

**Aufdecken
Schützen
Informieren**



LÄB-REPORT 2025

Jahresbericht des CVUA Stuttgart

Baden-Württemberg
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
Stuttgart

IMPRESSUM

LÄB-REPORT, Jahresbericht des CVUA Stuttgart 2025

Herausgeber:



Baden-Württemberg

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
Stuttgart

CVUA Stuttgart

Schaflandstraße 3/2 und 3/3

70736 Fellbach

☎ +49 (0) 711 3426 – 1234

☎ +49 (0) 711 3426 – 1299

✉ poststelle@cvuas.bwl.de

🌐 www.cvua-stuttgart.de

Bildnachweis:

Grafik in „Ausbildung“ (Seite 33): Wissenschaftler (@prosymbols): de.depositphotos.com |

Grafiken in „Öffentlichkeitsarbeit“ (Seite 34): Kinoklappensymbol (@Checha Sergey) und

Hand mit Mikrofon (@Sirvectorr): dreamtime.com; Rezeption (@Gopal3366): shutterstock.com,

leicht modifiziert | Piktogramme im „CVUA Stuttgart auf einen Blick“ (Seite 35): Archiv (@srip),

Kaffeetasse (@catkuro), Wasserhahn und T-Shirt (@Good Ware): flaticon.com; Gabel, Messer, Zuc-

chini, Wein mit Glas, Marmeladenglas, Ölflasche, Giftflasche, Nahrungsergänzungsmittel, Salami,

Bakterien und Schwein: freepik.com; Käse: icon-icons.com; Brezel: de.depositphotos.com |

Alle weitere Grafiken und Fotos ohne Angabe: CVUA Stuttgart bzw.

Design-Portal des Landes Baden-Württemberg

Redaktion: Daniela Dörk, Magdalena Köhler, Ellen Scherbaum, Dr. Pat Schreiter

Grafische Gestaltung und Layout: Dr. Pat Schreiter

Druck:

SAXOPRINT GmbH, Dresden (www.saxoprint.de)

Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Offsetpapier

Auflage: 350

ISSN (Print): 3055-9758

ISSN (Online): 3055-9766

August 2026

Inhalt

Prolog	3
Besondere Ereignisse	4
4	Wechsel der Dienststellenleitung
5	Die CEN-Standardisierung der QuPpe-Methode
6	Das CVUA Stuttgart als Gastgeber für ein BTSF-Training
6	Auszeichnung
7	10 Jahre MALDI-UP
Zahlen und Fakten 2025	8
Personal	9
9	Beschäftigungsverhältnisse der Mitarbeitenden
10	Verteilung der Mitarbeitenden
10	Ruhestand – Aufhören, wenn es am schönsten ist!
Lebensmittelüberwachung	12
12	Beanstandungsquote
12	Als gesundheitsschädlich beurteilte Proben
13	Ausgewählte Themen
13	Lebensmittelbedarfsgegenstände auf dem Untersuchungstisch
14	Pestizide auf einen Blick
16	EURL-SRM 2025 in Zahlen und was macht der „EURL DataPool“
18	Fluorid in Trinkwasser
18	Acrylamid und 5-HMF – auch in Trockenobst!
19	Speiseöle und Frittierfette auf dem Prüfstand
21	Das Zentrallabor für Erkrankungsproben klärt auf
24	Besondere und kuriose Fälle
Tiergesundheitsdiagnostik	26
26	Veterinärdiagnostik 2025 – Ein Jahr zwischen Alarmbereitschaft und Routine
29	Anzeigepflichtige Tierseuchen 2025
30	Meldepflichtige Tierkrankheiten 2025

Kennzahlen 2025	31
31	Untersuchungsumfang 2025
31	Probenbearbeitungszeiten
32	Art und Anzahl untersuchter Proben
32	Gutachten, Gerichtstermine und Qualitätsprüfungen
32	Anzahl untersuchter Parameter
33	Wissenschaftliche Aktivitäten
33	Ausbildung
34	Öffentlichkeitsarbeit
34	Link zum Tabellenband
CVUA Stuttgart auf einen Blick	35

Prolog

Neuer Name, neues Gesicht – nicht nur die Dienststellenleitung am CVUA Stuttgart hat gewechselt

Seit 01. Juni 2025 darf ich das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart leiten. Mit meinem Start hat sich nicht nur der Name der Amtsleitung, sondern auch der Titel und das Design dieses Berichts geändert.

Diese Veränderungen wurden bewusst vorgenommen und stehen symbolisch für die neue Perspektive auf unsere Zusammenarbeit, die Führungskultur und die vielschichtigen Herausforderungen, die sich im Bereich Verbraucherschutz und Tiergesundheit für unsere tägliche Arbeit ergeben. Dank einer offenen, konstruktiven und respektvollen Zusammenarbeit verbessern wir unsere Arbeitsabläufe kontinuierlich.

Bei all den Neuerungen steht das CVUA Stuttgart weiterhin für Kontinuität hinsichtlich der hohen Qualität der Ergebnisse, für Innovation im Bereich Methodenentwicklung und für Verlässlichkeit in den Kernaufgaben: der Lebensmittelsicherheit, dem Schutz von Mensch und Tier, sowie der Tiergesundheit.

Nach dem Motto

Aufdecken – Schützen – Informieren

stehen in diesem Bericht nicht nur die Ergebnisse und Zahlen im Fokus, sondern auch die Menschen und die Geschichten dahinter. Das Geheimnis unseres Erfolges ist unsere Bereitschaft, Wissen zu teilen, innerhalb und außerhalb unseres Hauses, mit nationalen und internationalen Experten sowie Bürgerinnen und Bürgern. Das macht uns zu einem attraktiven Arbeitgeber.

Wir sind seit Mitte des Jahres 2025 auch im Bereich Führung neue Wege gegangen: Die Dienststellenleitung ist jetzt zusammen mit dem amtierenden Stellvertreter Dr. Uwe Lauber in Form einer Doppelspitze aufgestellt. Weil wir durch geteilte Führung und Verantwortung Entscheidungen schneller treffen können, sichern wir die Zukunftsfähigkeit des Hauses.

Der neue Berichtstitel, das frische Design und die Doppelspitze am CVUA stehen für Verantwortung, Orientierung und Zuversicht.



Die neue Dienststellenleiterin des CVUA Stuttgart Nadja Bauer

Ich danke meinen Kolleginnen und Kollegen für das Vertrauen, für ihren täglichen Einsatz und für die vielen innovativen Impulse.

Machen Sie sich bei der Lektüre dieses Jahresberichts selbst ein Bild von der Vielfältigkeit unserer Themen und der Innovationsfreude, mit der wir am CVUA Stuttgart zur Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und somit zum Verbraucherschutz beitragen.

Ihre

Nadja Bauer
Dienststellenleiterin des CVUA Stuttgart

Haben Sie Feedback zu diesem Bericht,
dann schicken Sie uns eine Mail an
poststelle@cvuas.bwl.de



Besondere Ereignisse

Wechsel der Dienststellenleitung – Das CVUA Stuttgart macht sich auf den Weg zur Expedition Zukunftsfreude!

Am 5. Mai 2025 fand in Fellbach der Festakt zum Wechsel der Leitung des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamts (CVUA) Stuttgart statt. Viele Gäste aus Verwaltung, Politik, dem beruflichen Umfeld sowie Familie und frühere Wegbegleiterinnen und Wegbegleiter nahmen daran teil. In festlicher Atmosphäre wurde der bisherige Amtsleiter Dr. Volker Renz von Staatssekretärin Sabine Kurtz offiziell verabschiedet und Nadja Bauer als Amtsleiterin zum 1. Juni 2025 eingesetzt.

Bei dieser offiziellen Einsetzung stellte die neue Amtsleiterin den geladenen Gästen ihr persönliches Zukunftsbild des CVUA Stuttgart vor. Sie verglich die anstehende Aufgabe der Amtsleitung und das Zusammenspiel der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einem Sinfonieorchester und dessen Dirigentin. Symbolisch überreichte ihr der verabschiedete Amtsleiter Dr. Renz dafür einen Taktstock. Als ihre Ziele für die nächste Zeit nannte Nadja Bauer: Gutes Zuhören, Förderung der Eigenverantwortung und das Erhalten der Strahlkraft des CVUA Stuttgart nach innen und nach außen.

Bei der hausinternen Dienstversammlung mit allen Kolleginnen und Kollegen des CVUA Stuttgart, welche am 20. Mai 2025 in Fellbach stattfand, verglich Nadja Bauer ihre neue Funktion und die anstehenden Herausforderungen mit einer Expedition, bei der sie die Expeditionsleitung übernehmen darf. Sie ermutigte alle, an dieser Reise, mit dem zuversichtlichen Titel „Expedition Zukunftsfreude“, teilzunehmen. Neben den schönen Bildern in ihrer



Oben: Sabine Kurtz (MdL), Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat von 2021 bis 2026, übergab die Urkunde an den ausscheidenden Dienststellenleiter Dr. Volker Renz. Unten: Die Doppelspitze des CVUA Stuttgart: Nadja Bauer und Dr. Uwe Lauber.

Reisebroschüre wies sie auch auf die zahlreichen Herausforderungen hin, die im Kleingedruckten beschrieben sind. Dabei betonte sie, dass die gemeinsame Expedition nichts für Einzelkämpfer sei. Der Erfolg der Reise steht und fällt mit der Zusammensetzung und Motivation des Teams. Dafür wird zukünftig die

Führungsarchitektur neu gedacht und Verantwortung geteilt. Dr. Uwe Lauber wird als Co-Expeditionsleiter eingesetzt und das gesamte Team der Abteilungsleitenden steht dieser Doppelspitze unterstützend zur Seite. So startete das CVUA Stuttgart ab Juni 2025 mutig und zuversichtlich die Expedition „Zukunftsfreude“.

Von der Laborpraxis zur europäischen Norm: Die CEN-Standardisierung der QuPPE-Methode

Die von unserem EU-Referenzlabor für Pestizide, die Einzelbestimmungsmethoden erfordern (EURL-SRM), entwickelte QuPPE-Methode (engl. Quick Polar Pesticides) ist seit Jahren fester Bestandteil der Routine-Pestizidanalytik am CVUA Stuttgart. Während die meisten Pestizide mit der weltweit etablierten QuEChERS-Methode erfasst werden können, wird die QuPPE-Methode vor allem zur Bestimmung wasserlöslicher Substanzen eingesetzt. Durch die Kombination der beiden Methoden lässt sich ein breiteres Spektrum an Pestiziden abdecken und bestimmen.

Die QuPPE-Methode wird bereits von sehr vielen Laboren in der Europäischen Union (EU) als einschlägige von einem EURL entwickelte Methode verwendet. Jedoch sind amtliche Labore, die in Europa für die Lebensmittelüberwachung zuständig sind, gemäß Kontrollverordnung verpflichtet, Methoden zu verwenden, die international anerkannten Regeln entsprechen, beispielsweise solche des Europäischen Normenausschusses CEN (französisch: Comité Européen de Normalisation). Im Rahmen unserer Tätigkeiten als EURL arbeiteten wir daher seit mehr als einem Jahrzehnt an der CEN-Standardisierung der von uns entwickelten QuPPE-Methode auf europäischer Ebene. Dazu wurden unter anderem in drei Runden umfangreiche Ringvalidierungsstudien mit anderen Laboren durchgeführt und die Daten ausgewertet. Der umfassende Normtext wurde unter unserer Federführung ausgearbeitet und stetig in halbjährlich stattfindenden Sitzungen einer Arbeitsgruppe

mit Experten aus ganz Europa abgestimmt und weiterentwickelt, sodass die Methode den Anforderungen der EU und des CEN entspricht.

Im Jahr 2025 konnten wir diese Arbeit erfolgreich abschließen: Seit 8. Oktober 2025 ist die QuPPE-Methode nun als offizieller CEN-Standard EN 18032:2025 anerkannt

und für alle Labore in der EU verfügbar. Rückblickend handelt es sich um ein Großprojekt, an dem viele Mitarbeiter über Jahre hinweg beteiligt waren und das ein hohes Maß an Gewissenhaftigkeit und Durchhaltevermögen erforderte. Wir danken allen Laboren, die uns mit Validierungsdaten bei diesem Projekt unterstützt haben.

EUROPEAN STANDARD

NORME EUROPÉENNE

EUROPÄISCHE NORM

EN 18032

October 2025

ICS 67.050

English Version

Foodstuff - Quick Method for the Analysis of Multiple Highly Polar Pesticides and their Metabolites in Foodstuff Involving Extraction with Acidified Methanol and Measurement by LC- or IC-MS/MS (QuPPE-Method)

Produits alimentaires - Méthode rapide pour l'analyse de plusieurs pesticides hautement polaires et de leurs métabolites dans les aliments impliquant une extraction avec du méthanol acidifié et une analyse par LC- ou CI-SM/SM (méthode QuPPE)

Lebensmittel - Schnellmethode zur Bestimmung mehrerer hochpolarer Pestizide und ihrer Metaboliten in Lebensmitteln nach Extraktion mit angesäuertem Methanol und Messung mittels LC- oder IC-MS/MS (QuPPE-Methode)

This European Standard was approved by CEN on 11 August 2025.

CEN members are bound to comply with the CEN/CENELEC Internal Regulations which stipulate the conditions for giving this European Standard the status of a national standard without any alteration. Up-to-date lists and bibliographical references concerning such national standards may be obtained on application to the CEN-CENELEC Management Centre or to any CEN member.

This European Standard exists in three official versions (English, French, German). A version in any other language made by translation under the responsibility of a CEN member into its own language and notified to the CEN-CENELEC Management Centre has the same status as the official versions.

CEN members are the national standards bodies of Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Republic of North Macedonia, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Türkiye and United Kingdom.



EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG

CEN-CENELEC Management Centre: Rue de la Science 23, B-1040 Brussels

© 2025 CEN

All rights of exploitation in any form and by any means reserved worldwide for CEN national Members.

Ref. No. EN 18032:2025 E

Das CVUA Stuttgart als Gastgeber für ein BTSF-Training

BTSF: „Better Training for Safer Food“, zu Deutsch: Bessere Schulungen für sicherere Lebensmittel! Unter diesem Motto fand im Juni 2025 am CVUA Stuttgart eine BTSF-Schulung im Bereich der Pestizidrückstandsanalytik statt. Beim BTSF handelt es sich um eine Schulungsinitiative der Europäischen Kommission im Bereich Lebensmittelsicherheit.

Das Training richtete sich an Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Nicht-EU-Ländern, die umfassend über die Regularien und Besonderheiten des Pestizidrechts sowie der Pestizidanalytik geschult wurden. Während die Europäische Kommission die inhaltliche Verantwortung trägt und die Dozenten bestellt, umfassen die Schulungen auch praktische Einheiten. Für diese stellte das CVUA Stuttgart dieses Mal seine Labore und Fachleute zur Verfügung, zudem wirkten einige unserer Experten als Dozenten mit.

Im Rahmen des zweiwöchigen Programms wurden insgesamt 15 Teilnehmerinnen und Teilnehmer öffentlicher

Institutionen aus aller Welt geschult, die drei Tage in den Laboren des CVUAs zu Gast waren. Die Teilnehmenden kamen aus 10 Ländern in Afrika, Südamerika, Asien und Europa.

Trotz des anspruchsvollen und kompakten Programms verfolgten die Teilnehmer alle Programmpunkte sehr aufmerksam, sodass ein guter fachlicher Austausch stattfinden konnte. Es herrschte stets eine gute Atmosphäre, und die Gruppe wuchs mit jedem Tag mehr zusammen. So wurden diese zwei Wochen zu einer unvergesslichen Zeit für alle Beteiligten, und neue Kontakte und Freundschaften entstanden.

Das Team der Abteilung RK trug mit großem Einsatz zum Erfolg des Trainings bei und repräsentierte das CVUA Stuttgart in bester Weise. Von den Teilnehmern erfuhren die Mitwirkenden viel Dankbarkeit und Lob. In der abschließenden Bewertung erhielt der praktische Teil am CVUA die Höchstnote: 5 von 5 Punkten!



Teilnehmende und Dozenten des BTSF-Trainings vor dem Eingang des CVUA Stuttgart

Auszeichnung

Alexandra Treyer erhielt auf dem 8th International Symposium on Food Packaging von ILSI Europe den „1st Place Award for Best Poster Presentation“ für das Poster „Kinetic Studies on the Migration of Bisphenol A and Bisphenol S from Pizza Boxes“, das sie gemeinsam mit Dr. Roland Perz, Lydia Richter und Sadete Koca verfasst hat.



10 Jahre MALDI-UP – eine weltweit genutzte Plattform für Mikrobiologie und Lebensmittelchemie

In der Lebensmitteluntersuchung und bei der Aufklärung von Tierkrankheiten ist eine leistungsfähige Mikrobiologie von zentraler Bedeutung. Innovative Techniken wie die identifizierende Spektroskopie haben hier Qualität und Geschwindigkeit der Analytik massiv verbessert. Besonders MALDI-TOF MS (Matrix-unterstützte Laser-Desorption/Ionisations-Flugzeit-Massenspektrometrie) und FT-IR (Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie) beschleunigten die Identifizierung von Krankheitserregern entscheidend.

Beide Methoden nutzen die biochemische Zusammensetzung von Bakterien oder anderen Organismen, um spezifische Signalmuster zu erzeugen. Durch Abgleich mit Referenzdatenbanken gelingt die Artenidentifizierung, im Falle der FT-IR sogar die Bestimmung von Serotyp oder Pathogenitätsmarker. Beide Techniken haben sich in der Welt der Mikrobiologie rasant verbreitet und sind heute unverzichtbar – nicht nur in der Humanmedizin, sondern auch in der Veterinärmedizin und im Verbraucherschutz.

Für die Humanmedizin bieten die Hersteller bestens ausgestattete Referenzdatenbanken an. Doch gerade in spezialisierten Bereichen wie der Veterinärmedizin und der Aufdeckung von Lebensmittelbetrug stoßen kommerzielle Datenbanken an ihre Grenzen: Viele tierpathogene Erreger fehlen, notwendige taxonomische Anpassungen der Datenbanken erfolgen nur langsam, und neue Arbeitsgebiete müssen von jeder Institution in Eigenleistung ergänzt werden, wie dies am CVUA Stuttgart und anderen Einrichtungen bei der Erkennung von Fleisch- oder Pflanzenarten seit 2016 bereits umgesetzt wurde.

MALDI-UP: Vernetzung in der Spektroskopie

Genau hier setzte das CVUA Stuttgart an und verwirklichte vor einem Jahrzehnt die Idee einer „offenen Nutzer Plattform“: MALDI-UP (<https://maldi-up-ua-bw.de>). Die Idee war einfach, aber wirkungsvoll: eine Plattform, die auf dem Prinzip des „Geben und Nehmen“ basiert. Nutzer können ihre eigenen Spektren eintragen und im Gegenzug auf eine ständig wachsende Datenbank zugreifen. Ihre Identifizierungsmöglichkeiten werden durch Daten-

tausch erweitert, ohne dabei die Hoheit über ihre eigenen Spektren zu verlieren. Zudem sind auf MALDI-UP viele Fachinformationen rund um die Technik der Identifizierungsspektroskopie frei verfügbar.

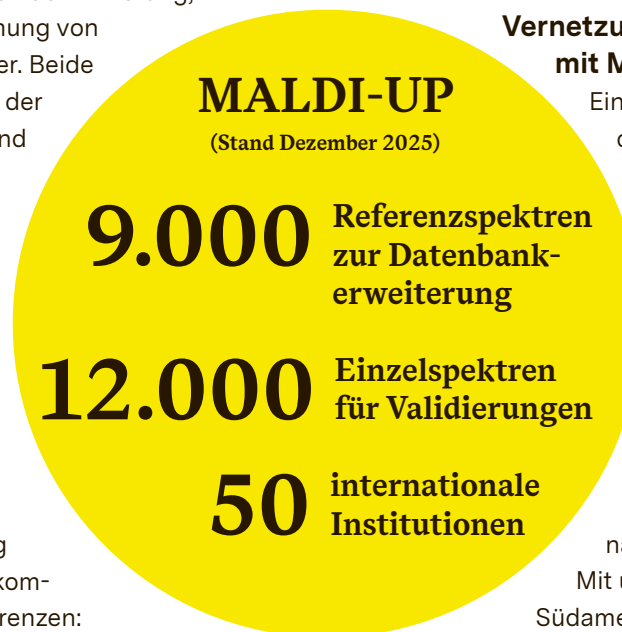
MALDI-UP hat sich im Laufe der Jahre zu einem globalen Netzwerk entwickelt: Über 9.000 Referenzspektren zur Datenbankerweiterung sowie 12.000 Einzelspektren für Validierungen von 50 internationalen Institutionen sind inzwischen gelistet. Zu den jüngsten Partnern zählt das renommierte argentinische Gesundheitsinstitut, die Administración Nacional de Laboratorios e Institutos de Salud (ANLIS [\[7\]](#)) „Dr. Carlos G. Malbrán“, kurz Malbrán Institut genannt.

Vernetzung über Kontinente hinweg – mit MALDI-UP nach Argentinien

Ein besonderes Ereignis war 2025 der Beginn der fachlichen Partnerschaft mit dieser traditionsreichen Forschungseinrichtung. Auf Einladung präsentierte Dr. Jörg Rau MALDI-UP auf dem 6. Workshop des Netzwerks RENAEM in Buenos Aires. Der Fokus des internationalen Treffens lag auf Anwendungen der MALDI-TOF MS in der Mikrobiologie und deren Kombination mit künstlicher Intelligenz.

Mit über 300 Teilnehmenden aus ganz Südamerika unterstrich die Veranstaltung ihre hohe fachliche Relevanz. Ein anschließender Besuch am Hauptsitz des Malbrán Institutes vertiefte den Austausch. In Gesprächen mit der Leiterin des ANLIS, Dr. Claudia Perandones, stand im Mittelpunkt die kontinentübergreifende Diagnostik von Krankheitserregern – ein Thema, das durch globale Handelsbeziehungen stetig an Bedeutung gewinnt.

Wie das CVUA Stuttgart setzen auch die argentinischen Spezialistinnen am Malbrán Institut auf einen offenen Dialog zwischen Anwendern. Die langfristige Wirkung solcher Netzwerke ist bei MALDI-UP deutlich sichtbar. Was vor zehn Jahren als regionale Idee eines deutschen Untersuchungsamtes begann, hat sich zu einem global genutzten Werkzeug für Verbraucherschutz und Lebensmittelauthentizität entwickelt, das weit über die klinische Mikrobiologie hinausgeht.

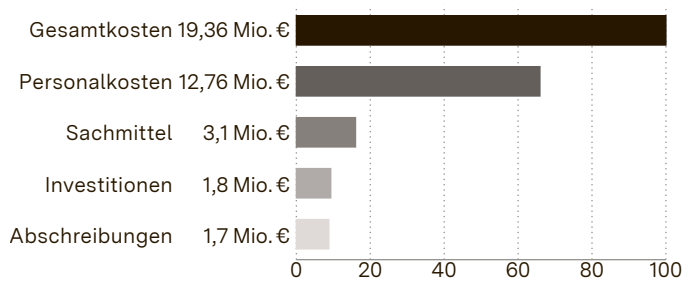


Zahlen und Fakten 2025

Personal

Mitarbeitende (inkl. Beurlaubungen/ Abordnungen/ Projekte)	254
davon	
Sachverständige (LM-Chemie, Diagnostik, Biologie, Mikrobiologie)	71
Technische Mitarbeitende in Chemie / Diagnostik	125
Verwaltungsangestellte, Weinkontrolleure, Haustechnik	25
Lebensmittelchemiker/innen im Praktikum und Auszubildene	13
Planstellen	195
davon	
Abordnung (nicht am CVUA Stuttgart tätig)	9
Teilzeitbeschäftigte Mitarbeitende	99
Befristet beschäftigte Mitarbeitende	49

Budget



Anzahl untersuchter Parameter

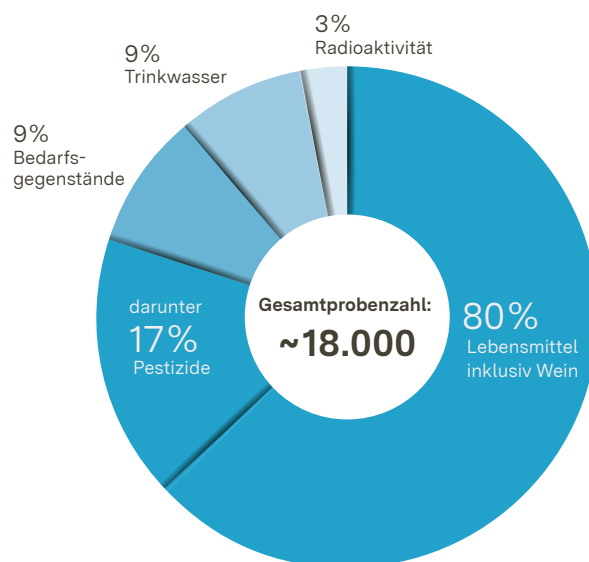
Gesamtzahl der untersuchten Parameter	2.500.000
(ohne Trinkwasser und diagnostische Proben)	
davon	
Pestizide	2.100.000
Bedarfsgegenstände	52.500
Trinkwasser	16.400
Diagnostische Proben	388.000

Wissenschaftliche Aktivitäten

Veröffentlichungen	23
Vorträge und Poster	77
Internetbeiträge	34
Mitarbeit in Kommissionen und Gremien	
Sachverständige	32
Kommissionen, Gremien und Arbeitsgruppen	80
Neu eingeführte Untersuchungsmethoden	10
(entsprechende Anzahl der Parameter)	(> 60)

Probenzahl

Lebensmittelüberwachung

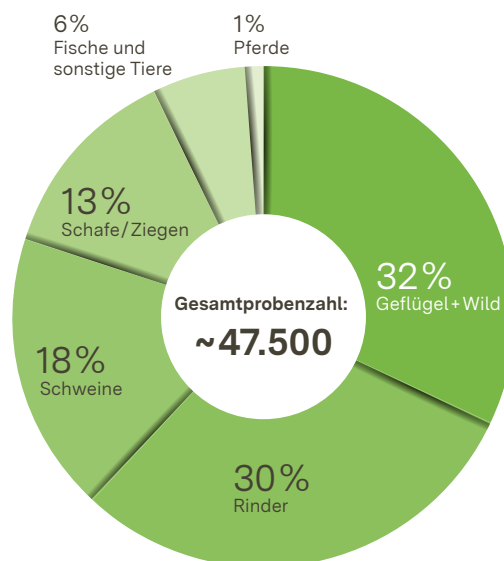


133 Beschwerdeproben

1.176 Erkrankungsproben

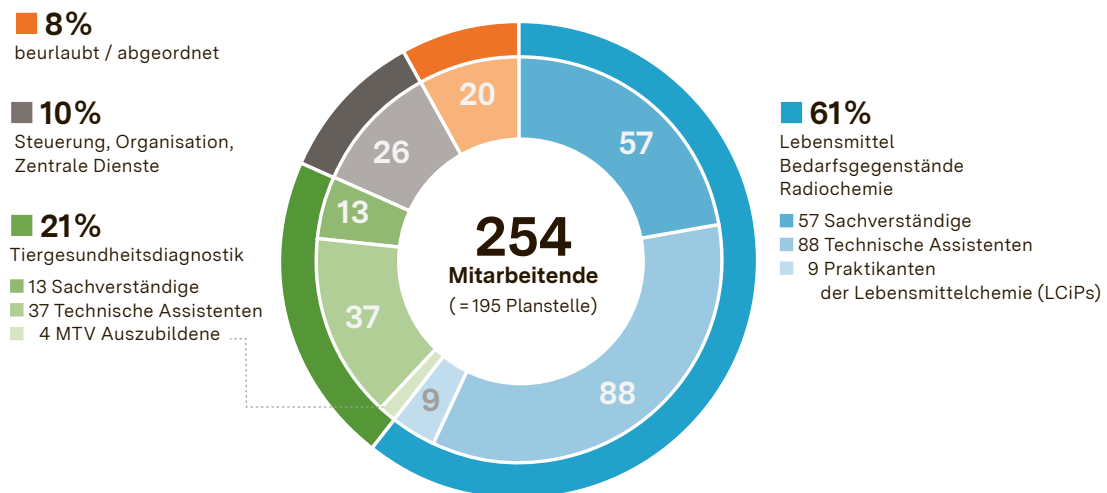
59 als gesundheitsschädlich beanstandete Proben

Tiergesundheitsdiagnostik



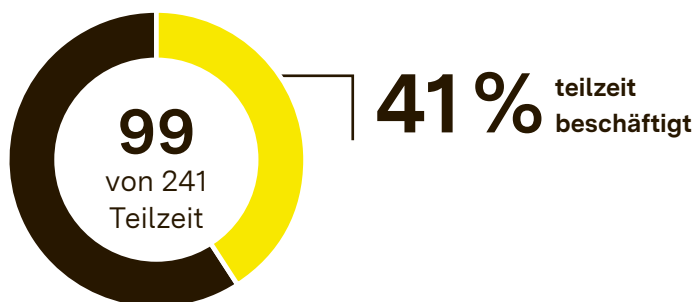
Personal

Im Jahr 2025 waren am CVUA Stuttgart 254 Beschäftigte auf 195 Planstellen tätig, davon waren 8 % abgeordnet oder beurlaubt.

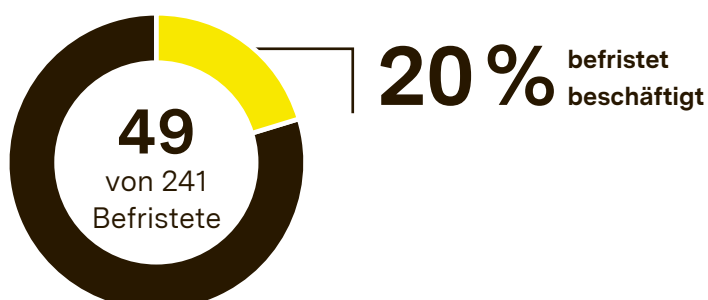


Beschäftigungsverhältnisse der Mitarbeitenden

(bezogen auf die Gesamtbelegschaft exklusiv LCiPs und MTV Auszubildenen = 241)



7 Kolleginnen und Kollegen traten in den Ruhestand.
(siehe den Beitrag „Ruhestand – Aufhören, wenn es am schönsten ist!“ auf Seite 10)

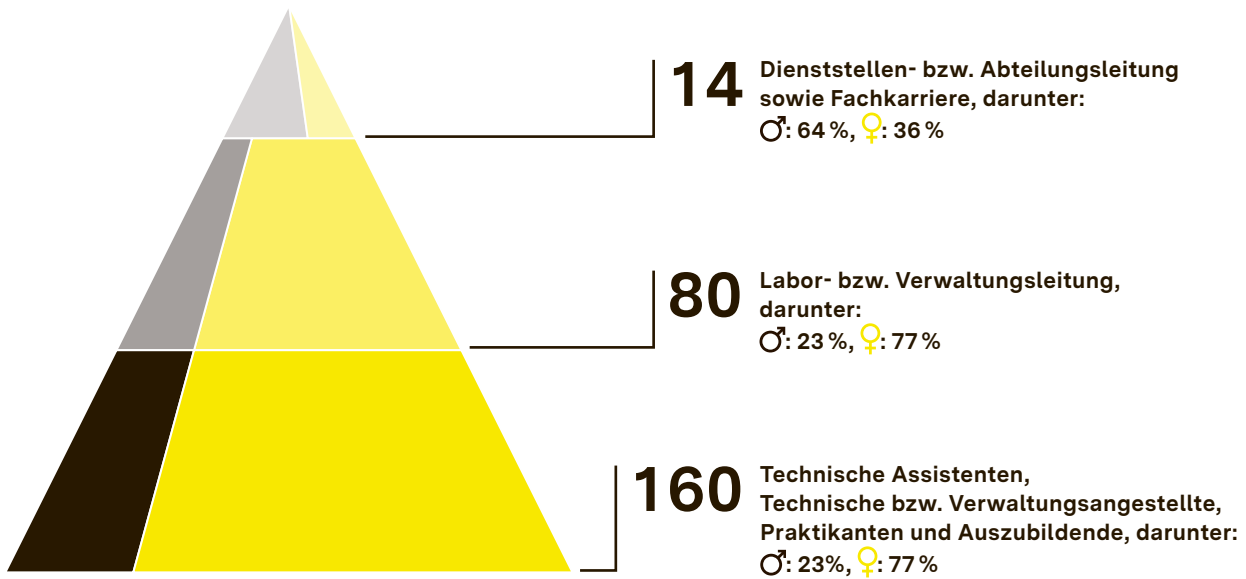


5 Kolleginnen und Kollegen hatten Dienstjubiläum.

40 Jahre:
Stefan Böttcher

25 Jahre:
Sandra Ketterer-Pintur
Nicole Lipp
Joachim Pfarr
Silke Weidle

Verteilung der Mitarbeitenden



Ruhestand – Aufhören, wenn es am schönsten ist!

„Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist.“ Dieses Sprichwort trifft auch auf unsere Kolleginnen und Kollegen am CVUA Stuttgart zu, die 2025 in den Ruhestand gegangen sind: Dr. Volker Renz, Ute Bosch, Andrea Karst, Sonja Fochler, Irina Sigalov, Bettina Rupp und Dr. Reinhard Sting.

Mit ihnen verlässt uns jahrzehntelange Erfahrung, unzählige Stunden Arbeit im Labor, viele Erfolgsgeschichten und auch Herausforderungen, die ihr Arbeitsleben und unsere Zusammenarbeit geprägt haben. Sie waren da, wenn es brannte, wenn eine Idee zu scheitern drohte, wenn Erfahrung gebraucht wurde. Sie haben Kolleginnen und Kollegen unterstützt, Projekte zum Erfolg geführt und Spuren hinterlassen, die weiterwirken.

Danke für ihren wertvollen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit, zur Tiergesundheit und zum Verbraucherschutz.

Besonderer Dank geht an Dr. Volker Renz, der das CVUA Stuttgart von 2018 bis 2025 in seiner ruhigen und sehr verbindenden Art leitete. Angefangen hat er 1998 als Sachverständiger für Rückstände in Lebensmitteln, führte dann von 2005 bis Anfang 2018 als Abteilungsleiter den Bereich Lebensmittelmikrobiologie mit dem Zentrallabor



Dr. Volker Renz – Dienststellenleiter des CVUA Stuttgart von 2018 bis 2025 – verabschiedet sich mit seiner Band von seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

für Erkrankungsproben. Egal in welcher Funktion, Dr. Renz hat die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei den vielseitigen Tätigkeiten mit Rat und Tat unterstützt. Er war stets kompromissbereit, lösungsorientiert im Handeln und setzte vollstes Vertrauen in das Können seiner Mitarbeitenden. Wir danken Dr. Renz für die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Besonderer Dank gebührt auch Dr. Reinhard Sting, dem Leiter der Abteilung Diagnostik von 2003 bis 2025. Das CVUA Stuttgart kann stolz sein, dass er sein wissenschaftliches Lebenswerk statt einer Universität oder internationalen Forschungseinrichtung dem CVUA widmete. Seine Publikationen, Betreuung von Dissertationen und seine bahnbrechenden Forschungen auf den Gebieten der Bakteriologie, Molekularbiologie, Serologie, Zoonosenforschung und Epidemiologie machten ihn zu einem international angesehenen und gefragten Experten. Seine Tätigkeit als Reviewer renommierter Fachzeitschriften unterstreicht seine wissenschaftliche Reputation. In seiner Zeit als Abteilungsleiter fiel die Bewältigung der BSE-Krise, die Etablierung der Elektronenmikroskopie am CVUA Stuttgart und die erfolgreichen Bewerbungen um zwei Konsiliarlabore bei der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG). Die Landestierärztekammer Baden-Württemberg hat ihm deshalb bereits im Jahr 2014 das Ehrenzeichen der LTK BW verliehen.

Mit seinem Ruhestand geht am CVUA Stuttgart eine wissenschaftliche Ära zu Ende, doch sein Wirken prägt Forschung, Lehre und Diagnostik weiterhin.

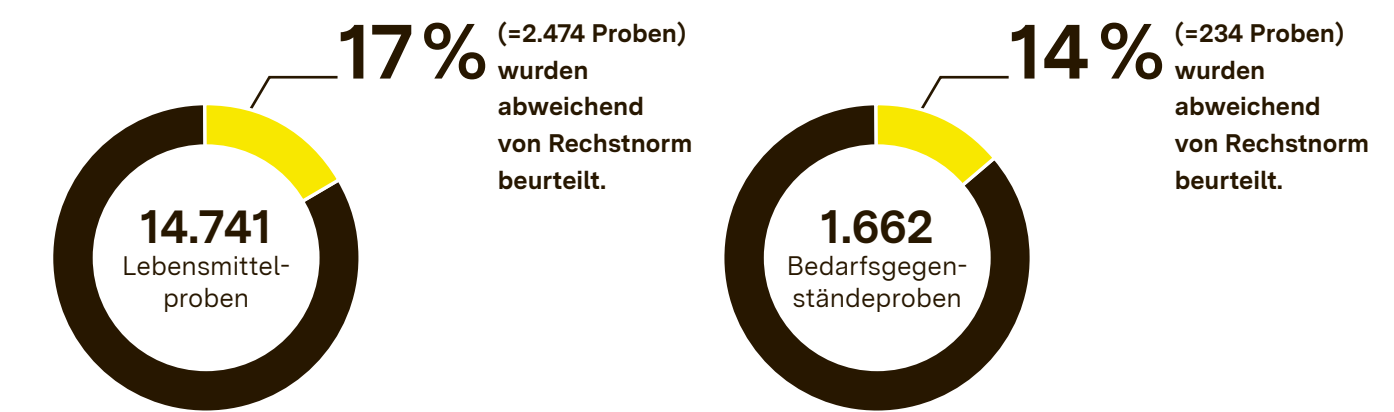


Dr. Reinhard Sting – langjähriger Leiter der Abteilung Diagnostik – geht in den wohlverdienten Ruhestand.

Lebensmittelüberwachung

Im Berichtsjahr 2025 wurden 14.741 Lebensmittelproben sowie 1.662 Bedarfsgegenständeproben sensorisch, chemisch, physikalisch und mikrobiologisch untersucht, darunter 133 Beschwerdeproben und 1.176 Erkrankungsproben.

Beanstandungssquote



Als gesundheitsschädlich beurteilte Proben

Bereich Grund	Probenbezeichnung	Anzahl
Lebensmittel		
Überschreitung der Akuten Referenzdosis (ARfD) für einen Wirkstoff zu mehr als 200%	Birnen (4x), Grünkohl, Mini Romana, Paprika (2x), Tafeltrauben	9
Verletzungsgefahr durch unvollständig entfernte Obstkerne, enthaltene Knochensplitter oder scharfkantige, spitzige bzw. harte Fremdkörper aus Glas, Metall, Stein oder Kunststoff	Datteln, Laugenbrezel, Laugenkleingebäck, koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk, Apfel Rotkohl (tafeldertig), Sahne-Heringsfilets, Konfitüre, Glasnudeln	8
Hoher Gehalt an Histamin	Thunfischpizza (2x), Thunfisch aus offener Konserve (4x)	6
Zu hoher Säuregehalt, nicht sicheres Lebensmittel	Hartkaramelle, Wassereis (2x)	3
Nachweis verschiedener psychotroper Cannabinoide	Gummibonbon	2
Überschreitung des Lowest Observed Adverse Effect Level bei empfohlener Dosierung vom Vitamin D	Nahrungsergänzungsmittel mit Vitamin D	1
Nachweis hoher Gehalte an aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH)	Basmati-Reis	1
Nachweis der pharmakologisch wirksamen Substanz Sildenafil	Nahrungsergänzungsmittel	1

Als gesundheitsschädlich beurteilte Proben (Fortsetzung)

Bereich Grund	Probenbezeichnung	Anzahl
Bedarfsgegenstände Fremdkörper (Glassplitter), der abgelöst auf Lebensmittel übergegangen ist	Glassplitter	1
Lebensmittel, mikrobielle Ursache Shiga- bzw. Verotoxinbildende <i>Escherichia coli</i> (STEC/vTEC)	Käse (Tilsiter), Rindersalami, Zwiebelmettwurst (6x), Salatmischung (vorverpackt)	9
Salmonellen, davon <i>Salmonella</i> Infantis <i>Salmonella</i> Enteritidis <i>Salmonella</i> Isangi <i>Salmonella</i> Othmarschen	Cashewmus mit Himbeeren (4x) Wildschweinrohurst Moringa Halva	7
<i>Listeria monocytogenes</i>	Hering in Gelee	3
Staphylokokken-Enterotoxin	Gestückeltes Fleisch mit Zutaten (Speisereste), Rinderwurst aus Konserve (offen), Speiseeis Cheesecake	3
Enteropathogene <i>Clostridium perfringens</i> und <i>Bacillus cereus</i>	Entenfleisch in Soße mit Reis, gegart	2
Enteropathogene <i>Clostridium perfringens</i>	Burgunderrinderbraten, gegart	1
Noroviren	Chili (Peperoni)	1
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Zwiebelmettwurst	1

Ausgewählte Themen

Lebensmittelbedarfsgegenstände auf dem Untersuchungstisch

Die Eignung von Küchenhelfern auf dem Prüfstand

In der Abteilung Bedarfsgegenstände wurden beschichtete Pfannen und Töpfe sowie Pfannenwender aus Kunststoff auf ihre Qualität und Sicherheit getestet. Ziel dieser Untersuchungen ist es, die Haltbarkeit und Leistung unter haushaltsüblichen Bedingungen zu bewerten. In den Jahren 2024 und 2025 wurden insgesamt zehn beschichtete Pfannen, drei beschichtete Töpfe und acht Kunststoff-Pfannenwender getestet.

Um den mehrmaligen Gebrauch im Haushalt zu simulieren, wurde ein Funktionstest mit beschichteten Pfannen und Töpfen fünfmal wiederholt, bei dem jeweils eine Reis-Tomaten-Mischung zubereitet wurde. Sämtliche getesteten Pfannen und Töpfe bestanden diese Untersuchung.

Anders bei den schon im Jahr 2024 getesteten Pfannenwendern aus Kunststoff: Keiner der 8 Pfannenwender aus dem Niedrigpreissegment bestand die Eignungsprüfung. Beim Backen von Pfannkuchen schmolz der Kunststoff

teilweise und löste sich in einigen Fällen sogar ab. Die Produkte wurden daher als ungeeignet für den beabsichtigten Gebrauch eingestuft.

Unsere Empfehlungen für Verbraucherinnen und Verbraucher:

Pfannenwender, die nach sachgemäßer Anwendung in der heißen Pfanne Schäden aufweisen, sollten nicht länger verwendet werden. Küchenhelfer aus Kunststoff sollten nur kurz zum Wenden oder Rühren eingesetzt und nicht über einen längeren Zeitraum in der heißen Pfanne oder dem Topf gelassen werden.

Bei beschichteten Pfannen und Töpfen sollten scharfe oder spitze Gegenstände wie Metall-Pfannenwender vermieden werden, da diese die Beschichtung beschädigen können. Auch abrasive Reinigungsmittel, kratzige Topfschwämme oder Spülbürsten sollten nicht verwendet werden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

Eine regelmäßige Sichtprüfung der verwendeten Gegenstände ist ratsam! Bei Anzeichen von Verschleiß – wie Kratzer, Blasen oder Verfärbungen – sollten die Gegenstände ausgetauscht werden.

Bedenken beim BBQ?

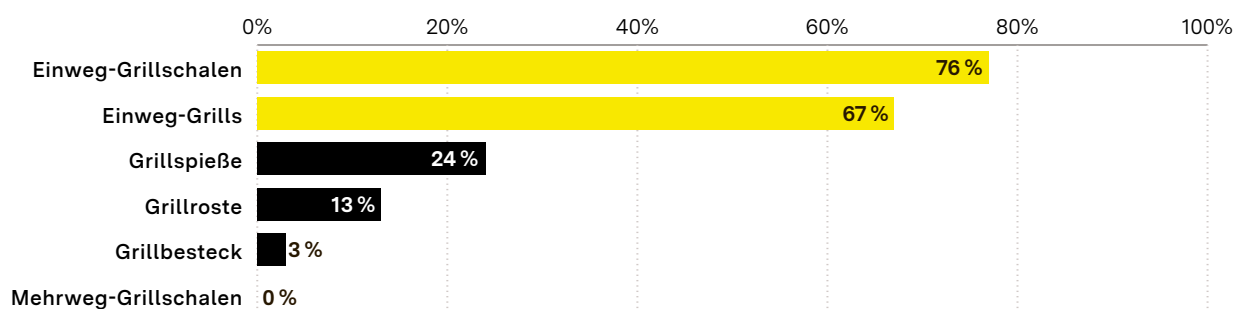
Die Sonne scheint und es wird wärmer – Zeit zu Grillen! In den Sommermonaten untersuchen wir regelmäßig eine Vielfalt von Lebensmittelkontaktmaterialien, die beim Grillen verwendet werden. Da viele dieser Produkte aus Metall gefertigt sind, stellt sich die Frage: Werden beim Grillen Stoffe freigesetzt, die auf das Grillgut übergehen und so vom Menschen aufgenommen werden?

In den vergangenen fünf Jahren haben wir 135 Grillutensilien untersucht. Die gute Nachricht: 76 % der getesteten Grillutensilien waren hinsichtlich der Metallabgabe unbedenklich, allerdings zeigte sich bei den Einwegprodukten ein erheblicher Anteil an auffälligen Proben: 77 % der untersuchten Einweggrillschalen und 67 % der Einweggrills hielten die Richtwerte nicht ein (siehe Abbildung).

30 Proben wurden aufgrund unzulässiger Freisetzung von Metallen beanstandet – vor allem von Aluminium, Nickel und Eisen. Seltener, aber ebenfalls problematisch waren die Überschreitungen der Richtwerte von Mangan, Zink, Chrom, Cobalt, Arsen und Vanadium.

Gegenstände aus Aluminium sind im Kontakt mit Säure und Salz nicht stabil. In Grillschalen aus Aluminium, in welchen Grillkäse verkauft und anschließend zubereitet wurde, wurden in der Vergangenheit häufig erhöhte Gehalte an freigesetztem Aluminium und Korrosion festgestellt.

Um das Risiko eines Metallübergangs auf Lebensmittel zu minimieren, werden Aluminiumschalen heutzutage oft mit einer schützenden Beschichtung versehen und Käse wird inzwischen oft separat verpackt. Diese Maßnahmen schützen nicht nur vor Korrosion, sondern reduzieren auch die Übertragung von Metall auf das Essen.



Beurteilungsquoten der auffälligen Grillutensilien nach Produktkategorien. Insgesamt wurden 135 Grillutensilien von 2020 bis 2025 untersucht.

Pestizide auf einen Blick

Ewigkeitschemikalien PFAS in pflanzlichen Lebensmitteln

PFAS – per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen, auch „Ewigkeitschemikalien“ genannt – sind extrem stabil, weltweit in Wasser, Böden und Lebewesen nachweisbar und können Mensch und Umwelt schaden. Die Stoffgruppe umfasst über 10.000 Verbindungen, die wegen ihrer wasser-, fett- und schmutzabweisenden Eigenschaften in vielen Produkten eingesetzt werden – z.B. in antihaftbeschichteten Pfannen, Outdoor-Kleidung, Feuerlöschschäumen oder Pflanzenschutzmitteln.

In pflanzlichen Lebensmitteln sind vor allem kurzkettige PFAS relevant. Sie sind wasserlöslich, verbreiten sich über

den Wasserkreislauf in der Umwelt und gelangen so in Böden, Pflanzen und schließlich in unsere Lebensmittel. Trifluoressigsäure (TFA) ist die kleinste PFAS-Verbindung und besonders gut wasserlöslich.

Im Jahr 2025 wurden 2.254 Proben pflanzlichen Ursprungs auf TFA und Perfluoralkylcarbon (PFCA) bzw. -sulfonsäuren (PFSA) untersucht. In 30 % der untersuchten Proben wurde TFA $\geq 0,02$ mg/kg bestimmt, mit erhöhten mittleren Rückstandsgehalten in Kräutern, Blattgemüse und exotischen Früchten. In 5 % der Proben konnten PFAS $\geq 0,0001$ mg/kg bestimmt werden, auffällig

darunter sind Fruchtgemüse und Sojaprodukte. Auch PFAS-Pestizide, Vorläufersubstanzen von PFAS, konnten in einigen Proben mit PFAS-Befunden bestimmt werden. Eine klare Korrelation zwischen den Gehalten ist jedoch nicht erkennbar.

Grenzwerte für PFAS in pflanzlichen Lebensmitteln gibt es derzeit nicht, da bislang ausreichende Daten zur Exposition durch den Menschen fehlen. Mit unseren Daten

leisten wir hierzu einen wichtigen Beitrag, sodass wirksame Maßnahmen für den Verbraucherschutz entwickelt werden können.

In **30 %**
der untersuchten
Gemüse- und Obstproben
wurde
TFA $\geq 0,02$ mg/kg
bestimmt.

Matcha – ein Trendprodukt im Fokus der amtlichen Untersuchung 2025

Matcha ist fein vermahlener Grüntee, bei dem das gesamte Blattpulver verzehrt wird. Dadurch werden – anders als beim klassischen Teeaufguss – sämtliche Inhaltsstoffe aufgenommen. Vor dem Hintergrund der zunehmenden Beliebtheit wurden elf Matcha-Proben aus dem Handel unterschiedlicher Herkunft und Anbauweise untersucht.

In den neun Bio-Proben konnten dabei keine bestimm-
baren Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden. Dagegen wurden in zwei konventionellen Proben mehrere Rückstände festgestellt, in einem Fall wurde sogar der gesetzlich festgelegte Höchstgehalt für TMA-Octadecyl überschritten.

Ein weiterer Untersuchungsschwerpunkt lag auf dem Gehalt an Aluminium. Die Teepflanze nimmt das Element natürlicherweise aus dem Boden auf. Die analysierten Gehalte der Proben lagen im Bereich von mehreren hundert bis über 2.000 mg/kg. Aufgrund des vollständigen Verzehrs des Blattmaterials ist dieser Aspekt bei Matcha besonders relevant. Im Hinblick auf die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) ist hierbei die Verzehrsmenge zu berücksichtigen.

Matcha bleibt aufgrund seiner für Tee besonderen Verzehrform und der teilweise hohen Aluminiumgehalte weiterhin im Fokus der Lebensmittelüberwachung.

Radieschenblätter – keine Höchstgehaltüberschreitung

Seit Januar 2025 gelten die Rückstandshöchstgehalte für Rucola auch für Radieschenblätter. Bei den 15 untersuchten Proben wurde keine Überschreitung der Höchstgehalte festgestellt. Der mittlere Rückstandsgehalt in den Blättern ist jedoch auch 2025 wesentlich höher als in den

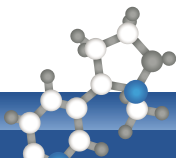
Wurzeln, möglicherweise beeinflusst durch die Witterung sind die Rückstandsgehalte der 2025 untersuchten Proben insgesamt höher als 2024. Die untersuchten Proben aus biologischem Anbau wiesen kaum Rückstände auf.

Weinblätter – weiterhin ein Problemfall

Weinblätter sind eine Delikatesse, die sich zunehmender Beliebtheit erfreut. Untersuchungen zeigen seit vielen Jahren, dass Weinblätter teilweise stark mit Pflanzenschutzmitteln belastet sind. Dies bestätigen auch unsere Untersuchungen im Jahr 2025: 13 der 16 untersuchten Proben (81 %) wurden wegen Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen lebensmittelrechtlich beanstandet. Im Durchschnitt überschritten pro beanstandeter Probe 5,5 Wirkstoffe ihre Höchstgehalte. Viele der Produkte auf dem Markt sind daher weiterhin nicht verkehrsfähig.

Granatapfel – auffällig hohe Rückstandsüberschreitungen

Granatäpfel sind vor allem in Smoothies und Salaten sehr beliebt. Von 2022 bis 2024 wurden insgesamt 117 Granatäpfel aus konventioneller Erzeugung untersucht, mehr als die Hälfte davon aus der Türkei. In 29 der untersuchten Proben konnte mindestens ein Wirkstoff über dem zulässigen Rückstandshöchstgehalt nachgewiesen werden. Diese Quote von 25 % liegt deutlich über der von Obst insgesamt (5 %). Proben aus der Türkei wiesen mit 31 % die höchste Beanstandungsquote auf.



EURL-SRM –

Europäisches Referenzlabor für Pestizide, die Einzelbestimmungsverfahren erfordern

Seit 2006 unterhält die Europäische Kommission am CVUA Stuttgart ein Referenzlabor, das der Kommission, der EFSA, den Nationalen Referenzlaboren und den amtlichen Laboren in der EU in analytischen Fragestellungen

zur Seite steht, wenn es sich um Stoffe handelt, die nicht mit den gängigen Methoden erfasst werden können. Die Aufgaben sind gesetzlich fixiert und umfassen im Wesentlichen die in folgender Tabelle aufgeführten Punkte:

Das EURL-SRM 2025 in Zahlen

Sicherstellung

der Verfügbarkeit und Verwendung von analytischen Methoden sowie der Leistungsfähigkeit der NRLs

- 3** neue wissenschaftliche Veröffentlichungen auf der EURL-Website www.eurl-pesticides.eu
- 5** wissenschaftliche Publikationen in Fachjournalen
- 80** analytische Informationen über neue Stoffe oder Metaboliten in der Datenbank EURL DataPool mit insgesamt mehr als 2.400 Stoffen
- 1** EU Proficiency Test (EUPT) mit der Matrix „Weiße Bohnen“ mit 23 Analyten und 136 teilnehmenden Laboren. Seit 2006 wurden insgesamt 23 EUPTs veranstaltet.

Wissenschaftliche und technische Unterstützung

für die NRLs

- 1** neue Datenbank im EURL DataPool mit umfassenden Informationen zur Analytik von 441 Wirkstoffen und Metaboliten aus dem EU-Monitoringprogramm.
- 9.900** neue Datensätze zur Methodvalidierung wurden von 10 teilnehmenden Laboren im EURL DataPool bereitgestellt, 6.400 davon vom EURL-SRM. Somit enthielt der EURL DataPool bis Ende 2025 insgesamt 770.000 Validierungsdaten, 168.000 davon vom EURL-SRM.

Wissenschaftliche und technische Unterstützung

für die EU-Kommission und andere europäische Institutionen (z. B. EFSA, CEN, ...)

- 1** erfolgreich abgeschlossene CEN-Standardisierung der QuPpe-Methode
- 59** Anfragen der EU-Kommission oder EFSA zu analytischen Fragestellungen im Rahmen der Neubewertung von Wirkstoffen
- > 20** Teilnahmen an Symposien, Arbeitskreisen und Seminaren mit Vorträgen

Sicherstellung

der Verfügbarkeit von analytischen Standardsubstanzen

- 309** Anfragen nach isotoopenmarkierten Standards
- 197** Neueintragungen in der Liste „Anbieter von schwierig zu beschaffenden Standardsubstanzen und Metaboliten“ (Insgesamt 568 Einträge)

Weitere Aktivitäten

(z. B. internationaler Austausch)

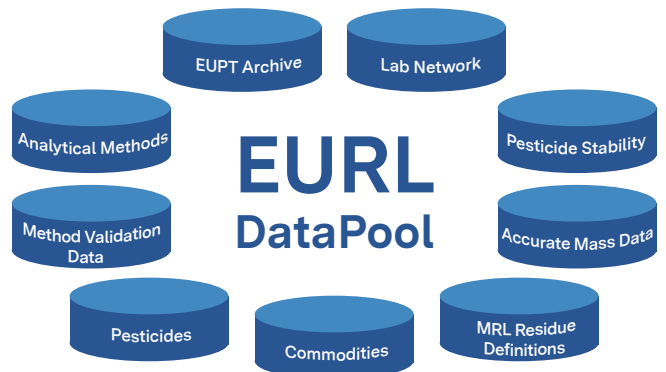
- 3** internationale Fachgruppen (Armenien, Georgien, Zypern) besuchten im Jahr 2025 das EURL-SRM, jeweils mehrtägig
- 1** BTSF-Training (s. dazu „Das CVUA Stuttgart als Gastgeber für ein BTSF-Training“ auf Seite 5)

Nachgefragt: Was ist der EURL DataPool? Und wozu dient er?

Was vor drei Jahrzehnten als Vision für einen effizienten Zugang zu Informationen in der Pestizidanalytik begann, hat sich zu einer einzigartigen Informationsquelle für das Fachkollegium weltweit entwickelt: der EURL DataPool (www.eurl-pesticides-datapool.eu).

Die Anfänge – Bereits 1996 begann das Pestizidlabor des CVUA Stuttgart mit dem Aufbau einer Datensammlung, um Pestiziduntersuchungen effizienter und zielgerichteter zu gestalten. In Excel-Tabellen wurden Rückstandsbefunde sowie aktuelle Informationen zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf verschiedenen landwirtschaftlichen Erzeugnissen erfasst. Bis 1999 wurden aus verschiedenen Quellen rund 14.000 Datensätze manuell zusammengestellt. Die Auswertung dieser Pestizid-Matrix-Kombinationen ermöglichte erstmals eine gezielte Suche nach tatsächlich eingesetzten Wirkstoffen. Im Jahr 2001 wurde die bestehende Excel-Datensammlung im Rahmen eines vom Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat Baden-Württemberg geförderten Projekts in eine Datenbank überführt und über eine Website einem begrenzten Nutzerkreis zugänglich gemacht. Zudem wurde die Datenbank um weitere Module ergänzt, etwa eine Sammlung analytischer, physikochemischer und toxikologischer Informationen zu Pestiziden. Dies ermöglichte eine schnelle Informationsbeschaffung bei analytischen Fragestellungen. Die Internetanwendung wurde 2003 ins Englische übersetzt und unter www.pesticides-online.com international verfügbar gemacht.

EURL DataPool – Im Jahr 2006 hat sich das Stuttgarter Pestizid-Labor mit seiner Bewerbung um die Funktion des EU-Referenzlabors gegen Mitbewerber durchgesetzt, da u.a. „Pesticides-Online“ sowie die Menge und Vielfalt der darin gesammelten Informationen als herausragendes Alleinstellungsmerkmal angesehen wurde. Im Zuge der Errichtung des EU-Referenzlabors wurde die Plattform in zwei Anwendungen aufgeteilt: Pesticides-Online zur Erfassung von Pestizid-Rückstandsdaten und EURL DataPool zum Austausch von Informationen zur Pestizid-Analytik. In den Folgejahren wurde EURL DataPool kontinuierlich um weitere Datenbanken und Excel-Schnittstellen erweitert, über die Nutzer ihre Versuchsergebnisse in die Datenbanken importieren können. Dieses „Geben-und-



Datenbanken der EURL DataPool-Website

Nehmen-Prinzip“ sorgt für eine kontinuierliche Erweiterung des Datenbestands und stärkt den Austausch innerhalb des Expertennetzwerks. Die Internetplattform zählt inzwischen rund 7.500 registrierte Nutzerinnen und Nutzer aus 110 Ländern und stellt neun Datenbanken sowie verschiedene Berechnungstools zur Verfügung.

Wertvoller Nutzen – Die bereitgestellten Informationen ermöglichen eine gezielte Planung und Durchführung der Pestizidanalytik und führen letztlich zu einer erheblichen Arbeitserleichterung, Kostensenkung sowie Effizienzsteigerung. Durch die Bereitstellung experimenteller Pestiziddaten – darunter Validierungs- und Ringversuchsergebnisse – wurde die Qualität und Vergleichbarkeit von Analysenergebnissen in ganz Europa gestärkt. Der EURL DataPool fördert den Austausch zwischen Pestizidlaboren und trägt dazu bei, analytische Methoden zu harmonisieren und kontinuierlich zu verbessern. Durch den verbesserten Informationsfluss zwischen den Laboratorien entstehen Synergieeffekte, die auch der Lebensmittelsicherheit zugutekommen.

Herzlichen Dank! In den vergangenen Jahren haben sich das Internet und die Pestizid-Rückstandsanalytik durch technologische Innovationen rasant weiterentwickelt. Dank des unermüdlichen Engagements der Kolleginnen und Kollegen des Pestizidlabors am CVUA Stuttgart sowie des EURL-SRMs konnte der EURL DataPool mit diesen Neuerungen Schritt halten – sowohl bei der Weiterentwicklung der Plattform als auch bei der kontinuierlichen Erfassung von Pestiziddaten.

Fluorid in Trinkwasser

Die Versorgung des menschlichen Körpers mit Fluorid ist u. a. wichtig für die Zahngesundheit. Die Aufnahme von zu viel Fluorid kann jedoch die Zähne schädigen und negative gesundheitliche Wirkungen verursachen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit kam neuerdings zu dem Ergebnis, dass eine erhöhte Fluoridaufnahme u. a. Risiken hinsichtlich der Knochenmineralisierung, der Schilddrüsenfunktion und der neuronalen Entwicklung mit sich bringen kann.

Fluorid wird hauptsächlich durch Trinkwasser aufgenommen. Daneben erfolgt eine Aufnahme beim Verzehr von Lebensmitteln, wie Speisesalz mit zugesetztem Fluorid sowie schwarzem und grünem Tee, oder bei einer unsachgemäßen Anwendung von Zahnpasten und deren Verschlucken.

Generell ist die Aufnahme von Fluorid in hohen Mengen kritisch einzustufen und daher wurde bereits vor Jahren ein EU-weit harmonisierter Grenzwert von 1,5 mg/L für Fluorid in Trinkwasser festgelegt.

Dieser Grenzwert soll aufgrund der neuen toxikologischen Bewertung der EFSA nun überprüft werden. Die Europäische Kommission möchte dadurch sicherstellen, dass auch zukünftig ein ausreichender Schutz vor potenziellen Gesundheitsrisiken besteht.

Das CVUA Stuttgart untersucht im Rahmen der amtlichen Trinkwasserkontrolle regelmäßig Trinkwasser aus den Regierungsbezirken Stuttgart und Karlsruhe auf den Parameter Fluorid. Eine Auswertung der Ergebnisse seit 2010 gibt Entwarnung: Lediglich 1,2 % (25 von 2.170) aller von uns untersuchten Proben wiesen Fluoridkonzentrationen von mehr als 0,5 mg/L (1/3 des Grenzwertes) auf. Nur eine von bislang 2.170 untersuchten Proben lag mit 2,1 mg/L über dem Grenzwert. Es handelte sich dabei um Trinkwasser aus einer Eigenwasserversorgungsanlage.

Somit lagen die Fluoridgehalte des vom CVUA Stuttgart untersuchten Trinkwassers aus Baden-Württemberg deutlich unter dem derzeit geltenden Grenzwert von 1,5 mg/L.

Acrylamid und 5-HMF – auch in Trockenobst!

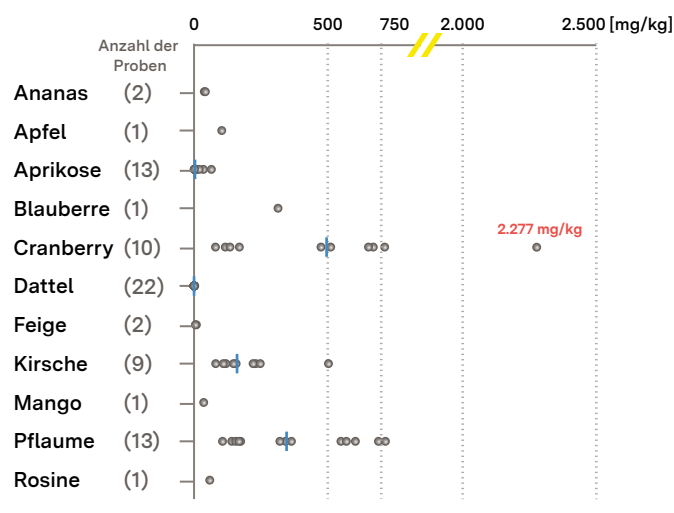
Von 2018 bis 2025 untersuchte das CVUA Stuttgart insgesamt 335 Proben Trockenfrüchte auf Acrylamid. Während in einigen getrockneten Beerenarten wie Blaubeeren oder Himbeeren kein Acrylamid nachgewiesen werden konnte, wiesen Cranberries und Goji Beeren moderate Gehalte auf. Höhere Werte wurden bei einigen Steinobstsorten wie ungeschwefelten Aprikosen sowie bei bestimmten Dattelsorten wie Medjoul oder Khudri ermittelt. Kirschen und geschwefelte Aprikosen enthielten hingegen nur Spuren von Acrylamid. Die Schwefelung hemmt die Bräunungsreaktion und auch die Acrylamid-Bildung.

Ein besonderer Fokus der Untersuchung lag auf 5-Hydroxymethylfurfural (5-HMF), dessen Gehalt als Indikator für eine thermische Belastung in zuckerreichen Lebensmitteln gilt. Von den 82 auf 5-HMF untersuchten Proben überschritten 39% unseren Orientierungswert von 100 mg/kg. Die Gehalte variierten dabei stark innerhalb der Fruchtarten, was auf Unterschiede in den Herstellungsverfahren oder Fruchtarten zurückzuführen sein könnte. Besonders hohe Gehalte an 5-HMF wurden in getrockneten Cranberries, Kirschen und Pflaumen festgestellt. Überraschend war der Nachweis von bis zu 178 mg 5-HMF pro kg in gefriergetrockneten Früchten, da diese keiner Hitzebehandlung ausgesetzt waren. Dies ist möglicherweise auf den säureinduzierten Bildungsweg von 5-HMF zurückzuführen.

Unsere Untersuchungsergebnisse zeigen, dass die als Prozesskontaminanten betrachteten Stoffe Acrylamid und 5-HMF auch in gering verarbeiteten Lebensmitteln vorkommen können. In den untersuchten Trockenfrüchten lagen die Gehalte meist im moderaten bis niedrigen Bereich, einige Obstsorten fielen jedoch durch hohe Gehalte auf. Auch ohne festgelegte Höchstgehalte oder Richtwerte sollten die Gehalte dieser potentiell gesundheitlich bedenklichen Stoffe, sofern möglich, reduziert werden.

5-HMF Gehalt in Trockenfrüchten

(Blaue Striche: Medianwerte bei einer Probenzahl > 3)



Speiseöle und Frittierfette auf dem Prüfstand

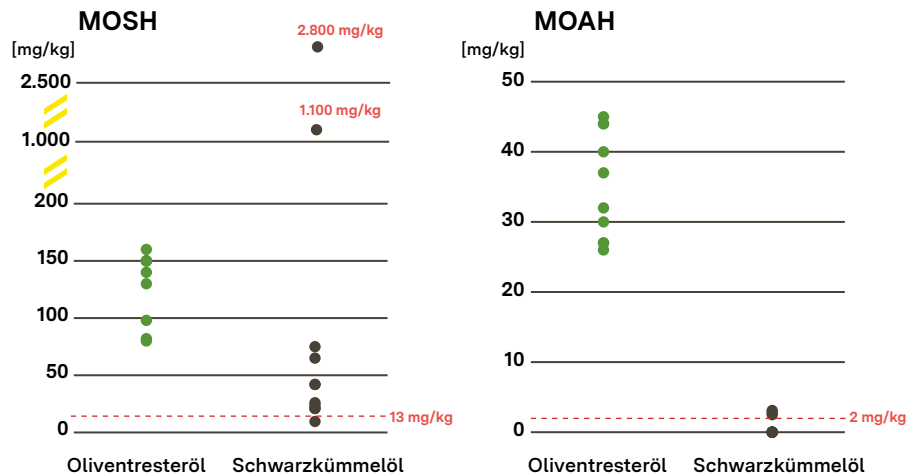
Mineralölbefunde in pflanzlichen Ölen

Da Pflanzenöle immer wieder durch Kontaminationen mit Mineralöl auffallen, wurden im Zeitraum von Juni 2025 bis März 2026 zehn Oliventressteröle und elf Schwarzkümmelöle auf gesättigte (MOSH) sowie aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) untersucht.

Alle untersuchten Oliventressteröle erwiesen sich dabei als problematisch, da sie neben MOSH auch MOAH enthielten. MOAH werden von der European Food Safety Authority (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)) als potentiell krebserregend eingestuft [1]. Im sogenannten SCoPAFF- (Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed – Ständiger Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel) Protokoll wurde daher vom zuständigen Gremium eine EU-weit einheitliche Vorgehensweise zur Beurteilung erarbeitet. Demnach sind Öle mit MOAH-Befunden von mehr als 2 mg/kg als nicht sichere und damit auch nicht verkehrsfähige Lebensmittel zu beurteilen [2]. Die Untersuchung der Oliventressteröle ergab einen durchschnittlichen Gehalt an MOAH von 35 mg/kg.

MOSH/MOAH Gehalt in Speiseölen

(Rote gestrichelte Linie: Orientierungswert)



Allein deswegen waren ausnahmslos alle Oliventressteröle als nicht sicher für den menschlichen Verzehr zu beurteilen. Für MOSH kommt die EFSA zu dem Schluss, dass nur durch den derzeit niedrigen durchschnittlichen Gehalt keine Gefahr ausgeht. Der entsprechende Orientierungswert für MOSH bei pflanzlichen Fetten liegt bei 13 mg/kg [3]. Bei den Oliventressterölen lag mit durchschnittlich 129 mg/kg eine indiskutable hohe Überschreitung dieses Wertes vor.

Ebenso ernüchternd war die Untersuchung des Trendprodukts „Schwarzkümmelöl“, da lediglich eine einzige von 11 Proben die Orientierungswerte für MOSH und MOAH einhielt. Abgesehen von drei Proben, die auch MOAH enthielten, stand bei den Schwarzkümmelölen ein überhöhter MOSH-Gehalt im Vordergrund. Interessant ist dabei die Tatsache, dass die Gehalte eine sehr große Spannweite von 9,6 bis 2.800 mg/kg aufwiesen.

Olivenöl: Betrug und Verunreinigungen bedrohen die Qualität

In den Jahren 2024 und 2025 wurden insgesamt 534 Olivenöle untersucht, davon 473 Proben der Güteklasse „Natives Olivenöl Extra“. Die Beanstandungsquote lag mit durchschnittlich 40 % – wie bereits in den Vorjahren – weiterhin auf einem hohen Niveau.

Die meisten Beanstandungen betrafen Mängel bei der Kennzeichnung und Bewerbung der Produkte, insbesondere unzulässiger nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben.

Besonders auffällig war im Jahr 2025 eine deutliche Zunahme irre-

führend bezeichneter Olivenöle: Knapp 18 % aller untersuchten extra nativen Olivenöle wurde als irreführend beurteilt. Üblicherweise wurden in den Vorjahren ca. 10 % der Olivenöle als irreführend beurteilt. Dieser Anstieg ist maßgeblich auf eine starke Zunahme tatsächlicher

[1] EFSA Panel CONTAM, Update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons in food, 2023. DOI:10.2903/j.efsa.2023.8215

[2] Ständiger Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel Summary Report, 2022 <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/verpackung/mineraloeluebergaenge/orientierungswerte-moh>

[3] ALB, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln. https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-07/reg-com_toxic_20220421_sum.pdf und https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-11/reg-com_toxic_20221019_sum.pdf



Oliventresteröl

Oliventresteröl wird nicht direkt aus frischen Oliven, sondern aus den Rückständen der Olivenölherstellung, dem Oliventrester, gewonnen. Das darin verbliebene Öl wird mit Lösungsmitteln oder anderen physikalischen Verfahren herausgelöst und raffiniert. Anschließend wird es mit nativen Olivenölen – ausgenommen Lampantöl – gemischt und als Oliventresteröl in Verkehr gebracht.

Durch die Raffination hat Oliventresteröl einen relativ hohen Rauchpunkt und eignet sich im Gegensatz zum nativen Olivenöl extra gut zum Frittieren und Braten. Es ist zudem deutlich günstiger als natives Olivenöl extra.

Die Untersuchungsergebnisse zeigen eindrucksvoll, wie wichtig regelmäßige Untersuchungen von Olivenölen sind, um Verbraucher wirksam vor verfälschten und kontaminierten Produkten zu schützen. Das CVUA Stuttgart wird daher auch weiterhin regelmäßig Olivenöle in den Fokus nehmen.

Produktfälschungen zurückzuführen: 11% der im Jahr 2025 als „Native Olivenöle Extra“ deklarierten Proben wurden als verfälscht identifiziert. Bei den festgestellten Fälschungen handelte es sich in den meisten Fällen um raffiniertes, teilweise ranziges Sonnenblumenöl, das mit Farb- und Aromastoffen versetzt wurde, um Aussehen und Geschmack von echtem Olivenöl zu imitieren. Diese Produkte gelangten häufig in 5-Liter-Kanistern über kleine Einzelhändler, die Gastronomie und zunehmend auch über Online-Marktplätze in den Verkehr.

Darüber hinaus wurden sieben Olivenöle auch auf Kontaminanten untersucht. Während die Gehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in allen untersuchten Proben weitgehend unauffällig waren, zeigten sich insbesondere bei den Oliventresterölen gravierende Befunde: Alle untersuchten Proben wurden als „nicht verkehrsfähig“ eingestuft, sechs davon zusätzlich als „nicht sicher für den menschlichen Verzehr“. Ursache dafür war bei einer Probe eine Höchstmengenüberschreitung für 3-MCPD-Ester um das 1,5-Fache. Die übrigen sechs Oliventresteröle wiesen hohe Gehalte an MOSH und MOAH auf, siehe dazu den vorigen Beitrag „Mineralölbefunde in pflanzlichen Ölen“ [↗](#).

Echt jetzt? – Ihr verkostet gebrauchte Frittierfette

So oder so ähnlich sind die Reaktionen auf unsere Aufgabe zur Untersuchung von gebrauchten Frittierfetten. Und ja: wir verkosten tatsächlich jedes gebrauchte Frittierfett, welches uns als amtliche Probe vorgelegt wird.

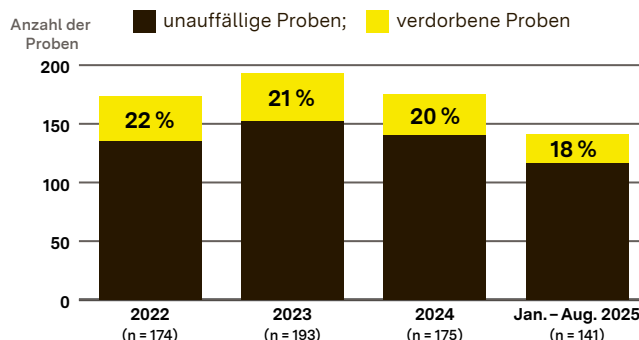
Frittierfette werden sehr häufig zu lange und/oder bei zu hoher Temperatur eingesetzt. Dadurch wird der Fettverderb stark beschleunigt und das Fett beginnt, sich chemisch zu verändern. Die dabei entstehenden Abbau- und Reaktionsprodukte sind unerwünscht und führen u.a. zu einem verbrannten Geruch sowie einem oxidierten, brenzlichen oder tranigen Geschmack. Um derartige Abweichungen feststellen zu können, verkosten wir jedes gebrauchte Frittierfett im Labor. Erhärtet sich der Verdacht, wird von mehreren Prüfpersonen eine Sensorik durchgeführt und der Gehalt an polymeren Triglyceriden – ein Maß für den Fettverderb von Frittierfetten – bestimmt.

Weist die sensorische Beschaffenheit eines gebrauchten Frittierfetts deutliche Abweichungen auf und ist der Gehalt an polymeren Triglyceriden auffällig hoch, gilt es als verdorben und ist für den menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet. Das gilt auch für die darin zubereiteten Lebensmittel, da an den verzehrfertigen Lebensmitteln eine relevante Menge an Frittierfett, 10 – 15 %, anhaftet.

Von Januar 2022 bis August 2025 wurden insgesamt 683 Proben gebrauchtes Frittierfett am CVUA Stuttgart untersucht. 20% der vorgelegten Proben wurden als verdorben und damit als nicht sichere Lebensmittel beurteilt. Erfreulicherweise zeigt sich dabei ein rückläufiger Trend: Von 22% im Jahr 2022 sank die Quote kontinuierlich auf 18% im Jahr 2025.

Die weiterhin hohe aber rückläufige Beanstandungsquote zeigt, wie wichtig es ist, die verantwortlichen Lebensmittelunternehmer weiterhin über den richtigen Umgang mit Frittierfetten aufzuklären.

Ergebnisse untersuchter Frittierfette



Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart klärt Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen auf



Salmonellen zeigen typisches Wachstum auf Selektivagar

Salmonelloseausbruch bei Kleinkindern durch Cashewmus

Babys und Kleinkinder sind die empfindlichste und schutzbedürftigste Verbrauchergruppe der gesamten Bevölkerung. Umso tragischer, dass Cashewmus mit Himbeeren in für Kleinkinderkost typischen Gläschen einen schweren deutschlandweiten Salmonelloseausbruch verursachte. Über 100 Kleinkinder erkrankten im Frühjahr und Sommer 2025, viele mussten stationär behandelt werden.

Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart konnte entscheidend zur Ausbruchsaufklärung beitragen. Aufgrund der guten Zusammenarbeit der Gesundheits-, Überwachungs- und Untersuchungsbehörden in Baden-Württemberg isolierten wir, nachdem das Landesgesundheitsamt den Verdacht des Robert Koch-Institutes (RKI) mitgeteilt hatte, als Erste und übers Wochenende aus verdächtigen Gläschen Salmonellen des Serovars *Salmonella* Infantis. Den Erreger wiesen wir in 4 der 16 zur Untersuchung vorgelegten Verdachtsproben nach. Die anschließende Gesamtgenomanalyse zeigte, dass die Isolate aus Erkrankten und aus Lebensmitteln genetisch übereinstimmten. Bundesweite Lebensmittelwarnungen und umfangreiche Rückrufe über das europäische Schnellwarnsystem RASFF beendeten endlich das Ausbruchsgeschehen.

Rohmilch vor Verzehr abkochen! Und Vorsicht beim Umgang mit Wiederkäuern!

Den geltenden Vorschriften zufolge darf Rohmilch aus gesundheitlichen Gründen grundsätzlich gar nicht an Verbraucher abgegeben werden. Zwei Ausnahmen gibt es jedoch: „Vorzugsmilch“ mit besonders strengen Hygieneanforderungen an Gewinnung und Vermarktung sowie



Shiga-Toxin-bildende *Escherichia coli* auf Selektivagar

„Milch-ab-Hof“. Landwirte bieten Rohmilch als „Milch-ab-Hof“ immer häufiger in Milchautomaten zur Selbstbedienung an. Bei der Abgabe ab Hof muss der Milcherzeuger allerdings deutlich darauf hinweisen, dass die Rohmilch vor dem Verzehr abgekocht werden muss.

Rohmilch-Verzehr ohne vorheriges Abkochen kann vor allem für Kinder sehr gefährlich sein! Ein Kleinkind erkrankte am lebensgefährlichen, hämolytisch-urämisches Syndrom, ausgelöst durch Shigatoxinbildende *Escherichia coli* (STEC), und musste stationär intensivmedizinisch behandelt werden. In einer nachträglich erhobenen Rohmilchprobe konnten STEC-Keime zwar nicht nachgewiesen werden, mehrere Kotproben des familieneigenen Rinderbestandes erwiesen sich jedoch als STEC-positiv. Da die mit dem Kot ausgeschiedenen Erreger in Stall und Auslauf überleben können, ist eine Kontamination von Rohmilch grundsätzlich nie ausgeschlossen. Eine Infektion kann jedoch auch durch direkten Kontakt mit Rinderkot erfolgen. Ob sich das Kleinkind im vorliegenden Fall durch den Verzehr von Rohmilch oder im Stall infiziert hatte, konnte nicht abschließend geklärt werden.

Zum Abendessen Listerien in Gelee

Dabei hatte der Küchenchef eines Pflegeheims doch alles richtig gemacht: ausschließlich gegarte Speisen, zuverlässiger seriöser Zulieferer und Portionierung der verzehrfertigen Speisen direkt aus der Vorverpackung. Dennoch verstarb ein Bewohner an Listeriose.

Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart untersuchte 37 Rückstellproben aus der Küche des Pflegeheims und wies im „Hering in Gelee“ den gefährlichen Lebensmittelinfektionserreger *Listeria mono-*



Listeria monocytogenes auf Selektivagar

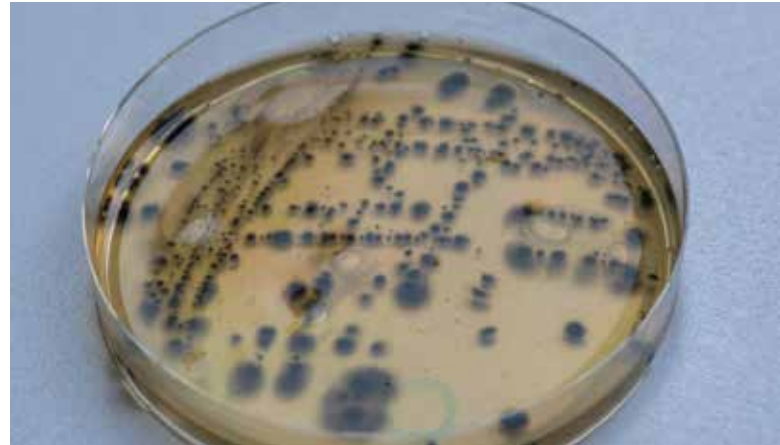
cytogenes in einer Keimzahl von über 106 KBE/g nach. Das Pflegeheim des benachbarten Landkreises, das von demselben Lieferanten beliefert wurde, meldete gar 8 Listeriosefälle sowie einen listeriosebedingten Todesfall. Der „Hering in Gelee“ aus der Pflegeheimküche sowie eine Vergleichsprobe aus dem Lieferantenlager – beide noch in original verschlossener Herstellerverpackung – waren ebenfalls mit *Listeria monocytogenes* in Keimzahlen von über 106 KBE/g kontaminiert.

Mittels Gesamtgenomanalyse wurde jeweils die Übereinstimmung von Patienten- und Lebensmittelisolaten bestätigt, dabei zeigte sich jedoch, dass zwei genetisch unterscheidbare Listerienisolate aus demselben Herstellerbetrieb die Erkrankungen ausgelöst hatten.

Die Listeriosefälle erwiesen sich als Teil zweier bundesweiter Ausbrüche. Die von der Lebensmittelüberwachung veranlassten öffentlichen Warnungen und Rückrufe betrafen zahlreiche Erzeugnisse des verantwortlichen fischverarbeitenden Betriebes.

Firmenessen setzt Belegschaft außer Gefecht

In der Gastronomie kann das Zubereiten und Heißhalten größerer Speisemengen Risiken bergen, besonders wenn die Kunden mit einem warmen Menü beliefert werden sollen. Die 20-köpfige Belegschaft einer Firma erkrankte nach dem gemeinsamen Verzehr asiatischer Spezialitäten mit Enten- und Rindfleisch, Reis und Kartoffeln an schweren Magenkrämpfen und heftigem Erbrechen. Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart wies in Resten der gelieferten Speisen *Clostridium perfringens* in sehr hoher Keimzahl nach. Auch *Bacillus cereus*, nicht jedoch sein Toxin Cereulid, war in einigen Proben in hohen



Clostridium perfringens wächst anaerob mit Sulfitreduzierung und Gasbildung

Keimzahlen nachweisbar. Offensichtlich ermöglichten schwerwiegende Mängel bei der Warmhaltung das Auskeimen der thermoduren Sporen dieser Umwelt- und Schmutzkeime und die nachfolgende starke Vermehrung der vegetativen Lebensmittelintoxikationserreger. Die Speisen wurden daher als gesundheitsschädlich beurteilt.

Adventliche Toxi-Infektion

Die Lehrerinnen und Lehrer wollten ihre vorweihnachtliche Adventsfeier ganz ohne Schüler mit edlem Dinieren genießen, den Burgunderrinderbraten lieferte der Caterer. Schon in der Nacht erkrankten mindestens 20 Lehrer an Übelkeit und Durchfall. Eine Lehrerin hatte geistesgegenwärtig Reste eingepackt und der Lebensmittelüberwachung übergeben. Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart wies im Rinderbraten *Clostridium perfringens* in sehr hoher Keimzahl nach. Ein direkter epidemiologischer Zusammenhang zwischen dem Verzehr und Erkrankungen war offenbar, der Braten wurde als gesundheitsschädlich beurteilt.

Eingefrorene Enterotoxine

Bei Sommerhitze locken Eiscafés mit erfrischend cremig-süßen Leckereien. Staphylokokken-Enterotoxine, die Gifte des Lebensmittelintoxikationserregers *Staphylococcus aureus*, werden aber weder durch Erhitzen noch durch Einfrieren inaktiviert, die Keime selbst bei Gefriertemperatur gar konserviert. Eine Freundesgruppe erkrankte an heftigem Durchfall, nachdem sie sich den Spaziergang an der Seepromenade mit einem Eisbecher versüßt hatte. Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart wies im „Cheesecake-Eis“ *Staphylococcus aureus* in sehr hoher Keimzahl von über 105 KBE/g und Staphylokokken-Enterotoxin nach. Offensichtlich verursachte hier massi-



Staphylococcus aureus zeigt typische Hämolyse auf Blut-Agar



Beimpfen von Nährböden für quantitativen Nachweis von Bakterien

ves hygienisches Fehlverhalten des Eisdielenpersonals die Gesundheitsschädigung der Gäste.

Geburtstagsfeier bis zum Erbrechen

Die große Geburtstagsfeier endete mit Polizei- und Notarzteinsatz. Dermaßen dramatisch waren die Symptome bei mehreren der Gäste noch in der Gaststätte. Die Erkrankten wurden notärztlich versorgt, die Lebensmittelüberwachung erhob 20 Lebensmittel- und zahlreiche Hygienetupferproben. Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart wies in einem Konglomerat aus Speiseresten, die die Gaststätte bereits als Abfall gesammelt hatte, *Staphylococcus aureus* in Keimzahlen von über 10^6 KBE/g und Staphylokokken-Enterotoxin nach. Der Erkrankungszusammenhang war hier offensichtlich. Die Beurteilung als gesundheitsschädlich gestaltete sich bei einer solchen Probe jedoch schwierig, da die nachgewiesenen Keime und Toxine nicht eindeutig einem verzehrfertigen Lebensmittel zugeordnet werden können.

Noros im Osterfest

Karfreitag, Karsamstag, Ostersonntag, jeden Tag dinierte eine andere größere Gästegruppe in der betreffenden Gaststätte. Erst als über 100 Personen an Erbrechen, Durchfall und Gliederschmerzen erkrankt waren, informierten Betroffene die Lebensmittelüberwachungsbehörde. 35 Proben verschiedener Speisen und Speisekomponenten wurden als Verdachtsproben erhoben und dem CVUA Stuttgart zur Untersuchung vorgelegt. Das Zentrallabor für Erkrankungsproben wies in kleinen grünen Peperoni die RNA der Noroviren nach. In Stuhlproben erkrankter Personen wurde durch das Landesgesundheitsamt ebenfalls Norovirus-RNA nachgewiesen. Mittels Gense-

quenzierung konnte die Übereinstimmung der humanen Isolate und der Lebensmittelisolate geklärt und somit der epidemiologische Zusammenhang bestätigt werden.

Toxisches Thunfischfleisch

Thunfischkonserven sind so praktisch für die Gastronomie! Nur Dose aufreißen und Thunfischfleisch verwenden. Die Kunden mögen es, die Großpackung ist günstig. Einfache Handhabung verführt offensichtlich zu Nachlässigkeit! Schon kurz nach Verzehr der Thunfisch-Pizza vom Imbiss erlitten zwei Brüder so schwere Herz-Kreislaufsymptome, dass sie im Krankenhaus behandelt werden mussten. Noch schlimmer traf es eine Familie und ihre befreundeten Helfer, die sich, erschöpft von der Wohnungsrenovierung, mit Thunfischpizza stärken wollten. Mitten in der Nacht lagen sämtliche Personen von Übelkeit und Erbrechen geschwächt darnieder. Anlässlich der Verbraucherbeschwerden erhoben die zuständigen Behörden zusätzlich zur Pizza die in der Küche ungekühlt aufbewahrten geöffneten Thunfischkonserven. Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart wies in dem Thunfischfleisch verderbserregende Keime in sehr hohen Keimzahlen, das Toxinlabor des CVUA Stuttgart sehr hohe Histamingehalte bis 6000 mg/kg nach. Selbst in der durchgebackenen und folglich fast keimfreien Thunfischpizza waren trotz „Verdünnungseffekt“ durch Teig und Tomatensoße noch Histamingehalte bis 2000 mg/kg enthalten. Fischfleisch in Konserven ist aufgrund der Herstellung praktisch steril. Die starke Keimbelastung und die daraus resultierenden hohen Histamingehalte werden nach dem Öffnen der Konserven durch mikrobielle Kontamination des Thunfischfleisches und rasche Keimvermehrung infolge unsachgemäßer Behandlung und Lagerung verursacht.

Besondere und kuriose Fälle

Kuschelig aber nicht harmlos: Weichmacher in trendigen Plüschmonstern

Seit Mitte 2025 haben die sogenannten „Labubus“ – Plüschmonster mit süß-gruseliger Grimasse – den Markt in Deutschland erobert. Damit geht auch der Verkauf zahlreicher Nachahmungen einher, die inzwischen in diversen Geschäften angeboten werden. Diese Entwicklung haben wir zum Anlass genommen, dieses Trendprodukt zu untersuchen.

Grund der Untersuchung ist der Einsatz des Kunststoffes Polyvinylchlorid (PVC) in den Händen, Füßen und Gesichtern der Figuren. PVC wird häufig unter Verwendung von Weichmachern, unter anderem Phthalaten, verarbeitet, die gesundheitsschädliche Wirkung haben können. Einige Phthalate sind als wahrscheinlich fortpflanzungsgefährdend eingestuft und deshalb nach REACH-Verordnung (VO (EG) Nr. 1907/2006) für den Einsatz in Spielzeug mit einem Grenzwert von 0,1g/100g verboten.

In sechs von sieben Proben wurden Di(2-ethylhexyl) phthalat (DEHP) bzw. Dibutylphthalat (DBP) nachgewiesen. Der höchste Gehalt lag mit 34g/100g mehr als das 300-Fache über dem Grenzwert. In zwei dieser sechs Proben waren sogar beide Phthalate enthalten. Problematisch war auch die fehlende Angabe eines Verantwortlichen in der EU sowie die Vermarktung der Figuren als



Zur Untersuchungen wurden Proben aus Händen, Füßen, Ohren und Gesichtern der Plüschfiguren entnommen.

Dekorationsartikel. Die Plüschfiguren besitzen jedoch einen klaren Spielwert, weshalb die rechtlichen Anforderungen an die Sicherheit von Spielzeug gelten.

Aufgrund der Befunde haben wir die betroffenen Figuren als nicht verkehrsfähig beurteilt. Weitere Untersuchungen sind geplant. Unsere Ergebnisse zeigten deutlich, wie dringend eine konsequente, risikoorientierte und zeitnahe Überwachung von Trendprodukten erforderlich ist, um Verbraucher wirksam zu schützen.

Shilajit: Wundermittel oder cleveres Marketing?

Bei Shilajit handelt es sich um ein harzartiges Gemisch aus dem Himalaya, welches derzeit durch Social Media kursiert und als Wundermittel angepriesen wird. Als Nahrungsergänzungsmittel verspricht das ayurvedische Naturheilmittel mehr Energie, Stärkung der männlichen Vitalität, Verbesserung von kognitiven Fähigkeiten und vieles mehr. Am CVUA Stuttgart gingen wir diesem Trendprodukt Ende 2025 auf den Grund.

Dazu wurde im Rahmen einer Projektarbeit 350 Beiträge aus Instagram und TikTok gesichtet, bewertet und so der Hype auf Social Media genauer beleuchtet. Mehr als 80% der Beiträge enthielten gesundheitsbezogene Angaben, 85% davon waren unzulässig. Besonders häufig wurde hinsichtlich Energie bzw. Stoffwechsel, kognitiver Wirkung oder Männergesundheit geworben. In 54% der Beiträge wurde der Gehalt an Fulvin- und Huminsäuren oder der scheinbar hohe Gehalt an über 80 Mineralstoffen beworben.



Shilajit wird in verschiedenen Darreichungsformen angeboten.

Deshalb haben wir 12 Proben, davon 8 aus Internetshops, auf ihre Zusammensetzung und Fremdstoffe untersucht. Besonders auffällig war, dass alle Proben keine signifikanten Werte an Mineralstoffen aufwiesen, sogar weniger als 1% der Nährstoffbezugswerte. Auch auffällig war, dass alle 12 Proben Fremdstoffe aufwiesen, wie beispielsweise

den Wachstumsregulator Chlormequat oder Indikatoren für Erhitzung wie 5-Hydroxymethylfurfural. Vier Proben waren auffällig hinsichtlich des Gehaltes an MOSH, eine Probe wurde aufgrund des MOAH-Gehaltes sogar als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt. Aufgrund des Fremdstoffgehaltes und der Auslobung der Qualität wurden die Proben zudem als irreführend beurteilt. In drei Proben wurden nur auffällig geringe Gehalte an Shilajit-

typischen Substanzen nachgewiesen, in einer Probe waren diese gar nicht nachweisbar. Die Hälfte der Proben wurde auf Social-Media-Kanälen von Unternehmen oder durch Influencer z. B. mit gesundheitsbezogenen Angaben unzulässig beworben.

Unseren Untersuchungen zufolge bietet der Hype aus dem Himalaya auf jeden Fall eins: cleveres Marketing.

Glassplitter? Nein, Weinstein!

Immer wieder erhalten wir Verdachts- oder Beschwerdeproben mit „Glassplittern“ in Weinflaschen. Was steckt dahinter? Schlechte Qualität der Flaschen oder Fehler bei der Produktion? Ist das gefährlich oder handelt es sich doch nur um harmlose Ablagerungen?

Wir haben die Proben genauer unter die Lupe genommen und konnten glücklicherweise in keiner der Proben tatsächlich Glassplitter auffinden. In allen Fällen handelte es sich um sogenannten Weinstein, das sind schwerlösliche Salze der Weinsäure, also, ein natürlicher Inhaltsstoff der Trauben!

Weinstein kann sich als glitzernde Kristalle unterschiedlicher Größe am Flaschenboden oder Korken absetzen, meist, wenn bei der Weinbereitung auf eine chemische oder physikalische Weinstein-Stabilisierung verzichtet wurde. Nach längerer Lagerung können aber auch bei stabilisierten Erzeugnissen Weinstеinkristalle ausfallen.

Kälte – z. B. bei längerer Lagerung des Weines im kühlen Keller – beschleunigt diesen Vorgang.

Auf den ersten Blick sehen diese Kristalle zwar aus wie Glassplitter, sie lassen sich jedoch anhand ihrer Farbe mit bloßem Auge von Glas unterscheiden. Weinflaschen werden meist aus Grün- oder Weißglas hergestellt, d. h. deren Splitter sind komplett dunkelgrün oder farblos. Die Weinstеinkristalle hingegen weisen in der Regel die Färbung des Weins oder Traubensafts auf, sie sind also rötlich oder gelblich.

Weinstein ist für den Menschen gesundheitlich unbedenklich. In Form von Weinsteinbackpulver wird er sogar als Alternative zu herkömmlichem Backpulver verwendet. Daher beurteilen wir Proben mit einem Ausfall von Weinstein als unauffällig, und diese Produkte müssen nicht aus dem Handel genommen werden.



Links: Weinstein eines Weißweins am Flaschenkorken; rechts: Weinstein eines Rotweins auf Filterpapier

Tiergesundheitsdiagnostik

Das Jahr 2025 hielt für die Veterinäruntersuchungsämter und -behörden in Deutschland einige Herausforderungen bereit. Während manche Erreger sich beinahe schon wie alte Bekannte anfühlen, sorgten andere für unerwartete Wendungen. Besonders deutlich zeigte sich dies beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) in Brandenburg sowie beim anhaltend dynamischen Geschehen der Aviären Influenza (AI) und dem plötzlichen Auftreten eines neuen Serotyps bei der Blauzungenkrankheit. Im CVUA Stuttgart rückte zudem ein lokales Ereignis in den Fokus: der Ausbruch der hochpathogenen aviären Influenza (HPAI) im Landkreis Schwäbisch Hall.

MKS in Brandenburg – Weckruf mit Paukenschlag

Das Jahr 2025 begann mit einem Paukenschlag. Der Ausbruch der MKS in einem Rinderbestand in Brandenburg am 10. Januar 2025 war ein Ereignis, das bundesweit die Alarmglocken schrillen ließ. Jahrzehntlang war Deutschland MKS-frei, entsprechend hoch war die Sensibilität. Die schnelle Identifikation des Erregers, die zügige Einrichtung von Sperrzonen und die enge Zusammenarbeit zwischen Veterinärämtern, Laboren und Tierhaltern verhinderten eine weitere Ausbreitung. Der Ausbruch blieb auf den betroffenen Bestand begrenzt – ein Erfolg, der die Bedeutung funktionierender Überwachungs- und Diagnosestrukturen eindrucksvoll bestätigte. Ein Ausbruch der MKS führt wie kaum eine andere Seuche zu einem großen volkswirtschaftlichen Schaden und zieht sofort gravierende Handelshemmnisse nach sich. Dementsprechend hoch waren die Anforderungen an Deutschland, nachzuweisen, dass sich die Seuche nicht aus dem Bestand weiterverbreitet hatte. Dies führte auch bei uns zu plötzlich sprunghaft ansteigenden Untersuchungszahlen, da nun alle empfänglichen Tiere wie z.B. Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen aber auch Wildschweine und Rehe auf MKS molekularbiologisch und serologisch untersucht werden mussten. Diese Untersuchung wurde im Labor Serologie in Windeseile etabliert und in der Routine eingesetzt. In der Molekularbiologie war die PCR-Analytik schon etabliert. Hier bestand die Herausforderung darin, die Prozesse zu automatisieren, so dass statt bisher eine Handvoll Proben im Jahr nun täglich in großer Zahl getestet werden konnte. Kreuzreaktionen in der MKS-PCR mit dem weit verbreiteten Bovinen Rhinitis Virus B (BRBV) erschwerten die Diagnostik zunächst, bis wir eine zweite PCR für MKS und eine weitere PCR für den Nachweis von

BRBV etabliert hatten. Dies bedeutete zwar etwas mehr Arbeit, aber die gute Diagnostik und die Sicherheit der Ergebnisse waren den Mehraufwand wert.

Aviäre Influenza – Ausbruch der HPAI im Landkreis Schwäbisch Hall

Nur einen Tag nach dem Ausbruch der MKS in Brandenburg in einem eigentlich HPAI ruhigen Zeitraum mussten wir am Wochenende zu einem außerplanmäßigen Notfalleinsatz im Labor anrücken. Am Samstagabend bat das Veterinäramt Schwäbisch Hall um schnellstmögliche Untersuchung, da es über einen dringenden HPAI-Verdacht in einem sehr großen Putenbetrieb mit rund 50.000 Tieren informiert wurde. Am Sonntag wurden daher unmittelbar die genommenen Proben von schwer kranken oder bereits gestorbenen Puten auf AI untersucht. Das Ergebnis war positiv, und das Virus wurde vom CVUA Stuttgart als vermutlich hochpathogen, nämlich vom Subtyp H5, eingestuft. Dieser Befund wurde anschließend vom FLI bestätigt. Von der Meldung eines positiven AI-Schnelltests durch den Haustierarzt über eine Kontaktaufnahme des Veterinäramtes mit dem CVUA, die Planung eines Notfalleinsatzes in unserem Haus sowie die Probenentnahme im Bestand bis hin zu Untersuchung und Ergebnisübermittlung an die Behörden vergingen weniger als 24 Stunden – und das an einem Wochenende! Dies ermöglichte die rasche Einleitung der im Seuchenfall erforderlichen Maßnahmen durch die Veterinärbehörden. Die Einrichtung von Schutz- und Überwachungszonen, die epidemiologische Abklärung möglicher Eintragswege und die umfangreiche Probenahme in dieser geflügeldichten Region mit insgesamt rund 3.000 Proben prägten die folgenden Wochen. Dank der engen Kooperation zwischen



Probenbearbeitung im Molekularbiologielabor nach HPAI-Ausbruch

Veterinärbehörde, Geflügelgesundheitsdienst, dem FLI und den Laboren im CVUA Stuttgart konnte der Ausbruch eingegrenzt und eine Weiterverbreitung der Seuche verhindert werden.

Ansonsten begleitete uns die Aviäre Influenza auch 2025 in gewohnter Unberechenbarkeit. Phasen relativer Ruhe wechselten sich mit regionalen Häufungen ab. Besonders betroffen waren erneut Wasservögel, die als natürliches Reservoir fungieren und das Virus entlang ihrer Zugrouten verbreiten. Bundesweit wurden zahlreiche AI-Nachweise registriert, wobei die hochpathogene Form weiterhin das größte Risiko für Geflügelhaltungen darstellte. Die Erfahrungen der letzten Jahre zeigten sich in verbesserten Biosicherheitsmaßnahmen, dennoch blieb die Lage volatil und erforderte kontinuierliche Wachsamkeit. Insbesondere im Oktober kam es zu einem massenhaften Kranichsterben in Deutschland mit geschätzt 20.000 toten Tieren. Im Vergleich zum Vorjahr stieg die Probenzahl im CVUA

Stuttgart im vierten Quartal 2025 um etwa 32 % auf 1.263 Proben mit insgesamt 24 positiven Nachweisen (= 2 %), so dass wir zum Jahresende wieder mit Ausbrüchen in Geflügelhaltungen rechnen mussten, die glücklicherweise ausblieben.

Afrikanische Schweinepest

Bei der afrikanischen Schweinepest führten die vollumfängliche Untersuchungspflicht für alle Wildschweine aus dem Landkreis Main-Tauber und das insgesamt große Engagement der Jäger bei der Überwachung der Seuche durch regelmäßige Beprobung zu großen Probenmengen: Insgesamt 9.356 Proben von Wild- und Hausschweinen wurden molekularbiologisch auf ASP untersucht. Insbesondere in der Weihnachtszeit wurden viele Proben eingesandt und zeitnah bearbeitet. Der Einsatz lohnte sich: Alle Proben blieben zum Glück negativ, so dass die Tiere ohne Gefahr vermarktet werden durften und auf vielen Tischen Wildschweinbraten landen konnte.

Pathologie mit dem speziellen Fokus auf Tierschutz

Die pathologischen Untersuchungen des CVUA umfassen zunehmend forensische Sektionen, die vor allem im Auftrag der Veterinärbehörden und der Polizei durchgeführt werden. Ihre Bedeutung hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Seit Jahren steigt die Anzahl der Fälle mit tierschutzrechtlicher Fragestellung. Im Jahr 2025 wurden 65 Hobbytiere wie Hunde, Katzen oder Kleinnager, 92 Nutztiere sowie 23 Wildtiere mit dem speziellen Fokus Tierschutz untersucht.

Bei den Hobbytieren standen häufig Fälle im Zusammenhang mit Tierhaltung im Mittelpunkt. Dabei halten Personen aufgrund einer Sammelsucht eine große Anzahl an Tieren, ohne grundlegende Anforderungen an Versorgung und Hygiene erfüllen zu können. Um Tierhaltungsverbote rechtssicher aussprechen zu können, müssen pathologische Befunde belegen, dass die Tiere vor ihrem Tod Schmerzen, Leiden oder Schäden erlitten haben. Ein wesentlicher Anteil der Fälle ist zudem auf eine deutlich verzögerte Vorstellung beim Tierarzt zurückzuführen. Nicht selten werden Tiere erst in sehr fortgeschrittenen Krankheitsstadien vorgestellt, darunter nicht mehr therapierbare Erkrankungen oder Tumoren, die mit erheblichem Leiden und Schmerzen einhergehen. Vereinzelt wurden Tiere auch im Rahmen persönlicher Konflikte getötet, was als Warnsignal für mögliche Gewalt gegen Menschen gilt.

Im Nutztierbereich betrafen die Fälle vor allem schwere, unbehandelte Lahmheiten sowie Vernachlässigung einzelner Tiere oder ganzer Gruppen. Hier spielt die pathologische Untersuchung eine wichtige Rolle, um tierschutzrechtliche Verstöße nachzuweisen und zu verhindern, dass wirtschaftlicher Druck zu unzureichendem Tierwohl führt.

Forensische Sektionen erfordern eine besonders gründliche Arbeitsweise. Ausführliche Fotodokumentationen, präzise Beschreibungen und umfangreiche Gewebeanalysen sind notwendig, um vor Gericht belastbare Gutachten



Von einer Angelschnur verletzter und verendeter Kormoran – einer der vielen Tierschutzfälle, die in der Pathologie des CVUA Stuttgart untersucht wurden.

zu erstellen. Der Zeitaufwand übersteigt den einer regulären Sektion deutlich. Angesichts steigender Fallzahlen und bestehender Personalengpässe stellt dies die veterinärmedizinischen Untersuchungseinrichtungen in Baden-Württemberg vor große Herausforderungen.

Fazit

Das Jahr 2025 hat erneut gezeigt, wie dynamisch und herausfordernd die Tierseuchenlage in Deutschland ist und welche zentrale Rolle die schnelle und zuverlässige Diagnostik des CVUA Stuttgart für den Schutz der Tiergesundheit spielt. Ob altbekannte Erreger wie die Maul- und Klauenseuche oder saisonal wiederkehrende Herausforderungen wie die Aviäre Influenza – präzise Diagnostik, schnelle Kommunikation und fachliche Expertise sind entscheidend, um Tiergesundheit und Verbraucherschutz nachhaltig zu sichern. Damit leistet die Veterinärdiagnostik einen unverzichtbaren Beitrag zum Schutz der Bevölkerung vor Zoonosen und zum Erhalt der wertvollen Tierbestände in Baden-Württemberg.

Anzeigepflichtige Tierseuchen 2025

Anzeigepflichtige Tierseuchen	Nachweis	Probenzahl	Positiv
Afrikanische Schweinepest	Antikörper	1.222	0
Afrikanische Schweinepest (Hausschweine)	Erreger	3.743	0
Afrikanische Schweinepest (Wildschweine)	Erreger	5.613	0
Aujeszkysche Krankheit (Hausschweine)	Antikörper	3.295	0
Aujeszkysche Krankheit (Wildschweine)	Antikörper	3.434	420
Blauzungenkrankheit	Erreger	501	53
	Antikörper	25	10
Bovine Virusdiarrhoe	Erreger	4	0
Bovines Herpesvirus Typ 1-Infektionen (alle Formen)	Erreger	15	0
Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen	Erreger	215	0
	Antikörper	3.644	0
Geflügelpest (Aviäre Influenza, Hausgeflügel)	Erreger	4.347	90
	Antikörper	402	3
Geflügelpest (Aviäre Influenza, Wildvögel)	Erreger	875	34
Infektiöse Hämatopoet. Nekrose (IHN)	Erreger	138	6
Klassische Schweinepest (Hausschweine)	Erreger	532	0
	Antikörper	2.562	0
Koi Herpesvirus-(KHV)-Infektion	Erreger	45	2
Maul- und Klauenseuche	Erreger	1.168	0
	Antikörper	370	0
Newcastle-Krankheit (ND)	Erreger	60	0
Tollwut	Erreger	185	0
Vibrionenseuche der Rinder	Erreger	73	0
Virale hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS)	Erreger	138	3
Summe		32.468	618

Auf folgende anzeigepflichtigen Tierseuchen wurde im Jahr 2025 nicht untersucht: Affenpocken, Afrikanische Pferdepest, Amerikanische Faulbrut, Ansteckende Blutarmut der Einhufer, Ansteckende Blutarmut der Lachse (ISA), Befall mit dem Kleinen Bienenbeutekäfer, Befall mit der Tropilaelaps-Milbe, Beschälseuche der Pferde, Ebola-Virus-Infektion, Enzootische Leukose der Rinder, Enzootische Hämorrhagie der Hirsche, Epizootische Hämatopoetische Nekrose, Infektionen mit *Bonamia exitiosa/ostreae*, Lumpy Skin Disease, *Marteilia refringens*, *Microcytos mackini*, *Perkinsus marinus*, Infektiöse Epididymitis, Lungenseuche der Rinder, Milzbrand, Pest der kleinen Wiederkäuer, Pferde-enzephalomyelitis, Pockenseuche der Schafe und Ziegen, Rauschbrand, Riffaltfieber, Rinderpest, Rotz, Stomatitis vesicularis, Taura-Syndrom, Transmissible spongiforme Enzephalopathien (alle Formen), Trichomonadenseuche der Rinder, Tuberkulose der Rinder (*Mycobacterium bovis* und *M. caprae*), Vesikuläre Schweinekrankheit, Weißpünktchenkrankheit der Krebstiere, Yellowhead Disease

Meldepflichtige Tierkrankheiten 2025

Meldepflichtige Tierkrankheiten	Nachweis	Probenzahl	Positiv
Chlamydienabort des Schafes	Erreger	26	7
Chlamydiose bei Säugetieren (Rind, Ziege)	Erreger	71	2
	Antikörper	157	0
Chlamydiose bei Vögeln	Erreger	1	0
Gumboro-Krankheit	Antikörper	170	150
Infektiöse Laryngotracheitis des Geflügels (ILT)	Erreger	17	4
Leptospirose	Erreger	96	4
Listeriose	Erreger	159	37
Maedi/Visna	Antikörper	103	0
Mareksche Krankheit (akute Form)	Erreger	6	0
Niedrig-pathogene aviäre Influenza der Wildvögel	Erreger	875	3
Paratuberkulose des Rindes	Erreger	21	2
	Antikörper	787	74
Q-Fieber (Rind, Schaf, Ziege)	Erreger	119	8
	Antikörper	427	40
Salmonellen (Geflügel)	Erreger	788	11
Salmonellose	Erreger	4.128	248
Schmallenberg-Virus	Erreger	0	0
	Antikörper	255	201
Tularämie	Erreger	271	130
Verotoxinbildende <i>E. coli</i>	Erreger	17	6
Vogelpocken (Avipoxinfektion)	Erreger	89	0
Summe		8.583	927

Kennzahlen 2025

Im Berichtsjahr 2025 untersuchte das CVUA Stuttgart rund 18.000 Proben im Bereich der Lebensmittelüberwachung sowie rund 47.500 Proben im Bereich der Tiergesundheitsdiagnostik.

Untersuchungsumfang 2025

in ausgewählten Bereichen

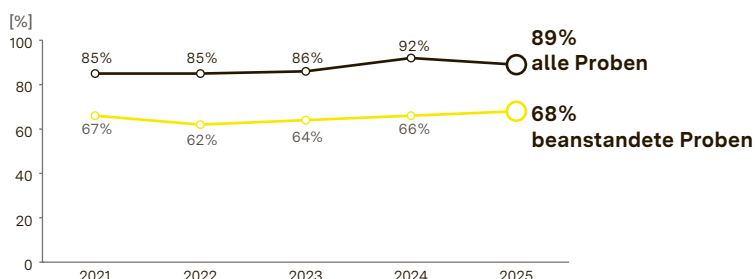
Anzahl pro Jahr	Bedarfsgegenstände	Elemente/IR	Getränke	Mikrobiologie	Pestizide	Pflanzliche Lebensmittel	Tierische Lebensmittel
Proben	1.759	977	3.065	5.620	2.740	3.503	1.956
Parameter pro Probe	29	13,8	15,7	13	768,4	26,5	10,8
Verwendete Prüfmethoden	71	8	54	78	45	88	52

Probenbearbeitungszeiten

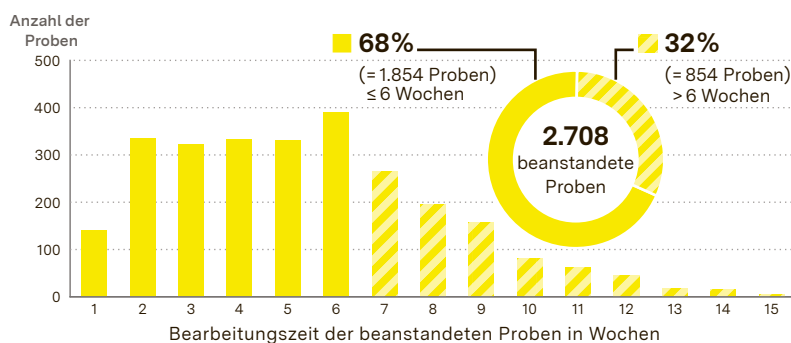
Rund 89 % aller Proben wurden innerhalb von 6 Wochen bearbeitet. Bei den zu beanstandenden Proben zeigte sich weiter eine Verbesserung hinsichtlich der Probenbearbeitungszeit: 68 % davon konnten vom Probeneingang bis zum Gutachtenversand innerhalb von 6 Wochen erledigt werden.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Prozesse und Abläufe zu verbessern, um flexibel auf Herausforderungen – wie Personalfuktuation, Stromausfälle, Gerätedefekte und Lieferengpässe – reagieren und die beanstandeten Proben zeitnah bearbeiten zu können.

Anteil der Proben, die innerhalb von sechs Wochen bearbeitet wurden



Bearbeitungszeit der beanstandeten Proben



Art und Anzahl untersuchter Proben

Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung (ohne Trinkwasser), einschließlich Weinkontrolle und Einfuhruntersuchungen		16.407
darunter: Lebensmittel	14.741	
Bedarfsgegenstände	1.662	
sonstige Erzeugnisse (nicht nach LFGB)	4	
Trinkwasser		1.417
Weinmost, Sonstiges (Ausfuhr- und Begleitzugnisse, Ringversuche u.a.)		635
Umweltradioaktivität		579
Hygieneproben (Mikrobiologie)		287
Diagnostische Proben (inkl. Serviceuntersuchungen für andere CVUAs/STUA)		47.597
darunter: Tierkörper	3.968	
Labordiagnostische Proben	43.626	
Gesamtzahl der Proben		66.919

Anzahl untersuchter Parameter*

Gesamtzahl der untersuchten Parameter (ohne Trinkwasser und diagnostische Proben, gerundet)		2.500.000
darunter: Lebensmittel (davon auf Pestizide)	2.448.000 (2.100.000)	
Bedarfsgegenstände	52.500	
Trinkwasser		16.400
Diagnostische Proben (bei 151.000 Untersuchungen, inkl. Serviceuntersuchungen für andere CVUAs/STUA)		388.000

* Hierbei handelt es sich um die Anzahl chemisch-analytischer beziehungsweise mikrobiologischer Parameter.

Gutachten, Gerichtstermine und Qualitätsprüfungen



3.122
Gutachten



2
Gerichtstermine



9
Qualitätsprüfungen
für Wein

Wissenschaftliche Aktivitäten



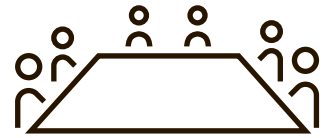
23

Veröffentlichungen
in Fachzeitschriften

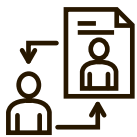


77

Vorträge und Poster



32 Sachverständige in
80 Kommissionen und Gremien



5 Sachverständige begutachteten
9 Artikel in
7 Fachzeitschriften



10 neue analytische Methoden mit
> 60 Untersuchungsparametern

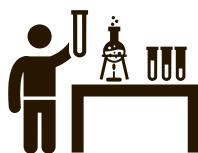
Ausbildung



10

LCiP*-Absolventen/-tinnen

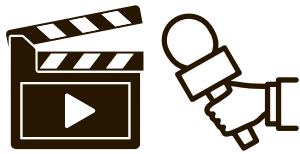
*Lebensmittelchemiker/-in im Praktikum



15

Forschungs- und
Projektarbeiten

Öffentlichkeitsarbeit



5

Dreharbeiten und
Interviews



25

Beiträge zum Podcast
„Apfel-Vogel-Stories“



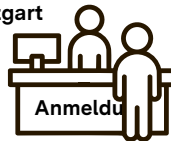
34

Fachbeiträge
auf unserer Webseite



> 240 Beiträge in
verschiedenen
Social-Media-Kanälen

CVUA Stuttgart



28 Informations- bzw. Fachbesuche,
Hospitationen und Praktika;
> 200 Besucherinnen und Besucher

Link zum Tabellenband

Eine detaillierte Auflistung der wissenschaftlichen Aktivitäten, Ausbildungen und Öffentlichkeitsarbeit kann über den folgenden Link sowie den QR-Code abgerufen werden:

<https://laeb-report.cvuas.de/docs/jb-tabellen2025.pdf>



CVUA Stuttgart auf einen Blick



V VERWALTUNG UND ZENTRALE DIENSTE

Steuerung & Organisation, Qualitätsmanagement, Haushalt und Beschaffung, Informationssicherheit, IT, Datenmanagement, Öffentlichkeitsarbeit, Personal, Aus- und Fortbildung, Haustechnik, Koordinierung Außendienst



P LEBENSMITTEL PFLANZLICHER HERKUNFT

Süßwaren, Speiseeis, Backwaren, Teigwaren, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Fette und Öle, Zucker, Nahrungsergänzungsmittel



BG BEDARFS- GEGENSTÄNDE

Lebensmittelkontaktmaterialien (Silikon, Kunststoff, Papier, Karton, Lack, Gummi, Metall, Keramik), Spielwaren, Scherzartikel, Reinigungs- und Pflegemittel, Textilien, Verpackungsbedingte Kontamination



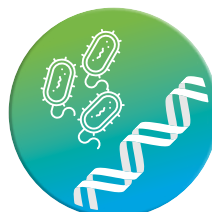
T LEBENSMITTEL TIERISCHER HERKUNFT

Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Vegetarische Ersatzprodukte, Feinkostsalate, Elemente/IR, Identifizierende Spektroskopie, Radioaktivität, Food Defense



G GETRÄNKE

Alkoholhaltige Getränke (außer Bier), Obst-, Gemüse- und Pilzerzeugnisse, Trinkwasser-Chemie, Weinkontrolle



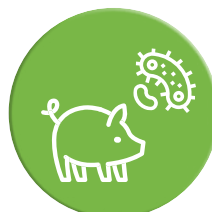
MT MIKROBIOLOGIE UND TOXINE

Lebensmittelbedingte Erkrankungsfälle, Lebensmittelmolekularbiologie, Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittelhistologie, Trinkwasser-Mikrobiologie



RK RÜCKSTÄNDE UND KONTAMINANTEN

Pestizide, frisches Gemüse und Obst, frische Pilze, Toxinanalytik (Erkrankungs- und Verdachtsproben), Prozessbedingte Kontaminanten, EU-Referenzlabor für Einzelbestimmungsmethoden (EURL-SRM)



D DIAGNOSTIK

Pathologie, Parasitologie, Bakteriologie, Molekularbiologie, Serologie, Virologie, Fischdiagnostik, Konsiliarlabor der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) für *Corynebacterium pseudotuberculosis*



CVUA Stuttgart
Schaflandstraße 3/2 und 3/3
70736 Fellbach

 +49(0) 711 3426 – 1234
 +49(0) 711 3426 – 1299
 poststelle@cvuas.bwl.de
 www.cvua-stuttgart.de

