



PRESSEMITTEILUNG

1/2012

14. Mai 2012

Dr. Susanne Hartmann, Amtsleiterin des CVUA Karlsruhe:

„Untersuchungen im Dienste des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Regierungsbezirk Karlsruhe unter einem Dach“

Schwerpunkte und Innovationen 2011 / Bilanz vielfältiger Untersuchungen

Der Neubau des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes in Karlsruhe ist fertiggestellt und wurde im Juni 2011 in Betrieb genommen. „Wir alle sind sehr froh über diesen zweiten Bauabschnitt, in dem nun endlich die bisherigen drei Standorte vereinigt wurden. Dies eröffnet uns große Chancen für eine noch bessere Zusammenarbeit der Bereiche im Haus. Die Erledigung der Arbeit wird effizienter und die Kommunikation ist leichter, weil die Wege kürzer sind“ stellte Frau Leitende Veterinärdirektorin Dr. Susanne Hartmann am 14. Mai 2012 bei der Vorstellung der Schwerpunkte und Innovationen 2011 des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Karlsruhe fest.

„Wir blicken zuversichtlich in die Zukunft und freuen uns über unsere neuen Möglichkeiten. Die modernen Laboratorien sind auf dem neuesten Stand der Technik und entsprechen den hohen Sicherheitsanforderungen, insbesondere bietet das BSL-3-Labor neue Untersuchungsmöglichkeiten“ betonte die Dienststellenleiterin.

Am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe wurden 2011 etwa 36.000 Proben aus unterschiedlichen Überwachungsprogrammen in einem breiten Spektrum einschließlich der tierärztlichen Diagnostik untersucht. Dazu gehören 13.478 Proben Lebensmittel inklusive Trinkwasser und kosmetische Mittel, 6.808 Fleischhygienepro-



ben, 199 Futtermittel, 127 Hygieneproben, 1.184 Arzneimittel, 13.889 diagnostische Proben und 367 sonstige Proben.

„Die Beanstandungsquote von 19,6 % der untersuchten Proben Lebensmittel und kosmetische Mittel muss aber relativiert werden“ so Dr. Hartmann. „Unter dem Begriff „Beanstandung“ wird jede festgestellte Abweichung von der Norm, sei es in stofflicher Hinsicht oder im Hinblick auf formale Dinge wie Kennzeichnung, Genehmigungs- und Meldeverfahren verstanden“, hob Dr. Hartmann hervor. „Mit 38 Proben (0,3 %) lag die Anzahl der gesundheitsschädlichen Proben auch in diesem Jahr wieder konstant niedrig“ stellte Frau Dr. Hartmann erleichtert fest. Außerdem erfolge die Probenahme risikoorientiert, also dort, wo Missstände erwartet werden, und die Untersuchungen würden zielorientiert durchgeführt. Dies bedeute, dass in den Laboratorien in diejenige Richtung untersucht würde, in der man auch etwas zu finden glaube.

Stellvertretend für die umfangreichen und komplexen Aufgaben des integrierten Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Karlsruhe aus dem Jahre 2011 wird eine Auswahl folgender Themen vorgestellt:

Ultrascharfe Chilisoßen: Nicht nur eine Mutprobe

Capsaicinoide sind natürlicherweise in scharfen Paprikas und Chilis enthalten und verursachen die brennende Schärfe. Der Schärfegrad wird häufig in Scoville-Einheiten, kurz SHU (Scoville Heat Units) angegeben. Reines Capsaicin hat 16.000.000 SHU. Die untersuchten Chilisoßen hatten meist zwischen 80.000 und 860.000 SHU. Die Oleoresine, die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt waren, hatten Schärfegrade von 730.000 bis 11 Mio. SHU. Auf den Verpackungen waren nur teilweise Warnhinweise angegeben. Nur selten gab es Dosierungshinweise wie etwa „Nur tropfenweise verwenden“. Diese Hinweise waren bei der zähflüssigen Konsistenz der Oleoresine jedoch oft wenig praktikabel. Nie gab es Hinweise zu Erste-Hilfe-Maßnahmen, wenn zuviel Soße/Oleoresin aufgenommen wurde. Die Packungsgrößen der Soßen sind so reichlich bemessen, dass sie auch über längere Zeit im Haushalt aufbewahrt werden müssen. Da die Fläschchen alle nur einen einfachen Schraubverschluss hatten, besteht hier die kon-



krete Gefahr, dass die attraktiv gelb bis rot gefärbten Flüssigkeiten in Kinderhände gelangen und zu Unfällen führen können. Kindersichere Verschlüsse fehlten auch auf den schärfsten Produkten.

Im Jahr 2011 wurden dem CVUA Karlsruhe neun extrem scharfe Chili-Saucen und Oleoresine zur Untersuchung und Beurteilung vorgelegt. Laut BfR-Bewertung zum Capsaicingehalt vom 18.10.2011 wurden bei Erwachsenen ernsthafte, unerwünschte Wirkungen bei übermäßig hohem Verzehr von Chilis und Chilizubereitungen hoher Schärfegrade beschrieben. Schwerwiegende Vergiftungen bei kleinen Kindern durch Aufnahme von Chilizubereitungen im Rahmen von Unfällen sind ebenso bekannt. Mit seinem Gutachten stützt das BfR die Beurteilungen von extrem scharfen Chilisaucen und Oleoresinen des CVUA Karlsruhe aus dem Jahr 2010. So mussten auch im Jahr 2011 alle neun Proben von extrem scharfen Chilisoßen wegen mangelhafter Sicherheitshinweise und fehlender kindersicherer Verschlüsse als geeignet die Gesundheit des Menschen zu schädigen, beurteilt werden.

Herstellung von Zwiebelmettwurst: Technologisch nicht im Griff?

Frische Zwiebelmettwürste sind hierzulande ein wichtiger Bestandteil im Wurstsortiment. Sie werden vor allem wegen ihrer Frische und Streichfähigkeit geschätzt. Zwiebelmettwürste gelangen roh zum Verzehr. Zur mikrobiologischen Stabilisierung werden sie einem kurzen Reifeverfahren unterzogen. Hierzu erfolgt ein Zusatz von Bakterienkulturen, die zugesetzten Mikroorganismen vermehren sich während der Reifung und bilden die sogenannte Reifeflora aus. Neben einer Säuerung der Würste kommt es dabei zur Ausbildung eines typischen Geruchs und Geschmacks. Die Reifeflora unterdrückt aber auch gleichzeitig das Wachstum unerwünschter Keime. Ein Zusatz von Nitritpökelsalz trägt zudem zur Stabilisierung der Mettwürste bei. Mit dem Zusatz von Nitritpökelsalz ist die sogenannte Pökelfarbbildung verbunden.

Zwiebelmettwürste sind wegen ihrer Frische nur bei Kühlung haltbar und zum baldigen Verzehr bestimmt. Dennoch handelt es sich um fermentierte und stabilisierte Rohwurst-



sterzeugnisse, die sich durch Geruch, Geschmack, Pökelfarbe, Säuerung und mikrobiologisches Profil deutlich von rohem Hackfleisch unterscheiden. Auch an den Verkaufstheken der Metzgereien wird den Kunden gerne frische Zwiebelmettwurst angeboten.

Im Jahr 2011 wurden vom CVUA Karlsruhe 24 Zwiebelmettwürste eigener Herstellung aus Metzgereien auf ihren Reifegrad hin untersucht und ihre mikrobiologische Flora wurde ermittelt. Nur ein Drittel (acht Proben) der untersuchten Zwiebelmettwürste war ohne Mängel. Vor allem fehlende Reifung der Würste war festzustellen. Offensichtlich wurde bei der Herstellung häufig auf den zur mikrobiologischen Stabilisierung notwendigen Reifevorgang verzichtet. Die Reifeflora konnte sich nicht ausreichend entwickeln. Dementsprechend wurden hohe Gehalte an unerwünschten Verderbniskeimen nachgewiesen, deren Unterdrückung wegen der fehlenden Reifung unterblieben war. Auf unhygienische Prozessführung wiesen bei acht Proben hohe Gehalte des Keims *Escherichia coli* hin. Fünf Proben enthielten in geringen Mengen den gefährlichen Krankheitserreger *Listeria monocytogenes*. Hier ist – gerade in Verbindung mit mangelnder Hygiene – eine gesundheitliche Bedenklichkeit der Würste nicht sicher auszuschließen

Bei der handwerklichen Herstellung sind daher vielfach dringend Verbesserungen der Herstellungstechnologie erforderlich. Hygienisch geeignetes Rohmaterial, konsequente Verarbeitungshygiene und eine ausreichende Reifung könnten dazu beitragen, die beliebten Zwiebelmettwürste für den Verbraucher sicherer zu machen.

Bleihaltige Munitionsreste in Wildhasenfleisch

Von vier Wildhasen, die ursprünglich in Südamerika geschossen wurden, waren drei der hier tiefgekühlt in Verkehr gebrachten Fleischteile (Hasenrücken und Hasenvorderläufe) wegen sehr hoher Bleigehalte in der Muskulatur aufgefallen. Diese Produkte wurden als nicht verkehrsfähig beurteilt. An den Fleischstücken waren keine metallischen Partikel oder ein Einschusskanal erkennbar, welche bei der Zubereitung hätten entfernt werden können.



Eine inhomogene Verteilung des Bleis von 2 mg/kg bis 477 mg/kg und die durchwegs hohen Bleigehalte deuteten auf eine Anwesenheit von feinen Metallpartikeln in der Muskulatur hin. Außerdem konnten in den Proben mit hoher Bleibelastung auch die Metalle Antimon und teilweise Zinn nachgewiesen werden. Die Teilproben mit den höchsten Bleigehalten enthielten auch die höchsten Konzentrationen an Antimon und Zinn. Diese Elemente werden unter anderem als Legierungsbestandteile für Geschosskugeln und Patronenschrot verwendet. Ebenfalls vom CVUA Karlsruhe untersuchte Kaninchen aus der Aufzucht im Stall waren unabhängig von ihrer Herkunft nicht mit Blei belastet. Es wurden Blei-Gehalte kleiner oder nahe der Bestimmungsgrenze von 0,03 mg/kg gemessen.

Zur Einordnung der hohen Bleigehalte größer 2 mg/kg im Fleisch der auffälligen Wildhasen kann der Höchstgehalt für Blei in Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 der 0,1 mg/kg beträgt, vergleichsweise herangezogen werden. Dieser Höchstgehalt gilt jedoch nicht für Wildfleisch oder Hasen. Wildfleisch gehört zu den am stärksten mit Blei belasteten Lebensmitteln. Eine wesentliche Ursache dafür ist die bei der Jagd verwendete Bleimunition, die z.B. in einem geschossenen Wildhasen Bleipartikel hinterlassen kann. (BfR-Stellungnahme Nr. 040/2011 vom 3.12.2010)

Zur Bleibelastung der Verbraucher tragen jedoch die üblicherweise in größeren Mengen verzehrten Lebensmittel trotz der viel geringeren Bleigehalten hauptsächlich bei. Hierzu gehören zum Beispiel Getreide, Getränke, Obst, Gemüse, Nüsse und Kakao sowie daraus hergestellte Produkte.

Gesundheitsrisiko durch Henna-Haarfarben mit PPD

Bei Henna handelt es sich um das Pulver aus den Blättern des Cyperstrauches (*Lawsonia inermis*), der unter anderem in Indien, Afrika und auf Sri Lanka heimisch ist. Reines Hennapulver wird als natürlicher Farbstoff in Haarfarben eingesetzt, meist in Naturkosmetika. Wenn Henna-Haarfarben den synthetischen Haarfarbenbestandteil p-Phenylendiamin (PPD) enthalten, können sie über den intensiven Kopfhautkontakt bei



der Haartönung zur Sensibilisierung führen und Hautallergien auslösen. Hennapulver selbst besitzt keine hautsensibilisierenden Eigenschaften. Die Zumischung dieser Substanzen zu natürlicher Henna-Haartönung erfolgt wohl zum Zweck der zusätzlichen Farbintensivierung und Abdunklung der orangegelben Hennafärbung.

Verbraucher können diese gesundheitsgefährlichen Produkte nach unserer bisherigen Kenntnis des Marktes daran erkennen, dass als Bestandteile neben dem Henna (meist als „*Lawsonia inermis*“ deklariert) auch PPD deklariert ist. Wenn Hennafarben-Pulver mit PPD angerührt werden, reagiert die Substanz mit sich selbst zu sogenannten Bandrowski-Basen, die ein extrem hohes Sensibilisierungsrisiko besitzen. Diese Reaktionsprodukte kommen während der Einwirkzeit des Hennafarbstoffes mit der Kopfhaut in Berührung und können eine Sensibilisierung auslösen. Einmal sensibilisiert, können Verbraucher lebenslang bereits auf kleine Mengen von PPD-Reaktionsprodukten allergisch reagieren. PPD ist für dauerhafte Haarfarben zugelassen, nicht jedoch bei temporären Haarfarben wie Henna, die das Haar nur über einen gewissen Zeitraum färben und mit der Zeit ausgewaschen werden. Dauerhafte Haarfarben sind anders als temporäre Hennafarben aufgebaut. Bei dauerhaften Haarfarben sind allergische Reaktionen wegen der vollständigen Bildung von sogenannten PPD-Kuppler-Reaktionsprodukten nur selten zu beobachten.

Am CVUA Karlsruhe wurde in 14 von 27 Hennaproben PPD nachgewiesen. PPD war zwar bei diesen Produkten korrekt in der Bestandteilleiste gekennzeichnet, aber dem Verbraucher sind die Risiken sicher nicht bewusst. Die Produkte stammten aus Asialäden und wurden als nicht konform mit dem Kosmetikrecht beurteilt. Hennaprodukte aus Drogeriemärkten und Naturwarenläden waren nicht zu beanstanden.

Auf Grund der Untersuchungsergebnisse hat das Bundesinstitut für Risikobewertung eine Bewertung des Risikos solcher Hennafarben mit PPD durchgeführt und kommt zum Schluss, dass sie ein gesundheitliches Risiko darstellen

(http://www.bfr.bund.de/cm/343/henna_haarfaerbemittel_mit_p_phenylendiamin_ppd_stellen_ein_gesundheitsrisiko_dar.pdf).



Totes Rehkitz - welcher Hund war es?

In einem Jagdgebiet im Regierungsbezirk Karlsruhe fielen den Jägern vermehrt tote Rehe auf. Sie und Anwohner des Jagdgebietes beobachteten zeitgleich streunende Hunde, einer wurde in der Nähe eines toten Rehkitzes gesehen. Zur Abklärung eines Zusammenhanges sendete eine Jägerin das Rehkitz mit der Bitte um Feststellung der Todesursache an das CVUA Karlsruhe ein.

Das gut genährte Rehkitz zeigte unterhalb einer intakten Decke (Fell) Zerreißen und Bissverletzungen in der Skelettmuskulatur. Der Abstand der Einbisse und die Art der Bissverletzungen deuteten darauf hin, dass ein Hund das Reh gerissen hatte. Zur weiteren Abklärung versendete das Veterinäramt, in Absprache mit dem CVUA Karlsruhe, Gewebeproben zur Untersuchung auf DNA-Spuren in ein Speziallabor. Die Analysen ergaben einen DNA-Nachweis von einem Hund. Vergleichsanalysen bestätigten, dass die DNA-Spuren von der Gewebeprobe des Rehs mit hoher Wahrscheinlichkeit von dem in Verdacht stehenden Hund stammten.

Charakteristischerweise sind gerissene Wildtiere äußerlich unversehrt. Durch Greifen und Schütteln des Tierkörpers entstehen meist längliche Zerreißen von Unterhaut und Skelettmuskulatur. Häufig sind Einbisse, deren Abstand Aussage über Größe des Fleischfressers geben kann, erkennbar. Gewöhnlich fressen Hunde Wildtiere nicht an, entsprechend fehlen typische Fraßspuren, wie beispielsweise nach Fuchsbissen.

Der vorgestellte Fall zeigt die Vorteile einer konstruktiven Zusammenarbeit zwischen CVUA, Veterinäramt, Einsender und Privatlabor. Insgesamt ist jedoch festzuhalten, dass dieser Befund ein Einzelfall ist. Häufigste Erkrankungs- und Todesursachen bei Wildwiederkäuern sind Verletzungen nach Verkehrsunfällen oder eine Infektion mit Endoparasiten.



Milcheis - nicht immer ist drin, was drauf steht

Speiseeis ist eine beliebte Süßware: In den letzten Jahren wurden in Deutschland pro Kopf durchschnittlich 3,7 kg Speiseeis pro Jahr verzehrt – bei einer Bevölkerungszahl von 81 Mio. Einwohnern entspricht dies einem Verzehr von 300.000 Tonnen pro Jahr. Üblicherweise besteht Speiseeis aus einer Reihe verschiedenster Zutaten. Die Grundbestandteile sind Milch und Milchprodukte (wie Molkenerzeugnisse, Milchpulver), Butterfett, Zucker, Trinkwasser, aber auch Pflanzenfett, Früchte, Aromen, färbende Lebensmittel und Zusatzstoffe wie Emulgatoren oder Farbstoffe. Die allgemeine Bezeichnung ist „Speiseeis“ oder „Eis“ in Verbindung mit einer Angabe der geschmacksgebenden Bestandteile, zum Beispiel „Vanilleeis“, „Waldmeistereis“ oder „Pistazieneis“.

Spezielle qualitativ höherwertige Sorten werden in den sogenannten Leitsätzen für Speiseeis beschrieben. Dort sind verbindliche Anforderungen an die Inhaltsstoffe festgelegt: Die Sorte „Milcheis“ muss mindestens 70% Vollmilch enthalten. Ein Zusatz von Pflanzenfett (Kokosfett, Palmfett) ist hier nicht erlaubt. Pflanzenfett darf bei „Milcheis“ nur aus den eingesetzten geschmackgebenden Zutaten stammen, wie zum Beispiel geriebene Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien oder Schokolade (Kakaobutter).

Bei der chemischen Untersuchung von „Milcheis“ steht daher die Überprüfung der Inhaltsstoffe einschließlich der richtigen Deklaration im Vordergrund: Kontrolliert wird die Höhe des Milchanteils und die Fettzusammensetzung. Wird die Eissorte als „Milcheis“ ausgelobt und enthält zu wenig Milch oder nicht zulässiges Pflanzenfett, wird die Bezeichnung als Verbrauchertäuschung (Irreführung) beanstandet.

Im Jahr 2011 wurden insgesamt 58 als „Milcheis“ bezeichnete Proben aus Eisdielen, Bäckereien und Gastronomiebetrieben untersucht. Bei drei Proben war der festgestellte Milchanteil zu gering. In elf Proben konnte analytisch milchfremdes Fett pflanzlicher Herkunft nachgewiesen werden. Bei neun der aufgrund Fremdfettzusatz beanstandeten Proben wurden auch die verwendeten Zutaten als Probe erhoben. Dabei zeigte es sich, dass das milchfremde Fett pflanzlicher Herkunft in diesen Fällen nicht von den Eisherstellern selbst zugesetzt wurde, sondern aus den eingesetzten käuflichen Vorprodukten stammte.



**CHEMISCHES UND VETERINÄR-
UNTERSUCHUNGSAMT KARLSRUHE**



Allerdings wäre dies bei den verwendeten Basispulvern für die Hersteller erkennbar gewesen. Die Produkte wurden als „zur Herstellung von Speiseeis“ bezeichnet. Eine Verwendung zur Herstellung der Sorte Milcheis war nicht angegeben. Zudem waren in allen Fällen milchfremde Fette als Zutat auf der Verpackung der Pulvermischungen genannt.

Weitere Informationen unter

www.cvua-karlsruhe.de