



Jahresbericht 2010

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
Freiburg



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Verbraucherschutz bei Lebensmitteln, Kosmetika und Textilien sowie die Tiergesundheit, dies sind die Kernaufgaben des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Freiburg.

Etwa **18.000 Proben** von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln sowie nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan haben wir im Jahr 2010 untersucht.

Die Proben wählen wir gemeinsam mit den vor Ort tätigen Behörden risikoorientiert für die amtliche Untersuchung aus.



bei **Wein und Spirituosen** traditionell einen großen Stellenwert. Unsere Weinkontrolleure berichten über aufgedeckte Täuschungsfälle, speziell auch im Sektbereich.

Abgesehen von einzelnen Kontaminationsfällen waren die Hintergrundbelastungen von Lebensmitteln durch **Dioxine, dioxinähnliche PCB sowie Pestizide** und weitere organische Kontaminanten weitgehend unauffällig. Dies gilt auch für Rückstände von **Tierarzneimitteln**.

Mit über 5 Prozent gab es bei **Kosmetika** einen ungewöhnlich hohen Anteil an Proben, die als gesundheitsschädlich beurteilt werden mussten. Haarglättungsmittel, die hohe Konzentrationen an Formaldehyd aufwiesen, waren hier zumeist betroffen. Bei weitem nicht zum Besten bestellt ist es auch bei den Tätowierfarben, wie ein ausführlicher Beitrag beleuchtet.

Die Viruserkrankung Staupe bei Füchsen, Tuberkulose bei einem Luchs – bemerkenswerte Einzelfälle neben bekannten Tierkrankheiten prägten das Jahr 2010 im Bereich der **Tiergesundheitsdiagnostik** sowie der Tiergesundheitsdienste. Glücklicherweise blieben größere Seuchengeschehen wiederum aus.

Sehr stark hat uns die längst fällige Umstellung auf ein neues **Laborinformationssystem (LIMS)** in Anspruch genommen – natürlich besteht bei einem für uns derart bedeutsamen Projekt nach wie vor Optimierungsbedarf. Dies gilt auch für das **risikoorientierte Probenmanagementsystem (RIOP)**, welches ebenfalls landesweit in der Einführungsphase ist. Bei diesem auch deutschlandweit viel beachteten Projekt sehen wir uns dank der ausgezeichneten Kooperation mit den Kollegen der Lebensmittelüberwachungsbehörden auf einem guten Weg. Als Kraftakt ebenfalls zu erwähnen ist die Einbindung von 59 amtlichen **Trichinenuntersuchungsstellen** des Regierungsbezirks in das Qualitätsmanagementsystem des CVUA Freiburg. Die Untersuchung auf Trichinen ist Teil der amtlichen Schlachttieruntersuchung.

Der soeben erschienene Jahresbericht 2010 des CVUA Freiburg gibt einen Überblick über das breite Spektrum an Untersuchungsbereichen, in denen über 200 Menschen in zwei Dienstgebäuden (Moosweiher und Bissierstraße) tätig sind.

Eine Zusammenfassung der Ergebnisse sowie Highlights des Jahres 2010 sind in der vorliegenden Broschüre zusammengestellt.

Lesen Sie auch weitere Informationen und Berichte auf unserer Homepage unter www.cvua-freiburg.de. Dort berichten wir auch regelmäßig über aktuelle Themen aus unserem Hause.

In Baden-Württemberg wurden unter Projektsteuerung durch das CVUA Freiburg **Schulverpflegungen** unter die Lupe genommen: Speisepläne, Nährwertzusammensetzung der Mittagsmahlzeiten und die Hygiene vor Ort wurden überprüft. Zahlreiche Erkenntnisse aus dem Projekt sind in den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung“ eingeflossen.

Auch 25 Jahre nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl sind erhöhte Cäsium-137-Werte in manchen Gebieten Baden-Württembergs in Wildschweinproben feststellbar. Nach den Reaktorunglücken in Japan ist das öffentliche Interesse an **Radioaktivitätsuntersuchungen** bei Lebensmitteln wieder stark ins Blickfeld gerückt.

Aufgrund der großen Bedeutung des Weinbaus und den vielen Brennereibetrieben in Südbaden hat die Kontrolle

Untersuchungen insgesamt

Im Jahr 2010 wurden knapp 18.000 Proben von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Futtermitteln sowie nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan untersucht.

Amtliche Lebensmittelüberwachung - Übersicht in Zahlen

Amtliche Lebensmittelproben werden häufig gezielt entnommen und untersucht. Die Zahl der Beanstandungen ist deshalb nicht repräsentativ für das Marktangebot und erlaubt nur eingeschränkt Rückschlüsse auf die Qualität unserer Lebensmittel insgesamt.

Der Begriff „Beanstandung“ umfasst jede festgestellte Abweichung von der Norm, unabhängig von der Art oder dem Ergebnis der weiteren Verfolgung. Die Feststellungen, die im Gutachten ihren Niederschlag finden, unterliegen gegebenenfalls noch der richterlichen Nachprüfung. Nicht nur Abweichungen in stofflicher Hinsicht, sondern auch Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften sind erfasst.

Die Grafiken geben Aufschluss, auf welche Beanstandungsgründe sich die Beanstandungen verteilen.

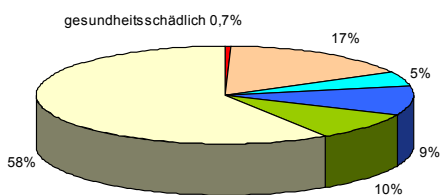
Probenzahlen 2010	
Amtliche Lebensmittelüberwachung	
Lebensmittel	9955
Kosmetische Mittel	420
Bedarfsgegenstände (v.a. Textilien und Leder)	504
Sonstige Überwachungsaufgaben	
Nationaler Rückstandskontrollplan	6118
Trinkwasser	1396
Umweltradioaktivität	636

Tabelle: Probenzahlen CVUA Freiburg (außer veterinärmedizinische Diagnostik)

Erfreulicherweise mussten nur insgesamt 15 Lebensmittelproben (= 0,2 % der untersuchten bzw. 0,7 % der beanstandeten Proben) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Ursachen waren Krankheitserreger, scharfkantige Fremdkörper wie Glasscherben, Metallstücke oder Knochen sowie ein hoher Glutengehalt in „glutenfreiem“ Milchbrei für Säuglinge. Ebenso beurteilt wurden eine Probe Damenschuhe, die mit Dimethylfumarat kontaminiert war, sowie 7 kosmetische Mittel (v.a. Haarglättemittel mit zu hohem Gehalt an Formaldehyd).

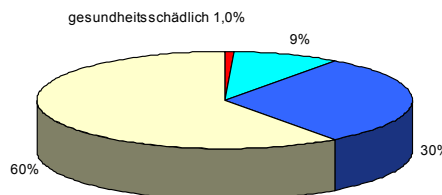
Verteilung der Beanstandungsgründe bei beanstandeten Proben:

Proben gesamt: 9 955
davon beanstandet: 1 883 (19%)



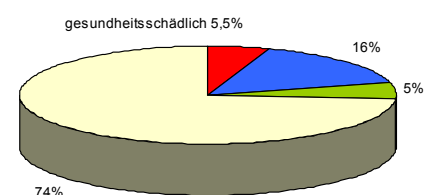
Lebensmittel

Proben gesamt: 504
davon beanstandet: 93 (18%)



Bedarfsgegenstände

Proben gesamt: 420
davon beanstandet: 110 (26%)



Kosmetische Mittel

Beanstandungsgründe (Diagramme):

- (A) gesundheitsschädliche Eigenschaften
- (B) mikrobiologische Abweichungen (z.B. Verderb)
- (C) andere Verunreinigungen / Verderbsursachen
- (D) Zusammensetzung, Beschaffenheit
- (E) Kennzeichnung, Aufmachung
- (F) andere Gründe

Besonderheiten 2010 – Schulverpflegung im Test

In Baden-Württemberg wurden Schulverpflegungen unter die Lupe genommen: Speisepläne, Nährwertzusammensetzung der Mittag Mahlzeiten und die Hygiene vor Ort in 153 Mensaküchen überwiegend bei allgemeinbildenden Schulen wurden überprüft.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Auch in der Gemeinschaftsverpflegung für Schüler muss die Verwendung von Zusatzstoffen, z.B. auf Speiseplänen, kenntlich gemacht werden.

Dies war bei 25 % der Mahlzeiten nicht der Fall, obwohl Zutaten verwendet wurden, bei denen ein Gehalt von Zusatzstoffen sehr wahrscheinlich ist (z.B. Phosphate bei Brühwürsten, Farbstoffe bei Pudding). Bei weiteren 10 % der Proben war eine Kenntlichmachung der Zusatzstoffe auf den Speiseplänen zwar grundsätzlich vorhanden, aber unvollständig.

Mikrobiologische Untersuchungen

Erfreulicherweise waren alle 20 Stichproben einzelner Mahlzeitenkomponenten (z.B. Suppen, Salate und kohlenhydrathaltige Beilagen) in mikrobiologischer Hinsicht unauffällig.

Gestaltung der Speisepläne

Aus 137 der 153 beprobten Schulen lagen Speisepläne von vier aufeinander folgenden Wochen mit mindestens 14 Verpflegungstagen vor. Diese wurden mit den Anforderungen aus den „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE verglichen (s. auch Tabelle).



Nährstoffzusammensetzung

Deutlich zu hoch war der Anteil an Fett und an gesättigten Fettsäuren (v.a. aus Lebensmitteln tierischer Herkunft), der Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (meist aus pflanzlichen Quellen) dementsprechend zu niedrig. Auch die Durchschnittswerte für Calcium und Vitamin C waren deutlich zu niedrig.

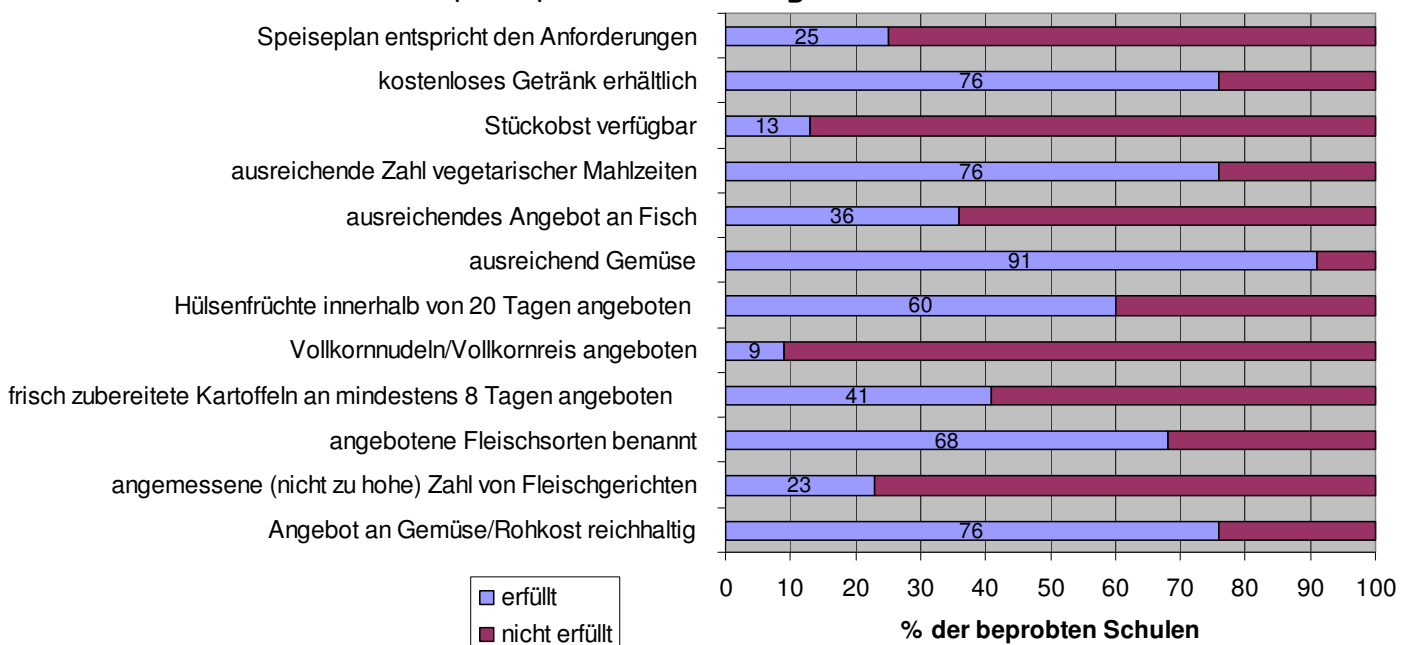
Fazit

Wenn die Speiseplangestaltung künftig vermehrt entsprechend den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung vorgenommen wird, werden sich die Durchschnittswerte für die o.g. Nährstoffe sowie der Energiegehalt insgesamt in die gewünschte Richtung verändern.

Zahlreiche Erkenntnisse aus dem Projekt sind in den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung“ eingeflossen. Dieser kann kostenlos heruntergeladen werden unter

<http://www.mlz.baden-wuerttemberg.de/>

Speisepläne – Erfüllung der DGE-Qualitätsstandards



Wein und Spirituosen



Pixelio.de
Renate Franke

Ethylcarbamat-Monitoring bei Spirituosen

Seit über 20 Jahren ist bekannt, dass der krebserzeugende Stoff Ethylcarbamat in Steinobstbränden, z.B. Kirschwasser, gärungsbedingt in relativ großen Mengen enthalten ist.

Im Jahr 2010 ist die Überwachung des Ethylcarbamatgehaltes in Steinobstbränden wieder verstärkt in den Mittelpunkt gerückt. Hintergrund ist eine Empfehlung der EU-Kommission zur Prävention und Reduzierung von Ethylcarbamat in solchen Produkten. Hierin ist ein Verhaltenskodex auf der Grundlage bewährter Herstellungsverfahren (GMP) beschrieben, dessen Einhaltung nachweislich zu einem geringeren Ethylcarbamatgehalt führen kann. Als realistisch zu erreichendes Ziel wird ein Ethylcarbamatgehalt von 1 mg/L trinkfertiger Spirituose in Betracht gezogen.

Um die Auswirkungen des Verhaltenskodex bewerten zu können, sollen im Rahmen eines speziellen Überwachungsprogramms bevorzugt regionale Kleinbrennereien beprobt und brennereitechnische Parameter mittels Fragebogen erhoben werden.

Im Jahr 2010 wurden am CVUA Freiburg 120 Steinobstbrände untersucht, wovon 20 (17 %) einen Ethylcarbamat-Gehalt oberhalb des von der Kommission vorgegebenen Zielwertes von 1 mg/L aufwiesen.

Aus der Arbeit der Weinkontrolle

Um Wein oder Schaumwein als Qualitätswein bzw. Sekt b.A. (bestimmtes Anbaugebiet) in Verkehr bringen zu dürfen, müssen die Erzeugnisse eine strenge amtliche Qualitätsprüfung bzgl. Aussehen, Geruch, Geschmack und stofflicher Beschaffenheit durchlaufen. Nur nach erfolgreicher Prüfung darf in der Etikettierung die sog. Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.) angegeben werden.

Ein Winzer hatte über mehrere Jahre hinweg über 4600 Flaschen Sekt b.A. ungeprüft mit frei erfundenen Prüfungsnummern und demzufolge unzulässigen geografischen Herkunftsangaben vermarktet. Erschwert wurde die Arbeit der Weinkontrolle durch die desolate Weinbuchführung und die mangelnde Kooperationsbereitschaft des Betriebsinhabers. Nachdem dieser bereits im Vorjahr für ein ähnliches Vergehen einen Strafbefehl von 1200€ akzeptieren musste, wurde er jetzt zu einer weiteren Geldstrafe in doppelter Höhe verurteilt.



Pixelio.de
Rainer Sturm

Ein renommierter Betrieb hatte bei einer Lohnsektkellerei zwei Sekte b.A. im Tankgärverfahren in Auftrag gegeben. Dann ging der Sekt des vorangegangenen Jahrgangs früher als erwartet zur Neige. Weil man aber pünktlich auf einer wichtigen Weinmesse eine neue Sektlinie in den Markt einführen wollte, wartete man die zur Reifung erforderliche Mindestherstellungsdauer von 6 Monaten nicht ab. Über zwei Monate zu früh wurden die Sekte aus der Kellerei abgerufen und unverzüglich vermarktet. Das Landratsamt verfügte eine Rückholaktion von über 4700 Flaschen mit nicht zugeteilter A.P.Nr. und weiteren irreführenden Kennzeichnungselementen. Weiterhin musste der Verantwortliche vom Gericht eine Geldauflage in Höhe von 2000 € hinnehmen.

Um die amtliche Prüfungsnummer für eines seiner offensichtlich mangelhaften Erzeugnisse zu erschleichen, stellte ein weiterer Winzer Flaschen eines vollständig anderen Erzeugnisses zur Qualitätsweinprüfung an. Nachforschungen im Betrieb ergaben darüber hinaus, dass er das Produkt vollständig als Spätlese über einen Restpostenmarkt verkauft hatte, obwohl es das notwendige Mostgewicht für einen solchen Prädikatswein nicht erreicht hatte.

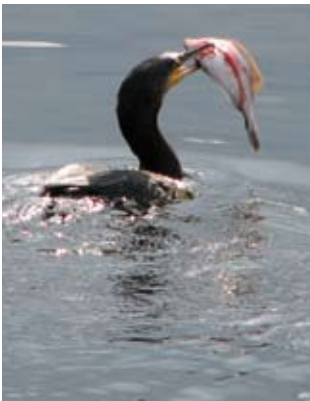
Rückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft

Der überwiegende Teil der untersuchten Lebensmittel zeigte - wie schon in früheren Jahren - unauffällige Hintergrundbelastungen an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB sowie an Pestiziden und weiteren organischen Kontaminanten. Dabei sind die Rückstandsgehalte jeweils matrixtypisch und liegen in den meisten Fällen unterhalb der zulässigen Höchstgehalte. Proben, die auf Rückstände von Tierarzneimitteln untersucht wurden, zeigten keine Auffälligkeiten.

Rückstände in Fischen aus Binnengewässern in Baden-Württemberg

Im Rahmen zweier Monitoringprogramme wurden im Jahr 2010 insgesamt 46 Proben unterschiedlicher Fischarten aus 14 Binnengewässern auf Dioxine, polychlorierte Biphenyle, chlor- und bromorganische Pestizide und Kontaminanten, Nitrososchusverbindungen, Pyrethroide, Schwermetalle und perfluorierte Tenside untersucht. Die Programme reihen sich in die umfangreichen Fischuntersuchungen ein, die im CVUA Freiburg seit 30 Jahren durchgeführt werden. Insgesamt wurden in den Proben erhebliche Schwankungen der Rückstandsgehalte festgestellt, die zum einen von der Belastungssituation des Gewässers an der Probenahmestelle, zum anderen von Art und Zusammensetzung der Proben (Fettgehalte, Alter/Größe, Fischarten usw.) abhängen. Durch die Fokussierung auf den fischereilichen Warenkorb der Berufsfischer und Angler stellen die vorliegenden Untersuchungen eine gute Abschätzung für die Aufnahme von Kontaminanten über Süßwasserfischverzehr durch den Menschen dar.

Kormorane stark belastet! Zusätzlich zu den Fischproben kamen vier Fleischproben von in Baden-Württemberg geschossenen Kormoranen zur Untersuchung. Da Kormorane sich überwiegend bis ausschließlich von Fischen ernähren, reichern sie als weiteres Glied der Nahrungskette Schadstoffe entsprechend an. Als außergewöhnlich hoch erwiesen sich die Hexachlorbenzol- (HCB) und DDT-Gehalte. Nach den EU-Höchstmengen für Geflügelfleisch würde sich für HCB bei einer Probe und für DDT bei zwei Proben eine nominelle Höchstmengen-Überschreitung (bis zu Faktor 5) ergeben. Die Kormoran-Proben wiesen derart hohe Ge-



halte für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB auf, dass allein durch den einmaligen Verzehr von 100 g Kormoranfleisch die duldbare wöchentliche Aufnahmemenge an WHO-Toxizitätsäquivalenten von 14 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ pro Kilogramm Körpergewicht (EU Scientific Committee on Food) um den Faktor 1,5 - 6,6 überschritten würde.

Ein ausführlicher Bericht über die durchgeführten Programme und Untersuchungsergebnisse ist unter www.ua-bw.de zu finden.



Referenzlaboratorien der Europäischen Union: Zu den Schwerpunkten des EU-Referenzlabors für Dioxine und PCB gehörte in enger Zusammenarbeit mit Experten der nationalen Referenzlaboratorien (NRL) die Erarbeitung von Akzeptanzkriterien für die Anwendung bioanalytischer Screeningverfahren in der EU sowie die Überprüfung der Standardisierung der Dioxin- und PCB-Untersuchung von Futtermitteln. Als wichtiger Beitrag zur Sicherstellung hoher analytischer Standards innerhalb der EU gehören zu den Kernaufgaben beider EU-RLs die Durchführung von Laborvergleichsuntersuchungen (LVU) für die Nationalen Referenzlaboratorien (NRLs) und amtlichen Laboratorien in der EU sowie die Organisation von Workshops mit den NRLs. In 2010 wurden eine LVU des EU-RL für Pestizide mit 90 Teilnehmern und zwei LVU des EU-RL für Dioxine und PCB mit bis zu 85 Teilnehmern durchgeführt.

Referenzlabor von WHO und UNEP: Die Dioxin- und Pestizidlaboratorien untersuchten gemeinsam als WHO- und UNEP-Referenzlabor im Rahmen der 5. Runde einer weltweiten Studie Humanmilchproben auf ein breites Spektrum langlebiger organischer Kontaminanten. Ziel dieser Untersuchungen ist es, zeitliche Trends, regionale Unterschiede sowie zukünftig hinsichtlich Aufnahme und Toxikologie besonders relevante Analyten zu identifizieren.



Dioxine in Nahrungsergänzungsmitteln: In einem als Nahrungsergänzungsmittel angebotenen Erzeugnis „Grüne Mineralerde“ wurde ein Dioxingehalt in Höhe von 6700 pg WHO-PCDD/F-TEQ/kg Produkt ermittelt. Durch diesen Dioxingehalt würde bei täglichem Verzehr der maximalen empfohlenen Tagesportion über eine Woche bei einer Person mit einem angenommenen Durchschnittsgewicht von 60 kg bereits 79 % der wöchentlichen duldbaren Aufnahmemenge an WHO-TEQ von 14 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/kg KG (Scientific Committee on Food der Europäischen Union, 2001) ausgeschöpft. Damit stellt das Nahrungsergänzungsmittel ein deutlich über der durchschnittlichen Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Dioxinen kontaminiertes Lebensmittel dar und wurde als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Infobox Dioxine, PCB und Furane

- PCDD = polychlorierte Dibenzodioxine
- PCDF = polychlorierte Dibenzofurane
- PCB = polychlorierte Biphenyle

WHO-TEQ = von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) festgelegter Summenparameter, ausgedrückt in Toxizitätsäquivalenten (TEQ), zur Beurteilung des Gefährdungspotentials von Dioxinen (PCDD/F) und PCB

Vergleichende Rückstands-Untersuchungen von Rinderleber und -fleisch: Nachdem 2009 bei Untersuchungen von Schafleber und Schaffleisch aus Baden-Württemberg die Leber als besonders belastete Matrix erkannt worden war, erschien es erforderlich, die Untersuchungen auf Leber und Fleisch anderer Tierarten auszudehnen. Im Jahr 2010 wurden daher Rinderleber und Rindfleisch (jeweils vom selben Tier) untersucht.

Bei den Pestiziden zeigte sich der Stoff beta-HCH am auffälligsten. Während es im Fleisch keinen positiven Befund gab, war dieser Stoff in den Leberproben

deutlich vertreten. Auch für DDT und PCB 153 wurden höhere Gehalte bei den Rinderlebern nachgewiesen. Alle Ergebnisse lagen jedoch weit unterhalb der zulässigen Höchstgehalte.

Der überwiegende Teil der Rinderleberproben wies ebenfalls lebensmittelrechtlich nicht zu beanstandende Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB auf. Lediglich eine der untersuchten Proben überschritt statistisch gesichert den für Dioxine zulässigen Höchstgehalt, eine weitere lag numerisch oberhalb des Summen-Höchstgehaltes. Die Ergebnisse aller Rindfleischproben lagen unterhalb der zulässigen Höchstgehalte, wobei die Gehalte insgesamt deutlich niedriger waren als bei den Rinderlebern.

Kontaminationsfall „Dioxine in Legehennenfutter aus der Ukraine“: Im April 2010 wurde eine Meldung über eine Dioxinkontamination von Bio-Mais für Legehennen (Herkunft Ukraine) in das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) eingestellt. Das betroffene Futtermittel war auch für andere Tierarten wie Rinder, Schweine, Hähnchen, Lämmer und Puten verwendet worden. Sämtliche Produkte von Legebetrieben und Höfen, die möglicherweise kontaminierte Futtermittel erhalten hatten, wurden zeitweise gesperrt. Im CVUA Freiburg wurden in diesem Zusammenhang zwei Futtermittel und eine Eiprobe aus einem baden-württembergischen Betrieb untersucht. Die Futtermittel lieferten unauffällige Ergebnisse, wohingegen in der Eiprobe das für diesen Kontaminationsfall spezifische Dioxin-Kongenerenmuster erkennbar war. Die festgestellten Gehalte lagen jedoch unterhalb des für Dioxine in Eiern geltenden Auslösewertes.

Laut einer Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung stellen die ermittelten Dioxingehalte keine akute Gesundheitsgefahr für die Verbraucher dar. Aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes sollte allerdings die Belastung mit PCB und Dioxinen so weit wie möglich minimiert werden.



Biomais gefuttert, Dioxin-Eier gelegt

Futtermittelskandal weitet sich aus

dpa/AP HANNOVER. Der Skandal um dioxinverseuchtes Futter für Bio-Geflügelhöfe ist größer als zunächst angenommen. Dioxinbelastetes Biofutter aus der Ukraine ist in mindestens neun Bundesländer geliefert worden.

Das erklärte am Samstag eine Sprecherin des Bundesministeriums für Verbraucherschutz in Berlin. Dies bedeute jedoch nicht, dass es in den betroffenen Betrieben

dioxinverseuchte Eier gebe. Die Sprecherin betonte erneut, dass keine akute Gesundheitsgefahr für Verbraucher bestehe.

Zur Aufklärung der Dioxinbelastung wollen die betroffenen Bundesländer jetzt Auskunft von der niederländischen Regierung. Diese müsse die Frage beantworten, wie der Mais von der Ukraine nach Holland gekommen und warum er mit Dioxin belastet sei, sagte der Sprecher des niedersächsi-

schen Landwirtschaftsministeriums, Gert Hahne.

So waren nach Dioxinfunden in Bioeiern und Futtermitteln in Niedersachsen zwei Höfe und auch Betriebe in Nordrhein-Westfalen gesperrt worden. Dioxine sind in bestimmten Konzentrationen giftig. Das belastete Futter war nach Behördenangaben im Winter von einem niederländischen Unternehmen aus Nordrhein-Westfalen aus in mehrere Bundesländer ver-

kauft worden. In Niedersachsen hatten 19 von 150 Öko-Betrieben das verseuchte Futter erhalten. Nach Tests wurden bis auf zwei mittlerweile alle wieder freigegeben, sagte Gert Hahne in Hannover. In den beiden gesperrten Betrieben im Landkreis Emsland und der Grafschaft Bentheim sollen an diesem Montag weitere Proben genommen werden.

Mit ersten Ergebnissen sei etwa eine Woche später zu

rechnen. „Bis dahin wandern mehrere 10000 Eier in die Biogasanlagen“, betonte Hahne.

Nach Angaben des niedersächsischen Landesamts für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (LAVES) in Oldenburg stehen noch sieben Futtermittelproben aus. Da es sich dabei jedoch um aktuelle Chargen handele, sei damit zu rechnen, dass die Ergebnisse negativ ausfallen, sagte eine LAVES-Sprecherin gestern.

Kosmetika und Tätowierfarben im Fokus

Nicht immer zum Besten bestellt ist es mit der Unbedenklichkeit von Tätowierfarben und Haarglättungsmitteln.

Tätowierfarben

Das CVUA Freiburg hat im Jahr 2010 zusammen mit dem CVUA Karlsruhe ein Untersuchungsprojekt „Tätowierfarben rot, orange, gelb“ durchgeführt. Geprüft wurde insbesondere auf Farbstoffe, Konservierungsstoffe und die Kennzeichnung der Produkte.

Tätowierfarben sind nach Definition keine Kosmetika. Sie dienen zwar ebenso wie dekorative Kosmetika der Verschönerung der Haut, aber sie werden nicht - wie es die Definition für kosmetische Mittel vorsieht - äußerlich auf die Haut aufgebracht, sondern in tiefe Hautschichten injiziert. Die kosmetischen Mittel betreffenden Vorschriften des LFGB gelten auch für Mittel zum Tätowieren, d.h. sie dürfen u.a. nicht geeignet sein, die Gesundheit des Verbrauchers zu gefährden. Ferner gelten für Tätowierfarben die Anforderungen der Tätowiermittel-Verordnung, die seit 2009 in Kraft ist. Danach sind u.a. Farbstoffe, die für Kosmetika uneingeschränkt zugelassen sind, auch für Tätowierfarben zugelassen.

Ergebnisse: Bei jeder fünften Probe waren Farbstoffe enthalten, die für Tätowierfarben nicht zugelassen sind; das waren die Pigmente mit den Colour Index-Nummern (CI): CI 74260, CI 21108 und CI 11710.

In 20 % der Farben wurde der technische Konservierungsstoff 1,2-Benzisothiazol-3(2H)-on mit Gehalten von 48 bis 74 mg/kg bestimmt. Für kosmetische Mittel ist dieser Konservierungsstoff nicht zugelassen, der Einsatz dieses Stoffes ist derzeit für Tätowierfarben nicht geregelt, er muss aber deklariert werden. Dies war nicht der Fall.

Keine Probe war korrekt gekennzeichnet. Die Kennzeichnung erfolgte nicht in deutscher Sprache (Herkunft überwiegend USA) und war unvollständig, d.h. es waren nicht alle erforderlichen Kennzeichnungselemente auf dem Etikett angegeben.

Erheblicher Handlungsbedarf: Tätowierfarben enthielten auch Farb- und Konservierungsstoffe, die zwar nicht ausdrücklich verboten, aber auch nicht sicherheitsbewertet sind. Die Farben stammen aus dem technischen Bereich (z.B. zur Verwendung als Autolacke oder in der Druck-, Textil- oder Kunststoffindustrie). Als Beispiel sei das in vier Proben verwendete rote Pigment CI 56110 (=Pigment Red 254) genannt. Dieses Pigment wird als Autolackfarbe „Ferrari Rot“ gehandelt und wird wegen seiner hohen Lichtechtheit auch als Restauratorenfarbe verwendet. Im dortigen Sicherheitsdatenblatt heißt es „Nach Hautkontakt: Verunreinigte Kleidung entfernen. Sofort mit viel Wasser und Seife abwaschen, Schutzhandschuhe.“ Wegen der durchweg anderen Zweckbestimmung dieser Pigmente als der Herstellung von Tätowierfarben sind mit sehr großer Wahrscheinlichkeit keine oder nur unzureichende toxikologischen Daten für die Einbringung in lebende Hautschichten vorhanden.

Solche Pigmente dürfen dennoch nach derzeitiger Rechtslage verwendet werden. Dieser Umstand ist unseres Erachtens sehr bedenklich und spricht für die Erstellung einer speziellen Positivliste für Tätowierfarbstoffe.

Die Ergebnisse zeigen, dass dringender Handlungsbedarf zum Schutz der Verbraucher besteht. Schließlich ist der Trend zum Tattoo in Deutschland sehr hoch. Bei der Probenahme der Tätowierfarben und der Kontrolle in den Tattoostudios haben die Sachverständigen zumeist die Lebensmittelkontrolleure der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden begleitet.



Untersuchung von Tattoofarben

Bei den Kontrollen der Studios beklagten sich die Tätowierer nicht selten über mangelhafte Informationen, welche Farben denn nun sicher seien. Die Tätowierfarblieferanten suggerieren den Tätowierern zuweilen, ihre Farben seien amtlich geprüft. Dies ist aber nicht der Fall. Sie begrüßten daher überwiegend die Untersuchungsaktion und äußerten häufig den Wunsch nach strengeren Regulierungen, um selbst besser vor Regressansprüchen geschützt zu sein.

In den Gesprächen mit zahlreichen Tätowierern während der Kontrollen wurden die Sachverständigen der Untersuchungsämter immer wieder darauf hingewiesen, dass der Internethandel mit Billigware eine zunehmend stärkere Bedeutung gewinne. Insbesondere das Klientel, dem weniger Geld zur Verfügung stehe, ließe sich mit Tattoo-Dumpingpreisen locken.

Auf den ausführlichen Bericht der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Karlsruhe und Freiburg im Internet wird verwiesen (http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?subid=0&Thema_ID=4&ID=1391&Pdf=No).



Ein Tattoo entsteht, Quelle: LGA Baden-Württemberg

Haarglättungsmittel

Produkte zur professionellen Haarglättung wurden in Friseurgeschäften als Probe erhoben. Es handelte sich laut Deklaration um Keratin-haltige Zubereitungen, die dazu dienen sollen, Haare für einen längeren Zeitraum (3-5 Monate) zu glätten und ihnen Glanz und Schutz zu verleihen. Die Produkte kamen überwiegend aus den USA oder Brasilien.

Ein Teil der Anwendungsprozedur ist die Behandlung



Pixelio.de / Thommy Weiss

von Haaren mit dem Produkt und einem ca. 200 Grad heißen Glätteisen. Zur Wirkungsweise der Produkte wird auf den Bericht in den Seiten der CVUAs im Internet hingewiesen (http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?subid=0&Thema_ID=4&ID=1350&Pdf=No).

Fünf Produkte enthielten freies Formaldehyd in einer Größenordnung von 1,6 bis 4%. Die Erzeugnisse stellen auf Grund des hohen Gehaltes an freiem Formaldehyd (bis zum 20-fachen des Grenzwertes) ein ernsthaftes Gesundheitsrisiko für den Verbraucher dar. Laut einer aktuellen Stellungnahme des Bundesinstitutes für Risikobewertung werden Haarglättungsmittel mit derartig hohen Formaldehydgehalten wie folgt bewertet: „Das BfR hat das gesundheitliche Risiko solcher Haarglättungsmittel mit Formaldehyd bewertet. Formaldehyd wirkt stark reizend auf Augen, Haut und Schleimhäute. Der Stoff besitzt außerdem ein hohes allergenes Potenzial und ist vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als krebserzeugend beim Menschen eingestuft worden. Beim Glätten der Haare mit dem heißen Glätteisen werden Formaldehyddämpfe freigesetzt, die von Kunden und Frisören eingeatmet werden können. Dies kann zu Atemwegs-, Haut- und Augenreizungen während und nach der Behandlung führen. Das BfR kommt zum Schluss, dass Haarglättungsmittel mit Konzentrationen von 1,7 bis 1,8 Prozent Formaldehyd bei privaten und professionellen Anwendern sowie deren Kunden die Gesundheit schädigen können.“

Die Erzeugnisse wurden entsprechend beurteilt.

Radioaktivitätsuntersuchungen

Nach den Reaktorunglücken in Japan ist das öffentliche Interesse an Radioaktivitätsuntersuchungen bei Lebensmitteln wieder stark ins Blickfeld gerückt.

Wild-Überwachungsprogramm

Die meisten Lebensmittel weisen nur noch sehr niedrige Gehalte an künstlichen Radionukliden wie Cäsium-137 (Cs-137) auf. Dagegen zeigen Wildschweinproben aus Gebieten Baden-Württembergs, die 1986 stärker vom Fallout betroffen waren, z.T. noch Messwerte deutlich über dem Richtwert von 600 Becquerel pro kg (Bq/kg). 2010 war dies bei 26% der ca. 3000 landesweit untersuchten (noch nicht im Handel befindlichen) Wild-Proben der Fall. Als Spitzenreiter bei den Messwerten des Jahres 2010 erwiesen sich zwei Wildschwein-Proben aus dem Kreis Ravensburg bzw. Rastatt. Dort wurden Cs-137-Gehalte von 9640 bzw. 9026 Bq/kg festgestellt.

Wirksames Überwachungsprogramm: Wegen der besonderen Situation bei Wildschweinfleisch gibt es in Baden-Württemberg ein spezielles Kontrollprogramm. In den Gebieten mit erhöhter radioaktiver Belastung muss jedes erlegte Stück Schwarzwild vor dem Verkauf untersucht werden (100%-ige Eigenkontrolle). Dieses Messprogramm soll sicherstellen, dass Wild mit mehr als 600 Bq Cs-137/kg nicht in den Handel kommt.

Um die Wirksamkeit des Messprogramms zu überprüfen, wurde im Jahr 2010 stichprobenartig Wildfleisch aus Metzgereien und Gaststätten auf Cs-137 untersucht. Dabei ergaben sich keine Überschreitungen des Richtwertes.

Die Radioaktivitätsmesswerte für Wild werden in Baden-Württemberg vom CVUA Freiburg zusammengeführt und ausgewertet und sind über das Internet (<http://www.ua-bw.de>) öffentlich zugänglich. Neben Karten und Diagrammen finden sich dort auch weitere Informationen zum Thema Radioaktivität.

IMIS - Härtetest für das Labor

Das CVUA Freiburg ist auch in das bundesweite Radioaktivitätsmessnetz „IMIS“ eingebunden. Dieses Integrierte Mess- und Informations-System zur Überwachung der Umweltradioaktivität wurde aufgrund der Erfahrungen mit dem Reaktorunfall von Tschernobyl eingerichtet. Es soll sicherstellen, dass in einem atomaren Ereignisfall die Daten aller Messstellen in kürzester Zeit für eine Lagebeurteilung zur Verfügung stehen. Mit einer 2-tägigen Alarm-Übung, an der auch das CVUA Freiburg beteiligt war, wurde im Juli 2010 bundesweit der IMIS-Intensivbetrieb geprobt.



Radioaktivität in Trinkwasser

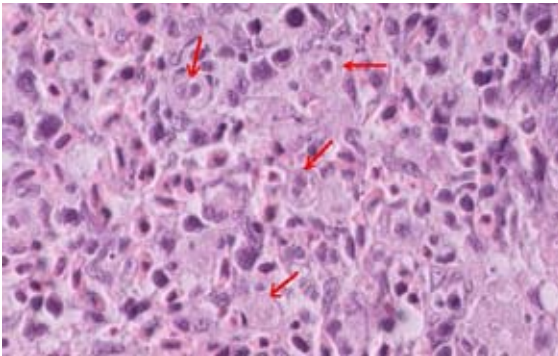
Als wichtigstes Lebensmittel wird auch Trinkwasser regelmäßig und mit hoher Empfindlichkeit auf Radioaktivität untersucht, damit im Ereignisfall eine Kontamination des Grundwassers mit künstlichen Radionukliden rechtzeitig erkannt wird. Gegenwärtig sind künstliche Radionuklide im Trinkwasser nicht feststellbar. Allerdings lassen sich in einigen Trinkwasservorkommen Baden-Württembergs geologisch bedingt natürliche Radionuklide nachweisen. Hauptsächlich handelt es sich hierbei um Uran und seine Tochternuklide, die je nach Konzentration einen relevanten Beitrag zur jährlichen Strahlenbelastung leisten können. Zur besseren Kenntnis solcher Wasservorkommen führt das CVUA Freiburg deshalb im Auftrag des Ministeriums Ländlicher Raum und Verbraucherschutz ein zweijähriges Untersuchungsprogramm durch (Abschluss: Ende 2011).

Besonderheiten aus der Tiergesundheitsdiagnostik sowie den Tiergesundheitsdiensten.

Bemerkenswerte, z.T. neu diagnostizierte Einzelerkrankungen, aber kein großes Suchengeschehen prägten das Jahr 2010. Mögliche Vergiftungsfälle bei Tieren werden in dem baden-württembergischen Zentrallabor „Toxikologie im Veterinärbereich“ untersucht. Als Kraftakt besonders zu erwähnen ist die Einbindung von 59 amtlichen Trichinenuntersuchungsstellen des Regierungsbezirks in das Qualitätsmanagementsystem des CVUA Freiburg. Die Untersuchung auf Trichinen ist Teil der amtlichen Schlachttieruntersuchung.

Parasitenbefall in Forellenzucht

In einer Forellenzucht wurde ein Fall von PKD (Proliferative Kidney Disease) festgestellt, einer parasitären Erkrankung, die über die Aufnahme von mit dem Erreger *Tetracapsuloides bryosalmonae* infizierten Moostierchen ausgelöst wird. Sie kann zu erheblichen Verlusten bei Salmoniden führen. Das Vorkommen der Erkrankung beschränkt sich meist auf Bachwasseranlagen. Die Diagnose wird anhand der Klinik, den Sektionsbefunden und durch den histologischen Nachweis des Erregers (sog. PKX - Zellen) in der Niere gestellt.



Staupe bei Füchsen

Bei sieben Füchsen aus dem Landkreis Konstanz wurde eine Staupevirusinfektion festgestellt. Alle untersuchten Fuchskadaver waren stark abgemagert sowie infolge einer mit wässrigem Durchfall einhergehenden Darmentzündung stark ausgetrocknet. Neben diesen Darmentzündungen wiesen sie in unterschiedlichem Ausmaß auch noch Lungenentzündungen auf, die durch Sekundärinfektionen mit Bakterien und Lungewürmern verkompliziert wurden. Bei der Staupe handelt es sich um eine meist tödlich verlaufende Allgemeinerkrankung, die je nach Verlaufsform mit unterschiedlicher Krankheitssymptomatik einhergeht.

Das Staupevirus, engl. canine distemper virus, CDV, ist eng verwandt mit dem Masernvirus des Menschen. Neben Füchsen sind Hunde, aber auch andere Fleischfresser (Marder, Waschbären u.a.) für diesen Erreger empfänglich. Für Haushunde existieren seit vielen Jahren wirksame Impfstoffe. Das Staupevirus ist für Menschen jedoch ungefährlich.

Tuberkulose bei Luchs

Mykobakterien, also Erreger der Tuberkulose, waren Todesursache bei einem Luchs. Das Tier stammte aus einem Gehege und war den Tierpflegern wegen seiner erschwerten Atmung und leichtem Röcheln aufgefallen. Es verstarb wenige Tage nach Einsetzen der Symptome. Der Nachweis erfolgte molekularbiologisch, der Keim wurde letztlich mit Unterstützung des Nationalen Referenzlabors als *Mycobacterium microti* identifiziert.

M. microti wird vor allem bei kleinen Wildtieren (Maus, Dachs, Fuchs, Marder) gefunden, verursacht aber auch bei Wildschweinen, Katzen und Zootieren sowie beim Menschen, vor allem bei Patienten im Status einer Immunsuppression, tuberkulöse Erkrankungen.

Toxikologische Untersuchungen

Ein Hundebesitzer fand die abgebildete Frikadelle in seinem Garten. Aufgrund von Form und Färbung des Probenmaterials wurde gezielt auf Cumarinderivate (englisch: Coumarine) untersucht. Dabei wurde der Wirkstoff Difenacoum festgestellt. Coumarin-Abkömmlinge wirken über eine Störung der Blutgerinnung, so dass es nach Aufnahme durch ein Tier zu allgemeiner Blutungsneigung und letztlich zum Verbluten in die Leibeshöhle kommt. Beim Auslegen vergifteter Köder an öffentlich zugänglichen Stellen besteht immer auch die Gefahr, dass auch Kleinkinder, die alles gerne in den Mund nehmen, zu Schaden kommen.



Mit Gift präparierte Frikadelle

Dank

Wir danken dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sowie dem Umweltministerium Baden-Württemberg, ferner den Regierungspräsidien Freiburg, Karlsruhe, Stuttgart und Tübingen sowie den anderen Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern in Baden-Württemberg und dem STUA Aulendorf – Diagnostikzentrum für die gute Zusammenarbeit und die Unterstützung, ebenso der Europäischen Kommission hinsichtlich der Gemeinschaftsreferenzlaboratorien.

Bei den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinär-, Landwirtschafts- und Gesundheitsbehörden der Landkreise und Städte, den Tiergesundheitsdiensten der Tierseuchenkasse Baden-Württemberg sowie der Futtermittel- und Handelsklassenüberwachung der Regierungspräsidien bedanken wir uns für die qualifizierte Probennahme und -zufuhr und die gute Zusammenarbeit.

Aufgrund unserer vielfältigen wissenschaftlichen und administrativen Vernetzungen arbeiten wir mit vielen weiteren, hier nicht einzeln genannten Institutionen gut zusammen, wofür wir uns ebenfalls sehr bedanken.

Allen Beschäftigten des Hauses gebührt herzlicher Dank für den unermüdlichen Einsatz im Interesse des Verbraucherschutzes und der Tiergesundheit, ebenso allen speziell am Jahresbericht 2010 Beteiligten.

Herausgeber

Bissierstraße 5 Postfach 10 04 62 Tel.: 0761-8855-0 E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de
79114 Freiburg 79123 Freiburg Fax: 0761-8855-100 Internet: www.cvua-freiburg.de

Verantwortlich: Dr. Roland Renner, Amtsleiter; Dr. Heike Goll, tierärztliche Leiterin und stv. Amtsleiterin
Redaktion: Hans-Ulrich Waiblinger

Grafik + Druck: Grafikbüro Sibylle Blum, 79100 Freiburg

Weitergabe und Vervielfältigung mit Quellenangabe gestattet. Alle weiteren Rechte vorbehalten.