

Heft 3/September 2017

# inform

DAS MAGAZIN FÜR SICHERHEIT UND GESUNDHEIT



Landesbetrieb Hessisches Landeslabor

**Schutz und Sicherheit  
für die Verbraucher**

 **UKH**  
Unfallkasse Hessen

## Nahrungsmittelkontrolle vom Acker bis zum Teller – Schutz und Sicherheit für die Verbraucher

Für unsere Serie „Mitgliedsbetriebe der UKH“ waren wir diesmal zu Gast in Gießen bei Professor Dr. Hubertus Brunn, Direktor des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor (LHL). Rund 500 Beschäftigte kümmern sich an verschiedenen Standorten um die Gesundheit und Sicherheit der hessischen Verbraucher, denn der LHL kontrolliert u. a. die gesamte Nahrungskette „vom Acker bis zum Teller“. Was das im Einzelnen bedeutet, erläuterte uns neben Professor Dr. Brunn auch das wissenschaftliche und das Laborpersonal direkt an den Arbeitsplätzen in Gießen.



Prof. Dr. Hubertus Brunn,  
Direktor des Landesbetriebs  
Hessisches Landeslabor

### Im Dienste des Verbraucherschutzes

Der LHL wurde zum 1. Januar 2005 aus verschiedenen Ämtern, Dienstleistungs- und Ausbildungszentren sowie der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen (TGSH) gegründet (Details dazu unter [www.lhl.hessen.de](http://www.lhl.hessen.de)).

Im Fokus sämtlichen Handelns des LHL und seiner Belegschaft steht stets der Schutz der Gesundheit der hessischen Bevölkerung. Damit ist jede und jeder Einzelne mittel- oder unmittelbar von der Arbeit des LHL betroffen.

### Aufgaben und Dienstleistungen

Wissenschaftliches Personal verschiedener Kompetenzen, Labor-Fachpersonal und Verwaltungsmitarbeiter\*innen sind im Sinne vorbeugenden Verbraucherschutzes an sieben Standorten in Hessen aktiv. Untersuchung, Beratung und Aus-

bildung werden mit modernsten analytischen und diagnostischen Methoden umgesetzt.

### Untersuchungsspektrum

#### Veterinärmedizin



Bild: ©Adobe Stock

Um sicherzustellen, dass die hessischen Tierbestände – sowohl Nutz- als auch Wild- und Zootiere – gesund und frei von Risiken für die Verbraucher sind, werden sie regelmäßig untersucht. Anzeigepflichtige Tierseuchen (BSE, Schweinepest), Zoonosen (Tollwut, Salmonellen) und meldepflichtige Tierkrankheiten bleiben auf diese Weise nicht verborgen. Untersucht werden u. a. Tierkörper, Blut-, Milch- und Kotproben.

### Lebensmittel



Bild: ©Adobe Stock

Der LHL unterstützt mit seinen Untersuchungen die hessischen Überwachungsbehörden. Mit modernster Technik wird die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Fleisch, Fisch, Milch, Obst, Gemüse, Brot und Backwaren, aber auch von Wein, Bier und Spirituosen geprüft und bewertet.

### Die Sache mit dem Eis ...

Damit das sommerliche Eis ein Genuss bleibt, ist eine strenge Kontrolle und Überwachung der hessischen Eisdieleen und Cafés notwendig. Die Beanstandungsrate ist relativ hoch: Von 259 bis Juli 2017 entnommenen Planproben wurden 40 beanstandet. „Ge-



Bild: ©Adobe Stock

*sundheitlich bedenklich waren diese Befunde nicht,“ so Professor Brunn, „wir haben weder Salmonellen noch Listerien gefunden. Die Keime stammen alle aus der Familie der Enterobacteriaceae, die Teil einer gesunden Darmflora bei Mensch und Tier ist. Sie dienen aber als Indikator für Hygienemängel und fäkale Verunreinigung.“ Und weiter: „Die Gründe für Keime liegen fast immer in der nicht sachgerechten Handhabung der Eisportionierer. So können sich Keime munter vermehren.“ Die Begutachtung der aufgeschlagenen Sahne erbrachte sogar Beanstandungen von 49 Prozent.*

**Landwirtschaft und Umwelt**

Bild: ©Adobe Stock



Die gesamte Nahrungskette vom Ursprung bis zum landwirtschaftlichen Endprodukt wird lückenlos auf Rückstände und Kontaminanten untersucht (z. B. Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle, Schimmelpilze). Ein aktuelles Untersuchungsbeispiel sind in diesem Zusammenhang auch die mit dem Insektengift Fipronil belasteten Eier.

Im Bereich der Umweltanalytik begutachten die Experten u. a. Wasser, Böden, Abfall und Altlasten und überwachen industrielle Großeinleiter.

**Bedarfsgegenstände**



Bild: ©Adobe Stock

Dazu zählen z. B. Lebensmittelverpackungen, Besteck, Bekleidung und Schmuck. Aber auch Spielwaren sowie Reinigungs- und Pflegemittel gehören zum Untersuchungsrepertoire.

Das Augenmerk der Fachleute liegt bei diesen Produkten in erster Linie darauf, ob sie ein gesundheitliches Risiko für die Verbraucher darstellen. Bekleidung kann zum Beispiel Azofarbstoffe enthalten, die krebserregende Amine abspalten können; Lederwaren werden auf lösliche Chrom (VI)-Verbindungen getestet, die allergische Hautekzeme auslösen können. Modeschmuck wird außerdem auf die verbotenen Schwermetalle Cadmium und Blei untersucht: Nicht selten überschreiten die Gehalte an Blei und Cadmium Werte von 30 Prozent und sind damit „eher Sondermüll als Schmuck“ (Jahresbericht 2015 LHL). Auch Tätowierfarben können wegen der darin enthaltenen Schadstoffe ein unkalkulierbares gesundheitliches Risiko darstellen.

Und für alle Eltern ist diese Information wichtig: Spielwaren aus PVC enthalten teilweise Weichmacher, welche eine hormonähnliche Wirkung haben, und auch Holzspielzeug ist manchmal nicht unbedenklich. Es wird daher auf Formaldehyd getestet, da dieses krebserregend ist und nicht in den Handel gelangen darf. Garanten dafür sind die Gutachten der LHL-Expertinnen und -Experten. >>



Biologielaborantin Katharina Engel erstellt ein Antibiotogramm zur Resistenzprüfung von Bakterien.



Funktionstest einer Augendusche



Probenvorbereitung für eine mikrobiologische Untersuchung



Bakterienkolonien auf Nährboden, isoliert aus Milchproben



Laborleiterin Dörthe Frese vor der Anlage zur automatisierten Fettbestimmung nach Weibull-Stoldt

### Tierärztliche Grenzkontrolle Hessen, Tierstation, Perishable Centre und Reiseverkehrskontrolle

Bild: ©Adobe Stock



An Europas größter Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen werden Tiere, tierische Produkte und Lebensmittel als Fracht, im Reisegepäck und als Paketsendungen aus der ganzen Welt bei der Einfuhr in die Europäische Union kontrolliert. Dies alles dient dem Schutz vor Einschleppung von Tierseuchen. Ebenso wird die Einhaltung von Transport- und Hygienebedingungen der Tiere überprüft.

Was das genau heißt und mit welchen Risiken die Beschäftigten des LHL hier zu tun haben, beschreiben wir in der nächsten Ausgabe unserer Zeitschrift *inform*, die im Dezember erscheint.

### Arbeitsschutz im LHL

Pathologische und parasitologische, bakteriologische und mykologische, virologische und serologische Diagnostik; dazu der Umgang mit kleinen und großen Nutz-, Wild- und Zootieren; zahlreiche Gefahrstoffe, Tiersektionen – die Beschäftigten sind vielfältigen Risiken ausgesetzt. Wie steht es mit den Arbeitsschutzmaßnahmen, die Ansteckungen und Unfälle möglichst verhindern sollen? Die gute Nachricht lautet: Es gibt kein erwähnenswertes Unfallgeschehen an den Arbeitsplätzen des LHL. Rede und Antwort stehen Professor Dr. Brunn und der Leiter des Fachgebiets Organisation, Ralf Weigand.

#### Die Arbeitsschützer

**Professor Dr. Hubertus Brunn** trägt als Direktor des LHL die Verantwortung für Sicherheit und Gesundheit der Mitarbeiter. Er leitet den LHL seit dessen Gründung im Jahr 2005. Daneben übt er die Funktion eines Hochschullehrers an der Uni Gießen aus und ist Lehrbeauftragter der Uni Wien. Sein

leidenschaftliches Engagement gilt den Studierenden der Masterstudiengänge, die er betreut, sowie der wissenschaftlichen und der Forschungsarbeit. In seiner knapp bemessenen Freizeit widmet sich Professor Brunn mit Hingabe seinen vier Enkelkindern und seinem „Youngtimer“ und, wenn es die Zeit erlaubt, geht er radeln oder auf die Jagd.



Ihm zur Seite kümmert sich **Ralf Weigand** verantwortlich um die Organisation und Umsetzung der Arbeits-



V.l. n. r.: Dr. vet. med. Hans-Peter Hamman, Dr. vet. med. Karen Schlez, Ralf Weigand



Pathologin Dr. Iris Völker mit einer Waschbärenleber in der Sektionshalle

**Sicherheit und Gesundheit**

---

**LHL-Standorte und Aufgaben**

An den Standorten Gießen, Kassel, Bad Hersfeld, Frankfurt und Wiesbaden erfolgen

- Prüfung
- Analyse
- Begutachtung
- Untersuchung

von Tieren, Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen. Die Beratung vor Ort stellt ebenfalls einen Tätigkeitsschwerpunkt dar.



Dr. vet. med. Arthur Schiffmann, Fachgebietsleiter tierische Lebensmittel

schutzmaßnahmen. Ralf Weigand hat die Funktion des Arbeitsschutzkoordinators für die sieben Standorte inne. Der 54-Jährige ist verheiratet und Vater zweier Kinder. Seine Freizeitaktivitäten umschreibt Ralf Weigand mit: „... Enkelkind betreuen und Sport treiben ...“, wenn es die Zeit erlaubt.



**Das Konzept**

Die Bewertung des Arbeitsschutzes im Rahmen der Zentralen Erfassung der UKH hat für den LHL „grünes Licht“ gezeigt, es gab nichts zu beanstanden.

**Ralf Weigand** erläutert: „In unserem lebendigen Netzwerk aus Labordisziplinen und Kontrollinstanzen haben die Führungskräfte auch im Hinblick auf Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten Vorbildfunktion. Im Rahmen des ‚Innenauftrags Arbeitssicherheit‘ buchen sie feste Zeiten für die Durchführung von Arbeitsschutzmaßnahmen, die evaluiert werden. Auf der Basis der in den Fachgebieten erhobenen Daten werden zum Beispiel die Gefährdungsbeurteilungen permanent angepasst und neu entwickelt. Wichtig ist es auch, die handelnden Personen immer wieder ‚mitzunehmen‘ und ihr Gefahrenbewusstsein zu schärfen.“

Aus heutiger Sicht haben sich der Arbeits- und der Umweltschutz und auch das grundsätzliche Bewusstsein dafür in den letzten Jahren enorm weiterentwickelt. Die Persönliche Schutzausrüstung ist ein absolutes Muss für jeden. Wir tun mehr für die Sicherheit der Beschäftigten, als der Gesetzgeber vorschreibt. Finanzielle Mittel werden selbstverständlich zur Verfügung gestellt.

Der direkte und persönliche Arbeitsschutz ‚am Menschen‘ funktioniert einwandfrei.

Schwieriger sind die Bedingungen, die das Gebäudemanagement mit sich bringt, da wir nicht Eigentümer sind. Die Zusammenarbeit in Bezug auf sichere immobile Ausstattung (zum Beispiel kostenintensive Belüftungsanlagen) ist manchmal mühsam. Auch die Arbeit mit Fremdfirmen ist nicht immer einfach. Deren Mitarbeiter werden vor Ort detailliert unterwiesen, was nicht immer zufriedenstellend in unserem Sinne abläuft.

Ein weiteres Thema sind unsere vielen Auszubildenden, die von Anfang an intensiv in Bezug auf Gefahrenbewusstsein und Risikokompetenz unterwiesen werden. Diese Aufgabe liegt uns am Herzen.

Wichtig ist, dass die Leute mitziehen und wir das Unfallgeschehen auf sehr niedrigem Niveau halten können.“ >|

**Interview: Sabine Longerich**  
069 29972-619, s.longerich@ukh.de

**Mehr:**

• [verbraucherfenster.hessen.de](http://verbraucherfenster.hessen.de)

• [lhl.hessen.de](http://lhl.hessen.de)