
VII. WEITERE TÄTIGKEITSFELDER

7.1 Qualitätsmanagement

Auch 2007 wurde in den Laboratorien des CVUA wieder im üblichen Umfang mit Erfolg an Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen teilgenommen:

Veranstalter

Bezeichnung/Parameter/Matrix Anzahl Proben

Animal Health Service Ltd., Deventer, NL

AIV-Serologie 4 × 8

AQS Baden-Württemberg

RV 4/07 (TWA5-Kationen Teil 2): Bor, Calcium, Magnesium, Quecksilber, Ammonium, pH-Wert in Trinkwasser 3

BfR, Berlin

Typisierung von Salmonellen (qualitativ und quantitativ) 18

BVL, Berlin

Cumarin in Zimt, Zimtsternen und Zimtjoghurt 3

Antibiotika in Milch 3

Elemente in Thunfisch (As, Pb, Cd, Cu, Hg, Se, Zn) 1

Elemente in Waldpilzen (As, Pb, Cd, Cu, Hg, Se, Tl, Zn) 1

CVUA Münster

Sonnenmilch: 5 org. Lichtfilter, Methyl-dibromoglutaronitril 1

LVU 5 / 2006 in einer Backware: Cholesterin, Stärke 1

Cyclamat in Getränke und Konfitüre 2

DGF Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften

LVU Fette (Säurezahl, Polare Anteile, FSV, trans-FS, 4 Tocopherole, Vitamin A,

Sterine, Stigmastadiene, K-Wert, PAK's 4

Ringtest Phthalate in Speiseölen 10

DLA GbR

Sellerie, Senf und Sesam in Soßenpulver 2

Erdnuss, Haselnuss, Mandel und Milch in Schokolade 2

DRRR GmbH, Kempten

Schmelzkäse (Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Kochsalz, pH, Nitrat, Citronensäure) 2

EDQM Straßburg

Proficiency Test PTS 087 „Osmolality“ 2

Proficiency Test PTS 088 „Assay by Gas Chromatography“ 1

Proficiency Test PTS 089 „Semi-micro determination of water“ 2

Market-Surveillance Study MSS 034 Etherische Öle zu pharmazeutischen Zwecken 9

Testing of CAP-Products 2007, Wirkstoff Strontiumranelat (Aussehen, pH-Wert, Identität, Gehalt, Reinheit) 4

FAPAS

Farbstoffe (Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Sudanrot B, Sudanrot 7B, Sudanrot G, Sudan Orange G, Sudanschwarz B, Pararot, Toluidinrot, Buttergelb, Rhodamin B, Orange II) in Chillisoße 1

3-MCPD in Sojasoße 1

Rum: Alkoholgehalt, Ethylacetat, Propanol-1, 2-Methylbutan-1-ol und 3-Methylbutan-1-ol (Summe), Fructose, Glucose, Saccharose 1

| | |
|--|-------|
| Histamin in „canned fish“ | 1 |
| Milk Powder (Trockenmasse, Asche, Fett, Protein) | 1 |
| Condensed Milk (Trockenmasse, Asche, Fett, Protein, Kohlenhydrate) | 2 |
| Cake Mix, Egg Protein | 2 |
| Chocolate, Hazelnut | 2 |
| Olive Oil, All 16 EU Priority PAHs | 1 |
| Fish, Fish Identification | 3 |
| FEPAS | |
| Listeria monocytogenes in Hühnerfleisch – quantitativ | 1 |
| Escherichia coli in Rindfleisch – quantitativ | 1 |
| Koagulasepositive Staphylokokken in Rindfleisch – quantitativ | 1 |
| Bacillus cereus in Reis – quantitativ | 1 |
| Enterobacteriaceen in Rindfleisch – quantitativ | 1 |
| Salmonellen in Pfeffer – qualitativ | 2 |
| GDCh Arbeitsgruppe „Anorganische Bestandteile“ | |
| Aluminiumbestimmung in Milchnahrung, Sojanahrung und Kakaopulver | 3 |
| IKW | |
| Antischuppenmittel: Octopyrox, Climbazol, Zinkpyrithion | 1 |
| Instand e.V., Düsseldorf | |
| Verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC) | 4 |
| Identifizierung und Resistenzbestimmung verschiedener Bakterienspezies | 2 × 3 |
| ISO/TC34/SC8 | |
| Tee (Gesamtphenole, Catechin, Epicatechin, Epigallocatechin, Epicatechingallat, Epigallocatechingallat, Gesamtcatechine, Coffein, Theobromin, Gallussäure, Theagallin) | 3 |
| Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Wissenschaftlicher Arbeitsausschuss FTIR-Kalibrierung für die amtliche Weinuntersuchung | |
| Wein: Relative Dichte, Vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, Vergärbare Zucker, Gesamtsäure, pH-Wert, Glucose, Fructose, Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Citronensäure, Flüchtige Säure, Gesamt Schweflige Säure | 13 |
| LVU Lippold, Herbolzheim | |
| Wein Standardparameter (Relative Dichte, Gesamtalkohol, Vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, Vergärbare Zucker, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Flüchtige Säure, Citronensäure, Schweflige Säure, frei, gesamt) | 1 |
| Wein, erweiterte Parameter (Methanol, Glycerin, cyclische Diglyceride, 3-Methoxypropandiol, Ethylenglykol, Diethylenglykol, D-Äpfelsäure, D-Milchsäure, Shikimisäure, Fumarsäure, Sorbinsäure, Benzoesäure, Asche, Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Chlorid, Phosphat, Kaliumsulfat) | 1 |
| Ermittlung der Tierart und Prüfung auf Fremdeiweiß | 2 |
| ZNS/Separatorenfleisch | 2 |
| Speisesenf (Wasser, Fett, Kochsalz, Gesamtsäure, Glucose, Fructose, Saccharose, Allylsenföl) | 1 |
| Bier: Relative Dichte, Alkohol, Stammwürze, pH-Wert, Gesamtsäure, Extrakt | 1 |
| Spirituose: Relative Dichte, Alkohol, Ethylcarbammat, Acetaldehyd, Ethylacetat, Isoamylalkohole, Isobutanol, Methanol, Milchsäureethylester, 1-Propanol | 1 |
| Fleischware, Standardparameter | 1 |
| Backwaren: Trocknungsverlust, Asche, Rohprotein, Fett, Buttersäuremethylester, Cholesterin, Stärke, Fructose | 1 |
| Kakaoerzeugnisse: Wasser, Saccharose, Lactose, Fett, Buttersäuremethylester, Gesamtalkaloide, Theobromin, Coffein, | 1 |

| | |
|--|------------|
| Kosmetisches Mittel: Panthenol, Bronidox, Bronopol, Triclosan, Methylidibromoglutaronitril, Farbstoffe | 1 |
| Teigwaren (Cholesterin, Wasser, Chlorid, Fett) | 1 |
| Ringversuch Gesamtfettbestimmung nach Büchi Caviezel Methode | 3 |
| Milchforschungsanstalt, Kiel | |
| Zellzahlbestimmung (SCC) in Milchproben | 2 × 40 |
| Milchwirtschaftliches Institut Dr. Hüfner | |
| Gesamtkeimzahl in Referenzmilch (3 Verfahren) | 15 |
| Referenzmilch: Mikrobiologie-Kosmetika | 4 |
| MUVA Kempten | |
| Frischkäse (Fett, Trockenmasse, Protein, Milchsäure) | 2 |
| Joghurt (Fett, Trockenmasse, Protein, Milchsäure, pH) | 2 |
| Milch (Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt) | 2 |
| Niedersächsisches Landesgesundheitsamt, Aurich | |
| E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl in Trinkwasser | 1 |
| E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl, Clostridien in Trinkwasser | 1 |
| E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl, Pseudomonas aeruginosa in Trinkwasser | 1 |
| Legionellen in Trinkwasser | 1 |
| Oxoid-QMS | |
| Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceen, Escherichia coli und coliforme Keime in Magermilchpulver – quantitativ | 3 |
| Bacillus cereus und koagulasepositive Staphylokokken in Magermilchpulver – quantitativ | 3 |
| Mikrobiologische Untersuchung eines Lebensmittels mit unbekanntem Keimprofil | 3 |
| Senate QA | |
| Bacillus cereus, Pseudomonaden, Hefen und Schimmelpilze in Hühnerfleisch – quantitativ | 1 |
| Salmonellen und Listeria monocytogenes in Meeresfrüchten – qualitativ | 1 |
| Universität Leipzig | |
| Nachweis von ZNS in Fleischerzeugnissen (Gewebe des zentralen Nervensystems) | 10 |
| Gesamt | 235 |

7.2 Vorträge, Poster und wissenschaftliche Veröffentlichungen

7.2.1 Vorträge

Sproll, Lachenmeier

LC-MS-Analytik von Morphin in Mohnsaat und Backwaren; LC-MS Anwendertreffen der Fa. ThermoFisher Marburg

Kohl-Himmelseher

Findings on illegal sold herbal medicines for decrease in weight; Jahrestagung der europäischen Arzneimitteluntersuchungsstellen in Prag („OMCL-meeting Prague 2007“)

Lachenmeier

Ionenanalytik in der Qualitätskontrolle alkoholischer Getränke; 4. Conference über Ionenanalyse (CIA 2007), Berlin

Lachenmeier

„Warning Labels“ statt „Health Claims“? IARC Neubewertung von Ethanol in Alkoholischen Getränken als „Gruppe 1“ Karzinogen; Deutscher Lebensmittelchemikertag 2007, Nürnberg

Lachenmeier, Zipfel

Bestimmung des Kirschwasseranteils in Schwarzwälder Kirschtorte; Backwaren-Fortbildungskurs des BLC, Königswinter

Rucker

Die Drehkrankheit der Salmoniden, Fortbildungsveranstaltung des Fischgesundheitsdienstes Bayern, 26.04.2007 München

Schulz, Dreßler, Sohnius, Lachenmeier

Bestimmung von Begleitstoffen alkoholischer Getränke mittels Headspace-Trap Technik; XV. Mosbacher Symposium der GTFCh, Mosbach/Baden

Ngaba, Mildau

Determination of the Antioxidative Capacity of Sunscreen products; GDCh-Regionalverbandstagung Südwest Gießen, Germany, 5.–6. März 2007

Mildau

Die Abgrenzung kosmetischer Mittel zu anderen Produktgruppen aus Sicht der Überwachung; BEHR'S Seminar Kosmetikrecht Kompakt, 17. Januar 2007, Frankfurt/M

Mildau

Die 3 Säulen der amtlichen Kontrolle kosmetischer Mittel; BEHR'S Seminar Kosmetikrecht Kompakt, 17. Januar 2007, Frankfurt/M

Mildau

Market surveillance of cosmetic products in Germany; PEMSAC-Workshop, Europäische Kommission, 14. Mai 2007, Brüssel

Mildau

GMP-Kontrollen bei Kosmetika in der Praxis – Erfahrungen aus Deutschland; Fachtagung „Theorie und Praxis der Kosmetik GMP“, 20. Juni 2007 AGES Akademie Wien

Kratz

Expertenmeinung Überwachung: Kosmetik, Arzneimittel oder Medizinprodukt; Dermokosmetik Forum IIR, 12./13.06.2007 Berlin

Sohnius, Reusch

Gaststättenunterrichtung; IHK Nordschwarzwald und Karlsruhe

7.2.2 Poster

Knödl, Fredriksson-Ahoma, Stolle

In-house Validierung eines kombinierten Prüfverfahrens aus kulturellen Methoden und der PCR zum Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica*; 48. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG

Lachenmeier, Kessler

Anwendung der Multivariate Curve Resolution (MCR) zur quantitativen Lebensmittelanalyse; Deutscher Lebensmittelchemikertag 2007, Nürnberg

Lachenmeier

Systematische Falschinformationen über Thujon in historischem Absinth; XV. Mosbacher Symposium der GTFCh, Mosbach/Baden

R. Schneider, Lachenmeier

Antimon in Bier; Jahrestagung 2007 des Regionalverbandes Süd-West der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der GDCh, Giessen

Sohnius, Huni, Lachenmeier

Nachweis von Lösungsmittelkontaminationen alkoholischer Getränke; Jahrestagung 2007 des Regionalverbandes Süd-West der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der GDCh, Giessen

Kuballa, Mann

Mikrodestillation in der Furananalytik; Deutscher Lebensmittelchemikertag Nürnberg-Erlangen, Germany, 10.–12. September 2007

Kuballa

Isotopenmarkierte Standards in der lebensmittelchemischen Routineanalytik; GDCh Wissenschaftsforum Chemie, Ulm, Germany, 16.–19. September 2007

Leonhardt, Möllers, Kuballa

Bestimmung von Methylquecksilber in marinen Lebensmitteln mittels GC/AED; GDCh-Regionalverbandstagung Südwest Gießen, Germany, 5.-6. März 2007

Heinkelein, Mildau, Kuballa

N-Nitrosodiethanolamin (NDELA) in Mascara – Methodenentwicklung mit GC/MS; GDCh-Regionalverbandstagung Südwest Gießen, Germany, 5.–6. März 2007

Ngaba, Mildau

Determination of the in-vitro-UV-A-factor of sunscreen products; GDCh-Regionalverbandstagung Südwest Gießen, Germany, 5.-6. März 2007

7.2.3 Wissenschaftliche Veröffentlichungen

Godelmann, Limmert, Kuballa

Implementation of headspace solid-phase-microextraction-GC-MS/MS methodology for determination of 3-alkyl-2-methoxypyrazines in wine; European Food Research & Technology, (2008) 227: 449–461

Steliopoulos, Stickel

Estimation of performance characteristics of a confirmation method for thyreostats in plasma by means of a weighted least-squares approach; Analytica Chimica Acta, 592: 181–186 (2007)

Lachenmeier, Kuballa

Behaviour of thujone during distillation and possible concentration ranges in pre-ban absinthe; Journal of the Science of Food and Agriculture, 87: 2147–2151 (2007)

Sproll, Perz, Buschmann, Lachenmeier

Guidelines for reduction of morphine in poppy seed intended for food purposes; European Food Research & Technology, 226: 307–310(2007)

Lachenmeier

Consequences of IARC re-evaluation of alcoholic beverage consumption and ethyl carbamate on food control; Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 103: 307–311 (2007)

Lachenmeier, Nathan-Maister

Systematic misinformation about Thujone in pre-ban absinthe; Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 103: 255–262 (2007)

Lachenmeier

Rapid quality control of spirit drinks and beer using multivariate data analysis of Fourier transform infrared spectra; Food Chemistry, 101: 825–832 (2007)

Perz, Sproll, Lachenmeier, Buschmann

Opiate alkaloids in poppy seeds – A consequence of globalisation of trade?; Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 103: 193–196 (2007)

Lachenmeier

Absinthe – history of dependence to thujone or to alcohol? *Fortschritte der Neurologie-Psychiatrie*, 75: 306–308 (2007)

Baan, Straif, Grosse, Secretan, El Ghissassi, Bouvard, Altieri, Coglian, WHO International Agency for Research on Cancer Monograph Working Group

Carcinogenicity of alcoholic beverages; *Lancet Oncology*, 8: 292–293 (2007)

Wenzl, Lachenmeier, Gökmen

Analysis of heat-induced contaminants (acrylamide, chloropropanols and furan) in carbohydrate-rich food; *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 389: 119–137 (2007)

Lachenmeier, Rehm, Gmel

Surrogate alcohol: what do we know and where do we go? *Alcoholism: Clinical and Experimental Research*, 31: 1613–1624 (2007)

Lachenmeier

Assessing the authenticity of absinthe using sensory evaluation and HPTLC analysis of the bitter principle absinthin; *Food Research International*, 40: 167–175 (2007)

Schulz, Dressler, Sohnius, Lachenmeier

Determination of volatile constituents in spirits using headspace trap technology; *Journal of Chromatography A*, 1145: 204–209 (2007)

Lachenmeier, Sohnius, Zipfel

Determination of cherry spirit content in black forest gateau; *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, 103: 557–561 (2007)

Triebel, Sproll, Reusch, Godelmann, Lachenmeier

Rapid analysis of taurine in energy drinks using amino acid analyzer and Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy as basis for toxicological evaluation; *Amino Acids*, 33: 451–457 (2007)

Schehl, Senn, Lachenmeier, Rodicio, Heinisch

Contribution of the fermenting yeast strain to ethyl carbamate generation in stone fruit spirits; *Applied Microbiology and Biotechnology*, 74: 843–850 (2007)

Lachenmeier

Ethylcarbamate: Neubewertung; *Kleinbrennerei*, 59: 7 (2007)

Lachenmeier

Einfacher und schneller Nachweis von Markenbetrug; *GIT Labor-Fachzeitschrift*, 51: 385–387 (2007)

Lachenmeier, Fügel

Reduction of Nitrosamines in Beer – Review of a Success Story; *Brewing Science*, 60: 84–89 (2007)

Sproll, Lachenmeier

Methodische Fehler bei der forensischen Interpretation der Folgen des Konsums von mohnhaltigen Lebensmitteln; *Blutalkohol*, 44: 360–369 (2007)

Kuballa

Furan in Kaffee und anderen Lebensmitteln; *J. Verbr. Lebensm.* 2 (2007): 429–433

Kuballa, Reusch

Benzol in Getränken; *Lebensmittelchemie* 61 (2007): 128–129

Kuballa, Ruge W

Kaffee und Furan – was ist dran; *Lebensmittelchemie* 61 (2007): 63

Mildau, Kuballa

Screeningmethode zur Bestimmung von 24 allergenen Duftstoffen neben Methyleugenol und Safrol mittels GC/MS in kosmetischen Mitteln; Lebensmittelchemie 61 (2007): 52

Kratz, Keck-Wilhelm, Wackernah, Mildau

Abgrenzung kosmetische Mittel/Arzneimittel; StoffRecht 2/2007: 90–97

Mildau, Burkhard, Daphi-Weber, Große-Damhues, Jung, Schuster, Walther

Basisanforderungen an Sicherheitsbewertungen kosmetischer Mittel; SÖFW-Journal 133, 6-2007: 16–22

7.3 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen

Arbeitsgemeinschaft der Leiter der CVUA's Baden-Württemberg (ALUA)

- Arbeitsgemeinschaft der Leiter der CVUA's BW (Hartmann, Marx)
- AG Alkoholische Getränke außer Wein (Lachenmeier, Obmann)
- AG Computerunterstützte Fachanwendungen (Schneider, Obmann)
- AG Kosmetische Mittel (Mildau, Obmann)
- AG Lebensmittelmikrobiologie (Sabrowski, Obfrau)
- AG Neuartige Lebensmittel (Maixner, Obfrau)
- AG Wein, Erzeugnisse aus Wein (Godelmann, Obmann)

Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS)

- Arbeitsgruppe Diätetische Lebensmittel, Ernährungs- und Abgrenzungsfragen (Bauer-Aymanns, Kohl-Himmelseher)
- Arbeitsgruppe Wein und Spirituosen (AWS) (Godelmann)
- ALS-Arbeitsgruppe Kosmetische Mittel (Mildau)

Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger (ALTS) (Lohneis)

- AG für immunologische Lebensmitteluntersuchungen (Holtbecker)
- AG Validierung mikrobiologischer Untersuchungsverfahren (Noack)

Arbeitskreis Veterinärmedizinische Diagnostik (Hartmann)**Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL)/ Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften**

- Olivenöl-Panel (Maixner)

Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM)

- Ausschuss Analytik der Deutschen HAB-Kommission (el-Atma)
- Deutsche Arzneibuchkommission (Kohl-Himmelseher)
- Fachausschuss Pharmazeutische Biologie der Deutschen Arzneibuchkommission (Kohl-Himmelseher)

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

- Arbeitsgruppe ADV (Marx)
- §64-AG Aroma-Analytik (Kuballa)
- §64-AG Backwaren (Zipfel)
- §64-AG Backwaren, UA Farbstoffe (Zipfel)
- §64-AG Ballaststoffe (Zipfel)
- §64-AG Bilanzierte Diäten – Spurenelemente (Schneider)
- §64-AG Kosmetische Mittel (Mildau)

§64-AG Lebensmittelallergene (Stier)
§64-AG Mineralwasser (chem.) (Kruhm-Pimpl)
§64-AG THC-Analytik in Lebensmitteln (Kuballa)
§64-AG Tierarzneimittel (Zittlau)
§64-AG Vitamine (Schneider)
Bund-Länder-Ausschuss „Monitoring“ (stellvertretendes Mitglied für BW)
(Sabrowski)

Bundesanstalt Technisches Hilfswerk

Arbeitsgruppe Hygiene, Gesundheit (Thomas)
THW Leitung, Fachgremium Logistik: Fachberater Hygiene (Thomas)

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Arbeitskreis Optimierung des NRKP (Zittlau)
Kosmetik-Kommission (Mildau)

CVUA Karlsruhe

Prüfungsausschuss für den Dritten Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung für Lebensmittelchemiker (Hauptprüfung Teil B) Marx [Vorsitzender], Apetz, Bauer-Aymanns, Mildau)

Deutsche Gesellschaft für Parasitologie

Arbeitsgruppe Ichthyoparasitologie (Rucker)

Deutsche Gesellschaft für wissenschaftliche und angewandte Kosmetik e.v.

Arbeitsgruppe Mikrobiologie der FG Mikrobiologie und Betriebshygiene (Keck-Wilhelm)

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Sachverständiger für die Qualitätsprüfung bei Fleischwaren (Lohneis, Möllers, Thomas)
Ausschuss Kaninchen (Hartmann)

Deutsche Lebensmittelbuchkommission

Sachkenner bei den FA 2 und 15 (Zipfel)
Sachkenner beim FA 14 (Marx)

Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft

Fachgruppe Bakteriologie und Mykologie (Tyczka)
Fachgruppe Epidemiologie (Tyczka)
Fachgruppe Ethologie (Hartmann)
Lebensmittelhygiene (Sabrowski)
Parasitologie (Hartmann, Constantin)
Pathologie (Hartmann)
Tierschutzrecht (Hartmann)

Deutsches Institut für Normung (DIN)

Arbeitsausschuss „Milch und Milchprodukte – Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ (Sabrowski)
Arbeitsausschuss „Validierung mikrobiologischer Schnellverfahren“ (Sabrowski)
CEN-Spiegelgremium Vitamine (Marx)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Bestrahlte Lebensmittel (Straub)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Biotoxine (Wackernah)

Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Gewürze (Ruge, W.)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Honiguntersuchung (Zipfel)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Kaffee (Ruge, W.)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Pestizide (Analytik von Chlorpropanolen) (Ruge, W.)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Schwermetalle (Schneider)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Süßstoffe (Marx)
Normenausschuss NAL, Arbeitsausschuss Tee (Ruge, W.)
119-01-03-02-05 „Bestimmung leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser (Kuballa)

Europäische Kommission

Anpassungs-Ausschuss kosmetische Mittel (Bundesrats-Beauftragter) (Mildau)
Working-group Cosmetic Products (Mildau)

Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA)

Lenkungsausschuss Furan (Kuballa)

Europäisches Normungskomitee (CEN)

Analysis of allergenic fragrances (Mildau)

European Association of Fish Pathologists (EAFP)(Rucker)

European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases (ESCMID)

Study Group for Coxiella, Anaplasma, Rickettsia and Bartonella (Tyczka)

Gesellschaft für Toxikologische und Forensische Chemie (GTFCH)

Arbeitskreis Alkoholkonsum (Lachenmeier)

International Agency for Research on Cancer (IARC)

Working Group „Alcoholic Beverage Consumption, Acetaldehyde and Urethane“ (Lachenmeier)

Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Bayern

Arbeitsausschuss FTIR-Kalibrierung (Godelmann)

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz

Wissenschaftlicher Arbeitsausschuss FTIR-Kalibrierung für die amtliche Weinuntersuchung (Godelmann)

Lebensmittelchemische Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

AG Anorganische Bestandteile (Schneider, Schriftführer)
AG Aromastoffe (Kuballa)
AG Fisch und Fischerzeugnisse (Möllers)
AG Fleischwaren (Möllers)
AG Fragen der Ernährung (Bauer-Aymanns)
AG Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke (Reusch)
AG Futtermittel (Fetterroll, Kranz)
AG Kosmetische Mittel (Mildau)
AG Lebensmittel auf Getreidebasis (Zipfel, Obmann)
AG Lebensmittelüberwachung (Schneider, Schriftführer)
AG Pharmakologisch Wirksame Stoffe (Steliopoulos)
AG Qualitätsmanagement (Schneider)
AG Spirituosen (Lachenmeier)

AG Technische Enzyme (Marx)
AG Wein (Godelmann)
AG Zusatzstoffe (Marx)
Regionalverband Südwest, stellv. Vorsitzender (Lachenmeier)
Vorstandsmitglied (Schneider)

Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg

Arbeitsgruppe „NRKP“ (Zittlau)
Projektgruppe NSI (Kratz)
Projektgruppe TRIS (Apetz)
Projektsteuergruppe LIMS-BW (Schneider)
Vergabe des HQZ-Zeichens für Fruchtsäfte (Reusch)

Ministerium für Umwelt und Verkehr Baden-Württemberg

Mitarbeit im Bund/Länder-Arbeitskreis Chemikalien bzgl. Erstellung Fachmodul Chemikalienrecht (Kratz)

Regierungspräsidium Karlsruhe

Prüfungsausschuss Prüfung für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure (Thomas, Bauer-Aymanns)
Sachverständigenausschuss nach der Weinlagen-VO für den Reg. Bezirk Karlsruhe (Godelmann)

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Kommission zur Prüfung der Qualitätsweine, Qualitätsweine mit Prädikat und Qualitätsschaumweine b.A. (Decker, Godelmann, Reusch, W. Ruge, Schroth)

Stuttgarter Tierärztliche Gesellschaft

(Hartmann, Vorsitzende; Sabrowski)

Umweltbundesamt

Bund/Länder-Arbeitskreis Wasch- und Reinigungsmittel (BLAK) (Kratz)
AG Analytik des BLAK (Kratz)

Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz

AK 6 Wildtiere und Jagd (Hartmann (Vorsitz))
AK 1 Landwirtschaftliche Nutztiere (Hartmann)

Zentralstelle der Länder für Gesundheitsschutz bei Arzneimitteln und Medizinprodukten

Expertenfachgruppe 8, Arzneimitteluntersuchung (Kohl-Himmelseher)