
	Gerste	Tetracycline	41
	Hafer	Tetracycline	5
	Mais	Tetracycline	1
	Roggen	Tetracycline	11
	Triticale	Tetracycline	7
	Weizen	Tetracycline	36
Untersuchungen ZBU26	Schwein	Kokzidiostatika	50
weitere außerplanmäßige Unter- suchungen	Damwild	Tetracycline	1
	Ei	Kokzidiostatika	2
		Tetracycline	3
	Eierstich	Nicarbazin	3
	Futtermittel	Sulfonamide	2
		Trimethoprim	2
	Hähnchen	Kokzidiostatika	1
		Nitrofuran-Abbauprodukte	1
		Nitroimidazole	1
		Tetracycline	3
	Kuh	Tetracycline	1
	Pute	Chinolone	1
		Kokzidiostatika	2
		Nitroimidazole	1
		Tetracycline	2
	Schwein	Anthelmintika	1
		Kokzidiostatika	1
		Nitroimidazole	25
		Tetracycline	3
	Tränkwasser	Tierarzneimittel	2
<i>Summe weitere Untersuchungen</i>			299
Summe aller Untersuchungen			3999

Radioaktivitätsmessung

Untersuchungsgrund	Probengruppe	Probenart	Zahl der Proben
Gamma-Spektrometrie			
§ 3 StrVG	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	Gemüse	53
		Getreide	20
		Obst	23
		Kartoffeln	11
	Lebensmittel tierischer Herkunft	Rind	15
		Schwein	21
		Kalb	5
		Geflügel	16
		Fisch	3
	Gesamtnahrung		1
	Säuglingsnahrung		26
	Milch und Milchprodukte	Rohmilch	6
		Käse	24
		außer Käse/Butter	2
	Pflanzen	Gras	12
		Blätter	2
		Nadeln	1
	Futtermittel	Weide/Wiese	4
		Mais	4
		Kartoffeln	2
		Getreide	3
		Sojabohnen	2
		Kraftfuttermischung	2
	Boden	Acker	4
		Weide	4
		Wald	1
	Oberflächenwasser	Fließgewässer	4
		Talsperre	4
	Grundwasser		6
	Schwebstoffe	Fließgewässer	4
Sediment	Talsperre	4	
	Hafeneinfahrt	4	
Trinkwasser	Reinwasser	4	
	Rohwasser	1	
Abwasser		8	
Klärschlamm		8	
Hausmülldeponie	Sickerwasser	2	
Sonderprogramm	Pilze		11
Sonderprogramm	Wildschweine		35
	Mageninhalt v. Wildschwein		1
Privatproben	div. Lebens- und Futtermittel		1
Sonstige			29
Strontium 90-Bestimmungen			
§ 3 StrVG	Nahrungsmittel pflanzlicher Herkunft	Gemüse	2
		Getreide	1
		Obst	1
		Kartoffeln	1
	Milch	Rohmilch	6
Gesamtnahrung		4	
§ 3 StrVG	Säuglingsnahrung		1
	Futtermittel	Weide/Wiese	2
	Boden	Acker	1
		Weide	1
	Oberflächenwasser	Fließgewässer	1
Grundwasser		2	
Tritium-Bestimmungen			
§ 3 StrVG	Oberflächenwasser	Fließgewässer	4
		Talsperre	4
	Hausmülldeponie	Sickerwasser	2
Summe			427

9.2 Futtermittel

Futtermitteluntersuchungen

Untersuchungsziel	Stoff-, Substanzgruppe	Analysenzahl 2005	Beanstandungen 2005	Hinweise 2005
Gehalts- und Höchstmen- genüberprüfung von Zu- satzstoffen	Leistungsförderer	10	0	0
	Kokzidiostatika	38	0	9
	Vitamin A	534	38	20
	Vitamin D	403	28	8
	Sonstige Vitamine	264	17	9
	Probiotika	34	7	5
	Farbstoffe	41	0	0
Unzulässige und verbotene Stoffe	Nicht bestimmungs- gemäße Verwendung zu- gelassener Zusatzstoffe	2253	0	229
	Nicht mehr als Zusatz- stoffe zugelassene Stoffe	364	0	0
	Verschleppung Tierarz- neimittel	792	0	31
Mikrobiologie	Verderbsindikatoren	265	6	54
	Salmonellen	115	5	0
Unerwünschte Stoffe	Fluor	65	3	1
GV-Bestandteile	Raps	110	0	0
	Mais	120	0	7
	Soja	76	7	6
Sonstige		2	0	0
Summe Analysen		5486		
Summe Untersuchungen		2353		

Untersuchung von Futtermitteln auf gentechnisch veränderte Bestandteile (Soja / Mais / Raps) im CVUA-OWL (2005)

Futtermittelart Gekennzeichnet bzw. untersuchte Bestandteile	Anzahl der Untersuchungen	Nicht analysierbar (keine Soja, Mais- bzw. Raps- DNA nachweisbar)	Anzahl der Untersuchungen des GV-Anteils			nachgewiesen aber nicht bestimmbar
			nicht nachgewiesen bzw. < 0,1 %	0,1 bis ≤ 0,9 %	> 0,9 %	
61 Einzelfuttermittel:						
Soja	10		6	1	3	
GV-Soja	11				11	
Mais	18	1	17			
GV-Mais	10	1			6	3
Raps	12		12			
36 Mischfuttermittel für Nutztiere:						
Soja	15		6	5	4	
GV-Soja	2				2	
Mais	11		10			1
GV-Mais	1		1			
Raps	10		10			
Ergebniszusammenfassung:						
Soja	25		12	6	7	
GV-Soja	13				13	
Mais	29	1	27			1
GV-Mais	11	1	1		6	3
Raps	22		22			
	Σ 100	Σ 2 (2 %)	Σ 62 (62 %)	Σ 6 (6 %)	Σ 26 (26 %)	Σ 4 (4 %)
Anzahl der auf- gefallenen Un- tersuchungen	15		1	6	7	1

9.3 Diagnostik

9.3.1 Veterinär diagnostische Untersuchungen

9.3.1.1 Aufgrund tierseuchenrechtlicher Bestimmungen anzeigepflichtige Tierseuchen

Seuche	Tierart/-gruppe	positiv
Amerik. Faulbrut	Bienen	5
BVD/MD	Rind	92
Psittakose	Wild-, Zier-, u. Zoovögel	11
Salmonellose der Rinder	Rind	154

9.3.1.2 Aufgrund tierseuchenrechtlicher Bestimmungen meldepflichtige Tierkrankheiten

Seuche	Tierart/-gruppe	positiv
Chlamydiose	Schaf/ Ziege	2
	Hase/ Kaninchen	
Salmonellose	Schwein	46
	Schaf/ Ziege	1
	Hund	2
	Katze	1
	Heim-/ Pelztier	1
	Reptilien	146
	Wildtiere	6
	Nutzgeflügel	52
Transmissible Virale Gastroenteritis	Schwein	
Tuberkulose	Nutzgeflügel	1

9.3.1.3 Krankheiten, die zwischen Mensch und Tier übertragen werden können (Zoonosen)

Zoonose	Tierart/-gruppe	positiv
Arcanobacterium pyogenes	Schwein	3
Aspergillose	Wild-, Zier- u. Zoovögel	13
	Zootiere (Säugetiere)	1
Campylobacter spp.	Schwein	13
E. coli var. Haemolytica	Rind	3
	Schwein	44
	Schaf/ Ziege	12
	Heim- / Pelztiere	7
	Reptilien	4
	Pferd	6
	Hund	15
	Katze	29
	Zootiere	1
	Nutzgeflügel	6
	Wild-, Zier- u. Zoovögel	3
	Wild	7
	Pasteurellose	Rind
Schwein		29
Schaf/ Ziege		7
Heim- / Pelztiere		9
Reptilien		13
Pferd		1
Hund		7
Katze		8
Zootiere		1
Nutzgeflügel		19
Wild-, Zier- u. Zoovögel		2
Wild		2
Staphylococcus aureus		Rind
	Schwein	3
	Heim- / Pelztiere	2
	Wild	1
	Pferd	2
	Hund	1
	Katze	1
	Trichophytie	Katze
	Heim-/Pelztiere	1
	Zootiere (Säugetiere)	
	Tuberkulose	Zootiere (Säugetiere)
	Reptilien	1
	Vibrio spp.	Reptilien
	Sonstige	1
	Yersiniose	Wild
	Wildkaninchen/Hase	1
	Heim- / Pelztiere	1

9.3.2 Pathologisch-anatomische und histopathologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe		Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstige	Summe
Anzahl der Einsendungen		11	76	269	60	49	57	99	143	11	88	115	384	2	23	0	1387
Einsendegrund	Anzeigepflichtige Seuchen	0	11	6	0	2	7	2	72	0	1	0	0	0	0	0	101
	Meldepflichtige Krankheiten	0	2	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	Zoonosen	0	0	0	0	0	0	0	7	1	0	0	0	0	0	0	8
	Bestandsprobleme	1	39	196	35	6	5	54	18	4	63	7	73	1	11	0	513
	Tierschutzprobleme	1	1	5	6	2	0	14	2	0	1	1	3	0	0	0	36
	Forensik/ Vergiftungen	3	3	1	3	7	10	3	4	2	9	5	2	0	0	0	52
Befunde	Zahl der festgest. infektiösen Krankheitsursachen	3	56	244	57	26	40	102	85	6	82	40	267	2	15	0	1025
	Zahl der festgest. nicht infektiösen Krankheitsursachen	8	53	140	40	34	40	146	198	8	36	81	27	0	15	0	826

Da nicht in allen Fällen eine Krankheitsursache festzustellen ist, ist die Summe der infektiösen und nicht-infektiösen Befunde nicht gleich der Zahl der Einsendungen.

9.3.3 Bakteriologische Untersuchungen

9.3.3.1 Allgemeine bakteriologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgefugel	Wild-, Zier-, Zoovogel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstige	Summe	
Anzahl der Untersuchungen	602	4309	1512	378	329	257	410	282	64	797	589	1614		50	190	11383	
Erregernachweise	Actinomyces pyogenes			3												3	
	Bordetella spp.			1	1	1	2					2				7	
	Corynebacterium spp.	10	6	9	2	2	4	3		4	3	36				79	
	Escherichia coli	81	87	309	69	75	61	74	65	15	114	53	112		1		1116
	Klebsiella spp.	4	5	8		2	2	1	2			3	33				60
	Mycoplasma bovis																0
	Pasteurella spp.	1	11	29	7	7	8	9	2	1	19	2	13				109
	Pseudomonas spp.	15	9	4		3		7	5	1	5	6	108		8		171
	Streptococcus spp.	87	103	276	47	51	41	50	36	10	78	35	108		1		923
Staphylococcus spp.	86	70	157	39	46	20	66	32	9	65	54	131				775	

9.3.3.2 Spezielle bakteriologische Untersuchungen

Erreger	Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgefugel	Wild-, Zier-, Zoovogel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstige	Summe
Brucella spp.	G		15	15	27						1							58
	P		0	0	0						0							0
Chlamydia spp.	G	1	15	13	8		1			1	24	189	1					252
	P				2								11					13
Listeria spp.	G		4		4			1				2						11
	P		1		0			0				0						1
M. avium	G											2						2
	P											1						1
M. bovis	G		1															1
	P		0															0
M. paratuberculosis	G		10															10
	P		0															0
Mycoplasma spp.	G			7				2			3		280					292
	P			0				1			1		81					83
Paenibacillus larvae larvae	G																186	186
	P																66	66

9.3.3.3 Zusammenstellung der Salmonellennachweise

Tierart / Tiergruppe	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstiges	Summe
Anzahl der Untersuchungen	17	3845	333	54	65	64	92	62	11	352	45	348		3	2	5293
Davon	Salmonella enteritidis		15		1	1		1		12		1				31
	Salmonella typhimurium		121	38		1				16		2				178
	sonstige Salmonellen		23	8	1			1	5	22		143				203
Anzahl positiver Befunde		159	46	1	2	1	1	6		50		146				412

9.3.4 Mykologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe		Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstige	Summe	
Anzahl der Untersuchungen		234	66	3		11	8	6		1	4	28	45		10	2	418	
Erregernachweise	Hefen ohne Diff.	6	11	1		2		2			3	6	18		7	1	57	
	Aspergillus	1	1			1	2	1		1		13	1				21	
	Mucor		1				1	1				12	6				21	
	Penicillium	1											1		1		3	
	Schimmelpilze ohne Diff.	1	1	2		5	4	2				2	6		2		25	
	Trichophyton						1	1										2
	sonst. fakultativ pathog. Pilze	1	1			1						1		5				9

9.3.5 Parasitologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgefugel	Wild-, Zier-, Zoovogel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstiges	Summe	
	Anzahl der Untersuchungen	84	85	60	99	116	91	132	135	23	120	152	794			2	1894
Endoparasiten-nachweise	Protozoen		19	6	31	3	2	57	34	42	10	106				312	
	Fuchsband-wurmer							6								6	
	Lungenwurmer				5				12		2					19	
	Magendarm-nematoden	30	5	5	67	6	4	17	55	1	34	8	103				336
	Trematoden				2				1				1				4
	Zestoden ohne E.multilocularis		1		9		2	2	3			3	7				28
	sonstige Endoparasiten			4				1			1		17				23
Anzahl der Untersuchungen	1		1	2		3	6	3		7	1	4		7	48	83	
Ektoparasitennachweise	Zecken															0	
	Floh															0	
	Haarlinge / Federlinge									3						3	
	Läuse															0	
	Milben			5	2		3	5	1		4	1					21
	sonstige Ektoparasiten														7		7

9.3.6 Virologische Untersuchungen

Virus / Krankheit	Tierart / Tiergruppe		Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgefugel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstiges	Summe
	G=Gesamtzahl	P=Positiv																
BHV-1 / IBR - IPV	G			42														42
	P			0														0
BVD-MD / Bovine Virusdiarhoe / Mucosal Disease	G			4059														4059
	P			92														92
EHV / Stutenabort, Rhinopneumonitis	G			7														7
	P			1														1
Rota – Virus	G													22				22
	P												13					13
Staupe - Virus	G						3			6	1							10
	P						1			4	0							5
Tollwut - Virus	G			2			2	7		70							1	82
	P			0			0	0		0							0	0
Circo-Virus	G				178													178
	P				96													96
PRRSV	G				78													78
	P				25													25
Reo	G													16				16
	P													7				7
Irido	G													30	4			34
	P													9	3			12
Herpes	G													324				324
	P													44				44
Adeno	G													25				25
	P													2				2

9.3.7 Serologische Untersuchungen

Krankheit	Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv F=Fraglich	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgetügel	Wild-, Zier-, Zoovogel	Reptilien	Amphibien	Fische	Tankmilch	Sonstige	Summe
Aujeszky		G																	
		P																	
		F																	
Aujeszky -(gl-)		G			32523														32523
		P			0														0
		F			1														1
Bovines Virusdiarhoe / Mucosal Disease		G		505															505
		P		250															250
		F		14															14
Brucellose		G		7594	4	790				49							4469		12906
		P		0	0	0				0							0		0
		F		0	0	0				0							9		9
Chlamydiose		G		5															5
		P		0															0
		F		0															0
Herpes - Infektionen		G												2023					2023
		P												117					117
		F												54					54
IBR - gB		G		43505													3199		46704
		P		6771													178		6949
		F		598													39		637
IBR - gE		G		19032															19032
		P		3693															3693
		F		369															369
Influenza		G			111														111
		P			36														36
		F			0														0
Klassische Schweinepest		G			44					39									83
		P			0					0									0
		F			0					0									0
Leukose		G		7623													4543		12166
		P		0													0		0
		F		1													5		6
Mycoplasmosen		G			48														48
		P			13														13
		F			5														5

Krankheit	Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv F=Fraglich																
		Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovogel	Reptilien	Amphibien	Fische	Tanknlich	Sonstige	Summe
Parainfluenza 3	G		2															2
	P		0															0
	F		0															0
Paramyxovirose	G											144						144
	P											2						2
	F											4						4
Paratuberkulose	G		80		790													870
	P		4		20													24
	F		2		3													5
Porcine Parvovirose	G			32														32
	P			26														26
	F			0														0
Porcine Reproduktives und Respiratorisches Syndrom	G			191														191
	P			111														111
	F			10														10
Q-Fieber	G		2		7													9
	P		0		0													0
	F		0		0													0

9.3.8 Sonstige Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe / Untersuchungs- material	G=Gesamtzahl P=Positiv	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgefügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Futtermittel	Milch	Sonstiges	Summe
Resistenzteste	G	69	65	156	8	45	26	17	2	1	18	3	101	0	4			4	519
	P	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0
TSE / transmissible spongiforme Enzepha- lopathie	G		143233		1130														144363
	P		0		0														0
Mycoplasmen (PCR)	G												280						280
	P												81						81
Lawsonia i.c. (PCR)	G												100						100
	P												13						13

10. Vorträge, Veröffentlichungen und weitere Tätigkeiten

Vorträge

BECKER, B., HILLER, P., STUKE, T. und WOLTERING, R.; "Virale und bakterielle Erkrankungen durch Lebensmittel", Vorträge im Rahmen der 38. Detmolder Gespräche am 16.03.2005 im CVUA Detmold

BLAHAK, S.; „Haltungsprobleme bei Reptilien“, Detmolder Gespräch, 16. März 2005, Detmold

BLAHAK, S.; „Adenovirusinfektionen bei Reptilien - neueste Erkenntnisse“, Tagung der AG ARK ;, 9./10.04.05, Hamburg

BLAHAK, S.; „Bakterielle Infektionen bei Schildkröten“, Rheinischer Workshop der DGHT-AG Schildkröten, 25.06.05, Düsseldorf

BRAND, B.; „Bestimmung von Vitamin C in Futtermitteln mit der Methode nach § 35 LMBG“, Vortrag im Rahmen der Herbstsitzung der Fachgruppe VI (Futtermittel) des VDLUFA, 27.09.2005, Bonn

BRANDES, F., BLAHAK, S. und TRIPHAUS-BODE, M.; „Tier- und Artenschutz bei einheimischen und exotischen Wildtieren“, Vorträge im Rahmen der 37. Detmolder Gespräche am 16.03.2005 im CVUA Detmold

HACKMANN, W., KREKLOW, F, THIEL, W.; Vorstellung des CVUA-OWL Acrylamid in Lebensmitteln, Weiterbildung des Facharztzentrums Detmold am 23.11.05

HAFFKE, H.; Rechtliche Grundlagen zur Beurteilung von Spielwaren und Scherzartikeln, GDCh-Info-Tagung 711/05 vom 11.-12.04.2005 in Lüdenscheid

MEHLICH, A; Vortrag: „Tetracyclinbefunde in NRW – Verwendung der Tetracycline als Masthilfsmittel?“ Gehalten im BVL in Berlin am 19.09.2005 anlässlich der Jahresarbeitstagung zum Nationalen Rückstandskontrollplan 2006.

UPMANN, M.; Rechtliche Beurteilung von vorverpacktem Fleisch und Fleischerzeugnissen

Fortbildungsveranstaltung des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure im öffentlichen Dienst Nordrhein-Westfalen e.V.; Rheda-Wiedenbrück: 21.9.2005

VOCKEL, A.; MEHLICH, A.; GROTE, M.; Bestimmung von Chlortetracyclin in Schlachtproben, S. 18 - 21, LaborPraxis, Juli/August 2005.

Veröffentlichungen

BLAHAK, S.; Exoten im Haus, Landwirtschaftliches Wochenblatt 22/06, 48-49

HAFFKE, H.; Analytik von Pentachlorphenol (PCP) am Beispiel von Polyester-Voile, erschienen in der Zeitschrift Lebensmittelchemie 59, S. 52, 2005, AG Bedarfsgegenstände der LChG

HAFFKE, H.; Poster-Präsentation der AG Bedarfsgegenstände der LChG, Fachgruppe der GDCh auf dem Deutschen Lebensmittelchemikertag vom 19.-bis 21.09.2005 in Hamburg, AG Bedarfsgegenstände der LChG

HAFFKE, H.; Überarbeitung der Homepage der AG Bedarfsgegenstände der LChG, Fachgruppe der GDCh in deutsch und englisch, siehe <http://www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/bedarf.htm>, AG Bedarfsgegenstände der LChG

Arbeitsgruppen- und Sachverständigentätigkeiten

ACKERMANN, B.; Mitglied des Arbeitskreises „Futtermittelmikrobiologie“ der Fachgruppe VI (Futtermittel) des VDLUFA

ACKERMANN, B.; Mitglied der „European Feed Microbiology Organisation“ (EFMO)

BENEKE, B.; Arbeitsgruppe „Immunologische Lebensmitteluntersuchungen“ beim ALTS, Berlin

BENEKE, B.; Sachverständige bei den Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft

BENEKE, B.; Leiterin des Detmolder Arbeitskreises „Lebensmittel“ im Regierungsbezirk Detmold

BENEKE, B.; Leiterin der Arbeitsgruppe „Sensorik, Tierartbestimmung und Histologie“ der Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter und des Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes NRW

BENEKE, B.; Prüfungsausschuss für Lebensmittelkontrolleure im Regierungsbezirk Detmold

BLAHAK, S.; Sachverständige für Reptilienhaltung und –krankheiten bei der amtstierärztlichen Überprüfung von Reptilienbörsen, Zoofachhandlungen und der Sachkundeprüfung nach § 11 Tierschutzgesetz, Zusatzbezeichnung "Reptilien und Amphibien"

BLAHAK, S.; Leiterin der Arbeitsgruppe "BSE" der Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter und des Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes NRW

BRAMBACH-JANSEN, M.; Kommission nach § 15 Abs. 1 Tierschutzgesetz bei der Bezirksregierung Detmold

BRAND, B.; Leiter der Arbeitsgruppe „Futtermittel“ der Staatlichen Untersuchungsämter und des Landesamtes für Ernährungswirtschaft und Jagd

BRAND, B.; Mitglied der Arbeitsgruppe „Futtermittel“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

BRAND, B.; Leiter der Projektgruppe LC/MS der Fachgruppen VI (Futtermittel) und VIII (Umwelt- und Spurenanalytik) des VDLUFA

BROCKMANN, R.; Arbeitsgruppe nach Methodenentwicklung nach § 35 LMBG/§ 64 LFGB „Fleischwaren“ beim BVL, Berlin

BROCKMANN, R.; Obmann der Arbeitsgruppe „Fleischwaren“ der Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh

BROCKMANN, R.; Arbeitsgruppe „Fleisch, Fisch, Feinkost, Tierarzneimittel“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

DAPHI-WEBER, J.; korrespondierendes Mitglied der Arbeitsgruppe „Kosmetik“ der Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh

DAPHI-WEBER, J.; Arbeitsgruppe „Kosmetik“ der Arbeitsgruppen des ALS

DAPHI-WEBER, J.; Arbeitsgruppe „Kosmetik“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

HACKMANN, W.; Neuorganisation der Untersuchungsämter der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

HACKMANN, W., STAUFF, D.; Konferenz der Leiter der Chemischen Untersuchungsämter der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

HAFFKE, H.; Arbeitsgruppe nach Methodenentwicklung nach § 35 LMBG/§ 64 LFGB „Verbotene Azofarbstoffe“ beim BVL, Berlin

HAFFKE, H.; Arbeitsgruppe „Bedarfsgegenstände“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

HAFFKE, H.; Obfrau der Arbeitsgruppe „Bedarfsgegenstände“ der Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh

HAGEN, M.; Leiterin der Arbeitsgruppe „Molekularbiologie“ der Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter Arnsberg und Krefeld und der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Münster und Ostwestfalen-Lippe in NRW

HAGEN, M.; Arbeitsgruppe Durchführung des § 64 LFGB „Entwicklung molekularbiologischer Methoden zur Pflanzen- und Tierartendifferenzierung“ beim BVL, Berlin

HAGEN, M.; Arbeitsgruppe „Lebensmittelassoziierte Viren“, Fachhochschule Lippe und Höxter, Lemgo

HAGEN, M.; Unterausschuss „Methodenentwicklung“ des Bund/Länderausschusses Gentechnik, Potsdam

HAGEN, M.; Arbeitsgruppe „PCR-Analytik“ der FG VI des VDLUFA, Kassel

HANEWINKEL-MESHKINI, S.; Arbeitsgruppe nach Methodenentwicklung nach § 35 LMBG/§ 64 LFGB „Konservierungsstoffe“ beim BVL, Berlin

HANEWINKEL-MESHKINI, S.; Arbeitsgruppe nach Methodenentwicklung nach § 35 LMBG/§ 64 LFGB „Süßstoffe“ beim BVL, Berlin

HANEWINKEL-MESHKINI, S.; DIN-Ausschuss „Honig“ der Arbeitsgruppen zur Methodenentwicklung im DIN

HANEWINKEL-MESHKINI, S.; DIN-Ausschuss „Nitrat, Nitrit“ der Arbeitsgruppen zur Methodenentwicklung im DIN

HANEWINKEL-MESHKINI, S.; Arbeitsgruppe „Obst, Gemüse“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

HANEWINKEL-MESHKINI, S.; Arbeitskreis „Pollenanalyse“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

HANEWINKEL-MESHKINI, S.; Arbeitsgruppe „Süßwaren“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

KOLLECK, M.; korrespondierendes Mitglied der Arbeitsgruppe „anorganische Bestandteile der Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh

KOLLECK, M.; Arbeitskreis „Gefahrstoffe“ NRW der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

KOLLECK, M.; Arbeitsgruppe „Schwermetalle“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

KREKLOW, F.; Arbeitsgruppe nach Methodenentwicklung nach § 35 LMBG/§ 64 LFGB „Backwaren“ beim BVL, Berlin

KREKLOW, F.; Arbeitsgruppe nach Methodenentwicklung nach § 35 LMBG/§ 64 LFGB „Ballaststoffe“ beim BVL, Berlin

STOLZ, M.; Arbeitsgruppe „Neustrukturierung des Tierseuchenmanagements“ beim MUNLV in NRW

KREKLOW, F.; Arbeitsgruppe „Lebensmittel auf Getreidebasis“ der Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh

KREKLOW, F.; Arbeitsgruppe „Fruchtsaft, Erfrischungsgetränke, Wein, Spirituosen, Konfitüren, Aromen“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

KREKLOW, F.; Arbeitsgruppe „Backwaren, Getreide, Teigwaren“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

STOLZ, M.; Prüfungsausschuss für die Laufbahn des Tierärztlichen Dienstes in der Veterinärverwaltung im Land NRW

MICHELS, R.; Arbeitsgruppe „Milcherzeugnisse, Fette, Speiseeis, Imitate“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

PLAGA-LODDE, A; Arbeitsgruppe „Mikrobiologie“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

SPECKMEIER, K, MICHELS, R; Arbeitsgruppe „Qualitätssicherung NRW“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

SPIEGEL, H.; DIN-Ausschuss „Gewürze und würzende Zutaten“ der Arbeitsgruppen zur Methodenentwicklung im DIN

SPIEGEL, H.; Arbeitsgruppe „Diätetische Lebensmittel“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

THIEL, W.; Leiter der Arbeitsgruppe „Pathologie“ der Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter und des Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes NRW

THIEL, W.; Leiter des bundesweiten Arbeitskreises „Diagnostische Veterinärpathologie“, Erbenhausen

UPMANN, M.; wissenschaftlicher Mitarbeiter bei den Qualitätsprüfungen der Deutschen landwirtschaftlichen Gesellschaft.

UPMANN, M.; Lehrauftrag FH Lippe und Höxter

WELLNITZ-MEIER, M.; Lebensmittel-Monitoring Expertengruppe „Organische Kontaminanten, migrierende Stoffe“, Berlin

WINKELER, H.D.; Arbeitsgruppe „Pestizide“ der Arbeitsgruppen der Chemischen Untersuchungsämter NRW beim Städtetag

Betriebsprüfungen

Betriebsüberprüfungen: 41

Ringversuche/Laborvergleiche

Ringversuche:

Ringversuch Gehaltsbestimmung von *Enterococcus faecium* und *Lactobacillus rhamnosus* im Futtermittel, Enquête 337 M und 340 Q (VDLUFA)

Ringversuch Gehaltsbestimmung von *Bacillus licheniformis* und *Bacillus subtilis* im Futtermittel, Bonner Enquête 328 Q (VDLUFA)

Ringversuch Gehaltsbestimmung von *Saccharomyces cerevisiae* im Futtermittel, Enquête 339 M und 348 Q (VDLUFA)

Ringversuch Gehaltsbestimmung von *Pediococcus acidilactici* im Futtermittel , Enquête 338 M und 349 Q (VDLUFA)

Ringversuch Untersuchung von Futtermitteln auf Verderb, Proficiency Testing (EFMO)

Ringversuch Gehaltsbestimmung von *Enterococcus faecium* in Futtermitteln , Enquête 352 Q (VDLUFA)

Ringversuch Salmonella-Ringversuch 2005: „Nachweis und Isolierung von Salmonellen in Hühnerkot“ (BfR)

Ringversuch zur „Validierung eines Real Time-PCR-Verfahrens zum ZNS-Nachweis in Fleisch und Fleischprodukten“ der Justus-Liebig-Universität, Fachbereich Veterinärmedizin, Gießen

Ringversuch zum Nachweis von porzinen Antikörpern gegen Influenza A Viren, Impfstoffwerk Dessau-Tornau GmbH

BHV-1-Ringtest, Nationales Referenzlabor BHV-1 Friedrich-Loeffler-Institut Insel Riems

Ringversuch Bonner Enquete Nr. 328 Q, Untersuchung von Allein- und Mineralfuttermitteln, FG VI (Futtermittel), VDLUFA

Ringversuch Enquete 123 - 2005 – M, Fluor in Pflanzen, FG VIII (Umwelt- und Spurenanalytik), VDLUFA

Ringversuch zur Diagnose der Klassischen Schweinepest, Nationales Referenzlabor für Klassische Schweinepest im Friedrich-Löffler-Institut auf der Insel Riems

4. Deutscher BSE-Ringversuch, Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere auf der Insel Riems, Institut für Infektionsmedizin der FU Berlin und Institut für biotechnologische Diagnostik der GBD

Ringversuch 1/2005 RVQS 221; Schmelzkäse, Trockenmasse, Protein, Lactose, Kochsalz, pH-Wert, Nitrat, Citronensäure, muva

Ringversuch Bestrahlung (PSL) Kräuter, Gewürze, Scottish Universities Environmental Research Centre

Ringversuch Honig, freie Säure, DIN-Ausschuss Honig

Laborvergleichsuntersuchung Nr. 1 Oct 2005 Milchpulver, Al, As, Cd, Pb, Hg, BVL/FAPAS

Laborvergleichsuntersuchung Käse 2005, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Fleischerzeugnisse, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Hafermehl, Schimmel, Hefen, QM (Quality Management Limited)

Laborvergleichsuntersuchung Hafermehl, Staph. Aureus, Bacillus cereus, QM (Quality Management Limited)

Laborvergleichsuntersuchung, Hafemehl, Aerobe Gesamtkeimzahl, Enterobact. Coliforme, E.coli, QM (Quality Management Limited)

Laborvergleichsuntersuchung, Bier, QM (Quality Management Limited)

Laborvergleichsuntersuchung Milchpulver, FEPAS

Laborvergleichsuntersuchung Mayonnaise, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Kindernahrungsmittel, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Kartoffeln, (Monitoring), Bayr. Landesamt

Laborvergleichsuntersuchung Honig, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Limonade, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Fruchtsaft, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Sauerkraut, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Backware 2005, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Mehl 2005Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Fruchtsaft 2005, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Metalle 2005 (Kindernahrung), Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Spirituosen 2005, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Vollkornkeks 2/2005, CVUA Münster

Laborvergleichsuntersuchung Kosmetik 2005, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Sorbinsäure in Wein, CVUA Münster

Laborvergleichsuntersuchung Benzol in Nagellackentfernern, CVUA Münster

Laborvergleichsuntersuchung Fette und Öle, DGF

Laborvergleichsuntersuchung Kakaoerzeugnisse, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Getreide, DLA

Laborvergleichsuntersuchung Nussmus, DLA

Laborvergleichsuntersuchung Chilipulver, DLA

EU-Proficiency-Test, Grapes Homogenate, University of Almera

Proficiency-Test Paprikapulver, FAPAS

Trinkwasserringversuch I/2005, E.Coli, Coliforme Keime in 100 ml, Koloniezahlen bei 20°C und 36 °C, Pseudomonas aeruginosa, NLGA Aurich

Trinkwasserringversuch II/2005, E.Coli, Coliforme Keime in 100 ml, Koloniezahlen bei 20°C und 36 °C, Clostridium perfringens, Legionella pneumophila, NLGA Aurich

Trinkwasserringversuch III/2005, E.Coli, Coliforme Keime in 100 ml, Enterokokken, Koloniezahlen bei 20°C und 36 °C, Clostridium perfringens, NLGA Aurich

Trinkwasserringversuch IV/2005, E.Coli, Coliforme Keime in 100 ml, Enterokokken, Koloniezahlen bei 20°C und 36 °C, Pseudomonas aeruginosa, Legionella pneumophila, NLGA Aurich

Ringversuch 1/2005, A3 Kationen, Aluminium, Eisen, Färbung (SAK 436), Kalium Mangan, Lögd

Ringversuch 2/2005, O3 PAK, Benzo(a)pyren, Benzo(b)fluoranthren, Benz(k)fluoranthren, Benzo(ghi)perylen, Indeno(1,2,3-cd)pyren, Fluoranthren, Lögd

Ringversuch 3/2005, A4 sonstige anorganische Parameter, Antimon, Arsen, Leitfähigkeit, Oxidierbarkeit, Selen, TOC, Lögd

Ringversuch 4/2005, O4, PBSM 2, Bentazon, Dichlorprop, MCPA, Mecoprop, Lögd

14. Länderübergreifender Ringversuch, Anionen im Abwasser

15. Länderübergreifender Ringversuch, Summenparameter im Abwasser

5-Länder-Ringversuch, Boden 2005

5-Länder-Ringversuch, Klärschlamm 2005

Ringversuch Klärschlamm, LUA-NRW 2005

Laborvergleichsuntersuchung zur Bestimmung von Gamma-Nukliden und Strontium 90 in Babynahrung, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL)

Laborvergleichsuntersuchung zur Bestimmung von Gamma-Nukliden und Strontium in Wasserproben, Bundesamt für Strahlenschutz, Berlin

Laborvergleichsuntersuchung „Complex Matrix / Mixed Cereal (Roundup Ready Soya) Test Material“ des Genetically Modified Material Analysis (GeMMA) Scheme Round S32, York (UK)

Laborvergleichsuntersuchung „Maize Challenge Round / Extrudes Maize (Bt176, Bt11 or MON810) Test Material“ des Genetically Modified Material Analysis (GeMMA) Scheme Round M12, York (UK)

Laborvergleichsuntersuchung „Tierart/Fremdeiweiß (2005)“, Fa. Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung „EHEC / STEC in Milch“ des BfR, Berlin

Laborvergleichsuntersuchung Enquete 334 2005 – M, Lasalocid-Verschleppung in Legehennenfutter, FG VI (Futtermittel), VDLUFA

Laborvergleichsuntersuchung Feed proficiency test 2005 hungary, National Institute for Agricultural Quality Control, Budapest

Laborvergleichsuntersuchung LVU 147, Vitamine in Kindermilchbrei-Pulver, Fa. Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung Proficiency Test 2135, Vitamine in Frühstückscerealien, FAPAS, York (UK)

Laborvergleichsuntersuchung BHV1gE, -gB (Blut) und Milch – Anforderung vom Friedrich-Loeffler-Institut (FLI)

Laborvergleichsuntersuchung Leukose ELISA und AGID Friedrich-Loeffler-Institut (FLI)

Laborvergleichsuntersuchung MKS-ELISA Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) und Cedi-Diagnostik

Laborvergleichsuntersuchung Nitrofurantol metabolites in Pig Muscle, Juli 2005, FAPAS

Laborvergleichsstudie Tetracycline 11/05, BVL

Laborvergleichsuntersuchung Coccidiostats & Nitroimidazoles in Hens Eggs, August 2005, FAPAS

Laborvergleichsuntersuchung Oxfendazole & Doramectin in Sheep Liver, November 2005, FAPAS

Laborvergleichsuntersuchung Lebensmittelmikrobiologie: Quality in Microbiology Scheme; Fa. Oxoid

Laborvergleichsuntersuchung Lebensmittelmikrobiologie: SENATE™ General Food and Dairy Microbiology Proficiency Testing Scheme; Fa. Transia

Laborvergleichsuntersuchung Lebensmittelmikrobiologie: Keimzahl-Vergleichsuntersuchungen – Referenzmilch; Fa. Hüfner

Laborvergleichsuntersuchung Lebensmittelmikrobiologie: Campylobacter-Monitoring bei Masthähnchen, Ringversuch; Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Laborvergleichsuntersuchung „Tierart/Fremdeiweiß“, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung „ZNS/Separatorenfleisch“, Firma Lippold, Herbolzheim

Laborvergleichsuntersuchung „Gluten in Säuglingsnahrung“, Fapas Runde 2719

Laborvergleichsuntersuchung „Allergene I“, Dienstleistung Lebensmittel-Analytik Gbr, Ahrensburg

9. Schnittseminar der DVG-Fachgruppe Pathologie, Fulda

Ausbildung und Praktika

Ausbildung von BiologielaborantenInnen, Fachinformatikern, LebensmittelchemikernInnen, VeterinärreferendarenInnen, LebensmittelkontrolleurenInnen, Durchführung von Schulpraktika, Hospitationen und hausinternen Schulungen.

Personalstand am Ende des Berichtsjahrs 2005

Geschäftsführung

Geschäftsführer: Dr. Hackmann, Dr. Stauff, Dr. Stolz

Controllerin: Mielke-Schäfer

Abteilung 1: Zentralabteilung

Abteilungsleiter: Geschäftsführer

Dezernent/in: Böhmer, Leifeld, Schulz

Verwaltungs- und Schreibdienst: Borchert, Brandt, Gnos, Hagemann, Kapfer, Kretschmer, Puchelski, Saleh, Schwoch, Scott, Worms

Hausdienst: Gepting, Glietz, Jacob, Klempahn

Informationstechnik: Depping, Rzehulka, Speckmeier, Wegener

Labordienst: Kasper, Ostermann, Rizvic, Schmidt, Spalek, Wehrhan

Apothekenwesen/ Gefahrstoffe Bader, Buhrmann, Dr. Kolleck

Abteilung 2: Diagnostik, Tierseuchen

Abteilungsleiter: Dr. Thiel

Dezernenten: Dr. Ackermann, Dr. Bannenber, Dr. Blahak, Dr. Brambach-Jansen

Technischer Labordienst: Barkow, Beine, Brandt, Buschmeier, Diekmann, Dück, Goslawski, Günther, Hofacker, Hoibian, Holt- huse, Inhoff, Schulz, Klöpfer, Krome, Liebchen, Ließmann, Merk, Moser-Gomer, Reddehase, Sasu, Schlüter, Schmidt, Stock, Stümmler, Waldhoff, Uta, Waldhoff, Birgitta, Wehmeier, Nadine, Wehmeier, Sandra

Nährbodenherstellung: Medicke

Abteilung 3: Lebensmittel I

Abteilungsleiter: Dr. Brockmann

Dezernenten: Michels, Plaga-Lodde, Dr. Spiegel

Technischer Labordienst: Beck, Bockrath, Dannen, Dierkes, Kapitza, Kopschek, Kremer, Nimczewski, Schulte, Zapp

Abteilung 4: Lebensmittel II, Bedarfsgegenstände

Abteilungsleiter: Dr. Hanewinkel-Meshkini

Dezernenten: Daphi-Weber, Haffke, Kreklow

Technischer Labordienst: Berhorst, Hemmert, Hochmair, Markwa, Nähring, Sandmeyer, Schröder, Seidel, Tölke

Abteilung 5: Biologische Analytik, Lebens-/Futtermittel

Abteilungsleiter: Dr. Beneke

Dezernenten: Dr. Brand, Dr. Hagen, Trajkovska, Dr. Upmann

Technischer Labordienst: Balcerzewicz, Behnke, Borsdorf, Brunemeier, Ert-

mer, Freitag, Hengstmann, Hentschel-Claas, Knafla, Kuch, Ledebrock, Leich, Lingsch, Meier, Rasche, Säck, Sanne, Schubrikoff, Strate-Waldhof, Voth, Wedeking, Wittland

Abteilung 6: Physikalisch-chemische Analytik

Abteilungsleiter: Dr. Dülme

Dezernenten: Dr. Kolleck, Dr. Mehlich, Wellnitz-Meier, Dr. Winkeler

Technischer Labordienst: Berkemeier, Bhatti, Chognitzki, Dahm, Daniel, Ertmer, Friedrichs, Geilenkeuser, Gersmeier, Huptas, Krämer, Lehner, Lewin, Lüke, Mangel, Nölting, Nutt, Obenhausen, Pöhler, Pommerin, Schneider, Seyferth, Skrdlik, Tingelhoff, Wiedemann, Wiesenthal, Winter, Zieber