

Renate Zucker

Auch ohne Tiere mit Begeisterung VMTA

Ruth M. Nitz, Egelsbach

Heute treffe ich mich mit Frau Zucker im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, das sich auf dem Gelände der ehemaligen Bayerischen Landesanstalt für Tierseuchenbekämpfung in Oberschleißheim bei München befindet. „Hat Sie die Suche nach einer Tätigkeit, in deren Mittelpunkt der Umgang mit Tieren steht, eigentlich dazu gebracht, den Beruf einer VMTA zu erlernen?“, frage ich Frau Zucker. Ich erinnere mich nämlich an meinen Besuch der hiesigen VMTA-Schule vor einigen Jahren, als mir Frau Dr. von Wangenheim, die Schulleiterin, erklärte, dass nicht wenige Schüler den Beruf der MTAV ergreifen wollten, weil sie Tiere mögen, die sog. Sektionshalle jedoch der einzige Ort während der gesamten Ausbildung sei, wo sie überhaupt mit Tieren in Berührung kämen. Lt. Tierschutzgesetz seien Tierversuche nämlich streng reglementiert und alternative Untersuchungsmethoden hätten bei gleicher Aussagekraft gegenüber Tierversuchen immer den Vorzug. „Ja, auch ich hatte den Wunsch, mit Tieren zu arbeiten“, bestätigt Frau Zucker. „Ich wollte ursprünglich Tierärzthelferin werden, aber alle meine Bewerbungen waren vergeblich. Dann hörte ich von der MTAV-Schule, bewarb mich dort und erhielt eine Zusage. 1987 habe ich dann mein Examen gemacht.“

? In welchen Abteilungen haben Sie seither gearbeitet?

! Ich war nach dem Examen für kurze Zeit im Impfstofflabor, wo für landwirtschaftliche Großbetriebe, aber auch für kleinere Bauernhöfe „stallspezifische“ Impfstoffe hergestellt werden, und wechselte dann hierher ins Labor für Lebensmittelmikrobiologie.

? Hier werden also Lebensmittel auf bakterielle Verunreinigungen untersucht – gleichgültig, ob es sich um eine reine Genussmitteltauglichkeitsprüfung handelt oder um Prüfung wegen einer möglichen Lebensmittelvergiftung?

! Das stimmt, wir untersuchen hier Lebensmittel sowohl tierischer als auch nichttierischer Herkunft – mit Ausnahme von Milch und Milchprodukten, für deren Untersuchung es ein eigenes Labor gibt. Zu unseren Untersuchungsmaterialien gehören aber auch Kosmetika und sog. Bedarfsgegenstände, wie zum Beispiel Backbleche und Schneidegeräte. Sie alle werden bei Vorliegen von Beschwerden oder auch in Verdachtsmomenten bakteriologisch untersucht. Nicht zu vergessen die Planproben, die wir zusammen mit unseren Tierärzten zum Teil nach EU-Vorlagen und/oder auf Anweisungen der Regierung auswählen. Solche Reihen können bis zu einem halben Jahr oder länger laufen. So werden zum Beispiel Tees, Fruchtsäfte, Nudeln etc. auf bakterielle Kontamination untersucht.

? Welche Kosmetika werden beispielsweise analysiert?

! Zurzeit liegt unser Schwerpunkt auf ökologischen Kosmetika aller Art.. Hier geht es um die Überprüfung der „guten Herstellungspraxis“, wie es so schön heißt. Wir nehmen uns aber nicht nur ökologische Produkte vor, sondern durchaus auch solche bekannter Kosmetikfirmen, wenn uns Beschwerden zu Ohren kommen.

? Untersuchen Sie hier auch Proben bezüglich ihrer Fleischhygiene? Also Organe und Muskelproben sowohl von kranken als auch gesunden Tieren auf Hemmstoffe, um gegebenenfalls eine unzulässige Verabreichung von Antibiotika nachzuweisen?

! Richtig, diese sog. Hemmstoffuntersuchungen führen wir speziell unter anderem bei Schwarz-, Krank- oder Notschlachtungen durch. Von bestimmten Landkreisen untersuchen wir auch routinemäßig nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan die dort vorgeschriebenen Stichproben.

? Lassen Sie uns einmal gedanklich eine eingehende Probe in den einzelnen Untersuchungsschritten verfolgen.

! Die Probe wird, falls erforderlich, aus ihrer Originalverpackung entnommen, entsprechend aufbereitet und angelegt. Die dafür erforderlichen Nährmedien stellt zum Teil unsere im Haus befindliche Nährbodenküche her. Es folgt die Keimzahlbestimmung, für welche eine Verdünnungsreihe der Probe angelegt werden muss. Den Abschluss bildet die sensorische Prüfung: die Beurteilung von Farbe, Geruch, Geschmack und Beschaffenheit. Am nächsten Morgen lesen wir zunächst mit Hilfe eines Computers die Keimzahlen ab; dann erfolgt zusammen mit unseren Tierärzten die Auswertung der Nährböden. Die Feindifferenzierung ist dann wieder unsere alleinige Aufgabe, also beispielsweise die exakte Typisierung der Salmonellen. Es kann auch einmal vorkommen, dass wir eine Probe an ein Speziallabor in unserem Hause weiterleiten müssen, dann nämlich, wenn unsere Möglichkeiten erschöpft sind. Immer häufiger setzen wir auch die PCR ein – insbesondere zum Nachweis von *Campylobacter* und EHEC.

? Ich könnte mir vorstellen, dass die Proben kontinuierlich, also über den ganzen Tag verteilt eingehen, und Sie nicht irgendwann „Annahmeschluss“ haben. Stimmt das?

! Genauso ist es. Wir müssen hier ganz flexibel sein. Wenn zum Beispiel in einem Altenheim oder einem Kindergarten plötzliche Erkrankungen auftreten, die an eine Lebensmittelvergiftung denken lassen, werden uns umgehend die sog. Rückstellproben gebracht. Darunter versteht man die in solchen Institutionen über eine bestimmte Zeit aufzubewahrenden Proben der ausgegebenen Mahlzeiten. Hier muss dann schnell gehandelt werden. Solche Anforderungen haben erste Priorität, wie man sich vorstellen kann.

? Gibt es andere Abteilungen des Hauses, mit denen Sie eng zusammenarbeiten?

! Ja, die chemischen Labors sind zum Beispiel eine solche Abteilung. Von dort erhalten wir beispielsweise Salate oder Backwaren, bei denen die Kühlkette unterbrochen wurde.

? Immer mehr Laboratorien sind inzwischen akkreditiert. Ihr Labor auch?

! Ja, wir sind es seit ungefähr fünf Jahren. Das hat uns zusätzliche Aufgaben gebracht. So führen wir tägliche Nährbödenkontrollen durch, indem wir sie mit bestimmten Erregern beimpfen, auswerten und zur Sterilkontrolle leere Platten parallel bebrüten. Es müssen die Temperaturen der einzelnen Geräte, wie zum Beispiel der Kühl- oder Brutschränke, überwacht und notiert werden. Es sind Listen über die verwendeten Testseren bezüglich Chargennummern, Verfallsdaten etc. zu führen und Testbeschreibungen zu dokumentieren, die wir immer wieder anpassen, wenn wir auf Fortbildungen verbesserte Methoden kennen lernen. Hinzu kommen die internen Audits und die in größeren Abständen folgenden externen Überprüfungen.

? Die Schülerinnen und Schüler der VMTA-Schule kommen doch sicherlich auch zu Ihnen in die praktische Ausbildung, oder?

! Ja; sie sind jeweils für ca. vier Wochen bei uns im Labor – immer vormittags, denn nachmittags haben sie theoretischen Unterricht. Ebenso betreuen wir hier auch regelmäßig Studenten, die bei uns ein Praktikum absolvieren. Und hin und wieder sind wir sogar in wissenschaftliche Arbeiten eingebunden. So untersuchen wir zurzeit Proben von Schweinebauch und Geflügel mit Haut im Rahmen eines Forschungsauftrages der Technischen Universität Weihenstephan in Zusammenarbeit mit einer dortigen Doktorandin, die für ihre Promotion Bakterien auf Resistenzgene untersucht.

? Wie viele VMTA arbeiten in diesem Laboratorium?

! Wir sind dreieinhalb Kräfte und verstehen uns richtig gut. Auch das Verhältnis zu unseren Tierärzten ist super. Wir werden wirklich als Partner angesehen und in die Entscheidungen eingebunden. Das macht richtig Spaß!

? Dann wünsche ich Ihnen, dass dies so bleiben möge, und danke Ihnen für das Gespräch.

Anschrift der Verfasserin:

Ruth M. Nitz

Erich-Kästner-Straße 55

63329 Egelsbach

E-Mail: rhg.nitz@t-online.de