

## Inhaltsverzeichnis Teil B

I. Organisation und Aufgaben der amtlichen Lebensmitteluntersuchung im Hygiene Institut Hamburg .....	27
1 Überwachungsaufgaben und Zuständigkeiten der Abteilungen .....	27
2 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter .....	30
3 Teilnahme an Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen .....	31
4 Sachverständigen-, Ausbildungs- und Lehrtätigkeit .....	34
4.1 Mitarbeit in Gremien .....	34
4.2 Qualitätsprüfungen .....	35
4.3 Betriebsbegehungen .....	35
4.4 Lebensmittelchemikerpraktikanten-Ausbildung .....	35
4.5 Lebensmittelkontrolleursausbildung .....	36
4.6 Laborhospitationen .....	36
4.7 Vorträge, sonstige Ausbildungs- und Lehrtätigkeit .....	36
II. Ergebnisse der Untersuchungen .....	37
1 Statistische Aufschlüsselung der untersuchten Proben .....	37
2 Erläuterung der Untersuchungsergebnisse nach ZEBS-Warengruppen .....	52
3 Mykotoxine .....	74
3.1 Aflatoxine .....	75
3.2 Ochratoxin A .....	78
3.3 Patulin .....	78
3.4 Fusarientoxine .....	78
4 Rückstände und Umweltschadstoffe .....	82
4.1 Radioaktivitätsmessungen, Amtliche Messstelle für Radioaktivität 02020 .....	82
4.2 Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft .....	87
4.3 Pestizidrückstände und organische Kontaminanten in Lebensmitteln tierischer Herkunft .....	89
4.4 Pharmakologisch wirksame Stoffe .....	91
4.5 Muttermilchuntersuchungen .....	95
4.6 Schwermetalle und Metalloide .....	97
4.7 Nitratuntersuchungen in pflanzlichen Lebensmitteln .....	102
4.8 Untersuchung auf Strahlenbehandlung .....	103