



Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Münster

Jahresbericht 2008

CVUA Münster Postfach 1980 48007 Münster
Telefon 0251 9821-0 Telefax 0251 9821250
Email: poststelle@cvua.nrw.de

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung	1
1.1 Einleitung in den Bericht	1
1.2 Aufstellung über die Gesamtzahlen der Untersuchungen.....	3
2 Besonderheiten im Berichtszeitraum	4
2.1 Besondere Beobachtungen bei den Untersuchungen.....	4
2.1.1 Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika.....	4
010000 Milch.....	4
020000 Milcherzeugnisse.....	4
030000 Käse	5
040000 Butter.....	5
060000 Fleisch warmblütiger Tiere.....	6
070000 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere.....	6
080000 Wurstwaren	7
130000 Fette, Öle	7
150000 und 160000 Getreide und Getreideerzeugnisse	8
170000 Brot	9
180000 Feine Backwaren.....	10
210000 Puddinge, Desserts, süße Soßen	11
230000 Schalenobst, Ölsamen, Hülsenfrüchte.....	11
240000 Kartoffeln und Kartoffelprodukte	11
250000 Frischgemüse.....	12
260000 Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen	12
270000 Pilze	13
280000 Pilzerzeugnisse	13
290000 Frischobst.....	13
300000 Obstprodukte.....	13
310000 Fruchtsäfte, Fruchtnektare.....	14
320000 Erfrischungsgetränke.....	14
330000 Wein.....	15
340000 Erzeugnisse aus Wein	15
330000 Wein / 340000 Erzeugnisse aus Wein – Zolleinfuhruntersuchungen	15
360000 Bier.....	16
370000 Spirituosen	16
400000 Honig, Brotaufstrich	16
410000 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen.....	17
420000 Speiseeis.....	17
430000 Zuckerwaren.....	18
440000 Schokolade und Schokoladenwaren.....	18
460000 Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze	18
470000 Tee, teeähnliche Erzeugnisse.....	19
480000 Säuglings- und Kleinkindernahrung	19
490000 Diätetische Lebensmittel.....	19
510000 Nahrungsergänzungsmittel.....	20
520000 Würzmittel	20
530000 Gewürze	20
590000 Natürliches Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser	21
820000 – 860000 (ausgenommen 840000) Bedarfsgegenstände	21
2.1.2 Tierseuchendiagnostik.....	24
2.1.2.1 Infektiöse Anämie der Einhufer (EIA)	24
2.1.2.2 Bovine Herpesvirus Typ-1-Infektion (BHV-1, IBR)	25

2.1.2.3	Blauzungenkrankheit.....	25
2.2	Schwerpunktuntersuchungen.....	26
2.2.1	Rückstandsuntersuchung in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft.....	26
2.2.2	Rückstandsuntersuchung in Lebensmitteln tierischer Herkunft.....	28
2.2.3	Bericht Untersuchung von trans-Fettsäuren in fetthaltigen Lebensmitteln.....	28
2.2.4	Sonderuntersuchungen.....	29
2.2.4.1	Tierversgiftungen / Köderproben.....	29
2.2.5	Untersuchung auf polychlorierte Dibenz-p-dioxine und Dibenzofurane.....	30
2.2.5.1	Untersuchung von Futtermitteln.....	30
2.2.5.2	Untersuchung von Lebensmitteln.....	33
2.2.6	Untersuchung von Frauenmilch.....	35
2.2.7	Mykotoxine.....	35
2.2.7.1	Untersuchungen auf Aflatoxine B1, B2, G1, G2.....	36
2.2.7.2	Untersuchungen auf Ochratoxin A.....	37
2.2.7.3	Untersuchungen auf Fumonisine.....	38
2.2.7.4	Deoxynivalenol.....	38
2.2.7.5	Zearalenon.....	39
2.2.7.6	Untersuchung auf T 2- und HT 2-Toxin.....	39
2.2.8	Untersuchungen aus dem Bereich Fleisch- und Geflügelfleischhygiene.....	39
2.2.8.1	Nationaler Rückstandskontrollplan.....	39
2.2.8.2	Rückstandsuntersuchungen (Stichproben).....	39
2.2.8.3	Rückstandsuntersuchungen (nachuntersuchte Hemmstoff-Proben).....	40
2.3	Teilnahme an Laborvergleichsuntersuchungen/Ringversuchen.....	41
2.4	Radioaktivitätsuntersuchungen.....	45
3	Untersuchungsdaten.....	46
3.1	Diagnose von Tierkrankheiten.....	46
3.1.1	Übersicht über die Diagnose von Tierkrankheiten.....	46
3.1.1.1	Anzeigepflichtige Tierseuchen.....	46
3.1.1.2	Meldepflichtige Tierkrankheiten.....	46
3.1.1.3	Zoonosen.....	47
3.1.2	Pathologisch-anatomische und histologische Untersuchungen.....	48
3.1.3	Bakteriologische Untersuchungen.....	49
3.1.3.1	Allgemeine bakteriologische Untersuchungen.....	49
3.1.3.2	Spezielle bakteriologische Untersuchungen.....	50
3.1.3.3	Zusammenstellung der Salmonellennachweise.....	51
3.1.4	Mykologische Untersuchungen.....	52
3.1.5	Parasitologische Untersuchungen.....	53
3.1.6	Virologische Untersuchungen.....	54
3.1.7	Serologische Untersuchungen.....	58
3.1.8	Sonstige Untersuchungen.....	61
3.2	Untersuchungen gemäß Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht.....	62
3.2.1	Bakteriologische Fleischuntersuchung.....	62
3.2.2	Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Nationalen Kontrollplans.....	63
3.2.2.1	Rückstandsuntersuchungen – Stichproben.....	63
3.3	Untersuchungen gemäß LFGB.....	64
3.3.1	Übersicht über die Einsendungen nach dem LFGB.....	64
3.3.2	Gemeinsame Berichtstabelle.....	65
3.3.2.1	Gemeinsame Berichtstabelle – „Lebensmittel“.....	65
3.3.2.2	Gemeinsame Berichtstabelle – „Tabak“.....	67
3.3.2.3	Gemeinsame Berichtstabelle – „Bedarfsgegenstände“.....	68
3.3.2.4	Gemeinsame Berichtstabelle – „Kosmetik“.....	69

3.3.2.5	Gemeinsame Berichtstabelle – „Wein“	70
3.3.3	Zusammenstellung der durchgeführten Untersuchungen.....	71
3.3.4	Berichtstabelle entsprechend den Bestimmungen der EU	73
3.4	Untersuchungen auf Radioaktivität	74
3.5	Futtermitteluntersuchungen im CVUA Münster.....	76
3.5.1	Proben, die im CVUA federführend bearbeitet wurden.....	76
3.5.2	Untersuchungen in LEJ-Proben	77
3.5.3	Untersuchungen in KOB-Proben	77
3.6	Sonstige Untersuchungen	77
4	Wissenschaftliche Veröffentlichungen.....	78
4.1	Veröffentlichungen.....	78
4.2	Vorträge und Poster.....	79
5	Organisation.....	84
5.1	Organigramm des CVUA Münster	84
5.2	Lebensmittelüberwachung in Nordrhein-Westfalen	85
5.3	Einzugsbereiche des CVUA Münster.....	86
5.4	Dienstaufgaben des CVUA	87
5.5	Personalstand am Ende des Berichtsjahres	91
5.6	Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen.....	93
5.6.1	International.....	93
5.6.2	National	93
5.6.3	Nordrhein-Westfalen.....	96
5.7	GLP-Inspektionen	98
5.8	Qualitätsprüfungen.....	99
5.9	Gerichtstermine und Betriebsbesichtigungen	99
5.10	Ausbildung und Praktika	99

1 Einführung

1.1 Einleitung in den Bericht

Zwar hat das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt in Münster inzwischen seine Tore geschlossen (näheres siehe am Ende dieser Einleitung), dennoch sollen seine seit 15 Jahren in dieser Organisationsform durchgeführten Aktivitäten auch noch für das letzte Jahr ordnungsgemäß mit einem Bericht über diesen Zeitraum dargestellt werden.

Das Jahr 2008 war wiederum, wie schon so viele Jahre davor, von einigen Fällen im Bereich der Lebensmittel und der Tiergesundheit geprägt, welche die Öffentlichkeit in größere Unruhe versetzten. In diesem Zusammenhang musste auch das CVUA durch seine Untersuchungen zur Abschätzung des Ausmaßes der jeweiligen Risiken beitragen. Gleich zweimal waren zahlreiche Lebensmittelproben auf eine mögliche Dioxinkontamination zu prüfen: Im Frühjahr 2008 bestand der Verdacht, dass Büffelmozzarella aus der Region Neapel mit diesem in der Bevölkerung extrem gefürchteten Stoff verunreinigt sei. Und zum Ende des Jahres rief die Regierung Irlands das von dort in die übrigen Mitgliedstaaten gelieferte Schweinefleisch zurück, da auch hier eine Belastung mit Dioxinen zu befürchten sei. Erfreulicherweise wurden hier in beiden Fällen keine verunreinigten Lebensmittel entdeckt. Angesichts der sehr hohen Kosten der Dioxinuntersuchungen sollte jedoch für die Zukunft überlegt werden, ob tatsächlich gleich bei jedem Anfangsverdacht die Behörden bundesweit ausschwärmen und zahllose Proben entnehmen müssen oder andere, der jeweiligen Erkenntnislage angepasste Strategien nicht zielführender wären.

Dagegen wurde der Bedrohung vor allem der landwirtschaftlichen Nutztiere durch das Blauzungen-Virus, die im Jahr 2007 erstmalig aufgetreten war, im Berichtsjahr äußerst erfolgreich begegnet. Während im Vorjahr noch über 30.000 Tiere an dieser Krankheit verendeten, konnte eine in 2008 durchgeführte Impfkampagne diese Verluste auf nahezu Null zurückdrängen. Die serologischen und molekularbiologischen Untersuchungen des CVUA, insgesamt mehr als 20.000, lieferten hierbei wertvolle Erkenntnisse über den Ausbreitungsgrad der Seuche. Insgesamt konnte dieses Kapitel aufgrund der sehr effizienten Tierseuchenbekämpfung durch alle beteiligten Stellen zum Ende des Jahres bis auf Weiteres geschlossen werden.

Neben diesen herausragenden Ereignissen sind aber auch einige Probleme festzustellen, die zwar keine öffentliche Aufmerksamkeit erhielten, aber aufgrund ihres langjährigen Vorkommens als ein ständiges Ärgernis ohne durchgreifende Verbesserung bezeichnet werden müssen. Genannt werden können hier ein bei Milchprodukten immer wieder zu lang angesetztes Mindesthaltbarkeitsdatum. Die Produkte sind dann durch mikrobielles Wachstum schon deutlich vor diesem Zeitpunkt verdorben. Eine andere, häufig zu beobachtende Verbrauchertäuschung ist die Bezeichnung einer Zutat als „Vanille“, obwohl kein Extrakt aus dieser Pflanze, sondern lediglich naturidentisches Aroma verwendet wurde. Derartige Verfälschungen werden inzwischen fast schon als „Kavaliersdelikt“ gesehen, obwohl sich die Täter damit deutliche Vorteile im Wettbewerb erschleichen und die korrekt produzierenden Hersteller aus dem Markt verdrängen. Insofern ist es durchaus im Interesse der rechtskonform arbeitenden Wirtschaftsteilnehmer, wenn die Amtliche Kontrolle ihr Augenmerk weiterhin auf derartige Verstöße richtet.

Mit Sorge muss ebenfalls gesehen werden, dass Lebensmittelimporte aus Drittstaaten in die Europäische Gemeinschaft längst nicht immer die zum Schutz der Verbraucherinnen

und Verbraucher erlassenen Rechtsvorschriften erfüllen. Wenn z. B., wie im letzten Jahr vom CVUA in Amtshilfe für den Zoll festgestellt, ein Viertel der Weine aus Ländern außerhalb der EU nicht einfuhrfähig war, zeigt dies die Notwendigkeit verstärkter Kontrollen an den Außengrenzen. Nach dem „Flaschenhalsprinzip“ können sie hier auch am effektivsten durchgeführt werden. Allerdings sind die Zuständigkeiten bei der Einfuhr bisher noch nicht für alle Lebensmittelgruppen befriedigend geklärt, was nun dringend erfolgen muss.

Weiterhin bedarf die Untersuchung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wie Verpackungen oder Aufbewahrungsgefäße für den Haushalt, zukünftig ein besonderes Augenmerk. Immer wieder ist festzustellen, dass von ihnen vermeidbare Mengen von unerwünschten, toxikologisch nicht unbedenklichen Stoffen auf die Lebensmittel übergehen. Da ständig neue Substanzen als Additive Verwendung finden, muss die Analytik entsprechend Schritt halten, um sie überhaupt nachweisen zu können.

Erfreulicherweise wurde das CVUA im zurückliegenden Jahr erneut für den nächsten Fünf-Jahres-Zeitraum akkreditiert. Damit ist das Vertrauen berechtigt, dass die hier durchgeführten Untersuchungen zuverlässig sind und belastbare Ergebnisse erbringen. Die praktisch ausnahmslos erfolgreiche Teilnahme an über 60 Laborvergleichsuntersuchungen und Ringversuchen im letzten Jahr beweist zusätzlich die Qualität der Arbeit aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Amtes.

Diese Qualität soll auch zukünftig ohne Abstriche erhalten bleiben, auch wenn das CVUA am 30. Juni 2009 aufgelöst wurde und daraus am nächsten Tag gemeinsam mit dem ehemaligen Chemischen Untersuchungsamt des Kreises Recklinghausen (CEL) das neue „Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe“ (CVUA-MEL) als Anstalt des öffentlichen Rechts (AöR) hervorging. Das neue Amt wird die Herausforderung annehmen, aufbauend auf einer soliden Basis seine Leistungsfähigkeit auszubauen und dabei die Wirtschaftlichkeit im Auge zu behalten, ganz nach dem Motto: „Das Bessere ist der Feind des Guten!“

Für ihren großen und erfolgreichen Einsatz für die Ziele des Verbraucher- und des Tier-schutzes im letzten, aber auch in den zurückliegenden Jahren, aber auch für ihre offene, konstruktive Bereitschaft zum Neuanfang in einer für sie doch ungewohnten Amtsstruktur danke ich allen Kolleginnen und Kollegen im CVUA und im CEL ganz besonders. Ebenso gebührt allen anderen außerhalb der beiden Ämter, die den Aufbau des CVUA-MEL intensiv unterstützt haben, dafür ein großer Dank.

Dr. Axel Preuß

1.2 Aufstellung über die Gesamtzahlen der Untersuchungen

	2006	2007	2008
Untersuchungen zur Diagnose von Tierkrankheiten	413.449	219.529	212.837
Zahl der Einsendungen	271.275	61.012	121.045
Pathologisch-anatomische und histopathologische Untersuchungen	4.079	1.835	1.496
Bakteriologische Untersuchungen	7.540	6.271	5.644
Mykologische Untersuchungen	15	9	12
Parasitologische Untersuchungen	1.232	1.124	1.029
Virologische Untersuchungen	105.069	19.626	16.667
Serologische Untersuchungen	284.046	170.577	162.302
Sonstige Untersuchungen	11.468	20.087	25.687
Untersuchungen gemäß Rückstandskontrollplänen sowie dem Fleischhygienerecht	25.796	27.124	29.745
Bakteriologische Untersuchungen (BU)	210	103	153
Hemmstofftests	22.043	23.477	25.496
Rückstandsunters., Stichproben i.R.d. der Fleischhygiene	3.435	3.351	4.096
Rückstandsunters., Verdachtsproben i.R.d. der Fleischhygiene	12	26	0
Rückstandsunters., Stichproben i.R.d. der Geflügelfleischhygiene	96	125	0
Rückstandsunters., Verdachtsprob. i.R.d. der Geflügelfleischhygiene	0	42	0
Untersuchungen gemäß Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht	13.670	14.261	14.527
Zahl der Proben	7.900	7.983	7.977
Untersuchungen auf substantielle Beschaffenheit	3.151	3.332	3.679
Untersuchungen auf Zusatzstoffe	1.808	1.921	2.123
Untersuchungen auf Rückstände und Kontaminanten	2.347	2.495	2.193
Bakteriologische Untersuchungen	3.152	3.233	3.402
Histologische Untersuchungen	180	110	115
Immunologische und serologische Untersuchungen	605	725	555
Sonstige Untersuchungen (z.B. Tupferproben)	2.427	2.445	2.460
Untersuchungen auf Radioaktivität	428	398	373
Sonstige Untersuchungen	341	675	761

2 Besonderheiten im Berichtszeitraum

2.1 Besondere Beobachtungen bei den Untersuchungen

2.1.1 Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika

Im folgenden werden die Untersuchungsbefunde von Proben aus der amtlichen Lebensmittelkontrolle dargestellt. Dabei ist nach den Warencodes für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika geordnet worden. Sind einzelne Warencodes nicht erwähnt, ergaben sich in diesem Jahr keine besonders auffälligen Befunde.

Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass der Anteil der Abweichungen von den Normen nicht repräsentativ für die jeweilige Lebensmittelgruppe ist, wie sie im Handel verkauft wird. Da die Probenahme nicht nach rein statistischen, zufälligen Kriterien erfolgt, sondern geschulte Kontrolleure auch gezielt nach auffälligen Produkten suchen, ist der Prozentsatz der nicht einwandfreien Proben naturgemäß deutlich höher.

010000 Milch

Im Berichtsjahr wurden 298 Proben untersucht, von denen 20 (6,7 %) nicht den Rechtsvorschriften entsprachen. Darunter fielen Proben pasteurisierter Milch, die zum einen in Molkereien hergestellt und sowohl bei den Herstellern als auch im Einzelhandel entnommen wurden, zum anderen von direktvermarktenden Milcherzeugerbetrieben mit eigener Pasteuranlage stammten. Sieben Proben wurden wegen zu geringen Fettgehaltes beanstandet, bei zwei Proben bestand aufgrund jeweils erhöhten Gefrierpunktes der Verdacht einer Wässerung. Weitere Beanstandungen betrafen mikrobielle Kontaminationen und sensorische Abweichungen am Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeitsfrist.

020000 Milcherzeugnisse

Von insgesamt 517 eingesandten Proben wurden im Berichtsjahr 39 Proben (7,4 %) beanstandet. Der überwiegende Anteil festgestellter Rechtsverstöße betraf wie in den vergangenen Jahren Schlagsahne. Insbesondere lose Proben aufgeschlagener Sahne aus Sahnespendern, welche im Berichtsjahr im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms (LUP) untersucht wurden, wiesen gegenüber der parallel aus den Vorratsbehältern der Sahnespender entnommenen flüssigen Sahne eine schlechtere mikrobielle Beschaffenheit auf (speziell hinsichtlich ihres Gehaltes an coliformen Keimen sowie der aeroben Gesamtkeimzahl und teilweise auch der Pseudomonadenzahl). Derartige Keimzahlanstiege in der aufgeschlagenen Sahne weisen auf ungenügende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Bereich des Sahneautomaten hin (Anhang II Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 852/2004).

Auch wegen erheblicher E.coli-Gehalte mussten aufgeschlagene Sahnen als für den menschlichen Verzehr ungeeignet resp. nicht sicher im Sinne des Artikels 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 beanstandet werden.

Frühere Untersuchungen (sog. zeitlich befristete Untersuchungsprogramme – ZBU – in den Jahren 1990 und 2003) hatten ebenfalls wesentliche Defizite in der Automatenhygiene ergeben; bedauerlicherweise konnte im Berichtsjahr keine wesentliche Verbesserung im Hygienestatus derartiger Proben festgestellt werden.

Zwei Sahneproben wiesen einen zu geringen Fettgehalt auf, weitere Sahneproben wurden wegen eines als brandig beschriebenen Geruchs und Geschmacks beanstandet. Erdbeermilch wurde aufgrund der gewählten Verkehrsbezeichnung als irreführend beanstandet, da diese keine Standardsorte im Sinne der Nr. XIV Spalte 2 der Anlage 1 der Milcherzeugnisverordnung ist und Erdbeeren als beigegebene Lebensmittel voraussetzen würde; wie dem Zutatenverzeichnis der untersuchten Probe zu entnehmen war, enthielt sie keine Erdbeeren.

Darüber hinaus wurden zwei Proben Schmand aufgrund zu geringen Fettgehaltes beanstandet, zwei Proben Buttermilch wiesen am Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeitsfrist Geschmacksabweichungen (metallischer Geschmack) auf, und ein Joghurt musste aufgrund von Schimmelwachstum am Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeitsfrist beanstandet werden (da keine Lagertemperatur deklariert war, wurde die Probe bei Zimmertemperatur gelagert).

030000 Käse

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 374 Käseproben untersucht, davon entsprachen 28 Proben (7,5 %) nicht den Rechtsvorschriften.

Der weitaus größte Teil dieser Beanstandungen entfiel auf sensorische Abweichungen am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist; dadurch wurde bei 19 Käseproben das Mindesthaltbarkeitsdatum als zu lang und damit irreführend nach Art. 16 der VO(EG) 178/2002 beurteilt. Zwei dieser Proben und eine weitere lose Käseprobe waren schon bei der Untersuchung direkt nach Probeneingang verdorben.

Verschiedene Kennzeichnungsmängel wurden bei neun Proben beanstandet:

- bei drei Proben fehlte die Angabe des Gehalts an Fett i.Tr.
- bei zwei Proben fehlte der Klassenname des Zusatzstoffes,
- bei drei Proben waren Zusatzstoffe nicht oder falsch deklariert
- eine Probe wies die irreführende Angabe: „Allergene: keine“ auf.

Die meisten dieser Kennzeichnungsmängel betrafen dabei Proben, die vom Einzelhandel portioniert, abgepackt, etikettiert und in Selbstbedienung abgegeben worden waren.

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans wurden verschiedene Sauermilchkäse (z.B. „Harzer“, „Handkäse“) auf Listerien untersucht. Bei fünf Proben wurde die apathogene Species *L. innocua* festgestellt, die in den gleichen Habitaten wie *L. monocytogenes* vorkommt. Der pathogene Keim *L. monocytogenes* wurde dagegen in keiner Probe nachgewiesen. Zwei dieser Sauermilchkäseproben waren jedoch schon bei Probeneingang sichtbar mit Fremdschimmeln kontaminiert, und fünf dieser Proben waren am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist sensorisch verdorben.

Aufgrund von Dioxinmeldungen in Büffelmozzarella aus der Region Kampanien/Italien und Dioxin- und PCB-Funden in irischem Rind- und Schweinefleisch wurden auch insgesamt 80 Käseproben aus Italien und Irland im Jahr 2008 eingesandt und auf Dioxine und PCB's untersucht. Bei keiner dieser Proben wurden Überschreitungen der rechtlich fixierten Höchstmengen festgestellt. Genauer wird auf diese Untersuchungsergebnisse in dem Kapitel 2.2.5.2 eingegangen.

040000 Butter

Im Berichtsjahr wurden 108 Proben Butter und Buttererzeugnisse untersucht, davon wurden bei acht Proben (7,4 %) lebensmittelrechtliche Verstöße festgestellt.

Drei Beanstandungen betrafen Deutsche Markenbutter in Fertigpackungen.

So wies eine Planprobe aus dem Einzelhandel eine inakzeptabel hohe Kontamination mit *E. coli* und Coliformen Keimen auf.

Zu einer Rückrufaktion einer Buttercharge kam es aufgrund einer Verbraucherbeschwerde. Eine Verbraucherin hatte vier Stück Deutsche Markenbutter gekauft und beim Öffnen der ersten Verpackung einen abweichenden, käsigen Geruch festgestellt. Parallel wurde eine Butterprobe derselben Charge aus dem Einzelhandelsgeschäft eingesandt und untersucht. Sowohl die Butterstücke aus dem Verbraucherhaushalt wie auch die Nachprobe aus dem Einzelhandel wiesen erhebliche Geruchsabweichungen auf, die als „käsige, unangenehm sauer, an Erbrochenes erinnernd“ beschrieben wurden. Bei den außerdem durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen wurden stark erhöhte Enterobakteriaseenzahlen (69.000 bis > 200.000 KbE/g) und hochgradige Pseudomonadenkontaminationen festgestellt.

Ein Untersuchungsschwerpunkt betraf im Jahr 2008 die Untersuchung loser Butterproben von Frühstücksbuffets aus der Gastronomie. Dabei wurden bei fünf Butterproben sensorische Abweichungen (z.B. „ranzig“, „ansauer“, „muffig“, „seifig“) festgestellt, worauf diese Proben als nicht mehr geeignet zum Verzehr geeignet beurteilt wurden. Mikrobiologisch waren auch diese sensorisch abweichenden Proben meistens unauffällig.

Aufgrund von Dioxin- und PCB-Funden in irischem Rind- und Schweinefleisch wurden insgesamt 16 Butterproben aus Irland im Jahr 2008 eingesandt und auf Dioxine und PCB's untersucht. Bei keiner dieser Proben wurden Überschreitungen der zulässigen Höchstmengen festgestellt. Näher auf diese Untersuchungsergebnisse wird in dem Kapitel 2.2.5.2 eingegangen.

060000 Fleisch warmblütiger Tiere

In dieser Warencodegruppe wurden insgesamt 255 Proben untersucht, von denen 24 Proben (9,4 %) beanstandet wurden.

Sieben Proben wurden auf Grund mikrobiologischer Verunreinigungen beanstandet. Elf weitere Proben waren wegen sensorischer Abweichungen nicht zum Verzehr geeignet.

Wegen irreführender Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. Verbrauchsdatums wurden drei Proben beanstandet.

Weitere Beanstandungen erfolgten auf Grund eines zu hohen Fremdwassergehaltes, wegen der Deklaration falscher Tierarten sowie der fehlenden Angabe von Hersteller und Füllmenge bei einer Fertigpackung.

59 Proben wurden bemängelt. In 22 Proben Hackfleisch wurde eine erhöhte Keimzahl von *E. coli* festgestellt. Bei 16 Proben Geflügelfleisch wurden *Campylobacter*, *Pseudomonaden* bzw. eine erhöhte Anzahl an Enterobakteriaseen vorgefunden. Bei weiteren fünf Proben wurden Abweichungen zwischen den deklarierten und den analysierten Tierarten festgestellt.

070000 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere

Die Überprüfung von 586 Proben dieser Warencode-Gruppe führte im Berichtsjahr in 66 Fällen (11,3 %) zu einer Beanstandung.

Von 51 Proben Döner- bzw. Hackfleischspießen wurden 25 beanstandet. Wie auch im Vorjahr fielen vor allem Mängel in der Kennzeichnung von Zusatzstoffen bzw. Zutaten wie

Stärke, Sojaweiß, Milcheiweiß, Phosphat, Glutaminsäure und Zucker auf; auch wurde die Verkehrsbezeichnung „Döner Kebap“ bei Spießern, die ausschließlich aus Hackfleisch bestanden, als irreführend beanstandet.

14 Proben Corned Beef wurden auf ihre chemische Zusammensetzung untersucht. Dies führte zur Beanstandung von sieben Proben, die aufgrund eines unzureichenden BEFFE-Gehaltes eine irreführende Verkehrsbezeichnung besaßen.

Wegen irreführender Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums oder der Verkehrsbezeichnung wurden elf Proben beanstandet.

Acht Proben waren wegen abweichender sensorischer Befunde nicht zum Verzehr geeignet, bei sechs Proben Mett bzw. roher Bratwurst wurden Salmonellen nachgewiesen.

Insgesamt 85 Proben wurden bemängelt. Hier standen vor allem mikrobiologische Untersuchungsergebnisse im Vordergrund, wie der Nachweis von Milchsäurebakterien oder Hefen am Mindesthaltbarkeitsdatum.

080000 Wurstwaren

Von 1059 Wurstwaren wurden im Berichtszeitraum 74 Proben (7,0 %) beanstandet.

26 Proben waren am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist auf Grund mikrobiologischer und sensorischer Abweichungen nicht zum Verzehr geeignet. Bei diesen Proben wurde das Mindesthaltbarkeitsdatum als irreführend beanstandet.

Bei 31 Proben wurde die Kennzeichnung beanstandet. Es handelte sich hierbei vor allem um eine fehlende oder mangelhafte Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, wie das Fehlen von Klassennamen, unvollständige Angaben auf Fertigpackungen oder die Verwendung des Sammelbegriffs „Zuckerstoffe“.

Im Berichtszeitraum wurden 36 Proben im Rahmen des BÜP-Schwerpunktes „Mikrobiologische Beschaffenheit von im Einzelhandel selbst abgepackten Brühwurstwaren“ untersucht. Bei der Untersuchung dieser Erzeugnisse am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist fielen 18 Proben durch erhöhte Gehalte an Milchsäurebakterien und/oder Hefen auf, in acht Fällen wurde das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum als irreführend beanstandet.

125 der 1059 untersuchten Wurstwaren wurden bemängelt. Bei der Mehrzahl dieser Proben wurde auf mikrobiologische Auffälligkeiten wie die erhöhte Anzahl von Milchsäurebakterien, Hefen oder Schimmelpilzen hingewiesen. Auch die fehlerhafte Kennzeichnung von verarbeiteten Tierarten und Allergenen wurde bemängelt.

130000 Fette und Öle

Im Berichtsjahr wurden 33 Fette und Öle untersucht, davon 13 Frittierfette.

Eine Probe (3 %) wurde wegen irreführender Verkehrsbezeichnung beanstandet.

Von 13 untersuchten Frittierfetten wurden fünf Proben nach dem sensorischen Befund als leicht abweichend, aber noch genusstauglich beurteilt. Der polare Anteil bei einem dieser Frittierfette lag über dem Richtwert des ALS von 24 %, bei einem anderen gebrauchten Frittierfett lag die Säurezahl über dem Richtwert von 2,0.

150000 und 160000 Getreide und Getreideerzeugnisse

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 186 Proben dieser Warengruppen eingesandt, es wurden 50 Getreideproben sowie 136 Getreideerzeugnisse untersucht.

Insgesamt waren 24 Proben (13 %) auffällig, zum einen bezüglich geringfügiger Kennzeichnungsmängel oder nicht zutreffender Werbeaussagen, zum anderen bezüglich sensorischer Mängel. Eine Verbraucherbeschwerde sowie die Nachprobe waren mit tierischen Schädlingen befallen. In drei Proben Roggen wurde ein erhöhter Anteil an Mutterkorn festgestellt.

In zwei Proben Buchweizenmehl konnte eine auffallend hohe Kontamination mit Gluten festgestellt werden (800 und 900 mg/kg), die Proben waren allerdings nicht als „glutenfrei“ beworben. Ein Hinweis auf die mögliche Kontamination mit Gluten fehlte jedoch auf der Fertigpackung. Da insbesondere Personen mit Glutenunverträglichkeit Buchweizenmehl verwenden, ist ein Hinweis auf mögliche Spuren an dem Allergen unbedingt notwendig.

Bei drei Proben Reis mit Angaben zur Herkunft wie Himalaya oder Indien war nach der Stabilisotopenmessung die angegebene Herkunft als fraglich zu bewerten.

Die Überprüfung dieser Warengruppen auf eine Kontamination mit Schwermetallen ergab unauffällige Befunde.

Ebenso waren die Ergebnisse der Mycotoxinuntersuchungen unauffällig. Die in der Kontaminanten-Verordnung VO (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstmengen wurden in keiner Probe überschritten. Auf den gesonderten Mycotoxin-Bericht wird hierzu verwiesen.

Im Rahmen eines NRW-Untersuchungsschwerpunktes (LUP) wurden insgesamt 72 Proben Getreide und Getreideerzeugnisse auf eine mögliche Kontamination mit den Trichothecen-Toxinen Deoxynivalenol, T-2- und HT-2-Toxin geprüft, hierbei handelte es sich um Erzeugnisse aus Weizen (15 Proben), Dinkel (12 Proben), Roggen (9 Proben), Buchweizen (8 Proben), Reis (2 Proben), Hirse (5 Proben), Gerste (3 Proben), Hafer (7 Proben) sowie Getreidemischungen (3 Proben) und Brot-Backmischungen mit Weizen- und Roggenmahlerzeugnissen (8 Proben).

Die Überprüfung der Proben auf Deoxynivalenol (DON) zeigte eine deutliche Kontaminationsrate, durchschnittlich lagen in 53 % der Proben die Gehalte an DON oberhalb der Nachweisgrenze von 14 µg/kg (bzw. bei 43 % der Proben oberhalb der Bestimmungsgrenze von 28 µg/kg), wobei insbesondere Buchweizen und Brot-Backmischungen auffällig waren (100 % der Proben waren kontaminiert).

Alle ermittelten Werte lagen jedoch deutlich unterhalb des in der VO (EG) Nr. 1881/2006 (Kontaminanten-Verordnung) festgelegten Höchstgehaltes für zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide und Getreidemehl von 750 µg/kg.

Insgesamt lagen die Gehalte für die Summe der beiden Mycotoxine T-2- und HT-2-Toxin bei 81 % der Proben unter der Bestimmungsgrenze von 1,0 µg/kg.

Eine quantifizierbare Kontamination konnte bei 14 Proben festgestellt werden, hierbei war in acht Proben HT-2-Toxin und in einer Probe T-2-Toxin nachweisbar, in weiteren fünf Proben konnten beide Toxine gleichzeitig festgestellt werden.

Die Kontaminationsrate betrug bei den 47 Proben der Getreidearten Weizen, Dinkel und Roggen durchschnittlich 17 %, bei Gehalten von 1,1 bis 3,1 µg/kg, dagegen betrug die Kontaminationsrate der sieben Haferproben 86 % mit Gehalten von 1,0 bis 9,3 µg/kg, jeweils bezogen auf die Summe an HT-2- und T-2-Toxin. In den 18 Proben der Getreide-

arten Reis, Hirse, Buchweizen und Gerste konnten HT-2- und T-2-Toxin nicht nachgewiesen werden.

Zur Prüfung von Lebensmittelverpackungen aus Papier oder Kartonage für Erzeugnisse dieser Warengruppe auf eine Kontamination mit Diisobutylphthalat (DIBP) und die daraus folgenden Übergänge auf das Lebensmittel wird auf den Bericht zum Warencode 820000 – 860000 verwiesen.

170000 Brot

Im Berichtsjahr 2008 wurden insgesamt 115 Brote, Kleingebäckarten und Broterzeugnisse überprüft, davon allein 33 Proben Paniermehl. 13 Proben (rund 11,3 %) entsprachen nicht den rechtlichen Bestimmungen. Hauptsächlich handelte es sich dabei um Kennzeichnungsmängel. So wurden bei diesen Proben die Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, insbesondere bezüglich der Angabe von Zutaten in der Zutatenliste, auch in Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung, und der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht berücksichtigt.

Bei zwei Proben Cranberrybrot war die Auslobung „gesunder Genuss zur natürlichen Vitaminversorgung“ und „Vitaminbombe“ nicht zutreffend und zur Täuschung geeignet. Auf einem den Proben beiliegenden Flyer wurde der Vitamingehalt der Proben in pauschaler Weise hervorgehoben. Dabei wurden weder Angaben über die Art der enthaltenen Vitamine noch über deren tatsächlichen Gehalt gemacht. Die mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie ermittelten Gehalte an Vitamin C, Vitamin E und Vitamin B1 waren entweder nicht signifikant erhöht oder typisch für ein Mehrkornbrot, sie resultierten jedoch nicht aus der Zutat Cranberries, für die insbesondere ein hoher Vitamin C-Gehalt typisch ist.

Bei einem Roggenfeinbrot wurde der Konservierungsstoff Sorbinsäure nachgewiesen, eine entsprechende Kenntlichmachung fehlte jedoch.

Eine Probe Bio-Knäcke Brot überschritt mit einem gesicherten Mindestgehalt von 613 µg/kg Acrylamid den zum Zeitpunkt der Untersuchung geltenden Signalwert für Knäcke Brot von 496 µg/kg. Die sensorische Untersuchung unterstützte den hohen Befund: das Knäcke Brot war dunkel gebacken und hatte einen herben, dumpfen Geschmack. Der Verantwortliche wurde aufgefordert, ein Minimierungskonzept für die Entstehung von Acrylamid zu entwickeln und im Rahmen dieses Konzeptes vor allem die Backzeit und die Backtemperatur zu optimieren.

Eine Probe Brötchen wurde aufgrund einer eingebackenen Verunreinigung (PTFE-beschichtetes Material) als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Außerdem wurde eine Beschwerdeprobe zur Untersuchung vorgelegt. Dabei handelte es sich um eine Anbruchpackung Bio-Knäcke Brot, das mit Klein-Schmetterlingsraupen und Gespinsten verunreinigt war.

33 Paniermehle, überwiegend selbst hergestellt in Bäckereien, wurden sowohl mikrobiologisch als auch auf eine Kontamination mit den Mycotoxinen Aflatoxine, Ochratoxin A, Deoxynivalenol und Zearalenon untersucht, um die Herstellung aus einwandfreiem Restbrot zu überprüfen. Die Mycotoxinbefunde waren insgesamt unauffällig, jedoch waren ca. 70 % der Paniermehle mit Deoxynivalenol und 45 % mit Zearalenon kontaminiert, die Gehalte lagen jedoch unter den festgelegten Höchstmengen. In drei Fällen konnten eine erhöhte Keimzahl und eine erhöhte Belastung mit Hefen festgestellt werden, bei vier weiteren Paniermehlen konnten Verunreinigungen festgestellt werden, eine Probe wurde

wegen des Nachweises von Gespinsten beanstandet. Zehn Proben wiesen darüber hinaus Kennzeichnungsmängel auf.

180000 Feine Backwaren

Es wurden insgesamt 509 Proben Feine Backwaren untersucht, in 49 Fällen (9,6 %) ergaben sich Beanstandungen.

Styrol in Zimtsternen

Bei zwei Proben Zimtsterne, die einen lösungsmittelartigen Geruch und Geschmack aufwiesen, wurde qualitativ Styrol nachgewiesen. Styrol kann zum einen durch Migration aus dem Verpackungsmaterial Polystyrol in das Lebensmittel übergehen, zum anderen kann sich Styrol aus dem im Zimt als Hauptaromakomponente enthaltenen Zimtaldehyd unter ungünstigen Transport- oder Lagerungsbedingungen bilden. Die Entstehung von Styrol wird dabei besonders durch hohe Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit begünstigt. Folge der unerwünschten Styrolbildung ist eine Aromabeeinträchtigung der Ware durch einen lösungsmittelartigen Fremdgeruch. Dieser Fremdgeruch ist etwa ab einer Konzentration von 20 mg Styrol pro kg der Ware zu erwarten. Toxikologisch sind solche Konzentrationen unbedenklich, auch wenn eine aus dem üblichen Rahmen fallende Exposition von mehreren Gramm Zimt pro Tag zugrunde gelegt wird.

Kennzeichnung

Bei insgesamt 14 Proben in Fertigpackungen (2,8 %) entsprach die Kennzeichnung nicht den Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und des Eichgesetzes. Es wurden überwiegend Mängel im Hinblick auf die Verkehrsbezeichnung und die Angaben in der Zutatenliste wie: falsche Reihenfolge der Zutaten, fehlende Quid-Angabe, fehlender Hinweis auf eine Fetthärtung, fehlende Zutaten einer zusammengesetzten Zutat oder unkorrekte Aufzählung von Zusatzstoffen beanstandet.

Zusatzstoffe

Die fehlende Kenntlichmachung der Verwendung von Farbstoffen in Füllungen, Belegkirschen oder in der Backwarenmasse bei lose abgegebenen Proben musste bei 17 Proben (3,3 %) beanstandet werden. Bei drei Proben Apfelkuchen fehlte die Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes Sorbinsäure. Bei einer weiteren Probe Apfelkuchen fehlte die Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes Schwefeldioxid, welches offensichtlich durch die Konservierung der Zutat Äpfel in die Backware gelangte.

Irreführende Angaben / fehlende ausreichende Kenntlichmachung

Die Verwendung von nachgemachten Lebensmitteln wie Fettglasur als Überzug war bei mehreren Backwaren nicht ausreichend kenntlich gemacht worden. Mehrfach waren ausgelobte Zutaten wie Butter oder Schokolade nicht nachweisbar oder Abweichungen eines als Butter- oder Schokoladen-Backware bezeichneten Produktes durch Zusätze von Fremdfett nicht ausreichend kenntlich gemacht.

Insgesamt entsprachen zwölf Proben (2,4 %) nicht den Anforderungen des § 11 LFGB.

Mikrobiologie

Im Berichtsjahr wurden 268 Proben Feine Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung wie Bienenstich, Rumkugeln, Sahne- und Cremetorten (52,6 % dieser Warengruppe) auf ihren mikrobiologischen Status geprüft. Wie auch in den vergangenen Jahren zeigte ein großer Teil der Proben eine erhöhte Keimbelastung.

Als Beurteilungsgrundlage wurden die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte für "Feine Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen" der Kommission Lebensmittel-Mikrobiologie und -Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) herangezogen. Bei insgesamt 92 Proben (34 % der mikrobiologisch untersuchten Proben) wurden auffallende mikrobiologische Befunde festgestellt und eine Bemängelung ausgesprochen, weil eine Überschreitung der von der DGHM empfohlenen Richt- bzw. Warnwerte festgestellt werden konnte.

Eine Probe wurde aufgrund des sensorischen Befundes und teilweise sehr stark erhöhter Keimbelastung als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt und als nicht sicher nach Art. 14 (2) b in Verbindung mit Art. 14 (5) VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt. Als mögliche Ursache der festgestellten erhöhten Keimbelastung kommen sowohl die Verwendung kontaminierter Zutaten als auch Hygienemängel bei der Produktion oder ebenso eine unsachgemäße oder zu lange Lagerung sowie ein ungekühlter Transport zur Filiale in Betracht.

Bundesweites Überwachungsprogramm zu trans-Fettsäuren

Im Rahmen des BÜP 1.2 wurden 62 Proben Backwaren auf die Anwesenheit von trans-Fettsäuren überprüft, hierzu wird auf den gesonderten Bericht verwiesen.

210000 Puddinge, Desserts, süße Soßen

Von 139 untersuchten Proben wurden zwei Proben (1,4 %) beanstandet. Bei einem Dessert lag der nachgewiesene Gehalt an Farbstoff über der zulässigen Höchstmenge. Zudem war der enthaltene Farbstoff nicht kenntlich gemacht worden. Bei einer süßen Fruchtsoße war die Verwendung von Konservierungsstoffen unzulässig.

111 Proben dieser Warengruppe wurden zusätzlich mikrobiologisch überprüft, hier ergaben sich bei 16 Desserts (14 %), überwiegend aus Restaurants und Kantinen entnommen, erhöhte Keimgehalte, die Befunde lassen auf eine mangelnde Hygiene bei der Herstellung, die Verwendung kontaminierter Zutaten oder eine zu lange oder unsachgemäße Lagerung schließen.

230000 Schalenobst, Ölsamen, Hülsenfrüchte

Von 119 untersuchten Proben wurden vier Proben (3,4 %) beanstandet.

Bei einer Probe Erdnüsse überschritten der Gehalt an Aflatoxin B1 (35,6 µg/kg) und der Gehalt der Summe der Aflatoxine (39,9 µg/kg) jeweils im essbaren Anteil deutlich die geltenden Höchstmengen.

Bei einer Probe Haselnüsse wurde die Auslobung, das Produkt sei nicht mit Bleichmitteln behandelt, als irreführende Werbung mit Selbstverständlichkeit beanstandet, da das Behandeln von Haselnüssen bzw. deren Schalen generell nicht zulässig ist.

Auch bei einer Probe Leinsamen wurde eine Auslobung auf der Verpackung als irreführend beurteilt.

240000 Kartoffeln und stärkereiche Pflanzenteile

Insgesamt wurden 35 Proben dieser Warengruppe untersucht, es ergaben sich acht Beanstandungen (22,9 %).

Es wurden insgesamt 20 Proben frische Kartoffeln untersucht. Davon waren sechs zu beanstanden. Bei vier Proben fehlte die Angabe des Loses. Bei zwei Proben wurde

Chlorpropham als Keimhemmungsmittel nachgewiesen, ohne dass es kenntlich gemacht war. Insgesamt wurden elf Proben auf Chlorpropham untersucht.

Eine Probe Kartoffelstärke wurde auf Grund einer krankheitsbezogenen Angabe beanstandet. Bei einem Knabbererzeugnis aus Cassave war der angegebene Fettgehalt unzutreffend und wurde daher als irreführend beurteilt.

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms 2008 (BÜp) wurden neun Proben Kartoffeln, die beim Erzeuger entnommen wurden, auf Rückstände von Perfluorierten Tensiden untersucht. Eine Belastung war nicht nachweisbar. Perfluorierte Tenside waren durch entsprechend verunreinigte „Bodenverbesserer“ in die Umwelt gelangt. Die Untersuchungen dienten u. a. der Datenerhebung zur Beurteilung der Belastungssituation.

250000 Frischgemüse

206 Proben Frischgemüse wurden untersucht; Beanstandungen ergaben sich in drei Fällen (1,5 %). Bei zwei dieser Proben wurden Höchstmengenüberschreitungen bei Rückständen von Pflanzenschutzmitteln festgestellt (Chinakohl), bei einer Probe Spinat wurde die Höchstmenge für Nitrat überschritten.

Über Einzelheiten der Rückstandsanalytik von Frischgemüse wird gesondert in Abschnitt 2.2.1 berichtet.

Aufgrund eines Erlasses des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW wurde wie in den Jahren zuvor eine Schwerpunktsaktion zur Überprüfung der Herkunftsangaben bei Spargel durchgeführt. Die Überprüfung erfolgt durch Messung der Verhältnisse bestimmter Stabilisotopen mittels IRMS (isotope ratio mass spectrometry) vorrangig im Gewebewasser des Spargels, daneben auch in der Eiweißfraktion. Je nach Klima, Höhe über NN, Breiten- und Längengrad können spezifische Werte für die Isotopen der Elemente Wasserstoff und Sauerstoff (2H/1H- bzw. 18O/16O-Verhältnis) in Wasser erwartet werden. Dieses spiegelt sich im Gewebewasser der Pflanzen wieder. Durch Vergleiche mit den Messdaten authentischer Proben der verschiedenen Anbaugebiete ist eine Überprüfung der deklarierten Herkunft in gewissem Rahmen möglich.

Im Zeitraum vom 14.03.2008 bis 26.05.2008 wurden insgesamt 41 Proben frischer Spargel untersucht. Die Entnahme erfolgte in ganz NRW überwiegend bei Marktständen bzw. mobilen Verkaufsständen und Verkaufsständen beim Erzeuger. Unkorrekte Angaben zur Herkunft des Spargels konnten aufgrund der Untersuchungsdaten für zwei Proben hergeleitet werden.

260000 Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen

Die Untersuchung von 70 Proben führte in zwölf Fällen (17,1 %) zu Beanstandungen.

Von fünf Proben Weinblättern in Lake, die untersucht wurden, waren drei wegen ihrer Belastung mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln zu beanstanden. Bei einer dieser Proben lag bei fünf Wirkstoffen der Gehalt über der jeweils zulässigen Höchstmenge, bei den anderen Proben war dies bei jeweils zwei Wirkstoffen der Fall.

Zwei verzehrfertig vorbereitete Salatmischungen waren wegen des Verderbs der enthaltenen Maiskörner als nicht zum Verzehr geeignet zu beurteilen.

Eine Probe getrocknete Algen waren als irreführend zu bewerten, da der Verzehrshinweis nicht sicher eine übermäßige Jodaufnahme durch dieses Lebensmittel verhinderte.

Bei insgesamt sechs Proben ergaben sich Kennzeichnungsmängel. In zwei Fällen fehlten die Hinweise auf enthaltene Allergene (Senf in Gurkenkonserven), bei einer Probe lose abgegebener Oliven fehlte die Kenntlichmachung verwendeter Zusatzstoffe.

Die mikrobiologische Überprüfung von insgesamt neun Proben lose angebotener Oliven führte in sieben Fällen zu Befunden, die auf Hygienemängel bei der Herstellung, der Lagerung oder Handhabung der Lebensmittel schließen ließen. Es wurden entsprechende Betriebskontrollen empfohlen.

270000 Pilze

Von sieben Proben frischer Pilze war eine Probe (14,3 %) zu beanstanden.

Hier handelte es sich – wie im Jahr zuvor beobachtet – um Pfifferlinge, in denen Rückstände des Wirkstoffes N,N-Diethyl-m-toluamid (DEET) festgestellt wurden. Bei DEET handelt es sich um einen Wirkstoff zur Insektenabwehr, der in Repellents enthalten ist, und damit um ein Produkt im Sinne der Biozid-Produkte-Richtlinie bzw. des Chemikaliengesetzes. Er ist für die Anwendung bei Lebensmitteln nicht zugelassen und deshalb gilt nach Rückstands-Höchstmengenverordnung eine Höchstmenge von 0.01 mg/kg.

280000 Pilzerzeugnisse

Aus dieser Produktgruppe gelangten 29 Proben zur Untersuchung, von denen eine (3,4 %) zu beanstanden war.

Bei einer Probe getrockneter *Mu err* Pilze wurde die unzulässige Behandlung mit ionisierenden Strahlen nachgewiesen.

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramm (BÜP 2008) wurde bei 13 Proben getrocknete Pilze – überwiegend asiatischer Herkunft – die mikrobiologische Qualität überprüft. Auffälligkeiten ergaben sich nicht.

290000 Frischobst

175 Proben Frischobst wurden insgesamt untersucht; davon war eine Pomelo (0,6 %) wegen der Höchstmengenüberschreitung eines Pflanzenschutzmittels zu beanstanden.

Über Einzelheiten der Rückstandsanalytik von Frischobst wird gesondert in Abschnitt 2.2.1 berichtet.

Eine Überprüfung der Herkunftsangabe bei frischen Erdbeeren mittels Stabilisotopenanalyse erfolgte bei zehn Proben. Da für diese Früchte – anders als bei Spargel – keine für die Beurteilung erforderliche bundesweite Datenbank zur Verfügung steht, wurden die fraglichen Handelsproben mit authentischen Proben von den Feldern der jeweiligen Erzeuger im Vergleich gemessen. Auffälligkeiten ergaben sich dabei nicht.

300000 Obstprodukte

Insgesamt wurden 72 Proben untersucht, davon waren eine Probe (1,4 %) getrocknete Aprikosen wegen des fehlenden Zutatenverzeichnisses zu beanstanden.

14 Proben getrocknete Weinbeeren wurden auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Überschreitungen rechtlich geregelter Höchstmengen ergaben sich dabei nicht. Zwei Proben fielen jedoch durch ihre außergewöhnliche Vielzahl nachgewiesener Wirkstoffe auf: In einer Probe waren 16 Stoffe, in einer anderen sogar 29 verschiedene

Wirkstoffe nachweisbar. Hier kann nur von einer nicht sachgerechten Anwendung der Pflanzenschutzmittel ausgegangen werden.

Im Rahmen des Bundesweiten Lebensmittelmonitorings wurden 26 Proben Trockenpflaumen auf ihre Belastung mit 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) untersucht. Die Bildung von HMF ist bei der Herstellung (Trocknungsprozess) nicht zu vermeiden. Die Belastung schwankt jedoch in Abhängigkeit von der verwendeten Technologie. Die Datensammlung soll zur Abschätzung der technologisch unvermeidbaren Kontamination beitragen. Die Messwerte schwankten zwischen 124 und 978 mg/kg, wobei 75 % der Proben HMF-Gehalte unter 500 mg/kg aufwiesen.

310000 Fruchtsäfte, Fruchtnektare

Die Untersuchung von 55 Proben führte zu vier Beanstandungen (7,3 %).

Eine Probe Apfelsaft wurde wegen eines deutlich erhöhten Aluminiumgehaltes beanstandet. Äpfel und andere Früchte enthalten von Natur aus lediglich Spuren von Aluminium. Eine erhöhte Belastung ergibt sich in der Regel durch die Verwendung ungeeigneter Materialien bei der Herstellung und Lagerung der Säfte (Aluminium-Tanks etc.) Ein Gehalt von mehr als 8 mg/l im verzehrfertigen Saft wird als technologisch vermeidbar angesehen. Insgesamt wurden neun Apfelsäfte und sechs weitere Fruchtsäfte und – nektare untersucht. Weitere Auffälligkeiten ergaben sich nicht.

Bei insgesamt 18 Proben Apfel- und Traubensaft wurde durch Stabilisotopenanalyse das $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ -Verhältnis des enthaltenen Wassers bestimmt. Anhand dieses Wertes sind Direktsäfte von solchen, die aus Konzentrat zurück verdünnt wurden, zu unterscheiden. Unregelmäßigkeiten waren nicht zu beobachten.

320000 Erfrischungsgetränke

Im Berichtsjahr wurden 114 Erfrischungsgetränke untersucht. Davon entsprachen zehn (8,8 %) nicht den rechtlichen Anforderungen.

Bei neun Erfrischungsgetränken war die Kennzeichnung mangelhaft. U. a. fehlte eine deutsche bzw. im deutschen Sprachraum verständliche Kennzeichnung. Die gewählte Verkehrsbezeichnung beschrieb das Getränk nur unzureichend (z.B. „Keimblätter-Getränk“).

Ein Mehrfruchtfruchtgetränk wies eine irreführende Aufmachung auf. Die in Wort und Bild hervorgehobenen Früchte waren nur zu sehr geringen Anteilen im Produkt enthalten.

Die Überprüfung des Hygiene-Status von 23 lose abgegebenen Erfrischungsgetränken verlief im Berichtsjahr erfreulich. Nur in einem Fall ergaben sich Hinweise auf Hygienemängel.

In einem als Beschwerdeprobe vorgelegten Erfrischungsgetränk mit Apfelgeschmack war eine Schimmelpilz-Kontamination nachweisbar. Das Getränk war wegen eines deutlich abweichenden Geruchs und Geschmacks aufgefallen. Dieser Geruch – stechend, an Gas erinnernd – ist typisch für 1,3-Pentadien, das von bestimmtem Schimmelpilzarten aus dem Konservierungsstoff Sorbinsäure gebildet werden kann. Das vorgelegte Getränk enthielt diesen Konservierungsstoff. Typisch ist, dass dieser Verderb überwiegend in Einzelflaschen auftritt. So waren auch in diesem Fall Nach- und Vergleichsproben einwandfrei.

330000 Wein

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden 142 Erzeugnisse vorgelegt; davon entsprachen 20 (14,1 %) nicht den Anforderungen. Außerdem musste bei weiteren 16 Proben wegen geringfügiger Kennzeichnungsmängel eine Kommentierung vorgenommen werden.

Bei insgesamt fünf Weinen wurden sensorische Abweichungen festgestellt. Die Beschaffenheit wurde als nicht handelsüblich eingestuft.

Weitere fünf Weine wurden wegen der Anwendung unzulässiger önologischer Verfahren beanstandet. Bei einem dieser Weine konnten Nebenbestandteile von technischem Glycerin ermittelt werden. Vier Proben Lambrusco aus Italien zeigten auffällige $\delta^{18}\text{O}$ -Stabilisotopenverhältnisse. Hier wurde von einer unzulässigen Wasserzugabe ausgegangen.

Wie in den vergangenen Jahren bezogen sich die meisten Mängel auf die Etikettierung. Zehn Proben wiesen unzulässige, unkorrekte sowie unvollständige Angaben auf, wie das Fehlen bzw. die mangelhafte Angabe der Schwefelung (Allergenkennzeichnung), die unzulässige Verwendung geschützter Bezeichnungen und die mangelhafte Angabe des Alkoholgehaltes.

340000 Erzeugnisse aus Wein

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden 43 Proben untersucht, davon waren sieben (16,3 %) zu beanstanden, die meisten davon aufgrund fehlender Allergenkennzeichnung.

330000 Wein / 340000 Erzeugnisse aus Wein - Zolleinfuhruntersuchungen

Im vergangenen Jahr wurden neben den Proben der amtlichen Lebensmittelüberwachung auch 188 Weine und Erzeugnisse aus Wein zur Zolleinfuhruntersuchung eingesandt.

Davon wurden 42 Proben (22 %) beanstandet. Es wurde empfohlen, die Zolleinfuhr abzulehnen bzw. von einer Änderung der Kennzeichnung oder Korrektur der beigefügten Dokumente abhängig zu machen.

55 weitere Proben (29 %) fielen wegen geringfügiger Mängel auf.

Gemäß eines Erlasses des Bundesfinanzministeriums vom 17. Juli 2007 sollte verstärkt Moldawischer Wein bei der Einfuhr beprobt werden. Daher handelt es sich bei 160 Proben (85 % der Einfuhruntersuchungen) um Weine und Likörweine aus Moldawien. Davon wurden 32 Proben (20 %) beanstandet.

Außerdem kamen noch sieben Proben aus Georgien, 13 aus Südafrika und weitere aus Argentinien, Australien, Uruguay, Chile und den Vereinigten Staaten von Amerika.

Folgende Beanstandungsgründe ergaben sich bei den Einfuhruntersuchungen:

Zwei Weine wurden auf Grund sensorischer Mängel als nicht mehr handelsüblich eingestuft.

Bei insgesamt neun Weinen wurde ein nicht zugelassenes önologisches Verfahren angewendet. So konnte bei zwei Proben ein Zusatz von Glycerin nachgewiesen werden. Außerdem wies eine Probe einen Gehalt an Citronensäure von über 1 g/l auf. Bei einem Wein wurde der Grenzwert für den Gehalt an Gesamtschwefeldioxid überschritten, bei vier weiteren gerade erreicht. Zudem wurde bei fünf Proben ein Wasserzusatz vermutet.

In 13 Fällen stimmten die Angaben auf dem Etikett nicht mit der Zusammensetzung der Weine überein. So wurden falsche Angaben zum Alkoholgehalt, unzutreffende Angaben zur Art des Weines in Bezug auf den Zuckergehalt und unkorrekte Rebsortenangaben gemacht.

Insgesamt zehnmal wurden weitere Kennzeichnungsmängel beanstandet: es fehlte die obligatorische Verkehrsbezeichnung, mehrfach waren Allergene nicht gekennzeichnet oder der Importeur nicht richtig angegeben.

Nachbesserungen bei den Einfuhrdokumenten mussten in 15 Fällen vorgenommen werden.

360000 Bier

Bei insgesamt 94 untersuchten Proben ergaben sich fünf Beanstandung (5,3 %).

In zwei aus Schankanlagen abgegebenen Bieren wurde E. coli nachgewiesen. Dies zeigt mangelnde Hygiene im Umgang mit dem Erzeugnis bzw. der Schankanlage. Die Getränke wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Die mikrobiologische Untersuchung weiterer 44 Proben Bier aus Schankanlagen verlief unauffällig.

Auf einem Biermischgetränk fanden sich zwei unterschiedliche Etiketten. Während das Vorderetikett einen Alkoholgehalt von 2,5 %vol auswies, handelte es sich gemäß dem Rückenetikett um ein alkoholfreies Getränk.

370000 Spirituosen

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden 104 Proben untersucht; davon waren 24 (23,1 %) zu beanstanden.

Insgesamt vier Obstwässer, in der Hauptsache aus handwerklicher Herstellung, wurden als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt, da sie einen Gehalt an Ethylcarbamat aufwiesen, der das doppelte des Richtwertes des BfR aufwies. Vier weitere wiesen einen Ethylcarbamatgehalt knapp oberhalb des Richtwertes auf.

Ein Obstwasser entsprach zudem wegen eines zu hohen Methanolgehaltes nicht der Definition für diese Spirituosenkategorie.

Insgesamt zwölf Proben wiesen Fehler in der Kennzeichnung auf. So wich bei neun Proben der tatsächliche Alkoholgehalt deutlich von dem angegebenen Gehalt ab. Bei mehreren Spirituosen war die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe unzureichend.

Außerdem wurden 34 Proben Spirituosen entnommen, die in speziellen Läden aus Fässern oder Glasballon für Kunden abgefüllt werden. Bei insgesamt sieben dieser Proben stimmte die Angabe des Alkoholgehaltes auf dem Schild an der Ware nicht mit dem tatsächlichen Alkoholgehalt überein.

400000 Honig, Brotaufstrich

Insgesamt wurden 55 Proben untersucht, davon 22 Honige. Es ergaben sich zwei Beanstandungen (3,6 %).

Eine als „Honig mit Wabe“ bezeichnete Probe wurde beanstandet, da es sich nicht um einen Honig im Sinne der Honigverordnung handelte.

410000 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen

Die Untersuchung von 24 Proben ergab in sechs Fällen (25 %) Abweichungen von den rechtlichen Anforderungen.

Ein Fruchtaufstrich aus Kirschen enthielt den Konservierungsstoff Benzoesäure in unzulässig hoher Konzentration. Eine Erdbeerkonfitüre wies unerlaubterweise den Konservierungsstoff Sorbinsäure auf.

Eine als „Rosenkonfitüre“ bezeichnete Probe wurde beanstandet, da es sich nicht um eine Konfitüre im Sinne der Konfitürenverordnung handelte.

Fünf Erzeugnisse aus der Türkei wiesen umfangreiche Kennzeichnungsmängel auf.

420000 Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 458 Proben Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse untersucht. Davon waren 63 Proben (13,8 %) zu beanstanden.

Drei Speiseeisproben wurden wegen deutlicher Geschmacksabweichungen nach Art. 14 Abs. 5 in Verbindung mit Abs. 2 Buchst. b) der VO(EG) Nr. 178/2002 beanstandet. Bei zwei Proben wurde die Geschmacksabweichung „deutlich alt, pappig“ und bei einer Probe ein seifiger Geschmack festgestellt.

Auch im vergangenen Jahr lag wieder ein Untersuchungsschwerpunkt auf der Untersuchung von Speiseeis Vanille. Bei 25 Proben von lose verkauftem Speiseeis wurde die angegebene Verkehrsbezeichnung „Milcheis Vanille“ und „Vanilleeis“ als irreführend beurteilt, da die Proben teilweise oder vollständig mit synthetischem Vanillin aromatisiert worden waren. Bei fünf dieser Proben wurde zudem Ethylvanillin als Aromastoff nachgewiesen.

Außerdem waren sechs Proben „Vanillepaste“ zur Herstellung von „Milcheis Vanille“ bzw. von „Speiseeis Vanille“ nur zu einem kleinen Anteil mit natürlicher Vanille und zum überwiegenden Teil mit synthetisch hergestelltem Vanillin aromatisiert worden.

15 weitere lose abgegebene Proben Speiseeis entsprachen hinsichtlich ihrer sonstigen Zusammensetzung nicht der Verkehrsauffassung. So wiesen neun Proben „Milcheis“ und zwei Proben „Sahneeis“ entweder zu wenig Milchfett auf oder enthielten in größeren Mengen auch pflanzliches Fett, das nicht aus den geschmacksgegebenen Zutaten entstammte.

Bei drei anderen Speiseeisproben war die verwendete kakaohaltige Fettglasur nicht gekennzeichnet worden.

In einer Probe „Fruchteis Zitrone“ wurde keine Isocitronensäure nachgewiesen, die Probe war also nicht mit der erforderlichen Menge Zitronensaft hergestellt.

Schließlich fehlte bei einer Probe „Zabaioneis“ die typische Wein- und Ei-Note völlig, stattdessen schmeckte es lediglich stark nach künstlichem Rumaroma.

Außerdem waren bei 15 lose angebotenen Speiseeisproben die verwendeten Farbstoffe nicht kenntlich gemacht worden. Bei fünf Proben waren nicht deklarierte künstliche Farbstoffe festgestellt worden. Bei den zehn anderen Proben wurde der natürliche Farbstoff β -Carotin in deutlich erhöhten Konzentrationen nachgewiesen, die nicht allein aus den möglichen Zutaten Milch oder Ei stammen konnten.

Ebenfalls wurden in dem Berichtsjahr wieder sehr zahlreiche mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt. Dabei wurden pathogene Mikroorganismen in Speiseeis nicht

nachgewiesen. 313 Proben wurden auf Enterobakteriaceen untersucht; davon wiesen 274 Proben unauffällige Enterobakteriaceengehalte auf. Bei 17 lose eingesandten Proben wurden dagegen stark erhöhte Enterobakteriaceengehalte festgestellt. Acht Proben wiesen direkt nach der Herstellung Gehalte oberhalb des Grenzwertes „M“ der Verordnung (EG) 2073/2005 auf und neun Proben aus Eisverkaufstheken Gehalte oberhalb des DGHM-Warnwerts von 500 KbE/g.

Außerdem wurde bei 302 Proben die aerobe Keimzahl festgestellt. Bei 19 Proben wurden Keimzahlen oberhalb des DGHM-Richtwertes von 100.000 KbE/g nachgewiesen.

430000 Zuckerwaren

Von 123 Proben waren sechs zu beanstanden (4,9 %).

Eine Probe Lakritz aus den Niederlanden wies einen Ammoniumchloridgehalt von 10,8 % auf. Der im Rahmen einer Allgemeinverfügung zulässige Gehalt von maximal 7,99 % wurde damit deutlich überschritten.

Drei Proben Süßwaren (Gummibonbons) wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Sie waren auf einer Freiluft-Veranstaltung an einem Verkaufsstand lose und ohne jegliche Abdeckung angeboten worden. Sie wiesen großflächig Verschmutzungen mit Staub bis hin zu kleinen Insekten auf. Weiterhin fehlte den Proben jegliche Kenntlichmachung.

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms (BÜP 2008) wurden insgesamt 33 Proben zuckerfreier Bonbons auf ihre Zusammensetzung und Kennzeichnung überprüft. Einerseits wurde die Einhaltung der Höchstmengen für Süßstoffe (insbesondere Cyclamat) geprüft, andererseits die Abwesenheit von Zucker im Hinblick auf Deklarationen wie „zuckerfrei“ oder „ohne Zuckerzusatz“ im Sinne der VO (EG) Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben. Auffälligkeiten ergaben sich dabei nicht.

Im Projekt 03 des Bundesweiten Lebensmittelmonitorings wurden acht Proben bunt dragierte Zuckerwaren auf ihren Aluminiumgehalt untersucht. Künstliche Lebensmittelfarbstoffe können deutliche Mengen an Aluminium aufweisen. Mit diesen Untersuchungen sollte die Aufnahmemenge von Aluminium mit gefärbten Zuckerwaren abgeschätzt werden können. Dabei wiesen die einzelnen Farbstellungen, die getrennt voneinander untersucht wurden, deutlich unterschiedliche Aluminiumgehalte auf.

Über die Untersuchung von nusshaltigen Erzeugnissen und Marzipan auf Mykotoxine wird gesondert berichtet.

440000 Schokoladen und Schokoladenwaren

Von 69 untersuchten Proben wurden zwei Proben (2,9 %) beanstandet. Hier entsprach jeweils die Kennzeichnung nicht den rechtlichen Vorschriften.

460000 Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze

Beanstandungen ergaben sich bei der Untersuchung von 17 Proben dieser Produktgruppe nicht.

Die Analyse von insgesamt 15 Proben Röstkaffee auf Acrylamid ergab jedoch in sechs Fällen (40 %) eine Überschreitung des jeweils gültigen Signalwertes. Hier wurden die Hersteller entsprechend informiert und zur Verbesserung des Minimierungskonzeptes aufgefordert.

470000 Tee, teeähnliche Erzeugnisse

Zur Untersuchung gelangten 16 Proben, von denen eine (6,2 %) zu beanstanden war.

Bei einer Probe mit Jasmin aromatisiertem grünem Tee wurde eine Höchstmengenüberschreitung des Pflanzenschutzmittelwirkstoffes Carbendazim festgestellt.

Insgesamt wurden acht Proben auf Rückstände von Pflanzenschutzmittel untersucht. Einzelheiten sind in Abschnitt 2.2.1 dargestellt.

480000 Säuglings- und Kleinkindernahrung

Im Berichtsjahr wurden 87 Proben Säuglings- und Kleinkindernahrung überprüft, es ergaben sich keine Beanstandungen.

Im Rahmen eines BÜp-Programmes wurde der Jodgehalt von 30 Proben Säuglings- und Kleinkindernahrung überprüft, es ergaben sich Abweichungen des ermittelten Wertes vom deklarierten Gehalt zwischen 0,6 und 65 %, dies kann zum einen auf eine nicht ausreichende Homogenisierung, zum anderen jedoch auch auf den großen natürlichen Schwankungsbereich von Jod in Milchpulver zurückgeführt werden.

Die Überprüfung von neun Proben Gemüsezubereitungen für Kleinkinder zeigte im Hinblick auf Nitrat unauffällige Befunde.

Die Überprüfung von Säuglingsnahrung auf eine Kontamination mit Mycotoxinen ergab insgesamt unauffällige Befunde, hierzu wird auf das Kapitel Mycotoxine verwiesen.

Darüber hinaus war auch die ermittelten Kontamination mit Blei und Cadmium, Arsen, Quecksilber und Aluminium in den Proben dieser Warengruppe unauffällig.

Bei der mikrobiologischen Überprüfung von 29 Proben Säuglingsnahrung auf Milchbasis (Säuglingsanfangs- und Folgenahrung) konnte eine Kontamination mit *Enterobacter sakazakii* nicht nachgewiesen werden. In einer Probe Getreidebeikost war jedoch der Nachweis positiv.

490000 Diätetische Lebensmittel

Insgesamt wurden 100 Proben Diätetische Lebensmittel überprüft, fünf Proben (5 %) waren zu beanstanden.

In vier Proben Diätschokolade mussten auffallend hohe Aflatoxingehalte, die signifikant über der in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstmenge lagen, beanstandet werden.

Drei dieser Proben Diät-Schokolade wurden gleichzeitig wegen eines deutlich abweichenden sensorischen Befundes als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Wie schon in den zurückliegenden Jahren wurden bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker Verstöße gegen die Kennzeichnungsvorschriften der Diätverordnung sowie der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung festgestellt, darüber hinaus fehlte die Kenntlichmachung der Süßstoffe entsprechend den Vorschriften der Zusatzstoffzulassungsverordnung.

Im Rahmen eines Monitoring-Projektes wurden glutenfreie Lebensmittel auf Maisbasis auf eine Kontamination mit Fumonisin untersucht, eine Höchstmengenüberschreitung wurde hierbei nicht festgestellt.

510000 Nahrungsergänzungsmittel

Es wurden im Berichtsjahr 39 Proben Nahrungsergänzungsmittel untersucht, davon wurden 17 Proben (44 %) bemängelt.

In mehreren Fällen wurden Mängel bezüglich der Kennzeichnung gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und Nahrungsergänzungsmittelverordnung festgestellt.

Bei einigen Erzeugnissen wurden die Werbeaussagen als wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert angesehen und die Einholung einer Stellungnahme des Verantwortlichen empfohlen.

Darüber hinaus wurden mehrere Präparate mit Zimt und ein Potenzmittel wegen der angegebenen Zweckbestimmung und der Aufmachung nicht als Nahrungsergänzungsmittel sondern als Arzneimittel eingestuft.

520000 Würzmittel

Von 56 untersuchten Proben wurden insgesamt sieben Proben (12,5 %) beanstandet.

Die Beanstandungen ergaben sich im Bereich der 29 gewürzhaltigen Proben.

Bei einer beanstandeten Probe Currypulver lag der Gehalt an den Pflanzenschutzmitteln Ethion und Cypermethrin über den jeweils zulässigen Höchstmengen der Rückstandshöchstmengen-Verordnung.

Bei den sechs anderen beanstandeten Proben entsprach die Kennzeichnung nicht den rechtlichen Vorschriften.

530000 Gewürze

Von 87 untersuchten Proben wurden insgesamt vier Proben (4,6 %) beanstandet.

In zwei Proben Thymian und einer Probe schwarzem Pfeffer konnte qualitativ Salmonella welikade nachgewiesen werden. Diese Proben wurden als nicht sichere Lebensmittel beanstandet.

Im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms wurden im Berichtszeitraum 47 Gewürze auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und bromhaltige Begasungsmitteln untersucht. Davon wiesen 35 Proben Rückstände von bromhaltigen Begasungsmitteln auf, die als nachträglicher Vorratsschutz angewendet werden dürfen. Die entsprechenden Höchstmengen wurden stets deutlich unterschritten. Dies zeigt, dass bromhaltige Begasungsmittel zwar häufig Anwendung finden, die rechtlichen Vorgaben dabei aber eingehalten werden. Bei den untersuchten Gewürzen Paprika, Chili, Muskat und Pfeffer wiesen fast alle Proben Rückstände an bromhaltigen Begasungsmitteln auf, während bei den zehn untersuchten Senfseeten überwiegend keine nachweisbar waren.

In sieben Proben Chili und Paprika wurden zudem Rückstände an Chlorpyrifos, Ethion, Cypermethrin und Permethrin gefunden. Die nachgewiesenen Gehalte lagen mit einer Ausnahme unterhalb der jeweilig zulässigen Höchstmenge. Lediglich bei einer Chiliprobe wurde die zulässige Höchstmenge für Ethion überschritten und beanstandet.

Insgesamt wiesen die 47 untersuchten Gewürzproben geringe Rückstände an Pflanzenschutzmitteln auf. Mehrfachrückstände (mit zwei bis fünf verschiedenen Verbindungen) waren nur in sieben Proben enthalten.

590000 Natürliches Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser

Zur Untersuchung gelangten 62 Proben, von denen acht (12,9 %) zu beanstanden waren.

Im Einzelnen handelte es sich um 35 natürliche Mineralwässer, neun Quellwässer, zwei Tafelwässer und 13 Trinkwässer bzw. Wässer aus Lebensmittelbetrieben.

Bei zwei Proben in Flaschen abgefülltem Wasser blieb offen, um welche Art von Wasser es sich handelte, da die Kennzeichnung ausschließlich in kyrillischer Schrift erfolgte. Sie wurden aufgrund dieser mangelhaften Kennzeichnung beanstandet.

Eine Probe natürliches Mineralwasser wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt, da sich im Flaschenverschluss Kleinstinsekten befanden („Fransenflügler“), die bei der Entnahme des Wassers aus der Flasche unweigerlich in das Lebensmittel gelangten.

Die Überprüfung der angegebenen Mineralisation eines natürlichen Mineralwassers zeigte deutliche Auffälligkeiten. Eine Recherche ergab, dass es bei der Abfüllung offensichtlich zu einer Verwechslung gekommen war. Die Analysendaten sprachen dafür, dass Wasser aus einer anderen als der deklarierten Brunnennutzung abgefüllt worden war.

Vier weitere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

820000 – 860000 (ausgenommen 840000) Bedarfsgegenstände

Von den im Berichtsjahr insgesamt 377 untersuchten Proben waren 42 Produkte (11 %) zumeist hinsichtlich ihrer stofflichen Eigenschaften oder in einigen Fällen aufgrund ihrer Deklaration inakzeptabel. Im Folgenden wird über die im Berichtsjahr besonders interessanten Befunde berichtet.

Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Papier und Kartonage

Seit 2007 ist der amtlichen Lebensmittelüberwachung bekannt, dass Lebensmittelverpackungen, welche aus Papierrecyclat hergestellt wurden, mit Diisobutylphthalat (DiBP) kontaminiert sein können, welches über den Dampfraum auf Lebensmittel übergehen kann. In Einzelfällen wurden DiBP-haltige Kleber auch zum Verkleben der für den Lebensmittelkontakt bestimmten Papiere verwendet. Diese Konstellation führt zu besonders hohen Befunden – auch im Lebensmittel.

Seitens des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) wurde auf der Basis einer Datenerhebung und einer realistischen Expositionsabschätzung ein vorübergehender Richtwert von 1 mg DiBP/kg Lebensmittel (bzw. für Säuglings- und Kleinkindernahrung ein Richtwert von 0,5 mg/kg) vorgeschlagen. Damit wurde der Industrie die Gelegenheit gegeben, die Kontamination von Lebensmittelverpackungen aus Papier oder Kartonage und die daraus folgenden Übergänge auf das verpackte Lebensmittel zu minimieren. In einer Selbstverpflichtung hat die Papierindustrie Maßnahmen vereinbart, um die Übergänge von DiBP auf Lebensmittel bis zum Jahr 2010 auf Mengen unter 0,3 mg/kg zu senken. So sollen bei der Verarbeitung von Papier und Kartonage, welche für den Lebensmittelkontakt bestimmt sind, keine Produkte zugefügt werden, die DiBP enthalten und als Ersatz kein Stoff eingesetzt werden, der nach dem derzeitigen Erkenntnisstand ähnlich schädliche Wirkungen hat. Zudem soll durch eine generelle Substitution von DiBP bei der Verarbeitung von Papier und Kartonage – auch im Nicht-Lebensmittelkontakt-Sektor – dieser Eintragspfad in den Papierkreislauf geschlossen werden. Allerdings hat man mit dieser Verpflichtung keinen Einfluss auf die zahlreichen Kartonagen, die als Verpackungsmittel von z.B. Elektrogeräten aus Fernost nach Europa kommen, und hier ins Altpapier gelangen.

Im Berichtsjahr wurden 87 Proben an in Papier/Kartonage verpackten Lebensmitteln im Hinblick auf DiBP-Gehalte im Papier und Übergänge ins Lebensmittel untersucht. Dabei handelte es sich insbesondere um Mehle, Backmischungen, Mikrowellen-Popcorn, Kakao und Tiefkühl-Gemüse. Insgesamt wurde der BfR-Richtwert von 18 Proben (20 %) überschritten. Die höchsten Gehalte im Lebensmittel wurden bei einem Mikrowellen-Popcorn (29,4 mg/kg) und einem Bio-Mehl (9,7 mg/kg) festgestellt. Die Tiefkühl-Proben waren im Hinblick auf die untersuchten Phthalate nicht auffällig. Während die überhöhten Befunde sich auf die Proben, welche in der ersten Jahreshälfte entnommen worden waren, konzentrierten, waren in der zweiten Jahreshälfte keine auffälligen Befunde zu verzeichnen. Dies wurde als Erfolg der Selbstverpflichtung gewertet.

Schraubdeckelgläser mit fettreichen Lebensmitteln

Im Jahr 2008 wurden 17 Proben asiatische Lebensmittel (überwiegend Pasten) in Schraubdeckelgläsern untersucht und in sechs Proben erhöhte Mengen an Phthalaten festgestellt, die aus den Deckeldichtungen ins Lebensmittel gelangt waren. Diese hohe Mängelrate ist nicht verallgemeinerungsfähig, da u. a. auch Verdachtsproben vorlagen. Auffällig waren insbesondere Importwaren. Sesampasten enthielten 150 - 300 mg/kg an Di-(2-ethylhexyl)-phthalat (DEHP) oder Diisodecylphthalat (DiDP). In einer Probe „eingelegte Chillies“ wurden sogar 1059 mg/kg an Diisononylphthalat (DiNP) festgestellt. Die Migrationsgrenzwerte (SML) betragen 1,5 mg/kg für DEHP und 9 mg/kg für die Summe von DiDP und DiNP.

Käsefolien

Vermeehrt sind wieder Käsefolien aus Weich-PVC am Markt. Besonders betroffen ist an Käsetheken die vorverpackte Ware auf einem Styropor-Tablett, welche mit einer Folie überzogen wird. In den Folien werden heutzutage bevorzugt Weichmacher-Cocktails von Adipinsäurediethylhexylester (DOA) und o-Acetyltributylcitrat (o-ACCTB) eingesetzt. Die Migration – gemessen im gesamten, verpackten Käse und bezogen auf kg Verpackungsinhalt – kann so hoch sein, dass z.B. der SML-Wert für DOA mehrfach überschritten wird. Da nach den für Kunststoffe geltenden rechtlichen Vorgaben die Angaben jedoch auf die Oberfläche des Verpackungsmittels zu beziehen sind, reduzieren sich bei den in diesem Sektor üblichen, kleinen Packungsgrößen rein rechnerisch die spezifischen Migrationen unter die Grenzwerte. Allein der Globalmigrationsgrenzwert wird z. T. überschritten. Die einstmals vom BfR in Empfehlung I für weichmacherhaltige Polymere postulierte Nichteignung von Weich-PVC-Materialien im Kontakt mit fettigen Lebensmitteln, wie z. B. Käse, ist nicht mehr gültig.

Interessant ist in diesem Sektor sicherlich die Kontrolle von Konformitätsbescheinigungen, um festzustellen, wie der Hersteller der Folien gewährleistet, dass sein Kunde, der Lebensmittelverpacker, die rechtlichen Bestimmungen einhalten kann.

Luftballons

Mit der 16. Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung vom 16.06.2008 wurden konkrete Regelungen zur Begrenzung der Freisetzung von N-Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen aus Luftballons und Kleinkindspielzeug aus Natur- oder Synthetikgummi erlassen. Für N-Nitrosamine in Luftballons gilt seitdem der Freisetzungswert von 50 µg/kg, für nitrosierbare Stoffe beträgt der Grenzwert 1000 µg/kg.

In einer kleinen Serie von sechs Ballonproben fielen ein Ballon italienischer Herkunft mit einer Freisetzung von 154 µg Nitrosodibutylamin (NDBA) sowie 479 µg Nitrosodiethylamin

(NDEA) pro kg (in Summe 643 µg/kg) und ein Ballon mit einer Freisetzung nitrosierbarer Stoffe (umgesetzt in NDBA) von 3270 µg/kg auf.

Holzspielzeug

In einer Serie von zehn Spielzeugproben, welche im Hinblick auf die Abgabe von Formaldehyd in die Raumluft untersucht wurde, war ein Erzeugnis „lackierte Holzklötze“ auffällig. Die Klötze rochen deutlich nach Lösemitteln, und die Freisetzung von Formaldehyd – gemessen mit der statischen WKI-Methode – betrug 752 mg/kg. Ein so exorbitant hoher Wert war hier bislang bei lackiertem Holzspielzeug noch nicht festgestellt worden.

Gegenstände aus Elastomeren mit Körperkontakt

Im Berichtsjahr wurden 38 derartige Gegenstände, wie z.B. Fahrradlenker-Griffe, Schuhe, Masken, auf ihren Gehalt an polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) untersucht.

Für diese Gruppe von z. T. kanzerogenen Verbindungen gibt es keine spezifische Rechtsvorschrift. Aufgrund einer Erhebung der Stiftung Warentest im Jahr 2005 haben Hersteller und Handelsunternehmen als Orientierungswerte zur Risikominimierung folgende Höchstgehalte vereinbart:

Für Kunststoffteile, die wie Werkzeuggriffe für den Hautkontakt vorgesehen sind, soll die Summe aller PAK 10 mg/kg Kunststoff und der Gehalt an Benzo[a]pyren (BaP) 1 mg/kg Kunststoff nicht überschreiten. Demgegenüber geht das BfR von der Exposition des Verbrauchers aus und fordert hier eine Minimierung im Sinne des ALARA-Prinzips (as low as reasonably achievable).

Drei von den untersuchten Gegenständen (Wärmflasche, Trolleygriff, Badeschuhe) fielen durch ihren teerartigen Geruch und Gehalte an PAK oberhalb der Orientierungswerte auf. Um im Sinne des BfR die Exposition zu ermitteln, wurde z.B. an den Badeschuhen mit Hilfe eines mit Polyethylenfolien bespannten Stempels unter realitätsnahen Flächen-Druck-Verhältnissen ein „Abklatsch“ vorgenommen. Dabei zeigte sich anhand der Untersuchung der Polyethylenfolien, dass ein Verbraucher infolge des Tragens der zu beurteilenden Schuhe zusätzlich mit der Menge an PAK exponiert wird, welche er bereits durchschnittlich durch die Nahrung aufnimmt.

Interessante Einzelfälle

Ein ca. 60 cm langes Schmusetier aus pink- und orangefarbenem elastischem Stoff wurde als Beschwerdeprobe eingereicht. Ein Verbraucher hatte sich beschwert, dass sein kleiner Sohn, nachdem er mit dem Tier im Bett geschlafen hatte, pinkfarben aussah. Mittels Standardtest konnte im Laborversuch das starke Ausblutverhalten bestätigt werden. Somit war klar, dass Kinder beim Kontakt mit der Ware mit Bestandteilen der Farben exponiert werden. Eine Gefährdung der Gesundheit infolge der Farblässigkeit konnte hingegen nicht festgestellt - aber auch nicht ausgeschlossen - werden. Verbotene, kanzerogene Azofarbstoffe wurden nicht nachgewiesen.

Bei einer weiteren Spielware handelte es sich um einen wasserlöslichen, dickflüssigen, hellgrünen Klebstoff, welcher in einer Komikfigur-ähnlichen, durchsichtigen Kunststoffflasche abgefüllt war und mit der Werbeaussage „ohne Lösungsmittel“ versehen war. Im Klebstoff wurden 0,11 g/100g Methanol bestimmt. Methanol ist nach Anhang I der Richtlinie 67/548/EWG als giftig eingestuft mit den R-Sätzen 23-25 (Giftig beim Einatmen, bei Berührung mit der Haut und beim Verschlucken) und R-39 (Ernste Gefahr irreversibler

Schäden). Zwar ist in Anlage I die untere Konzentrationsgrenze für eine Einstufung mit 3 % angegeben, andererseits sind nach Anhang VI Nr. 1.7.2.1. bei der Einstufung giftiger Stoffe bereits Konzentrationen von 0,1 % zu berücksichtigen. Auch wenn für die vorliegende Probe die Konzentrationsgrenze nach Anlage I der Richtlinie 67/548/EWG vorrangig ist, so muss doch berücksichtigt werden, dass der Kleber ein sirupartiges, hellgrünes Produkt ist, welches im Hinblick auf die Aufmachung durchaus für eine Süßware gehalten werden könnte. Daher ist die Werbeaussage als fahrlässig und verharmlosend anzusehen, kann jedoch aufgrund fehlender Rechtsgrundlagen zum Täuschungsschutz bei Bedarfsgegenständen nicht geahndet werden.

Als Beigabe zu einer Jugendzeitschrift wurde ein Bleilot – befestigt an einer verknoteten Schnur – eingereicht. Der Pendelanhänger war nach Aufknoten der Schnur abnehmbar und passte in den Kleinteilzylinder. Er gilt demnach als verschluckbar. Die Migration an bioverfügbarem Blei betrug 663 mg/kg (bezogen auf das Einzelteil ca. 7,3 mg). Am 21.08.06 teilte das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) den Ländern mit, dass in den USA im Jahr 2004 ein Kind nach dem Verschlucken von bleihaltigem Metallschmuck infolge einer Bleivergiftung verstorben sei. Es handelte sich bei dem Schmuck um einen Anhänger als Teil eines Armbands, welcher als Beigabe zu Sportschuhen vertrieben wurde. Nach dem Vorfall seien in den USA im Hinblick auf die Bleilöslichkeit in Metallschmuck für Kinder bestimmte Vorschriften erlassen worden. In diesen Vorschriften wurde seitens der US-Kommission für die Sicherheit von Verbraucherprodukten (CPSC) zum Ausdruck gebracht, dass bei Abgabe von mehr als 175 µg Blei pro Gegenstand davon auszugehen sei, dass ein kritischer Bleigehalt im Blut von 10 ppb überschritten werden kann, wenn der Gegenstand verschluckt wird. Bei dem vorliegenden Pendel wurde die unter gesundheitlichen Gesichtspunkten als kritisch anzusehende Abgabe erheblich überschritten.

2.1.2 Tierseuchendiagnostik

2.1.2.1 Infektiöse Anämie der Einhufer (EIA)

Im Berichtsjahr wurde im CVUA über eine blutserologische Untersuchung bei einem chronisch kranken Pferd aus einem Pferdesportzentrum im Kreis Mettmann mittels Coggins-Test Infektiöse Anämie der Einhufer (EIA) festgestellt. Es war in Nordrhein-Westfalen seit über zehn Jahren der erste Fall dieser seltenen, anzeigepflichtigen Tierseuche. Allerdings sind in Deutschland in den letzten Jahren vereinzelt Fälle in Bayern, Hessen und Thüringen aufgetreten. Das erkrankte Pferd wurde eingeschläfert und im CVUA sezziert, um dem Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) Probenmaterial für wissenschaftliche Zwecke zur Verfügung zu stellen. Bei der Sektion des Pferdes zeigten sich pathologisch - anatomisch die typischen Veränderungen dieser Erkrankung (insbesondere: Anämie, Unterhautödeme im Gliedmaßenbereich, Milz- und Leberschwellung).

Im Rahmen der amtlichen Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen wurden insgesamt 153 Pferde (Tiere aus dem Herkunftsbestand und dem eingerichteten Sperrbezirk sowie Kontakttiere) mehrmals in den vorgegebenen Zeitintervallen blutserologisch auf EIA untersucht. Weitere Fälle dieser Erkrankung wurden nicht nachgewiesen. Die Herkunft des erkrankten Pferdes, das vor Jahren über eine Pferdehandlung erworben worden war und keine Kennzeichnungen aufwies, war trotz intensiver Nachforschungen durch das Veterinäramt nicht zu ermitteln.

2.1.2.2 Bovine Herpesvirus Typ-1-Infektion (BHV-1, IBR)

Im Einzugsbereich des CVUA wurden in den letzten Jahren noch in ca. 4 – 7 % der Rinderblutproben mittels gE-ELISA BHV-1-Feldvirusantikörper nachgewiesen. Somit ist immer noch von einer Virusprävalenz auszugehen. Trotzdem kamen klinische Erkrankungen an Infektiöser Boviner Rhinotracheitis (IBR) bei Rindern, die zur Sektion hier angeliefert wurden, seit vielen Jahren nicht mehr vor.

In 2008 wurde diese Tierseuche nun in zwei Bullenmastbetrieben (Kreis Steinfurt und Kreis Borken) festgestellt. Bei den aus diesen Beständen zur Sektion eingelieferten Tieren lagen hochgradige, akute, diphtheroide Laryngotracheitiden vor. Der aufgrund der pathologisch-anatomisch nachgewiesenen Veränderungen geäußerte Verdacht auf IBR wurde durch virologisch - kulturelle Untersuchungen bestätigt.

2.1.2.3 Blauzungenkrankheit

Die Blauzungenkrankheit bei Rindern, Schafen, Ziegen und Wildwiederkäuern trat 2006 erstmalig in Deutschland auf. Im Jahr 2007 nahm die Blauzungekrankheit einen dramatischen Verlauf mit über 20.000 bestätigten Fällen von Blauzungenvirus Serotyp 8 (BTV8), davon über 10.000 in Nordrhein-Westfalen. Insgesamt sind im Jahr 2007 7.000 Rinder, 23.000 Schafe und 40 Ziegen an der Blauzungenkrankheit verendet oder mussten getötet werden. Daraufhin wurde im Jahr 2008 eine flächendeckende Impfkampagne durchgeführt. Im Vorfeld der Impfkampagne wurde ein umfangreiches Monitoring durchgeführt, um die Prävalenz in den Rinderherden zu ermitteln. Dafür wurden am CVUA im Januar und Februar zunächst 2.197 Proben von Ammenkühen im Antikörper-ELISA untersucht. Davon zeigten 1.968 ein positives Ergebnis, dies entspricht 89,6 %. Im März wurden dann 11.452 Proben von Milchkühen untersucht mit 7.185 positiven Ergebnissen. Dies entspricht 62,7 %. Somit zeigte sich im Monitoring eine hohe Prävalenz der Blauzungenkrankheit in den Rinderherden. Mittels einer Dringlichkeitsverordnung wurde der Einsatz von drei nicht-zugelassenen inaktivierten Impfstoffen erlaubt. Mit der Durchführung der Impfkampagne ab Mai 2008 kam das Infektionsgeschehen bezüglich Neuerkrankungen mit BTV8 praktisch zum Erliegen. Im Einzugsbereich des CVUA wurden von Mai bis Jahresende 2008 nur noch zwei Fälle von BTV8 bei Routineuntersuchungen festgestellt. Dabei wurden im Jahr 2008 am CVUA insgesamt 20.535 Proben auf Antikörper gegen BTV und 2.488 Proben mittels real-time RT-PCR auf Virusgenom untersucht. Somit zeigte sich die Impfung als Mittel der Tierseuchenbekämpfung sehr erfolgreich.

Ebenfalls im Jahr 2008 traten neben dem Blauzungenvirus Serotyp 8 weitere neue Serotypen auf. Im Oktober wurden in den östlichen Niederlanden, an der Grenze zu Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen, in einigen landwirtschaftlichen Betrieben vom Blauzungenvirus Serotyp 6 (BTV6) befallene Tiere festgestellt. In diesem Zusammenhang wurden im Einzugsbereich des CVUA weitere Untersuchungen zu möglichen Infektionen mit BTV 6 in grenznahen Regionen durchgeführt. Die ca. 1000 PCR-Untersuchungen ließen keine weiteren Infektionen mit BTV 6 erkennen, führten aber noch zur Identifizierung von sechs Rindern, die mit BTV 8 infiziert waren.

Des Weiteren wurde im Kreis Recklinghausen bei einem Kalb, welches mit dem Muttertier aus Frankreich importiert worden war, vom Nationalen Referenzlabor für Blauzungenkrankheit beim FLI eine Infektion mit Blauzungenvirus Serotyp 1 (BTV1) mit PCR bestätigt. Die Kuh war negativ.

Weitere BTV1 Fälle oder Infektionen mit anderen Serotypen wurden 2008 nicht festgestellt.

2.2 Schwerpunktuntersuchungen

2.2.1 Rückstandsuntersuchung in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft

Im Berichtsjahr 2008 wurden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung insgesamt 491 Lebensmittel pflanzlicher Herkunft auf Rückstände von ca. 280 Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln (Pestizide) untersucht. Hierzu gehörten auch die Untersuchungen im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings und des Bundesüberwachungs-Programms (BÜP).

Im Berichtsjahr 2008 wurde die Anwendung der Quechers-Methode (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren L 00.00-115) als zeit- und chemikaliensparende Methode im Labor auf weitere Matrices ausgeweitet. Für zwei Drittel der diesjährigen Proben wurde diese Multimethode erfolgreich eingesetzt. Die restlichen Proben wurden über die bewährte Multimethode DFG S19 (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren L 00.00-34) analysiert. Daneben kamen Einzelmethoden zum Nachweis von Dithiocarbamaten, Bromid, Ethylenoxid, Keimhemmungsmittel (Chlormequat, Mepiquat) und Schalenbehandlungsmitteln zum Einsatz. Zusätzlich wurden alle Proben auf Rückstände von etwa 100 polaren, nicht unzersetzt verdampfbar Pestizide mit der Hochdruckflüssigkeitschromatographie-Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS) untersucht.

Auf Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel untersuchte Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Untersuchungsmaterial (Warencode)	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der Proben ohne bestimmbare Rückstände	Anzahl der Proben mit Rückständen unterhalb der Höchstmenge	Anzahl der Proben mit Rückständen oberhalb der Höchstmenge
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst (230100 – 230904)	4	3	1	0
Kartoffel (240100 – 240104)	11	8	3	0
Frischgemüse (250100 – 250600)	164	104	53	7
Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen (260100 – 263500)	16	12	1	3
Pilze, Pilzerzeugnisse (270100 – 281800)	2	0	0	2
Frischobst (290100 – 290600)	153	41	110	2
Obstprodukte (300100 – 304309)	37	24	12	1
Fruchtsäfte (310100 – 320600)	16	16	0	0
Tee (470100 – 471504)	10	3	4	3
Säuglings- und Kleinkindernahrungen (481000 – 482600)	9	9	0	0
diätetische Lebensmittel (492100 – 492117)	8	5	3	0
Würzmittel, Gewürze (520100 – 530819)	61	12	42	8

Wie in der Tabelle dargestellt, kam es insgesamt bei 26 Proben (rund 5 %) zu Überschreitungen der in der Rückstands-Höchstmengenverordnung festgelegten Höchstmengen. Nach Berücksichtigung von Streubereichen wurden davon zehn Proben (2 %) beanstandet.

Es wurden 27 Proben Obst und Gemüse aus biologischem Anbau (Herkunft Deutschland) im Rahmen eines BÜP untersucht. Alle Proben waren unauffällig.

Im Berichtsjahr 2008 wurden 17 Proben Stachelbeeren (Anbaugebiet Norddeutschland) im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings untersucht. In zwölf Proben wurden Rückstände nachgewiesen. In keiner Probe lag eine Höchstmengenüberschreitungen vor.

Es wurden 27 Proben Grünkohl (Herkunft Deutschland) auf Rückstände untersucht. In zwölf Proben konnte Pendimethalin nachgewiesen werden, wobei in vier Proben die Gehalte oberhalb der Höchstmenge lagen. Unter Berücksichtigung von Streubereichen kam es zu keiner Beanstandung. Pendimethalin ist für den Einsatz bei Grünkohl in Deutschland nicht zugelassen. Es wird typischerweise im Getreide- und Maisanbau eingesetzt.

Zwei Proben Chinakohl (Herkunft Deutschland) wurden wegen Höchstmengenüberschreitungen bei Dimethoat beanstandet.

Von zehn Proben Tee wurden in drei Überschreitungen der Höchstmengen von Carbendazim und Acephat festgestellt.

Es wurden vier Proben Weinblätter in Salzlake (Herkunft Türkei) untersucht. Drei der Proben wurden wegen Höchstmengenüberschreitungen bei zwei bis sechs verschiedenen Rückständen (Azoxystrobin, Carbaryl, Fenarimol, Myclobutanil, Penconazol, Pyraclostrobin, Metalaxyl, Dithiocarbamate, Endosulfan) beanstandet.

Es wurden insgesamt 61 Gewürze und Würzmittel im Rahmen eines Landesweiten-Überwachungsplans (LUP) untersucht.

Bei der Untersuchung von vier Curry-Proben kam es zu einer Beanstandung wegen Überschreitung der Höchstmengen von Cypermethrin und Ethion.

Von 57 untersuchten Gewürzen konnten in 46 Proben (80 %) Rückstände nachgewiesen werden. In sechs Proben (Paprika, Chili, Selleriesaat und Kümmel) wurden Höchstmengenüberschreitungen von Ethion, Chlorpyrifos und Cypermethrin festgestellt. Nach Berücksichtigung der Messunsicherheit (Streubereich) wurde eine Probe Chili beanstandet.

Auffällig war die hohe Zahl von Proben mit Mehrfachrückständen, die meist unter den rechtlichen Höchstmengen lagen. Im Berichtsjahr 2008 konnten in 254 Proben (52 %) Rückstände nachgewiesen werden. In 55 Proben (11 %) wurden zwei Rückstände, in 62 Proben (13 %) drei bis fünf Rückstände und in 13 Proben (2,6 %) sechs bis 19 Rückstände festgestellt.

Zum Beispiel wurde bei den zehn untersuchten Teeproben in sechs Proben drei bis sieben verschiedene Rückstände gefunden. Mehrfachbefunde von bis zu 19 Rückständen spielten besonders in Rosinen eine Rolle. Auch in den untersuchten ausländischen Erdbeeren waren in vier Proben sechs bis acht verschiedene Rückstände enthalten.

2.2.2 Rückstandsuntersuchung in Lebensmitteln tierischer Herkunft

Im Berichtsjahr 2008 wurden insgesamt neun Honigproben im Rahmen des Rückstandskontrollplans auf Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln (Pestizide) untersucht. Die Analyse erfolgte für die Matrix Honig nach einer vereinfachten Methode zur Bestimmung von Pestiziden mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie-Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS). In den neun Honigproben, wurden keine Rückstände nachgewiesen.

Auf Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel untersuchte Lebensmittel tierischer Herkunft

Untersuchungsmaterial (Untersuchungsrahmen)	Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl Proben ohne bestimmbare Rückstände	Anzahl Proben mit Rückständen unterhalb der Höchstmenge	Anzahl der Proben mit Rückständen oberhalb der Höchstmenge
Honig (Rückstandskontrollplan)	9	9	0	0

2.2.3 Bericht Untersuchung von trans-Fettsäuren in fetthaltigen Lebensmitteln

Im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsplans (BÜP) wurden 62 Gebäck-Proben (Berliner, Waffeln, Plundergebäck, Blätterteiggebäck) 13 Nuss-Creams (Erdnuss, Nuss-Nougat, Milch-Schoko) und zwölf Frittierfette auf ihre Zusammensetzung der trans-Fettsäuren untersucht.

Hauptbestandteil der bestimmten trans-Fettsäuren in Frittierfett, Berliner, Waffeln, Plundergebäck und Blätterteiggebäck ist die „18:1 isomere Summe“. Der bekannteste Vertreter dieser isomeren Summe ist die Elaidinsäure.

In den Nuss-Creams ist die „C 18:3 isomere Summe“ Hauptbestandteil der trans-Fettsäuren. Der bekannteste Vertreter dieser isomeren Summe ist die trans-Linolensäure.

Es wurden sechs Frittierfette vor und nach Verwendung in den Fettbackgeräten untersucht. Hierbei gab es nur geringfügige Unterschiede bei der Zusammensetzung der trans-Fettsäuren vor und nach Gebrauch. Die bereits in den ungebrauchten Frittierfetten enthaltenen Mengen an trans-Fettsäuren waren sehr unterschiedlich. So enthielten zwei der untersuchten Proben nur 0,5 % trans-Fettsäuren. In vier Proben sind je 34 % trans-Fettsäuren bestimmt worden.

Im Vergleich der frischen und gebrauchten Frittierfette fällt auf, dass sich unter den verwendeten Ausbackmethoden die Konzentration an trans-Fettsäuren kaum verändert hat. Somit ist ein gering belastetes Frittierfett das beste Ausgangsmaterial für eine geringe Belastung der Gebäckstücke, seine Verwendungsdauer spielt nur eine untergeordnete Rolle.

Prozentualer Anteil der trans-Fettsäuren am gesamten Fett

Frittierfett (frisch)	Frittierfett (gebraucht)	Berliner	Quarkbällchen	Donuts
35	32	16	21	
29	34	15		
32	33			20

Bei drei der untersuchten Frittierfette konnten darin ausgebackene Gebäckstücke (Berliner, Quarkbällchen, Donuts) parallel untersucht werden. Trotz der sehr unterschiedlichen Konzentrationen an Gesamtfett in den Gebäckstücken (zwischen 12 % und 24 %), schwankten die gefundenen trans-Fettsäuren zwischen 15 und 20 % des gesamten Fettgehalts.

In sechs Berlinern wurden weniger als 1 % trans-Fettsäuren gefunden. In elf Berlinern (65 % der untersuchten Proben) lag die Konzentration der trans-Fettsäuren zwischen 15 % bis 25 % trans-Fettsäuren.

Fettgehalt und prozentualer Anteil der trans-Fettsäuren am gesamten Fett

Warencode	Fettgehalte g/100g Lebensmittel		trans-Fettsäuren g/100 g Fett	
	Min.	Max.	Min.	Max.
130712, 130713 (Frittierfett frisch/gebraucht)	99	100	1	34
181205 (Fettgebäck aus Hefeteig)	11	25	1	24
180801 – 180806 (Waffeln)	11	38	1	6
181210 – 181216 (Plundergebäck)	6	27	1	8
181103 – 181109 (Blätterteiggebäck)	11	39	1	12
400601 – 400701 (Nuss-, Nuss-Nougatkrem)	29	55	1	2

2.2.4 Sonderuntersuchungen

2.2.4.1 Tierversgiftungen / Köderproben

Im Jahr 2008 (179 Proben) haben sich die Proben, die mit einem Vergiftungsverdacht eingesandt wurden, gegenüber 2007 (91 Proben) praktisch verdoppelt.

80 Proben kamen aus dem Regierungsbezirk Münster und 99 Proben vom Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt Krefeld. Die Proben von SVUA Krefeld werden auf Grund einer Kooperationsvereinbarung hier im Haus untersucht.

In einem Fall wurde ein Jagdberechtigter angeklagt und in erster Instanz zu 80 Tagesstrafen verurteilt, unter anderem wegen der Vergiftung eines Bussards.

Probenart	Münster			Kooperation Krefeld			Gesamt	
	negativ	positiv	Summe	negativ	positiv	Summe		
Vögel								
	Greifvögel	4	11	15	8	39	47	62
	andere Vögel	22	7	29	7	0	7	36
Säugetiere								
	Nutztiere	4	4	8	9	0	9	17
	Wildtiere	2	0	2	0	3	3	5
	Heimtier	6	4	10	1	1	2	12
Fische		0	0	0	0	0	0	0
Lebensmittel		1	0	1	0	0	0	1
Köder		11	4	15	12	17	29	44
Anstrichfarbe		0	0	0	0	2	2	2
		50	30		37	62		
				80			99	
								179

2.2.5 Untersuchung auf polychlorierte Dibenzo-p-dioxine und Dibenzofurane

Im Berichtsjahr 2008 wurden insgesamt 576 Proben kongenerenspezifisch auf polychlorierte Dibenzo-p-dioxine (PCDD) und Dibenzofurane (PCDF), häufig auch gemeinsam vereinfachend als „Dioxine“ bezeichnet, analysiert. Das Hauptaugenmerk der Untersuchungen lag wiederum auf der Analyse von Einzel- und Mischfuttermitteln. Daneben mussten im Zusammenhang mit erhöhten Dioxinfunden in italienischem Büffelmozzarella und irischem Schweinefleisch kurzfristig insgesamt 127 Lebensmittelproben auf Dioxine und zum Teil auch auf dioxin-ähnliche PCB untersucht werden. Das bereits in den letzten Jahren beobachtete nachlassende Interesse an Frauenmilchuntersuchungen hat sich auch im Jahr 2008 fortgesetzt, in dem lediglich drei stillende Frauen eine entsprechende Untersuchung auf Dioxine sowie Organochlorpestizide und polychlorierte Biphenyle (PCB) beantragt haben.

Futtermittel:	368
Lebensmittel:	192
Sonstige Proben	13
Frauenmilch:	3

2.2.5.1 Untersuchung von Futtermitteln

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 1560 Futtermittel zur Untersuchung im Rahmen des koordinierten nationalen Futtermittelkontrollprogramms 2008 eingesandt. Davon sind 368 Futtermittelproben auf Dioxine, 425 Proben auf nicht dioxin-ähnliche PCB, 31 Proben auf dioxin-ähnliche PCB sowie 79 Futtermittel auf die chlorierten Kohlenwasserstoffe (CKW) gemäß Anlage 5 der Futtermittelverordnung (FutMV) über unerwünschte Stoffe untersucht worden.

PCDD/PCDF in Futtermitteln (n = 368)

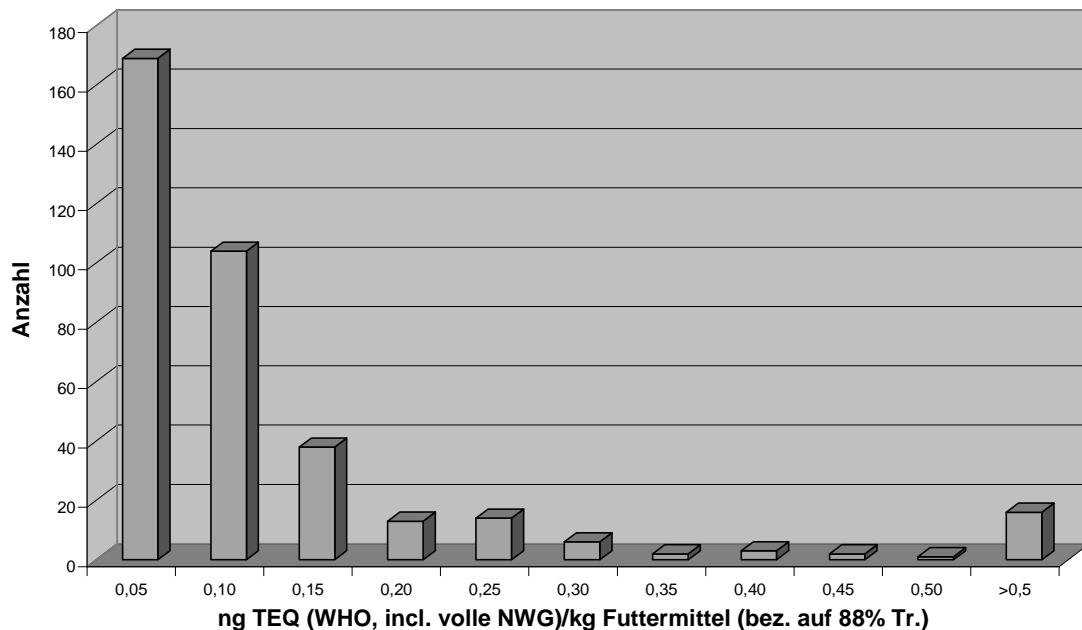


Abb. 1: Häufigkeitsverteilung der Dioxingehalte in den untersuchten Futtermitteln

Die Abbildung 1 zeigt die Häufigkeitsverteilung für die Dioxingehalte in den untersuchten Proben. Alle Gehalte sind als Nanogramm (ng) toxische Equivalentente (TEQ) pro kg Futtermittel bezogen auf 88 % Trockenmasse angegeben, wobei die Berechnung der TEQ-Werte mit den von der Weltgesundheitsorganisation 1997 vorgeschlagenen Equivalentenfaktoren (WHO-TEQ), jeweils unter Einbeziehung der vollen Nachweisgrenze für nicht nachgewiesene Kongenere erfolgte („upperbound“). Dabei lagen in ca. 80 % der vorliegenden Proben die Dioxingehalte unter 0,15 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg Futtermittel und damit im Bereich der ubiquitären Hintergrundbelastung.

Von den 16 Proben, die einen Gehalt >0,50 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg Futtermittel aufwiesen, waren elf Einzelfuttermittel. Drei Einzelfuttermittel wurden wegen Überschreitung der in Anlage 5 Nr. 27 Futtermittelverordnung aufgeführten Höchstgehalte für Einzelfuttermittel pflanzlichen Ursprungs von 0,75 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg (bezogen auf 88 % Trockenmasse) beanstandet. Bei den beanstandeten Proben handelte es sich um zwei Grassilagen und eine Frischgrasprobe, bei denen auch jeweils der Höchstgehalt aus der Summe an Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB überschritten wurde.

Bei fünf Einzelfuttermitteln lag der Wert unter Berücksichtigung des Vertrauensbereichs oberhalb des Aktionsgrenzwertes von 0,50 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg gemäß § 23 a FutMV i. V. mit Anlage 5 Nr. 27, bei dessen Überschreitung gemäß § 3 Nr. 20 LFGB die Kontaminationsquelle ermittelt werden muss. Bei drei Proben lag der Gehalt unter Berücksichtigung des Vertrauensbereichs unterhalb des Aktionsgrenzwertes für Einzelfuttermittel.

Eine Probe Eisencarbonat, welches zu den Spurenelementen gehört, wies einen Gehalt für die Summe aus Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB von 2,19 ng WHO-PCDD/F-dl-PCB-TEQ/kg auf. Dieser Gehalt liegt unter Berücksichtigung der erweiterten analytischen Messunsicherheit gemäß Anlage 5 Nr. 27 FutMV unterhalb des Höchstgehaltes für

Zusatzstoffe der Funktionsgruppe der Spurenelementverbindungen von 1,5 ng WHO-PCDD/F-dl-PCB-TEQ/kg. Mit einem Wert von 1,67 ng WHO-dl-PCB-TEQ/kg lag der Gehalt an dioxin-ähnlichen PCB in dieser Probe aber oberhalb des gemäß Anlage 5 Nr. 27 Futtermittelverordnung aufgeführten Aktionsgrenzwertes von 0,35 ng WHO-dl-PCB-TEQ/kg, bei dessen Überschreitung gemäß § 3 Nr. 20 LFGB die Kontaminationsquelle ermittelt werden muss.

Eine Vormischung für Wiederkäuer wies einen Gehalt von 0,97 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg auf. Der Wert liegt unter Berücksichtigung des Vertrauensbereichs oberhalb des Aktionsgrenzwertes von 0,50 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg. Die Untersuchung auf Pentachlorphenol in dieser Probe ergab einen Gehalt von 0,01 mg/kg. Einen Höchstgehalt für Pentachlorphenol in Futtermitteln gibt es nicht. Gemäß § 24 LFGB übernimmt der Veräußerer die Gewähr für die handelsübliche Reinheit des Futtermittels, wenn bei der Abgabe keine Angaben über die Beschaffenheit gemacht wurden. Mit dem gefundenen Pentachlorphenolgehalt entspricht das Futtermittel nicht der handelsüblichen Beschaffenheit.

Ein Alleinfutter I für Masthühnerküken (Broiler) wies einen Gehalt von 1,59 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg auf. Der Wert lag oberhalb des Höchstgehaltes für Mischfuttermittel der Futtermittelverordnung von 0,75 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg gemäß Anlage 5 Nr. 27 FutMV. Gemäß § 23 FutMV dürfen die Gehalte an unerwünschten Stoffen die in der Anlage 5 Spalte 3 FutMV festgesetzten Höchstgehalte nicht überschreiten.

Eine Zusatzstoffprobe wies einen Gehalt von 0,69 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg auf. Der Wert liegt unter Berücksichtigung der analytischen Messunsicherheit oberhalb des gemäß Anlage 5 Nr. 27 Futtermittelverordnung niedergelegten Aktionsgrenzwertes von 0,50 ng WHO-PCDD/F-TEQ.

Im Zusammenhang mit den Überschreitungen der Aktionsgrenzwerte wurden neben mehreren Futtermittelproben auch einige Siloplanen, Stallanstriche etc. als Verfolgspuren eingeliefert und auf Dioxine und dioxin-ähnliche PCB untersucht, um gemäß der Empfehlung 2006/88/EG, Punkt 2a und 2b die Kontaminationsquelle zu ermitteln und um gegebenenfalls Maßnahmen zur Beschränkung oder Beseitigung der Kontaminationsquelle treffen zu können.

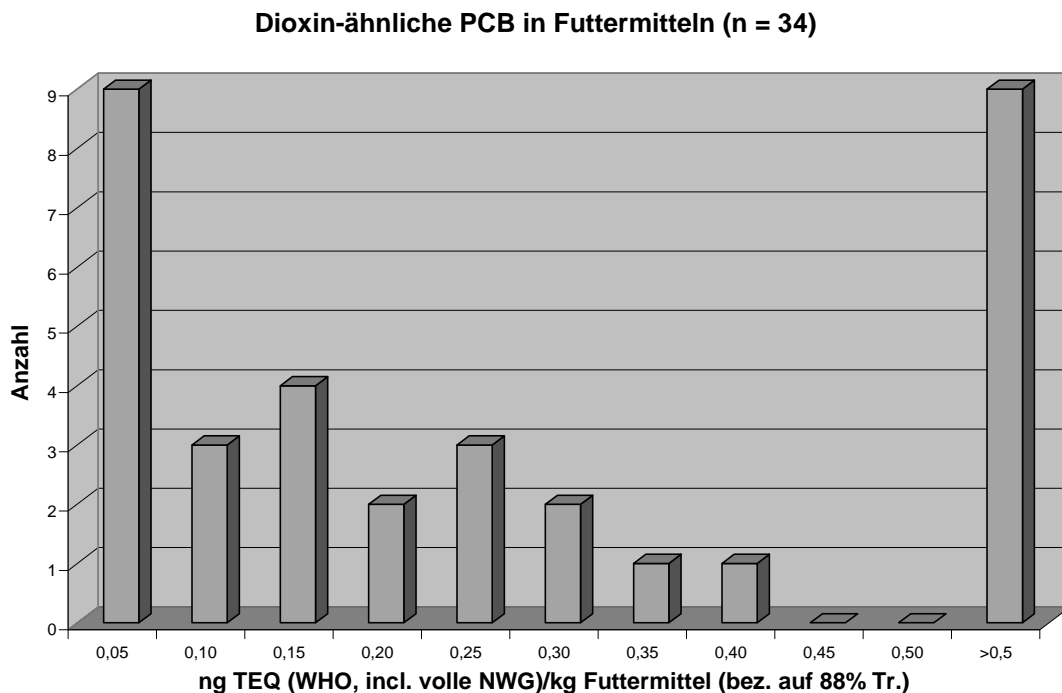


Abb. 2: Häufigkeitsverteilung der Gehalte an dioxin-ähnlichen PCB in den untersuchten Futtermitteln

Abbildung 2 zeigt die Häufigkeitsverteilung für die Gehalte an dioxin-ähnlichen PCB in den untersuchten Proben. Alle Gehalte sind als Nanogramm (ng) toxische Äquivalente (TEQ) pro kg Futtermittel bezogen auf 88 % Trockenmasse angegeben, wobei die Berechnung der TEQ-Werte mit den von der Weltgesundheitsorganisation 1997 vorgeschlagenen Äquivalentfaktoren (WHO-TEQ), jeweils unter Einbeziehung der vollen Nachweisgrenze für nicht nachgewiesene Kongenere erfolgte (upperbound). In ca. 50 % der untersuchten Proben lagen die Gehalte an dioxin-ähnlichen PCB unter 0,15 ng WHO-dl-PCB-TEQ/kg Futtermittel und damit im Bereich der ubiquitären Hintergrundbelastung.

In neun Proben lag der Gehalt an dioxin-ähnlichen PCB oberhalb von 0,50 ng WHO-dl-PCB-TEQ/kg. Alle diese Proben wurden im Rahmen der Ermittlung der Kontaminationsquellen für die Belastung von Fleisch- und Leberproben entnommen. Auffällig war in allen Proben der Gehalt an dem PCB Kongener 126, das mit etwa 95 % zu dem Gesamt TEQ der dioxin-ähnlichen PCB in den Proben beitrug.

2.2.5.2 Untersuchung von Lebensmitteln

Im Berichtsjahr 2008 wurden insgesamt 192 Lebensmittelproben kongenerenspezifisch auf polychlorierte Dibenz-p-dioxine (PCDD) und Dibenzofurane (PCDF) sowie auf dioxin-ähnliche PCB (dl-PCB) untersucht. Für diese Kontaminanten gelten seit 2006 gemeinschaftliche Höchstgehalte. Die aktuellen Höchstgehalte sind in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt. Sie gelten für die Gehalte an Dioxinen sowie die Summe aus Dioxinen und dl-PCB.

Italienischer Büffelmozzarella

Im März 2008 wurden in der süditalienischen Region Kampanien 83 Aufzuchtbetriebe für Büffel unter Beobachtung gestellt, nachdem überhöhte Dioxingehalte in Büffelmozzarella aus etwa 20 Käsereien festgestellt wurden. Vermutet wurde, dass die Büffel kontaminiertes Gras in Gebieten mit illegalen Mülldeponien gefressen hatten. Die italienischen Behörden hatten zwar versichert, dass kein belasteter Büffelmozzarella exportiert worden ist, dennoch wurden vorsorglich zur Überprüfung kurzfristig in ganz Nordrhein-Westfalen insgesamt 69 Büffelmozzarella-Proben stichprobenartig entnommen und im CVUA in Münster auf Dioxine und dioxin-ähnliche PCB untersucht.

In den Proben konnten Dioxingehalte von 0,32 – 3,43 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett bestimmt werden. Für die Summe aus Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB wurden Gehalte zwischen 0,51 und 4,27 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ/g Fett ermittelt. Niedrige Gehalte wurden insbesondere in den Proben aus den Regionen Lombardia und Lazio bestimmt.

Die Gehalte in Proben aus demselben Betrieb mit demselben Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) unterschieden sich in der Regel nur geringfügig. Dagegen unterschieden sich in Einzelfällen die Gehalte an Dioxinen und der Summe aus Dioxinen und dl-PCB in Proben aus demselben Betrieb, aber mit unterschiedlichem MHD um den Faktor 4-5. Dies deutete daraufhin, dass die bei der Käseherstellung verarbeitete Büffelmilch unterschiedlich belastet sein kann.

Der mittlere Anteil an Dioxinen an der Summe aus Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB lag bei 60,6 % mit einem Schwankungsbereich von 34,2 – 80,1 %.

Unter Einbeziehung der rechtlich vorgegebenen erweiterten analytischen Messunsicherheit lagen die Gehalte in allen Proben unterhalb der in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 aufgeführten Höchstgehalte für Dioxine und die Summe aus Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB von 3,0 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Fett bzw. 6,0 pg WHO-PCDD/F/dl-PCB-TEQ/g Fett.

Irische Schweinefleischprodukte

Im Dezember 2008 riefen die irischen Gesundheitsbehörden alle Schweinefleischprodukte mit Produktionsdatum ab 1. September zurück, nachdem bei Eigenkontrollen deutlich erhöhte Dioxinkonzentrationen gefunden worden waren. Als Quelle der Kontamination konnte getrocknetes Brot ermittelt werden, das an die Schweine verfüttert worden war. Daraufhin wurden in Nordrhein-Westfalen kurzfristig 58 tierische Lebensmittel irischer Herkunft entnommen und im CVUA in Münster untersucht.

Analysen von betroffenen Fleisch und Fleischerzeugnissen aus Irland hatten ein Profil gezeigt, das insbesondere durch polychlorierte Dibenzofuran-Kongenere (2.3.4.7.8-PeCDF und 1.2.3.4.7.8-HxCDF) charakterisiert war. Dieses Profil deutete auf polychlorierte Biphenyle (PCB) als Quelle der Kontamination hin und wies große Ähnlichkeiten mit dem Profil auf, das 1999 in Proben im Zusammenhang mit dem belgischen Dioxinfall nachgewiesen wurde. Allerdings unterschied sich das Verhältnis zwischen Dioxinen und PCB in beiden Fällen deutlich. Während 1999 der Quotient aus der Summe der „Indikator-PCB“ und den Dioxinen (als WHO-TEQ) etwa 50000 betrug, lag er bei den irischen Proben lediglich bei 2000-3000. Dies ließ vermuten, dass PCB-haltiges Öl nicht wie damals direkt den Futtermitteln zugemischt wurde, sondern dass die Dioxine während des Trocknungsprozesses durch die Verbrennung von PCB-haltigen Ölen entstanden sind und dabei die Futtermittel kontaminiert haben.

Aufgrund der Dominanz der PCB konnten 1999 schnelle und kostengünstige Screening-Analysen auf Indikator-PCB durchgeführt und die länger dauernden und deutlich teureren

Dioxinanalysen auf solche Proben beschränkt werden, die sich im Screening als positiv erwiesen. Aufgrund des deutlich geringeren Verhältnisses zwischen „Indikator-PCB“ und Dioxinen in den betroffenen irischen Proben sowie der niedrigen Höchstmengen für Dioxine (1,0 pg WHO-TEQ/g Fett) und die Summe aus Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB (1,5 pg WHO-TEQ/g Fett) für Schweinefleisch und Fleischerzeugnisse erschien das damalige Vorgehen für den vorliegenden Fall nicht geeignet, um sichere Aussagen im Bereich der Höchstmengen zu erhalten.

Allerdings hatten die Untersuchungen von belasteten Produkten in England und den Niederlanden gezeigt, dass der Quotient aus den TEQ-Gehalten der Dioxine und der dioxin-ähnlichen PCB zwischen 10 und 30 liegt, d.h. der Anteil der dioxin-ähnlichen PCB am gesamten TEQ machte bei diesen Proben in der Regel weniger als 10 % aus. Eigene Untersuchungen sowie eine frühere Zusammenstellung von Analysendaten durch die EU-Kommission hatten dagegen verdeutlicht, dass der entsprechende Quotient aus Dioxinen und dioxin-ähnlichen PCB in unbelasteten Proben in der Regel bei etwa 1-2 liegt.

Um schnellstmöglich solche Lebensmittel (Fleisch, Fleischerzeugnisse, Milchprodukte) zu identifizieren, die durch Dioxin belastete irische Futtermittel beeinflusst waren, wurden die Untersuchungen daher zunächst auf die Bestimmung der Dioxine konzentriert. Bei allen 58 untersuchten Proben lagen die Dioxingehalte unterhalb der Höchstmenge von 1,0 pg WHO-TEQ/g Fett, so dass auf eine zeitaufwändige zusätzliche Bestimmung der dioxin-ähnlichen PCB verzichtet werden konnte, da eine Beeinflussung durch die belasteten irischen Futtermittel ausgeschlossen werden konnte.

2.2.6 Untersuchung von Frauenmilch

Im Berichtsjahr wurden lediglich drei Frauenmilchproben auf Organochlorpestizide, polychlorierte Biphenyle (PCB) sowie Dioxine untersucht. Diese geringe Probenzahl verdeutlicht erneut das bereits in den vergangenen Jahren festgestellte stark nachlassende Interesse nordrhein-westfälischer Frauen an entsprechenden Analysen. Die in den drei Proben nachgewiesenen Schadstoffgehalte lagen im vergleichbaren Konzentrationsbereich wie die Ergebnisse von Untersuchungen aus früheren Jahren. Auffälligkeiten waren nicht zu erkennen.

2.2.7 Mykotoxine

Höchstgehalte für Mykotoxine waren in der Verordnung VO (EG) Nr. 466/2001 vom 08.03.2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt.

Diese Regelung wurde durch die VO (EG) Nr. 1881 vom 19.12.2006 ersetzt und insbesondere im Bereich der Fusarientoxine ergänzt, die Verordnung galt ab 01.03.2007, entsprechende Übergangsfristen waren festgelegt.

Durch die VO (EG) Nr. 1126/2007 vom 28.07.2007 wurden die Höchstgehalte erneut geändert, und zwar insbesondere im Hinblick auf Fusarientoxine in Mais und daraus hergestellte Lebensmitteln. Diese Verordnung gilt seit dem 01.07.2007.

In der Mykotoxin-Höchstmengenverordnung (MHmV) sind weitere Höchstmengen für solche Lebensmittel aufgeführt, die nicht speziell in der EG-Kontaminanten-Verordnung aufgelistet sind.

2.2.7.1 Untersuchungen auf Aflatoxine B1, B2, G1, G2

Im Berichtszeitraum wurden **393 Proben** auf ihre Gehalte an Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 überprüft. Die folgende Tabelle stellt eine Übersicht hierzu dar:

Warencode / Probenart	Anzahl Proben	Beanst. Proben	Aflatoxin B1 < NG (=0,04µg/kg)	Aflatoxin B1 < BG (=0,10µg/kg)	Anzahl Proben mit Aflatoxingehalten (Gehalte in µg/kg)			
					B1 (<2)	Σ (<4)	B1 (>2)	Σ (>4)
15 / Getreide	1			1				
16 / Getreideprodukte	20		20					
17 / Brote	35		35					
18 / Backwaren	50		27	12	11	11		
23 / Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	53	1	47		5	5	1	1
Paranuss	1		1					
Pistazie	3		3					
Mandel	4		3		1	1		
Walnuss	5		5					
Haselnuss	10		9		1	1		
Erdnuss	9	1	8				1	1
Andere Nüsse, Nussmischungen	3		3					
Ölsaaten	17		15		2	2		
Esskastanien	1		1					
40 / Brotaufstrich	3			2	1	1		
43 / Süßwaren	19		4	5	10	10		
44 / Schokolade	26			9	17	17		
49 / Diätet. LM	6	4	2				4	4
52 / Würzmittel, Gewürzzubereitg.	12		5	1	6	6		
53 / Gewürze	28		10	4	13	13	1	1
56 / Hilfsmittel	1		1					
Σ	254	5	151	34	56	56	6	6
%	100	2	59	13	22	22	2	2

Von den insgesamt 254 untersuchten Proben lag der Gehalt an Aflatoxin B1 in 151 Proben (59 %) unterhalb der Nachweisgrenze von 0,04 µg/kg. In 34 Proben (13 %) lag der Gehalt an Aflatoxin B1 unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,10 µg/kg.

Zu den Produktgruppen, in denen Aflatoxine relativ häufig nachgewiesen wurden, zählten Süßwaren und Backwaren, bei denen Ölsamen als Zutat verwendet wurden, außerdem Schokolade, und Gewürzzubereitungen, hier insbesondere solche mit Paprika, Chili.

Beanstandungen wegen Überschreitung der zulässigen Höchstmengen wurden in fünf Fällen (2 %) ausgesprochen. Dabei handelte es sich um Erdnüsse und Schokoladenerzeugnisse, wobei die ermittelten Gehalte für Aflatoxin B1 bei den Erdnüssen mit 36,6 µg/kg auffallend hoch waren

Die Belastung der untersuchten Lebensmittel mit Aflatoxinen ist mit den Ergebnissen im letzten Jahr weitgehend vergleichbar.

2.2.7.2 Untersuchungen auf Ochratoxin A

Im Berichtszeitraum wurden **224 Proben** auf ihren Gehalt an Ochratoxin A überprüft. Die folgende Tabelle enthält eine Übersicht zu den durchgeführten Untersuchungen:

Warencode/ Probenart	Anzahl Proben	Ochratoxin A		Anzahl der Proben mit OTA-Gehalt	
		< NG (0,05 µg/kg)	< BG (0,1 µg/kg)	< 2 µg/kg	> 2 µg/kg
15 / Getreide	1	1			
16 / Getreideerz.	19	17	1	1	
17 / Brot	35	33	1	1	
18 / Feine Backwaren	24	24			
23 / Nüsse, Ölsamen	51	51			
31 / Fruchtsäfte	8		2	6	
32 / Alkoholfreie Getränke	1			1	
40 / Brotaufstriche	2	2			
43 / Süßwaren	19	19			
44 / Schokolade, Schokoladenwaren	22	22			
49 / Diätet. LM	2	2			
52 / Gewürzmischungen	12	7	2	2	1
53 / Gewürze	28	13	7	5	3
Σ	224	191	13	16	4
%	100	85	6	7	2

Von den 224 untersuchten Proben lag der Gehalt an Ochratoxin A bei 191 Proben (89 %) unterhalb der Nachweisgrenze von 0,2 µg/kg und bei 13 Proben (6 %) unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,4 µg/kg.

Bei den Produktgruppen mit positiven Befunden handelt es sich um Getreideerzeugnisse und Brot, Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke sowie Gewürze und Gewürzmischungen, dabei wies ein Paprikagewürz einen Gehalt von 9,5 µg/kg auf.

Die Belastung der untersuchten Lebensmittel mit Ochratoxin A ist mit den Ergebnissen im letzten Jahr weitgehend vergleichbar.

2.2.7.3 Untersuchungen auf Fumonisine

Im Berichtszeitraum wurden **90 Proben** auf ihren Gehalt an Fumonisinen überprüft. Die folgende Tabelle enthält eine Übersicht zu den durchgeführten Untersuchungen:

Warencode/ Probenart	Anzahl Proben	Summe Fumonisine B1 + B2 < NG (4 µg/kg)	Summe Fumonisine B1 + B2 < BG > BG (12 µg/kg)		Summe Fumonisine B1 + B2 > 100 µg/kg	Summe Fumonisine B1 + B2 > 500 µg/kg
15 / Getreide (Mais)	1	1				
16 / Getreide- erzeugnisse	47	19	11	17	2	
18 / Feine Backwaren	25	7	7	11	6	1
48 / Getreide beikost	3	3				
49 / Diätische Lebensmittel	14	7	1	6	6	
Σ	90	37	19	34	14	1
%	100	41	21	38	15	1

Von den 90 untersuchten Proben lag der Gehalt an der Summe der Fumonisine B1 und bei B2 bei 37 Proben (41 %) unterhalb der Nachweisgrenze von 4 µg/kg und bei 19 Proben (21 %) unterhalb der Bestimmungsgrenze von 12 µg/kg. 33 Proben wiesen Gehalte zwischen 12 bis 500 µg/kg auf und bei einer Probe Maisbällchen betrug der Gehalt 549 µg/kg. Beanstandungen wurden nicht ausgesprochen.

2.2.7.4 Deoxynivalenol

Im Berichtszeitraum wurden **234 Proben** auf ihren Gehalt an Deoxynivalenol überprüft. Die folgende Tabelle enthält eine Übersicht zu den durchgeführten Untersuchungen:

Warencode / Probenart	Anzahl Proben	Deoxynivalenol < NG (14 µg/kg)	Deoxynivalenol < BG > BG (28 µg/kg)		Deoxynivalenol > 350 > 500 (µg/kg)	
15 / Getreide	34	21	1	12	1	
16 / Getreideerzeugnisse	96	31	14	51		
17 / Brot, Paniermehl	46	10	6	30		
18 / Feine Backwaren	37	20	8	9		
22 / Teigwaren	1			1		
48 / Getreidebeikost	3	3				
49 / Diäterzeugnisse	17	8	2	7		
Σ	233	93	31	109	1	
%	100	40	13	47	0,4	

Von den 234 untersuchten Proben lag der Gehalt an Deoxynivalenol bei 93 Proben (40 %) unterhalb der Nachweisgrenze von 14 µg/kg und bei 31 Proben (13 %) unterhalb der Bestimmungsgrenze von 28 µg/kg.

Von den Proben mit positiven Gehalten an Deoxynivalenol über der Bestimmungsgrenze lag bei 109 Proben (46 %) der Gehalt an Deoxynivalenol zwischen 28 µg/kg und 350 µg/kg. Lediglich eine Probe Getreide wies einen Gehalt von 363 µg/kg auf.

2.2.7.5 Zearalenon

Im Berichtszeitraum wurden **62 Proben** auf ihren Gehalt an Zearalenon überprüft. Die folgende Tabelle enthält eine Übersicht zu den durchgeführten Untersuchungen:

Warencode / Probenart	Anzahl Proben	Zearalenon	Zearalenon		Zearalenon	
		< NG (5 µg/kg)	< BG (10 µg/kg)	> BG	> 50 / > 100 µg/kg	
15 / Getreide	1	1				
16 / Getreideerzeugnisse	19	15	1	3		
17 / Brot, Paniermehl	34	9	10	15		
18 / Feine Backwaren	7	5	1	1		
23 / Ölsamen	1	1				
Σ	62	31	12	19		
%	100	50	19	31		

Von den 62 untersuchten Proben lag der Gehalt an Zearalenon bei 31 Proben (50 %) unterhalb der Nachweisgrenze von 5 µg/kg und bei zwölf Proben (19 %) unterhalb der Bestimmungsgrenze von 10 µg/kg.

Von den Proben mit Gehalten an Zearalenon über der Bestimmungsgrenze lag bei keiner Probe der Gehalt an Zearalenon über 50 µg/kg.

2.2.7.6 Untersuchung auf T 2- und HT 2-Toxin

Im Berichtszeitraum wurden **72 Proben** Getreide und Getreideerzeugnisse im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms untersucht. Hierzu wird auf den Bericht im Kapitel 150000 und 160000 Getreide und Getreideerzeugnisse verwiesen.

2.2.8 Untersuchungen aus dem Bereich Fleisch- und Geflügelfleischhygiene

2.2.8.1 Nationaler Rückstandskontrollplan

Der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP) ist ein europäisch harmonisiertes und jährlich aktualisiertes Programm zur Rückstandsüberwachung von lebensmittelliefernden Tieren und deren Erzeugnisse (Milch, Eier, Honig), das auf Grundlage der Richtlinie 96/23/EG geschaffen wurde. Die Überwachungsmaßnahmen dienen dazu, die illegale Anwendung von verbotenen pharmakologisch wirksamen Stoffen aufzudecken, den vorschriftsmäßigen Einsatz zugelassener Tierarzneimittel zu kontrollieren und die Belastung mit verschiedenen Umweltkontaminanten zu erfassen.

2.2.8.2 Rückstandsuntersuchungen (Stichproben)

Im Berichtszeitraum wurden 4161 Untersuchungen in 3331 Proben auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen im Rahmen des NRKP durchgeführt, wobei in Münster der Schwerpunkt der Untersuchungen auf den verbotenen bzw. nicht-zugelassenen Wirkstoffen liegt (u.a. Androgene, Gestagene, Stilbene, beta-Agonisten,

Nitroimidazole; Nitrofurane). Zudem werden hier für ganz NRW Proben auf β -Laktamantibiotika (Pencilline und Cephalosproine) untersucht.

Bei keiner der im Rahmen des Rückstandskontrollplans untersuchten Proben konnten Rückstände festgestellt werden.

2.2.8.3 Rückstandsuntersuchungen (nachuntersuchte Hemmstoff-Proben)

Im Berichtszeitraum wurden außerdem 25.489 Proben im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung mittels Hemmstofftest auf Rückstände von Antibiotika untersucht. Hiervon entfielen 1193 Proben auf Kälber, 273 Proben auf Rinder und 23998 Proben auf Schweine.

Aufgrund positiver Ergebnisse im Hemmstofftestes wurden 31 Kälber (2,59 % der untersuchten Kälber) und 84 Schweine (0,35 % der untersuchten Schweine) einer weitergehenden Untersuchung unterzogen.

Bei allen nachuntersuchten Proben von Kälbern konnten in der Niere und in der Muskulatur Tetracycline nachgewiesen werden. Allerdings lagen die Gehalte bei der Mehrzahl der untersuchten Tiere unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmenge. Lediglich ein Kalb wurde aufgrund einer Überschreitung der Höchstmengen für Tetracycline sowohl in der Muskulatur als auch in der Niere beanstandet.

Bei 78 (90 %) der untersuchten Proben vom Schwein konnte der positive Hemmstofftest durch den Nachweis eines oder mehrere Wirkstoffbefunde bestätigt werden. Von diesen Befunden wurden bei 60 Tieren in der Niere Höchstmengenüberschreitungen für einen oder mehrere Wirkstoffe festgestellt. Bei 28 Schweinen wurden zusätzliche Höchstmengenüberschreitungen in der Muskulatur festgestellt.

Wirkstoff	Anzahl positiver Befunde		Anzahl positiver Befunde > Höchstmenge	
	Niere	Muskel	Niere	Muskulatur
Penicilline				
Benzylpenicillin	24	11	21	1
Amoxicillin	4	3	4	1
Ampicillin	3	1	3	1
Tetracycline				
Tetracyclin	15	8	2	2
Chortetracyclin	9	8	0	0
Oxytetracyclin	5	5	4	4
Doxycyclin	2	1	1	1
Chinolone				
Enrofloxacin	14	14	13	13
Marbofloxacin	1	1	0	0
Aminoglycoside				
Dihydrostreptomycin	6	0	6	0
Sulfonamide				
Sulfadiazin	6	6	4	4
Sulfadoxin	2	2	2	2
Diaminopyrimidine				
Trimethoprim	7	7	5	3
Gesamt*	98	67	65	31

Gesamtzahl nachgewiesener antibiotisch wirksamer Substanzen
(Inclusive Mehrfachbefunden wie Tetracyclin/Chortetracyclin und Sulfonamide/Trimethoprim)

2.3 Teilnahme an Laborvergleichsuntersuchungen/Ringversuchen

Im Jahr 2008 nahm das CVUA an den folgenden 63 Laborvergleichsuntersuchungen (LVU) bzw. neun Ringversuchen (RV) teil:

01/2008, Internationale Vereinigung für Saatgutprüfung,
LVU: „9TH ISTA Proficiency Test on GMO Testing (GMO PT09), Zea mays“

01/2008, BVL,
LVU: „Elemente in Thunfisch“

01/2008, Bbgges, Berlin,
RV: „Proteinhydrolysat in Kochschinken“

02/2008, BVL,
LVU: „Aflatoxin M1 in Fetakäse“

02/2008, BVL,
RV: „Nachweis einer bestimmten, häufig in GVO verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von Streptomyces hygrosopicus in Lebensmitteln“

02/2008, BVL,
RV: „Nachweis der CTP2-CP4 EPSPS-Sequenz zum Screening auf Bestandteile aus GVO in Lebensmitteln“

02/2008, Lippold Herbolzheim,
LVU: „Analytik von Mehl (2007)“

02/2008, Lippold Herbolzheim,
LVU: „Analytik einer Teigware“

02/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Fruchtsaft 2007“

02/2008, CVUA Münster,
LVU: „Alkohol, Zucker und Eighalt in Eierlikör“

02/2008, Oxoid,
LVU: „Keimzählung von Pseudomonas Spezies“

03/2008, Euro Fed Lipid,
LVU: „Fettsäuren, Säurezahl, Peroxidzahl, polare Anteile, Steradiene, Tocopherole“

03/2008, BfR,
LVU: „Identifizierung VTEC/STEC positiver Proben und Isolierung von VTEC/STEC incl. Testung der Virulenzeigenschaften“

03/2008, muva,
RV: „Joghurt RVQS 288 Fett, Trockenmasse, Protein, pH, Milchsäure“

03/2008, Lippold Herbolzheim,
LVU: „Analytik einer Backware (2007)“

03/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Analytik von Bier (2007)“

03/2008, DLA Ahrensburg,
LVU: „Allergene IV – Erdnuss, Haselnuss, Mandel und Milch in Schokolade“

03/2008, LGC,
LVU: „Keimzählung *Listeria* spp. und *Listeria monocytogenes*“

03/2008, LGC,
LVU: „An- u. Abwesenheit von *Listeria* spp. und *Listeria monocytog.*“

03/2008, LGC,
LVU: „Keimzählung Koagulase-positive Staphylokokken“

03/2008, LGC,
LVU: „Keimzählung *Bacillus cereus*“

04/2008, USDA/GIPSA,
LVU: „USDA/GIPSA Proficiency Program – Testing for the Presence of Biotechnology Events in Corn and Soybeans – October 2007“

04/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Kakaoerzeugnisse“

04/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Kosmetik 2007, Panthenol, Triclosan, brom. Konservierungsstoffe, Farbstoffe“

04/2008, CVUA Münster,
LVU: „Weinblätter, Kupfer“

04/2008, LGC,
LVU: „An- und Abwesenheit von *Yersinia enterocolitica*“

05/2008, Chek,
LVU: „Aflatoxine in Nussprodukten“

05/2008, LGC,
LVU: „Unbekannte pathogene Keime in Salat identifizieren“

06/2008, BVL,
LVU: „Elemente in Pilzen“

06/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Vitamine im Erfrischungsgetränk B1, B2, B6, C, E, Niacin, Beta- Carotin “

06/2008, BVL,
LVU: „Ochratoxin A und Deoxynivalenol in Bier“

06/2008, LGC,
LVU: „An- und Abwesenheit von *Campylobacter*“

06/2008, LGC,
LVU: „Keimzählung, An- und Abwesenheit von Clostridium spp. und Clostridium perfringens“

06/2008, MIH,
LVU: „Keimzahlvergleichsuntersuchung“

07/2008, FAPAS,
LVU: „Aflatoxine in Pistazienpaste“

07/2008, FAPAS,
LVU: „Meat Authenticity in Chicken“

07/2008, FAPAS,
LVU: „Aflatoxine in Mais“

07/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Analytik einer Spirituose 2008“

07/2008, CVUA Münster,
LVU: „Kosmetik 2008, Vitamin A u. E“

07/2008, LGC,
LVU: „An- und Abwesenheit von Vibrio spp. und Vibrio parahaemolyticus“

07/2008, NRL Freiburg,
LVU: „EUPT AO-03 – 3rd European Proficiency Test on Pesticides in Homogenised Egg Test Material“

08/2008, CHEK,
LVU: „Acesulfam-K, Aspartam und Coffein in Energy Drink“

08/2008, LCG,
LVU: „Keimzählung Listeria spp. und Listeria monocytogenes“

08/2008, LGC,
LVU: „An- und Abwesenheit von Listeria spp. und Listeria monocytog.“

08/2008, MIH,
LVU: „Keimzählung in Milch“

09/2008, FAPAS,
LVU: „Meat Authenticity in Lamb“

09/2008, BVL,
RV: „Asche und Feuchte in Mehlen“

09/2008, BVL,
RV: „Cholesterin in Eiprodukten“

09/2008, NRL Freiburg,
LVU: „EUPT AO-02 – 2rd European Proficiency Test in Food of Animal Origin and Commodities with High Fat Content“

10/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Allergene 2008“

10/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Metalle in Kindernahrung Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink“

10/2008, Lippold, Herbolzheim,
LVU: „Analytik eines Kindernahrungsmittels Wasser, Asche, Rohprotein, Fett, Saccharose, Glucose, Fructose“

10/2008, CVUA Münster,
LVU: „Tocopherolmuster in Marzipan“

10/2008, MRI Kiel,
LVU: „Ringanalyse Milch 2008“

11/2008, FAPAS,
LVU: „3-MCPD & 1,3-DCP in Soja Sauce“

11/2008, FAPAS,
LVU: „Ochratoxin A in Paprika“

11/2008, FAPAS,
LVU: „Vitamin C in Orangensaft“

11/2008, muva ,
RV: „RVQS 306 Milchpulver, Trockenmasse, Protein, Asche, Nitrat,“

11/2008, Chek,
LVU: „Trans-Fettsäuren in Backwaren“

11/2008, LGC,
LVU: „Nachweis von Salmonellen in Schokolade“

12/2008, University Almeria (Spanien) for CRL,
LVU: „EUPT FV 10 – Pesticide Residues in Carrot Homogenate“

12/2008, CRL for Dioxins and PCBs in Feed and Food,
LVU: „Proficiency test on determination of dioxins, dioxin-like and indicator PCBs in guar gum samples“

12/2008, CRL for Single Residue Methods,
LVU: „Proficiency test on determination of pentachlorophenol (PCP) in guar gum samples“

12/2008, Norwegian Institute of Public Health,
LVU: „Interlaboratory comparison on dioxins, dioxin-like PCBs, indicator PCBs and PBDEs in Food 2006“

12/2008, FAPAS,
LVU: „Fish Authenticity“

12/2008, FAPAS,
LVU: „Pesticides (lettuce)“

12/2008, muva ,
RV: „Sensorik RVQS 314, Wasser, Milch“

12/2008, CRL-SRM Stuttgart,
LVU: „EUPT SRM3 – EUPT for Analysis of Pesticide Residues in Carrots using Single Residue Methods“

12/2008, LGC,
LVU: „Keimzählung von Milchsäurebakterien“

12/2008, LGC,
LVU: „Aerobe Keimzahl, Keimzählung von E.coli, Coliforme und Enterobacteriaceae “

01/2009, FLI Riems,
RV: „Nationaler BTV-Ringtest“

01/2009, MIH,
LVU: „Keimzählung in Milch“

2.4 Radioaktivitätsuntersuchungen

Im Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt als Radioaktivitätsmessstelle des Regierungsbezirkes Münster wurden im Jahr 2008 nach dem Strahlenschutzvorsorgegesetz 373 Proben und außerdem nach der Richtlinie zur Emissions- und Immissionsüberwachung Kerntechnischer Anlagen 21 Proben aus ganz Nordrhein-Westfalen untersucht.

3 Untersuchungsdaten

3.1 Diagnose von Tierkrankheiten

3.1.1 Übersicht über die Diagnose von Tierkrankheiten

3.1.1.1 Anzeigepflichtige Tierseuchen

Seuche	Tierart/ -gruppe	positiv
BHV 1	Rind	2
Blauzungenvirus 8	Rind	142
	Schaf/Ziege	1
BVD/MD	Rind	94
infekt. Anämie	Pferd	1
Psittakose	Wild-, Zier-, Zoovögel	6
Salmonellose der Rinder	Rind	47

3.1.1.2 Meldepflichtige Tierkrankheiten

Seuche	Tierart/ -gruppe	positiv
EAV	Pferd	2
Listeriose	Rind	5
	Schaf/Ziege	4
	Zootiere (Säugetiere)	1
Paratuberkulose	Rind	4
	Wild	1
Q - Fieber	Rind	7
	andere	1
Rhinitis atrophicans	Schwein	5
Salmonellen - Infektion	Amphibien/Reptilien	10
	Hund/Katze	1
	Nutzgeflügel	1
	Schwein	30
	Wild-, Zier-, Zoovögel	5
Tuberkulose des Geflügels	Nutzgeflügel	2
	Wild-, Zier-, Zoovögel	1

CVUA Münster
Jahresbericht 2008

3.1.1.3 Zoonosen

Zoonose	Tierart/ -gruppe	positiv
Ascaridose	Hund	1
	Katze	3
	Nutzgeflügel	8
	Pferd	3
	Schwein	2
	Wild-, Zier-, Zoovögel	17
Aspergillose	Wild-, Zier-, Zoovögel	4
	Zootiere (Säugetiere)	4
Botulismus	Rind	7
Chlamydieninfektion	Rind	1
	Wild-,Zier-,Zoovögel	6
Enzephalitozoonose	Heim- /Pelztiere	1
Fasziolose	Rind	1
	Schaf/Ziege	3
Influenza	Schwein	5
Kryptosporidose	Rind	9
Rotavirus-Infektion	Rind	12
Salmonellen - Infektion	Amphibien/Reptilien	10
	Hund/Katze	1
	Nutzgeflügel	1
	Schwein	30
	Wild-, Zier-, Zoovögel	5
Tuberkulose	Amphibien/Reptilien	1
	Wild-, Zier-, Zoovögel	3
Yersiniose	Wild	1
	Wild-, Zier-, Zoovögel	1

3.1.2 Pathologisch-anatomische und histopathologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- /Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstige	Summe
Anzahl der Einsendungen	41	258	677	62	24	26	45	59	48	33	201	11		10	1	1496
Einsendegrund																
Anzeigepflichtige Seuchen	1	25	18	6	1	4		11		17	24					107
Bestandsprobleme	1	25	295	15			3	1	1	11	12	1		1		366
Forensik/ Vergiftungen		2		1	4	7	2	2	3		27				1	49
Meldepflichtige Krankheiten		4	8	2							2					16
Tierschutzprobleme	1	1			4	5	5	1			14					31
Zoonosen		11	4	1	1	3	1	11		16	23					71
Zahl der festgestellten infektiösen Krankheitsursachen	19	115	543	42	8	10	34	39	19	19	89	8		2		947
Zahl der festgestellten nicht infektiösen Krankheitsursachen	19	131	129	15	14	9	10	11	27	6	11	3		7		392

Da nicht in allen Fällen eine Krankheitsursache festzustellen ist, ist die Summe der infektiösen und nicht-infektiösen Befunde nicht gleich der Zahl der Einsendungen.

3.1.3 Bakteriologische Untersuchungen

3.1.3.1 Allgemeine bakteriologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Pferd	Rind	Schwein	Schaf/Ziege	Hund	Katze	Heim- /Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstige	Summe
Anzahl der Untersuchungen	972	641	1334	90	39	21	65	60	81	63	164	22	0	12	16	3580
Erregernachweise																
<i>Actinomyces pyogenes</i>		8	14													22
<i>Bordetella</i> spp.			5													5
<i>Corynebacterium</i> spp.																0
<i>Escherichia coli</i>	6	27	148	1	5	4	8	5	1	6	13					224
<i>Klebsiella</i> spp.	10	1	8						4		2					25
<i>Mycoplasma bovis</i>																0
<i>Pasteurella</i> spp.		12	45	1			5	1								64
<i>Pseudomonas</i> spp.		1										1				2
<i>Streptococcus</i> spp.	64	24	256	2	2			3	7							358
<i>Staphylococcus</i> spp.	4	23	21	1			1		2	1	6					59

3.1.3.2 Spezielle bakteriologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Erreger	G=Gesamtzahl P=Positiv		Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- /Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstige	Summe
		G	P																
	<i>Brucella</i> spp.	23		104	55	7													189
			P																0
	<i>Chlamydia</i> spp.		G																0
			P																0
	<i>Cl. Botulinum</i>		G	36		1	1											1	39
			P	7															7
	<i>Cl. chauvoei</i>		G																0
			P																0
	<i>Cl.septicum</i>		G																0
			P																0
	<i>Erys. rhusiopathiae</i>		G																0
			P																0
	<i>Leptospira</i> spp.		G		70														70
			P																0
	<i>Listeria</i> spp.		G	1	15		6					1							23
			P	5		4						1							10
	<i>M. avium</i>		G										3	3	1				7
			P										1	1	1				3
	<i>M. bovis</i>		G																0
			P																0
	<i>M. paratuberculosis</i>		G		8							1	2						11
			P									1							1
	<i>Mycoplasma</i> spp.		G																0
			P																0
	<i>Paenibacillus</i> larvae larvae		G														2		2
			P																0

3.1.3.3 Zusammenstellung der Salmonellennachweise

Tierart / Tiergruppe	Anzahl der Untersuchungen		davon		Anzahl positiver Befunde
			Salmonella enteritidis	Salmonella typhimurium sonstige Salmonellen	
Pferd	41				
Rind	662		1	44	47
Schwein	375	31		25	30
Schaf / Ziege	31	16			1
Hund	16	10			1
Katze	10	24			
Heim- /Pelztiere	20	20			
Wild (Säugetiere)	47	166			
Zootiere (Säugetiere)	121	121			
Wild-, Zier-, Zoovögel	27	27			10
Reptilien	6	6			
Fische					
Sonstiges					
Summe	1546	1	73	20	94

3.1.4 Mykologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Anzahl der Untersuchungen	Erregernachweise											
		Hefen ohne Diff.	Aspergillus	Candida	Epidermophyton	Hautpilze ohne Diff.	Malassezia pachydermatis	Microsporon	Mucor	Penicillium	Schimmelpilze ohne Diff.	Trichophyton	sonst. fakultativ pathog. Pilze
Summe	12	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sonstige													
Fische													
Amphibien													
Reptilien													
Wild-, Zier-, Zoovögel	4		4										
Nutzgeflügel	1												
Zootiere (Säugetiere)	4		4										
Wild													
Heim- /Pelztiere	2												
Katze													
Hund													
Schaf / Ziege													
Schwein													
Rind	1												
Pferd													

3.1.5 Parasitologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- /Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstiges	Summe
Anzahl der Untersuchungen	53	63	222	59	32	12	44	44	270	16	181	30		3		1029
Endoparasitennachweise	Protozoen	2	17	30	35	4	31	21	19	8	34	3				205
	Fuchsbandwürmer															0
	Lungenwürmer		1					3								4
	Magendarmnematoden	20	9	7	35	5	14	28	31	11	42	10		1		216
	Trematoden	1	1		3											5
	Zestoden ohne E.multilocularis		1		5			2		1	1	1				12
	sonstige Endoparasiten			11	1			1				2				15
Anzahl der Untersuchungen	14	129	629	61	22	26	45	55	47	33	199	11		10		1281
Ektoparasitennachweise	Zecken							2								2
	Flöhe															0
	Haarlinge / Federlinge				2			1			2					5
	Läuse															0
	Milben									1	3					4
sonstige Ektoparasiten							2								2	

3.1.6 Virologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- /Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovogel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstiges	Summe
Virus / Krankheit	G																433
Aviäre Influenza	P										161	271					4
BDV	G				3												3
	P																0
BHV-1 / IBR - IPV	G		190						1	1							192
	P																0
Blauzungenvirus 8	G		2563		171				19	23							2776
	P		142		1												143
BRSV / Bovines Respiratorisches Syncytial - Virus - Inf.	G		25														25
	P																0
BVD-MD / Bovine Virusdiarhoe / Mucosal Disease	G		9677		13				1	3							9694
	P		94														94
Canines /Felines Parvovirus	G					3	2										5
	P					1											1

3.1.6 Virologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- /Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstiges	Summe	
Virus / Krankheit	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P
Chlamydien	112	1	20	4						8		271					416	7
Corona - Virus	39			1						1							41	41
Dysenterie			53														53	5
EBHSV / European Brown Hare Syndrom			20														20	20
EHV / Stutenabart, Rhinopneumonitis	39	9								1							40	40
Influenza A - Virus	1		52														53	53
IPNV / Infektiöse Pankreasnekrose der Salmoniden			5														5	5
																	0	0
																	0	0

3.1.6 Virologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- /Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Sonstiges	Summe
Virus / Krankheit																	
KSPV / Klassische Schweinepest	G			574					18	2							594
	P																0
Lawsonia	G			47													47
	P			5													5
Parvo - Virus	G			32													32
	P																0
PI-3-V / Parainfluenza 3	G		36						1								37
	P																0
Rota - Virus	G	1	41		1		4			1							48
	P		12														12
Suid-Herpes-Virus-1 / Aujeszky	G			43													43
	P																0
Tollwut - Virus	G		2				5	2	9								18
	P						1										1

3.1.6 Virologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv		Schwein		Rind		Pferd		Wild- / Zier-, Zoovogel		Reptilien		Amphibien		Fische		Sonstiges		Summe	
Virus / Krankheit	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P		
EAV / Equines Arteritis Virus	104	2																		106
PEV / Porcines Entero Virus			1																	1
PCV 2 / Porcines Circo Virus Typ2					310															310
						158														158
PRRS																				296
																				107
																				70

3.1.7 Serologische Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe	Krankheit	G=Gesamtzahl P=Positiv F=Fraglich	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Tankmilch	Sonstige	Summe	
APP	Krankheit	G			88														88	
		P			46															46
		F			4															4
Aujeszký	Krankheit	G			3011															3011
		P			12															12
		F			11															11
Aujeszký -(gl+)	Krankheit	G			6688															6688
		P			0															0
		F			0															0
Aviäre Influenza	Krankheit	G										257	40							297
		P																		0
		F																		0
Beschälseuche	Krankheit	G	22																	22
		P	0																	0
		F	0																	0
Blauzunge	Krankheit	G		19229		529				17	21									19796
		P		14131		256					3	0								14390
		F		10		11					1	0								22
Bovine Virusdiarhoe / Mucosal Disease	Krankheit	G		408		6					3									417
		P		174																174
		F																		0
Brucellose	Krankheit	G		8169		373														11615
		P		31		7		2												40
		F		0		1		0												1
Chlamydiose	Krankheit	G		1		2														16
		P		0		0		0												0
		F		0		0		0												0

3.1.7 Serologische Untersuchungen

Seite 2

Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv F=Fraglich	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Tankmilch	Sonstige	Summe
Krankheit																		
	Equines Arteritis Virus	G 126 P 63 F																126 63 0
	Equines Herpes Virus	G 3 P 3 F																3 3 0
Infektiöse Anaemie	G 543 P 1 F 0																	543 1 0
Infektiöse Bovine Rhinotracheitis / Infektiöse Pustulöse Vulvovaginitis	G															1253		1253
IBR - gB	G 35547 P 5432 F 136															109 4		109 4
IBR - gE	G 68211 P 3640 F 134																	35547 5432 136 68211 3640 134
Influenza	G 29 P 12 F 2																	29 12 2
Klassische Schweinepest	G 6082 P 0 F 0																	6082 0 0
Leukose	G 7735 P 0 F 0																	7735 0 0
Listeriose	G 4 P 0 F 0																	4 0 0
																		8 0 0

3.1.7 Serologische Untersuchungen

Seite 3

Tierart / Tiergruppe	G=Gesamtzahl P=Positiv F=Fraglich	Pferd	Rind	Schwein	Schaf / Ziege	Hund	Katze	Heim- / Pelztiere	Wild (Säugetiere)	Zootiere (Säugetiere)	Nutzgeflügel	Wild-, Zier-, Zoovögel	Reptilien	Amphibien	Fische	Tankmilch	Sonstige	Summe
Krankheit	G			43														43
	P			8														8
	F			2														2
Parainfluenza 3	G		2															2
	P																	0
	F																	0
Paratuberkulose	G		237															237
	P		4															4
	F		0															0
Porcine Parvovirose	G		16															16
	P		16															16
	F																	0
Porcine Reproduktives und Respiratorisches Syndrom	G		300															300
	P		73															73
	F		36															36
Q-Fieber	G		54		5					2								61
	P		7		1					0								8
	F		0		0					0								0
Rotz	G		18															18
	P		0															0
	F		0															0
Yersiniose	G		103	33	2													138
	P		93	32	2													127
	F		0	0	0													0

zu Infektiöse Anämie: ein Tier positiv aus dem Kreis Mettmann. Die Herkunft des Tieres konnte nicht geklärt werden.
zu Brucellose: Alle Proben, die in Brucellosestestsystemen auffällig waren, hatten gegenüber *Yersinia enterocolitica* O9 in der SLA einen höheren Titer als in der Brucellose SLA.

3.1.8 Sonstige Untersuchungen

Tierart / Tiergruppe / Untersuchungsmaterial	G=Gesamtzahl P=Positiv		Untersuchungsziel		Untersuchungsziel		Untersuchungsziel		Untersuchungsziel	
	G	P	G	P	G	P	G	P	G	P
Bakt. Kontamination	13	0	13	0	0	0	0	0	0	0
Resistenzteste			228	0	0	0	0	0	0	0
Schadstoffbelastungen / Vergiftungen										
TSE / transmissible spongiforme Enzephalopathie							25687	0	0	0
Unzureichende Erhitzung										
Summe	13	0	228	0	0	0	25687	0	0	0
Sonstiges	13									
Milch										
Futtermittel										
Fische										
Amphibien										
Reptilien			1							
Wild-, Zier-, Zoovogel			2							
Nutzgeflügel			1							
Zootiere (Säugetiere)										
Wild (Säugetiere)										
Heim- / Pelztiere			3							
Katze										
Hund										
Schaf / Ziege										
Schwein			151							
Rind			15				25687			
Pferd			55							

3.2 Untersuchungen gemäß Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht

3.2.1 Bakteriologische Fleischuntersuchung

Zusammenstellung der auffälligen Befunde

Tierart	Gesamtzahl der Einsendungen	davon positive Befunde	pathogene Keime/ Krankheiten
Rind	83		Salmonellen
		16	Clostridien
		2	Bakteriämie
		19	sonstige
Kalb			Salmonellen
			Clostridien
			Bakteriämie
			sonstige
Schwein	70		Salmonellen
		2	Clostridien
		10	Bakteriämie
		1	Rotlauf
		29	sonstige
Pferd			Salmonellen
			Clostridien
			Bakteriämie
			sonstige
Summe	153	79	

3.2.2 Rückstandsuntersuchungen im Rahmen des Nationalen Kontrollplans

3.2.2.1 Rückstandsuntersuchungen - Stichproben

Stichprobenuntersuchungen vom lebenden Tier im Bestand und vom Schlachttier im Rahmen des Rückstandskontrollplanes

Klasse	Substanz- gruppe	G = Gesamtzahl P = Positive Proben	Kälber	Rinder	Schweine	Schafe / Ziegen	Pferde	Hähnchen	Legehennen/ Suppenhühner	Truthühner	Sonstiges
A.1	Stilbene und -derivate	G	19	78	258	1	1				
		P									
A.3a	synthetische Androgene	G	13	60	180	1					
		P									
A.3b	synthetische Estrogene	G	13	60	180	1					
		P									
A.3c	natürliche Steroide	G	5	18							
		P									
A.3d	synthetische Gestagene	G		34	134						
		P									
A.5	β-Agonisten	G	26	87	308						
		P									
A.6	Anhang-IV-Stoffe der VO 2377/90	G	17	44	981						
		P									
B.1a	Hemmstoffe (Dreiplattentest)	G	1193	273	23998	24	1				
		P	31		84						
B.1e	Penicilline	G	15	16	283						8
		P			1						
B.1f	Cephalosporine	G	15	16	283						8
		P			1						
B.2a	Anthelmintika	G	4	66	111						
		P									
B.2b	Kokzidiostatika inkl. Nitroimidazole	G			768						
		P									
B.3f	Sonstiges	G									
		P									
Summe		G	1320	752	27484	27	2				16
		P	31		86						

3.3 Untersuchungen gemäß LFGB

3.3.1 Übersicht über die Einsendungen nach dem LFGB

Kreis / Stadt	Proben		Planproben		außerplanmäßige Probe		Beschwerdeproben	
	gesamt	beanst. %	gesamt	beanst. %	gesamt	beanst. %	gesamt	beanst. %
Münster								
Borken Kreis	647	39 6.0	521	33 6.3	120	5 4.2	6	1 16.7
Bottrop Stadt	201	19 9.5	197	19 9.6	4	0 0	0	0 0
Coesfeld Kreis	334	42 12.6	314	38 12.1	17	4 23.5	3	0 0
Gelsenkirchen Stadt	436	33 7.6	386	26 6.7	41	7 17.1	9	0 0
Münster Stadt	1330	110 8.3	1179	88 7.5	122	19 15.6	29	3 10.3
Recklinghausen Kreis	967	68 7.0	917	66 7.2	47	2 4.3	3	0 0
Steinfurt Kreis	2492	193 7.7	2379	181 7.6	78	9 11.5	35	3 8.6
Warendorf Kreis	1570	158 10.1	1463	141 9.6	94	16 17.0	13	1 7.7
Summe	7977	662 8.3	7356	592 8.0	523	62 11.9	98	8 8.2

3.3.2.2 Gemeinsame Berichtstabelle - "Tabak"

EG-Code													
Spalte													
Tabakerzeugnisse	600000	0	0	0.0									
Gesamtprobenzahl		0	0	0.0									
		Zahl der untersuchten Proben	Zahl der beanstandeten Proben	Prozentsatz der beanstandeten Proben	Verwendung nicht zugelassener Stoffe § 20 Vorl. Tabakgesetz	Werbeverbote § 22 Vorl. Tabakgesetz	Stoffliche Zusammensetzung §§ 1, 2, 5 TabakV, § 2 TabprodV	Zusatzstoffe, fehlende Kennlichmachung §§ 3, 5 Nr.8 TabakV	Kennzeichnung § 4 TabakV, §§ 6, 7, 8 und 9 TabprodV	Verbot für Tabakerzeugnisse zum anderweitigen oralen Gebrauch Tabak VO § 5a			
					60	61	62	63	64	66			

3.3.2.3 Gemeinsame Berichtstabelle - "Bedarfsgegenstände"

EG-Code	Warencode	Zahl der untersuchten Proben	Zahl der beanstandeten Proben	Prozentsatz der beanstandeten Proben	(A)	(B)	(E)	(C)	(G)	(C)	(D)	(D)	(C)	(D)	(D)	(D)	(D)
					Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen) Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB; § 31(1) LFGB	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln § 5 (2) Nr. 2 LFGB	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel § 31 (1) LFGB; Art. 3 (1) lit. b) u. c) VO (EG) 1935/2004	Unappetitliche und ekeierregende Beschaffenheit VO (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. b	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit Maßn. n. Art. 5 (1) lit. a) bis g) VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 LFGB	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit WRMG, Gefahstoff, GPSG	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit WRMG, Gefahstoff, GPSG	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit WRMG, Gefahstoff, GPSG	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit freiwillige Vereinbarungen BGA, BFR, BVL, DFG, DIN u. a.	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung freiwillige Vereinbarungen BGA, BFR, BVL, DFG, DIN u. a.	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt Art. 3 (2) VO (EG) Nr. 1935/2004	
Verpackungsmaterial f. kosm. Mittel und f. Tabakerz.	810000	0	0														
BG mit K-rperkontakt und zur K-rperpflege	820000	108	2	1.9													
BG zur Reinigung und Pflege, Haushaltschemikalien	830000	12	2	16.6													
Spielwaren und Scherzartikel	850000	84	9	10.7													
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLM)	860000	173	29	16.7				8									
Gesamtprobenzahl		377	42	11.1													

3.3.2.4 Gemeinsame Berichtstabelle - "Kosmetik"

EG-Code	Warencode	Zahl der untersuchten Proben	Zahl der beanstandeten Proben	Prozentsatz der beanstandeten Proben	Gesundheitsschädlich § 26 LFGB	Irreführend § 27 LFGB; VO n. § 35 LFGB	Versöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)	VO n. § 35 LFGB; §§ 4 (1), 5, 5a KosmV	Versöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Anwendungsbedingungen, Deklaration von Stoffen) VO n. § 28 u. § 35 LFGB; § 4 (2) KosmV	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe VO n. § 28 LFGB; §§ 1 bis 3b KosmV	Versöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u. and. freiwillige Vereinbarungen	Versöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit WRMG; IKW, TRG, BGA, BfR, BVL u. and. freiwillige Vereinbarungen	Versöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation GMP-Belege, Sicherheitsbewertung Nebenwirkungen, Wirkungsnachweise) VO n. § 28 (3) u. § 29 LFGB; § 5b KosmV	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln § 5 (2) Nr. 2 LFGB
					50	51	52	53	54	55	56	57	58	(E)
Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	840000	187	35	18.7	1	1	29		4	1				
Gesamtprobenzahl		187	35	18.7	0	1	29		4	0	0	0	0	0

3.3.2.5 Gemeinsame Berichtstabelle - "Wein"

EG-Code	Spalte	(A)	(C)	(C)	(C)	(C)	(C)	(B)	(D)	(D)	(D)	(E)	(E)	
		Gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit aufgrund mikrobiologischer Verunreinigung Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999	Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999	Unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren Art. 45 (1a) VO (EG) Nr. 1493/1999	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten Art. 43(2), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999 i §§ 15, 16 WeinV	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe" Art. 43 (1), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999; Titel II VO (EG) Nr. 1622/2000;	Überschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigungen/ Kontaminanten §§ 12, 13 und 13(a) WeinV, Anlagen 7 und 7a WeinV	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung Art. 48, Anhang VII Abschnitt F Nr. 1, Anhang VIII Abschnitt C Nr. 1 und 49 VO (EG) Nr. 1493/1999	Nicht vorschrittsgemäße Bezeichnung und Aufmachung Art. 49 VO (EG) Nr. 1493/1999	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften			
Warencode	Zahl der untersuchten Proben	Zahl der beanstandeten Proben	Prozentsatz der beanstandeten Proben											
Weine und Traubenmoste	142	20	14.1	5	5	5	1	73	74	75	76	77	78	79
Erzeug. aus Wein, auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung	43	7	16.3	1								6		
Weinähnl. Getränke u.d.Weiterverarb.erzeug.,a.alkoholred. o.-frei	2	0	0.0											
Gesamtprobenzahl	187	27	14.4	6	5	1					2	16	0	0

3.3.3 Zusammenstellung der durchgeführten Untersuchungen

	Warencode	Gesamtzahl an Proben	Grundanalyse	Zusatzstoffe etc.	Kontaminanten und Rückstände	bakteriologische Untersuchungen	histologische Untersuchungen	Tierart/Fremdeinweis-Untersuchungen	Sonstiges
Milch	010000	299	151		9	231		1	61
Milchprodukte ausgenommen 030000 u. 040000	020000	530	156	5	2	364		18	133
Käse	030000	306	104	45	28	203		9	187
Butter	040000	96	46	17	4	52			22
Eier und Eiprodukte	050000	82	9	1	6	66	1		9
Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	060000	255	62	1	13	183		16	13
Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 080000	070000	586	88	45	11	378	3	100	45
Wurstwaren	080000	1060	346	137	30	427	41	246	118
Fische und Fischzuschnitte	100000	164	62	12	23	55		31	69
Fischerzeugnisse	110000	90	7	3	3	51		27	10
Krusten- Schalen- Weichtiere sonst. Tiere u. Erzeugnisse daraus	120000	39	1		24	22			1
Fette und Öle ausgenommen 040000	130000	33	31	3	1	3			30
Suppen und Soßen ausgenommen 200000 und 520100	140000	26	16	3	2	17	4		7
Getreide	150000	50	50	48	50			5	50
Getreideprod Backvormischungen	160000	136	125	79	125	1		3	102
Brote und Kleingebäcke	170000	115	94	75	67	22			68
Feine Backwaren	180000	510	256	85	114	268		10	179
Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate	200000	186	29	48	47	177		1	7
Puddinge Kremspeisen Desserts süße Soßen	210000	139	51	35	7	111			16
Teigwaren	220000	18	18	1	1	12			9
Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst	230000	119	96	29	80	12		18	35
Kartoffeln und stärkereiche Pflanzenteile	240000	35	15	4	31	2			10
Frischgemüse ausgenommen Rhabarber	250000	206	181	6	178	5			
Gemüseerzeugn. Gemüsezubereitungen, Salate	260000	73	40	35	40	15		3	39
Pilze	270000	7	1		7				
Pilzerzeugnisse	280000	29	14	12	14	17			22
Frischobst einschließlich Rhabarber	290000	175	172	31	153				
Obstprodukte ausgen. 310000 und 410000 einschl. Rhabarber	300000	72	45	36	59	4		1	33
Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	310000	55	47	41	23	3			36
Alkoholfreie Getränke -ansätze -pulver auch brennwertreduziert	320000	114	92	94	31	24			95
Weine und Traubenmoste	330000	142	140	139	113				142
Erzeug. aus Wein, auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung	340000	43	43	43	15				43

3.3.3 Zusammenstellung der durchgeführten Untersuchungen

	Warencode	Gesamtzahl an Proben	Grundanalyse	Zusatzstoffe etc.	Kontaminanten und Rückstände	bakteriologische Untersuchungen	histologische Untersuchungen	Tierart/Fremdelement-Untersuchungen	Sonstiges
Weinähnl. Getränke u.d. Weiterverarb. erzeug., a. alkoholred. o.-frei	350000	2	2	2	1				2
Biere bierähnl. Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	360000	94	27	21	22	63			26
Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke	370000	104	104	61	30				101
Zucker	390000	5	5	5	5				5
Hörige u. Brotaufstriche auch brennwertvermind. ausgen.410000	400000	55	54	29	22			11	44
Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereit. auch brennwertred	410000	24	23	23	13				24
Speiseeis und Speiseeisbezeugnisse	420000	458	97	130	5	323		1	79
Stüwaren ausgenommen 440000	430000	124	60	110	58			10	86
Schokoladen und Schokoladenwaren	440000	69	67	29	30	3		10	37
Kakao	450000	1	1	1					1
Kaffee Kaffeesatzstoffe Kaffeezusätze	460000	17	11	1	15				2
Tees und teeähnliche Erzeugnisse	470000	16	2	8	13				7
Säuglings- und Kleinkindernahrungen	480000	87	74	60	75	38			77
Diätetische Lebensmittel	490000	100	81	64	65	6		7	94
Fertiggerichte und zubereitete Speisen ausgenommen 480000	500000	263	57	5	4	142	66	25	91
Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	510000	39	39	35	28	1		1	24
Würzmittel	520000	56	45	25	33	24			29
Gewürze	530000	87	73	5	73	24			
Aromastoffe	540000	10	1	10	8				1
Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	560000	22	15	19	7	1		1	7
Zusatzstoffe wie Zusatzstoffe verwendete Lebensm. und Vitamine	570000								
Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	590000	62	48	12	43	13			51
Tabakerzeugnisse	600000								
Verpackungsmaterial f. kosm. Mittel und f. Tabakerz.	810000								
BG mit Körperkontakt und zur Körperpflege	820000	108	57	33	97				19
BG zur Reinigung und Pflege. Haushaltschemikalien	830000	12	12	4					
Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	840000	187	42	143	50	37			34
Spielwaren und Scherzanikel	850000	85	66	48	42	1			8
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt (BgLM)	860000	168	32	127	143	1			20
Summe		8041	3679	2123	2193	3402	115	555	2460

3.3.4 Berichtstabelle entsprechend den Bestimmungen der EU

Proben mit Verstößen *										
	Mikrobiol. Verunreinigungen	Andere Verunreinigungen	Zusammensetzung	Kennzeichnung / Aufmachung	Andere	Zahl der Proben mit Verstößen	Gesamtzahl der Proben	Prozentualer Anteil der Proben mit Verstößen		
1	Milch und Milchprodukte	22	19	0	43	13	95	1228	7.7	
2	Eier und Eiprodukte	0	1	0	0	0	1	82	1.2	
3	Fleisch, Geflügel, Wild und -erzeugnisse	28	21	1	115	3	164	1900	8.6	
4	Fische, Schalen-, Krusten-, Weichtiere und -erzeugn.	5	20	6	18	3	50	293	17.1	
5	Fette und Öle	0	0	0	1	0	1	33	3.0	
6	Brühen, Suppen, Saucen	0	0	0	7	0	7	212	3.3	
7	Getreide und Backwaren	0	5	6	52	1	63	800	7.9	
8	Obst und Gemüse	2	9	0	17	0	29	658	4.4	
9	Kräuter und Gewürze	4	2	0	5	0	11	143	7.7	
10	Alkoholfreie Getränke	0	2	0	17	2	20	213	9.4	
11	Wein	0	0	11	17	0	27	187	14.4	
12	Alkoholische Getränke a. Wein	2	5	0	26	0	29	198	14.6	
13	Eis und Desserts	0	4	3	60	2	65	597	10.9	
14	Schokolade, Kakao, kakao-haltige Erzeugn., Kaffee, Tee	0	1	0	2	0	3	103	2.9	
15	Zuckerwaren	0	3	3	11	2	14	207	6.8	
16	Nüsse, -erzeugnisse, Snacks	0	1	0	2	0	3	83	3.6	
17	Fertiggerichte	3	1	3	10	0	17	260	6.5	
18	Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	0	4	0	3	0	5	226	2.2	
19	Zusatzstoffe	0	0	1	0	0	1	32	3.1	
20	Bedarfsgegenst. u. Materialien mit Lebensmittelkontakt	0	0	8	1	0	9	117	7.7	
21	Andere	0	0	0	2	0	2	18	11.1	

*= Nur diejenigen Verstöße, die zu formellen Maßnahmen der zuständigen Behörden im Sinne der Leitlinien geführt haben

3.4 Untersuchungen auf Radioaktivität

Seite 1

Untersuchung	Probengruppe	Probenart	Zahl der Proben
Gamma – Spektrometrie nach § 3 StrVG	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	Gemüse	57
		Getreide	10
		Obst	19
		Kartoffeln	9
	Lebensmittel tierischer Herkunft	Rind	18
		Schwein	19
		Kalb	6
		Geflügel	10
		Fisch	7
		Sonstige	1
	Gesamtnahrung		26
	Säuglingsnahrung		0
	Milch und Milchprodukte	Rohmilch	24
		Käse	15
	Pflanzen	Gras	2
		Blätter	2
		Nadeln	1
	Futtermittel	Weide/Wiese	5
		Mais	6
		Getreide	5
		Kartoffeln/Rüben	2
		Mischfuttermittel	0
	Boden	Acker	2
		Weide	3
		Wald	0
	Oberflächen- wasser	Fließgewässer	4
		Talsperre	4
	Schwebstoffe	Fließgewässer	4
	Sediment	Talsperre	8
	Trinkwasser	Reinwasser	4
Rohwasser		1	
Abwasser		4	
Klärschlamm		4	
Hausmülldeponie	Sickerwasser	2	
Strontium 90 - Bestimm. nach § 3 StrVG	Nahrungsmittel pfl. Herkunft	Gemüse	2
		Getreide	1
		Obst	1
		Kartoffeln	1
	Milch	Rohmilch	3
	Gesamtnahrung		4
	Säuglingsnahrung		0
	Futtermittel	Weide/Wiese	2
	Boden	Acker	1
		Weide	1
	Oberflächenwasser	Fließgewässer	1
	Trinkwasser		2
		Rohwasser	1

Untersuchung	Probengruppe	Probenart	Zahl der Proben
Tritium - Bestimmung nach § 3 StrVG	Oberflächenwasser	Fließgewässer	4
		Stauhaltung	4
	Trinkwasser		2
	Rohwasser		1
	Hausmülldeponie	Sickerwasser	2
Alpha - Spektrometrie nach § 3 StrVG	Trinkwasser	Reinwasser	2
		Rohwasser	1
	Grundwasser		4
Gamma - Spektrometrie Sondermessung	Pilze		7
	Wild		
Proben von Firmen für Exportbescheinig.	Milchpulver		
	Sonstiges		
Gamma - Spektrometrie nach REI	Trinkwasser		21
Tritium - Bestimmung nach REI	Trinkwasser		21
Zollproben aus Dritt- ländern gemäß VO (EWG) 737/90			
Amtshilfe	Sonstige		
Summe			373

3.5 Futtermitteluntersuchungen im CVUA Münster

3.5.1 Proben, die im CVUA federführend bearbeitet wurden

FKP Gruppe	Probenanzahl LEJ	Beanstandungen LEJ	Hinweise LEJ	Probenanzahl KOB	Beanstandungen KOB	Hinweise KOB
Einzel- o. Mischfm. nach Wahl	0	0	0	1	0	0
Getreide incl. Mais	0	0	0	55	0	3
Grün- und Rauhfutter	0	0	0	26	1	9
Knollen und Wurzeln	0	0	0	6	0	4
Mischfm. f. Fische (Nutztiere)	4	4	0	1	0	0
Mischfm. für Geflügel	0	0	0	14	2	7
Mischfm. für Heimtiere	68	17	21	0	0	0
Mischfm. für Kaninchen	16	2	7	2	1	0
Mischfm. für Pferde	0	0	0	8	0	0
Mischfm. für Schweine	376	82	95	74	10	15
Mischfm. für Wiederkäuer	2	0	0	50	2	6
Mischfm. für andere LM-Tiere	3	0	0	0	0	0
Mischfm. für nicht LM-Tiere	10	2	5	0	0	0
sonstige Einzelfuttermittel	1	1	0	1	0	0
Summe	480	108	128	238	16	44

3.5.2 Untersuchungen in LEJ-Proben

Untersuchungsziel	Substanzgruppe	Analysenzahl	Beanstandungen
Inhaltsstoffe	Inhaltsstoffe	2260	72
Unzulässige und verbotene Stoffe	β-Lactamantibiotika	108	1
unerwünschte Stoffe	Blausäure	5	0
unerwünschte Stoffe	CKW	36	0
unerwünschte Stoffe	Dioxine	230	0
unerwünschte Stoffe	Indikator PCB	245	0
unerwünschte Stoffe	OCP	35	0
unerwünschte Stoffe	dioxinähnliche PCB	9	0
unerwünschte Stoffe	sonstige unerwünschte S	105	0
Summe		3033	73

3.5.3 Untersuchungen in KOB-Proben

Untersuchungsziel	Substanzgruppe	Analysenzahl	Beanstandungen
Inhaltsstoffe	Inhaltsstoffe	358	2
Unzulässige und verbotene Stoffe	β-Lactamantibiotika	282	0
unerwünschte Stoffe	Blausäure	1	0
unerwünschte Stoffe	CKW	44	0
unerwünschte Stoffe	Dioxine	134	0
unerwünschte Stoffe	Indikator PCB	174	0
unerwünschte Stoffe	OCP	44	0
unerwünschte Stoffe	dioxinähnliche PCB	16	0
unerwünschte Stoffe	sonstige unerwünschte S	132	0
Summe		1185	2

3.6 Sonstige Untersuchungen

Untersuchungsmaterial	Untersuchungsziel	Zahl der Untersuchungen	Auffällige Befunde
Frauenmilch		8	
Zollproben		181	39
Vergiftungsverdacht		179	
Sonstige		393	
Summe		761	39

4 Wissenschaftliche Veröffentlichungen

4.1 Veröffentlichungen

- Bestimmung von Kontaminanten in Papier aus recycelten Fasern und verpackten Lebensmitteln
Brauer B., Funke T.
Dtsch. Lebensm.-Rundsch. 104 (2008) 330-335
- Environmental exposure to dioxins and polychlorinated biphenyls reduce levels of gonadal hormones in newborns: results from the Duisburg cohort study
Cao Y., Winneke G., Wilhelm M., Wittsiepe J., Lemm F., Fürst P., Ranft U., Imöhl M., Kraft M., Oesch-Bartlomowicz B., Krämer U.
Int. J. Hyg. Environ. Health 211, 30-39 (2008)
- Umweltkontaminanten in der Frauenmilch
Fürst P.
In: Ernährungsbericht 2008, Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 227 - 235 (2008)
- Perfluorierte Tenside
Fürst P.
In: Ernährungsbericht 2008, Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 236 - 240 (2008)
- Persistent organochlorine pesticides in human milk from Australia
Mueller J.F., Harden F., Toms L.M., Symons R., Fürst P.
Chemosphere 70, 712-720 (2008)
- Bewertung analytischer Befunde
Preuß, A.
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 104, 330 – 336 (2008)
- Farbe bekennen – aber wie? Lebensmittelkennzeichnung in Deutschland
Preuß, A.
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 104, 8 – 17 (2008)
- Anmerkungen zum Charakter eines Lebensmittels
Preuß, A.
Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR) 35, 92 – 98 (2008)
- Lack of neurodevelopmental adversity by prenatal exposure of infants to current lowered PCB levels: comparison of two German birth cohort studies
Wilhelm M., Ranft U., Krämer U., Wittsiepe J., Lemm F., Fürst P., Eberwein G., Winneke G.
J Toxicol Environ Health A. 71(11-12), 700-702 (2008)
- The Duisburg birth cohort study: Influence of the prenatal exposure of PCDD/Fs and dioxin-like PCBs on thyroid hormone status in newborns and neurodevelopment of infants until the age of 24 months
Wilhelm M., Wittsiepe J., Lemm F., Ranft U., Krämer U., Fürst P., Röseler S.C., Greshake M., Imöhl M., Eberwein G., Rauchfuss K., Kraft M., Winneke G.
Mutat. Res. 659 (1-2), 83-92 (2008)

4.2 Vorträge und Poster

- Bestimmung von Steroiden in Kälber-Urin
Agilent Anwendertreffen
Köln, 15.01.2008
(Dr. Bernsmann)
- Anforderungen an die Untersuchung auf unerwünschte Stoffe und deren Risikobewertung
DQS-Forum: Anforderungen an die Futtermittelsicherheit
Bonn, 12.02.2008
(Dr. Bernsmann)
- Analytik von Lebens- und Futtermitteln – Harmonisierungsbedarf
Lebensmittelchemische Gesellschaft – Regionalverband Nordrhein-Westfalen
Wuppertal, 05.03.2008
(Dr. Bernsmann)
- Methodenentwicklung in der LC-MS/MS
Schulungsveranstaltung im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Münster, 22. – 24.09.2008
(Dr. Bernsmann)
- Neue Ansätze für Screening Methoden in der Rückstandsanalytik
Thermo Fisher Anwendertreffen
Marburg, 27.10.2008
(Dr. Bernsmann)
- A new approach for residue analysis
25th LC/MS Symposium
Montreux, 11.11.2008
(Dr. Bernsmann)
- Vorlesung im Rahmen des Lehrauftrags „Chemie und Analytik hochpolymerer Bedarfsgegenstände“ für Studierende der Lebensmittelchemie
Westfälische Wilhelms-Universität (WWU), Münster
Münster, SS 2008
(Dr. Brauer)
- Übergang von Stoffen aus Recyclingpapieren auf Lebensmittel
5. BfR-Forum Verbraucherschutz: Verbrauchernahe Produkte – Sicherheit trotz Produktvielfalt
Berlin, 03./04.03.2008
(Dr. Brauer)
- In-house-Dokumentation aus Sicht der Überwachung – Konformität, Rückverfolgbarkeit, GMP-Verordnung, Lebensmittelhygieneverordnung
5. IK-Lebensmittelverpackungstagung – Neue Gesetze für Lebensmittelverpackungen
Bad Homburg, 03./04.06.2008
(Dr. Brauer)
- Aktuelle Themen aus der Praxis
Schulungsveranstaltung über Lebensmittelbedarfsgegenstände im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Bialowieza, 29. - 31.07.2008
(Dr. Brauer)

- Interaktionen zwischen Überwachungslabors und Lebensmittelinspektoren
Schulungsveranstaltung über Lebensmittelbedarfsgegenstände im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Bialowieza, 29. - 31.07.2008
(Dr. Brauer)
- Interne Dokumentation - Was müssen Unternehmer im Hinblick auf Lebenskontaktgegenstände an Unterlagen bereithalten?
Schulungsveranstaltung über Lebensmittelbedarfsgegenstände im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Bialowieza, 29. - 31.07.2008
(Dr. Brauer)
- Lebensmittelkontaktgegenstände aus Papier und Kartonage: Technologie, Rechtsgrundlagen, Probleme
Schulungsveranstaltung über Lebensmittelbedarfsgegenstände im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Bialowieza, 29. - 31.07.2008
(Dr. Brauer)
- Übergang von Stoffen aus Recyclatpapieren auf Lebensmittel
Schulungsveranstaltung über Lebensmittelbedarfsgegenstände im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Bialowieza, 29. - 31.07.2008
(Dr. Brauer)
- German project on the guidelines for the enforcement of the GMP Regulation 2023/2006 and the legal provisions on declarations of compliance
WORKING GROUP MEETING ON FOOD CONTACT MATERIALS der Europäischen Kommission
Brüssel, 19.12.2008
(Dr. Brauer)
- Food safety, Food Hygiene, mainly microbiological requirements
Schulungsveranstaltung im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Tomaszkowo/Polen 23. - 26.06.2008
(Dr. Fahrenhorst-Reißner)
- Food safety, Food Hygiene, mainly microbiological requirements
Schulungsveranstaltung im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Warschau, 23. - 24.09.2008
(Dr. Fahrenhorst-Reißner)
- Food safety, Food Hygiene, mainly microbiological requirements
Schulungsveranstaltung im Rahmen eines Twinning-Projektes der EU-Kommission
Warschau, 9. - 10.12.2008
(Dr. Fahrenhorst-Reißner)
- Vorlesung im Rahmen des Lehrauftrages „Lebensmitteltoxikologie“ für Studierende der Lebensmittelchemie
Westfälische Wilhelms-Universität (WWU), Münster
Münster, SS 2008
(Dr. Fürst)

- Dioxine und dioxin-ähnliche PCB – wie haben sich Belastungssituation und Bewertung entwickelt?
Lebensmittelchemische Gesellschaft – Regionalverband Nordrhein-Westfalen
Wuppertal, 05.03.2008
(Dr. Fürst)
- Risikobeurteilung von Kokzidiostatika-Verschleppungen bei der Herstellung von Futtermitteln
AG „Futtermittel“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft
Münster, 08.04.2008
(Dr. Fürst)
- Regulation and latest progress on EU food safety and new progress on testing technology on residues of pesticides and veterinary drugs
China National Food Quality & Safety Supervision and Inspection Center
Beijing/China, 23.04.2008
(Dr. Fürst)
- EU regulations on pesticides and veterinary drugs – latest developments and approaches to fulfil the requirements
Food Safety Seminar
Yichang/China, 25.04.2008
(Dr. Fürst)
- Trainings session on contaminants and pesticides
EU-KOM/Ministry of Fisheries, Papua Neu-Guinea (PNG)
Port Moresby/ PNG, 12. - 16.05.2008
(Dr. Fürst)
- Trace analysis of halogenated persistent contaminants in food and feed using a dual capillary column configuration on a HRGC/HRMS system
32nd International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC)
Riva/Italien, 29.05.2008
(Dr. Fürst)
- EFSA opinion on non dioxin-like PCBs in food and feed
Workshop of CRL and NRL for dioxins and PCBs in food and feed
Freiburg, 09.07.2008
(Dr. Fürst)
- EU Mission to India and conclusion for quality control of guar gum samples
Workshop of CRL and NRL for dioxins and PCBs in food and feed
Freiburg, 09.07.2008
(Dr. Fürst)
- Determination of perfluorinated compounds (PFC) in human milk
28th International Symposium on Halogenated Environmental Organic Pollutants and POPs
Birmingham, 21.08,2008
(Dr. Fürst)
- Reassessment of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) by EFSA“
Fresenius Conference „Contaminants and Residues in Food“
Frankfurt, 04.09.2008
(Dr. Fürst)

- HPLC-MS/MS-Analytik von Umweltkontaminanten in Lebens- und Futtermitteln: Möglichkeiten und Grenzen
GDCh-Infotag
Münster, 18.09.2008
(Dr. Fürst)
- The EFSA assessment on the potential increase of consumer health risk by a possible increase of the existing maximum levels for aflatoxins in food
The World Mycotoxin Forum
Noordwijk, 18.11.2008
(Dr. Fürst)
- Handling of LOD and LOQ in Dioxin- and PCB-Analysis
EFSA Working Group "Left Censored Data"
Parma, 04.12.2008
(Dr. Fürst)
- Dioxine und dioxin-ähnliche Stoffe in Lebens- und Futtermitteln: Analytik, Belastung und Risikobewertung
Pharmazeutisch-Lebensmittelchemisches Kolloquium der Universität Münster
Münster, 09.12.2008
(Dr. Fürst)
- Dioxine und PCB in Lebensmitteln und Frauenmilch -Trend und Beurteilung
Vorlesungsreihe „Ausgewählte Kapitel der Umwelttoxikologie“ an der Universität Kiel
Kiel, 17.12.2008
(Dr. Fürst)
- Vorlesung im Rahmen des Lehrauftrages „Lebensmittelrecht“ für Studierende der Lebensmittelchemie
Westfälische Wilhelms-Universität (WWU), Münster
Münster (Wintersemester)
(Dr. Preuß)
- Überwachung der Health-Claims-Verordnung
Fortbildungsveranstaltung des Behr's Verlages, Hamburg
Darmstadt, 12.02.2008
(Dr. Preuß)
- Das deutsche und europäische Lebensmittelrecht
Fortbildungsveranstaltung des Forum Institutes, Heidelberg
Düsseldorf, 27./28.05.2008
(Dr. Preuß)
- Lebensmittelrecht – Was gibt es Neues?
Fortbildungsveranstaltung der Gesellschaft Deutscher Chemiker, Frankfurt/M.
Frankfurt/M., 29.05.2008
(Dr. Preuß)
- Die Grundlagen des Lebensmittelrechts
BÄKÖ-Geschäftsführerkonferenz
Duisburg, 10.06.2008
(Dr. Preuß)
- Lebensmittelsicherheit aus Sicht der Überwachung
15. Lebensmittelrechtstag der Arbeitsgemeinschaft für Getreideforschung
Detmold, 16.06.2008
(Dr. Preuß)

- Abgrenzung Lebensmittel/Arzneimittel – neuere Entwicklung
Tagung der Wirtschaftsvereini-gung Alkoholfreie Erfrischungs-getränke (WAFG),
Mainz
Mainz, 18.06.2008
(Dr. Preuß)
- Mehr Gesundheit durch moderne Lebensmittel?
Tagung des Lions Club, Hagen
Hagen, 23.09.2008
(Dr. Preuß)
- Farben lügen nicht – auch nicht bei der Nährwertkennzeichnung?
Fortbildungsveranstaltung des Thüringer Sozialministeriums
Bad Langensalza, 04.12.2008
(Dr. Preuß)
- Lebensmittelmonitoring 2007 – Projekt 09: Pflanzenschutzmittelrückstände in
Grünkohl
Poster im Rahmen des 37. Deutscher Lebensmittelchemikertag der GDCh
Kaiserslautern 8. - 10.09.2008
(R. Kombal, S. Bracht, I. Brand, K. Grosser, D. Holthuis, S. Röllecke, Ch. Struck,
M. Wacker)

5 Organisation

5.1 Organigramm des CVUA Münster



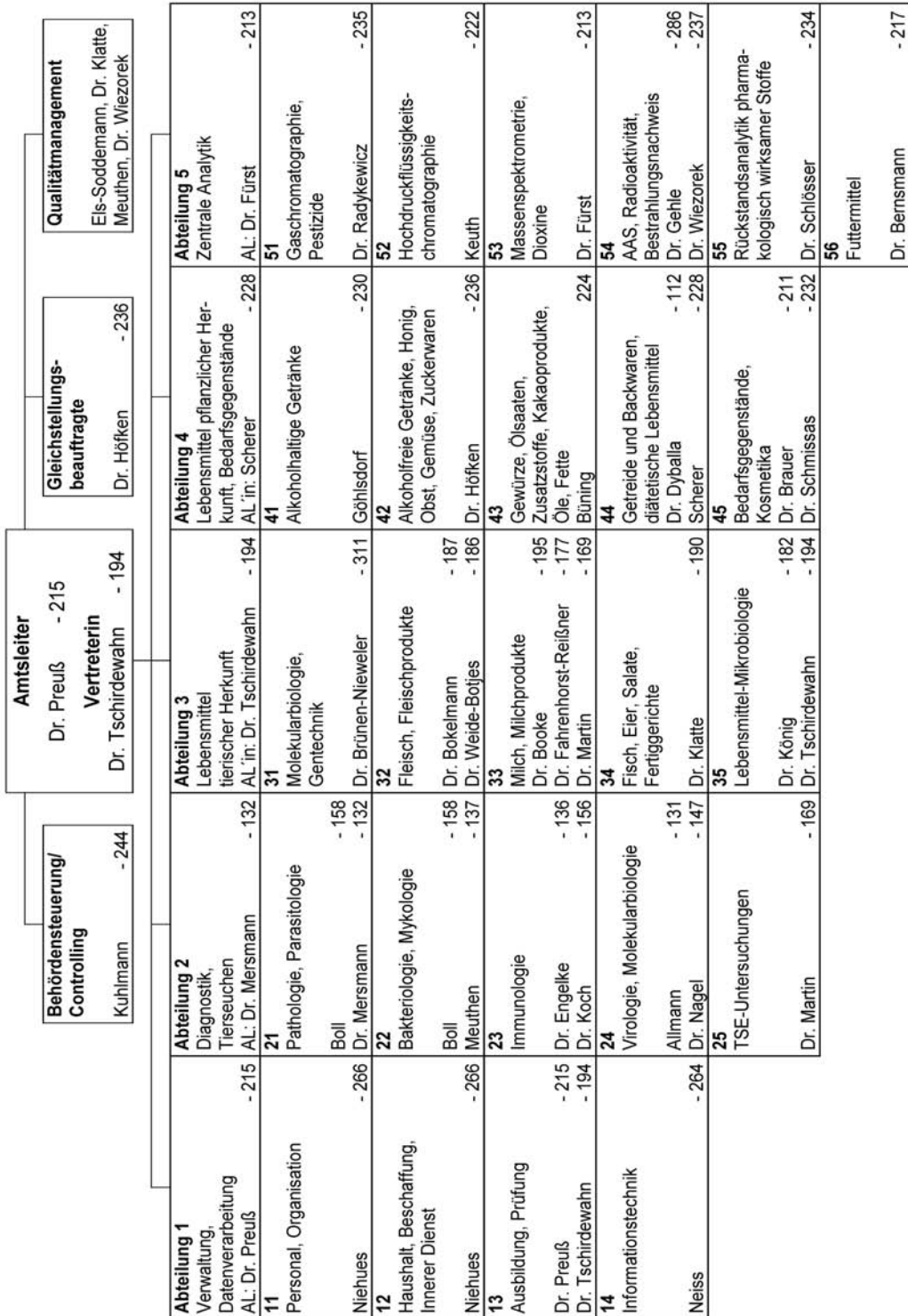
**Chemisches Landes- und
 Staatliches Veterinäruntersuchungsamt**

Dienstgebäude und Lieferanschrift:
 Joseph-König-Straße 40 · 48147 Münster
 Spezielle Lieferanschrift:
 Albrecht-Thaer-Straße 19 · 48147 Münster
 Postfach 19 80 · 48007 Münster

Stand: 31.12.2008

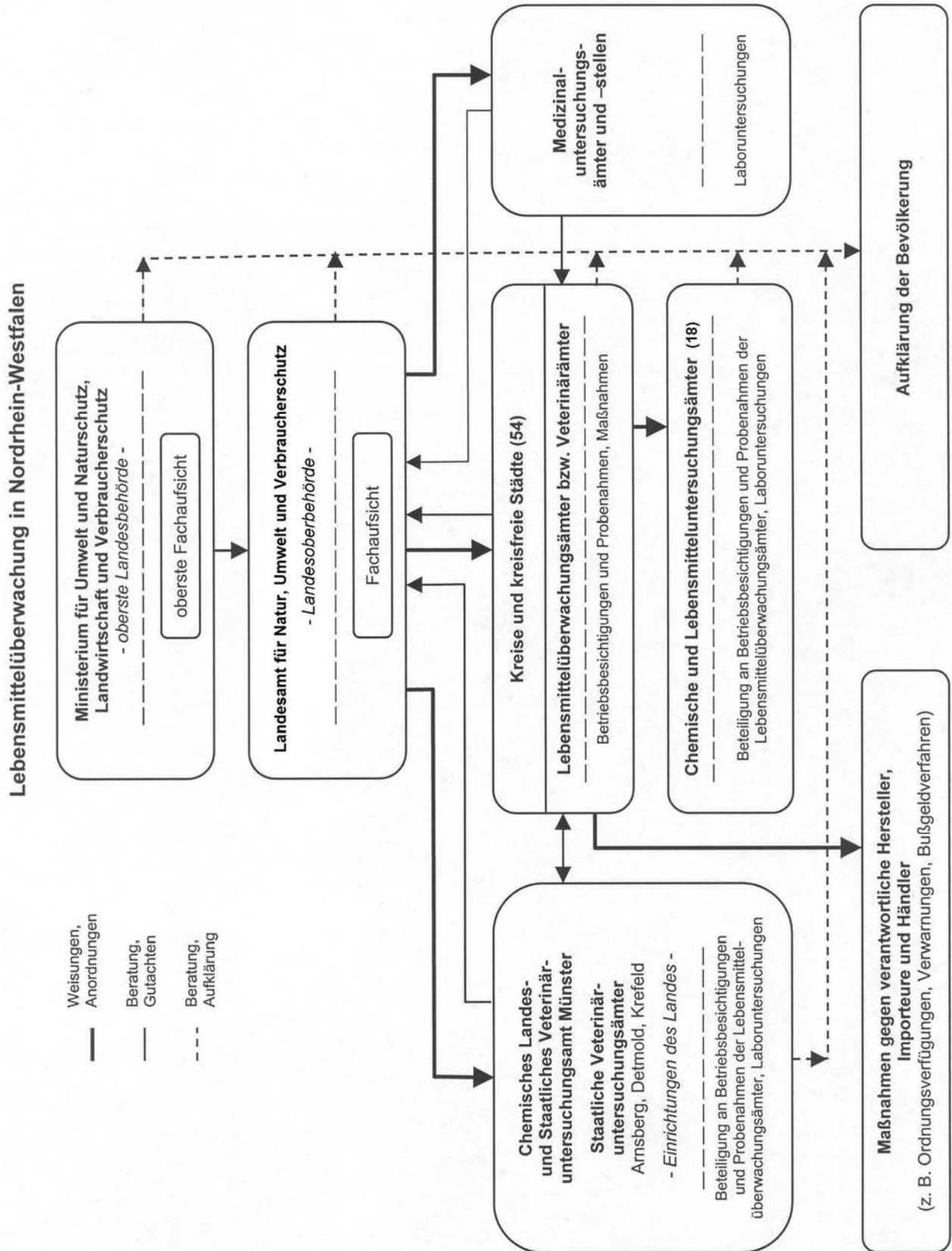
Telefon (02 51) 98 21 - 0
 Telefax (02 51) 98 21 - 2 50
 E-Mail poststelle@cvua.nrw.de
 Internet www.cvua.nrw.de

Organisationsplan



5.2 Lebensmittelüberwachung in Nordrhein-Westfalen

Die Stellung des CVUA innerhalb der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Nordrhein-Westfalen zeigt das folgende Schaubild



5.3 Einzugsbereiche des CVUA Münster

Einwohnerzahl in den jeweiligen Einzugsbereichen des CVUA Münster Stichtag 30.06.2008		
Gebiet	Einwohnerzahl	
Stadt Münster Kreis Steinfurt Kreis Warendorf	272 890 444 967 281 184	Untersuchungen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung
Kreis Borken Stadt Bottrop Kreis Coesfeld Stadt Gelsenkirchen Stadt Münster Kreis Recklinghausen Kreis Steinfurt Kreis Warendorf	370 530 118 227 221 049 263 638 272 890 638 327 444 967 281 184	Untersuchungen von Lebensmitteln tierischer Herkunft im Rahmen der Überwachung des LFBG und des Fleischhygienerechtes Diagnostik von Tierkrankheiten im Rahmen des Tierseuchenrechtes
Reg.-Bezirk Münster	2 610 812	Radioaktivitätsuntersuchungen nach Strahlenschutz-Vorsorgegesetz
Nordrhein-Westfalen	17 968 124	Sonderuntersuchungen (z.B. Dioxine in Lebensmitteln), Kernkraft-Umgebungsüberwachung (EURATOM)

5.4 Dienstaufgaben des CVUA

(RdErl. d. Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz I – 5 – 01.10/01.43 v. 25.3.2004)

1

Auftrag

Die Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter in Arnsberg, Detmold und Krefeld sowie das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt in Münster sind Einrichtungen des Landes NRW gem. § 14 des Landesorganisationsgesetzes im Geschäftsbereich des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Ministerium). Die Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter unterstehen der Dienst- und Fachaufsicht der Bezirksregierung, in deren Bezirk sie liegen. Das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt untersteht der Dienst- und Fachaufsicht der Bezirksregierung Münster. Lediglich hinsichtlich der unter Nr. 2.4 genannten Aufgaben liegt die Fachaufsicht beim Ministerium für Gesundheit, Soziales, Frauen und Familie und hinsichtlich der unter Nr. 2.5 genannten Aufgaben beim Ministerium für Wirtschaft und Arbeit.

Soweit das Ministerium keine abweichende Regelung für einzelne Untersuchungsaufgaben trifft oder zulässt, erstreckt sich der Einzugsbereich eines Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes auf den Bezirk der Aufsichtsbehörde, der Einzugsbereich des Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes Krefeld erstreckt sich auch auf den Bezirk der Bezirksregierung Köln. Für den Bezirk der Bezirksregierung Münster ist das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt zuständig.

Die Gliederung der Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter und des Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes ergibt sich aus den entsprechenden Organisationsplänen, die dem Ministerium und der jeweiligen Bezirksregierung in regelmäßigen Abständen vorzulegen sind. Die Untergliederung der Abteilungen richtet sich nach dem vom Ministerium vorgegebenen Musterorganisationsplan.

Die Verteilung der Aufgaben im Einzelnen regelt der Geschäftsverteilungsplan, der von den Staatlichen Veterinäruntersuchungsämtern und dem Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt nach Maßgabe des Organisationsplanes zu erstellen ist. Der Geschäftsverteilungsplan ist der jeweiligen Bezirksregierung vorzulegen.

Der Geschäftsgang, die Erledigung der Aufgaben sowie die Zusammenarbeit innerhalb der Dienststelle werden in der Geschäftsordnung geregelt. Über das abgelaufene Kalenderjahr ist ein Jahresbericht zu erstellen.

Die Lehranstalt für veterinärmedizinisch-technische Assistentinnen und Assistenten (Vet.-MTA-Lehranstalt) in Krefeld ist eine Einrichtung des Landes im Sinne des § 14 des Landesorganisationsgesetzes im Geschäftsbereich des Ministeriums und untersteht der Dienst- und Fachaufsicht der Bezirksregierung Düsseldorf.

Die Bezirksregierung bestellt eine festangestellte Tierärztin oder einen festangestellten Tierarzt des Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes Krefeld zur Leitung der Lehranstalt. Die Bestellung erfolgt im Benehmen mit der Dienststellenleitung des Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes Krefeld.

Die Lehranstalt für veterinärmedizinisch-technische Assistentinnen und

Assistenten erstellt eine Schulordnung und legt diese der Bezirksregierung in der jeweils aktuellen Fassung vor.

2

Aufgaben

Die Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter und das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt führen Untersuchungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts, des Fleischhygienerechts, des Futtermittelrechts, des Gentechnikrechts, der Tierseuchenbekämpfung und der Tiergesundheit durch und erstellen die in diesem Zusammenhang erforderlichen Gutachten.

Das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt führt zusätzlich Untersuchungen von Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln sowie von Bedarfsgegenständen und Erzeugnissen der Weinwirtschaft durch.

Auf der Basis dieser Tätigkeit werden im Auftrag des Landes Entwicklungsarbeiten durchgeführt, deren Ergebnisse allen einschlägigen Stellen in NRW zugute kommen. Diese Tätigkeiten werden auch zur Aus- bzw. Weiterbildung der unter Nr. 2.1.17 genannten Berufsgruppen genutzt.

Die Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter und das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt wirken mit bei der Koordinierung und Durchführung landesweiter oder regionaler Untersuchungsprogramme. Darüber hinaus führen sie im Auftrag des Ministeriums die Zusammenstellung und Auswertung der Ergebnisse durch, die im Land NRW von staatlichen oder kommunalen Untersuchungseinrichtungen in den zuvor genannten Untersuchungsbereichen gewonnen werden.

Das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt nimmt die Aufgaben des Benutzer-Service-Zentrums für das Informations- und Kommunikationssystem Lebensmittelüberwachung (ILM) wahr (vgl. RdErl. d. Ministeriums für Umwelt, Raumordnung und Landwirtschaft v. 19.11.1999 - I B 3 - 01.43 - SMBl. NRW. 2125).

Der Umfang und Inhalt der dreijährigen Ausbildung in der Lehranstalt für veterinärmedizinisch-technische Assistentinnen und Assistenten basiert auf der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für technische Assistenten in der Medizin (MTA-APrV).

- 2.1 Im Einzelnen nehmen die Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter und das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt folgende Aufgaben wahr:
 - 2.1.1 Untersuchungen zur Ermittlung und Bekämpfung von ansteckenden Krankheiten der Tiere einschließlich der von Tieren auf Menschen und von Menschen auf Tiere übertragbaren Krankheiten;
 - 2.1.2 Untersuchungen und Beurteilungen von Tieren und Tierkörperteilen im Rahmen des Vollzugs des Tierschutzgesetzes;
 - 2.1.3 im öffentlichen Interesse liegende Untersuchungen, die dazu dienen, insbesondere bei landwirtschaftlichen Nutztieren die Gesundheit zu fördern sowie Schäden und Tierverluste zu vermeiden; von einem öffentlichen Interesse ist insbesondere regelmäßig auszugehen, wenn eine Amtstierärztin oder ein Amtstierarzt den Untersuchungsauftrag erteilt;
 - 2.1.4 Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, die nach dem Lebensmittelrecht entnommen werden, sowie von Verbraucherbeschwerdeproben, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gefahren oder Schädigungen der Gesundheit oder vor Täuschung zu schützen;
 - 2.1.5 Untersuchung und Beurteilung von Proben, die aufgrund des Fleisch- und Geflügelfleischhygienerechtes entnommen werden;

- 2.1.6 Untersuchungen und Beurteilungen von Futtermitteln, Zusatzstoffen oder Vormischungen;
- 2.1.7 Untersuchungen von Organismen oder Teilen davon mit dem Ziel der Bestimmung gentechnisch veränderter Anteile darin oder deren Identifizierung im Auftrag der für die Überwachung des Gentechnikgesetzes zuständigen Behörden;
- 2.1.8 Sammlung und Zusammenstellung der in NRW erhaltenen Untersuchungsergebnisse zur Erfüllung von Berichtspflichten nach lebensmittelrechtlichen und veterinärrechtlichen Vorschriften;
- 2.1.9 Probenahmen und örtliche Besichtigungen, die sich im Zusammenhang mit Untersuchungen in besonderen Fällen als notwendig erweisen, nach Absprache mit der zuständigen Behörde oder Aufsichtsbehörde;
- 2.1.10 Vertretung und Erläuterung der Ergebnisse von Untersuchungen vor Gerichten;
- 2.1.11 Erarbeitung und Überprüfung von Analysemethoden;
- 2.1.12 Ausrichtung von Ringversuchen oder Laborvergleichsuntersuchungen, Teilnahme an Ringversuchen oder Laborvergleichsuntersuchungen;
- 2.1.13 Mitwirkung bei Anerkennungsverfahren für Qualitätsmanagementsysteme in Laboratorien, die in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätig sind, sowie Mitwirkung bei der Fortbildung auf diesem Gebiet;
- 2.1.14 Mitwirkung bei der Kontrolle und Beurteilung von Qualitätssicherungssystemen in Lebensmittelbetrieben;
- 2.1.15 Information der Öffentlichkeit in Abstimmung mit der zuständigen Bezirksregierung und dem Ministerium;
- 2.1.16 Statistik, Dokumentation, Information nach Weisung des Ministeriums;
- 2.1.17 Durchführung von wissenschaftlichen Arbeiten innerhalb der als Dienstaufgaben bezeichneten Tätigkeitsbereiche;
- 2.1.18 Mitwirkung bei der Ausbildung von Studierenden der Veterinärmedizin und der Ausbildung und Fortbildung von Tierärztinnen und -ärzten, insbesondere der Weiterbildung zur Fachtierärztin bzw. zum Fachtierarzt und der Ausbildung von Tierärztinnen und -ärzten im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung; Mitwirkung bei der Ausbildung von Veterinärreferendarinnen und -referendaren; Mitwirkung bei der Aus- und Fortbildung von Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren sowie von Futtermittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren; Ausbildung für den Beruf der bzw. des Chemie- oder Biogielaborantin bzw. -laboranten; Mitwirkung bei der Ausbildung von Praktikantinnen und Praktikanten der Lebensmittelchemie; Mitwirkung bei der Fortbildung und der Ausbildung von anderen Personen in sonstigen Berufen, wenn entsprechende personelle und technische Voraussetzungen vorliegen;
- 2.1.19 nur Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Detmold und Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt:
Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt nach dem Strahlenschutzvorsorgegesetz, amtliche Messstellen im Bereich der Bezirksregierung Detmold und Münster.
- 2.2 Folgende Aufgaben werden ausschließlich vom Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt wahrgenommen:
 - 2.2.1 Landesweit
 - 2.2.1.1 Untersuchung und Beurteilung von Wein, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen sowie von Pflanzen und Pflanzenteilen nach den Vorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechtes sowie des Weinrechtes, die aus besonderem Anlass im Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt durchgeführt werden;

- 2.2.1.2 Amtliche Untersuchung (Erst- und Zweitgutachten) von Wein und Weinerzeugnissen im Rahmen der Zulassung zum Verbringen ins Inland nach den geltenden Vorschriften der Wein-Überwachungsverordnung (WeinÜV);
- 2.2.1.3 Spezielle Untersuchungen und Beurteilungen von Stoffen, Zubereitungen oder Erzeugnissen, die dem Chemikalienrecht unterliegen, soweit diese Untersuchungen nicht in anderen Laboratorien durchgeführt werden können;
- 2.2.1.4 Erfassung und Auswertung von Mitteilungen über die Durchführung der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung einschließlich Weinüberwachung (§ 9 des Gesetzes über den Vollzug des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts - LMBVG-NRW -);
- 2.2.1.5 Mitwirkung bei der Koordinierung der Durchführung sowie Auswertung landesweiter oder regionaler Untersuchungsprogramme im Rahmen lebensmittelrechtlicher Überwachungstätigkeiten;
- 2.2.1.6 Mitwirkung bei Betriebsinspektionen als Sachverständige für die Gute Herstellungspraxis für Betriebe, die kosmetische Mittel darstellen;
- 2.2.1.7 Entgegennahme von Meldungen nach den geltenden weinrechtlichen Vorschriften;
- 2.2.1.8 Herabstufung eines Qualitätsweins b.A. auf der Handelsstufe nach den geltenden weinrechtlichen Vorschriften;
- 2.2.1.9 Mitteilung über die Herabstufung eines Qualitätsweins b.A. aus einem anderen Mitgliedstaat und Herabstufung nach den geltenden weinrechtlichen Vorschriften;
- 2.2.1.10 Zentralstelle (Anlaufstelle) für die zuständigen Kreisordnungsbehörden für die Entgegennahme der Kopie eines Begleitdokuments von der für den Entladeort zuständigen Behörde nach den geltenden weinrechtlichen Vorschriften;
- 2.2.1.11 Genehmigung der Herstellung von Qualitätswein und Qualitätsschaumwein außerhalb des bestimmten Anbaugebietes nach den Vorschriften der WeinÜV;
- 2.2.1.12 Durchführung von Prüfungsverfahren für Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat oder Qualitätsschaumwein b.A. nach den Vorschriften der WeinÜV;
- 2.2.1.13 Durchführung des Prüfungsverfahrens und Zuteilung einer Prüfnummer für einen „Deutschen Weinbrand“ (§ 2 Nr. 9, §§ 4 und 5 der Alkoholhaltige Getränkeverordnung);
- 2.2.1.14 Mitwirkung bei der Überwachung des Verkehrs mit Erzeugnissen der Weinwirtschaft und mit Spirituosen durch Wein- und Spirituosenkontrolleure (§ 2 Abs. 2 LMBVG-NRW);
- 2.2.1.15 Mitwirkung bei der Fortbildung der Weinkontrolleure.
- 2.2.2 In regional begrenzten Gebieten im Bereich der Bezirksregierung Münster:
Untersuchung und Beurteilung von Proben, die nach Vorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts sowie des Weinrechts entnommen werden, sowie von Verbraucherbeschwerdeproben, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gefahren oder Schädigungen der Gesundheit oder vor Täuschung zu schützen, für einzelne Kreise und kreisfreie Städte im Rahmen bereits abgeschlossener Verträge als Einrichtung im Sinne des § 8 Abs. 4 Nr. 7 des Gebührengesetzes für das Land NRW.
- 2.2.3 Im Geschäftsbereich des Ministeriums für Gesundheit, Soziales, Frauen und Familie
Untersuchung von Muttermilch auf Schadstoffe (z.B. Dioxine und andere chlorhaltige organische Verbindungen).
- 2.2.4 Im Geschäftsbereich des Ministeriums für Wirtschaft und Arbeit
Radioaktivitätsüberwachung von Lebensmitteln einschließlich Trinkwasser, Boden und Bewuchs in der Umgebung kerntechnischer Anlagen.

- 3 Aufgabenwahrnehmung**
Die Wahrnehmung der vorstehend aufgeführten Aufgaben durch andere Dienststellen, Institute oder Personen bleibt unberührt.
- 4 In-Kraft-Treten**
Dieser Runderlass tritt mit Wirkung vom 15.3.2004 in Kraft.

5.5 Personalstand am Ende des Berichtsjahres

- 1 Leitender Regierungschemiedirektor
Dr. Preuß
- 2 Regierungschemiedirektorinnen / Regierungschemiedirektoren
Dr. Fürst, Scherer
- 2 Regierungsdirektoren
Dr. Gehle, Dr. Wiezorek
- 2 Regierungsveterinärdirektorinnen
Dr. Fahrenhorst-Reißner (Teilzeit), Dr. Tschirdewahn
- 2 Oberregierungschemierätinnen / Oberregierungschemieräte
Dr. Höfken, Dr. Schmissas (Teilzeit)
- 2 Oberregierungsveterinärärztinnen / Oberregierungsveterinärärzte
Dr. Koch (Teilzeit), Dr. König
- 3 Regierungschemierat
Dr. Bernsmann, Göhlsdorf, Dr. Hruschka (Teilzeit)
- 1 Biologin
Dr. Brünen-Nieweler
- 7 Lebensmittelchemikerinnen / Lebensmittelchemiker
Dr. Bokelmann (Teilzeit), Dr. Bracht (Teilzeit), Büning, Keuth, Dr. Radykewicz,
Dr. Schlösser, Dr. Wilmers
- 9 Tierärztinnen / Tierärzte
Allmann, Boll, Dr. Booke (Teilzeit), Dr. Klatte, Dr. Martin (Teilzeit), Dr. Mersmann,
Meuthen, Dr. Nagel, Dr. Weide-Botjes (Teilzeit)
- 1 Regierungsamtmann
Revering
- 10 Chemie-Ingenieurinnen / Chemie-Ingenieure
Bassen, Bathe, Blanke, Els-Sodemann, Funke, Jörden, Möhlenkamp,
Peters (Teilzeit), Stöppler (Teilzeit), Strohe
- 1 Informatiker
Neiss
- 2 Wein- und Spirituosenkontrolleurinnen / Wein- und Spirituosenkontrolleure
Hauss-Gastic (Teilzeit), Kühn
- 70 Technische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
Alfing (Teilzeit), Arranz (Teilzeit), Bährendt, Berger, Birke, Bohr (Teilzeit), Brück,
Bücker (Teilzeit), Buitmann (Teilzeit), A. Bussmann, Dau (Teilzeit), Dornberger,
S. Fischer (Teilzeit), Frieling (Teilzeit), Gerding, Greive (Teilzeit), Hagmann, Hartelt,
Heigl, Heßing (Teilzeit), Holthausen, Humpert, Humpohl, Keitlinghaus, Kemper,
Kheite, Konrad, Kul (Teilzeit), Laerbusch, Lindenau, Meier, Meyer, Nunnensiek,
Oltmanns, Otten, Pamment, Pollecker, Pölling (Teilzeit), Prior (Teilzeit), Reschke,
Riethmann (Teilzeit), Sandhove, Schäfer (Teilzeit), Schäpers, Schnellhardt, Scholz-
Puhle (Teilzeit), Schöne (Teilzeit), Schrey (Teilzeit), Schulte, Schulze (Teilzeit),
Schulze Topphoff (Teilzeit), Schwierien, Seifried, Sievers, Sprenger, Stelzer (Teilzeit),
Steppes, Stoth, Süß, Teepe (Teilzeit), Terbrüggen, Teschner, Tscherner, Voetz
(Teilzeit), Vosmann (Teilzeit), E. Waltering (Teilzeit), J. Waltering, Weigelt, Wessel,
Westphal

- 20 Regierungsbeschäftigte der Verwaltung
Ahlke, Althues, Fehmer (Teilzeit), Gossmann, Große Enking (Teilzeit), Grötter (Teilzeit), Hildebrand, Hrdlicka, Jülicher (Teilzeit), Karb, Klein, Kuhlmann, Laukemper (Teilzeit), Niehues, Osterhoff, U. Preuß (Teilzeit), Schlierkamp, Steinkamp, Wißmann (Teilzeit), Woltering (Teilzeit)
- 3 Technische Mitarbeiter
Guddorf, Kramer, Tewes
- 10 Mitarbeiterinnen im Laboratoriumshilfsdienst
Brehme (Teilzeit), E. Bussmann, Eising, R. Fischer (Teilzeit), Habrock, Kampensis, Ligocki, Pöppelmann, von Reth, Zillmer (Teilzeit)
- 3 Biologielaborantinnen / Biologielaboranten in der Ausbildung
Bohn, Nienkötter, Suren
- 7 Chemielaborantinnen / Chemielaboranten in der Ausbildung
Ansmann, Kleinert, Ostkotte, Pues, Rupp, Stening, Witte
- 1 Fachinformatiker in der Ausbildung
Firgau
- 40 Praktikantinnen und Praktikanten der Lebensmittelchemie
- 1 Zivildienstleistender
Samson

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in folgenden Aufgabenbereichen eingesetzt:

Bereich	Dezernate des CVUA gemäß Organisationsplan	Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht	31 - 35, 41 - 45, 51 - 53	62
Tierseuchendiagnostik, Fleisch- und Geflügelfleischhygiene Futtermitteluntersuchungen sowie Radioaktivitätsüberwachung	21 - 25, 54 - 56	47
Verwaltung	11, 12, 14, ILM	40
Ausbildung	13	51

5.6 Mitarbeit in Ausschüssen und Kommissionen

5.6.1 International

- Komitee "Methoden der Analyse und Probenahme" (CCMAS) der Codex Alimentarius Commission der FAO/WHO
(Dr. Wiezorek)
- Komitee „Ernährung und Diätetische Lebensmittel“ CCNFSDU der Codex Alimentarius Commission der FAO/WHO
(Scherer)
- EFSA-Panel "Contaminants in the Food Chain"
(Dr. P. Fürst)
- EFSA-Working Group "Polycyclic aromatic hydrocarbons"
(Dr. P. Fürst)
- EFSA-Working Group "Arsenic"
(Dr. P. Fürst)
- EFSA-Working Group "Marine Biotoxins"
(Dr. P. Fürst)
- Europäische Arbeitsgruppe „Food Law Enforcement Practitioners“ (FLEP)
(Dr. Preuß)
- Arbeitsgruppe on food contact materials der Europäischen Kommission
(Dr. Brauer)
- Arbeitsgruppe "Süßungsmittel" beim Europäischen Komitee für Normung CEN; Technisches Komitee 275 (CEN/TC 275/WG2)
(Scherer)
- Task Group 9 „Determination of Primary Aromatic Amines“ beim Europäischen Komitee für Normung (CEN/TC194/SC1/WG2)
(Dr. Brauer)

5.6.2 National

- Vorstand der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht
Dr. Preuß)
- Expertengruppe sowie Redaktionsgruppe für den Bundesweiten Überwachungsplan (BÜP) beim BVL
(Dr. Preuß)
- Fortbildungskommission der Gesellschaft Deutscher Chemiker
(Dr. Preuß)
- Wissenschaftlicher Beirat der Deutschen Lebensmittelrundschau
(Dr. Preuß)
- Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission beim BMELV
(Dr. Preuß)
- Arbeitsgruppe des BMELV und der Länder, Allgemeine Verwaltungsvorschrift (Datenübermittlung AVV-Düb)
(Dr. Wilmers)
- Unterausschuss „Methodenentwicklung“ der Bund / Länder-Arbeitsgemeinschaft Gentechnik
(Dr. Brünen-Nieweler)

- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BgVV (ALS)
(Dr. Preuß)
- Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)
(Dr. Tschirdewahn, Dr. Fahrenhorst-Reißner)
- ALS-Arbeitsgruppe "Wein und Spirituosen"
(Göhlsdorf)
- ALS-Arbeitsgruppe "Diätetische Lebensmittel, Ernährungs- und Abgrenzungsfragen"
(Scherer)
- ALS-Arbeitsgruppe "Überwachung gentechnisch veränderter Lebensmittel"
(Dr. Tschirdewahn)
- ALS/ALTS-Arbeitsgruppe "Koordiniertes Überwachungsprogramm der EU"
(Dr. Preuß)
- Arbeitsgruppe für immunologische Lebensmitteluntersuchungen des Arbeitskreises Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger (ALTS)
(Dr. Weide-Botjes)
- Projektgruppe „Qualitätsanforderungen“ der Arbeitsgruppe Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen der LAGV
(Scherer)
- Ad hoc Arbeitsgruppe „Richt- und Leitlinien zu VO (EG) Nr. 2023/2006“ der ALS-AG- Bedarfsgegenstände
(Dr. Brauer)
- Monitoring-Expertengruppe Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel beim BVL
(Dr. Brauer)
- Bedarfsgegenständekommission (BeKo) beim BfR
(Dr. Brauer)
- Arbeitsgruppe "THC in Lebensmitteln" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. P. Fürst, Göhlsdorf)
- Arbeitsgruppe "Aromastoff-Analytik" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. Schlösser)
- Arbeitsgruppe "Furan" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. P. Fürst)
- Arbeitsgruppe "Mineralwasser, chemisch" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. Höfken)
- Arbeitsgruppe "Backwaren" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Scherer)
- Arbeitsgruppe "Ballaststoffe" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Scherer)
- Arbeitsgruppe "Süßungsmittel" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Scherer)
- Arbeitsgruppe "Süßwaren" im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. Höfken)

- Arbeitsgruppe „§ 64-Entwicklung von molekularbiologischen Methoden in der Pflanzen- und Tierartendifferenzierung“ im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. Brünen-Nieweler, Dr. Weide-Botjes)
- Arbeitsgruppe „Entwicklung von Methoden zur Identifizierung von mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellten Lebensmitteln“ im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. Brünen-Nieweler)
- Arbeitsgruppe „Wirkungsbezogene Analytik“ im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL
(Dr. P. Fürst)
- Arbeitsgruppe „maritime Biotoxine“ im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL (Dr. J. Schlösser)
- Arbeitsgruppe „Kosmetische Mittel“ im Rahmen der § 64 LFGB-Kommission beim BVL (Dr. Schmissas)
- Ausschuss „Analytik“ der Bedarfsgegenständekommission beim BfR
(Dr. Brauer)
- Ausschuss "Papier, Karton, Pappe" der Bedarfsgegenständekommission beim BfR
(Dr. Brauer)
- Ausschuss „Textilien“ der Bedarfsgegenständekommission beim BfR
(Dr. Brauer)
- Expertengruppe "Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Biozide" für das Lebensmittel-Monitoring beim BVL
(Dr. Bracht)
- Expertengruppe „Analytik von Elementen und Nitrat“ für das Lebensmittel-Monitoring beim BVL
(Dr. Wiezorek)
- Bund/Länder Arbeitsgruppe "Dioxine - Unterarbeitsgruppe Dioxinreferenzmessprogramm"
(Dr. P. Fürst)
- Arbeitsausschuss "Süßungsmittel" im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) des Deutschen Instituts für Normung (DIN)
(Scherer)
- DIN-Arbeitsausschuss (NAL) „Bestrahlte Lebensmittel“
(Dr. Wiezorek)
- DIN-Arbeitsausschuss (NAL) „Getreide und Getreideerzeugnisse“
(Scherer)
- DIN-Arbeitsausschuss (NAL) „Gentechnisch modifizierte Lebensmittel“
(Dr. Tschirdewahn)
- DIN-Arbeitskreis "Hygieneanforderung an die maschinelle Reinigung von Lebensmittelbedarfsgegenständen“ im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) des Deutschen Instituts für Normung
(Dr. Fahrenhorst-Reißner)
- DIN Unterausschuß NMP 896.3 "Migration aus Kunststoffen"
(Dr. Brauer)
- DIN Unterausschuß NAG 2.1.14 "Organisch-chemische Substanzen in Spielzeug"
(Dr. Brauer)
- Arbeitsgruppe "Pestizide" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft
(Dr. Bracht, korrespondierend)

- Arbeitsgruppe "Lebensmittel auf Getreidebasis" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Scherer)
- Arbeitsgruppe "Fleischwaren" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Dr. Bokelmann)
- Arbeitskreis für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik (AVID) (Dr. Scholz, Dr. Koch, Allmann)
- Arbeitsgruppe „Bedarfsgegenstände“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Dr. Brauer)
- Arbeitsgruppe "Kosmetische Mittel" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Dr. Schmissas)
- Arbeitsgruppe "Pharmakologisch wirksame Stoffe" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Dr. P. Fürst)
- Arbeitsgruppe „Futtermittel“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Obmann: Dr. Bernsmann)
- Arbeitsgruppe „Stabilisotopenanalytik“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Dr. Höfken)
- Länderübergreifende Arbeitsgruppe der Qualitätssicherungsbeauftragten der SAL (Dr. Wiezorek, Dr. Klätte)
- Arbeitsgruppe Integriertes Mess- und Informationssystem zur Ermittlung der Radioaktivität in der Umwelt nach StrVG (Dr. Wiezorek)
- VDI-Fachausschuss Molekularbiologische Analytik des VDI-Kompetenzfelds Biotechnologie, Fachbereich GVO-Monitoring (Dr. Brünen-Nieweler)
- Expertengruppe „natürliche Toxine " für das Lebensmittel-Monitoring beim BVL (Dr. J. Schlösser)
- Nitrosaminanalytik – Anwendertreffen (Chemische Untersuchungsämter der Bundesländer) (Th. Funke)
- ALTS-AG Validierung mikrobiologischer Methoden (Dr. M. König)
- Mitglied der Fachgruppe VI „Futtermittel“ des VDLUFA (Dr. Bernsmann)
- Mitglied der Fachgruppe VIII „Umwelt und Spurenanalytik“ des VDLUFA (Dr. Bernsmann)

5.6.3 Nordrhein-Westfalen

- Fachkonferenz "Tierseuchen/-krankheiten" (FK-T) in NRW (Dr. Preuß)
- Fachkonferenz "Lebensmittel/Bedarfsgegenstände" (FK-LB) in NRW (Dr. Preuß)
- NRW-Arbeitsgruppe "Milcherzeugnisse, Fette, Speiseeis, Imitate" (Dr. Fahrenhorst-Reißner, Dr. Martin)
- NRW-Arbeitsgruppe "Fleisch, Fisch, Eier, Feinkost, Tierarzneimittelrückstände" (Dr. Bokelmann)

- NRW-Arbeitsgruppe "Getreide und Backwaren"
(Dr. Dyballa)
- NRW-Arbeitsgruppe "Obst, Gemüse, Pilze und deren Produkte, Hülsenfrüchte, Würzmittel, Gewürze, Mycotoxine"
(Dr. Höfken)
- NRW-Arbeitsgruppe "Fruchtsaft, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wein, Bier, Spirituosen, Konfitüren, Aromen"
(Göhlsdorf)
- NRW-Arbeitsgruppe "Honig, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Süßwaren, Zucker"
(Dr. Höfken)
- NRW-Arbeitsgruppe "Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Fertiggerichte"
(Scherer)
- NRW-Arbeitsgruppe "Mikrobiologie/Hygiene"
(Dr. Tschirdewahn)
- NRW-Arbeitsgruppe "Bedarfsgegenstände"
(Dr. Brauer)
- NRW-Arbeitsgruppe "Kosmetische Mittel"
(Dr. Schmissas)
- NRW-Arbeitsgruppe "Pestizide"
(Dr. Bracht, Dr. Radykewicz)
- NRW-Arbeitsgruppe "AAS, anorganische Bestandteile"
(Dr. Gehle)
- NRW-Arbeitsgruppe "Qualitätssicherung"
(Dr. Wiezorek, Dr. Klatte)
- NRW-Arbeitsgruppe Landesüberwachungsprogramm (AG LÜP)
(Dr. Preuß, Dr. Wilmers)
- Arbeitsgruppe der QS-Beauftragten in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Klatte, Dr. Wiezorek)
- Arbeitsgruppe "Rückstandsanalytik in den Staatlichen Veterinäruntersuchungsämtern NRW"
(Dr. Schlösser, Dr. P. Fürst)
- Arbeitsgruppe: Futtermitteluntersuchungen in den Staatlichen Veterinäruntersuchungsämtern NRW"
(Dr. Bernsmann)
- Arbeitsgruppe "Sensorik, Histologie, Tierart- und Fremdeiweißdiagnostik" der Lebensmittelsachverständigen in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Booke)
- Arbeitsgruppe "Lebensmittelmikrobiologie der Lebensmittelsachverständigen in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW"
(Dr. M. König, Dr. Tschirdewahn)
- Arbeitsgruppe „Molekularbiologie“ in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Tschirdewahn, Dr. Brünen-Nieweler, Dr. Weide-Botjes)
- Arbeitsgruppe „Pathologie“ in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Mersmann, Meuthen)
- Arbeitsgruppe „Virologie“ in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Allmann)

- Arbeitsgruppe „BSE“ in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Nagel)
- Arbeitsgruppe „ADV-Anwendung in der Diagnostik“ in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Mersmann)
- Arbeitsgruppe "Diagnostische Bakteriologie" in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Scholz)
- Beirat "ILM-Informationssystem Lebensmittelüberwachung"
(Dr. Preuß, Dr. Wilmers)
- Prüfungsausschuss für die Erste Staatsprüfung der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker
(Dr. P. Fürst)
- Prüfungsausschuss für die Zweite Staatsprüfung der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker
(Dr. Bokelmann, Dr. Brauer, Dr. Bracht, Dr. P. Fürst, Göhlsdorf, Dr. Höfken, Dr. Preuß (Vorsitz), Scherer (Stellvertr. Vorsitzende), Dr. Schlösser, Dr. Schmissas, Dr. Wilmers)
- Prüfungsausschuss für die Laufbahn des tierärztlichen Dienstes in der Veterinärverwaltung im Land Nordrhein-Westfalen
(Dr. Tschirdewahn)
- Prüfungsausschuss "Chemielaboranten" der Industrie- und Handelskammer Nord Westfalen
(Scherer (Stellvertr. Vorsitzende), Vosmann, Humpohl)
- Ausbilder-Arbeitskreis "Chemielaboranten" der Industrie- und Handelskammer Nord Westfalen
(Scherer)
- Prüfungsausschuss "Biologielaboranten" der Industrie- und Handelskammer Nord Westfalen
(Dr. Mersmann)
- Arbeitsgruppe „Serologie“ in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Koch)
- Arbeitsgruppe „Mobile Datenerfassung bei der Probenahme zu serologischen Untersuchungen“ in den Staatlichen Untersuchungsämtern NRW
(Dr. Koch)

5.7 GLP-Inspektionen

Eine wissenschaftliche Mitarbeiterin des CVUA überprüft als GLP-Inspektorin des Landes Nordrhein-Westfalen die Einhaltung der Guten Laborpraxis gemäß § 19b Chemikaliengesetz in Prüfeinrichtungen der chemischen und pharmazeutischen Industrie sowie Auftragslaboratorien. 2008 wurden zwei Inspektionen durchgeführt, davon eine zusammen mit der GLP-Bundesstelle (Forschungseinrichtung und Auftragslabor).

5.8 Qualitätsprüfungen

Teilnahme an Qualitätsprüfungen von Wein zur Erteilung der amtlichen Prüfungsnummer an der Landwirtschaftskammer Rheinland, Bonn.
(Kühn, Hauss-Gastic)

5.9 Gerichtstermine und Betriebsbesichtigungen

Bei einem Gerichtstermin wurde im Jahr 2008 ein Mitarbeiter des Chemischen Landes- und Staatlichen Veterinäruntersuchungsamtes als Sachverständiger hinzugezogen.

An einer GMP Inspektion in einem Herstellerbetrieb für kosmetische Mittel war eine Sachverständige des CVUA beteiligt.

5.10 Ausbildung und Praktika

Das Chemische Landes- und Staatliche Veterinäruntersuchungsamt ist neben seinen sonstigen, vielfältigen Aufgaben auch stets bemüht, die hier vorliegenden Erfahrungen weiterzugeben.

Die nachfolgende Aufstellung zeigt, dass im Berichtsjahr wie stets in den vergangenen Jahren eine große Anzahl von Personen ausgebildet wurde, bzw. an Praktika und Hospitationen teilnehmen konnte.

- Ständige Ausbildung von sieben Chemielaborantinnen und Chemielaboranten
- Ständige Ausbildung von drei Biologielaborantinnen und Biologielaboranten
- Ständige Ausbildung von einem Fachinformatiker
- Ständige Ausbildung von Praktikantinnen und Praktikanten der Lebensmittelchemie
Im Rahmen dieser Ausbildung wurden 48 Seminare zum Thema "Lebensmittelrecht" durchgeführt.
- Praktikum im Rahmen der Ausbildung als Veterinärreferendar/in
Es wurden sechs Veterinärreferendare/innen ausgebildet.
- Schülerpraktikanten
Insgesamt wurde zwölf Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit gegeben, ein zwei- bis dreiwöchiges Berufspraktikum durchzuführen, darüber hinaus hospitierten fünf Schülerinnen einen Tag im Labor am „Girl´s Day“.
- Besuch von Schulklassen
Acht Schulklassen besuchten das CVUA in Laufe des Jahres.
- Praktikum im Rahmen der Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur
Vier Lebensmittelkontrolleure absolvierten ein Praktikum im CVUA.
- Praktikum im Rahmen der Ausbildung zum Kontrollassistenten
Zwei Kontrollassistenten wurden im CVUA ausgebildet.
- Im Dezember 2008 waren drei Kolleginnen aus China zu Gast im CVUA, um sich über die Tierseuchendiagnostik und die Analytik von Tierarzneimitteln und Kontaminanten zu informieren.