

---

# I. ÜBERSICHT UND HÖHEPUNKTE

2007 wurden am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe insgesamt 53671 Proben untersucht. 13157 Proben Lebensmittel, Kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände wiesen dabei eine Beanstandungsquote von 20,1% auf. Unter dem Begriff Beanstandung verstehen wir jede festgestellte Abweichung von der Norm, sei es in stofflicher Hinsicht oder wegen formaler Mängel und Kennzeichnung, Genehmigungs- und Meldeverfahren. Auch Empfehlungen an die Hersteller oder Inverkehrbringer fassen wir darunter.

Der größte Teil der Beanstandungen wurde wegen formaler Mängel ausgesprochen, z.B. wegen unvollständiger Zutatenlisten, nicht lesbarer Chargenkennzeichnungen oder Mängeln in der Kennzeichnung. Proben, die als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend beurteilt werden mussten, kamen glücklicherweise seltener vor (31 Proben). Jedoch ist eine Täuschung des Verbrauchers nicht als nebensächlich zu betrachten, weil einerseits durch irreführende Versprechungen verursachte Fehlernährung langfristig zu falscher oder einseitiger Ernährung mit Gesundheitsproblemen führen kann oder auch wertgeminderte Lebensmittel dem Verbraucher wirtschaftlich schaden. Die Gesamtzahl der von uns festgestellten Beanstandungen kann allerdings nicht als repräsentativ für das Marktangebot gewertet werden, da Proben in Verdachtsfällen auch häufig gezielt entnommen und mit höheren Quoten beanstandet werden müssen. Nach unseren Erfahrungen der letzten Jahre haben die Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände und Arzneimittel insgesamt einen hohen Sicherheitsstandard. Damit dies in Zukunft auch so bleiben wird, untersuchen wir Stichproben auf allen Stufen der Herstellung und des Handels und ermitteln die Ursachen von Beschwerden unserer Verbraucher. Dabei werden auch immer wieder neue Problemfelder aufgedeckt.

## Übersicht der im CVUA Karlsruhe untersuchten Proben

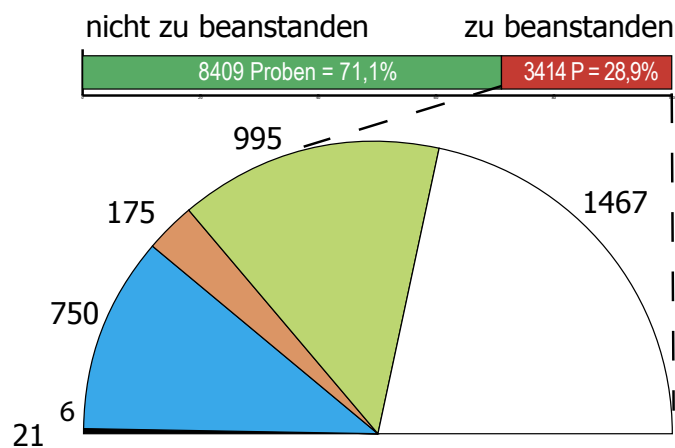
Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung, einschließlich Weinkontrolle und Einfuhruntersuchungen	13 157
Lebensmittel	11 634
Kosmetische Mittel	1 294
Sonstige Bedarfsgegenstände	14
Weinmost	189
<i>davon Einfuhruntersuchungen für Alkoholhaltige Getränke</i>	22
Kein Erzeugnis nach LMBG/LFGB	26
<i>Sonstiges</i>	0
Sonstige Überwachungsaufgaben	8 736
Humanmilch	0
Trinkwasser	2 319
Wasser aus besonderen Anlässen	30
Proben nach Nationalem Rückstandskontrollplan	6 364
Andere	23
Sonstiges (Ausfuhr- und Begleitzeugnisse, Untersuchungen in Amtshilfe u. a.)	968
Arzneimittel	684
Diagnostische Proben	30 126
<b>Gesamtzahl der Proben</b>	<b>53 671</b>

## Beanstandungen bei im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung erhobenen Proben

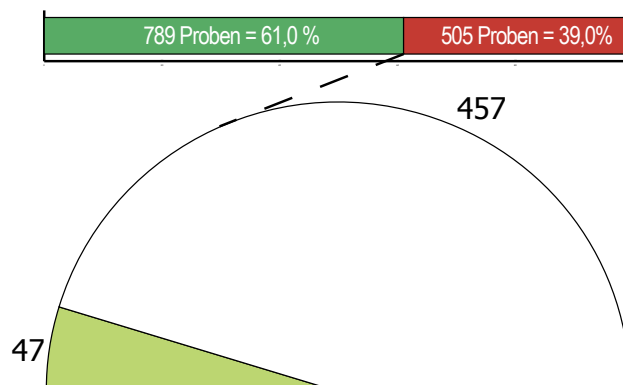
Beanstandungsgründe (Achtung! pro beanstandeter Probe können mehrere Gründe zählen):



### Lebensmittel



### kosmetische Mittel



---

## Globalisierung bringt Warenverkehr über Grenzen

Im Rahmen eines Projektes wurde im Berichtsjahr eine Recherche im Internet begonnen, die sich mit dem Handel von Arzneimitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetischen Mitteln befasst hat (s.a. 2.1). Ziel ist, das Angebot im Internet zu erfassen und Produkte auf ihre Rechtskonformität in Bezug auf Inhaltsstoffe, Zusammensetzung, Deklaration, etc. zu untersuchen. Die Abgrenzung von Arzneimitteln zu Lebensmitteln ist dabei ein wichtiger Gesichtspunkt. Offensichtlich werden über das Internet insbesondere von ausländischen Firmen Arzneimittel vertrieben, die bei uns verschreibungspflichtig, mindestens apothekenpflichtig wären, oder die gar nicht in den Handel gehören.

Die bisherigen Ergebnisse lassen die Vermutung zu, dass wir erst bei der Spitze des Eisbergs sind und ganz neue Strategien erarbeiten müssen, um den Internethandel zu überwachen.

## ... und neue und alte Tierseuchen

Eine zweite Tierseuche, die 2007 in die Schlagzeilen geriet, war Blue tongue (BT) im deutschen „Blauzungkrankheit“. Sie hatte bereits 2006 ihren „Siegesszug“ in Deutschland angetreten und bescherte eine sehr hohe Untersuchungszahl von Schafen, wenigen Rindern, die sowohl patho-/histologisch als auch serologisch auf eine Infektion mit dem Virus der Blauzungkrankheit (BTV, Serotyp 8) untersucht werden mussten. Im Lauf des Berichtsjahres war besonders der Regierungsbezirk Karlsruhe betroffen, die Schaf- und Rinderbestände der gesamten Region waren befallen, zu Beginn mit einer hohen Sterblichkeitsrate.

Wie kam das? Vermutlich wurden die Überträgermücken, Culicoidesarten (Gnitzen) mit lebenden Tieren nach Deutschland als blinde Passagiere importiert. Durch die Klimaveränderung in unseren Breiten konnten sich die Culicoides spp. bei uns halten und vermehren. Die infizierte Mücke als Vektor injiziert beim Blut saugen am Wirtstier das Virus und infiziert so neue Wirte, die wiederum infektiös für noch nicht infizierte Mücken sind. Über die Rolle der Wildtiere als Erregerreservoir ist noch nicht viel bekannt. Die Bekämpfung der Tierseuche wird uns die nächsten Jahre beschäftigen.

Es ist zu vermuten, dass weitere Tierkrankheiten, die bislang nur in wärmeren Klimazonen verbreitet waren, allmählich nach Norden wandern, z.B. die Zoonose Leishmaniose. Zugleich wird aus mehreren Teilen Deutschlands über akute Ausbrüche mit Kuhpocken berichtet. Diese seit 20 Jahren als getilgt angesehene Virus bedingte Erkrankung kann ebenfalls beim Menschen erhebliche Hautläsionen verursachen. Das Auftreten des Kuhpocken-Virus ist möglicherweise durch Reisende aus fernen Ländern in die Heimat mitgebracht worden. Der weltweite Tierhandel und Menschenverkehr bei gleichzeitiger Klimaerwärmung wird exotische Krankheiten zu uns bringen, deren Erkennen und Bekämpfen für Tier- und Humanmediziner gleichermaßen große und neue Herausforderungen bringen wird. Auch bei diesem Thema drängt sich die Notwendigkeit für ein interdisziplinäres und vernetztes Arbeiten auf.

---

## Fälschungen

Der Handel mit gefälschten oder wertgeminderten Lebensmitteln macht die Untersuchung von Lebensmitteln immer spannend. Durch eine gezielte Untersuchung von Fischen aus dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie wurden nicht korrekte Verkehrsbezeichnungen bei Seezunge erkannt, die den Inverkehrbringern einen erheblichen finanziellen Vorteil verschaffen können. Statt der „echten Seezunge“ (*Solea solea* bzw. *vulgaris*) wurde eine andere Fischart verkauft. Als Folge der Untersuchungen im CVUA Karlsruhe wurde ein Gastwirt vom Gericht zu einer Geldstrafe von über 200.000 € verurteilt.

Die Dauerbrenner „Schinkenimitate“, von der Norm abweichende Qualitäten von Fleisch und Wurstwaren oder billiges Safranpulver als „echter Safran“ – nur einige Beispiele, die uns 2007 im Sinne des Verbraucherschutzes beschäftigt haben.

Ähnlich ist es bei Spirituosen. Im Berichtsjahr wurden im Handel erhältliche Wodkas gezielt beprobt und auf ihre „Echtheit“ und Reinheit untersucht. Auch hier galt: nicht immer ist drin was drauf steht.

Die stetige gezielte Kontrolle und das Aufdecken von Missständen hält die Beanstandungsquote konstant hoch. Was würde wohl passieren, wenn hier nicht mehr untersucht würde?

## Planung tut gut

Zum Jahreswechsel zeichnete sich eine positive Wende ab: Die Planung des zweiten Bauabschnitts, die seit Dezember 2002 ruhte, wurde wieder aufgenommen. Auf Grund gesetzlicher Änderungen, insbesondere im Bereich der Laborsicherheit, und neuer Anforderungen an die Laborbereiche nach der Schwerpunktbildung bei den CVUA's, musste die Gesamtplanung nochmals überarbeitet werden. Im zweiten Bauabschnitt sollen dann die Aufgaben und die Mitarbeiter aus der Hoffstraße und aus der Aussenstelle Heidelberg mit in den bestehenden Neubau integriert werden. Kurze Wege bewirken trotz aller Kommunikationstechniken verbesserten Informationsfluss, bedarfsgerechten Personaleinsatz und höhere Motivation der Mitarbeiter durch gemeinsame Bearbeitung der Aufgaben. Wir freuen uns auf den ersten Spatenstich.

Ebenfalls sehr positiv war die Entscheidung für ein neues Laborinformati- ons- und -managementsystem, das unser bisheriges „LDS“ ablösen soll. Auch hier wird die Verwirklichung etwa noch zwei Jahre dauern, aber der Wechsel ist absehbar und wird uns unsere tägliche Arbeit erleichtern.

In die Fortbildung aller Mitarbeiter im Bereich Personalführung haben wir auch 2007 investiert. Wichtig ist die Definition gemeinsamer Ziele, die Verpflichtung zu einem wertschätzenden Umgang und einer seriösen Gesprächskultur, damit wir ein verbessertes „Wir-Gefühl“ trotz der noch bestehenden Trennung auf drei Standorte entwickeln können.

---

Die Personalplanung dagegen ist immer noch sehr schwierig, da der Aufschwung bei uns noch nicht so richtig angekommen ist. Noch immer stellen Stellenstreichungen, Nichtbesetzungen von Stellen, befristete Arbeitsverträge mit kurzen Laufzeiten, die Behinderungen durch das Teilzeit- und Befristungsgesetz und die daraus resultierenden „Freisetzungen“ von hochmotivierten, bestens ausgebildeten Mitarbeitern/innen ein großes Hindernis in der Arbeit des Amtes dar. Die fachliche Arbeit auf aktuellem problemorientierten Stand in hoher Qualität muss trotzdem fest im Blick bleiben.

## **Risikobewertung und Risikokommunikation**

Die 2006 aufgeworfene Diskussion zur Frage „Was kann man denn überhaupt noch essen?“ ist aktueller denn je. Damals sorgte der sogenannte Gammelfleischskandal in ganz Deutschland dafür, dass beim Verbraucher der Eindruck entstand, noch nie waren Lebensmittel so problematisch wie heute. Auch das Auftreten des Virus der Aviären Influenza (AI), landläufig als Vogelgrippe bezeichnet, verunsicherte Verbraucher. Der ursprüngliche Eindruck einer massiven Gesundheitsgefahr, die auch den Menschen betreffen könnte, hat sich inzwischen relativiert. Es handelt sich um eine auch für Geflügelbestände hochansteckende Tierseuche. Auch wenn die Aviäre Influenza zwischenzeitlich aus dem Licht der Öffentlichkeit gerückt ist, war die Tierseuchenbekämpfung 2007 intensiv gefordert.

Hierzu wurde das Projekt „Wildvogelmonitoring“ des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum fortgesetzt und vom CVUA Karlsruhe sowie dem Institut für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie der Universität Heidelberg durchgeführt. Das bedeutete für die Außenstelle in Heidelberg eine hohe Probenzahl an Wildvögeln, die mittels der real-time-PCR auf das Virus H5N1 zu untersuchen waren.

Zum Glück wurden keine neuen Fälle der Vogelgrippe nachgewiesen. Bedenkt man die allgemeine Hysterie, die sich beim durchschnittlich informierten Verbraucher beim ersten Fund toter Vögel einstellte, muss man die Qualität der Risikobewertung und Risikokommunikation sowohl durch die Wissenschaft, durch die Behörden als auch durch die Medien hinterfragen. In diese Bereiche sollte erheblich mehr Sachverstand investiert werden, damit der Verbraucher entsprechend dem Risiko angemessen gewarnt wird, wo das Risiko tatsächlich auch besteht. Andernfalls besteht die Gefahr, dass sich ein gewisser Fatalismus breit macht, der beim Verbraucher zu einer Fehleinschätzung von Gefahren führt nach dem Motto: mit BSE war nichts, mit Vogelgrippe war nichts, dann kann das mit dem Rauchen und dem Alkohol auch nicht so schlimm sein. Dagegen beweisen die Ergebnisse der WHO IARC-Arbeitsgruppe „Alcoholic Beverage Consumption, Acetaldehyde and Urethane“, dass Alkoholkonsum krebsfördernd wirkt. Ob das aber alle glauben?

---

## Öffentlichkeitsarbeit

Öffentlichkeitsarbeit hat viele Facetten und ist für den Verbraucher unerlässlich, wenn er fachlich fundierte Aussagen zur Lebensmitteluntersuchung bekommen möchte. Mit unseren Beiträgen wie Jahresbericht, Pressekonferenz, Tag der offenen Tür, Fachveranstaltungen, Vorträgen, Internetauftritt, etc. wollen wir unseren Beitrag leisten.

### Tag der offenen Tür

Am Sonntag, den 14. Oktober 2007 führte das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe von 10:00–18:00 Uhr mit großem öffentlichen Interesse einen Tag der offenen Tür durch. Dabei wurden den Besuchern Informationen über die Arbeit für den Verbraucherschutz und die Tiergesundheit geboten.

Bei Bilderbuch-Wetter war der Andrang mit über 1440 hoch interessierten Besuchern noch größer als beim letzten Tag der offenen Tür, die Resonanz der Besucher war äußerst positiv. Bei der großen Themenvielfalt wurde die eingeplante Zeit für viele Besucher oft zu knapp.

Mit Aussagen von Besuchern wie „...Vielen Dank für den Tag der offenen Tür ... Es war sehr informativ und lehrreich, hat Spaß gemacht und mir einen guten Einblick über die Themenvielfalt der Arbeit gegeben. Besonders bewundernswert fand ich die Mühe, die Sie sich gemacht haben. Ich habe bisher selten erlebt, dass sich eine Institution mit so viel Liebe zum Detail vorstellt“ lautet das Fazit dieser für die Öffentlichkeit kostenlosen Veranstaltung: Rundum gelungen.

Mit großem Interesse im Auditorium wurden die Vorträge zu den Themen Vogelgrippe, Tattoos, Tierkrankheiten und Gewürze verfolgt. Besonderen Anklang fanden die Mitmachaktionen wie „Aromatest“, „Mineralwässer im Vergleich“, „Barriqueweine mit und ohne Chips“ und „Schinkenqualitäten im Vergleich“, wobei die Besucher neben fachlichen Informationen auch Ihre Sinne schärfen und mit dem Mikroskop selbst Arznei-Drogen (Pflanzen) und histologische Präparate untersuchen konnten.

Die „Chemischen Kabinettstückchen mit echtem Laborgefühl“ und die Lehrvideos über Wasser und mehr fanden sowohl bei jungen als auch bei älteren Besuchern großen Anklang.

Viele Besucher diskutierten mit den tierärztlichen Sachverständigen über Tierhaltung und vom Tier auf den Menschen übertragbare Krankheiten. Die Demonstration von lebenden Küken „zum Anfassen nahe“ durch die Tiergesundheitsdienste war nicht nur für Kinder ein Anziehungspunkt.

Mit dem gebotenen Kinderprogramm fühlten sich besonders Familien sehr wohl. Das Kinderquiz wurde vom Nachwuchs eifrig aufgenommen und lieferte kindgerechte Informationen über Lebensmittel.

mpf  
alen

verlieren sie

Kühler vom  
den sind die  
sondern die  
die nur noch  
in, der Flan-  
leucht, etwas  
lebendes Ei-  
Jugendliche  
verschulden;  
lebene Kauf-  
und das Kon-  
nicht überan-  
len.  
mister sollen  
en, materielle  
ichtig einzul-  
t, sagt Heute-  
man nicht al-  
t dass sie sich  
st alles unter-  
stünd." Da lau-  
der Verschul-  
dungen bei

in der Malce-  
lungen über-  
t und Gubose  
n weiter in die  
enliche Pyloen-  
ke Maßnahme,  
r Harald Dem-  
s der Schüler  
ngelst, ist das  
erung der Mi-



DIE LÄNDERS in Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt standen am Samstag interessierten Besuchern offen, die die Gelegenheit nutzten, sich über Qualität und Risiken beim Lebensmittelkauf zu informieren.

## Beim Fleisch haben viele Verbraucher Zweifel

Interessante Einblicke in die Tätigkeit des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes

festehen

ist in einem

die zweifels-

danz; waren

te Kinder im

gewachsen.

des, Billigkauf oder Markenprodukt: Lora und Heinz Schäfer hinterfragen Verträglichkeit und Güte von Lebensmitteln auch im Alltag häufiger. „Wir machen uns schon Gedanken, allerdings nicht übertrieben – sonst dürfte man gar nichts mehr zu sich nehmen“, sagt Lora Schäfer. Den getriggert Tag der offenen Tür beim Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt nutzen die beiden Bippoverer, um sich zunächst über das Thema Milch kundig zu

Nagel und Antlauer sind nur zwei der rund 200 Chemikern und Chemikerinnen, die den zahlreichen Interessierten in der Weißbierstraße an diesem Tag Einblicke in die Arbeiten gewähren. Geöffnete Türen in allen Ecken geben dabei den Blick frei auf futuristisch anmutende Apparaturen. Die Gäste können damit schnell auf beste Ausrüstung und viel Sachverstand schließen. Der ist auch notwendig, wenn es um den Verbraucherschutz

mann und beruhigt alle Aufgeschreckten mit einem Tipp: „Man muss sich bewusst werden, dass abgepacktes Fleisch und dem Goldbeutel schwebende Ware stets mit Risiken behaftet sind.“ Also immer besser zum Fachhändler gehen, dort sei dem Kunden Qualität sicher. Nicht ganz im Bild ist selbst die Leberin allerdings über das Angebot, das ihre durch die Gänge fließenden Werkzeuge den Besuchern in diesem Jahr wieder bieten. Zu groß sei die Auswahl, um alles durchzugehen zu können, sagt

Auch ein Erwachsenenquiz, der Nickeltest an mitgebrachtem Schmuck, die Furanbestimmung in mitgebrachtem Kaffee, die Coffeinbestimmung in mitgebrachten Getränken und die Nitrat- und Härtebestimmung in mitgebrachtem Wasser fanden großen Zuspruch.

Der gelungene Tag der offenen Tür hat das Gemeinschaftsgefühl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter trotz der drei Standorte gestärkt und auch die Freude auf das miteinander Arbeiten unter einem gemeinsamen Dach positiv geprägt.

Dieser Besucherrekord ist für uns ein Signal weiter in der sachverständigen Beratung der Verbraucher tätig zu sein und Ansporn, weitere Veranstaltungen durchzuführen.

## Pressekonferenz zum Jahresbericht 2006

Das Pressegespräch anlässlich des Jahresberichts 2006 stieß bei Medienvertretern aus Print-, Video- und Audiomedien wieder auf großes Interesse, was sich in mehreren Artikeln zeigte.



Quelle: Badisches Tagblatt, 4. Oktober 2007

Meldung vom Mittwoch, 3. Oktober 2007  
<http://www.ka-news.de/wirtschaft/news.php4?show=pjs2007102-3D>

www.ka-news.de Analysen aus Karlsruhe  
**Zu viel Benzol in Karottensäften**



Das CVUA in Karlsruhe prüft vor allem Kosmetika und Lebensmittel (Foto: ka-news)

Karlsruhe - In Karottensäften wird der Benzolgehalt bis zum Doppelten des Grenzwertes für Trinkwasser überstiegen. Dies vermeldet das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe (CVUA) in seinem Jahresbericht 2006. Mögliche Ursache der erhöhten Werte könnte die thermische Behandlung zur Haltbarmachung der Säfte während der Produktion sein.

Quelle: ka-news, 3. Oktober 2007



## Besuche und weitere Veranstaltungen

Als Folge des Karlsruher Kosmetiktages interessierten sich viele Medien für Kosmetika. Nach Interviews kam es auch zu Artikeln in Tageszeitungen.

14 Montag, 19. Februar 2007

FIT & SCHÖN

### Noch Kosmetik oder schon Medizin?

Häufig entscheidet die Dosierung eines Inhaltsstoffs darüber, in welche Kategorie ein Produkt fällt

Nach Paragraph 1 des EU-Kosmetikrichtlinien aus dem letzten Jahr sind Kosmetika Stoffe und Zubereitungen, die auf äußere Anwendung bestimmt sind und die Aufgabe haben, Haut, Haare, Nägel, Lippen, Zähne und Mundschleimhäute zu reinigen, zu parfümieren, zu schützen oder zu verschönern sowie deren Zustand zu erhalten und zu verbessern.

Keine Frage, Falsch und eine Abgrenzung sind keine Krankheit. Doch mit Blick auf die vorübergehenden Wirkstoffe der Kosmetikindustrie macht diese Unterscheidung ständig schwieriger. Ein Beispiel ist ein Antihistaminikum, das die Haut versorgt, wenn sie gereizt wird. Es greift durch Blockieren Histamin an. Das greift auch wenn der geringe Falschheit nur vorübergehend wirksam ist.



Kann Kosmetik mehr als reinigen, pflegen und schützen? Laut Gesetz darf sie nichts anderes bewirken

CVUA, das sich mit der Abgrenzung von Kosmetik und Arzneimittel auf dem Karlsruher Kosmetiktage im Dezember befand. „Es kommt häufig vor, dass ein altes Arzneimittel über Nachbesserung zu einem Wirkstoff wird, um neue Funktionen zu erlangen.“

Zuletzt werden in den vergangenen Jahren immer mehr pharmakologisch hochwirksame Substanzen bei kosmetischen Wirkstoffen, darunter Vitamin B, gegen Blausäure oder Capsaicin, Peptide zur Wirkung von Mineralien oder Alpha-Hydroxysäuren (AHA) zur Verbesserung der Hautfarbe. Der Gesetzgeber genehmigt Kosmetik-Produkte an der Grenze

zwischen Kosmetik und Arzneimittel. Beispiel: Mikrostoff enthält also die Dosis. „Ein Produkt, in dem die für die Wirkung verantwortliche Wirkstoff-Dosis konstant in einer Konzentration von fünf Prozent angegeben wird, ist kosmetisch. Wird nur die Hälfte also 2,5 Prozent, verändert sich ein Kosmetikum“, gibt der Dienstleistungs-Wegweisungs-Gesetz ein Beispiel. In diesem Fall liegt der Wirkstoff keine Wirkung, sondern macht es geringere Dosis weniger wirksam.

die sich der deutsche Markt der vergangenen Kosmetikrichtlinien anpassen konnte“, sagt Korte. „Was nicht nur die Frage, ob eine negative Auswirkung auf die Gesundheit haben können. Nebenwirkungen sind bei Kosmetika unerwünscht, auch wenn eine Nebenwirkung abgrenzen zu können. So wird Gefährdung durch die, dass viele kosmetische Grundstoffe wie etwa die ein Erdölprodukt sind. Trotzdem eine potentielle Wirkung haben, also über die Haut in den Organismus eindringen.“

„Das Erhöhen auf dem Körper eines bestimmten Wirkstoffes“, fordert die Experten der CVUA Karlsruhe. „Die Sicherheitsanforderungen der Industrie sind oft ungenügend, Überwachung ist wichtig.“

Daf das meisten Fälle lassen die gesetzlich geregelte Untersuchung zwischen kosmetischen und medizinischen Produkten, die Innovation und Forschung. Denn wenn es klar. Die Nachfrage nach hochwirksamen Kosmetika wächst parallel zum Interesse an den Möglichkeiten der Schönheitspflege. Für ein weiteres Beispiel: In anderen Ländern stehen es auf der Straße herum, hat Kreis beobachtet. 19 bis zum Weltalter von Wille der Hersteller ist, darüber wird nicht nur in Fachkreisen diskutiert. Die Meinungen darüber, was verboten ist und was nicht, gehen weit auseinander. „Kosmetik“ ist ein rechtlich unklar definiertes Thema mit 50 bis 60 Millionen Euro. Prof. Dr. Korte, Professor und Leiter der Institute für Toxikologie der Heinrich-Heine-Universität in Düsseldorf. „Das ist ein kosmetisches Mittel, sagt er. „Aber die Wirkstoffe sind nicht anders als die Herbizide.“

Im Anschluß an den Tag der offenen Tür war der Arbeitskreis Ernährung (AKE) als Gast im CVUA Karlsruhe. Dieser Arbeitskreis setzt sich aus Vertretern der Wirtschaft, der Verwaltung und der Untersuchungseinrichtungen des Landes Baden-Württemberg zusammen um zweimal im Jahr Themen von allgemeinem Interesse zu diskutieren. Eine bessere Abstimmung zwischen Wirtschaft und Verwaltung ist förderlich und schafft Vertrauen.

Im Oktober hatten wir Besuch von der Vizerektorin der Nationalen Agraruniversität Sumy aus der Ukraine. Der Besuch hatte einen fachlichen Austausch im Bereich der Mikrobiologie zum Zweck, das Kennenlernen von neuen Untersuchungstechniken und der Labororganisation.

Auch 2007 waren wieder mehrere Schülerklassen zu Besuch im CVUA Karlsruhe, die sehr interessiert dem gebotenen Programm folgten.

Zahlreiche wissenschaftliche Vorträge, Poster und Veröffentlichungen des CVUA Karlsruhe sind in mehreren Fachtagungen und Fachzeitschriften vorgestellt bzw. vorgestellt worden (s. 7.2).