



PRESSEMITTEILUNG

1/2011

6. Oktober 2011

Dr. Susanne Hartmann, Amtsleiterin des CVUA Karlsruhe:

„Effizient im Dienste des gesundheitlichen Verbraucherschutzes“

Schwerpunkte und Innovationen 2010 / Bilanz vielfältiger Untersuchungen

„Zehn Jahre nach Schaffung der integrierten Untersuchungsämter können wir mit dem Ergebnis sehr zufrieden sein“, stellte Frau Leitende Veterinärdirektorin Dr. Susanne Hartmann am 6. Oktober 2011 bei der Vorstellung der Schwerpunkte und Innovationen 2010 des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Karlsruhe fest. Der Zusammenschluss der chemischen und tierärztlichen Ämter im Jahr 2000 verfolgte mit der Konzeption, dass alle Kräfte, die in der amtlichen Lebensmitteluntersuchung tätig sind, gebündelt werden. „Ziel des Vorhabens war eine Qualitätssteigerung durch interdisziplinäre Zusammenarbeit, mehr Transparenz der Verwaltungsvorgänge für Politik und Verbraucher und Abfedern von knapper werdenden Personal- und materiellen Ressourcen durch Synergieeffekte“ hob die Dienststellenleiterin hervor. Die verstärkte Bildung von Schwerpunkt- und Zentralaufgaben kommt dem Bedarf nach immer weitergehender Spezialisierung nach und dient auch den geforderten Effizienzüberlegungen in der öffentlichen Verwaltung. „Aber Spezialisten können nur wirksam arbeiten, wenn Generalisten die stabilisierenden Knotenpunkte im Wissensnetzwerk bilden. Wesentlicher Bestandteil ist dabei die Vereinigung der beiden Standorte in Karlsruhe und Heidelberg unter einem Dach im Jahr 2011“ betonte Susanne Hartmann.

Am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe wurden 2010 etwa 44.000 Proben aus unterschiedlichen Überwachungsprogrammen in einem breiten Spektrum



einschließlich der tierärztlichen Diagnostik untersucht. Dazu gehören 12.216 Proben Lebensmittel inklusive Trinkwasser und kosmetische Mittel.

„Die Beanstandungsquote von 19 % der 12.216 untersuchten Proben Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände 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 37 Proben (das sind 0,3 % der untersuchten Proben) lag die Anzahl der gesundheitsschädlichen Proben auch in diesem Jahr wieder niedrig“ stellte Frau Dr. Hartmann erleichtert fest.

Stellvertretend für die umfangreichen und komplexen Aufgaben des integrierten Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Karlsruhe aus dem Jahre 2010 wird eine Auswahl folgender Themen vorgestellt:

Internethandel mit Lebensmitteln

Onlineshops erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. In Deutschland nutzen derzeit 63% der Bevölkerung das Internet. Laut einer aktuellen Untersuchung des Statistischen Bundesamtes haben 2009 bereits 75% der Befragten Bestellungen von Waren oder Dienstleistungen über das Internet vorgenommen.

Dabei gewinnt der Internethandel mit Lebensmitteln zunehmend an Bedeutung. Das Marktforschungsinstitut Nielsen ermittelte in einer aktuellen Studie eine hohe Bereitschaft der Verbraucher zum Online-Einkauf von Lebensmitteln. Danach planen 13% der Befragten in Deutschland nach eigenen Angaben in den nächsten sechs Monaten einen Online-Kauf von Lebensmittel- bzw. Kosmetikvorräten. Frische Lebensmittel werden von 8% genannt, alkoholhaltige Getränke von 5%.



Der wachsende Internethandel bietet dem Verbraucher ein immer breiteres Produktspektrum, stellt aber gleichzeitig die Lebensmittelüberwachung vor neue Herausforderungen.

Aus dem Blickwinkel der Lebensmittelsicherheit können insbesondere kühlpflichtige Produkte, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum an eine bestimmte Temperatur gekoppelt ist, Probleme darstellen.

Eigene Testbestellungen zeigten, dass die Anbieter Kühlverpackungen benutzen. Allerdings lag bei allen bestellten kühlpflichtigen Produkten trotz dieser Verpackung und trotz teilweise nur sehr geringen Postlaufzeiten von ein bis zwei Tagen die Anlieferungstemperatur deutlich oberhalb der vom Hersteller angegebenen Lagertemperatur. Selbst wenn die mikrobiologische Qualität zum Zeitpunkt des Erhalts der Ware noch nicht beeinträchtigt war, ist das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum somit hinfällig.

Das Risiko hat hier weitgehend der Verbraucher zu tragen. Neben den oftmals nicht erkennbaren gesundheitlichen Gefährdungen besteht auch keine ausreichend abgesicherte Rechtsposition. Nach § 312 d Absatz 4 Nr. 1 BGB (Bürgerliches Gesetzbuch) ist das verbraucherschützende Widerrufsrecht bei Fernabsatzverträgen über die Lieferung schnell verderblicher Ware ausgeschlossen.

Auch das Angebot gefährlicher Produkte wie Kaffee zum Abnehmen oder ein als Nahrungsergänzungsmittel angebotenes Kava-Kava haltiges Produkt, das als gefährliches Arzneimittel eingestuft wurde, verdient höchste Aufmerksamkeit durch die Überwachung.

Forellenseuche VHS

Die Forellenseuche ist eine wirtschaftlich bedeutende und sehr verlustreiche Fischkrankheit in Europa. Es handelt sich um eine anzeigepflichtige Fischseuche, hervorgerufen durch das Virus der Viralen Hämorrhagischen Septikämie (VHS). Die Behandlung erkrankter Fische ist nicht möglich und eine Impfung verboten.



Forellenartige (Salmoniden), vor allem Regenbogenforellen, erkranken mit hohen Sterblichkeitsraten. Unter den Süßwasserfischen sind zudem Coregonen, Äsche und Hecht empfänglich. Andere Fischarten wie z.B. Felchen und Saibling sind häufig nur Überträger.

Am häufigsten kommen Neuinfektionen durch den Besatz freier Gewässer mit symptomlosen Virusträgern (Carriern) zustande. Aber auch Geräte wie z.B. Kescher und Behälter, die mit Fischkot und Fischschleim infizierter Tiere Kontakt hatten, kommen als Infektionsquelle in Frage.

Die Erkrankung äußert sich durch Apathie, Randstehen, Dunkelfärbung, Glotzaugen, helle Kiemen und untypische, drehende Schwimmbewegungen. Bei der Sektion fallen punkt- bis kommaförmige Blutungen in der Rückenmuskulatur, eine Darmentzündung und eine helle Leber auf. Zudem sind Blutungen in der Schwimmblase und eventuell eine blutige Flüssigkeit in der Leibeshöhle feststellbar.

In einer durch den Fischgesundheitsdienst des CVUA Karlsruhe betreuten Anlage trat im November 2010 VHS auf. Die Anlagenbetreiber berichteten von einer erhöhten Sterblichkeit unter den Setzlingen. Bei der Besichtigung des Betriebes fielen untypische, drehende Schwimmbewegungen und ein hoher Pilzbefall der Haut auf. Es wurden Proben durch den Fischgesundheitsdienst entnommen und im Labor mittels Zellkultur virologisch am CVUA Stuttgart auf VHS untersucht.

Nach der amtlichen Feststellung der Seuche durch das zuständige Veterinäramt wurde zusammen mit den Betreibern der Anlage ein Sanierungs- bzw. Desinfektionskonzept erarbeitet und durchgeführt. Der Eintrag des Virus in die Anlage geschah mit hoher Wahrscheinlichkeit durch den Zukauf infizierter Fische aus nicht seuchenfreien Betrieben. Dank der guten Zusammenarbeit von Betreiber, zuständiger Behörde und des Fischgesundheitsdienstes des CVUA Karlsruhe konnte die Anlage erfolgreich saniert werden.



Bitterer Geschmack durch Pinienkerne

Seit einiger Zeit sind vereinzelt Pinienkerne im Handel, die eine sensorische Abweichung hervorrufen können. In der Regel tritt die sensorische Beeinflussung nach ca. 12 bis 24 Stunden auf und kann bis zu zwei Wochen andauern. Dabei kommt es nach dem Verzehr solcher Kerne zu einem unangenehm bitteren Geschmack aller Lebensmittel, die gegessen oder getrunken werden, dem sogenannten PNS-Syndrom. Eine ursächliche Verbindung für diese Beeinflussung wurde noch nicht identifiziert.

Die sensorische Beeinflussung tritt nur bei Kernen aus China auf. Mittels einer in Baden-Württemberg neu eingeführten Messtechnik, der sogenannten Kernresonanzspektrometrie, wurde erstmals in der amtlichen Überwachung eine Untersuchungsmethode etabliert, mit der drei Gruppen von Pinienkernen unterschieden werden können. Dabei lassen sich die Proben den Herkünften China, Pakistan und Mittelmeerlande zuordnen. Alle untersuchten Proben, die eindeutig PNS hervorgerufen haben, kamen aus China. Bei Beschwerden lässt sich mit diesem Verfahren eine Plausibilität überprüfen, ohne dass Mitarbeiter sensorisch für längere Zeit eingeschränkt werden.

Gefährliche Haarglättungsmittel mit verbotenem Formaldehyd

In Friseursalons und über Internetseiten wurden Produkte oder Behandlungsmethoden zur intensiven Haarglättung auch zur Heimanwendung angeboten. Die Verbraucher hierzulande konnten die Produkte, deren Bezeichnungen auf den Haarglättungseffekt in Kombination mit Keratin hinwiesen, aus den USA über einen deutschen Importeur bzw. durch Internetvermarktung aus Brasilien erwerben. In diesen beiden Ländern haben die Produkte wegen der „neuen“ Mode, auch mit starker Naturkrause glatte Haare zu tragen, eine erhebliche Bedeutung. Allerdings geht von diesen Produkten ein ernsthaftes Gesundheitsrisiko sowohl für den Verbraucher als auch den Friseur aus.

Untersuchungen im CVUA Karlsruhe ergaben an fünf bei Friseuren erhobenen Proben hohe Gehalte an freiem Formaldehyd zwischen 1,6 und 2,0%. Diese Haarglättungsmittel



tel wurden aufgrund des hohen Formaldehydgehaltes als gesundheitsschädlich beurteilt. Von Deutschland und Irland wurde im europäischen Schnellwarnsystem RAPEX vor diesen Produkten gewarnt.

Welche Gefahr von den Produkten ausging, war den Friseuren vermutlich nicht bewusst, denn die Hinweise auf den Verpackungen waren in der Regel verharmlosend. Befragte Friseure wiesen lediglich auf den stechenden Geruch während der Behandlung hin. Dies deutet auf die Freisetzung von Formaldehyd während der Behandlung hin, dessen toxische Dämpfe vom Friseur und vom Kunden eingeatmet werden.

Ist die Glättungs-Prozedur einmal erfolgt, so geht vom behandelten Haar keine Gefahr mehr aus. Das Formaldehyd hat sich zu diesem Zeitpunkt mit dem Haar chemisch verbunden, das entstandene Polymer umschließt das Haar und Formaldehyd wird nicht mehr freigesetzt.

Die Internationale Agentur für Krebsforschung stufte 2004 Formaldehyd als krebserregend für den Menschen ein. Formaldehyd kann bei Inhalation spezifisch Nasen- und Rachenraumkrebs auslösen. Der Zusatz von Formaldehyd ist nach der Kosmetikverordnung in hohen Konzentrationen lediglich für Nagelhärter bis 5% und in niedrigen Konzentrationen bis 0,2% als Konservierungsstoff für alle kosmetischen Produkte außer Mundpflegemittel und Aerosolverpackungen (Sprays) zugelassen. In beiden Fällen ist nicht mit Formaldehydfreigabe durch Inhalation zu rechnen.

Im Jahre 2011 wurden bisher zehn Haarglättungsmittel untersucht. In keinem Fall konnte Formaldehyd nachgewiesen werden, so dass wir davon ausgehen, dass sich momentan keine gesundheitsschädlichen Produkte mehr auf dem Markt befinden.

Weitere Informationen unter

www.cvua-karlsruhe.de