

Vorwort

Nichts bleibt wie es ist. Doch Neues birgt auch Chancen zu positiven Veränderungen. Personalwechsel, die Auswirkungen der Verwaltungsreform und die nationale Reform des Lebensmittelrechts durch das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch waren für das CVUA Karlsruhe prägender Bestandteil des Jahres 2005.

Im März schied der Leitende Chemiedirektor Dr. Willi Frank aus dem aktiven Dienst des CVUA Karlsruhe aus. Dr. Frank war annähernd 40 Jahre im Beruf des Lebensmittelchemikers tätig, davon 25 Jahre im CVUA, ehemals CLUA Karlsruhe, zugleich genauso lange stellvertretender Amtsleiter. An seine Stelle trat im Mai Dr. Gerhard Marx als neuer stellvertretender Amtsleiter.

Auch in der Abteilung Diagnostik, die in der Außenstelle Heidelberg angesiedelt ist, gab es einen Wechsel in der Leitung. Im April 2005 verabschiedeten wir Veterinärdirektor Dr. Richard Wacker in den vorgezogenen Ruhestand. Er war 24 Jahre im CVUA, ehemals STUA Heidelberg, als Pathologe und stellvertretender Amtsleiter bzw. Außenstellenleiter tätig. Seine Nachfolge konnte im Januar 2006 mit Frau Dr. Monika Lange besetzt werden.

Mit den Neuerungen der Verwaltungsreform zum 1. Januar 2005 kamen auf alle Beteiligten im gesundheitlichen Verbraucherschutz gewaltige Änderungen zu. Im Regierungsbezirk Karlsruhe wurde durch intensive Kommunikation mit den Unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden und dem Regierungspräsidium als Mittelbehörde vierteljährlich ein Arbeitsgespräch durchgeführt, um die Zusammenarbeit erfolgreich zu gestalten und möglichen Problemen zeitnah entgegen treten zu können. Diese „Quartalsabschlussgespräche“ haben einen regen Gedankenaustausch und mehr Einsicht in die Probleme aller Beteiligten ermöglicht.

Ob Vogelgrippe, Furan in Lebensmitteln, Gammelfleisch, Morphinum in Backmohn oder Wachstumsförderer in der Rindermast: In diesem schwierigen Umfeld wurde die erfolgreiche Arbeit des vergangenen Jahres von den MitarbeiterInnen des CVUA Karlsruhe mit hohem Engagement auf sehr hohem wissenschaftlichen Niveau erledigt. Dafür möchte ich allen einen herzlichen Dank und Anerkennung für die geleistete Arbeit aussprechen.



Dr. Susanne Hartmann



Dr. Susanne Hartmann
Amtsleiterin



Dr. Gerhard Marx
Stellvertretender Amtsleiter

Herausgeber:
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Weißburger Straße 3
76187 Karlsruhe

Tel. (07 21) 9 26 - 36 11
Fax. (07 21) 9 26 - 35 49
E-Mail: poststelle@cvuaka.bwl.de
Internet: www.cvua-karlsruhe.de

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Karlsruhe herausgegeben. Sie ist nicht zum gewerblichen Vertrieb bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden.

© Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Inhaltsübersicht

Kapitel 1 – ÜBERSICHT 7

Kapitel 2 – LEBENSMITTEL

2.1 Pflanzliche Lebensmittel

- 2.1.1 Spirulina-Algen – statt „Kraftwerk der Natur“ Gesundheitsrisiko? 12
- 2.1.2 Cadmium in Shitakepilzen, ein Beispiel für die Probleme des globalen Lebensmittelhandels 13
- 2.1.3 Frisches Obst – selbst schälen und schneiden ist besser 14
- 2.1.4 Farbige Gewürze – das Auge isst mit. 14
- 2.1.5 Mohn – Drogen aus dem Supermarkt? 15

2.2 Tierische Lebensmittel

- 2.2.1 Schlagsahne aus Automaten – nicht immer hygienisch zufriedenstellend 17
- 2.2.2 Griechische oder italienische Antipasti – Käseimitate in gefüllten Peperoni . . 18
- 2.2.3 Mangelnde Hygiene beim Umgang mit Fleisch – der Weg zum „Gammelfleisch“ 19
- 2.2.4 Separatorenfleisch: Auch die Fleischreste werden verarbeitet 20
- 2.2.5 Verbraucher täuschung durch unzulässigen Einsatz von Wasserbindern bei Fleischerzeugnissen 21
- 2.2.6 Seezunge, Tropenzunge oder Pangasius? Untersuchungen am CVUA Karlsruhe weisen Verbrauchertäuschung nach 22

2.3 Getränke und Wasser

- 2.3.1 Erfrischungsgetränke aus dem Zapfhahn – keine „reine Freude“ 24
- 2.3.2 Aloe-Vera Getränke. 24
- 2.3.3 Als „Grundstoffe“ vermarktete trinkfertige Energy-Drink-Portionsfläschchen mit massiv überdosierten Koffein und Taurinzusätzen 25
- 2.3.4 Retrospektive Betrachtung und aktuelle Verkehrsauffassung der Bittereinheiten in Bier 26
- 2.3.5 Beurteilung der Sulfitgehalte von Bier und Spirituosen hinsichtlich der neuen Allergenkennzeichnung 27
- 2.3.6 Mikrobiologische Untersuchung von Bier: Klassische Methoden im Vergleich mit FTIR-Screening 28
- 2.3.7 Thujon – Ursache des Absinthismus? 29
- 2.3.8 Sherlock Holmes im Rotweinglas 30
- 2.3.9 „Wein“ der besonderen Art: Osteuropäische Weine überwiegend aus Rübenzucker hergestellt und nicht aus Trauben. 31
- 2.3.10 Amtliche Weinkontrolle: Strassenfeste unter der Lupe – oder wie man badische Weine ohne badische Trauben „erzeugt“ 32
- 2.3.11 Erfrischend – ein Schluck Wasser zwischendurch. 33

2.4 Andere Lebensmittel

- 2.4.1 Schwarzwälder Kirschtorte. 34
- 2.4.2 Wie kommen die Colibakterien in die Torte? 36
- 2.4.3 Diabetes Mellitus – eine neue Seuche? 47
- 2.4.4 A–Z Nahrungsergänzungsmittel „mit 27 Vitaminen und Mineralstoffen“, was darf der Verbraucher erwarten? 39

2.4.5 Teure Luft: Mogelpackungen bei Kaffeefahrten	44
2.4.6 Isoflavone gegen Hitzewallungen und andere Wechseljahresbeschwerden?	40
2.4.7 Überlagerte Säuglings- und Kleinkindernahrung im Einzelhandel	41
2.4.8 Vitamin C in Säuglings-/Kleinkindernahrung: Mindergehalte und Überdosierung	41
2.4.9 Bilanzierte Diäten: Rotwein-Extrakt bei Arteriosklerose und Herz- Kreislaufkrankungen.	42
2.4.10 Erweiterung der Palette der zugelassenen neuartigen Lebensmittel	43
2.4.11 Säuglingsmilchnahrung mit Überhitzungsschäden durch defekte Sprühtrocknungsanlage.	44

2.5 Zusatzstoffe und Behandlung von Lebensmitteln

2.5.1 Lösungsmittel in Carotin	45
2.5.2 Kutterhilfsmittel mit unzulässigen Zusätzen	45
2.5.3 Lebensmittelfarben / färbende Lebensmittel.	45
2.5.4 Lebensmittelbestrahlung: Positive Befunde bei asiatischen Instantnudelgerichten	46
2.5.5 Verwendung von bestrahlten Kräutern/Gewürzen in Trockensuppen aus der Türkei.	47
2.5.6 Trend bei der Untersuchung von Lebensmitteln auf Bestrahlung: Mehr Produktgruppen betroffen	47
2.5.7 Untersuchung von Öko-Erzeugnissen auf Bestrahlung	48

2.6 Rückstände, Kontaminanten und Mikroorganismen

2.6.1 Furan in Lebensmitteln	49
2.6.2 Malachitgrün in Forellen	51
2.6.3 Tetrazyklinbefunde bei Ferkeln	52
2.6.4 Nicarbazin in Eierstich und Entenbrustfilet	52
2.6.5 Illegale Anwendung von Wachstumsförderern	53
2.6.6 Avermectinrückstände bei einem Hund	54
2.6.7 Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe – Gesetzliche Änderungen und Rückstandssituation	54
2.6.8 Ein Fall für zwei – Salmonellenalarm in der Konditorei	57
2.6.9 Legionellen – Gefahrenpotential und Verbreitung	58
2.6.10 Nachweis von <i>Listeria Monocytogenes</i> in Gorgonzola	59
2.6.11 Allergene in Lebensmitteln.	60

Kapitel 3 – Kosmetika und Bedarfsgegenstände

3.1 Kennzeichnung der allergenen Duftstoffe – Überprüfung der neuen Regelung an Duftwässern	62
3.2 Abgrenzung Arzneimittel – kosmetisches Mittel: Immer eine Einzelfallentscheidung	63
3.3 Nitrosamine – auch in kosmetischen Mitteln unerwünscht!	65
3.4 Auch Lippenstifte sind nicht ewig haltbar: Bildung von hautreizenden Peroxiden muss verhindert werden	67
3.5 Anissäure – ein Konservierungsstoff mit guten Werbemöglichkeiten?	68
3.6 Wasch- und Reinigungsmittel: Seit Oktober 2005 gilt harmonisiertes europäisches Recht	69

Kapitel 4 – TIERGESUNDHEIT

4.1 Bakteriologische Fleischuntersuchung – wirksamer Verbraucherschutz	71
4.2 Kryptosporiden bei Kälberdurchfällen – eine gesundheitliche Gefahr für den Menschen?	72
4.3 Rindersalmonellose – ein ständig wiederkehrendes Problem	73
4.4 Neues aus BVD/MD – Bestandsdiagnostik	74
4.5 Neuer molekularbiologischer Neosporanachweis	75
4.6 Neuausbreitung einer Tumorerkrankung in einer Feldhamsterpopulation	76
4.7 <i>Prototheka Zopfii</i> als Mastitiserreger	77

Kapitel 5 – ARZNEIMITTEL

5.1 Wirklich happy mit Happy Caps? So genannte Herbals als energy booster.	79
5.2 Importierte pflanzliche Krebsmittel – oft letzte Hoffnung der Betroffenen	79
5.3 Massageöl zur Behandlung von Borreliose – neue Erfindung oder Betrug?	82
5.4 Krank statt schlank mit „chinesischen LiDa-Kapseln“	83
5.5 Blutfettwerte mit Cholesterinsenkern bekämpfen – reicht die pharmazeutische Qualität der Produkte aus?	84
5.6 Nebenwirkungen der Anabolika: Dicke Muckies aber harte Leber	85
5.7 Weihrauch in Kapseln dienen nicht nur einem kultischen Zweck.	86
5.8 Frei verkäufliche Arzneimittel nach Standardzulassung – immer nur minderwertig?	87
5.9 Unzulässige Bestrahlung – Ginsengwurzel auch betroffen?	87
5.10 Herstellung von Arzneimitteln ohne Zulassung: Mutiger Beitrag zur Deregulierung und zum Bürokratieabbau oder riskant für den Verbraucher?	88
5.11 Moderner Pferdeflüsterer – wenn der Transport nervöser Tiere mit Beruhigungsmitteln aus Eigenherstellung erleichtert wird.	89
5.12 Morphin: Nach wie vor der Goldstandard in der Schmerztherapie starker und stärkster Schmerzen	89
5.13 Antibiotische Wirkstoffe in topischen Rezepturen – leider immer noch manchmal Glückssache	90

Kapitel 6 – NEUE UNTERSUCHUNGSMETHODEN UND PROJEKTE

6.1 Furan in Lebensmitteln mittels Mikrodestillation	91
6.2 FTIR zur schnellen Screening-Untersuchung von Bier und Spirituosen	93
6.3 Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden mittels HS-SPME/GC/MS/MS	94
6.4 Nachweis Shigatoxin-produzierender <i>Escherichia Coli</i> (STEC) mittels PCR und Kolonie-DNA-Hybridisierungstechnik	95
6.5 Neue schnelle LC-MS/MS-Methode für die Analyse von Mohn und mohnhaltigen Lebensmitteln	98
6.6 FTIR-Spektroskopie in der Weinanalytik	99

Kapitel 7 – WEITERE TÄTIGKEITSFELDER

7.1 Qualitätsmanagement	102
7.2 Öffentlichkeitsarbeit	104
7.3 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen	112

Kapitel 8 – ORGANISATION UND KONTAKTE

8.1 Organigramm	116
8.2 Dienstaufgaben	118
8.3 Mitarbeiter	119

Kapitel 9 – DATEN UND FAKTEN

Hinweis zum Inhalt des Kapitels auf www.cvua-karlsruhe.de	121
Index	122