



Auszug aus den VHBB Mitteilungen 2014

## 130 Jahre staatlich lebensmittelchemische Untersuchungseinrichtungen in Bayern für den Verbraucherschutz

Herrn Dr. rer. nat. Guido Schleifer zum 60. Geburtstag

### Von den Königlichen Bayerischen Untersuchungsanstalten, über die Landesuntersuchungsämter für das Gesundheitswesen zum Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Nahrungs- und Genußmittel werden wie alle Handelsartikel, bei denen die Nachfrage groß ist, ...verfälscht. Dieser Unfug hat einen solchen Umfang angenommen, dass die Reichsregierung besondere Gesetze erlassen hat... (Joseph König: Vorwort „Chemie der Nahrungs- und Genußmittel“, 1. Auflage, Juli 1878)

Den Grundstein für den Beginn der amtlichen Lebensmittelüberwachung legte die deutsche Reichsregierung am 15. Mai 1879 mit dem Erlass des Nahrungsmittelgesetzes in § 17. Die Verantwortung zu deren Durchführung wurde den Einzelstaaten übertragen.

Vorbildlich führte Bayern, als erstes Land, die Lebensmittelkontrolle ein: am 1. Mai trat die „Allerhöchste königliche Verordnung“ vom 27. Januar 1884 in Kraft. Das hatte zur Folge, dass in Erlangen, München, Würzburg und auch Speyer königlich/staatliche Untersuchungsanstalten für Nahrungs- und Genußmittel errichtet und unter die Aufsicht des Innenministeriums gestellt wurden. Zur Reduzierung der finanziellen Aufwendungen wurden die Untersuchungsanstalten der ersten drei Städte mit den Landesuniversitäten und die in Speyer mit der Landwirtschaftlichen Versuchsstation verbunden und deren Leitung unterstellt. (Professor Hilger, Erlangen, und Professor von Pettenkofer, München, befassten sich bereits vor 1879 an ihren Instituten mit der Untersuchung von Nahrungsmitteln und gründeten dort, mit der Einführung des Nahrungsmittelgesetzes, Untersuchungsstationen.)

Darüber hinaus bestanden noch städtische Untersuchungsanstalten, die das Innenministerium als öffentliche Institutionen anerkannte, wie seit 1884 Nürnberg und Fürth, wobei letztere allerdings 1910 wieder aufgelöst wurde, seit 1904 in Regensburg (staatlich seit 1964), seit 1912 in Ludwigshafen und seit 1922 in Augsburg (staatlich seit 1962).

In Bayern erfolgte die ambulante Lebensmittelkontrolle in Form der zeitweisen Entsendung der Nahrungsmittelchemiker in die Gemeinden zur Probenentnahme.

Die Lebensmittelüberwachung nahm einen bedeutenden Aufschwung. Allerdings stellte die einheitliche Organisation der Lebensmitteluntersuchungsanstalten keine Garantie für die Durchführung einer flächendeckenden Kontrolle dar, da nicht alle Ortspolizeibehörden



Verträge hinsichtlich einer regelmäßigen Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit den Untersuchungsanstalten abschlossen.

Im Veterinärbereich wurde durch „Königliche Verordnung vom 5. Juni 1913“ die „Königlich Bayerische Veterinärpolizeiliche Anstalt“ in Schleißheim errichtet, die durch Verordnung vom 11. Juli 1950 zur „Bayerischen Landesanstalt für Tierseuchenbekämpfung“ erhoben wurde.

Am 31. August 1910 unterzeichnete Prinzregent Luitpold die königliche Verordnung zur Errichtung der „Königlich bakteriologischen Untersuchungsanstalten“ in Erlangen, München und Würzburg in Verbindung mit den Hygieneinstituten der drei Landesuniversitäten.

In der Anfangsphase der chemischen Untersuchungsanstalten waren die Räumlichkeiten knapp, da sie nur Teile in den jeweiligen Instituten waren.

Das Institut für Angewandte Chemie in Erlangen wechselte drei Mal seinen Standort bis 1912 die Chemische Untersuchungsanstalt ein eigenes Gebäude beziehen konnte. In unmittelbarer Nähe entstand zwei Jahre später das neue Institut für Angewandte Chemie. Beide Gebäude wurden im 2. Weltkrieg nicht beschädigt und wurden weiter genutzt.

In München begann die erste offizielle Phase der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Hygienischen Institut von Max von Pettenkofer im Bereich der medizinischen Chemie. Als Pettenkofer 1894 in den Ruhestand trat, erfolgte die Ernennung von Prof. Dr. Albert Hilger am neu gebauten Pharmazeutischen Institut in der Karlstr. 29 zum Direktor der Kgl. Untersuchungsanstalt. Das Gebäude wurde in der Nacht vom 24. auf den 25. April 1945 durch einen Bombenangriff völlig zerstört. Nach der Zerstörung wurde die Arbeit in drei Ausweichstellen fortgeführt. Nach Kriegsende wurde der Kontrollauftrag in der beschädigten Zolltechnischen

Prüfungs- und Lehranstalt, bei kaputten Fenstern, ohne Gas, ohne Heizung und ohne Chemikalien, wieder aufgenommen, vor allem um Trinkwasser zu untersuchen. Die räumliche Notlage wurde erst 1955 mit dem Bezug des Neubaus in der Lothstraße beseitigt.

In Würzburg war zunächst die Untersuchungsanstalt im Institut für Chemische Technologie (später Pharmazie) in der Koellikerstraße 2 beheimatet und nach der Zerstörung des Gebäudes am 16. März 1945 notdürftig im Luitpoldkrankenhaus untergebracht. Im Juni 1951 erfolgte der Einzug in den Roten Bau, Theaterstraße 23 als „Staatlich Chemische Untersuchungsanstalt“.

In Bayern existierten in den 70er Jahren insgesamt elf staatliche Untersuchungseinrichtungen: fünf chemische Untersuchungsanstalten (Augsburg, Erlangen, München, Regensburg und Würzburg), vier bakteriologische Untersuchungsanstalten an den gleichen Orten mit Ausnahme von Augsburg.

### Lebensmittelrechtliche Entwicklung

Das Nahrungsmittelgesetz (NMG) vom 14. Mai 1879 war das erste Gesetz, das im gesamten Deutschen Reich Geltung besaß und ausschließlich lebensmittelrechtliche Normen enthielt. Verschiedene lebensmittelrechtliche Begriffe wurden in der Folgezeit zum Erlass gesetzlicher Regelungen für einzelne Lebensmittel, wie Wein (1892), Bier, Butter, Käse, Margarine usw.

Mit Wirkung zum 1. Oktober 1927 löste das Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (LMG) das NMG von 1879 ab. Das LMG vertiefte den Verbraucherschutz und enthielt ein Verbot irreführender Bezeichnungen von verdorbenen, nachgemachten oder verfälschten Lebensmitteln. Im Jahr 1958 folgte ein Reformgesetz, das den Begriff des Fremdstoffes einführte und die Grundlage zur Bildung einer Kommission zur Erstellung eines Lebensmittelbuches schuf.

Eine durchgreifende Neuordnung brachte das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) vom 15. August 1974. Hierin wurden neben Lebensmitteln auch Tabakerzeugnisse und Kosmetika geregelt. Der Begriff des Fremdstoffes wurde zugunsten des Zusatzstoffes aufgegeben. Das Weinrecht und das Milchrecht wurden weiterhin in eigenen Gesetzen festgeschrieben.

In einer Neuordnung vom 9. September 1997 wird die Durchführung von Überwachungen des Lebensmittelverkehrs entlang der Wertschöpfungskette für Lebensmittel und ein Monitoring hinsichtlich der Inhaltsstoffe eingeführt. Dieses Monitoring konzentriert sich auf Kontaminanten, wie Schwermetalle, Pflanzenschutzmittel und Mykotoxine, hauptsächlich in Lebensmitteln.

Das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) ist am 7. September 2005 in Kraft getreten. Es löst weitgehend die Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) ab, ausgenommen Tabakerzeugnisse. Damit wurde das deutsche Lebensmittelrecht entsprechend der seit dem 1. Januar 2005 gültigen EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 umgestaltet. Damit sind beide Gesetzgebungen parallel gültig. Das neue LFGB erfasst alle Produktions- und Verarbeitungsstufen entlang der Produktionskette und gilt für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Futtermittel und Kosmetika. Auf allen Verarbeitungsstufen ist auch die Rückverfolgbarkeit der Produkte zu gewährleisten.

burg und zwei veterinärmedizinische Untersuchungsanstalten in Nürnberg und Oberschleißheim.

Um Doppeluntersuchungen zu vermeiden und auf den neusten Stand der teuren instrumentellen Analytik zu kommen und auch um Personal einzusparen, wurden die o.a. Untersuchungseinrichtungen mit Wirkung vom 1. Januar 1974 in die Landesuntersuchungsämter Nord bzw. Süd (LUA-N bzw.-S) zusammengefasst. Seitdem arbeiten Lebensmittelchemiker, Mediziner und Tierärzte enger zusammen, um Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika ganzheitlich zu beurteilen. Da die räumlichen Voraussetzungen für die beiden Superbehörden noch nicht geschaffen waren, behielten zunächst alle ihre angestammten Dienstsitze bei.

Als erster Neubau konnte das Gebäude in Oberschleißheim vom LUA-S im November 1987 bezogen werden. Die Außenstelle Augsburg in der Fritz-Hintermayer-Straße blieb ohne bauliche Verbesserung erhalten.

Die Planungen für den Neubau in Erlangen liefen seit 1974. Die Mitarbeiter konnten aber erst 2001 in den großen Erweiterungsbau der bereits bestehenden Bakteriologischen Untersuchungsanstalt in Erlangen-Bruck einziehen. Die Stadt Nürnberg hatte zuvor den Auftrag der Chemischen Untersuchungsanstalt an den Freistaat Bayern zurückgegeben, der Überwachungsbereich und die wissenschaftlichen Mitarbeiter wurden in das LUA-N integriert. Mit dem Einzug in den neuen Standort in Erlangen-Bruck wurde auch die Außenstelle Regensburg aufgelöst und die Hauptaufgabe der Blutalkoholuntersuchung für ganz Bayern in Erlangen fortgeführt.

Die Dienststelle Würzburg bezog 1995 den Standort der ehem. Bakteriologischen Untersuchungsanstalt in der

Weinfälscherbrunnen  
vor dem LGL in  
Oberschleißheim



LGL Würzburg  
(unten links)

LGL Erlangen  
(unten rechts) (Fotos: Privat)



Luitpoldstraße 1, und besteht eigenständig mit dem Schwerpunkt der Analytik von Wein und anderen Getränken bis heute.

Am 01. Januar 2002 wurde als Konsequenz aus der BSE-Krise das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) mit Sitz in Erlangen als Fachbehörde mit dem Rückgrat der amtlichen Lebensmitteluntersuchung neu gegründet. So entstand eine moderne, interdisziplinäre, wissenschaftlich fundierte Behörde mit verstärkt konzeptioneller und beratender Tätigkeit für Politik und Verwaltung. Die Weiterentwicklung des LGL aus den Landesuntersuchungsämtern Süd und Nord von einem „Untersuchungsamt“ zu einer zentralen Fachbehörde für Lebensmittelsicherheit, Human- und Veterinärmedizin sowie Pharmazie und Arbeitsschutz führte zu höchster Effizienz

in einem breiten Aufgabenspektrum. In diesem Zusammenhang wurde die Außenstelle Augsburg aufgelöst.

Weitere wichtige Stationen auf dem Weg des LGL waren 2005 die Eingliederung des Landesamtes für Arbeitsschutz (LfAS), das die Gewerbeaufsicht unterstützt und sich mit Fragestellungen des Arbeitsschutzes befasst, sowie im Jahr 2006 der Aufbau der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit, die als zentrale Anlaufstelle landesweit Kontrollen mit interdisziplinären Teams in größeren Lebensmittelbetrieben durchführt.



### Prüfungsordnungen für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker

Im Nahrungsmittelgesetz von 1879 wurde eine Berufsgruppe beauftragt, welche in der Lage sein sollte die erforderlichen speziellen analytischen Kenntnisse der Lebensmitteluntersuchung zu beherrschen. Die dadurch erforderliche Ausbildung zum Nahrungsmittelchemiker wurde 1894 durch eine im Deutschen Reich einheitliche Ausbildungs- und Prüfungsordnung geregelt, die noch bis in die 70er Jahre des 20. Jahrhundert erhalten blieb. Anfangs gingen die meisten Nahrungsmittelchemiker aus dem Berufsstand des Apothekers hervor. Die Ausbildung endete mit dem Universitätsstudium. In der Regel erfolgte für den Nahrungsmittelchemiker eine Anstellung an einer Chemischen Untersuchungsanstalt.

In den 80er Jahren wurde dann die bestehende Prüfungsordnung für angehende Lebensmittelchemiker geändert und nach dem Universitätsstudium ein praktisches Jahr an einer staatlichen Untersuchungseinrichtung eingeführt, um dort mit einem zweiten Staatsexamen die Berufsbezeichnung staatl. gepr. Lebensmittelchemiker zu erlangen. Um einheitliche Abschlüsse in den Bundesländern zu erreichen, beschloss die Gesundheitsministerkonferenz am 17./18. November 1994 eine Muster Ausbildungs- und Prüfungsordnung. Diese Musterverordnung musste aber bald wieder den neuen Anforderungen an das Berufsbild des Lebensmittelchemikers angepasst werden. Deshalb verabschiedete die Verbraucherschutzministerkonferenz am 9. Oktober 2012 eine erneue Muster Ausbildungs- und Prüfungsordnung (APOVOLMChem), die von den Bundesländern entsprechend übernommen werden sollte – besonders für die teilweise stattfindende universitäre Bachelor/Master-Ausbildung zum Lebensmittelchemiker.

### Tätigkeiten

Die Industrialisierung führte zur steigenden Abhängigkeit vieler Menschen vom Nahrungsmittelangebot. Durch

den Mehrverbrauch an Lebensmitteln gab es Anreize zu Verfälschungen (z. B. bei Mehl, Milch, Fleisch), die z. T. gesundheitsgefährdend waren. Dies traf vor allem Schichten mit niedrigem Einkommen. Eine große Schuld sah Joseph König (Münster) 1878 auch beim Verbraucher: „Ihm liegt durchweg noch wenig an Qualität der Waren; wenn er für wenig Geld nur ein großes Maass und einen großen Haufen bekommt, der sich äußerlich gut ansieht, so ist er zufrieden. So lange wie aber der Consument keine Anforderung an die Ware stellt, hat der Kaufmann und Fabrikant gewiss keine Ursache dazu.“

In den Anfangsjahren waren selten mehr als drei Akademiker in den bescheidenen Räumen der Untersuchungsanstalt tätig. Die Arbeiten erstreckten sich auf nasschemische Tätigkeiten und die Mikroskopie. Hilfspersonal bzw. Assistenz gab es vor 1945 kaum, folglich musste der Chemiker auch einfache Arbeiten wie Gläser waschen und Erbsen auszählen mit erledigen. Nach 1945 wurden zur Entlastung des wissenschaftlichen Personals nach und nach mehr Assistenzberufe und auch Kontrollpersonal eingestellt. Durch die über die Region hinaus zunehmende Lebensmittelproduktion und damit ständig zunehmenden rechtlichen Vorgaben wuchs der Bedarf an Fachpersonal in den Untersuchungseinrichtungen. Mit dem Einzug der immer besser werdenden instrumentellen Analytik war die Zusammensetzung eines Lebensmittels leichter zu erforschen und auch unerwünschte Stoffe darin aufzudecken.

Während früher ein Lebensmittelchemiker alle Proben untersuchen und beurteilen musste, war inzwischen mit dem Umfang der gesetzlichen Vorgaben und auch mit der Schaffung der Landesuntersuchungsämter 1974 eine Spezialisierung der Sachverständigen unumgänglich. Während anfangs das Hauptaugenmerk auf der Kontrolle der heimischen bzw. deutschen Produktion lag, ist inzwischen der europäische und der Welthandel an diese Stelle getreten. Trotz Qualitätskontrolle und

Eigenverantwortlichkeit der Hersteller für Ihre Produkte tauchen wieder längst vergessene Kontaminationsprobleme wie Boden- und Pflanzenbehandlungsmittel auf. Auch nehmen die unsachgemäßen Anwendungen von Zusatzstoffen und Tierarzneimitteln weltweit zu, ebenso die mikrobiologischen Kontaminationen. Technische Konsumgüter und Spielzeug (Bedarfsgegenstände) zeigen gravierende und z. T. gesundheitsschädliche Mängel.

Lebensmittelchemiker/-innen in der amtlichen Lebensmittel-Untersuchung und -Überwachung sind als Experten in Sachen Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik, weiterhin auch als kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher unverzichtbar.

Im Hinblick auf die zunehmend komplexeren rechtlichen Rahmenbedingungen, die ständige Erweiterung des Untersuchungsspektrums und die Weiterentwicklung der instrumentellen Analytik ist zur Gewährleistung des gesetzlich vorgegebenen Verbraucherschutzes eine Verstärkung der derzeitig äußerst dünnen Personaldecke unerlässlich.

*Dr. Norbert Christoph  
Dr. Martin Feuerbach  
Dr. Knut Werkmeister*

Fachbereich Lebensmittelchemie ■

#### Quellen:

- Grüne, Jutta: „Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland“ Franz Steiner Verlag, Stuttgart 1994
- BayStAS: Festschrift der Vortragsveranstaltung „100 Jahre staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker, 110 Jahre Lebensmittelüberwachung, 20 Jahre Landesuntersuchungsämter“ am 6. Oktober 1994 in Oberschleißheim (RB Nr. 10 / 95 / 5)
- Bay. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Festschrift zu „LGL, 10 Jahre 2002-2012“

## Impressum

Für den Inhalt verantwortlich

VHBB , 012015

Redaktion, Satz & Litho

Roland Hoffmann, VHBB

Autoren

Dr. Norbert Christoph  
Dr. Martin Feuerbach,  
Dr. Knut Werkmeister