

## Vorstellung und Sachstandsbericht des CVUA-OWL



Referent: Dr. Ansgar Ferner

- Aufgabe CVUA
- Sachstandsbericht
- Schwerpunktbildung
- IDV-Schnittstelle

# Auftrag CVUA

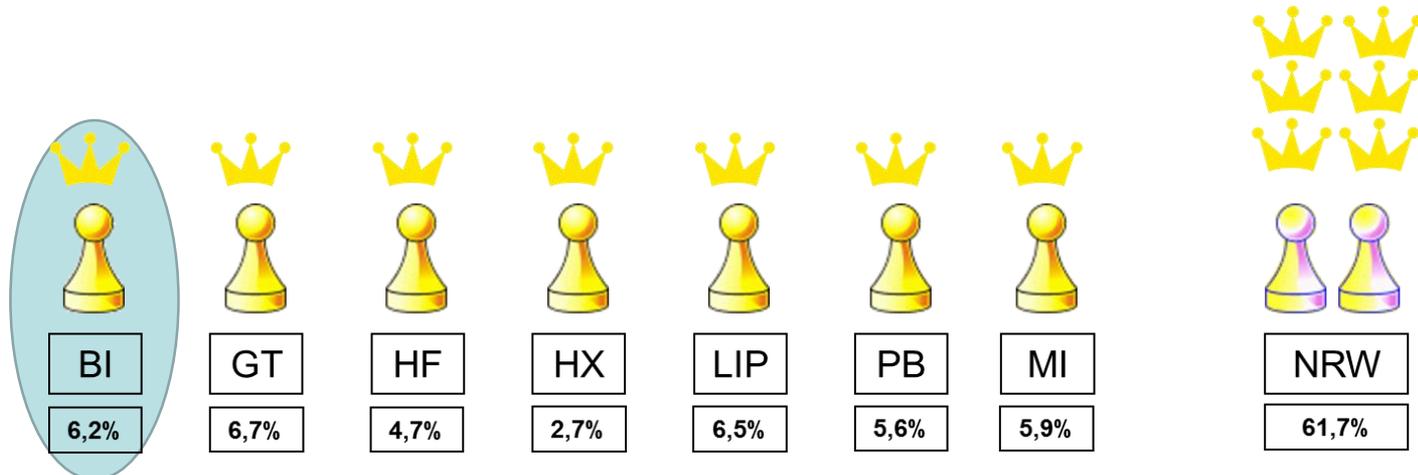
## Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Ostwestfalen-Lippe

**Gründung:** 1. Januar 2008 als eigenständige Anstalt des öffentlichen Rechts (AÖR)

aus den ehemaligen Ämtern:

- Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Bielefeld
- Chemisches und Lebensmitteluntersuchungsamt des Kreises Paderborn
- Staatliches Veterinäruntersuchungsamt Detmold

**Träger:**



## Integrierte Untersuchungsanstalt

### 1) Gesundheitlicher Verbraucherschutz

- Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände
- Wasser, Umwelt
- Hygiene, Strahlenschutz



### 2) Tiergesundheit

- Tierschutz
- Tierseuchen
- Übertragbare Krankheiten



**Dienstsitz:** Detmold  
**Mitarbeiter:** ca. 160  
**Laborfläche:** ca. 9000 m<sup>2</sup>  
**Budget:** ca. 12 Millionen €



# Sachstandsbericht

Produkte	2014	2015
	Proben (davon Beanstandungen)	Proben (davon Beanstandungen)
Lebensmittel	9.700 (11,6 %)	10.000 (12,9 %)
Fleischhygiene	40.500 (0,1 %)	41.500 (0,3 %)
Kosmetika, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse	1.200 (15,7 %)	1.300 (16,4 %)
Futtermittel	1.500 (2,5 %)	1.350 (2,6 %)
Diagnose von Tierkrankheiten	155.300*	138.600*
Umweltanalytik	12.000*	11.150*

\*Untersuchungen

## März 2015 – Meldung

- 144 Kinder und 10 Erwachsene erkrankt
- Verschiedene Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung
- Symptome: Bauchschmerzen, Erbrechen, teilweise Atemnot und Durchfall

## Untersuchung

- 25 Proben (Mikrobiologie und Sensorik)
- Ursache – kontaminierter Milchreis
  - ✓ Sensorisch auffällig (käsig)
  - ✓ Nachweis von *Listeria monocytogenes*
  - ✓ Vergleichsuntersuchung mit Stuhlproben positiv (PFGE-Muster)



## Spulwurm im Hühnerei

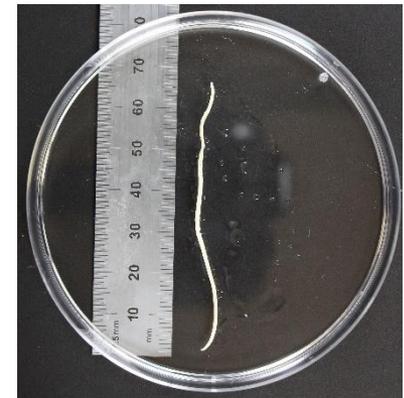
- 6er Packung Eier aus Bodenhaltung
- Nach dem Kochen des Frühstückseis von Verbraucherin festgestellt (2 Eier waren bereits verzehrt)

## Untersuchung

- Restliche 3 rohe Eier unauffällig
- Legestelle in Niedersachsen
- Empfehlung an örtliche Überwachung, weitere Untersuchungen von Eiern und Kotproben

## Mögliche Ursache

- Haltungsform begünstigt Anreicherung von Parasiten
- Würmer können über Darm und Kloake in Eileiter gelangen und **bei der Eiproduktion eingeschlossen** werden



## Olivenöl

- Gekauft im Spezialitätensupermarkt
- Deklaration „nativ extra“ (höchste Qualitätsstufe)
- Verbraucher empfand Geschmack/Geruch untypisch
- Auskunft vom Supermarkt „*bei dem Preis kann man kein nativ extra erwarten...*“

## Untersuchung

- Sonnenblumenöl gefärbt mit Chlorophyll  
„Olivenöl – das nie eine Olive sah“



Der Vorgang wurde der zuständigen Überwachungsbehörde zur Verfolgung an die Staatsanwaltschaft weitergeleitet!

## Pizza-Hawaii mit Extras

- Verbraucherin hatte laut Aussage während des Verzehrs einer Pizza beim „*letzten Bissen*“ einen eingebackenen **Tierzahn** festgestellt

## Untersuchung

- Eck- oder Schneidezahn ohne Wurzel mit deutlichen Schmelzabnutzungen (Tierart unbestimmbar)
- **Braune Verfärbungen** lassen auf Hitzeeinwirkung durch den **Backprozess** schließen
- Anhaftende **Teigreste** erkennbar

Der örtlichen Überwachung wurde empfohlen den Herstellungsbetrieb zu kontrollieren!



## Karamellkugel (4,5 cm Durchmesser)

- Extrem hart und schwer löslich
- Es dauerte sehr lang die Kugel kleiner zu lecken
- Gefahr des Erstickens

Produkt wird jetzt als Lutscher (mit Stil) verkauft!



## Grundlage

- Röntgen- und MRT-Kontrastmittel haben **hohe Umweltresistenz** und wurden bereits in **Oberflächen- und Grundwasser** nachgewiesen
- Gibt es auch Verunreinigung im Mineralwasser???

## Projekt

- **59 Mineralwässer** wurden untersucht
- Es konnte **keine Umweltbelastung durch Röntgen- oder MRT-Kontrastmittel** nachgewiesen werden
  - ✓ 24 Proben zeigten Gadolinium in geringen Konzentrationen
  - ✓ 7 Proben zeigten Verdacht auf Signale von Amidotrizoesäure

(waren bereits wegen nicht relevanten Metaboliten oder Süßstoffen auffällig)



## Pumpsprayflasche (mit säurehaltiger Flüssigkeit)

- Säuregehalt bis zu 15 %
- Kinder sollen Flüssigkeit in den Mund spritzen
- Gefahr von Augenverletzungen

Hersteller führte Rezepturänderung durch!



# Schwerpunktbildung

## Ziele

- **Zukunftsfähigkeit** der Untersuchungsanstalten in NRW
- Effektivere Nutzung der Ressourcen
- Erweiterung der Untersuchungstiefen
- Dabei kein Abbau oder Verlagerung von Stellen oder Mitteln

## Schwerpunktbildung

- **Kompetenzzentren**
  - ✓ Verteilung der Warenobergruppen auf einzelne Ämter (z.B. Honiglabor)
- **Schwerpunktlabor**
  - ✓ Verteilung der Analysenverfahren (z.B. Pestiziduntersuchung)

## Regionale Zuständigkeit

- Milch
- Milcherzeugnisse
- Käse



- Feine Backwaren
- Speiseeis



- Fleisch
- Fleischerzeugnisse
- Wurstwaren



- Feinkost
- Fertiggerichte



## Landesweite Zuständigkeit

- Süßwaren
- Honig



- Erfrischungs-  
getränke
- Wasser



- Säuglings- und  
Kindernahrung\*
- Diätische  
Lebensmittel\*



- Bedarfs-  
gegenstände\*
- Tabak

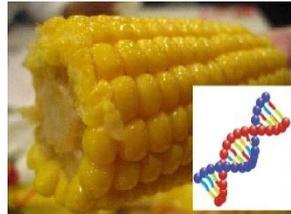


\* = gemeinsam mit CVUA-MEL

## Landesweite Zuständigkeit für

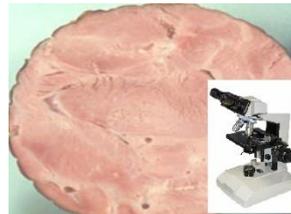
### alle Lebensmittel

- Gentechnik\*\*
- GVO Spezial\*



### Fleischwaren

- Histologie\*\*



### Honig

- Pyrrolizidin-alkaloide



### Wasser

- Pestizide
- Metaboliten



### Bedarfsgegenstände

- PAKs
- Organozinn-  
verbindungen
- Flamm-  
schutzmittel



\* = gemeinsam mit CVUA-MEL, \*\* = gemeinsam mit CVUA-RRW

## Probenplanung

- EDV-gestützte Probenplanung (RioPPLM)
- Koordination durch LANUV

## Probenlogistik

- Anlieferung Proben beim regionalen CVUA (wie bisher)
- CVUÄ verteilen Proben an Kompetenzzentren
- Zustellung der Proben innerhalb von 24 h (Übernachttransport)

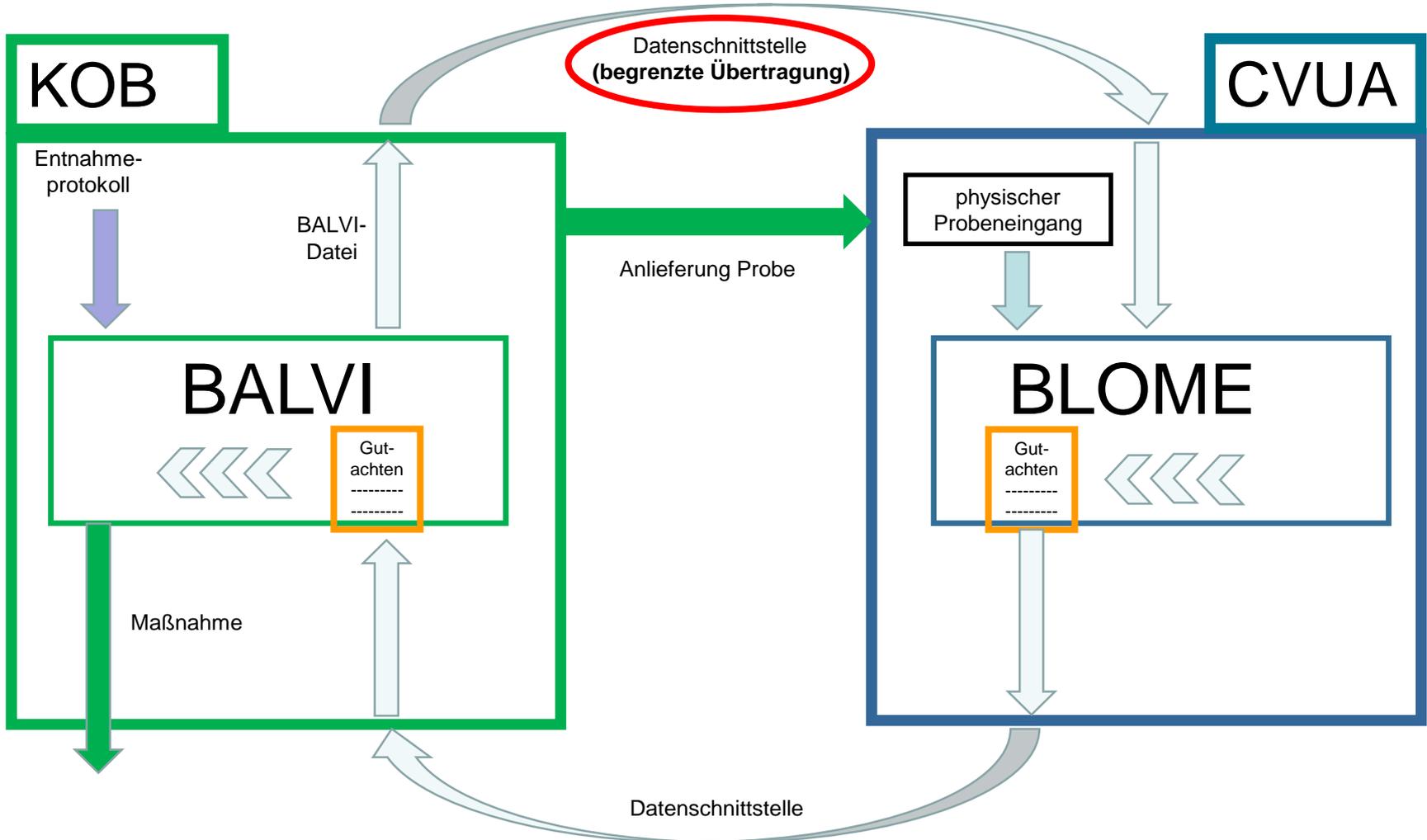
## Kompetenzzentren

- Untersuchung und Berichterstattung
- Ansprechpartner für KOB und Fachaufsicht



# IDV-Schnittstelle

# Übersicht Datentransfer IDV



Auswirkung auf Untersuchung und Auswertung von Proben

## Beispiele:

### Angebotsform / Abgabeform

- Angabe lose Ware, Fertigpackung, in Selbstbedienung etc.
- Relevant für Beurteilung

### Lagerung / Kühlung

- Information bei welcher Temperatur die Probe entnommen / gelagert wurde
- Wichtig für U-Amt-Lagerung und Beurteilung

### Adresse Entnahmeort / Hersteller

- Information über Verkaufsstätte und Hersteller
- Relevant für Analysenumfänge, Datenauswertungen und Stellungnahmen



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!