
VII. WEITERE TÄTIGKEITSFELDER

7.1 Qualitätsmanagement

2008 nahmen die Laboratorien des CVUA in erheblichem Umfang mit Erfolg an Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen teil:

Veranstalter Bezeichnung/Parameter/Matrix	Anzahl Proben
AG Aromen § 64 LFGB	
Cumarin/Joghurt (3,5% Fett) mit 2% Zimt	1
AQS BadenWürttemberg	
RV 1/08 N- und P-PBSM in Trinkwasser	3
RV 2/08 Anionen in Trinkwasser	3
RV 3/08 LHKW / Benzol in Trinkwasser	3
BVL, Berlin	
Antischuppenstoffe in Haarshampoo	1
Bestimmung von Hydrogencarbonat in Mineralwasser (Entgastungstests), (je 4 Bestimmungen in 8 Flaschen = 24 Ansätze)	2
Elemente in Kakaopulver (Al, As, Pb, Cd, Cr, Cu, Ni, Se, Zn)	1
Lichtschutzfilter in Sonnenschutzmittel	3
Polyzyklische Aromaten in Olivenöl	1
Schwermetalle in Kosmetika, Rohstoff	4
Triphenylmethane in Fisch	1
Wasserlösliche Vitamine in Supplementen	2
CVUA Münster	
Vitamin A und E in Kosmetika	2
Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien, Kempten	
Keimzahl und E.coli in Hackfleisch	2
DLA Ahrensburg	
Allergene Duftstoffe in Kosmetika	2
LVU Aminosäuren in Reduktionskost	2
Sudanfarbstoffe in Paprikapulver	1
EDQM Straßburg	
Collaborative Trial zur Erstellung von CRS-Referenzsubstanzen: Cefamandolnafat	1
Collaborative Trial zur Erstellung von CRS-Referenzsubstanzen: Cefixim	1
Collaborative Trial zur Erstellung von CRS-Referenzsubstanzen: Praziquantel	1
Collaborative Trial zur Erstellung von CRS-Referenzsubstanzen: β -Acetyldigoxin	1

Veranstalter Bezeichnung/Parameter/Matrix	Anzahl Proben
Market Surveillance Study MSS 035: Lisinopril Tablets, Gehalt, Reinheit, Durchschnittsmasse	4
Proficiency Test PTS 090 „Dissolution“ (Gastro-resistant tablets)	1
Proficiency Test PTS 099 „Assay by Liquid Chromatography“	1
Proficiency Test PTS 100 „Potentiometric Titration“	2
Proficiency Test PTS 101 „Dissolution Testing“ (rapid dissolution)	1
SUP 001: Analysis of suspicious unknown products	1
Testing of CAP-Products 2008: Wirkstoff Natriumoxybutyrat (BtM)(Aussehen, Identität, Gehalt, Reinheit, pH-Wert)	4
Fapas, Central Science Laboratory, UK	
„Condensed Milk“ Trockenmasse, Asche, Fett, Rohprotein, Kohlenhydrate in Kondensmilch	1
Fischerzeugnis: Histamin	2
Fischerzeugnis: TVB-N	1
Oils & Fats, Breakfast Cereal	1
Olive Oil, All 16 EU Priority PAH's	1
Trockenmasse, Asche, Gesamtfett, Stickstoff	1
GD Animal Health Service Ltd., Deventer, NL	
„Avian Influenza antibody Ring trial (5 Testverfahren: 3 x ELISA, 2 x HAH)“	8 (80 berichtet)
IBV antibody Ring Trial	8 (16 berichtet)
International PTS for Avian Pneumovirus antibody detection in serum	8 (16 berichtet)
International PTS for Infectious Bursal Disease antibody detection in serum	8 (16 berichtet)
International PTS for MAP antibody detection in Bovine serum, (2 Testverfahren: 2 x ELISA)	12 (48 berichtet)
International PTS for Newcastle Disease antibody detection in serum	8 (16 berichtet)
Mycoplasma antibody Ring Trial (5 Testverfahren: 3 x ELISA, 2 x RPA)	8 (80 berichtet)
PRRSV antibody detection in serum	8 (36 berichtet)
PTS for SRLV antibody detection in Sheep and Goat sera (2 Testverfahren: 2 x ELISA)	16 (64 berichtet)
GDCH AG Kosmetische Mittel	
Schwermetalle in 2 Kosmetikproben plus zugehörigen Rohstoffen	4
Inst. F. Hygiene u. Umwelt Hamburg	
RV TW A2 Spurenelemente Schwermetalle in Trinkwasser	3
Instand Düsseldorf	
Differenzierung von 2 × 3 Bakterienstämmen und Resistenztests	6

Veranstalter Bezeichnung/Parameter/Matrix	Anzahl Proben
Identifizierung von Bakterienstämmen und Antibiogramme (2 x 3)	6
Verotoxin-bildende Escherichia coli	4
Institut für Virusdiagnostik (NRL BTV), Friedrich-Loeffler-Institut, Greifswald-Insel Riems	
Nationaler BTV-Ringtest	103
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz/Wissenschaftlicher Arbeitsausschuss FTIR-Kalibrierung	
Wein	8
LGC Standards, Wesel	
Keimzahl, Milchsäurebakterien, E. coli, coliforme, Hefen , Schimmelpilze in Leichtbier	3
Keimzahl, Enterobakteriazeen, E. coli, coliforme in Fleisch	3
Keimzahl, Milchsäurebakterien, E. coli, coliforme, Hefen , Schimmelpilze in Soft Drink	3
Salmonellen in Fleisch	1
Salmonellen in Gelatine	1
unbekanntes Isolat aus prozessiertem Lebensmittelprodukt mit Vorbericht über nachträgliche Kontamination	3
LVU Lippold, Herbolzheim	
Bier	1
Brühwurst, erweiterte Parameter	2
Brühwurst, Standardparameter	2
Ermittlung der Tierart und Fremdeiweiß	2
Milchpulver sprühgetrocknet: Fett, Rohprotein, Wasser, Asche, Lactose, Buttersäuremethylester	1
pH-Wert, Ascorbylpalmitat, Allantoin, Phenoxyethanol, Methyl-, Propylparaben	2
Röstkaffee: Wassergehalt, Wasserlöslicher Extrakt, pH-Wert, Säuregrad, Asche, Coffein	1
Spirituose	1
Teigwaren: Cholesterin, Wasser, Fett, Eiweiß, Asche, Kochsalz	1
Wein: Anthocyane	1
Wein, Standardparameter: Relative Dichte, Gesamtalkohol, Vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, Gesamtsäure, Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Citronensäure, Flüchtige Säure, Glucose, Fructose, Vergärbare Zucker, Schweflige Säure	1
Milchwirtschaftliches Institut Dr. Hüfner, Hergatz	
Keimzahl in Referenzmilch	2
Keimzahlvergleichsuntersuchungen in Referenzmilch (Spiral-, Spatel- und Gussverfahren), (entspricht 4 x 6 = 24 Ansätze)	4
muva kempten	
Hartkäse: Fett, Trockenmasse, Calcium, Stärke	2

Veranstalter	Anzahl Proben
Bezeichnung/Parameter/Matrix	
H-Milch: Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt	2
Schmelzkäse: Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Kochsalz, pH-Wert, Gesamtphosphor	2
Niedersächsisches Landesgesundheitsamt, Aurich	
E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl in Trinkwasser	1
E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl, Clostridien in Trinkwasser	2
E. coli, Coliforme, Enterokokken, Koloniezahl, Pseudomonas aeruginosa in Trinkwasser	2
Legionellen in Trinkwasser	1
NRL BHV-1, Friedrich-Loeffler-Institut, Greifswald-Insel Riems	
Nationaler BHV-1-Ringtest (3 Testverfahren: 3 x ELISA)	10 (30 berichtet)
NRL EIA, Friedrich-Loeffler-Institut, Greifswald-Insel Riems	
Nationaler EIA-Ringtest (2 Testverfahren: AGID, ELISA)	4 (8 berichtet)
NRL MKS, Friedrich-Loeffler-Institut, Greifswald-Insel Riems	
Nationaler MKS-Ringtest	16
SENATE QA (Transia, Ober-Mörlen)	
Campylobacter in Geflügelfleisch	1
Keimzahl, Milchsäurebakterien, Enterobakteriazeen, E. coli, Clostridien in Fleisch	1
Pseudomonaden, koagulasepositive Staphylokokken, Bacillus cereus, Clostridien in Shrimps	1
Keimzahl in Cremes	3
Gesamt	370

7.2 Vorträge, Poster und wissenschaftliche Veröffentlichungen

7.2.1 Vorträge

Godelmann

Ist Rotwein gesund - oder was ist dran am French Paradoxon? preventiKA, Messe und Fachkongress für Gesundheit und Prävention, Karlsruhe

Godelmann, Thomas

Gaststättenunterricht; IHK Karlsruhe

Lachenmeier, Dierolf-Emig, Sohnius

Acetaldehyd: Aromastoff oder karzinogener Kontaminant in alkoholhaltigen Getränken? Deutscher Lebensmittelchemikertag 2008, Kaiserslautern

Lachenmeier, Kuballa

„Die Legende der Thujon-Wirkungen von Absinth – Alkohol als eigentliche Ursache des Absinthismus „entlarvt“; „Jahrestagung 2008 des Regionalverbandes Süd-West der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der GDCh, Hohenheim

Löbell-Behrends

Kontrolle des Internethandels mit Borderlineprodukten; Deutscher Lebensmittelchemikertag 2008, Kaiserslautern

Rehm, Lachenmeier

Composition of alcohol from markets in different countries; 2008 RSA/ISBRA JOINT SCIENTIFIC MEETING, Washington, DC

Reusch, Sohnius

Gaststättenunterrichtung; IHK Nordschwarzwald und Karlsruhe

Sabrowski

Erfahrungen mit der Anwendung der ISO 10272-1 und -2 zum Nachweis von *Campylobacter* spp. in Lebensmitteln; 25. Jenaer Symposium „Campylobacter-Infektionen“ vom 2.–3. Juni 2008

7.2.2 Poster

Hütteroth, Zittlau

Tetracycline – Analytische Verfahren vom Screening bis zur Bestätigung; 37. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Kaiserslautern, 08.09.–10.09.2008

Knödl, Fredriksson-Ahoma, Stolle

Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica* in Lebensmitteln mittels eines kombinierten Verfahrens aus kulturellen Methoden und der PCR; 49. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.–02.10.2008

Lachenmeier, Heinkelein

Alkoholhaltige Getränke: Oxidatives oder antioxidatives Potential? Jahrestagung 2008 des Regionalverbandes Süd-West der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der GDCh, Hohenheim

Lachenmeier, Nathan-Maister, Breaux, Sohnius, Schoeberl, Kuballa

Toxicity Assessment of Thujone in Vintage Pre-Ban Absinthe; Deutscher Lebensmittelchemikertag 2008, Kaiserslautern

Löbell-Behrends

Borderlineprodukte im Internet; preventiKA, Messe und Fachkongress für Gesundheit und Prävention, Karlsruhe

Prohaska, Fredriksson-Ahoma, Stolle

In-house Validierung eines Verfahrens aus Real-Time PCR und Kolonie-DNA-Hybridisierung zum Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica* in Schweinefleisch; 49. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.–02.10.2008

Prohaska, Sabrowski, Knödl, Noack, Lohneis

Untersuchung von Säuglingsnahrung und Milchpulver auf *Enterobacter sakazakii* mittels molekularbiologischen Detektionsmethoden; 49. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.–02.10.2008

Steliopoulos

Nonparametric bootstrap approach to estimate imprecision of analytical results; EuroResidue IV - Conference on Residues of Veterinary Drugs in Food, Egmond aan Zee, 19.05.–21.05.2008

Steliopoulos

Nichtparametrische robuste Kalibration in der Rückstandsanalytik; 37. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Kaiserslautern, 08.09.–10.09.2008

Steliopoulos

Bestimmung von Verfahrenskennwerten bei Kalibration durch gewichtete lineare Regression; 120. VDLUFA-Kongress, Jena, 16.09.–19.09.2008

Töpfer, Mokry, Hütteroth, Zittlau

Drug Residues in Plants; EuroResidue IV – Conference on Residues of Veterinary Drugs in Food, Egmond aan Zee, 19.05.–21.05.2008

7.2.3 Wissenschaftliche Veröffentlichungen

Arzberger, Lachenmeier

Fourier Transform Infrared Spectroscopy with Multivariate Analysis as a Novel Method for Characterizing Alcoholic Strength, Density, and Total Dry Extract in Spirits and Liqueurs; Food Analytical Methods 1: 18–22 (2008)

Elahi, Straub, Thurlow, Franell, Walker

Referee analysis of suspected irradiated food; Food Control 19: 269–277 (2008)

Heinkelein, Mildau, Kuballa

N-Nitrosodiethanolamin (NDELA) in Mascara – Bestimmung mittels isopenmarkiertem internem Standard und GC/MS; Lebensmittelchemie 62: 10 (2008)

Humpfer, Schäfer, Vervoort, Hofmann, Mörtter, Keller, Spraul, Lachenmeier, Rinke, Duarte

Identification of an apple juice compound directly in the ¹H-spectrum of the mixture with hyphenated techniques and push button NMR: example fruit juice screening; Planta medica 2008(9) 900 (2008)

Knödl

Etablierung und Validierung eines kombinierten Verfahrens aus kulturellen Methoden und der PCR zum Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica* in Lebensmitteln; „Inaugural-Dissertation zur Erlangung der tiermedizinischen Doktorwürde der tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München.“

Lachenmeier

Thujon-Wirkungen von Absinth sind nur eine Legende – Toxikologie entlarvt Alkohol als eigentliche Absinthismus Ursache; Medizinische Monatsschrift für Pharmazeuten 31: 101–106 (2008)

Lachenmeier

Thujone's properties; Chemical & engineering news 86: 7–8 (2008)

Lachenmeier

„Safety evaluation of topical applications of ethanol on the skin and inside the oral cavity; Journal of Occupational Medicine and Toxicology 3: 26 (2008)

Lachenmeier, Haupt, Schulz

Defining maximum levels of higher alcohols in alcoholic beverages and surrogate alcohol products; Regulatory toxicology and pharmacology 50: 313–321 (2008)

Lachenmeier, Keck-Wilhelm, Sauermann, Mildau

Sicherheitsbewertung alkoholhaltiger Mundpflegeprodukte; SÖFW Journal 134: 70–78 (2008)

Lachenmeier, Keck-Wilhelm, Sauermann, Mildau

Safety Assessment of Alcohol-Containing Mouthwashes and Oral Rinses; SOFW Journal (English Edition) 134: 70–78 (2008)

Lachenmeier, Kessler

Multivariate Curve Resolution of Spectrophotometric Data for the Determination of Artificial Food Colors; *Journal of agricultural and food chemistry* 56: 5463–5468 (2008)

Lachenmeier, Nathan-Maister

Absinthe and tobacco – a new look at an old problem? *International journal of epidemiology* 37: 217–218 (2008)

Lachenmeier, Nathan-Maister, Breaux, Sohnius, Schoeberl, Kuballa

Chemical Composition of Vintage Preban Absinthe with Special Reference to Thujone, Fenchone, Pinocamphone, Methanol, Copper, and Antimony Concentrations; *Journal of agricultural and food chemistry* 56: 3073–3081 (2008)

Lachenmeier, Reusch, Sproll, Schoeberl, Kuballa

Occurrence of benzene as a heat-induced contaminant of carrot juice for babies in a general survey of beverages; *Food additives and contaminants* 25: 1216–1224 (2008)

Lachenmeier, Schmidt, Bretschneider

Rapid and mobile brand authentication of vodka using conductivity measurement; *Microchimica Acta* 160: 283–289 (2008)

Lachenmeier, Sohnius

The role of acetaldehyde outside ethanol metabolism in the carcinogenicity of alcoholic beverages: Evidence from a large chemical survey; *Food and chemical toxicology* 46: 2903–2911 (2008)

Löbell-Behrends, Kuballa, el-Atma, Marx, Lachenmeier

Internethandel und Werbung mit alkoholhaltigen Getränken: Versagen der industriellen Selbstkontrolle? *Sucht* 54: 346–353 (2008)

Löbell-Behrends, Maixner, Kratz, Kohl-Himmelseher, Bauer-Aymanns, Marx, Lachenmeier

Kontrolle des Internethandels mit Anti-Aging- und Schlankheitsmitteln: eine Pilot-Studie; *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, 104: 265–270 (2008)

Löbell-Behrends, Schweizer, Kohl-Himmelseher, Maixner, Marx, Lachenmeier

Sportlernahrungsmittel. Internethandel von als „hormonell aktiv“ beworbenen Produkten; *Deutsche Lebensmittel-Rundschau* 104: 415–422 (2008)

Ngaba, Mildau

Determination of the in-vitro-UV-A-factor of sunscreen products; *Lebensmittelchemie* 62: 11 (2008)

Noack, Knödl, Lachenmeier

Evaluation of fluorescence-marked gene probes and Fourier transform infrared spectroscopy as novel methods to detect Beer Spoilage Bacteria; *Deutsche Lebensmittel-Rundschau* 104: 65–69 (2008)

Rehm, Lachenmeier

Composition of alcohol from markets in different countries; *Alcoholism: clinical and experimental research* 32: 293A (2008)

Schneider, Lachenmeier

Antimon in Bier; *Lebensmittelchemie* 62: 15 (2008)

Schulz, Schlenz, Malt, Metasch, Römhild, Dreßler, Lachenmeier

Headspace solid-phase microextraction – gas chromatography – mass spectrometry for the quantitative determination of the characteristic flavouring agent eugenol in serum samples after enzymatic cleavage to validate post-offence alcohol drinking claims; *Journal of Chromatography A* 1211: 113–119 (2008)

Sproll, Lachenmeier

Morphin in mohnhaltigen feinen Backwaren; Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2007: Bundesweiter Überwachungsplan 2007. BVL (2008)

Sproll, Ruge, Andlauer, Godelmann, Lachenmeier

HPLC Analysis and Safety Assessment of Coumarin in Foods; Food chemistry 109: 462–469 (2008)

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 Mikrobiologische Diagnostik (Lange, Obfrau)
AG Neuartige Lebensmittel (Maixner, Obfrau)
AG Wasser (Apetz, 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 (Knödl)
AG Normabweichungen bei Kochschinken (Lohneis)
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 (Schöberl)
§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, Godelmann, Mildau)

Deutsche Forschungsgemeinschaft

SKLM-Adhoc-AG „Isoflavone“ (Bauer-Aymanns)

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)

Pathologie (Hartmann)

Tierschutzrecht (Hartmann)

Deutsches Institut für Normung (DIN)

NA 057-01-02 AA Bestrahlte Lebensmittel (Straub)

NA 057-01-03 AA Biotoxine (Wackernah)

NA 057-01-08 AA Pestizide (Analytik von Chlorpropanolen) (Ruge, W.)

NA 057-01-09 AA Schwermetalle (Elementspuren) (Schöberl)

NA 057-01-11 AA Süßungsmittel (Schneider)

NA 057-01-12 AA Validierung mikrobiologischer Verfahren (Sabrowski)

NA-057-01-13 AA Vitamine und Carotinoide (Schneider)

NA 057-05-07 AA Gewürze und würzende Zutaten (Ruge, W.)

NA 057-05-08 AA Honiguntersuchung (Zipfel)

NA 057-05-09 AA Kaffee (Ruge, W.)
NA 057-05-11 AA Tee (Ruge, W.)
NA 057-05-13 AA Milch und Milchprodukte – Probenahme- und Untersuchungs-
verfahren (Sabrowski)
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)
Alcohol Measures for Public Health Research Alliance (Lachenmeier)

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)

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz

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

**Lebensmittelchemische Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft
Deutscher Chemiker**

AG Elemente und Elementspezies (Schöberl)
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 (Steliopoulos)
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 Wein (Godelmann)
AG Zusatzstoffe (Schneider)
Regionalverband Südwest, stellv. Vorsitzender (Lachenmeier)
Vorstandsmitglied (Schneider)

Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württemberg

Arbeitsgruppe Diagnostik LIMS BW (Tyczka)
Arbeitsgruppe „NRKP“ (Zittlau)
Projektgruppe NSI (Kratz)

Projektgruppe TRIS (Apetz)
Projektsteuergruppe LIMS-BW (Schneider)

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 Lebensmit-
telkontrolleure (Thomas, Bauer-Aymanns)
Sachverständigenausschuss nach der Weinlagen-VO für den Reg. Bezirk Karls-
ruhe (Godelmann)

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

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

Stuttgarter Tierärztliche Gesellschaft

(Hartmann, Vorsitzende; Sabrowski)

Umweltbundesamt

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

Technisches Hilfswerk

THW Leitung, Facharbeitsgemeinschaft Logistik: Fachberater Hygiene (Tho-
mas)

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)