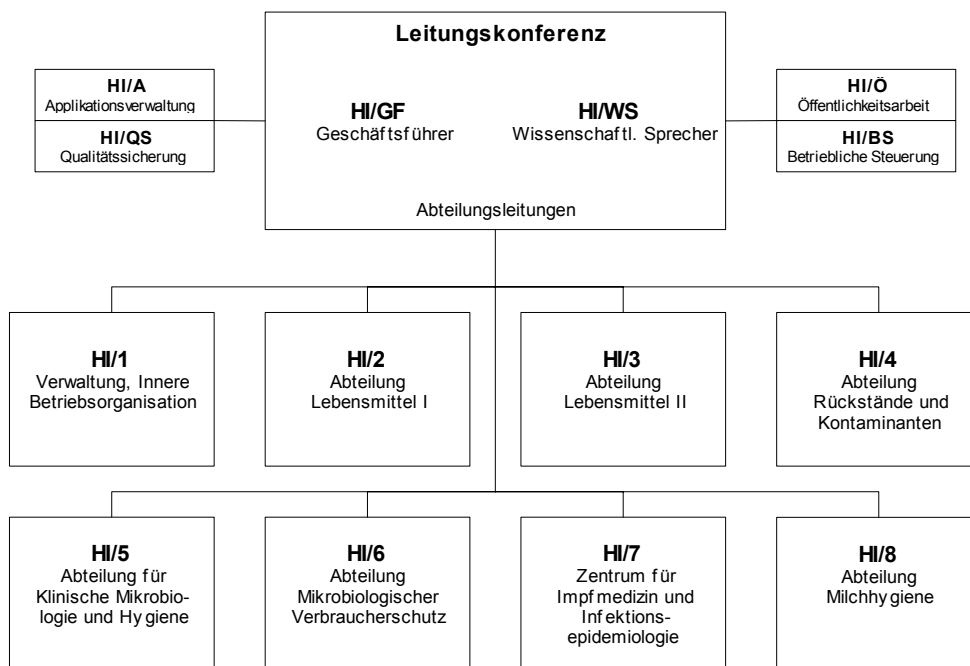


D. Anhang



1 Pressemitteilungen

Infektions-Krankheiten in Hamburg (15.01.02)

Ob Salmonellenerkrankungen in Kindertagesheimen oder Grippewellen in Hamburg, das Infektionsgeschehen wird seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetz vor einem Jahr genauer erfasst und beobachtet. Die Ergebnisse veröffentlicht das Zentrum für Impfmedizin und Infektionsepidemiologie des Hygiene Instituts vierzehntägig in dem elektronischen Rundbrief „INFEKT-INFO“ der über die Homepage des

Hygiene Instituts abrufbar ist (www.hygieneinstitut-hamburg.de).

Zu einem Hintergrundgespräch zum Thema „Ein Jahr INFEKT-INFO – eine Bilanz“ am Donnerstag, den 17. Januar um 11.00 Uhr im Impfzentrum des Hygiene Instituts, Beltgens Garten 2, 20537 Hamburg (U-Bahnhof Burgstraße) laden wir herzlich ein.

Hepatitis – was ist zu tun? Neu überarbeitete Broschüre erschienen (14.02.02)

Die Virushepatitis gehört zu den wichtigsten virusbedingten Krankheiten. Jährlich erkranken rund 14.000 Personen in Deutschland an den verschiedenen Hepatitis-Formen. In Hamburg wurden im Jahr 2001 insgesamt 250 Hepatitis-Fälle gemeldet.

Informationen rund um die virusbedingte Leberentzündung bietet jetzt ein neu überarbeiteter Ratgeber des Hygiene Instituts. Die zwanzig Seiten umfassende Broschüre informiert umfassend und in einer auch für Laien verständlichen Sprache über Infektionskrankheiten der Leber, deren Auslöser und Übertragungswege. Sie enthält außerdem wichtige Hinweise, wie man verschiedene Erkrankungsformen erkennen und sich vor der Hepatitis schützen kann. Farbige Illustrationen, beispielsweise zur Funktion der Leber oder zum Erkennen von Krankheitsmerkmalen, sollen zum besseren Verständnis beitragen. Für den schnellen Überblick hat der Autor Dr. med. Gerhard Fell außerdem auf einer Doppelseite die wichtigsten Informationen zusammengestellt. Antworten auf häufig gestellte Fra-

gen finden die Leserinnen und Leser am Ende der Broschüre.

Dr. Gerhard Fell, Leiter des Zentrums für Impfmedizin und Infektionsepidemiologie: „*Mit dieser Broschüre wollen wir die wichtigsten Informationen über Infektionskrankheiten der Leber vermitteln und den Leserinnen und Lesern dabei behilflich sein, für den Schutz ihrer Gesundheit selbst aktiv zu werden.*“

Die Broschüre ist gegen Einsendung eines ausreichend frankierten Rückumschlages erhältlich in der Pressestelle des Hygiene Instituts (Marckmannstr. 129a, 20539 Hamburg). Sie liegt außerdem aus im Impfzentrum des Hygiene Instituts (Beltgens Garten 2, 20537 Hamburg) und in den Gesundheitsämtern der Bezirke sowie im Gesundheits- und Umwelttreff Eimsbüttel (Lappenbergsallee 32). Internet-Nutzer können sie auch von der Homepage des Hygiene Instituts (www.hygieneinstitut-hamburg.de/presse/veroeffentl.html) herunterladen.

Fast alle Eier richtig gekennzeichnet (27.03.02)

Für Eier von freilaufenden Hühnern zahlt der Verbraucher in der Regel einige Cents mehr. Ob das Ei dann aber wirklich von „glücklichen“ Hühnern stammt, kann er jedoch selbst nicht überprüfen.

Nachgeprüft wurde aber, rechtzeitig vor Ostern, im Hygiene Institut. Lebensmittelkontrolleure der Bezirke hatten dazu stichprobenartig auf Hamburger Wochenmärkten und im Einzelhandel Eier entnommen, die laut Kennzeichnung aus Freiland- oder Bodenhaltung stammen sollten. Die Ergebnisse zeigten, dass es nur in etwa 2 Prozent aller Fälle Hinweise auf Batteriehaltung gab.

Insgesamt wurden 168 Eier untersucht, 138 davon waren laut Kennzeichnung aus Freiland-

haltung, 30 aus Bodenhaltung. Bei über drei viertel aller Eier wurde sogar mit einem Stempelaufdruck auf Freilandhaltung hingewiesen. Nur vier Eier, zwei aus angeblicher Freilandhaltung, zwei aus Bodenhaltung, wiesen beim Überprüfen unter der UV-Lampe so genannte „Abrollspuren“ auf, die durch eine Verletzung der äußeren Eihaut beim Abrollen auf Käfiggittern zustande kommen. In allen Fällen handelte es sich um lose Eier von Wochenmärkten.

Um auf Nummer sicher zu gehen, sollte man beim Kauf von losen Freilandeiern auf Wochenmärkten nach Möglichkeit gestempelte Eier wählen.

Vorsicht beim Kauf von Bärlauch (15.04.02)

Veranlasst durch eine Verbraucherbeschwerde hat das Hygiene Institut eine Probe von einem Hamburger Wochenmarkt untersucht und dabei festgestellt, dass Bärlauch mit giftigen Aronstabblättern verunreinigt war. Die Vergiftungsscheinungen, die beim Verzehr von Aronstabblättern auftreten können, reichen von starker Schwellung und Entzündung der Mundschleimhäute, die mit brennenden Schmerzen verbunden sind, über Magen-Darm-Beschwerden bis zu tödlich endendem Koma. Aus diesem Grund wurde die Probe als gesundheitsgefährdend eingestuft.

Bärlauch ist eine einheimische Wildpflanze, deren langgestielte, grüne Blätter aufgrund ihres knoblauchartigen Geruchs und Geschmacks nicht nur von Feinschmeckern geschätzt werden. Bärlauch findet frisch als Blattgemüse oder auch gekocht in Suppen Verwendung.

Bärlauch wird nur für zwei bis drei Wochen im Frühling insbesondere auf Wochenmärkten angeboten. Die hier in Norddeutschland angebotenen Blätter stammen meistens aus dem süd-

deutschen Bergland, wo diese zu den Lauchgewächsen zählende Pflanze wie Unkraut wächst.

Beim Kauf von Bärlauch sollten Verbraucher unbedingt darauf achten, dass die rund 20 cm langen, grünen Blätter gleichartig aussehen (siehe Foto) und keine anderen Blattformen dazwischen sind. Im Geruch erinnern die frischen Blätter an Zwiebel oder Knoblauch.



Übertragbare Krankheiten im Visier – Hygiene Institut legt Jahresbericht 2001 zu meldepflichtigen Infektionskrankheiten vor (18.07.02)

In Hamburg sind nach wie vor die Magen-Darm-Erkrankungen durch Campylobacter, Salmonellen, aber auch durch Rota-Viren die häufigsten gemeldeten Infektionskrankheiten. Aber schon auf Rang 4 folgt die Tuberkulose. Weitere Krankheiten wie Hepatitis A, B und C, die Meningokokken-Infektion oder das Dengue-Fieber werden zwar deutlich seltener registriert, müssen aber ebenfalls in ihrer Häufigkeit ständig und zeitnah beobachtet werden, um keine unliebsamen Überraschungen zu erleben.

Dies und eine Fülle weiterer ergänzender Informationen gehen aus dem Jahresbericht „Meldepflichtige Infektionskrankheiten in Hamburg 2001“ hervor, den das zum Hygiene Institut gehörende Zentrum für Impfmedizin und Infektionsepidemiologie heute erstmals vorlegte. Der Bericht basiert auf den deutlich erweiterten Erkenntnissen zu Häufigkeit und Verbreitung von Infektionskrankheiten, welche die Neuordnung des Meldewesens durch das am 1. Januar 2001 in Kraft getretene Infektionsschutzgesetz mit sich brachte.

Hierzu Senator Peter Rehaag: „Es wäre äußerst leichtsinnig, die Infektionskrankheiten in ihrer bevölkerungsmedizinischen Bedeutung zu unterschätzen. Zwar haben uns vor allem die Schutzimpfungen im Kampf gegen manche dieser Erkrankungen erfreuliche Erfolge beschert.

Aber wir brauchen auch in Zukunft ständige Wachsamkeit und ein möglichst fundiertes Wissen darüber, ob das, was wir an Erkrankungshäufigkeiten beobachteten eher „normal“ ist, oder auf ungewöhnliche Phänomene und Entwicklungen hindeutet, auf die reagiert werden muss. Das neue Meldesystem nach dem Infektionsschutzgesetz gibt uns hierzu ganz neue Möglichkeiten, und wie der Jahresbericht ausweist, haben wir in Hamburg diese Möglichkeiten vorbildlich genutzt“.

Das Zentrum für Impfmedizin und Infektionsepidemiologie am Hygiene Institut existiert in seiner jetzigen Form seit dem 01.01.2001 und wurde unter anderem eigens für die Umsetzung der auf Landesebene anfallenden Aufgaben nach dem Infektionsschutzgesetz konzipiert. Dort laufen die anonymisierten Daten zu den gemeldeten Erkrankungsfällen aus den 7 Gesundheits- und Umweltämtern der Bezirke zusammen und werden einer ersten Analyse und Bewertung unterzogen, bevor sie dann dem Robert Koch Institut in Berlin übermittelt werden. Die Informationen werden durch den alle 2 Wochen erscheinenden elektronischen Newsletter „INFEKT-INFO“ allen Interessenten zugänglich gemacht. Alle Ausgaben des Newsletters sowie der Jahresbericht sind im Internet unter www.hygiene-institut-hamburg.de abrufbar.

Fungizidrückstände in Hamburger Beerenobst (11.09.02)

Erdbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren und Brombeeren sind erheblich mit Fungiziden kontaminiert. Heidelbeeren und Schwarze Johannisbeeren sind hingegen deutlich niedriger mit den pilzabtötenden Stoffen belastet. Das hat eine Untersuchung des Hygiene Instituts ergeben.

In den Monaten Juli und August 2002 haben Lebensmittelkontrolleure aus den Wirtschafts- und Ordnungsämtern der Bezirke 40 Proben Beerenobst aus dem Hamburger Großraum im Hygiene Institut auf Fungizidbelastungen untersuchen lassen.

Das jetzt vorliegende Ergebnis der chemischen Untersuchungen im Hygiene Institut lautet: Nur

sieben der 40 Beerenobstproben (17,5 Prozent) waren rückstandsfrei. Vier Proben (10 Prozent) mussten wegen Höchstmengenüberschreitungen beanstandet werden. Von 86 einzelnen Wirkstoffbefunden waren 48 (62 Prozent) allein in Erdbeeren und Himbeeren festzustellen.

Auffällig, aber nicht repräsentativ ist die Häufung der Belastung in Proben aus dem Umkreis der Gemeinde Dollern, nahe Buxtehude.

Fungizide werden nach der Ernte häufig eingesetzt, um ein Verschimmeln der empfindlichen Früchte während des Transports und der Lagerung zu verhindern und gelten in höheren Konzentrationen als krebserregend.

Jahresbericht 2001 des Hygiene Instituts: Konsequente Lebensmittelkontrollen zeigen Erfolge (16.10.02)

Anlässlich der Präsentation des Jahresberichts 2001 des Hygiene Instituts zieht Gesundheits- und Verbraucherschutzsenator Peter Rehaag heute Bilanz über die erfolgreiche Arbeit des Instituts und formulierte gleich mehrere Botschaften für die Verbraucherinnen und Verbraucher in Hamburg:

- Die amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchungen des Jahres 2001 ergaben, dass von 14.152 Proben nur drei als gesundheitsgefährdend einzustufen waren.
- Von den im Laufe des Jahres 2001 im Hygiene Institut untersuchten Lebensmittelproben mussten 1.878 (13 Prozent) wegen mangelnder Qualität oder ungenügender Kennzeichnung beanstandet werden. Im Vorjahr waren es noch 2.080 Beanstandungen (18 Prozent) gewesen.

Hierzu erklärt Senator Peter Rehaag:

„Der Verbraucherschutz in Hamburg wird seinen hohen Stellenwert halten und soweit möglich auch noch steigern. Deshalb sind amtliche Untersuchungen weiterhin auf qualitativ und quantitativ hohem Niveau zu stabilisieren. Der im Jahr 2001 zu verzeichnende prozentuale Rückgang der Beanstandungen darf also kein Anlass sein, die Hände in den Schoß zu legen. Angesichts der schwierigen Haushaltslage halte ich es für das Gebot der Stunde, die Effizienz und Effektivität der Aufgabenwahrnehmung durch organisatorische und strukturelle Maßnahmen weiter zu steigern.“

Weil nicht immer alles flächendeckend zu kontrollieren sei, gelte für die amtliche Lebensmittelüberwachung das Ziel, neben den „Routine-

kontrollen“ vermehrt Schwerpunktkontrollen durchzuführen und besonders die kritischen Lebensmittelimporte aus Übersee „unter das Mikroskop“ zu nehmen.

Der Jahresbericht 2001 des Hygiene Instituts ist im Internet abrufbar unter www.hygiene-institut-hamburg.de.

Wichtiges zur Organisation der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hamburg: Die arbeitsteilige Zusammenarbeit amtlicher Verbraucherschützer im Stadtstaat – 25.000 Lebensmittelbetriebe, 40.000 Kontrollbesuche, 75.000 Untersuchungen

Die jährlich zu untersuchenden Lebensmittelproben sind stets nur Stichproben. Im Rahmen des Systems der amtlichen Probenahme und –untersuchung wird grundsätzlich davon ausgegangen, dass die Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln ihrer gesetzlich vorgeschriebenen Sorgfaltspflicht nachkommen. Um dies angemessen überprüfen zu können, funktioniert die amtliche Lebensmittelüberwachung in Hamburg arbeitsteilig:

Die Wirtschafts- und Ordnungsämter und die Veterinärämter der Bezirke wie auch das Veterinäramt Fleischzentrum der BUG übernehmen die Kontrolle vor Ort, führen die Probenziehung durch und ahnden Verstöße (insgesamt sind in den drei genannten Bereichen gut 100 Personen mit der Lebensmittelüberwachung beschäftigt). Dabei ist vor allem zu erwähnen, dass die 24.925 in Hamburg mit Lebensmitteln gewerbsmäßig umgehenden Betriebe im Jahr 2001 durch die Lebensmittelkontrolleure der Bezirke 40.015 mal besucht/kontrolliert wurden.

Die Beschäftigten des Veterinärarnetzes Grenzdienst der BUG (59 Personen) hingegen sind die Hauptakteure bei Lebensmittelimporten über den Hamburger Hafen und Flughafen. Der ständig wachsende Containerumschlag im Hamburger Hafen (4,69 Millionen TEU in 2001 und damit 10,4 Prozent mehr als im Jahr 2000) sowie die wachsende Zahl von EU-Verordnungen, die zu Importkontrollen an der „Einlasspforte“ verpflichten, erhöhen die Bedeutung dieser Einrichtung. Im Jahr 2001 wurden dort im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung standardmäßig die allgemeine Beschaffenheit der Lebensmittel, z.B. Aussehen, Geruch und Temperatur, überprüft. In diesem Zusammenhang wurden rund 60.000 Einzelproben gezogen, untersucht und bewertet. Weitergehende chemische Rückstandsuntersuchungen sowie bakteriologische Untersuchungen wurden überwiegend an das dafür speziell ausgestattete Hygiene Institut weitergegeben.

Im Hygiene Institut, in dem rund 100 Personen mit bakteriologischen und chemischen Lebensmitteluntersuchungen beschäftigt sind, werden im wesentlichen die Proben aus den Bezirken, dem Veterinärarnetz Grenzdienst, den Zolldienststellen untersucht.

Koordiniert wird das System der amtlichen Lebensmittelüberwachung und Veterinärkontrollen in Hamburg durch die Fachabteilung Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen der BUG (17 Beschäftigte im Lebensmittelbereich).

Insgesamt sind somit im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung und Veterinärkontrollen rund 280 Personen der BUG und der Bezirke im Einsatz, um die Hamburger Verbraucherinnen und Verbraucher beim Umgang mit Lebensmitteln vor Gesundheitsgefährdungen, Irreführungen und Betrug zu schützen. Dies sind zwar weniger als in den Jahren zuvor (1995 waren noch knapp 400 Kräfte im Einsatz), aber durch Umstrukturierungen, zusätzliche Investitionen in Untersuchungsgeräte und nicht zuletzt durch einen flexibleren Personaleinsatz konnten auch in diesem behördlichen Aufgabenfeld erhebliche Effizienzsteigerungen erreicht werden. Zusätzliche Möglichkeiten der Optimierung sehen Senat und Fachbehörde in weiteren Konzentrationsprozessen.

Planproben – Proben nach Plan

Die Proben, die dem Hygiene Institut aus den Bezirken auf den Labortisch gelegt werden, unterliegen nicht etwa dem Prinzip „wahllos“ sondern sind „nach Plan“ gezogen.

Ein Team von sechs Personen aus den Bezirken, dem Hygiene Institut und der Fachabteilung Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen trifft

sich regelmäßig, um das jährliche Globale Probenkonzept mit Leben zu füllen. Dabei werden verschiedene Vorgaben einbezogen. Pro 1000 Einwohner sollen planmäßig im Jahr 5 Proben Lebensmittel genommen werden. Auch Proben von Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakwaren werden berücksichtigt, und zwar mit 0,2 Proben auf 1000 Einwohner.

Durch diese Probenplanung wird sichergestellt, dass

1. alle in Hamburg von der Bevölkerung verzehrten Lebensmittel regelmäßig untersucht werden - und dies unter Berücksichtigung der Mengen, die eine Verbraucherin oder ein Verbraucher durchschnittlich davon zu sich nimmt (Warenkorb),
2. die in Hamburg vorhandene Gewerbestruktur berücksichtigt wird, zumal bei Herstellern und Importeuren oder bei Fachhandlungen besondere Schwerpunkte der Probenziehung liegen,
3. Hamburg sich an vorgeschriebenen bundes- und EU-weiten Programmen beteiligt. Durch derartige Programme wird z.B. ermittelt, wie hoch die in Deutschland insgesamt angebotenen Nahrungsmittel belastet sind (bundesweites Monitoring-Programm) und nicht zuletzt
4. Spielraum bleibt, um besondere Schwerpunktaktionen durchzuführen. Regelmäßig ist in Hamburg ein Schwerpunkt die Untersuchung von Eis und fertig zubereiteten Speisen, die mikrobiologisch besonders anfällig sind. Dazu kommen wechselnde Programme: Hühnereier, die aus Freilandhaltung stammen sollen und bei denen man anhand von Abrollspuren feststellen kann, ob das zutrifft. Der Hygiene Status von Milch; der Zustand von Frühstücksbuffets in Restaurants und Hotels; Modeschmuckartikel aus Metall, die von fliegenden Händlern angeboten werden; Räucherspäne wurden auf Schadstoffe untersucht, die beim Räuchern auf die Lebensmittel übergehen könnten; die Belastung von verschiedenen Beeren mit Schadstoffen usw.

Die Lebensmittelüberwachung legt großen Wert auf die Erkenntnisse der Verbraucherinnen und Verbraucher. Sollte ein gekauftes Lebensmittel nicht einwandfrei sein, so kann dies beim nächsten Wirtschafts- und Ordnungsamt als Beschwerdeprobe abgegeben werden. Von dort aus wird der Sache nachgegangen und das Hygiene Institut führt entsprechende Untersuchungen durch.

Senat hat Zusammenlegung von Hygiene Institut und Fachamt Umweltuntersuchungen zum 1.1.2003 beschlossen

Der Senat hat beschlossen, dass innerhalb der BUG das Hygiene Institut (Gesundheits- und Verbraucherschutz) und das Fachamt Umweltuntersuchungen (Umweltuntersuchungen in den Bereichen Boden, Wasser und Luft) zum 1.1.2003 zusammengeführt werden. Die räumliche Nähe beider Einrichtungen, die von ihrer groben Struktur her weitgehend vergleichbaren Aufgabenbereiche und nicht zuletzt die gemeinsame Zugehörigkeit zur BUG bilden den Ausgangspunkt für die Zusammenlegung unter einem Dach. Durch die Bildung einer großen und umfassenden technischen Einheit mit insgesamt 330 Beschäftigten und einem Ausgabenvolumen von über 20 Mio. Euro bieten sich Chancen der Effizienzsteigerung und der Einsparung von Haushaltsmitteln.

Lebensmitteluntersuchung in Zahlen

Im vergangenen Jahr hat das Hygiene Institut 14.152 Lebensmittelproben untersucht. Davon wurden 1.878 Proben (13 Prozent) beanstandet. Mehr noch als in den Vorjahren ist dabei jedoch die Zahl gesundheitsgefährdender Fälle glücklicherweise gering: Akute Gesundheitsgefahr bestand nur bei insgesamt drei Proben. Eine dieser Proben war ein Fertiggericht aus einem Restaurant, in dem das toxinbildende Bakterium *Staphylococcus aureus* nachgewiesen wurde. Bei einer anderen Essenprobe wurden in einer Mascarponecreme Salmonellen entdeckt. Besonders aufgefallen war außerdem ein Reinigungsmittel aus einem türkischen Geschäft. Das Gebinde war weder in deutscher Sprache, noch mit den notwendigen Warnhinweisen gekennzeichnet; vor allem fehlte der kindersichere Verschluss.



Auch das kommt immer wieder mal vor: Insekten in Nahrungsmitteln. Hier eine Kakerlake im Reis. Nicht gerade gesundheitsgefährdend, sicher aber ekelerregend und zum Verzehr nicht geeignet.

Weitere Beanstandungsgründe (bezogen auf 1.878 Proben) waren:

Zum Verzehr nicht geeignet	330 (17,6 %)
Zusammensetzung nicht korrekt	672 (35,8 %)
Kennzeichnungsmängel	431 (22,9 %)
Andere	594 (31,6 %)

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

Anmerkung: Eine Probe kann mehrere Beanstandungen beinhalten.

Beispiele aus der Untersuchungspraxis des Hygiene Instituts:

Nektar – Trank der Götter?

Viele Konsumenten unterliegen noch immer dem Irrglauben, dass Nektar ein Trank der Götter ist. Der Begriff „Nektar“ hat sich als etwas qualitativ Hochwertiges im Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher festgesetzt. Dabei enthalten Nektare im Verhältnis zu reinen Fruchtsäften (100 Prozent Fruchtgehalt – ohne Wasserzusatz) jedoch nur 25 bis 50 Prozent Fruchtgehalt und Fruchtsaftgetränke sogar nur 6 bis 30 Prozent (abhängig von der Fruchtart). Neben Wasser und Zucker werden Nektaren und Fruchtsaftgetränken zahlreiche Zusatzstoffe zugesetzt.

Eine gezielte Kontrolle von 25 Restaurationsbetrieben in Hamburg hat in 21 Fällen ergeben, dass Fruchtnektare und Fruchtsaftgetränke als hochwertige Fruchtsäfte auf der Getränkekarte angeboten wurden. Statt reinem Fruchtsaft erhielt der Kunde somit häufig eine teure Zuckermischung mit deutlich weniger Fruchtanteil.

Immer wieder Täuschung beim Speiseeis: Straciatella ohne Schokolade

Eine scheinbar niemals endende Geschichte rankt sich um das Straciatellaeis. In 13 von 26 besuchten Hamburger Eisdieleen enthielt das Straciatellaeis statt der Schokoladensplitter Splitter aus kakaohaltiger Fettglasur, ohne dass dies entsprechend kenntlich gemacht wurde. Im Jahr 1999 betrug die Beanstandungsrate noch 73 Prozent, 2000 sank sie auf 44 Prozent. Leider ist dieses Phänomen bundesweit zu beobachten. Kakaohaltige Fettglasur enthält neben Kakao und Zucker pflanzliche Fette wie Kokos- oder Erdnussfett. Sie ist wesentlich billiger und technologisch einfacher zu verarbeiten als Schokolade. Deshalb wird kakaohaltige Fettglasur gerne als Schokoladenersatz eingesetzt. Ohne Kenntlichmachung stellt der Austausch

von Schokolade durch kakaohaltige Fettglasur jedoch eine Wertminderung dar.

Neuer Matjes – leider aber vom Vorjahr

Bei einer Schwerpunktaktion zum Saisonstart von Matjeshering fielen elf von 20 Matjesproben durch einen alten, tranigen Geruch und Geschmack auf. Diese sensorische Abweichung, die auf einen oxidativen Fettverderb zurück zu führen war, konnte auch chemisch bestätigt werden. Die sowohl lose auf Fischmärkten als auch abgepackt in Supermärkten dargebotenen Fettsfische wurden teilweise als „Neue Matjesheringe“ angeboten. Da jedoch frisch gefangener Fisch kein verdorbenes Fett haben kann, deutet der Befund auf Ware aus dem Vorjahr hin, die tiefgefroren wurde und nun aufgetaut als neue Ware vermarktet wurde.

Bei neuem Matjes handelt es sich um Heringe mit einem Fettgehalt von mindestens 12 Prozent (niederländische Matjes dürfen auch einen geringeren Fettgehalt aufweisen). Die Heringe werden direkt nach dem Fang mildgesalzen und einige Tage bis Wochen einer enzymatischen Reifung unterzogen. Dabei ist es durchaus üblich sie nach Beginn der Reifung schock zu frosten, um eventuell enthaltene Nematoden abzutöten.

Bevor Matjes an den Verbraucher abgegeben wird, muss er ausgenommen (gekehlt) worden sein. Sowohl auf Fischmärkten als auch bei Fischhändlern werden oft noch ganze Matjesheringe angeboten, denen die Bauchhöhle nicht entfernt worden ist.

Elbfische weitgehend unauffällig

Im Auftrag der Arbeitsgemeinschaft für die Reinhaltung der Elbe untersuchte das Hygiene Institut 90 Elbfischproben (Aale, Brassen, Zander, Flunder) auf Blei, Cadmium, Quecksilber, Kupfer, Arsen, Zink, Nickel und Chrom. Nur eine Aalprobe hat dabei den Grenzwert für Quecksilber von 1,0 mg/Kg knapp überschritten. Für alle anderen Proben lagen die Werte sowohl unter dem Grenzwert für Quecksilber als auch unter den BgVV-Richtwerten für Blei und Cadmium. Das Hygiene Institut und die ARGE-Elbe haben im Rahmen eines kontinuierlichen Messprogramms auch für 2002 Elbfisch-Untersuchungen vereinbart. Diesem Programm kommt insbesondere nach dem Hochwasser eine besondere Bedeutung zu.

Salmonellen in Schokolade

Anfang Oktober wurde im Nationalen Referenzzentrum für Salmonellen des Hygiene Instituts ein Salmonella-Ausbruch aufgedeckt. Nach

Meldung an das Robert Koch Institut in Berlin ließ sich durch epidemiologische Erhebungen die Schokolade eines deutschen Herstellers als Ursache lokalisieren. Die entsprechende Charge wurde daraufhin zurück gerufen und vernichtet. Nach dieser Rückrufaktion wurden 111 Schokoladenprodukte verschiedener Hersteller auf Salmonellen untersucht. Alle Produkte waren salmonellenfrei.

BSE – Kein positiver Fall in Hamburg

Als die BSE-Problematik im November 2000 auch Deutschland erfasste, hat das Hygiene Institut relativ schnell zwei Labore für BSE-Schnelltests hergerichtet und entsprechendes Personal zur Verfügung gestellt. Von Anfang 2001 bis heute wurden insgesamt 4.600 Proben von sogenannten gesund geschlachteten Rindern untersucht. Alle getesteten Proben waren negativ. Dies muss niemanden wundern, denn statistisch gesehen entfällt ein positiver BSE-Befund auf jedes 64.000ste ohne vorherige Auffälligkeiten geschlachtetes Rind (Angaben des Verbraucherschutzministeriums: 1.861.441 „gesundgeschlachtete“ Tiere und 29 Positivproben im Zeitraum Januar bis August 2002).

Aktuelle Entwicklungen:

Nitrofen und Nitrofurane

Nitrofen und Nitrofurane waren gerade in letzter Zeit immer wieder in den Schlagzeilen. Das giftige Pflanzenschutzmittel Nitrofen wurde in überhöhten Mengen insbesondere in Hähnchen- und Putenfleisch sowie in Eiern entdeckt. Als Quelle dafür wurde ein großes Getreidelager in Malchin ermittelt. Bundesweit waren viele Institute (so auch das Hygiene Institut Hamburg) mit entsprechenden Untersuchungen unter Hochdruck beschäftigt. Von 38 untersuchten Proben (Geflügel, Eier, Getreide) konnten in vier Proben Putenfleisch Spuren an Nitrofen nachgewiesen werden. Nur in einer davon lag der Gehalt mit 0,013 mg/kg knapp über dem Grenzwert von 0,01; es handelte sich dabei um bereits sicher gestellt Ware aus einem Verdachtsbetrieb. Bis Jahresende ist das Hygiene Institut in ein umfangreiches Kontrollprogramm des Bundes mit 40 Proben Geflügelfleisch eingebunden.

Nitrofurane: Diese als Tierarzneimittel bekannte und in Lebensmitteln verbotene Stoffgruppe ist für die Lebensmittelchemiker immer noch hochaktuell. Nitrofurane wurden in jüngster Vergangenheit immer wieder in Lebensmittelimporten (Puten- und Hühnerfleisch) aus Südostasien gefunden. Während die Beanstandungen von Produkten aus dieser Region langsam zurückgehen, rücken nun Importe aus Brasilien stärker in den Focus. Es wird damit gerechnet, dass ab November 2002 im Hygiene Institut größere

Mengen von Geflügelfleisch aus Brasilien im Hygiene Institut untersucht werden.

Lebensmittelkontrollen im Hafen Hamburg werden immer wichtiger

Aufgrund der überregionalen Bedeutung des Hamburger Hafens als Einlasspforte für Lebensmittel in die EU war es notwendig, die Einfuhruntersuchungen insbesondere im Hinblick auf Tierarzneimittelrückstände und Aflatoxine (Schimmelpilzgifte) zu intensivieren.

Tierarzneimittelrückstände – jede positive Probe ist eine zuviel

Während im Jahr 2000 „nur“ 183 Proben aufwändig untersucht wurden, waren es 2001 schon 340, davon allein 124 auf Chloramphenicol CAP). Bei insgesamt 10 Proben konnte CAP in unzulässigen Gehalten zwischen 0,3 – 1,4 µg/kg nachgewiesen werden. Für das Jahr 2002 muss mit einem Probenaufkommen von weit über 500 gerechnet werden. Insbesondere durch die erlassenen Einfuhrrestriktionen der EU für Waren aus dem südostasiatischen Raum (vor allem Shrimps aus China, Vietnam, Indonesien, Pakistan, Myanmar) nehmen die Untersuchungszahlen rapide zu. Bis heute sind 443 Proben, davon allein 319 Verdachtsproben auf CAP untersucht worden. 13 mal wurde das HI dabei fündig (zwölf mal Garnelen aus Vietnam und eine Probe chinesische Därme).

Schimmelpilzgifte – weiterhin ein Problem

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 194 Lebensmittelsendungen auf das krebserregende Schimmelpilzgift Aflatoxin untersucht. Jede zweite Probe musste beanstandet werden. Besonders hoch waren die Beanstandungsquoten bei iranischen Pistazienkernen mit der rötlichen Haut (100 Prozent), iranischen Pistazien in der Schale (85 Prozent), sowie Haselnüssen (66 Prozent) und Paprika-Gewürz (38 Prozent) aus der Türkei.

Bereits seit 1998 werden Importe iranischer Pistazien wegen teilweise hoher Gehalte an Schimmelpilzgiften streng kontrolliert. Wie die hohen Beanstandungsquoten zeigen, sind diese Überwachungsmaßnahmen nach wie vor dringend erforderlich. Die beanstandeten Pistaziensendungen werden für die Einfuhr nicht zugelassen.

Für einige Einfuhrprodukte bestand im Jahr 2001 eine amtliche Vorführpflicht. Dies bedeutet, dass alle Partien, die über Hamburg eingeführt werden, angemeldet, beprobt und auf ihre Aflatoxingehalte untersucht werden müssen. Hierunter fielen chinesische Erdnüsse, türkische Haselnüsse sowie Paranüsse in Schale. Überschritten die Partien die gesetzlich zulässigen Höchstmengen, durften sie nicht in die EU eingeführt werden. Erfreulich ist, dass chinesische Erdnüsse mittlerweile kaum noch mit Aflatoxin belastet sind. Während 2001 noch 14 Prozent der chinesischen Erdnüsse in Schale beanstandet wurden, war bis September 2002 lediglich eine von bisher 43 untersuchten Partien (2 Prozent) zu beanstanden.

Einen weiteren Untersuchungsschwerpunkt bei den Schimmelpilzgiften bildet die Bestimmung von Ochratoxin A, das im Unterschied zum Aflatoxin auch bei pflanzlichen Erzeugnissen hiesigen Ursprungs vorkommen kann. Von den insgesamt 120 untersuchten Lebensmittelproben enthielten rote Traubensäfte, Sultaninen und Korinthen nur geringe Ochratoxingehalte, während 25 Prozent der getrockneten Feigen erheblich belastet waren. Gesetzliche Höchstmengen für Ochratoxin A existieren in der EU erst seit Anfang April 2002. Abhängig vom jeweiligem Lebensmittel (ausgenommen Säuglingsnahrung) sind Ochratoxin A-Höchstgehalte zwischen 3 und 10 Mikrogramm pro Kilogramm festgesetzt worden.

Erster Deutscher Impftag am 6.11.2002: Sonder-Impfsprechstunde für Familien im Impfzentrum Hamburg (01.11.02)

Aus Anlass des 1. Deutschen Impftages bietet das Impfzentrum Hamburg, Beltgens Garten 2, am **6.11.2002** in der Zeit von **10:00 bis 11:00 Uhr** eine spezielle Familien-Impfsprechstunde an. Dort steht ein erfahrenes Ärzteteam zur Verfügung, um alle interessierten Bürgerinnen und Bürger, insbesondere auch Eltern mit ihren Kindern über die in Hamburg öffentlich empfohlenen und unentgeltlich angebotenen Impfungen zu informieren und fehlende Impfungen auf Wunsch gleich durchzuführen. Eine Anmeldung

ist nicht erforderlich, aber vorhandene Impfausweise sollten mitgebracht werden.

Der Impftag ist eine bundesweite Initiative der Kinderärzte unter dem Motto „Impfen schützt von Anfang an“. Diesem Gedanken fühlt sich das Impfzentrum Hamburg seit seiner Gründung im Jahre 1872 in besonderer Weise verpflichtet. Mit derzeit rund 20.000 Impfungen und Beratungen pro Jahr ist es einer der größten Anbieter impfmedizinischer Leistungen in der Bundesre-

publik. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten gehören auch Reisemedizinische Sprechstunden durch qualifizierte Ärzte. Hier können alle Rei-

senden persönlich und individuell zu ihren jeweiligen Reisezielen beraten und auf Wunsch auch gleich geimpft werden.

Häufung von Norwalk-Virus-Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen (15.11.02)

In letzter Zeit ist eine Häufung von Krankheitsausbrüchen in Hamburger Gemeinschaftseinrichtungen zu beobachten. Insgesamt hat das Hygiene Institut seit Mitte Oktober 2002 bis heute zehn Ausbrüche registriert, die noch immer Laboruntersuchungen nach sich ziehen. Tatsache ist, dass in diesem Zeitraum mehr als 500 Personen in Hamburger Gemeinschaftseinrichtungen an Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall leiden oder litten. Wie das Hygiene Institut nachweisen konnte, sind die Hauptverursacher für diese Probleme sogenannte Norwalk-artige Viren.

Aktuell liegen dem Hygiene Institut allein aus dieser Woche Stuhlproben aus vier Einrichtungen zur labordiagnostischen Abklärung vor (zwei Krankenhäuser, ein Altersheim, eine Kindertagesstätte). Bei einem Krankenhaus und dem Kindertagesheim konnte jetzt der Verdacht auf Norwalk-Viren bestätigt werden. Die Ergebnisse der Stuhlproben aus dem Altenheim und dem zweiten Krankenhaus stehen noch aus und werden Anfang nächster Woche erwartet.

Gerade eben erreicht das Hygiene Institut aus einem bezirklichen Gesundheits- und Umweltamt die Mitteilung, dass ein weiterer Ausbruch in einem Hamburger Alten- und Pflegeheim zu verzeichnen ist. Zehn Personen sind bereits mit eindeutigen Symptomen erkrankt, so dass auch hier der Verdacht auf Norwalk-Viren naheliegt. Die Ergebnisse werden voraussichtlich am kommenden Dienstag in der Virologie des Hygiene Instituts vorliegen, so dass erst dann konkretere Aussagen getroffen werden können.

Die jetzt festzustellende Häufung von virusbedingten Gastroenteritis-Ausbrüchen in Hamburger Gemeinschaftseinrichtungen ist grundsätzlich ein saisonaler Effekt. Die Entwicklung in den vergangenen drei Wochen und die Zuspitzung in diesen Tagen ist jedoch ungewöhnlich.

Das Virus wird über den Stuhl, aber auch durch ein beim Erbrechen entstehendes Aerosol übertragen. So können auch Flächen und Gegenstände mit Viruspartikeln benetzt sein. Da das

Virus außerhalb des menschlichen Körpers infektiös bleiben und die Aufnahme von nur wenigen Viruspartikeln bereits krank machen kann, ist neben der persönlichen Hygiene auch eine regelmäßige Hände- und Flächendesinfektion im Umfeld von Erkrankten angebracht.

Norwalk-Viren können das ganze Jahr über vorkommen, ihr gehäuftes Auftreten in Herbst und Winter ist typisch. Bis vor einigen Jahren waren die Viren in Deutschland nur wenig bekannt und gezielte Laboruntersuchungen auf Norwalk- und verwandte Viren wurden in der Diagnostik kaum durchgeführt.

Zur Erfassung und Aufklärung viraler Gastroenteritisausbrüche arbeiten in Hamburg vor allem die Gesundheitsämter der Bezirke und das Hygiene Institut mit den Bereichen Virologie und Infektionsepidemiologie eng zusammen. Die Aufklärung viraler Ausbrüche kann die Unterbrechung von Infektketten ermöglichen. So kann mit gezielten Maßnahmen der Personal- und insbesondere der Händehygiene, dem Einsatz von Handschuhen und gegebenenfalls von Mundschutz und speziellen Desinfektionsmitteln eine Weiterverbreitung gestoppt oder vermindert werden. Ausscheider können ermittelt und isoliert, besonders exponierte Virusträger wie Küchenpersonal - falls erforderlich - mit amtlichen Tätigkeitsverboten belegt werden.

Für Personal in Gemeinschaftseinrichtungen und Arztpraxen bietet das Hygiene Institut seit Jahren spezielle Hygienekurse an. Die Erfahrungen mit den letzten Ausbrüchen zeigen, dass durchaus noch Ausbildungsbedarf in Hygienefragen besteht.

Dem Infektionsepidemiologischen Zentrum im Hygiene Institut wurden im Jahr 2002 bisher 38 Ausbrüche von bakteriellen und viralen Magen- und Darmerkrankungen in Hamburger Institutionen gemeldet. Das waren zwölf mehr als im gesamten Vorjahr. Betroffen waren nach den Meldungen im Jahr 2002 bis zum heutigen Tag rund 1.000 Personen, im Jahr 2001 waren es 705 Personen.

 **Impfzentrum Hamburg: Reisemedizinische Sprechstunden auch zwischen den Feiertagen** (10.12.02)

Wer über die Weihnachtsfeiertage Reisepläne geschmiedet hat, kann sich auch zwischen Weihnachten und Neujahr im Impfzentrum Hamburg beraten und impfen lassen.

Am Freitag, dem 27.12.02 von 8 Uhr bis 10 Uhr

und am Montag, dem 30.12.02 zwischen 8 und 10 Uhr sowie von 14 bis 16 Uhr finden reisemedizinische Sprechstunden statt.

Das spezialisierte Ärzteteam berät Reisende persönlich und individuell zu allen Reisezielen und führt auch gleich alle empfohlenen oder

vorgeschriebenen Impfungen durch bzw. verschreibt Medikamente zur Malaria-Vorbeugung, wenn dieses angezeigt ist.

Voranmeldung ist nicht erforderlich. Bitte Impfausweise – falls vorhanden – nicht vergessen.

Adresse: Beltgens Garten 2, 20537 Hamburg (U-Bahnhof Burgstraße).

Achtung: Am Montag, dem 23.12.02 bleibt das Impfzentrum geschlossen.

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
 **Institut für Hygiene und Umwelt**
Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit,
Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen
Marckmannstr. 129a/b, 20539 Hamburg
Postfach 26 15 51, 20505 Hamburg
Tel. (0 40) 4 28 45-77
Fax (0 40) 4 28 45-72 74
Email InfoHU@bug.hamburg.de
<http://www.hu.hamburg.de>

Geschäftsführer: **Hans-Joachim Breetz** Tel. (0 40) 4 28 45-72 77
Email hans-joachim.breetz@bug.hamburg.de

Wissenschaftlicher Sprecher: **Dr. Thomas Kühn** Tel. (0 40) 4 28 45-73 55
Email thomas.kuehn@bug.hamburg.de

Pressestelle: **Janne Klöpffer** Tel. (0 40) 4 28 45-73 04
Email janne.kloepper@bug.hamburg.de

Redaktion: **Kirsten Vietzke**