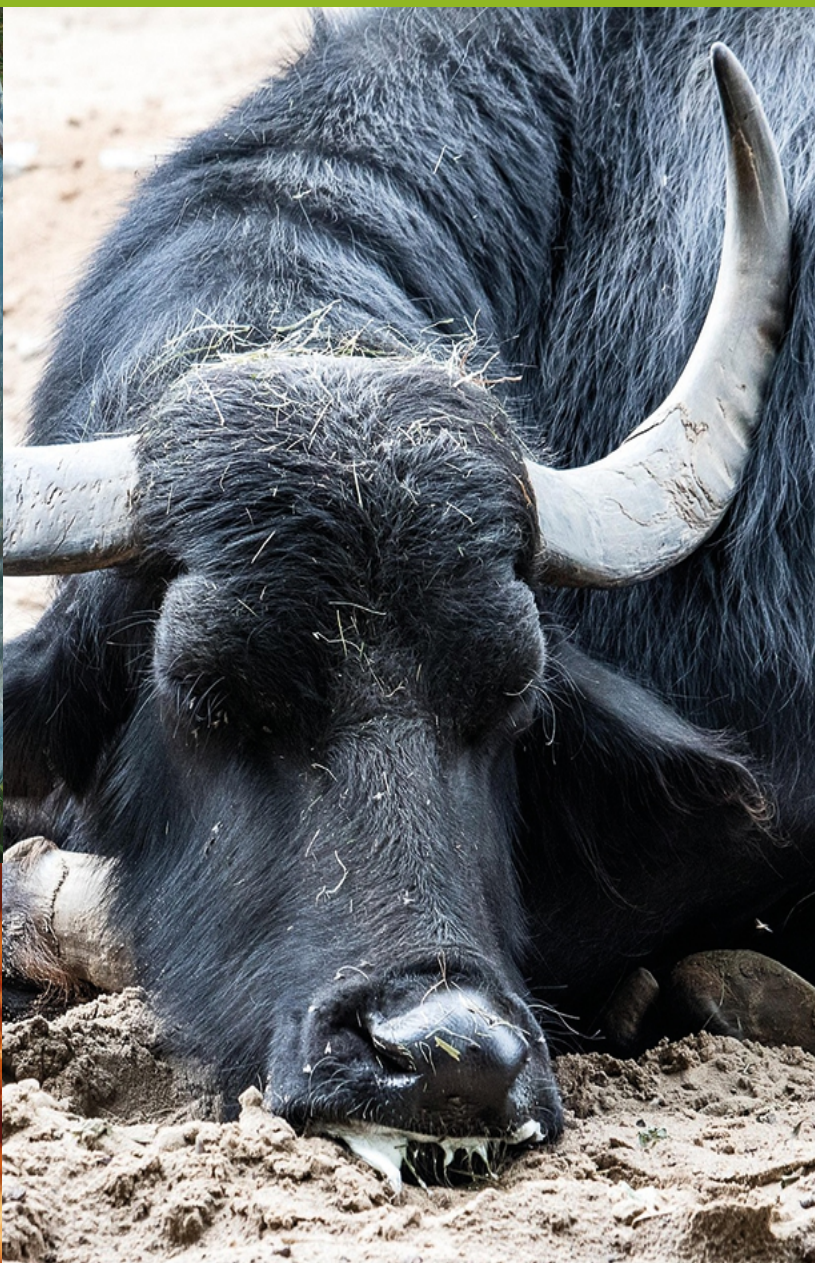




Jahresrückblick 2025





Dank

Wir danken dem Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat sowie dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg, ferner den Regierungspräsidien Freiburg, Karlsruhe, Stuttgart und Tübingen sowie den anderen Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern in Baden-Württemberg und dem STUA Aulendorf – Diagnostikzentrum – für die gute Zusammenarbeit und die Unterstützung, ebenso der Europäischen Kommission hinsichtlich der Gemeinschaftsreferenzlaboratorien.

Bei den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinär-, Landwirtschafts- und Gesundheitsbehörden der Landkreise und Städte, den Tiergesundheitsdiensten der Tierseuchenkasse Baden-Württemberg sowie der Futtermittel- und Marktüberwachung der Regierungspräsidien bedanken wir uns für die qualifizierte Probennahme und -zufuhr und die gute Zusammenarbeit.

Aufgrund unserer vielfältigen wissenschaftlichen und administrativen Vernetzungen arbeiten wir mit vielen weiteren, hier nicht einzeln genannten Institutionen gut zusammen, wofür wir uns ebenfalls sehr bedanken.

Insbesondere allen Beschäftigten des Hauses gebührt herzlicher Dank für den engagierten Einsatz.

Herausgeber

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
Freiburg

Bissierstraße 5

79114 Freiburg

Tel.: 0761-8855-0

Postfach 10 04 62

79123 Freiburg

Fax: 0761-8855-100

E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de

Internet: www.cvua-freiburg.de

Verantwortlich:

Ralf Lippold, Amtsleiter

Dr. Annemarie Sabrowski, stv. Amtsleiterin

Redaktion:

Dr. Eva Annweiler, Sabrina Jäger,

Hans-Ulrich Waiblinger

Layout + Druck: Grafikbüro Sibylle Blum, Freiburg

Weitergabe und Vervielfältigung mit Quellenangabe gestattet.

Alle weiteren Rechte vorbehalten.

Liebe Leserin, lieber Leser,



Im Jahr 2025 haben wir ca. 36.600 Proben untersucht, davon etwa 12.700 Proben von Lebensmitteln, Wein, Trinkwasser und Futtermitteln. Weiterhin einen großen Stellenwert haben hier auch die Untersuchungen auf Radioaktivität. Im Rahmen des „Integrierten Mess- und Informationssystems zur Überwachung der Umweltradioaktivität“ (IMIS) sind wir eine von insgesamt drei Messtellen des Landes. Auch 40 Jahre nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl 1986 bleibt eine kontinuierliche Überwachung der Radioaktivität unverzichtbar, um hier die Sicherheit von Lebensmitteln, Futtermitteln und Trinkwasser zu gewährleisten und im Fall eines nuklearen Ereignisses vorbereitet zu sein.

Etwa 23.900 Proben haben wir im Bereich der Tiergesundheitsdiagnostik untersucht. Mit der afrikanischen Schweinepest, der Blauzungenkrankheit, der aviären Influenza und der Maul- und Klauenseuche haben uns wieder mehrere Seuchengeschehen über das Jahr hinweg schwerpunktmäßig beschäftigt.

Die Umsetzung dringender baulicher Maßnahmen bleibt aufgrund des Alters unserer beiden Dienstgebäude eine Mammutaufgabe für alle Beteiligten. Im Dienstgebäude Am Moosweiher (Tierhygiene) konnten Sanierungen in den Laboren Tiergesundheit abgeschlossen werden und auch das Labor für Veterinärtoxikologie in einen neuen, großflächigen Laborraum im 1. OG umziehen. Zudem haben wir die Entwurfsplanung für die Generalsanierung der „Tierhygiene“ dank intensiver guter Zusammenarbeit mit dem Amt für Vermögen und Bau Freiburg sowie den externen Planern abgeschlossen. In der Bissierstraße wurde die Destillationsanlage neu ertüchtigt. Sie erfüllt nun höchste Sicherheitsstandards. Dadurch kann die aus ökologischen und ökonomischen Gründen sinnvolle Destillation von Lösemitteln am CVUA Freiburg auch in Zukunft sicher betrieben werden. Auch die Außenanlagen nördlich des Gebäudes in der Bissierstraße sind zu einem Blickfang geworden. Durch die Anlage eines Reservats für Mauereidechsen grünt, brummt und blüht es hier nun.

Sehr gefreut haben wir uns über den ersten Besuch unserer „Amtschefin“ Frau Ministerialdirektorin Isabel Kling. Das persönliche Kennenlernen und die Vorstellung ausgewählter Laborbereiche standen im Blickpunkt des Besuchs der leitenden Beamtin des für die CVUAs zuständigen Ministeriums für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat (MLR).

Auch Landtagsabgeordnete informierten sich bei einem Besuch in der Tierhygiene. Im Mittelpunkt standen das Ausbildungszentrum für Veterinärmedizinische Technologie (AVet) sowie ausgewählte Zentralaufgaben wie das Epidemiologiezentrum, Honig und Radioaktivität.

Eine Reihe größerer Fachveranstaltungen und Tagungen haben unsere Abteilungen und Fachbereiche organisiert, so etwa eine internationale Tagung der Bienenwissenschaft oder den gemeinsamen Workshop der vier Referenzlaboratorien der Europäischen Union für Pestizidrückstände. Bei letzterem tauschten sich Expertinnen und Experten aus der ganzen Welt zu aktuellen Forschungsthemen aus. Derartiger Austausch und wissenschaftliches Networking sind für uns nicht nur zum Zwecke der Fortbildung elementar. Gemeinsam mit nationalen oder internationalen Expertinnen und Experten entwickeln wir unsere Untersuchungsverfahren weiter oder stimmen uns bei fachlichen Beurteilungen ab. Der vorliegende Jahresrückblick soll einen kleinen Einblick in das breite Spektrum unserer vielfältigen Themen und Tätigkeiten geben. Er fasst die wesentlichen Ergebnisse und Besonderheiten des Jahres 2025 zusammen. Weitere Informationen und Berichte wie den Tabellenband zum Jahresrückblick können Sie auf unserer Homepage unter www.cvua-freiburg.de nachlesen. Dort berichten wir regelmäßig über aktuelle Themen aus unserem Hause. Unser persönlicher Dank gilt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des CVUA Freiburg, die sich auch im vergangenen Jahr engagiert und nachhaltig für die Belange unseres Hauses, den gesundheitlichen Verbraucherschutz und die Tiergesundheit eingesetzt haben.

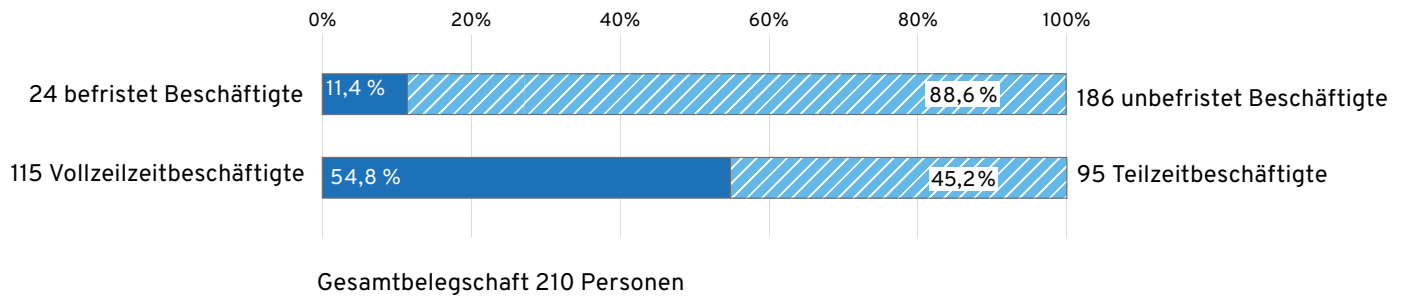
Ralf Lippold und Dr. Annemarie Sabrowski

Das CVUA Freiburg auf einen Blick

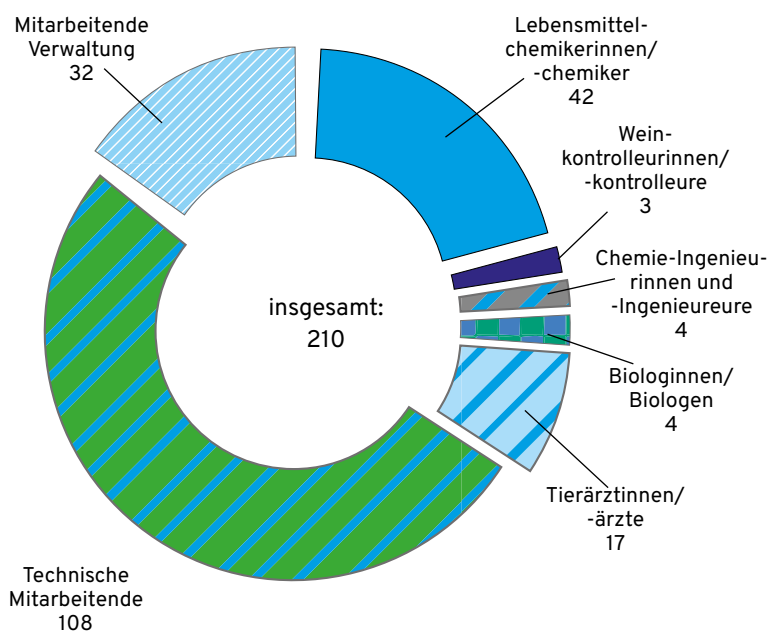
Unser Personal

Stand: 31.12.2025

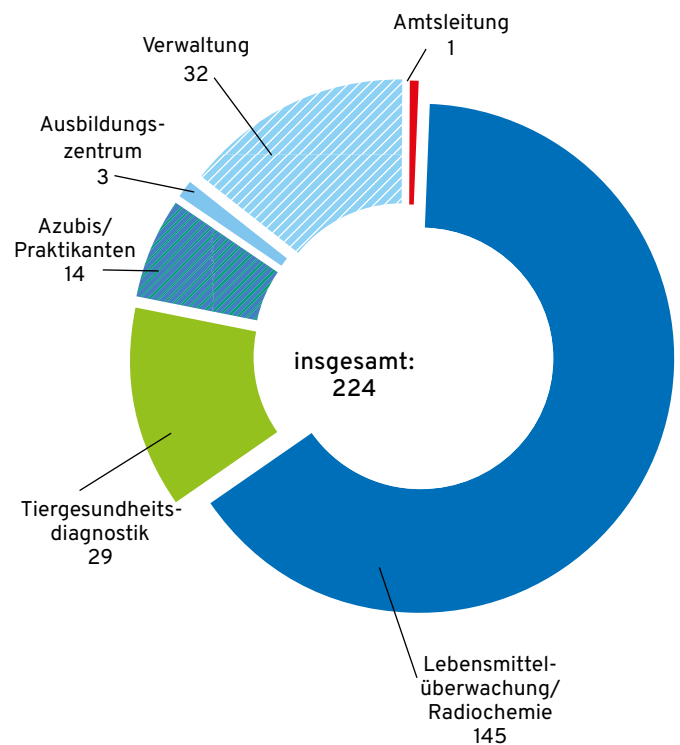
Beschäftigungsverhältnisse der Mitarbeitenden ohne Azubis und Praktikanten



Beschäftigte insgesamt ohne Azubis und Praktikanten



Verteilung der Beschäftigten mit Azubis und Praktikanten



Mitarbeitende, die 2025 in den Ruhestand verabschiedet wurden:

- Astrid Diehl
- Dr. Katja Fischer-Hüsken
- Dagmar Manglitz
- Angelika Noel
- Celestina Pascual
- Maria Schmitt

Gesundheit im Fokus



B2Run 2025- Das CVUA war wieder mit am Start

Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) am CVUA Freiburg

Im Jahr 2025 wurden vom BGM-Team diverse Veranstaltungen, Vorträge und Aktivitäten organisiert: Gefördert wurde erneut die Teilnahme am Firmenlauf „B2Run“ rund um das Europaparkstadion im einheitlichen CVUA-Trikot (Foto).

Seit 2025 besteht für alle Beschäftigten des CVUA Freiburg die Möglichkeit, am Firmenfitnessprogramm „Urban Sports Club“ teilzunehmen, welches durch den Arbeitgeber gefördert wird. Hierüber können zahlreiche Outdoor-, Indoor-Aktivitäten und Online-Kurse sowie Wellnessangebote genutzt werden.

Darüber hinaus gab es Vorträge zu den Themen „Wechseljahre bewusst gestalten“, „Selbstfürsorge als Schlüssel zur Ganzheitlichen Gesundheit“ sowie „Impulse für mehr Bewegung im Beruf und Alltag“. Weiterhin fand ein interdisziplinärer Krebsvorsorgetag statt, für den das Tumorzentrum des Universitätsklinikums Freiburg gewonnen werden konnte. Auch die gesunde Ernährung in Form von Obst-, Gemüse- und Müslitagen stand im Jahr 2025 wieder im Fokus. Zum Jahresende gab es einen Online-Adventskalender mit gesunden Rezepten, kreativen Ideen und Geschichten für die Vorweihnachtszeit sowie die traditionsgemäße, gesunde Überraschung vom Nikolaus.

Arbeitssicherheit und Brandschutz

Auch im Bereich der Arbeitssicherheit und des Brandschutzes gab es im Jahr 2025 wieder verschiedene Maßnahmen.

Ersthelfende

Zur besseren Vernetzung und Koordination wurde im Jahr 2025 erstmals ein Treffen aller Ersthelfenden beider Dienstgebäude (DG) veranstaltet. Dabei wurde die digitale Unfallmeldung vorgestellt und eine AED-Schulung (Defibrillator) durchgeführt, die sich speziell auf das am CVUA Freiburg verwendete Modell bezog. Derartige Treffen sollen nun regelmäßig stattfinden, um stets auf dem neuesten Stand zu sein.

Dazu tragen auch die jährlichen Erste-Hilfe-Kurse bei, bei denen auch im Jahr 2025 wieder alle Ersthelferinnen und Ersthelfer des CVUA Freiburg teilnahmen. In zwei Kursen wurden theoretische Grundlagen wiederholt und anhand spezieller Fallbeispiele der Umgang mit typischen Unfallszenarien aus dem täglichen Arbeitsalltag trainiert. Neben der Ernsthaftigkeit, die dieses Thema naturgemäß mit sich bringt, kam jedoch auch der Spaß beim Anlegen verschiedener Wundverbände nicht zu kurz.



Gut verbunden: Das Erste-Hilfe-Team des DG Tierhygiene (v.l.n.r.): Julia Reichert, Meike Kunkler, Simon Schumacher, Sandra Albrecht, Stephanie Dietrich, Katja Berthold, Katja Endrulat, Janina Reißner

Brandschutz – Evakuierung, geübt und real

Dass im Ernstfall alle Beschäftigten wissen, was zu tun ist, zeigten auch 2025 wieder die durchgeführten Evakuierungsübungen. In beiden Dienstgebäuden konnten sich binnen weniger Minuten alle Personen in Sicherheit bringen. Trotzdem trugen die Evakuierungshelfenden beider Dienstgebäude in den jeweiligen Nachbesprechungen noch Verbesserungsvorschläge zusammen, die in Zukunft eine Evakuierung noch effizienter und sicherer gestalten sollen. Am DG Bissierstraße konnte dies wenige Wochen später sogar in einem realen Szenario getestet werden. Auch hier verlief die Evakuierung so schnell und reibungslos, dass bereits bei Eintreffen der Feuerwehr 5 Minuten nach Alarmierung detaillierte Rückmeldung darüber gegeben werden konn-

te, dass alle Personen das Gebäude verlassen haben. Außerdem konnte die Feuerwehr über die Art und den Ort des Geschehens informiert werden.

Begehung Arbeitssicherheit und To-dos

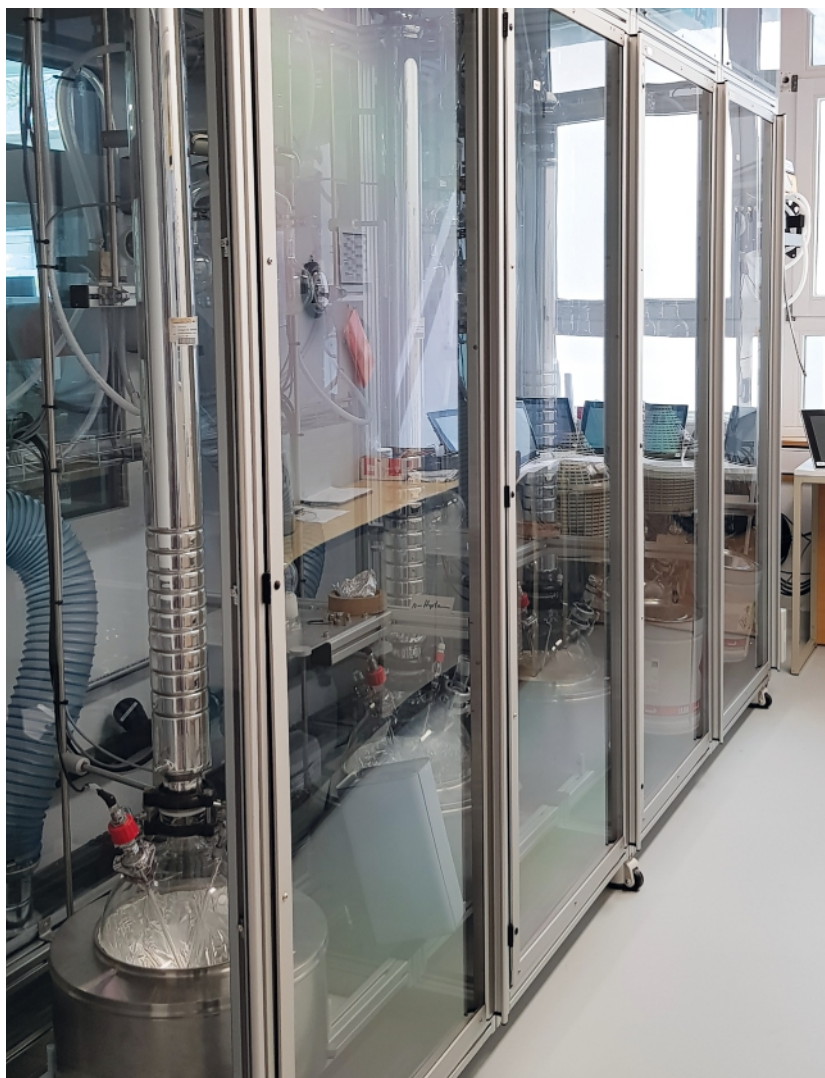
Um auch zukünftig in Sachen Arbeitssicherheit gut aufgestellt zu sein, fand im Jahr 2025 eine strukturierte Begehung des Dienstgebäudes Bissierstraße durch die externe Fachkraft für Arbeitssicherheit statt. Neben einer allgemein guten Bewertung der Gesamtsituationen wurden Mängel festgestellt, die in der Folge umzusetzen sind.

Zur Bearbeitung dieser Mängelliste, aber auch zur Bearbeitung zahlreicher weiterer Themen im Bereich der Arbeitssicherheit wird am DG Bissierstraße nach wie vor dringend ein weiterer Sicherheitsbeauftragter oder eine weitere Sicherheitsbeauftragte gesucht.

Nachhaltig für die Zukunft aufgestellt: Destillationskammer am CVUA Freiburg ist jetzt neu ertüchtigt.

Anfang 2025 fand das Projekt des Umbaus der Destillationsanlage im DG Bissierstraße seinen Abschluss. Der komplett sanierte Raum sowie die neue Anlage erfüllen höchste Sicherheitsstandards und tragen somit maßgeblich zum Schutz aller an der Destillation beteiligten Mitarbeitenden bei. Dadurch kann die aus ökologischen und ökonomischen Gründen sinnvolle Destillation von Lösemitteln am CVUA Freiburg auch in Zukunft sicher betrieben werden.

Im Februar 2025 ging die Anlage wieder in den üblichen Routinebetrieb über, in dem wie gewohnt für alle Laborbereiche am CVUA Lösemittelrecycling im vollen Ausmaß (bei Maximalauslastung sogar bis zu 40 l Lösemittel am Tag) zur Verfügung gestellt werden können.



Amtschefin des MLR besucht das CVUA Freiburg

Hoher Besuch aus dem Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat (MLR) am CVUA Freiburg: Die leitende Beamtin des Ministeriums, Frau Ministerialdirektorin Isabel Kling besuchte am 6. November das CVUA Freiburg. Begleitet wurde Frau Kling von Ministerialrätin Christine Baumgart, der Leiterin des Referates „Lebensmittelwesen, Lebensmittel-, Wein- und Trinkwasserüberwachung“

Der erste Besuch von Frau Kling diente dem persönlichen Kennenlernen und der Besichtigung ausgewählter Laborbereiche.

Herr Lippold stellte kurz die Aufgabenschwerpunkte und Besonderheiten des CVUA Freiburg vor. Im Anschluss gab es Führungen durch verschiedene Laborbereiche, die sich mit Untersuchungen von Honig allgemein sowie mit der Aufdeckung möglicher Verfälschungen beschäftigen.

Wir sind gespannt, ob Sie den Unterschied schmecken“, so Laborleiter Marc Ohmenhäuser im Honiglabor. Eigens für den Besuch hat er authentische Honige mit Zuckersirupen aus Reis und Mais gestreckt. „Das ist derzeit ein großes Thema für uns, besonders Importhonige chinesischer Herkunft stehen im Verdacht, mit billigem Zuckersirup verfälscht zu sein“, so Abteilungsleiter Martin Rupp weiter.



Laborleiterin Dr. Eva Annweiler (li.) erläutert die Möglichkeiten der Stabilisotopenanalytik (Abteilungsleiter Hans-Ulrich Waiblinger in der Bildmitte)



Im Honiglabor. Ministerialdirektorin Isabel Kling probiert die von uns „gepanschten“ Honige.

Und tatsächlich war für unseren Besuch geruchlich und geschmacklich kaum ein Unterschied zwischen dem Naturprodukt Honig und unseren „Fälschungen“ zu erkennen, was auch die Experten des Honiglabor bestätigen konnten.

Ein bereits international bewährtes Standardverfahren zum Nachweis der Streckung von Honig mit billigen Zuckersirupen aus Mais oder Zuckerrohr konnte der Ministerialdirektorin Frau Kling vom Laborbereich für Stabilisotopenanalytik präsentiert werden.

Neue DNA-Sequenziertechniken im Blick

Die Möglichkeiten des sogenannten Next Generation Sequencing (NGS) bei der Honiguntersuchung erläuterte Laborleiter Dr. Klaus Pietsch. „Bis wir dieses sehr vielversprechende Verfahren verlässlich zur Authentizitätsprüfung bei Honigen einsetzen können, besteht allerdings noch weiterer Forschungsbedarf“, stellte er klar.



Stippvisite in der DNA-Analytik mit Laborleiter Dr. Klaus Pietsch (links) und Referatsleiterin Christine Baumgart (MLR, Bildmitte)

Lesen Sie den Beitrag auf [ua-bw](https://ua-bw.de)



Internationale Tagung der Bienenwissenschaft in Freiburg

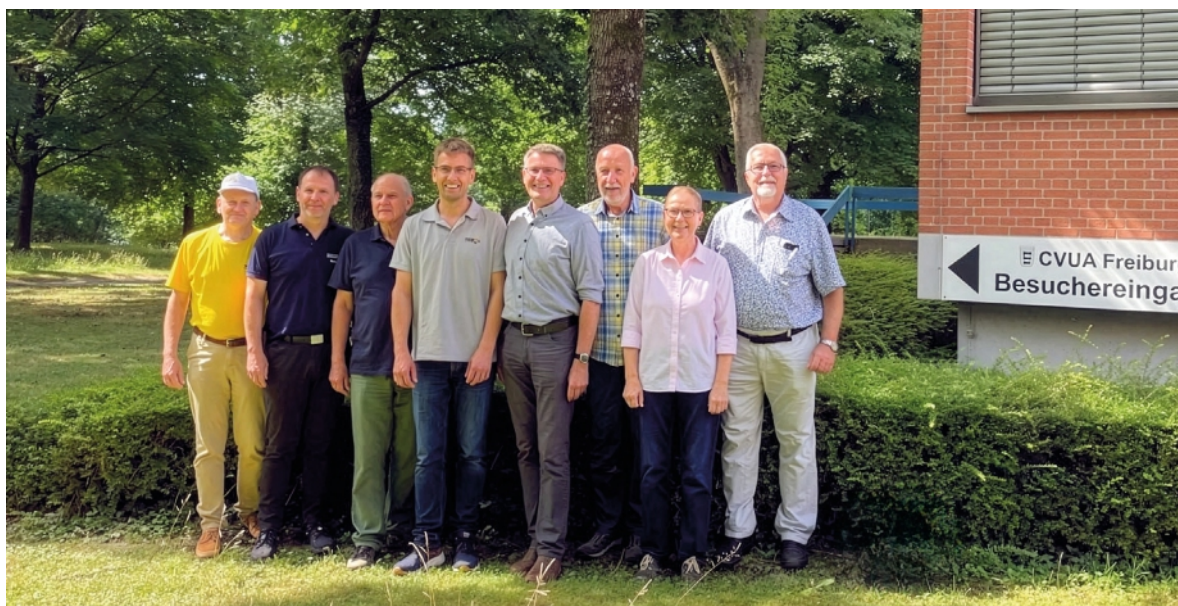
Organisiert durch das Referat Bienengesundheit am CVUA Freiburg, traf sich die Arbeitsgemeinschaft der Institute der Bienenforschung e.V. zu ihrer 72. Jahrestagung Ende März in Freiburg. Mit über 140 Teilnehmenden aus Deutschland, Österreich, Schweiz und den Niederlanden konnten wir ein breites Publikum an Studierenden und Lehrenden aus der Wissenschaft, der Imkerei-Fachberatung und der Imker-Praxis begrüßen. Mit einem spannenden, dreitägigen Vortragsprogramm wurden die neuesten Erkenntnisse zur Analytik in der Honigqualität, der Bienengesundheit und den Einwirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Vitalität der Honigbienen berichtet.



Gruppenbild der Teilnehmenden der Tagung der Arbeitsgemeinschaft der Institute für Bienenforschung e.V. 2025 in Freiburg

Deutscher Imkerbund besucht den Bienengesundheitsdienst

Am Samstag, den 12. Juli hatten wir im CVUA Freiburg am Standort Moosweiher im Referat Bienengesundheit das Präsidium des Deutschen Imkerbundes e.V. (DIB) zu Gast. Viel zu schnell gingen die knapp zwei Stunden vorbei, in denen wir unsere Labore der Bienengesundheit, den Bienengesundheitsdienst und unsere Unterstützung für die Imkerinnen und Imker in allen Belangen der Imkerei präsentieren durften. Mit vielen positiven Eindrücken aus unserem Arbeitsalltag konnten wir die hochrangige Delegation des Deutschen Imkerbundes zu seiner nächsten Station, dem Bienenkundemuseum Münstertal verabschieden.



DIB Präsidium mit unserem Laborleiter Bienengesundheit Manuel Tritschler (Vierter von links)

Lesen Sie den
Beitrag auf [ua-bw](#)



Lesen Sie den
Beitrag auf [ua-bw](#)



Workshop der EU-Referenzlabore für Pestizide in Freiburg

Vom 23. bis 25. September 2025 fand in den Räumlichkeiten der Universität Freiburg der gemeinsame Workshop der vier Referenzlaboratorien der Europäischen Union (EURL) für Pestizidrückstände statt. Über 140 Expertinnen und Experten aus der ganzen Welt kamen zusammen, um sich zu aktuellen Forschungsthemen auszutauschen.



Teilnehmerinnen und Teilnehmer des EURL Workshops für Pestizidrückstände 2025 in Freiburg

Alle zwei Jahre treffen sich Expertinnen und Experten aus dem Gebiet der Pflanzenschutzmittel-Rückstandsanalytik im Konferenzstil. Ziel ist es, die Qualität der amtlichen Überwachung von Lebens- und Futtermitteln EU-weit auf einem einheitlich hohen Standard zu gewährleisten. Die Vorbereitungen für den Workshop begannen bereits weit über ein Jahr im Voraus. Ein besonderer Dank geht daher an alle Beteiligten, durch die diese Veranstaltung ein voller Erfolg wurde.

EURL AO am CVUA Freiburg

Seit 2006 ist das Referenzlabor der Europäischen Union für Pestizidrückstände in tierischen Lebensmitteln (EURL AO) am CVUA Freiburg ansässig. Zu seinen Aufgaben zählen die Entwicklung und Validierung von Analyseverfahren, die Beratung der Europäischen Kommission zu wissenschaftlichen und technischen Fragestellungen sowie die Unterstützung der Nationalen Referenzlabore (NRLs) der Mitgliedstaaten und die Sicherstellung der Leistungsfähigkeit der Labore innerhalb der EU. [Lesen Sie hier weitere Informationen.](#)



Das Freiburger EURL Team

Lesen Sie den
Beitrag auf [ua-bw](#)



Regionalkonferenz der Lebensmittelchemischen Gesellschaft

Die Regionalverbände der Lebensmittelchemischen Gesellschaft führen in regelmäßigen Abständen wissenschaftliche Vortragsveranstaltungen durch, um den fachlichen und wissenschaftlichen Gedankenaustausch unter ihren Mitgliedern zu fördern. Die diesjährige Tagung des Regionalverbands Südwest fand in Freiburg am Regierungspräsidium in direkter Nachbarschaft zum CVUA Freiburg statt. Das CVUA Freiburg unterstützte organisatorisch, trug aber vor allem durch Vorträge und Posterpräsentationen zum fachlichen Austausch bei. Die Teilnehmenden wurden zu wichtigen und spannenden Themen der vielfältigen Tätigkeiten im Rahmen der Lebensmittelüberwachung informiert.



Diskussion zum Co-Vortrag: Hype um „Dubai-Schokolade“ – Was steckt wirklich drin? mit Dorothee Kielkopf (CVUA S), Hans-Ulrich Waiblinger (CVUA FR) und Benjamin Dambacher (CVUA SIG)

Dabei wurden sowohl hochaktuelle Themen wie der Hype um die Dubai Schokolade (in einem gemeinsamen Vortrag der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter) als auch Dauerbrenner wie die regionale Herkunft von Lebensmitteln präsentiert. Das wichtige Thema Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln wurde in Beiträgen zu Dioxinen und PCBs oder zu per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in Fischen aus dem Bodensee behandelt.

Auch die am CVUA Freiburg angesiedelten EU-Referenzlabore für Pestizidrückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft (EURL AO) sowie für halogenierte persistente organische Schadstoffe (EURL POPs) gewährten Einblicke in ihre aktuellen Arbeiten. Neben vielen weiteren Präsentationen veranschaulichte die Vielfalt der Beiträge des CVUA Freiburg auf sehr interessante Weise die abwechslungsreiche, lebensmittelchemische Tätigkeit in amtlichen Untersuchungslaboratorien, vom Verbraucherschutz bis zur wissenschaftlichen Forschung.



Auditorium, Vortrag Dr. Eva Annweiler (CVUA FR) Überprüfung der geographischen Herkunft von Hühnereiern mittels Stabilisotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS)

Lesen Sie den
Beitrag auf [ua-bw](https://ua-bw.de)



Ausbildung am CVUA Freiburg

Die Ausbildung hat am CVUA Freiburg einen hohen Stellenwert. Wir bieten Ausbildungsplätze für Chemielaborantinnen und -laboranten und Medizinische Technologinnen und Technologen für Veterinärmedizin (MTV) an. Auch bis zu 8 Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker absolvieren jährlich ihre einjährige, praktische Ausbildung zur staatlichen Prüfung bei uns.

Chemielaborantin/Chemielaborant

Ausbildung bedeutet nicht nur einen Beruf zu erlernen, sondern auch in die Zukunft zu gehen. Junge Fachkräfte werden überall gebraucht, auch am CVUA Freiburg. Seit vielen Jahren bilden wir deshalb aus. Dem Ausbildungsteam ist es wichtig, den Auszubildenden eine möglichst breitgefächerte Ausbildung anzubieten sowie Unterstützung und individuelle Förderung zu geben. Die Auszubildenden im zweiten Lehrjahr absolvierten 2025 ihre Zwischenprüfung mit sehr guten Noten, eine großartige Leistung.

Forschertage Bad Krozingen

Im Mai 2025 fanden wieder die Forschertage, eine Initiative von „Wo Wissen wächst“ statt. Hier können Kinder im Kindergarten- bzw. Grundschulalter erste naturwissenschaftliche Erfahrungen sammeln.



Das CVUA Freiburg beteiligte sich mit dem Beitrag Salzwasserzauber. An diesen zwei intensiven Tagen wurde das Ausbildungsteam nicht nur von den Auszubildenden selbst unterstützt, sondern auch von engagierten Mitarbeitenden. Dabei konnten nicht nur die Auszubildenden, sondern auch die Helfer aus den Laboren und dem Ausbildungsteam neue und wertvolle Erfahrungen sammeln.

Herbstexkursion

Möglichst jährlich organisiert das Ausbildungsteam eine Exkursion zu Betrieben mit Lebensmittelbezug. So auch wieder in 2025, die Auszubildenden und das Ausbildungsteam waren zu Gast bei einem Essigproduzenten. Es gab interessante Einblicke wie aus „vergorenem“ Saft Essig entsteht.



Lesen Sie den Beitrag auf
[absolut-elementar](#)



Lebensmittelchemikerin/ Lebensmittelchemiker

Im Jahr 2025 haben 5 Praktikantinnen und Praktikanten erfolgreich die Prüfung zur staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin bzw. zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker abgelegt. 5 neue Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker im Praktikum haben ihre Ausbildung neu begonnen.

Ausbildungszentrum für Veterinärmedizinische Technologie (AVeT)



Vom Startschuss zur vollen Fahrt – unser „Jahr der Wahrheit“

Nach dem erfolgreichen Startschuss für das neue Ausbildungssystem im September 2024 wurde dieses neue Konzept im Jahr 2025 erstmals mit Leben gefüllt. Es war eine Phase der Premieren, der intensiven Lernerfolge und vor allem ein Jahr mit der Erkenntnis: Unsere Nachwuchskräfte sind ein Gewinn für unser gesamtes Team!



AVeT Ausbildungsbeginn 2025

Theorie trifft Praxis: Ein Meilenstein im April

Das erste Quartal 2025 war geprägt von einer hohen Dynamik. In den Lehlaboren wurden die praktischen Basics intensiv geübt, gefestigt und vertieft. Gleichzeitig gab es eine „geballte Ladung“ theoretisches Wissen mit einer intensiven Klausurenphase, um die Grundlagen zu schaffen für das, was im April folgte: der Start des ersten zwölfmonatigen Praxisblocks.

Die neue Struktur entwickelte sich schnell zu einer echten Erfolgsgeschichte:

Unsere Auszubildenden waren keine „Gäste“ in den Laboren, sondern wurden innerhalb kürzester Zeit zu geschätzten, vollwertigen Teammitgliedern und so zu echten Stützen. Besonders stolz macht uns, dass sie bei personellen Engpässen oder Abwesenheiten Verantwortung übernommen haben und so das Tagesgeschäft tatkräftig unterstützten. Damit während des Praxiseinsatzes der rote Faden im Theorieunterricht nicht verloren geht und das notwendige Grundlagenwissen permanent erweitert wird, treffen wir uns seither einmal wöchentlich zum Online-Unterricht. Dieses innovative Format stellt sicher, dass der Kontakt zum Schulteam und den Dozenten eng bleibt und der Lehrstoff kontinuierlich weiterfließt, während die Azubis wertvolle Praxiserfahrung sammeln.

Auf in die nächste Runde

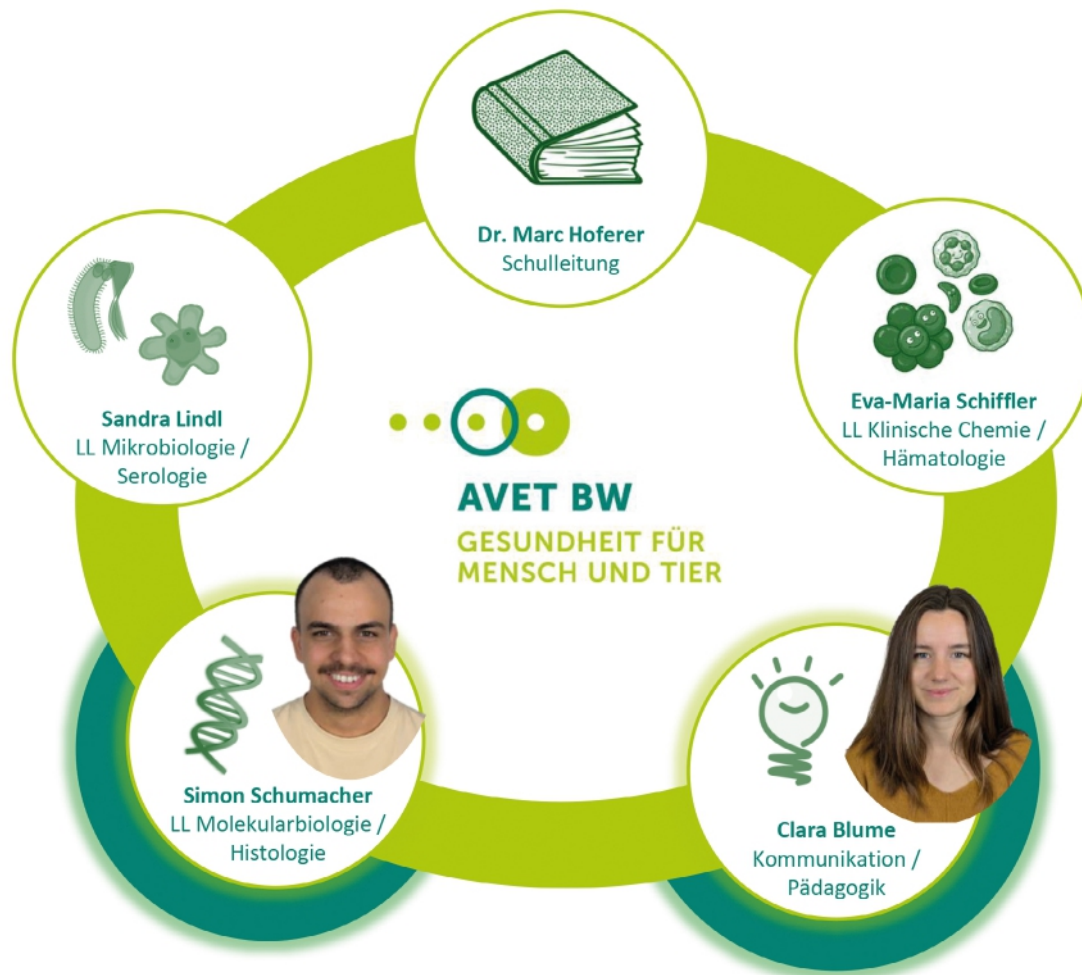
Im September durften wir einen neuen Jahrgang mit insgesamt sieben motivierten Nachwuchskräften begrüßen. Wir freuen uns, dass die CVUAs Karlsruhe und Stuttgart wieder mit jeweils zwei Azubis vertreten sind und wir so unseren neuen Weg der zentralen Landesausbildung konsequent weiterführen konnten.

Auch das Team AVeT hat Verstärkung bekommen

Ebenfalls freuen wir uns sehr über den Neuzugang von Simon Schumacher im AVeT-Team. Sein Auftrag ist mit dem Aufbau der dringend benötigten neuen Lehlaborbereiche Histologie und Molekularbiologie wegweisend. Darüber hinaus ist seine Unterstützung eine Investition in die Zukunft: Durch die Verknüpfung dieser Stelle mit einem pädagogischen Studium stellen wir sicher, dass wir die neuen fachlichen Besetzungsvorgaben frühzeitig erfüllen. Auf diese Weise bewahren wir uns langfristig die staatliche Anerkennung als Ausbildungszentrum und können weiterhin jungen Menschen einen Start in einen Beruf ermöglichen, der wertvoll, anspruchsvoll und zukunftssicher ist.

Ein weiteres und besonderes Highlight im Teamgefüge des vergangenen Jahres war die Zusammenarbeit mit Clara Blume. Was als Masterarbeit im Bereich der Erwachsenenbildung begann, entwickelte sich zu einem echten Gewinn für unsere Ausbildungsqualität.

Im Rahmen ihrer Abschlussarbeit untersuchte sie konkret, in welchen pädagogischen Bereichen unsere Praxisanleiterinnen gezielt weiterentwickelt werden können. Doch es blieb nicht bei der Theorie: Im Anschluss konnten wir Clara Blume für einige Monate als Teammitglied gewinnen.



Sie entwickelte aus ihren Erkenntnissen ein maßgeschneidertes Workshop-Konzept. Das Ergebnis ist eine praxisnahe Fortbildung für alle CVUAs, die genau dort ansetzt, wo die täglichen pädagogischen Herausforderungen liegen. 2026 werden wir mit diesem einen Großteil der gesetzlich geforderten Pflichtfortbildungsstunden für Praxisanleiter umsetzen können.

Wir danken Clara herzlich für diesen „frischen Wind“ und die professionelle Ausarbeitung, die unser Zentrum nachhaltig stärkt.

Ausblick 2026: Die Zielgerade fest im Blick

Das kommende Jahr wird im Zeichen der Vorbereitung stehen. 2027 findet erstmals die Abschlussprüfung nach der reformierten Ausbildungs- und Prüfungsverordnung (APrV) statt. Dies ist eine neue, spannende Herausforderung für das gesamte Team und unsere Azubis.

Wir blicken stolz auf das Erreichte zurück und freuen uns darauf, die Ausbildung in unserem bundesweit einzigartigen Zentrum gemeinsam weiterzuentwickeln

Informationstechnologie und Digitalisierung

Der Bereich Informationstechnologie (IT) schafft die technische Grundlage für moderne und effiziente Arbeitsvorgänge in allen Bereichen des CVUA Freiburg. Die Betreuung der IT-Infrastruktur und die Implementierung neuer Technologien und digitaler Prozesse im Labor und Verwaltungsbereich sind Voraussetzung für die tägliche Arbeit. Dabei steht die Unterstützung der Mitarbeitenden besonders im Fokus.

Im Jahr 2025 konnten darüber hinaus verschiedene größere Projekte erfolgreich umgesetzt werden, u.a.

- Digitalisierung von Prozessen
- Benutzer-Management, z. B. Galerie der Mitarbeitenden oder Handzeichenverwaltung
- Einführung eines Disaster Recovery für Messdatennetze
- Ausbau der Telefonanlage (kabellose Telefonie)
- Automatisierte Auswertung komplexer Messdaten, speziell an die Bedürfnisse der jeweiligen Laborbereiche angepasst

Neues aus dem Qualitätsmanagement

Ein akkreditiertes Qualitätsmanagementsystem (QM-System) gemäß der Norm DIN EN ISO/IEC 17025 ist Voraussetzung für die Arbeit als Laboratorium in der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika sowie in der Tiergesundheitsdiagnostik. Für die zwei EU-Referenzlaboratorien des CVUA Freiburg sind die Voraussetzungen in der DIN EN ISO/IEC 17043 festgelegt. Die Akkreditierung erfolgt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS). Die Verantwortung für die Aufrechterhaltung des QM-Systems trägt der QM-Zirkel. Für die Umsetzung der Vorgaben aus den QM-Dokumenten sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des CVUA Freiburgs verantwortlich.

Schwerpunkte 2025

Digitalisierung der Geräteerfassung

Von der kleinen Pipette bis hin zum hochauflösenden Massenspektrometer benötigen Laboratorien eine Vielzahl von Geräten. Wesentliche gerätebezogene Daten müssen sowohl von den Laborbereichen als auch von der Buchhaltung zuverlässig erfasst werden. Die vollständige Überführung der umfangreichen Papierdokumentationen, z. B. der

Gerätestammdaten, die bisher von Buchhaltung und Laboren doppelt geführt wurden, in das hauseigene, digitale Laborinformationsmanagementsystem (LIMS) bildete das zentrale QM-Projekt in 2025.

Die Umsetzung erfolgte in drei Phasen und erforderte über 20 Online Meetings zwischen Buchhaltung und QM-Team. Im Sinne eines gelebten QM-Systems erfolgte während der drei Projektphasen die Planung der jeweiligen Umsetzungsschritte, die Überprüfung des Bearbeitungsstandes und gegebenenfalls die entsprechende Nachsteuerung. In jedem Quartal wurden Informationsveranstaltungen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

angeboten, die auch eine intensive Schulung zum neuen digitalen Gerätemanagement umfassten. Die QM-Infostunden wurden aufgezeichnet und stehen jederzeit zur Verfügung.

Aktualisierung von QM-Dokumenten

Bestehende Prüfverfahren werden kontinuierlich aktualisiert und neue Verfahren werden eingeführt. In 2025 wurden 67 Prüfverfahren aktualisiert und 20 Prüfverfahren neu erstellt. Dies entspricht etwa 14 % der rund 630 Prüfverfahren am CVUA

Freiburg. Durch die flexible Akkreditierung können die überwiegend flexibel akkreditierten Prüfverfahren ohne neue Überprüfung durch die Akkreditierungsstelle auf weitere Analyten in der beschriebenen Matrix erweitert werden.

Diesen Status erhält ein Labor nur, wenn es bei der Begutachtung durch seine fachliche Kompetenz überzeugen kann.

DAkkS Überwachungs- und Erweiterungsaudit im Prüflaboratorium und den EU-Referenzlaboratorien

Anfang 2025 hat das CVUA Freiburg endlich seine langersehnte Urkundenanlage aus 2022 erhalten. Daraufhin fanden zwischen Oktober 2025 und Januar 2026 die Überwachungsbegutachtung der Akkreditierung nach ISO 17025 und zeitgleich die Begutachtung der Akkreditierung nach ISO 17043 durch die DAkkS statt. An in Summe 18 Audittagen führten 8 DAkkS Auditorinnen und Auditoren System- und Fachbegutachtungen an den beiden Dienstgebäuden Bissierstraße und Tierhygiene durch. Die Audits fanden jeweils in einer konstruktiven Atmosphäre auf Augenhöhe statt. Sämtliche Abweichungen (4 System- und 13 Fachabweichungen) wurden fristgerecht korrigiert. Der Auditschwerpunkt lag dieses Mal insbesondere auf dem Kompetenzmonitoring des Personals. Die nächste Wiederholungsbegutachtung wird im April 2027 durch die DAkkS erwartet.

Ausblick 2026

Dokumentenmanagementsystem roXtra

In 2025 wurden in Konzeptphasen die Weichen für das nächste große QM-Projekt gestellt. Durch den Erwerb des Dokumentenmanagementsystems roXtra können zukünftig die QM-Dokumente digital gelenkt werden.



Vorbereiten der bestehenden Excel-Listen
• 12/2024



Import in LIMS
Datenpflege in LIMS
• 05/2025 bis 09/2025

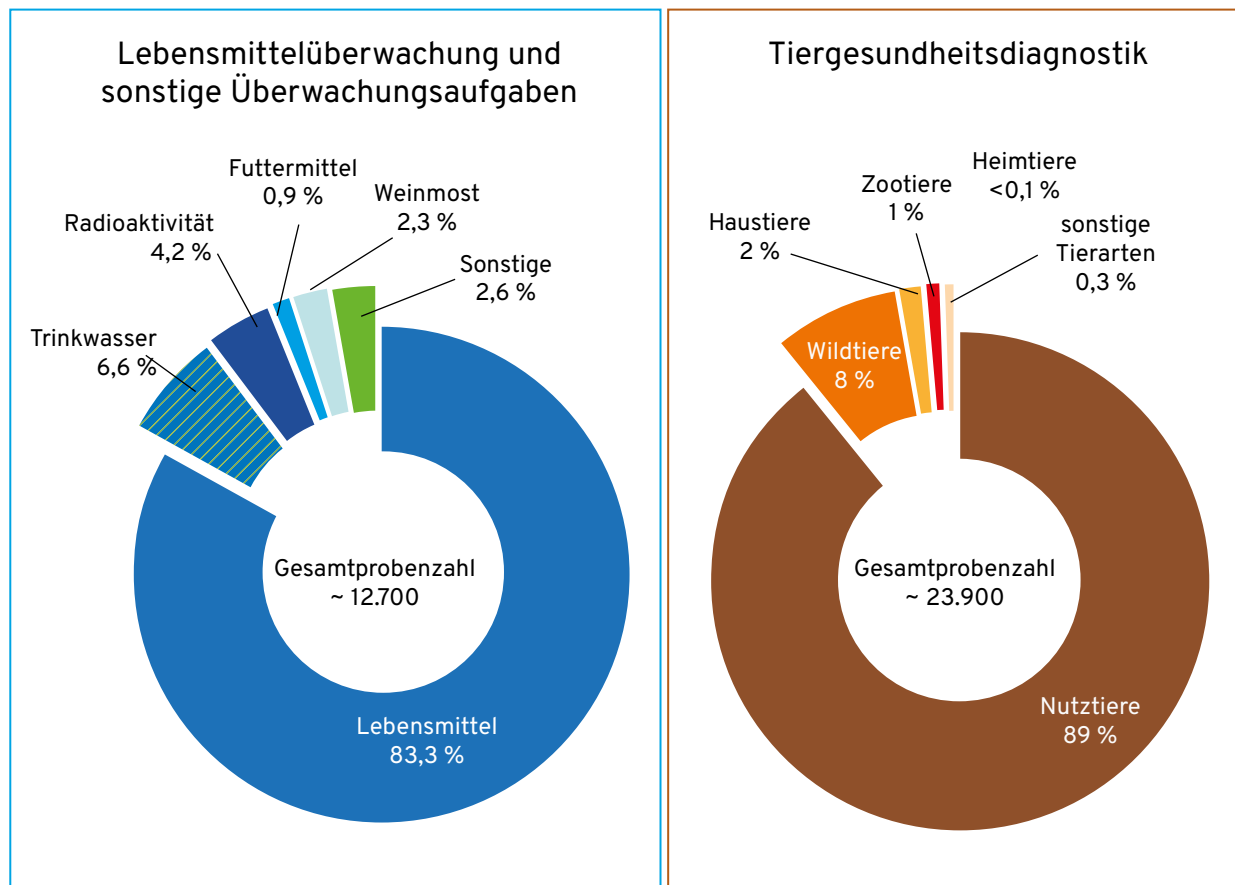


Datenpflege LIMS
Datenpflege SAP
• 10/2025 bis 12/2025

Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheitsdiagnostik

Untersuchungen insgesamt

Im Jahr 2025 haben wir ca. 36.600 Proben untersucht, davon etwa 12.700 Proben bei Lebensmitteln, Wein, Trinkwasser und Futtermitteln sowie etwa 23.900 Proben im Bereich der veterinärmedizinischen Diagnostik.



Weitere Daten finden Sie in unserem [Tabellenband zum Jahresbericht 2025](#)

Nutztiere umfassen Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel, Bienen und Nutzfische
 Heimtiere umfassen Ziervögel und -fische, Kaninchen, Meerschweinchen u.ä.
 Haustiere umfassen Hunde, Katzen und Pferde



Amtliche Lebensmittelüberwachung – Übersicht in Zahlen

Amtliche Lebensmittelproben werden gemeinsam mit den vor Ort tätigen Behörden risikoorientiert ausgewählt. Die Zahl der Beanstandungen ist deshalb nicht repräsentativ für das Marktangebot und erlaubt nur eingeschränkt Rückschlüsse auf die Qualität unserer Lebensmittel insgesamt.

Der Begriff „**Beanstandung**“ umfasst jede festgestellte Abweichung von der vorgeschriebenen Norm, unabhängig von der Art oder dem Ergebnis der weiteren Verfolgung. Die Feststellungen, die im Gutachten ihren Niederschlag finden, unterliegen gegebenenfalls noch der richterlichen Nachprüfung. Nicht nur Abweichungen in stofflicher Hinsicht, sondern auch Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften sind erfasst.

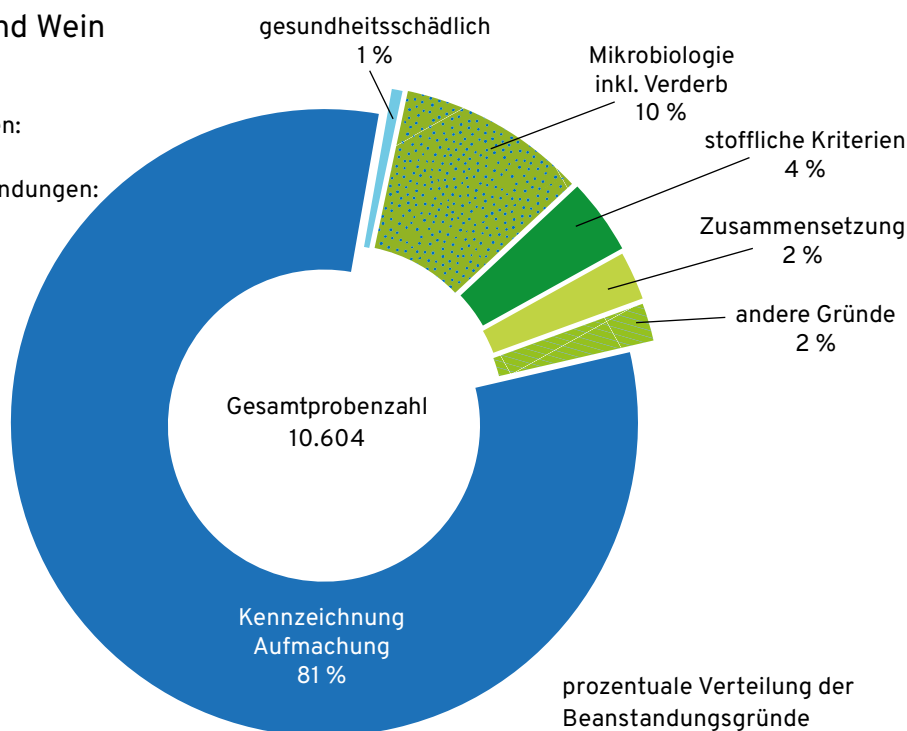
Lebensmittel und Wein

Beanstandete Proben:

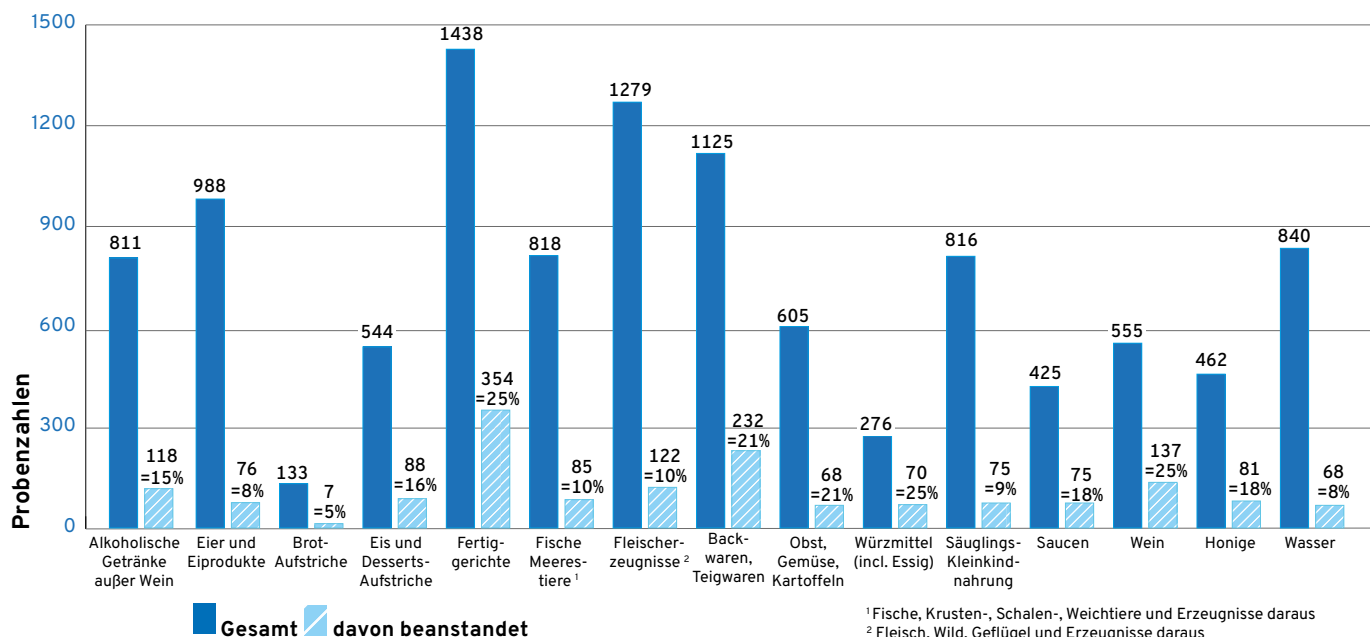
1.606 (2 %)

Summe der Beanstandungen:

2041 (100 %)



Am CVUA Freiburg untersuchte Produktgruppen (Auswahl)
Probenzahlen gesamt und beanstandete Proben



Gesundheitsschädliche Proben

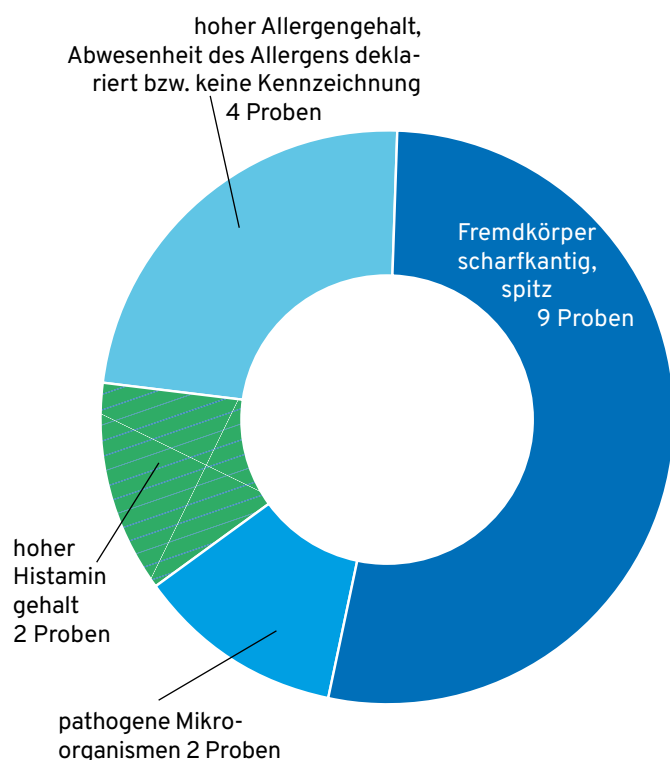
Im Jahr 2025 hat sich der Anteil an Proben, die als gesundheitsschädlich beurteilt werden mussten, im Vergleich zum Vorjahr etwas erhöht: Insgesamt 17 Lebensmittelproben waren betroffen; dies entspricht 0,16 % (2024: 0,10 %) der untersuchten bzw. 1,0 % (2024: 0,60 %) der beanstandeten Proben.

Mehr als die Hälfte davon (9 Proben) enthielten harte und z.T. spitze und scharfkantige Fremdkörper. Alle Proben wurden von Verbrauchern in den jeweiligen Lebensmitteln gefunden und sind als Beschwerdeprobe vorgelegt worden (s. Fotos).

Für Allergiker gesundheitsschädliche Gehalte wurden in vier Proben festgestellt: Haselnuss und Mandel in Johannisbeerkuchen bzw. einem Plunderstück, Mandel in einem Dessert sowie Sesam in einem Falafel Wrap (s. auch Kapitel zu Allergenen in Lebensmitteln).

Zwei Proben mussten wegen nachweisbarer pathogener Mikroorganismen so beurteilt werden: Nachweisbar waren Salmonellen in Wildschwein-Pfefferbeißer bzw. *Listeria monocytogenes* in Zwiebelmettwurst. Extrem hohe Histamingehalte aufgrund mikrobieller Kontamination führten schließlich zur Beurteilung von zwei Proben Dosen-Thunfisch aus der Gastronomie zur Beurteilung als gesundheitsschädlich.

Beurteilung von 17 Proben als „gesundheitsschädlich“



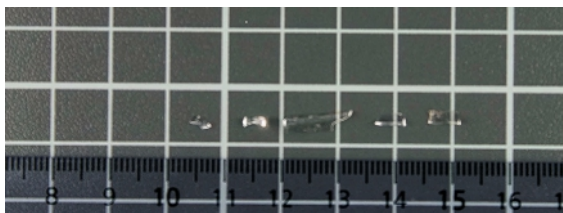
Gesundheitsschädliche Fremdkörper in Lebensmitteln, gefunden von Verbrauchern:



künstlicher Fingernagel in Lahmacun (türkische Pizza)



Metallring in Durum (Fladenbrotrolle)



Glassplitter in Nudelgericht



Steine in Linseneintopf



Nägel in Tofu

Lebensmittelüberwachung: Besonderheiten aus unserem Laboralltag

Auf den nachfolgenden folgenden Seiten sind Auszüge aus Berichten zusammengestellt, die wir auf unserer Homepage veröffentlicht haben.

40 Jahre nach dem GAU von Tschernobyl:

Untersuchungen auf Radioaktivität in Lebensmitteln, Trinkwasser und Futtermitteln

Der Reaktorunfall von Tschernobyl im April 1986 führte zur Freisetzung beträchtlicher Mengen künstlicher Radionuklide, die sich weiträumig über Europa verteilten und in einigen Regionen Süddeutschlands bis heute erhöhte Cäsium-137-Werte in Wildschweinen verursachen. Als Reaktion auf Tschernobyl wurde in Deutschland das bundesweite Messnetz IMIS eingerichtet, in das auch die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Stuttgart und Freiburg als Landesmessstellen integriert sind.

Obwohl Deutschland seine letzten Kernkraftwerke im Jahr 2023 abgeschaltet hat, besteht weiterhin ein Risiko radiologischer Einträge aus kerntechnischen Anlagen europäischer Nachbarstaaten. Dort wird Kernenergie weiterhin genutzt: Von bestehenden Anlagen werden die Laufzeiten verlängert oder Modernisierungen vorgenommen und darüber hinaus sind Kernkraftwerks-Neubauten in Planung. Auch aktuelle militärische Konflikte – insbesondere der Krieg in der Ukraine sowie im Nahen Osten – können nukleare Anlagen betreffen und dadurch das Risiko radioaktiver Freisetzungen erhöhen, etwa durch Beschuss oder den Ausfall sicherheitsrelevanter Infrastrukturen beim Betrieb der Anlagen.



40 Jahre später



Reaktor des Kernkraftwerks Tschernobyl 1986 (Bild links oben) und 40 Jahre später mit aktueller Schutzhülle über dem havarierten Reaktor (Bild rechts unten)

Quellen: Bild links: IAEA Imagebank, IAEA 02790015 (5613115146), CC BY-SA 2.0, Bild rechts: J(38342070546), CC BY 2.0



IMIS-Radioaktivitätsmessungen bundesweit vernetzt

Als Folge der gesammelten Erfahrungen nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl 1986 wurde in Deutschland das Strahlenschutzvorsorgegesetz verabschiedet. Als zentraler Bestandteil wurde darin das „Integrierte Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Umweltradioaktivität“, kurz IMIS, als wichtiges Instrument zur Erhebung und Zusammenführung von Messdaten über Radioaktivität in verschiedenen Umweltmedien festgelegt.

In Baden-Württemberg sind mit dem CVUA Stuttgart, dem CVUA Freiburg sowie der Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg in Karlsruhe drei Labore als Landesmessstellen an IMIS beteiligt. Im Bereitschaftsmodus, dem sogenannten Routine-Messbetrieb, sind deren Hauptaufgaben die routinemäßige Untersuchung von Proben für Monitoringdaten sowie die Bereithaltung von einsatzfähigen Geräte- und Personalressourcen für einen möglichen radiologischen Notfall. Im Intensiv-Messbetrieb hingegen, der bei einem eintretenden Notfall kurzfristig aufgenommen wird, wird der Laborbetrieb auf einen Schichtbetrieb mit maximaler Probenabarbeitung umgestellt. Hier steht die zuverlässige Ermittlung von Messdaten eines vielfachen Probenvolumens mit hohem Durchsatz, wenn benötigt auch über einen längeren Zeitraum hinweg, im Fokus. Für diese herausfordernde Aufgabe werden regelmäßig länderübergreifende Übungen durchgeführt.

Die Radioaktivitätsmessungen der CVUAs Stuttgart und Freiburg für das Jahr 2025 belegen insgesamt eine geringe Belastung von Lebensmitteln, Futtermitteln, Böden und Trinkwasser in Baden-Württemberg mit künstlichen Radionukliden.

Sonderfall Wildschweinfleisch

Eine Ausnahme bilden weiterhin Wildschweine in einzelnen Regionen des Schwarzwalds und Oberschwabens, bei denen erhöhte Cs-137-Werte auftreten können.

Hier greift das etablierte Wildüberwachungsprogramm Baden-Württemberg zur Erkennung belasteter Fleischstücke vor der Vermarktung. Von den 170 vor der Vermarktung analysierten Proben überschritten 30 den Grenzwert von 600 Bq/kg. Der höchste Einzelwert wurde im Landkreis Ravensburg mit 4420 Bq/kg gemessen. Diese Ergebnisse sind jedoch nicht repräsentativ für das gesamte erlegte Schwarzwild im Land, da gezielt Tiere aus höher

belasteten Regionen untersucht werden. Entsprechendes Fleisch wird als nicht verkehrsfähig eingestuft und fachgerecht entsorgt.

Bei den 78 untersuchten Wildschwein-Proben aus Gastronomie und Metzgereien wurde in einem Fall mit einem Gehalt an Cs-137 von 1160 Bq/kg eine Grenzwertüberschreitung festgestellt. Diese Probe wurde als nicht verkehrsfähig beanstandet.

Um den vorsorglichen Verbraucherschutz, die Sicherheit von Lebensmitteln, Futtermitteln und Trinkwasser weiterhin zu gewährleisten und im Fall eines nuklearen Ereignisses vorbereitet zu sein, bleibt eine kontinuierliche Überwachung der Radioaktivität unverzichtbar.

Lesen Sie den
Beitrag auf [ua-bw](https://www.ua-bw.de)



Rückstände und Kontaminanten



Dioxine und Polychlorierte Biphenyle (PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln

Das Erfreuliche vorweg: Nur in sehr wenigen Proben wurden erhöhte Belastungen mit Dioxinen oder PCB festgestellt. Damit hält der rückläufige Trend an Auslösewerts- und Höchstgehaltsüberschreitungen in Lebensmittel- und Futtermittelproben der vergangenen Jahre weiter an. Im Jahr 2025 kam es in vier Hühnereiproben und in einer Enteneiprobe, sowie drei Wildschweinproben und einer Probe Kalbfleisch mit einer dazugehörigen Probe Leber zu Höchstgehaltsüberschreitungen. Außerdem lagen die Gehalte für Dioxine oder dioxinähnliche PCB bei zwei Hühnereierproben und zwei Proben Rindfleisch über den geltenden Auslösewerten.

Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB) sind chlororganische Verbindungen mit humantoxischer Wirkung. Sie kommen allgegenwärtig in der Umwelt vor und können sich nach Aufnahme über die Nahrung im tierischen und menschlichen Körper im Fettgewebe und in der Leber anreichern. Um auch bei langfristiger Aufnahme eine Belastung zu minimieren, sind für viele Lebensmittelgruppen EU-weite Auslösewerte oder Höchstgehalte festgelegt.

Erhöhte Gehalte an Dioxinen und/oder PCB wurden außerdem in einer Damwildprobe nachgewiesen. Obwohl in diesem Fall eine Überschreitung geltender Höchstgehalte und Auslösewerte nicht vorlag, wurden die zuständigen Behörden informiert, um potentielle Eintragsquellen bereits frühzeitig identifizieren zu können.



Pestizidrückstände in tierischen Lebensmitteln

Unter dem Begriff Pestizide werden Pflanzenschutzmittel und Biozide zusammengefasst. Pflanzenschutzmittel sind Stoffe, um Pflanzen vor Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern zu schützen. Diese Substanzen können als Rückstände in Lebensmitteln verbleiben, insbesondere, wenn sie während der Produktion oder Lagerung von Lebensmitteln eingesetzt werden. Biozide werden zur Desinfektion und Bekämpfung von Schädlingen verwendet und können so Rückstände in Lebensmitteln hinterlassen.

Im Jahr 2025 wurden am CVUA Freiburg insgesamt 888 Lebensmittelproben tierischen Ursprungs auf Pestizidrückstände untersucht, davon 312 im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP).

Die Untersuchungsergebnisse von 2025 zeigen, dass Pestizidrückstände in Lebensmitteln tierischen Ursprungs in der Regel in sehr niedrigen und unbedenklichen Konzentrationen vorliegen. In 20% der untersuchten tierischen Lebensmittelproben wurden zwar Pestizidrückstände bestimmt. Es wurden allerdings lediglich in 5 Proben Überschreitungen der gesetzlich festgelegten Höchstmengen festgestellt.

Es handelte sich jeweils um Biozide aus der Gruppe der quartären Ammoniumverbindungen (QAVs). Um zukünftig erhöhten Gehalten an QAV entgegenzuwirken, wird ein gründliches Nachspülen der zuvor desinfizierten Geräte und Oberflächen mit warmem Wasser empfohlen. Nichtsdestotrotz werden wir auch in den kommenden Jahren Speiseeis und Co. auf diese Wirkstoffgruppe prüfen. Ebenso werden wir vermehrt verarbeitete Produkte mit dem Fokus auf Rückständen von Chlorat untersuchen.

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](#)



Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](#)



Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) in Lebensmitteln



Unter dem Begriff per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) wird eine Substanzklasse zusammengefasst, zu der mehr als 10.000 Einzelverbindungen zählen. PFAS sind ausschließlich anthropogenen Ursprungs, d. h. sie kommen natürlicherweise nicht in der Umwelt vor. Aufgrund ihrer thermischen, chemischen und biochemischen Stabilität, der Beständigkeit gegenüber UV-Strahlung und Verwitterung, sowie schmutz-, farb-, fett- und wasserabweisenden Eigenschaften finden sie in einer Vielzahl von Industrie- und Konsumprodukten Anwendung. Der Eintrag in die Umwelt, insbesondere der toxikologisch relevanten Verbindungen, kann entweder „direkt“ (z. B. durch Freisetzung aus Konsumprodukten oder während der Herstellung) oder „indirekt“ (z. B. durch den Abbau von Vorläuferverbindungen) erfolgen. Über die Umwelt werden PFAS schließlich von Tieren und Pflanzen aufgenommen und gelangen somit in die menschliche Nahrungskette.

Wie bereits in den vergangenen Jahren zeigen auch die Untersuchungsergebnisse von 2025, dass PFAS vor allem in Lebensmitteln tierischen Ursprungs enthalten sind. In 54% der Proben tierischen Ursprungs wurden PFAS-Gehalte oberhalb der Bestimmungsgrenze ermittelt. Bei den pflanzlichen Lebensmittelproben lag der Anteil lediglich bei 5,5%. Zu den untersuchten und besonders häufig belasteten Lebensmitteln zählen Wildschweinfleisch, Fisch und Fischerzeugnisse, Innereien, sowie Hühnereier. Bei diesen Matrices wurden PFAS in über 80% der Proben bestimmt.

Die gute Nachricht ist jedoch, dass nur in zwei Proben die ermittelten PFAS-Gehalte über den EU-weit geltenden Höchstgehalten bzw. den in Baden-Württemberg festgelegten Beurteilungswerten (BUW) lagen und diese Proben damit als nicht verkehrsfähig zu beurteilen waren. Hierbei handelte es sich um eine Probe Rinderniere sowie eine Probe Tafeltrauben. Bei insgesamt drei Proben – eine Probe Karotten, eine Salatprobe und eine Zwiebelprobe – waren die Richtwerte gemäß Empfehlung (EU) 2022/1431 überschritten. Mit Ausnahme der Tafeltrauben und Karotten stammten die Proben aus den bekanntermaßen mit PFAS verunreinigten Gebieten der Kreise Rastatt und Mannheim (s. Infokasten).

PFAS-Kontaminationsgebiet Mittelbaden und Mannheim

Im Jahr 2013 wurden im Rahmen einer Trinkwasseruntersuchung im Landkreis Rastatt Verunreinigungen mit PFAS festgestellt. Weitergehende Untersuchungen zeigten, dass nicht nur das Trinkwasser, sondern auch landwirtschaftlich genutzte Flächen und damit einhergehend das Grundwasser verunreinigt sind. Zudem wurde festgestellt, dass neben dem Landkreis Rastatt auch Flächen des Landkreises Baden-Baden und Stadtkreises Mannheim betroffen sind. Die Ursache dieser großflächigen PFAS-Belastung ist nach heutigen Erkenntnissen die Aufbringung von PFAS-haltigen Papierschlämmen auf die Felder. Zum Schutz der allgemeinen Bevölkerung untersucht das CVUA Freiburg seit Bekanntwerden der Kontamination regelmäßig pflanzliche und tierische Lebensmittel auf PFAS.

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](https://www.ua-bw.de)



Allergene in Lebensmitteln



Die vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Baden-Württemberg haben auch 2025 wieder Lebensmittel umfangreich auf nicht gekennzeichnete Allergene untersucht. Insgesamt 2.007 Proben wurden untersucht; dabei wurden 6.381 Allergen-Prüfungen durchgeführt.



8 Proben potenziell gesundheitsschädlich

Insgesamt 8 Proben (BW gesamt) mussten wegen nachweisbarer Allergene als potenziell gesundheitsschädlich beurteilt werden. In allen Fällen waren allergologisch relevante Mengen der jeweiligen Allergene bestimmbar. Die Kennzeichnung oder die Auslobung der Lebensmittel hatte aber deren Abwesenheit suggeriert und damit gerade auch Allergiker angesprochen.



So wurden Plunderstückchen bzw. Johannisbeerkuchen Personen empfohlen, die an Nussallergie leiden. Sie hatten in den jeweiligen Bäckereibetrieben zuvor nachgefragt, ob Nüsse enthalten seien. Tatsächlich waren jeweils hohe Gehalte an Haselnuss und Mandeln von 1000 mg/kg und mehr in den Lebensmitteln vorhanden.

Für die einheitliche Beurteilung von Allergenen verwenden die Labore der Lebensmittelüberwachung in Deutschland sogenannte Beurteilungswerte. Grundlage hierfür sind die Empfehlungen für Referenzdosen prioritärer Allergene einer von der FAO/WHO bestellten Experten-Gruppe. Die Referenzdosen basieren auf den sogenannten ED05-Werten, die 95 % der jeweiligen Allergiker schützen würden. Für die Beurteilung von Lebensmitteln, die gezielt für Allergiker angeboten werden („frei von“ oder gleichsinnige Auslobungen) werden dagegen die deutlich niedrigeren ED01-Referenzdosen herangezogen.



Unterschiede zwischen offener und verpackter Ware

Gegenüber 2024 hat sich der Anteil positiver Allergenenbefunde bei Allergenen, die nicht deklariert waren, nur wenig verändert. Bei 9,4 % der Untersuchungen wurden die vier Labore fündig (Vorjahr: 9,0 %). In diesen Fällen waren Allergene nachweisbar, ohne dass dies aus dem Zutatenverzeichnis, der Allergendecklaration unverpackter Lebensmittel oder einem freiwilligen Allergen-Hinweis hervorging.

Wieder waren deutliche Unterschiede zwischen verpackten und offen, d.h. unverpackt, abgegebenen Lebensmitteln feststellbar. Die „Bagatellgrenze“, d.h. der jeweilige Beurteilungswert, war bei offener Ware deutlich häufiger überschritten als bei vorverpackten Lebensmitteln (4,7 % gegenüber 1,7 % der Untersuchungen). Häufig handelt es sich bei offener Ware um Produkte aus handwerklicher Herstellung oder aus der Gastronomie.

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](#)



Gentechnik in Lebensmitteln

Im Jahr 2025 wurden in Baden-Württemberg insgesamt 477 Lebensmittelproben auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten (gv)-Pflanzen untersucht, davon waren 26 positiv. Der Anteil positiver Proben liegt mit 5,8 % im Bereich der Vorjahre (2024: 4,5 %, 2023: 6,3 %).



Nicht zugelassene gentechnische Veränderungen waren in einer Probe Leinsaat nachweisbar.

Eine Überschreitung des Kennzeichnungsgrenzwertes von 0,9 % für in Lebensmitteln und Futtermitteln zugelassene gv-Pflanzen wurde bei zwei Proben auf Maisbasis festgestellt.

Bei den positiven Proben handelte es sich wieder überwiegend um Nachweise zugelassener gv-Pflanzen in sehr geringen Spuren unter 0,1 %, zumeist bei Sojaprodukten.

Allesamt negativ waren die Ergebnisse bei weiteren relevanten Produktgruppen bzw. Pflanzenspezies wie Papaya, Reis oder Tomaten.

Das Screening auf Bestandteile von gv-Mikroorganismen wurde fortgesetzt. Auffällig war eine Probe eines Bio-Haferdrinks. In der Probe war ein DNA-Konstrukt nachweisbar, welches in gv-Mikroorganismen zur Herstellung von Amylasen vorkommen kann.

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](#)



Regional und saisonal genießen: Stimmt die Herkunftsangabe bei Spargel?

Verbraucherinnen und Verbraucher bevorzugen häufig regionale Produkte und sind auch bereit für Spargel aus heimischem Anbau mehr zu zahlen. Besonders zu Saisonbeginn, wenn die Preise für regionale Produkte aufgrund des geringen Angebots hoch sind, ist auch das Fälschungsrisiko besonders hoch, da die Preisunterschiede zwischen heimischem und importiertem Spargel dann groß sind. In Baden-Württemberg werden daher jährlich gezielt zu Saisonbeginn Untersuchungen zur Überprüfung der Herkunftsangaben bei Spargel durchgeführt. Das CVUA Freiburg arbeitet dabei eng mit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden und dem Landeskontrollteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg (LKL BW) zusammen. Untersucht werden die Proben mittels Stabilisotopen-Massenspektrometrie (IRMS).



Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 55 regionale Spargelproben von Märkten, mobilen Verkaufsständen, Hofläden oder aus dem Einzelhandel geprüft. Die Proben stammten dabei überwiegend aus dem Anbau in Baden-Württemberg. Auch 8 Proben ausländischer Herkunft wurden analysiert. Die Untersuchungen ergaben keine Anhaltspunkte, dass Spargel aus dem Ausland als deutsche Ware angeboten wurde.

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](#)



Tiergesundheitsdiagnostik: Besonderheiten aus dem Alltag

In den Laboren der Abteilung Diagnostik und Tiergesundheit wurden 2025 an knapp 24.000 Proben und 12.500 Teilproben insgesamt 106.177 Untersuchungen durchgeführt. Afrikanische Schweinepest, Blauzungenkrankheit, Aviäre Influenza und Maul- und Klauenseuche bildeten die fachlichen Schwerpunkte.

Sarkosporidien im Wildfleisch – bereits Einfrieren kann Erkrankungen vorbeugen



Im Jahr 2025 wurde Muskelfleisch eines Rehs zur pathologischen Untersuchung an das CVUA Freiburg eingesandt. Beim Zerlegen des Rehs fielen dem Jäger großflächige, abgegrenzte weißliche und grünlich schimmernde Areale im Muskelfleisch auf. Das Herz und die übrigen Organe waren unauffällig. Bei unseren Untersuchungen wurde eine muskuläre Sarkosporidiose diagnostiziert. Dabei handelt es sich um eine parasitäre Zoonose.

Parasiten und Zoonosen

Parasiten sind Organismen, die sich von anderen Lebewesen ernähren. Sie können daher Schäden oder Krankheiten bei Tieren und Menschen auslösen. Bestimmte Parasitenarten können nur zwischen Tieren übertragen werden. Bei anderen Parasiten ist auch eine Übertragung vom Tier auf den Menschen möglich. Eine Erkrankung, die von Tieren auf den Menschen bzw. vom Menschen wiederum auf Tiere übertragen werden kann, wird Zoonose genannt.

Um die Krankheit zu verhindern, sollte man den Kontakt von Nutztieren mit Kot von Hunden, Katzen oder Füchsen vermeiden. Außerdem ist es ratsam, den Verzehr von rohem oder nicht ausreichend erhitztem Fleisch zu vermeiden. An fleischfressende Haustiere (z.B. Hunde, Katzen) sollte nur zuvor eingefrorenes Fleisch verfüttert werden. Durch eine Kontamination der Umwelt mit menschlichen Fäkalien kann die Krankheit ebenfalls übertragen werden.

Maul- und Klauenseuche in Deutschland

2025 wurde erstmals seit Jahrzehnten in Deutschland die Maul- und Klauenseuche (MKS) festgestellt. Betroffen war eine kleine Herde von Wasserbüffeln in der Nähe von Berlin.

Die Maul- und Klauenseuche ist eine gefürchtete Erkrankung von Klauentieren. Sie wird durch ein Virus verursacht und kann Nutztiere wie Zootiere befallen. Das auffälligste Kennzeichen dieser Erkrankung sind die sog. „Apften“, typische Blasen am und im Maul, auf der Zunge, an den Zitzen und den Klauen.



Vorbeugend haben auch die Untersuchungsämter in Baden-Württemberg ihre Untersuchungen auf MKS drastisch erhöht. Während in den Jahren 2020-2024 im CVUA Freiburg etwa 4-5 PCR-Untersuchungen pro Jahr auf MKS durchgeführt wurden, waren es im Jahr 2025 mehr als 1000 PCR-Untersuchungen, von denen glücklicherweise alle ein unauffälliges Ergebnis lieferten. Ebenfalls unauffällig waren die Resultate eines zusätzlich etablierten Laborverfahrens zum Nachweis von Antikörpern gegen die MKS in Blutproben.

Schwierigkeiten bereiteten jedoch Proben von Nasentupfern, die ein nicht eindeutiges Ergebnis lieferten, also ein sehr schwaches und untypisches Messsignal erzeugten. Bei diesen Proben konnte im Nationalen Referenzlabor (NRL) für MKS ermittelt werden, dass es sich hierbei um Infektionen mit dem bovinen Rhinitis-B-Virus (BRBV) handelte, die das seltsame Messsignal auslösten. BRBV ist ein Lungenerreger von Rindern, der zur selben Familie wie MKS gehört.

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](https://www.ua-bw.de)



Labor für Veterinärtoxikologie in neuen Räumen – Jahresrückblick 2025



Im Jahr 2025 konnte das baden-württembergische Labor für Veterinärtoxikologie am CVUA Freiburg in einen neuen, großflächigen Laborraum im 1. OG des Dienstgebäudes am Moosweiher umziehen. Eingehende Proben können hier nun unter besten Bedingungen für Arbeitsschutz und Sicherheit aufgearbeitet, untersucht und an die Servicelabore in der Bissierstraße weitergeleitet werden. Das Team steht bereit für die Einsendungen der Kollegialämter, der Polizei und der Veterinärämter.

Der Schwerpunkt des Labors ist die Aufklärung von Vergiftungsverdachtsfällen bei verstorbenen Haus- und Nutztieren. Aber auch Wildtiere werden zu Monitoringzwecken und aus Tierschutzgründen auf eine Belastung mit Giftstoffen untersucht.



Wurst mit grünem Getreide:
Nachweis von Bromadiolon



S. Scanlan Sierra, S. Albrecht, S. Dietrich, Dr. J. Reichert

Rückblick 2025

Insgesamt bearbeitete das Laborteam der Veterinärtoxikologie im vergangenen Jahr 134 Aufträge mit ca. 260 Einzelproben. Die Bandbreite der eingesetzten Substanzen war wieder groß. In vielen Fällen wurden Rodentizide (Rattengifte) und Chlortalose verwendet, welches früher zur Taubenbekämpfung eingesetzt wurde. Aber auch Pestizide wurden nachgewiesen. In Einzelfällen kam es 2025 zu Funden präparierter Köder mit Humanarzneimitteln.

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](#)



Ein Stück Natur mitten in der Stadt: Neues Reservat für Mauereidechsen am CVUA Freiburg

Auf dem Gelände hinter dem CVUA Freiburg grünt und blüht es: Aus der monotonen Rasenfläche nördlich des Dienstgebäudes in der Bissierstraße wurde im Frühjahr 2025 ein Biotop mit Mäuerchen, sandigen Staudenbeeten und naturnahen Blühflächen geschaffen (siehe Luftbild).



Drohnenaufnahme Reservat Mauereidechsen CVUA Freiburg

Grund der Baumaßnahme waren Mauereidechsen, für die ein neues Zuhause gesucht wurde. Die Stadt Freiburg musste eine Population der Eidechsen umsiedeln, da deren bisheriges Habitat einem neuen Wohnquartier weichen sollte.

Für das CVUA Freiburg war diese Aktion ein doppelter Gewinn:

Die geschaffenen Biotope werden nicht nur den Eidechsen und der Erhaltung der Artenvielfalt mitten in der Stadt zu Gute kommen. Auch an die Mitarbeitenden des CVUA Freiburg wurde mit neuen Sitzgelegenheiten im Außenbereich gedacht.

Im Zuge der Baumaßnahmen wurde auch der in die Jahre gekommene, nicht mehr zeitgemäße und zudem Diebstählen ausgesetzte Fahrrad-Stellplatz verlegt und dabei modernisiert. Nun besteht eine sicherere Abstellmöglichkeit auf dem Gelände des CVUA Freiburg.



Reservat Mauereidechsen im Frühjahr 2025 kurz nach Anpflanzung



Reservat Mauereidechsen im Frühsommer 2025; blühende Blumen mit Mäuerchen

Lesen Sie den Beitrag auf
[ua-bw](#)



Unsere Fachabteilungen im Überblick

- 1 Elemente, Trinkwasser, Radioaktivität
- 2 Herkunft und Echtheit
- 3 Rückstände, Kontaminanten, EURL
- 4 Wein, Honig
- 5 Convenience Food
- 6 LM tierischer Herkunft, Mikrobiologie
- 7 Diagnostik, Tiergesundheit



