

E.

Anhang



Inhaltsverzeichnis Teil E

1	Pressemitteilungen.....	189
2	Wissenschaftliche Seminarreihe	195

1 Pressemitteilungen

Ein Viertel der geprüften Wurst falsch gekennzeichnet (10.01.01)

Neue Ergebnisse des Hygiene Instituts im Rahmen der Schwerpunktaktion „Wurstkennzeichnung“ erhärten den Verdacht, dass in größerem Umfang falsch gekennzeichnet wurde. Es handelt sich dabei nicht um eine akute Gesundheitsgefährdung, jedoch um „Etikettenschwindel“. Nachdem bereits in einem ersten Untersuchungsdurchgang zwei von 13 Proben Rindfleisch enthielten, bestätigen die Ergebnisse weiterer 103 Proben diesen Trend: 29 Wurstwaren, also 25 Prozent aller Proben, enthielten Rindfleisch, ohne dass sie korrekt gekennzeichnet waren.

Das Ergebnis schlüsselt sich wie folgt auf:

Als besonders schwerwiegend und mit dem Verdacht bewusster Täuschung sind 16 positive Ergebnisse von 57 Proben (28 Prozent) zu beurteilen. In diesen Fällen war im Zutatenverzeichnis „Rind“ aufgeführt und ein zusätzlicher Aufkleber wies beispielsweise auf eine „Rezepturänderung: nur Schweinefleisch“ hin. Bei einigen dieser Proben war auch die Rindfleischangabe im Zutatenverzeichnis durchgestrichen und durch den Hinweis „Schweinefleisch“ ersetzt worden. In einer zweiten Kategorie, in der im Zutatenverzeichnis kein Rindfleisch ausgewiesen war und ein zusätzlicher Aufkleber diese Aussage offensiv untermauerte, mussten von 59 untersuchten Proben 13 beanstandet werden (22 Prozent), weil Rindereiweiß nachgewiesen wurde.

Gesundheitssenatorin Karin Roth: „Die hohe Beanstandungsquote durch Änderung der Kennzeichnung führt zu einer Täuschung der Verbraucher. Wer Verbraucher in dieser Weise irreführt, lässt seine Sorgfaltspflicht beim Erzeugen oder Handeln mit Lebensmitteln außer Acht. Dies führt zu einer weiteren Verunsicherung und schadet langfristig nicht nur dem einzelnen Betrieb, sondern der gesamten Branche. Ein solches Handeln ist unverantwortlich. Im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes wird die Lebensmittelüberwachung auf diesem Sektor weiter aktiv bleiben und sich in den Fällen vorsätzlicher Verbrauchertäuschung für eine nachhaltige Bestrafung einsetzen“.

Positive Befunde werden schnellstmöglich vom Hygiene Institut an die Wirtschafts- und Ordnungsämter in den Bezirken weitergegeben. Bevor die Fälle geahndet werden können, muss dort zunächst ermittelt werden, wer für die falsche Etikettierung verantwortlich ist. Da die Etiketten auf unterschiedliche Weise verändert bzw. ergänzt wurden, kommen als Verantwortli-

che neben dem Hersteller auch die Vertreiber oder der Einzelhandel in Frage. Diese Frage der Täuschung ist von den zuständigen Wirtschafts- und Ordnungsämtern in den Bezirken zu prüfen. Bei Vorsatz kann die Staatsanwaltschaft ein Strafverfahren einleiten. Es wurden mit der Hamburger Staatsanwaltschaft bereits Gespräche aufgenommen mit dem Ziel, dort zentral eine Stelle zur Strafverfolgung einzurichten. Ist kein Vorsatz nachzuweisen, handelt es sich um eine Ordnungswidrigkeit, die, je nach Schwere des Vorfalls, mit Bußgeldern bis zu 50.000 DM geahndet wird.

Seit Beginn der Schwerpunktaktion wurden von den Lebensmittelkontrolleuren in den sieben Hamburger Bezirken insgesamt rund 220 Proben entnommen. Die Untersuchungen im Hygiene Institut haben sich zunächst auf verdächtige Produkte konzentriert. Die Aktion wird fortgesetzt, alle Proben werden schnellstmöglich analysiert. Darüber hinaus werden auch gezielt Hamburger Erzeugerbetriebe vor Ort kontrolliert.

Für die Tierartbestimmung stehen im Hygiene Institut zwei unterschiedliche Testsysteme zur Verfügung. Die Proben werden zunächst mit einem serologischen Verfahren (ELISA = Enzyme Linked Immuno Sorbent Assay) getestet. Mit Hilfe von spezifischen Antikörpern wird dabei das für Rindfleisch charakteristische Eiweiß erfasst und per Farbreaktion sichtbar gemacht. Positiv-Befunde werden danach mit einem zweiten, gentechnischen Verfahren abgesichert. Bei der sogenannten PCR-Technik (Polymerase-Kettenreaktion) wird in der Probe mit molekularbiologischen Sonden nach bestimmten Abschnitten der Erbsubstanz „gefischt“, die für die einzelnen Tierarten charakteristisch sind.

BSE-Schnelltests im Hygiene Institut

Das Hygiene Institut ist ab sofort in der Lage, BSE-Schnelltests (ELISA) durchzuführen. Nachdem das Personal mit der Testmethode vertraut ist, ein spezielles Labor mit Investitionskosten in Höhe von rund 100.000 DM eingerichtet wurde und endlich - nach Überwindung erheblicher Marktengpässe - auch alle Geräte und Testmaterialien vorhanden sind, kann ab heute der „Echtbetrieb“ losgehen.

Die Kapazitäten im Bereich der amtlichen BSE-Untersuchung sind im Hygiene Institut zunächst auf 100 bis maximal 200 Schnelltests pro Woche ausgelegt. In Anbetracht der Tatsache, dass im Stadtstaat Hamburg lediglich ein Bestand von rund 8.600 Rindern existiert und die Rinder-

Schlachtzahlen bei dem in Hamburg vorhandenen Großschlachter um die Hälfte zurück gegangen sind, wird diese Laborkapazität zunächst für ausreichend gehalten.

In den vergangenen vier Wochen sind von dem Hamburger Großschlachter jeweils durchschnittlich 30 Rinder geschlachtet worden. Lediglich etwa 10 davon waren über 30 Monate alt und mussten somit der gesetzlich vorgeschriebenen BSE-Prüfung unterzogen werden. Auf freiwilliger

Basis wurden jedoch auch die jüngeren Tiere untersucht.

Das Hygiene Institut ist ab heute bereit und in der Lage, benachbarte Flächenländer in „Amtshilfe“ mit BSE-Schnelltests zu unterstützen. Grundsätzlich besteht auch die Möglichkeit, den privaten Bereich zu bedienen. Eine Ausweitung der personellen, räumlichen und apparativen Ressourcen ist bei Bedarf möglich.

Tag der offenen Tür mit Gesundheitssenatorin Karin Roth (05.07.01)

Nicht jeder in Rothenburgsort kennt das Hygiene Institut und weiß, dass es wichtige Aufgaben im Gesundheitsschutz für die Hamburger Bevölkerung wahrnimmt. Reichlich Einblicke bieten sich jedoch am Freitag den 6. Juli von 10.00 – 17.00 Uhr. An diesem Tag veranstaltet das Hygiene Institut den ersten Tag der offenen Tür. Alle Nachbarn sind herzlich eingeladen sind, einmal nachzuschauen, welche Institution sich in dem großen Backsteingebäude in der Marckmannstraße 129 a verbirgt. Nicht zuletzt besteht auch die Möglichkeit zum Gespräch mit Gesundheitssenatorin Karin Roth.

Das Hygiene Institut ist ein Fachinstitut der Behörde für Arbeit, Gesundheit und Soziales. Es ist für Hamburgs Bürger/innen im Gesundheits- und Verbraucherschutz aktiv. Dazu gehören Lebensmitteluntersuchungen, human- und veterinärmedizinische Laboruntersuchungen, Impfungen, Hygienemaßnahmen, Schädlingsbekämpfung und Desinfektion.

Über diese und andere Themen können sich Besucher am 6. Juli in einer Ausstellung informieren oder direkt die Fachleute befragen. Gleichzeitig besteht die Möglichkeit, bei Laborführungen die Arbeit vor Ort anzusehen.

Neben der Information kommt selbstverständlich auch die Unterhaltung nicht zu kurz: Geboten wird ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit Musik, Essen und Trinken und viel Spiel und Spaß besonders auch für die kleinen Gäste: Angehende Nachwuchsforscher können beispielsweise ihr Talent in einem Experimentierzelt erproben, in dem sich alles um das Thema Wasser dreht. Wer den Dreh heraus hat und die richtigen Antworten weiß, gewinnt vielleicht auch einen Kleingewinn beim Glücksrad oder kann zumindest als Trostpreis einen Luftballon oder einen selbstgemalten Button mitnehmen.

Ab 60 jedes Jahr zur Grippe-Impfung! (11.09.01)

Auch in diesem Jahr steht rechtzeitig vor Beginn der nass-kalten Jahreszeit wieder ein wirksamer und gut verträglicher Impfstoff gegen die Virusgrippe (Influenza) zur Verfügung. Die Virusgrippe ist eine ernst zu nehmende Atemwegserkrankung mit Neigung zu gefährlichen Komplikationen. Die Grippe-Impfung ist daher vor allem für chronisch Kranke und für alle Menschen im fortgeschrittenen Lebensalter eine unverzichtbare Schutzmaßnahme, aber leider wird davon noch zu wenig Gebrauch gemacht.

Dr. Gerhard Fell, Leiter des Impfzentrums des Hygiene Instituts: „Von den Erwachsenen ab 60 lässt sich bei uns nur etwa jeder Dritte regelmäßig gegen Virusgrippe impfen. Schlimm ist, dass viele der älteren Menschen nicht einmal ahnen, wie leicht sie ohne Grippe-Impfschutz in akute Lebensgefahr geraten können.“

Ab dem 60. Lebensjahr nimmt die Fähigkeit des körpereigenen Abwehrsystems, mit dem Grippe-Virus alleine fertig zu werden, rapide ab. Daher stellen sich bei älteren Menschen die gefürchteten Komplikationen, z. B. die grippebedingte Lungenentzündung, viel leichter ein als bei jungen, gesunden Erwachsenen. Gefährdet sind zudem unabhängig vom Alter alle Menschen mit chronischen Krankheiten wie Diabetes, Asthma, Herz-Kreislauf-Krankheiten etc.. Auch hier kann die jährliche Grippe-Schutzimpfung lebensrettend sein. Die inzwischen verfügbaren Medikamente zur Behandlung einer Grippe können zwar die Symptome lindern, nicht aber den Ausbruch der Krankheit verhüten. Die Grippe-Impfung bleibt damit die einzige Möglichkeit der gezielten Vorbeugung vor einer Krankheit, mit der nicht zu spaßen ist.

Antibiotika in Garnelen – Verstärkte Einfuhrkontrollen in Hamburg (15.10.01)

In den vergangenen Wochen hat das Hygiene Institut verstärkt Garnelen aus südostasiatischen Ländern auf das Antibiotikum Chloramphenicol untersucht. In zwei von insgesamt 26 Proben sind Spuren von Chloramphenicol gefunden worden. Bei den ermittelten Konzentrationen ist bei einmaligem Verzehr der Garnelen mit einer unmittelbaren Gesundheitsgefahr nicht zu rechnen.

Auslöser für die Untersuchungen waren Antibiotikafunde in chinesischen Garnelen, die im August über die Niederlande nach Nordrhein-Westfalen eingeführt worden waren. Der Einsatz

von Chloramphenicol als Tierarzneimittel ist in der EU seit 1994 verboten.

Als Reaktion auf die Funde wurden die Importkontrollen in der EU verschärft: Aufgrund der Entscheidungen der Kommission vom 19. und 27. September müssen alle Garnelenlieferungen aus China, Vietnam und Indonesien vor der Einfuhr in die EU auf Chloramphenicol untersucht werden. Die Ware wird erst nach abgeschlossener Untersuchung freigegeben. Wird bei den Untersuchungen Chloramphenicol festgestellt, darf die Ware nicht in die EU eingeführt werden.

Milzbrand: Vorbeugende Antibiotika-Einnahme nicht sinnvoll (18.10.01)

Die Milzbrandanschläge in den USA haben zu Verunsicherungen in der Bevölkerung geführt. Dabei wird immer wieder gefragt, wie man sich vor solchen Anschlägen schützen kann.

Die Gesundheitsbehörde rät der Hamburger Bevölkerung dringend davon ab, ohne konkreten Verdacht oder eine bestätigte Infektion vorbeugend Antibiotika einzunehmen.

Die vorbeugende Einnahme von Antibiotika kann nicht nur gesundheitsgefährdend für die betroffenen Personen sein, sondern sie kann auch zur zunehmenden Resistenzbildung von Krankheitserregern beitragen.

Solange in Deutschland kein Fall von Milzbrand im Zusammenhang mit einem Anschlag bekannt ist, sind vorbeugende medizinische Maßnahmen nicht sinnvoll. Auch das Tragen von Schutzmasken ist nur im konkreten Verdachtsfall anzuraten. Schutzmasken bieten nur begrenzte Zeit

und für eine begrenzte Konzentration an Schadstoffen Schutz, außerdem sind sie nicht für alle Personengruppen geeignet (z. B. Kinder, Bartträger).

Im Fall eines konkreten Verdachts sollte sofort die nächste Polizeidienststelle informiert werden. Auffällige Briefsendungen (z. B. fehlender Absender, kein genauer Adressat, überfrankierte Sendung, auffälliger Umschlag) sollten nicht geöffnet werden. Die betroffenen Personen sollten den Raum sofort verlassen, die Hände anschließend gründlich waschen und dann die Polizei informieren.

Weitere Informationen zu Milzbrand finden Sie im Internet unter:

www.hygiene-institut-hamburg.de

www.bni.uni-hamburg.de

www.rki.de

Ausstellung Hygieia in Hamburg: Die R.O. Neumann'sche Sammlung in der Geschichte des Hygiene Instituts Hamburg (23.10.01)

Vom 30. Oktober bis zum 17. November 2001 zeigt das Hygiene Institut Hamburg in seinen Räumlichkeiten die Ausstellung „Hygieia in Hamburg“, die anhand der restaurierten R.O. Neumann'schen Sammlung die Entwicklung der Hygiene in der Hansestadt veranschaulicht.

Besuchszeiten:

Sonntag, den 04. November, 10.00-18.00 Uhr

Mittwoch, den 07. November, 10.00-18.00 Uhr

Sonntag, den 11. November, 10.00-18.00 Uhr

Mittwoch, den 14. November, 10.00-18.00 Uhr

Samstag, den 17. November, 10.00-18.00 Uhr

Eintritt frei

Zu sehen sind historische Objekte und Bilder aus der Zeit von 1880 -1940, besonders aus den Bereichen Bakteriologie, Lebensmittelhy-

giene, Gewerbemedizin und der Hamburger Choleraepidemie von 1892. Ein mikrobiologischer Arbeitsplatz veranschaulicht die Arbeit eines Bakteriologen um die Jahrhundertwende 1900. Historische Dokumente, Bild- und Texttafeln bieten Einblicke in die Geschichte der Hygiene und des Hygiene Instituts Hamburg.

Zu der Ausstellung erscheint außerdem eine CD-ROM, die gegen eine Schutzgebühr von 10 DM (zuzüglich 3 DM Versandkosten bei Bestellung) zu bekommen ist. Die CD-ROM ist direkt in der Ausstellung erhältlich oder kann über die Pressestelle des Hygiene Instituts (Tel: 428 37-304, Fax: 428 37-574, Email: regina.link@bags.hamburg.de) bestellt werden.

Lausige Zeiten müssen nicht sein: Hygiene Institut bietet fachkundige Behandlung in neuen Räumlichkeiten (27.11.01)

In der kalten Jahreszeit steigt im Hygiene Institut Hamburg wieder der Bedarf an Beratung und Behandlung in Sachen Läuse. Seit Oktober diesen Jahres sind die Mitarbeiter noch besser für den Kampf gegen Kopf-, Kleider-, und Filzläuse gerüstet: Nach umfangreichen Umbauarbeiten stehen jetzt für die Entlausung zwei gut ausgestattete Behandlungszimmer, komplett modernisierte sanitäre Anlagen mit großzügigen Dusch- und Waschmöglichkeiten sowie Geräte zur Desinfektion von Kleidern zur Verfügung.

Die etwa zweistündige Behandlung ist unentgeltlich und wird auf Wunsch auch anonym durchgeführt. Selbst mit Ersatzkleidung, zum Beispiel für Obdachlose, helfen die Mitarbeiter bei Bedarf aus. Einzelpersonen können sich ohne Voranmeldung zu den üblichen Öffnungszeiten behandeln lassen (Mo-Fr 7.30-15.00 Uhr). Gruppen sollten sich unter 428 37-520/525 anmelden.

Jährlich lassen sich rund 1.400 Personen im Hygiene Institut gegen Läuse behandeln. „Die über mehrere Jahre konstant gebliebene Nachfrage belegt den Bedarf an unbürokratischer und fachkundiger Hilfe“, so Dr. Andreas Sammann, Leiter der Abteilung für klinische Mikrobiologie und Hygiene. Er sieht die Vorteile dieses unentgeltlichen Gesundheitservices neben der bedarfsgerechten räumlichen Ausstattung insbesondere in der fachkundigen Behandlung. Sie schließt eine Beratung des Umfeldes wie auch eine unentgeltliche Nachkontrolle mit ein, beides wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Behandlungserfolg. Vorteile bietet dieser Service des Hygiene Instituts insbesondere auch Gruppen, da mehrere Personen gleichzeitig behandelt werden können.

Weitere Auskünfte zur Behandlung wie auch ein Infoblatt zum Umgang mit Kopfläusen sind unter 428 37-520/525 erhältlich.

Jahresbericht 2000 des Hygiene Instituts veröffentlicht (18.12.01)

Nahezu keine Gesundheitsgefahren, aber Mangel in der Qualität oder der Kennzeichnung bei fast jeder fünften Probe, so die Bilanz zur Lebensmitteluntersuchung 2000 in Hamburg. Mit dem jetzt veröffentlichten Jahresbericht 2000 des Hygiene Instituts liegen auch wieder die Ergebnisse für die gemeinsam mit den Bezirken und dem Veterinäramt Grenzdienst durchgeführte Lebensmittelüberwachung in Hamburg vor.

Lebensmitteluntersuchung in Zahlen

Im vergangenen Jahr hat das Hygiene Institut 11.356 Proben untersucht. Davon wurden 2.080 Proben (18 Prozent) beanstandet. Wie auch in den Vorjahren ist dabei jedoch die Zahl gesundheitsgefährdender Fälle glücklicherweise gering: Akute Gesundheitsgefahr bestand nur bei insgesamt neun Proben. Überwiegend handelte es sich dabei um Krankheitserreger in rohen Lebensmitteln oder zubereiteten Speisen. Aufgefallen waren außerdem zwei Reinigungsmittel ohne kindersicheren Verschluss und ein Gebäckstück mit einer eingebackenen Schraube sowie ein Thunfischcroque mit gesundheitsschädigenden Mengen an Histamin.
Weitere Beanstandungsgründe (bezogen auf 2080 Proben):

Zum Verzehr nicht geeignet:	217 (10,1 %)
Zusammensetzung nicht korrekt:	985 (46,7 %)
Kennzeichnungsmängel:	314 (14,9 %)
Andere:	593 (28,1 %)

(z. B. Höchstmengenüberschreitungen, unzulässige Anwendung, Verstöße gegen EU-Recht usw.)

Anmerkungen: eine Probe kann mehrere Beanstandungen beinhalten.

Einige Beispiele aus der Untersuchungspraxis:

Tierarzneimittelrückstände in Lebensmitteln: Verstärktes Augenmerk bei Importen

Als Einlass- und Verteilerstelle für den Güterimport in die EU hat Hamburg mit seinem Hafen und seinem Großmarkt auch in der Lebensmittelversorgung eine Schlüsselstellung. Die Kontrolle und Untersuchung von Lebensmittelimporten am Standort Hamburg ist daher eine besonders wichtige Aufgabe, die vom Hygiene Institut gemeinsam mit dem Veterinäramt Grenzdienst wahrgenommen wird. Auch bei der Kontrolle von Tierarzneimittelrückständen konzentriert sich daher die Aufmerksamkeit auf die Überprüfung von importierten tierischen Lebensmitteln. In den letzten Jahren kam es hier nur vereinzelt zu Beanstandungen. Auch im Jahr 2000 konnten bei den insgesamt 124 Proben keine Höchstmengenüberschreitungen in importiertem Fleisch, Fleischerzeugnissen, Geflügel oder Krustentieren festgestellt werden. Angesichts der in letzter Zeit bekannt gewordenen Praktiken diverser Schlacht- und Mastbetriebe wird die Untersuchung von Tierarzneimittelrückständen jedoch zukünftig ausgebaut. Aufgrund einer EU-

Vorgabe werden bereits seit Ende September alle Garnelenlieferungen aus China, Vietnam und Indonesien vor der Einfuhr in die EU auf das Antibiotikum Chloramphenicol untersucht. Das Hygiene Institut hat bisher in fünf von insgesamt 62 Proben aus diesen Ländern Spuren dieses in der EU seit 1994 verbotenen Tierarzneimittels gefunden. Die Folge war, dass diese Sendungen nicht eingeführt werden durften.

Ein Jahr BSE-Untersuchungen

Die BSE-Krise hat auch in Hamburg Spuren hinterlassen. Aufgrund des akuten Bedarfes an Untersuchungskapazitäten wurde Ende des vergangenen Jahres innerhalb weniger Wochen im Hygiene Institut ein BSE-Labor eingerichtet. Anfang 2001 begann dort der „Echtbetrieb“. Seither werden für Hamburg die nach dem Fleischhygienegesetz amtlich vorgeschriebenen Schnelltests bei allen Schlachtrindern durchgeführt, die über 24 Monate alt sind. Die Ergebnisse der rund 3.000 Untersuchungen in diesem Jahr zeigen, dass in Hamburg geschlachtete Rinder bisher BSE-frei waren.

Neue Wege im Verbraucherschutz

Die BSE-Problematik zeigt die zunehmende Bedeutung von Zoonosen – Erkrankungen, die vom Tier auf den Menschen übertragbar sind – als Risikofaktor für die Lebensmittelsicherheit und die Gesundheit des Menschen. Das Hygiene Institut hat dieser Entwicklung mit einer inhaltlichen Umstrukturierung Rechnung getragen. Im Sinne eines umfassenden mikrobiologischen Verbraucherschutzes wurde eine interdisziplinäre Abteilung aus Veterinären, Medizinern und Biologen gebildet, die zukünftig u. a. das Thema Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit bearbeitet. Nach dem Motto „From the stable to the table“ soll von der Tierhaltung, über die Herstellung tierischer Produkte bis hin zu möglichen gesundheitlichen Auswirkungen auf Menschen der Weg einer lebensmittelbedingten Erkrankung beobachtet werden. Das der Abteilung angeschlossene Nationale Referenzzentrum für bakterielle Enteritiserreger leistet hierbei einen wertvollen Beitrag. Zudem wird in dieser Abteilung human- und tiermedizinische Spezialdiagnostik vorgehalten, die in dieser Kombination einzigartig ist.

Milzbrand und andere biologische Kampfstoffe

Die interdisziplinär arbeitende Abteilung „Mikrobiologischer Verbraucherschutz“ verfügt traditionell über gute Erfahrung in der Diagnostik der klassischen bakteriell bedingten Seuchen. Einige dieser Krankheitserreger haben inzwischen öffentliches Interesse als potenzielle biologische Kampfstoffe gewonnen. Im Gefolge der terroristischen Ereignisse der jüngsten Vergangenheit wurde die Diagnostik dieser Erreger, insbeson-

dere von Milzbrand, Pest und Q-Fieber wie auch der Nachweis der Bakterientoxine von Botulismus- und Gasbranderregern, die als die stärksten Gifte überhaupt gelten, auf den neuesten Stand gebracht. Hierzu gehören sowohl klassische Anzuchtverfahren als auch immunologische und molekularbiologische Nachweise der Erreger bzw. ihrer Gifte bei Patienten sowie in Lebensmitteln und Umweltmaterial.

Viren in Lebensmitteln – eine Rechnung mit vielen Unbekannten

Lebensmittelbedingte Erkrankungen werden üblicherweise auf Bakterien zurückgeführt. Die Rolle von Viren bei Lebensmittelinfektionen wurde bisher kaum untersucht. Amerikanische Untersuchungen haben jedoch ergeben, dass rund 90 Prozent aller ungeklärten Magen-Darm-Infektionen auf hochinfektiöse Viren zurückzuführen sind, von denen etwa die Hälfte durch Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden. Im Hygiene Institut ist zurzeit ein Untersuchungsschwerpunkt im Aufbau, der Licht ins Dunkel der bisher bundesweit kaum beachteten Lebensmittelvirologie bringen soll. Das Zusammenwirken von klassischer Virologie und molekularbiologischen Methoden sowohl in der Stuhl Diagnostik als auch in der Lebensmittelanalytik soll dabei den Gesamtblick auf ein Infektionsgeschehen ermöglichen. So können neue Erkenntnisse über Übertragungswege gewonnen und die Unterbrechung von Infektketten erreicht werden. Der neue Schwerpunkt ergänzt so sinnvoll die herausragende Stellung im Bereich mikrobiologischer Analyse von Magen- und Darminfektionen am Hygiene Institut.

Einen ersten Erfolg konnte der neue Untersuchungsbereich im Winter 2000/2001 verbuchen, als der erste Ausbruch durch Norwalk-Viren in einer Kindertagesstätte in Hamburg nachgewiesen wurde.

Sprossen – ein gefundenes (Fr)Essen für Groß und Klein

Sprossen und Keime gelten als Inbegriff gesunder Lebensmittel. Sie haben einen hohen Eiweißgehalt und enthalten viele Ballaststoffe. Durch den Auskeimungsprozess haben sie außerdem einen höheren Nährstoffgehalt als die Samen und sind durch das Aufschließen der Inhaltsstoffe leichter verdaulich. Dennoch sind sie offenbar mit Vorsicht zu genießen, wie ein gemeinsam mit den Bezirken durchgeführter Untersuchungsschwerpunkt des Hygiene Institutes zeigte. Denn offenbar schätzen auch Bakterien aller Arten, vor allem aber Darmbakterien, die genannten Vorzüge. Von den untersuchten 69 Proben, darunter Sprossen verschiedener Hülsenfrüchte und Getreidekeimlinge, waren nur 17 Prozent in Bezug auf die Keimzahl zufriedenstellend. In allen übrigen Fällen gab es

Grund zur Bemängelung (62 Prozent) oder sogar zur Beanstandung (21 Prozent). Die gute Nachricht: Keine der Proben enthielt echte Krankheitserreger, dafür aber teilweise extrem hohe Mengen an verschiedenen „Hygiene-Keimen“. Da die Keime offensichtlich durch „Biofilme“ geschützt sind, lässt sich ihre Zahl durch Waschen nur bedingt verringern. Für Menschen mit einer gesunden Körperabwehr dürfte der Verzehr auch höher belasteter Sprossen zwar in der Regel unbedenklich sein, für immungeschwächte Personen könnten jedoch hohe Belastungen mit bestimmten Fäkalkeimen problematisch werden. Ihnen ist daher zum gründlichen Waschen, zum kurzen Erhitzen (Blanchieren) oder zum Verzicht auf rohe Sprossen zu raten.

Der Verbraucher sollte auch beim Kauf darauf achten, dass die gekaufte Ware richtig gelagert (gekühlt !) und das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten ist. Leider zeigte sich bei den Kontrollen im Einzelhandel, d. h. „vor Ort“, dass die Händler die vom Hersteller angebrachten Kühlhinweise nicht immer beachtet hatten.

Schimmelpilzgifte – weiterhin ein Problem

Absoluter Spitzenreiter in Bezug auf Beanstandungsquoten mit dem gefährlichen Schimmelpilzgift Aflatoxin waren auch im Jahr 2000 wieder Pistazien aus dem Iran, die aufgrund der besonderen Problematik auch weiterhin den Löwenanteil bei den Aflatoxin-Untersuchungen ausmachen. Bereits seit Jahren werden Importe iranischer Pistazien wegen teilweise hoher Gehalte an Schimmelpilzgiften streng kontrolliert. Wie die Beanstandungsquote von 82 Prozent zeigt, sind diese Überwachungsmaßnahmen nach wie vor dringend erforderlich. Die beanstandeten Pistaziensendungen werden für die Einfuhr nicht zugelassen.

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 223 Lebensmittel auf das Schimmelpilzgift Aflatoxin untersucht. Jede vierte Probe musste beanstandet werden. Die im Vergleich zum Vorjahr erhöhte Probenzahl ist vor allem auf den Ausbau der Untersuchungskapazitäten zurückzuführen. Besonders hoch waren die Beanstandungsquoten bei iranischen Pistazien in Schale (82 Prozent), ungeschälten Paranüssen (67 Prozent),

Erdnusskernen und der orientalischen Süßware Halwa (je 33 Prozent), Pistazienpasten zur Speiseeiszubereitung (23 Prozent) und Chili-Gewürzen (21 Prozent). Eine Probe ungeschälter Paranüsse überschritt dabei die zulässige Höchstmenge um das 300-fache.

Einen weiteren Untersuchungsschwerpunkt bei den Schimmelpilzgiften bildet mittlerweile auch die Bestimmung von Ochratoxin A, das im Unterschied zum Aflatoxin auch bei pflanzlichen Erzeugnissen hiesigen Ursprungs vorkommen kann. Bei den insgesamt 146 untersuchten Lebensmittelproben wiesen insbesondere Trockenfrüchte wie Feigen und Weinbeeren sowie Buchweizen erhöhte Gehalte auf. Gesetzliche Höchstmengen für Ochratoxin A existieren in Deutschland bislang noch nicht. In der EU und auch auf nationaler Ebene werden, abhängig vom jeweiligen Lebensmittel (ausgenommen Säuglingsnahrung), Ochratoxin A-Höchstgehalte zwischen 2 und 6 Mikrogramm pro Kilogramm diskutiert.

Kennzeichnung – kein einfacher Fall

Insbesondere bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wie zum Beispiel Oberflächenbehandlungsmitteln besteht offenbar weiterhin Aufklärungs- und Kontrollbedarf. Besonders beim Handel weisen Zitrusfrüchte, insbesondere Zitronen, eine hohe Fehlerquote auf. Bundesweit ist ein Viertel aller Früchte gar nicht oder falsch gekennzeichnet. Eine Schwerpunktaktion im Hygiene Institut hatte 1997 sogar eine Fehlerquote von 50 Prozent ergeben. Mit einem Merkblatt wurde daraufhin der Hamburger Handel über die richtige Kennzeichnung informiert. Eine Nachfass-Aktion im Winter 1999/2000 auf dem Obst- und Gemüsegroßmarkt, mit der die Wirksamkeit dieser Aufklärungskampagne überprüft werden sollte, ergab dann zwar eine Verbesserung gegenüber der ersten Aktion. Immerhin waren aber bei den untersuchten 26 Zitrusfrüchten noch 19 Prozent mangelhaft gekennzeichnet (unzulässige Hinweise auf Naturreinheit, irreführende Hinweise, „Ohne Konservierungsstoffe“, fehlende Kenntlichmachung von Oberflächenbehandlungsmitteln).

Der Jahresbericht ist auf der Homepage des Hygiene Institutes (www.hygiene-institut-hamburg.de) abrufbar.

2 Wissenschaftliche Seminarreihe

- Dr. Sabine Schleiermacher, Forschungsstelle Zeitgeschichte der Medizin/Berlin, „Der Bevölkerungspolitiker Hans Harmsen (Leiter des Hygienischen Instituts 1946-1969) im Wandel der politischen Systeme“, 25.09.01
- Prof. Dr. J. Bockemühl, Hygiene Institut Hamburg, „Infektionsempfänglichkeit in der sich ändernden Gesellschaft. Die medizinische Perspektive des gesundheitlichen Verbraucherschutzes“, 18.04.01

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Senats der Freien und Hansestadt Hamburg herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerbern oder Wahlhelfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Bürgerschafts-, Bundestags- und Europawahlen sowie die Wahlen zur Bezirksversammlung. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Die genannten Beschränkungen gelten unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl die Druckschrift dem Empfänger zugegangen ist. Den Parteien ist es jedoch gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

Herausgeber: FREIE UND HANSESTADT HAMBURG
Behörde für Umwelt und Gesundheit



**Hygiene Institut
Hamburg**

Im Dienste der Gesundheit

Marckmannstr. 129a, 20539 Hamburg

Postfach 26 15 51, 20505 Hamburg

☎ (0 40) 428 37-0

Fax: (0 40) 428 37-274

eMail: info@hygiene-institut-hamburg.de

URL: <http://www.hygiene-institut-hamburg.de>

Geschäftsführer: Jochen Breetz ☎ (0 40) 428 37-277
eMail: hans-joachim.breetz@bug.hamburg.de

Wissenschaftlicher Sprecher: Dr. Thomas Kühn ☎ (0 40) 428 37-355
eMail: thomas.kuehn@bug.hamburg.de

Pressestelle: Kirsten Vietzke (kommis.) ☎ (0 40) 428 37-304
eMail: kirsten.vietzke@bug.hamburg.de

Redaktion: Kirsten Vietzke ☎ (0 40) 428 37-332
eMail: kirsten.vietzke@bug.hamburg.de