

**E.**

## **Anhang**

## Inhaltsverzeichnis Teil E

1	Pressemitteilungen .....	181
2	Wissenschaftliche Seminarreihe .....	186
3	Nachrufe.....	187
4	Akkreditierungsurkunde und Registerauszug.....	189

# 1 Pressemitteilungen

## **Vorbeugen ist besser als Heilen - Impfen nicht vergessen** (12.01.1998)

Die Ausrottung der Kinderlähmung (Poliomyelitis) ist in greifbare Nähe gerückt, aber keineswegs abschließend gelungen. Ein nennenswerter Anteil der Bevölkerung ist auch in Deutschland noch nicht vollständig geschützt.

Da in Kürze mit neuen Kombinationsimpfstoffen für das Kindesalter zu rechnen ist, welche zusätzlich einen abgetöteten Impfstoff gegen Kinderlähmung erhalten werden, plant die Ständige Impfkommision (STIKO) am Robert Koch-Institut, Berlin, (Bundesinstitut für Infektionskrankheiten und nicht übertragbare Krankheiten) ihre generellen Impfeempfehlungen zu ändern. Ziel ist es dabei, das an sich schon äußerst geringe Risiko von schwerwiegenden Nebenwirkungen nach einer Polio-Impfung (etwa 1 Fall unter 5 Mio. Impfungen in Deutschland) noch weiter zu senken.

Die geplante Änderung der Empfehlungen hat in der Hamburger Öffentlichkeit zu Fragen über die Fortsetzung der Großimpftermine geführt. Das Amt für Gesundheit der Behörde für Arbeit, Gesundheit und Soziales und das Impfzentrum am Hygiene Institut Hamburg stellen daher fest:

Die Großimpftermine des Öffentlichen Gesundheitsdienstes in Hamburg haben sich dank ihres zunehmend breiteren Spektrums von angebotenen Schutzimpfungen zu einem ganz bedeutenden Instrument der Schließung von Impflücken bei Familien und Erwachsenen und damit zur

Erhöhung der Abwehr in der Bevölkerung bei den durch Impfungen vermeidbaren Krankheiten entwickelt. Sie werden daher auch angesichts einer geplanten Umstellung der Impfung gegen Kinderlähmung weiterhin durchgeführt.

Die Impfung gegen Kinderlähmung wird sowohl bei Kindern als auch bei Erwachsenen unter Berücksichtigung der gegenwärtig anerkannten medizinischen Gesichtspunkte und nach den geltenden Empfehlungen der STIKO durchgeführt.

Das Amt für Gesundheit und das Impfzentrum rufen alle ungeimpften und unvollständig geimpften Bürgerinnen und Bürger auf, an den öffentlichen Impfterminen teilzunehmen. An diesen Terminen wird kostenlos neben der Poliomyelitis auch gegen Diphtherie und Tetanus geimpft.

Folgende öffentliche Impftermine werden bei den Gesundheits- und Umweltämtern der Bezirke und im Impfzentrum jeweils von 16:00 - 18:00 Uhr stattfinden:

14.01.98	11.02.98
04.03.98	08.04.98

Weitere Informationen erteilt das Impfzentrum am Hygiene Institut Hamburg, Tel.: (040) 428 37-569 / 310 oder -236

## **Milde Temperaturen machen Zecken munter** (18.05.1998)

Mit dem Beginn der warmen Jahreszeit steigt so mancher wieder vom Stubenhocker auf die Wanderstiefel um. Aber leider werden nicht nur Zweibeiner aktiver. Auch Zecken werden wieder mobil und machen sich auf Nahrungssuche. Wer durch das Unterholz streift, einen Spaziergang durchs Moor unternimmt oder an Bachläufen entlangwandert, kann sich einen der Blutsauger einfangen, und dann ist Vorsicht geboten. Zecken sind Überträger zweier gefährlicher Krankheitserreger:

- Lyme-Borreliose tritt in fast allen mitteleuropäischen Ländern auf.
- Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME), eine virusbedingte Hirnhautentzündung, tritt in bestimmten Gebieten einiger Länder auf,

beispielsweise in Süddeutschland, Österreich oder Osteuropa.

Die wichtigsten Informationen über Zecken, z.B. wie man sich vor Zeckenbissen schützt, wie Zecken richtig entfernt werden und wie man einer Infektion vorbeugen kann, enthält ein Informationsblatt, das beim Hygiene Institut Hamburg unter der Tel.-Nr. 428 37-304 angefordert werden kann. Im Institut kann man außerdem eine mögliche Infektion durch Borrelien oder FSME-Viren feststellen lassen. Auch eine Impfung gegen FSME wird im Impfzentrum des Hygiene Instituts angeboten. Informationen zur Diagnostik sind unter der Tel.-Nr. 428 37-236 erhältlich, Auskünfte zur Impfung unter der Tel.-Nr. 428 37-569.

## **Gut beraten in die Ferien - Pressetermin zur reisemedizinischen Beratung** (25.05.1998)

Jährlich werden mehr als 1000 Malariaerkrankungen nach Deutschland mitgebracht, von denen etwa zwei Prozent tödlich verlaufen. Rechtzeitige medizinische Beratung vor Reisen kann solche Vorfälle verhindern helfen.

Zum Thema „Reiseimpfungen und reisemedizinische Beratung“ findet ein

Pressetermin  
mit dem Leiter des Impfzentrums,  
Prof. Gottfried Mauff,  
am Donnerstag, den 28. Mai, um 11.00 Uhr  
in Raum 26 des Hygiene Instituts statt.

Wir laden Sie dazu sehr herzlich ein.

Neben einem kurzen Überblick über das Thema soll beispielhaft eine reisemedizinische Beratung demonstriert werden. Auch für individuelle Beratungen sowie Impfungen stehen Impfarzte zur Verfügung. Bitte bringen Sie dazu Ihren Impfausweis mit.

Anmeldungen zu dem Termin (mit Angabe, ob Beratung oder Impfung erwünscht ist) bitte bis Mittwoch, den 27. Mai unter 428 37-304 oder 428 37-276.

## **Lakritze - ein starkes Stück?** (29.06.1998)

Lakritze schmeckt gut und kann sich, in Maßen genossen, sogar wohltuend auf Hals und Magen auswirken. Was Freunde des „Schwarzen Goldes“ jedoch wissen sollten: Lakritze enthält auch zwei Substanzen, die den Wasser- und Mineralstoffhaushalt des Körpers beeinflussen können. Sind sie in hohen Konzentrationen in der Lakritze enthalten und wird besonders viel konsumiert, kann dies zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Je nach Lakritzart können die beiden Substanzen in unterschiedlichen Mengen enthalten sein. Angaben auf dem Etikett können hier Hinweise geben.

Einer der beiden Substanzen ist der **Süßholzzucker** oder **Glycyrrhizin**. Süßholzzucker ist für den typischen süßen Lakritz-Geschmack verantwortlich. Gelegentlicher Verzehr ist erfahrungsgemäß unbedenklich. Bei regelmäßiger Aufnahme von mehr als einem zehntel Gramm Süßholzzucker am Tag können aber bei empfindlichen Personen unerwünschte Wirkungen auftreten, etwa Kopfschmerzen oder Bluthochdruck. Enthält das Produkt mehr als 0,2 Prozent Süßholzzucker, wird es in der Regel als „Starklakritze“ bezeichnet. Empfohlen sind außerdem folgende Verzehrshinweise auf der Verpackung:

- **„Höchstverzehr bei ständigem Genuss 25 g pro Tag“** (bei 0,2 - 0,4 Gramm Süßholzzucker pro 100 Gramm Lakritze)
- **„Höchstverzehr bei ständigem Genuss 10 g pro Tag“** bei 0,4 - 1 Gramm Süßholzzucker pro 100 Gramm Lakritze
- **„nur für den gelegentlichen Verzehr“** bei mehr als 1 Gramm Süßholzzucker pro 100 Gramm Lakritze

**Ammoniumchlorid**, die zweite Substanz, wird als Geschmackstoff zugegeben und bewirkt den scharfen Salmiak-Geschmack. Die Aufnahme größerer Mengen kann insbesondere bei Kindern zu einer Störung des Wasser- und Mineralstoffhaushaltes führen. Lakritze darf daher maximal 2 Prozent Ammoniumchlorid enthalten. Lakritzen bis zu einem Anteil von 7,99 Prozent Ammoniumchlorid sind ebenfalls zulässig, aber nur sofern sie folgendermaßen gekennzeichnet sind:

- **„Erwachsenenlakritz - kein Kinderlakritz“** bei einem Gehalt von 2 - 4,49 Prozent Ammoniumchlorid
- **„Extra stark, Erwachsenenlakritz - kein Kinderlakritz“** bei einem Gehalt von 4,5 - 7,99 Prozent Ammoniumchlorid.

## **Gehäuftes Auftreten einer Kaninchenkrankheit in Hamburg** (10.07.1998)

Erhöhte Aufmerksamkeit beim Umgang mit ihren Tieren raten die Veterinäre des Hygiene Instituts Hamburger Kaninchenzüchtern und -haltern. Eigene Untersuchungen weisen darauf hin, dass im Norden Hamburgs verstärkt eine bestimmte Virusinfektion bei Kaninchen auftritt. In den letzten Wochen sind mehrfach tote Tiere zur Untersuchung im Hygiene Institut eingeliefert worden. Alle waren an der sogenannten „Chinaseuche“ gestorben. Menschen oder an-

dere Haustierarten können nach dem heutigen Stand der Wissenschaft jedoch nicht erkranken.

Die Kaninchenkrankheit ist Anfang der 80er Jahre erstmals in Südostasien aufgetreten und wurde daher als „Chinaseuche“ bezeichnet, der Fachbegriff lautet Rabbit Häorrhagic Disease (RHD). Wenn überhaupt Krankheitssymptome sichtbar werden, dann sind es typischerweise Blutungen aus Nase und Maul oder blutiger Durchfall. Vor allem ältere Jungtiere und er-

wachsene Tiere mit einem guten Allgemeinzustand sterben nach schnellem Krankheitsverlauf. Die Besitzer berichten, dass die Tiere morgens noch gefressen haben und abends bereits tot sind.

Seit ein geeigneter Impfstoff zur Verfügung steht, ist RHD in Deutschland keine anzeigepflichtige Tierseuche mehr. Da es sich aber um eine hochinfektiöse Erkrankung handelt, die insbesondere bei größeren Beständen zu immensen Verlusten führen kann, sollten vor allem Züchter in Ausbreitungsgebieten folgende Vorichtsmaßnahmen beachten:

- Bei Erkrankungsverdacht sollten umgehend Untersuchungen eingeleitet werden. Tiere, die möglicherweise an RHD gestorben sind, sollten schnellstmöglich zur Sektion und weiteren Untersuchungen an ein geeignetes Institut abgeliefert werden. Das Hygiene Institut bietet diese Möglichkeit gegen eine Gebühr von rund 30 DM an.
- Es sollte umgehend Kontakt zum praktizierenden Tierarzt aufgenommen werden, denn nur regelmäßige Impfungen sind ein sicherer Schutz gegen diese Krankheit. Es gibt derzeit keine Behandlungsmöglichkeit für bereits erkrankte Tiere.

- Das Virus ist auch außerhalb der Kaninchen lange überlebensfähig. Es kann von Menschen, die dabei selber nicht erkranken, durch direkten Kontakt übertragen werden, deshalb gilt:

- Allgemeine Hygieneregeln, wie Hände waschen und desinfizieren, sowie
- Schutzkleidung wechseln, unbedingt beachten.
- Bei Erkrankungsverdacht Zu- und Verkäufe, sowie Ausstellungen vermeiden.
- Grünfütter von Wildwiesen sollte nicht an ungeimpfte Tiere verfüttert werden.
- Kontakte zu Wildkaninchen und Feldhasen meiden.

Neben ihrer amtlichen Funktion führen die Tierärzte des Hygiene Instituts auch für private Tierbesitzer und Tierarztpraxen spezielle Laboruntersuchungen und Sektionen von Haustieren durch. Die Mitarbeiter stehen grundsätzlich von 9.00 Uhr - 15.00 Uhr zur Verfügung. Eine telefonische Voranmeldung unter 428 37-272 ist empfehlenswert.

Weitere Fachinformationen unter den Telefonnummern 428 37-561/-556.

## **Das Hygiene Institut Hamburg hat ein „Coming out“ - Lichterfest in Rothenburgsort am Samstag, den 5. September (04.09.1998)**

Normalerweise wirken die Mitarbeiter/innen des Hygiene Instituts (HI) eher im Stillen. Am 5. September werden jedoch 8 HI-Frauen „aus sich herausgehen“ und mit zwei Ständen beim traditionellen Lichterfest in Rothenburgsort vertreten sein. Die Besucher auf der Halbinsel Entenwerder erwartet von 15.00 Uhr - 17.00 Uhr eine bunte Mischung aus Information, Spaß und Spannung für Alt und Jung.

- Allerlei Fragen rund um die Arbeitsgebiete des Hygiene Instituts erwarten die Besucher beim Glücksrad. Was versteht man beispielsweise unter Vorzugsmilch? Aus welchen Kernen wird Marzipan hergestellt? Wer kennt die Chinaseuche, ganz zu schweigen von der richtigen Technik, die Löcher in den Käse zu bekommen? Große und kleine Experten können für nur 20 Pfennig Gewinnbeteiligung Preise vom Einkaufs-chip bis zum Jojo ergattern. Der Erlös wird auch dieses Jahr für einen guten Zweck gespendet.
- Wer nicht raten, aber gerne etwas mitnehmen möchte, ist beim Luftballonstand gut aufgehoben. Gegen Erhalt eines Gratis-Luftballons kann er sich als Werbeträger für das Hygiene Institut zur Verfügung stellen.

- Honig kennt jeder. Aber sicher kommen wenige darauf, Honig unter dem Mikroskop zu betrachten. Neben dem süßen Stoff können Neugierige auch andere Lebensmittel oder Kleinstlebewesen einmal aus einer ganz neuen Perspektive erleben.
- Weit gereist ist so mancher Reis, der bei uns in den Regalen liegt. Welche Sorten gibt es eigentlich und wie unterscheiden sie sich? Interessantes über das Getreide aus fernen Ländern bietet unsere kleine Warenkunde zum Anfassen. Und als Schmankerl obendrauf können Besucher mit scharfen Augen und gutem Schätzvermögen eine Friteuse oder ein T-Shirt gewinnen. Wer errät, wieviel Reiskörner sich in einem Glas mit 750 g Reis befinden, hat gute Chancen den Hauptpreis zu bekommen. Für 50 Pfennig können sich Besucher an dem Reisquiz beteiligen. Damit es nicht ganz so schwer wird, haben wir zum Vergleich 100 Reiskörner abgezählt. Auch hier spenden wir den Erlös dem Förderkreis Veddel-Rothenburgsort.
- Alles rund um das Thema Impfen können Besucher von 15.00 Uhr - 17.00 Uhr bei einer kostenlosen Beratung von unserer Impfärztin erfahren.

Dies alles und dazu viele auskunftswillige Mitarbeiterinnen finden Besucher am Samstag, den

5. September von 15.00 - 18.00 Uhr an den Ständen des Hygiene Instituts.

### **Hygiene Institut misst Radioaktivität in Pilzen** (09.09.1998)

Einen Service der besonderen Art bietet das Hygiene Institut Hamburg Hobby-Pilzesammlern: Unentgeltlich können sie ihre Pilze auf radioaktive Belastung untersuchen lassen.

Nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl 1986 gehörten Pilze zu den Lebensmitteln, die mit Vorsicht zu genießen waren. Da sie ihre Nährstoffe aus der oberen Bodenschicht beziehen, außerdem Schwermetalle und radioaktive Stoffe anreichern, wiesen Pilze teilweise hohe Radioaktivitätswerte auf. Zwölf Jahre danach sind die Werte deutlich niedriger, höher belastete Pilze finden sich nur noch selten. Wer dennoch auf Nummer sicher gehen möchte, kann seine Pilz-Ausbeute beim Hygiene Institut untersuchen lassen (telefonische Voranmeldung unter 428 37-368/-475, Dr. Sachde).

Von besonderem Interesse sind dabei Pilze aus dem Hamburger Großraum, von der Görde im Süden bis nach Rendsburg im Norden; in Ausnahmefällen testet man im Hygiene Institut aber auch die mitgebrachten Pilze aus dem Ausland. Sammler, die ihre Pilze untersuchen lassen wollen, müssen sich jedoch von einer größeren Menge trennen, denn für die Messungen werden mindestens 600 g jeweils von derselben Sorte benötigt. Untersucht wird der Gehalt an Gesamtcaesium und Kalium, das sind die Nuklide, die für den menschlichen Organismus am wichtigsten sind. Nach wenigen Tagen erhält der Verbraucher das Ergebnis zusammen mit einer Kommentierung, wie die Messergebnisse zu bewerten sind. Eine akute Gefährdung durch Anreicherung radioaktiver Stoffe in Pilzen ist derzeit nicht zu befürchten.

Da die Radionuklide über den Boden aufgenommen werden, hängt es stark von der Bodenbeschaffenheit ab, ob bzw. in welchem Umfang Pilze Nuklide anreichern. Es treten auch starke lokale Schwankungen auf. Insgesamt gilt aber, dass in erster Linie bei Waldpilzen, vor allen Dingen bei Maronenhöhrlingen (s. Graphik), in Einzelfällen noch erhöhte Radioaktivitätswerte vorkommen, gefolgt von Butterpilzen, Pfifferlingen und Steinpilzen. Bei Wiesenpilzen dagegen, wie etwa Wiesenchampignons, ist nicht mit einer erhöhten Belastung zu rechnen.

Nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl bildete die Radioaktivität in Lebensmitteln einen Schwerpunkt der öffentlichen Besorgnis. Die Behörde für Arbeit, Gesundheit und Soziales (BAGS) bestand in Bezug auf empfindliche Bevölkerungsgruppen, beispielsweise Kinder, von Anfang an auf dem Minimierungsgebot. Das bedeutet, dass auch bei schwach radioaktiver Strahlung die Aufnahme radioaktiver Stoffe mit der Nahrung soweit wie möglich verringert werden soll. Um die Bevölkerung über den Belastungsstatus der Lebensmittel umfassend zu informieren, veröffentlichte die BAGS alle Messwerte in Wochen- und Monatslisten. Außerdem wurde ein Telefonansagedienst eingerichtet, der auch heute noch rege nachgefragt wird (Telefonnummer in Hamburg: 01159).

Die BAGS hat anlässlich der zwölf Jahre zurückliegenden Reaktorkatastrophe in Tschernobyl eine Broschüre herausgegeben, in der die langfristigen und kurzfristigen Folgen des GAU's von Tschernobyl für Hamburg dargestellt sind. Die Broschüre kann angefordert werden beim Pressereferat der BAGS, Tel.: 428 63-3935.

### **Reorganisation des Hygiene Instituts erfolgreich abgeschlossen** (19.10.1998)

Das Hygiene Institut Hamburg (HI) hat einen vierjährigen Umstrukturierungsprozess erfolgreich abgeschlossen und stellt die Ergebnisse in einem jetzt erschienenen Abschlussbericht vor.

Im Zentrum der Reorganisation des Hygiene Instituts stand die Modernisierung in personeller, organisatorischer und betriebswirtschaftlicher Hinsicht. Herausragende Ereignisse des Prozesses waren:

- Beitrag zur Konsolidierung des Hamburger Haushalts durch Einsparung von knapp 20 Prozent des Personals;

- Straffung von Aufbau- und Ablauforganisation bei gleichzeitiger Einführung betriebswirtschaftlicher Instrumente;
- Räumliche und organisatorische Integration der Veterinäruntersuchungsanstalt - damit Verbesserung der amtlichen Lebensmittelüberwachung und des Verbraucherschutzes durch personelle und apparative Bündelung der amtlichen Untersuchungskapazitäten unter einem gemeinsamen Dach im HI;
- Möglichkeit flexiblerer Wirtschaftsführung durch Einrichtung eines Globalhaushalts (ab

1997) und Bildung von Abteilungsbudgets als Einstieg in einen aktiven Umgang mit knappen Ressourcen;

- Bildung einer Rücklage nach bereits einem Jahr positiver Erfahrungen mit einem Wirtschaftsplan zur Abdeckung von Risiken und zum „Ansparen“ zukunftsweisender Projekte.

Das Hygiene Institut hat sich mit dem Reorganisationsprozess den veränderten fachlichen und finanziellen Anforderungen offensiv und zukunftsorientiert gestellt. Es ist damit gut gerüstet, seine über 100jährige Tradition im Dienste der Gesundheit fortzusetzen.

Das Hygiene Institut ist 1892 unmittelbar nach der verheerenden Hamburger Cholera-Epidemie entstanden und beschäftigt heute 240 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die überwiegend für die Hamburger Bevölkerung in den Bereichen Gesundheits- und Verbraucherschutz tätig sind. Pro Jahr werden rund 400.000 labormedizinische und lebensmittelchemische sowie lebensmittelmikrobiologische Untersuchungen durchgeführt. Zusätzlich beschäftigt sich das HI intensiv mit den Bereichen Krankenhaus-hygiene, Impfwesen sowie Desinfektion und Schädlingsbekämpfung. Seine fachliche Kompetenz gibt das Institut in verschiedenen Ausbildungsformen weiter.

### „Hygiene liegt uns am Herzen“ - Schulungen für Bäcker und Konditoren im Hygiene Institut Hamburg (03.11.1998)

Wo Lebensmittel verarbeitet und verkauft werden, da spielt auch die Hygiene eine wichtige Rolle. Kenntnisse über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, über die Reinigung von Geräten und Räumen und über persönliche Hygienemaßnahmen gehören zum notwendigen Handwerkszeug für Produktions- und Verkaufspersonal. Mit dem Inkrafttreten einer neuen bundesweit einheitlichen Verordnung zur Le-

Die Kurse befassen sich mit der neuen Lebensmittelhygiene-Verordnung und den daraus resultierenden Anforderungen für die Bäckereien und Konditoreien. Es werden außerdem Kenntnisse in allgemeinen Grundlagen der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelmikrobiologie sowie in praktischer Lebensmittelhygiene in

lebensmittelhygiene kommen zudem neue Anforderungen auf Beschäftigte der Lebensmittelbranche zu.

Speziell für Backbetriebe und Konditoreien bietet das Hygiene Institut Hamburg in Zusammenarbeit mit der Bäckerinnung Hamburg und dem Amt für Arbeitsschutz Schulungen zur Lebensmittelhygiene an.

Backbetrieben vermittelt. Die Seminare werden als dreistündige Basisschulung für Produktions- und Verkaufspersonal sowie als sechsstündige Intensivschulung für Meister und Betriebsleiter von Bäckereien und Konditoreien angeboten.

Weitere Auskünfte zu den Schulungen sowie Termine sind unter den Nummern 428 37-252/267 erhältlich.

## 2 Wissenschaftliche Seminarreihe

**Dr. L. Bode**, Robert Koch-Institut, Berlin, „Die Bornavirus-Infektion des Menschen - Diagnostik, Prävalenz und klinische Bedeutung bei Affekt-psychose“, 24.02.1998.

**Dr. D. Vieluf**, Universitäts-Hautklinik und Poliklinik, Hamburg, „Lebensmittel-bedingte Allergien“, 24.03.1998.

**I. Böttcher**, Stadtteilinitiative Hamburg's Wilder Osten, „Das Hygiene Institut Hamburg am Standort Rothenburgsort: Historie und Geschichten“, 28.04.1998.

**Dr. W. Witte**, Robert Koch-Institut, Bereich Wernigerode, „Epidemiologie und Bedeutung multiresistenter Staphylokokken-Isolate in Deutschland“, 26.05.1998.

**Dr. H.-J. Streckert**, Ruhruniversität, Bochum, „Rotaviren als Ursache intestinaler Infektionen“, 23.06.1998.

**Dr. H. Uphoff**, Arbeitsgemeinschaft Influenza, Marburg, „Erfahrungen mit der Influenza-Surveillance“, 29.09.1998.

**Dr. P. Gastmeier**, Nationales Referenzzentrum für Krankenhaushygiene, Berlin, „Surveillance nosokomialer Infektionen“, 28.10.1998.

**Dr. P. Teufel**, Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel, „Kausale Zusammenhänge und Evaluierung von Infektionsrisiken durch Lebensmittel“, 25.11.1998.

**Dr. H. Hey**, LVUA Schleswig-Holstein, Neumünster, „Codex Alimentarius - WTO und SPS-Abkommen“, 16.12.1998.



### 3 Nachrufe



## Dr. Gerd Marcy

Anfang Juli 1998 ist unser Kollege und langjähriger Leiter des lebensmittelbakteriologischen Labors Dr. Gerd Marcy von uns gegangen.

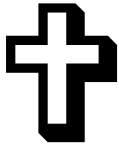
Herr Marcy wurde am 19. September 1942 in Berlin geboren. Dort immatrikulierte er sich für Medizin und schloss sein Studium 1968 ab. Es folgte die klinische Medizinalassistentenzeit, die er 1971 mit der Approbation als Arzt beendete. Er wechselte nach Hamburg und trat am 1. November 1972 als Wissenschaftlicher Angestellter in den Dienst des Hygienischen Instituts, damals noch in die von Priv. Doz. Dr. Adam geleitete Abteilung für Bakteriologische Lebensmitteluntersuchungen und technologische Mikrobiologie der Medizinaluntersuchungsanstalt (MUA). Der lebensmittelbakteriologische Teil dieser Abteilung wurde 1981 nach Ausscheiden von Herrn Dr. Adam der Abteilung Enterobacteriaceae der MUA angegliedert; seit der Zeit gehörte Herr Marcy zur heutigen Abteilung Bakteriologie und wurde Leiter des Lebensmittelbakteriologischen Laboratoriums.

Herrn Marcy's Identifikation mit der Lebensmittelmikrobiologie war mustergültig. Er übernahm alle anfallenden administrativen und fachlichen Aufgaben, die sich aus den Strukturänderungen des Instituts, der Lebensmittelgesetzgebung und der Weiterentwicklung des Fachs ergaben. Aus seiner besonnenen Natur brach er nur aus, wenn man ihm an „sein Labor“ wollte. Es war nicht leicht für den Abteilungsleiter, wenn es galt, die Belastungen der Abteilung gleichmäßig und damit eben auch auf diesen Laborbereich zu verteilen.

In fachlicher Hinsicht befasste er sich besonders mit bakteriologischen Bewertungskriterien der von ihm bearbeiteten Lebensmittel. Ergebnisse aus Studien zur Keimbelastung von Rohkostsalaten oder Patisserieerzeugnissen fanden öffentliche Beachtung und wurden die Basis für später vom Bundesgesundheitsamt sowie von der Lebensmittelkommission der DGHM erarbeiteten Richt- und Warnwerte. Ich erinnere mich noch gut eines gemeinsamen Ganges zum Funkhaus des NDR, wo er mich gebeten hatte, ein Interview für ihn zu übernehmen. Wir hatten Sichtkontakt durch die Scheibe, und bevor ich die Fragen der Journalistin beantwortete, bedeutete er mir durch Nicken oder Kopfschütteln, wie ich antworten sollte.

Die Lebensmittelmikrobiologie war Herrn Marcy's Lebensinhalt. Auch als ihn in den letzten Jahren sein sich verschlechternder Gesundheitszustand zu längeren Pausen zwang, war er doch immer telefonisch ansprechbar, gab Ratschläge und arbeitete die für ihn liegengelassenen Aufgaben auf, wenn er sich wieder stark genug für die Arbeit fühlte. Wie kompetent und selbständig er sein Labor geleitet hat, wurde uns Kollegen erst richtig klar, als wir im Frühjahr seine Funktion übernehmen mussten; als sein langjähriger Kollege und Vorgesetzter musste ich ein neues Gebiet erlernen, um das ich mich in den 17 Jahren gemeinsamer Arbeit nie kümmern musste. Das Hygiene Institut hat mit Dr. Gerd Marcy einen verantwortungsbewussten, kompetenten und fürsorglichen Laborleiter verloren, wir Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen verlieren mit ihm einen Kollegen, Vorgesetzten und Freund, dessen Rat wir gerne gesucht und auf den wir uns verlassen konnten. Wir vermissen ihn.

Jochen Bockemühl



## Prof. Dr. Alfred Montag

Am 5. September 1998 verstarb Prof. Dr. Alfred Montag, der ehemalige Leiter der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsanstalt (CLUA) am Hygiene Institut im Alter von 69 Jahren.

Herr Prof. Dr. Montag studierte Chemie und Lebensmittelchemie an den Universitäten Mainz und Münster und promovierte an der TH Aachen mit dem Thema "Beiträge zur enzymatischen und chemischen Bestimmung von Milchsäure und Äpfelsäure in Wein"

Nach seiner Tätigkeit als wissenschaftlicher Mitarbeiter an den Instituten zur Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Hagen und Münster trat er 1968 in den Dienst unseres Hauses und leitete bis 1975 die damalige "Fett"-Abteilung. Von hier wechselte er an das Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie der Universität Hamburg, wurde zum ordentlichen Professor für Lebensmittelchemie berufen und übernahm 1983 in Personalunion auch die Leitung der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsanstalt. Gemeinsam mit den Leitern der Medizinaluntersuchungsanstalt und des Institutes für Arbeitsmedizin lenkte er für mehr als ein Jahrzehnt die Geschicke unseres Hauses bis zu seiner Verabschiedung in den Ruhestand im August 1994.

Die Jahre seiner Amtszeit waren geprägt durch ständige Veränderungen, der Umzug vom sanierungsbedürftigen Institut am Gorch-Fock-Wall in die Gebäude der Marckmannstraße, erste Neustrukturierungen in der CLUA, wie Zusammenlegung seiner ehemaligen "Fett"-Abteilung mit der damaligen "Milch"-Abteilung, Schaffung einer neuer Abteilung für Bedarfsgegenstände und Kosmetika und einer Abteilung für Rückstände und Kontaminanten, 1991/92 schließlich, ausgelöst durch eine externe Organisationsuntersuchung, der Start zu einer umfassenden Reorganisation des gesamten Institutes.

Seine Aufgeschlossenheit gegenüber notwendigem fachlichen Wandel, seine ruhige Sachlichkeit gegenüber Verunsicherungen durch Reformdruck halfen uns, anstehende Veränderungen aktiv mitzugestalten und anzunehmen. Bei allen Turbulenzen verfolgte er kontinuierlich sein Ziel, dem Institut seine wissenschaftliche Prägung zu erhalten.

Dabei lag ihm die Ausbildung und Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses besonders am Herzen. Zahlreiche Studien- und Doktorarbeiten wurden unter seiner Leitung im Hause durchgeführt. Wichtig war ihm auch insbesondere die Integration ausländischer Doktoranden. Für die angehenden Wissenschaftler war er ein kompetenter, väterlicher Lehrer mit besonderer Liebe zur Statistik und ausgeprägtem Gespür für präzise Ausdrucksweise. Die Promotionen pflegte er stets mit einer von ihm selbst in lateinischer Sprache verfassten Urkunde zu würdigen. In Anerkennung seiner großen Verdienste um den wissenschaftlichen Nachwuchs und seines wissenschaftlichen Gesamtwerkes insbesondere in der Analytik der Lipide und Nucleostoffe wurde ihm 1995 die Adolf-Juckenack-Medaille der Lebensmittelchemischen Gesellschaft verliehen

Auch nach seiner Verabschiedung riss der Kontakt nicht ab, dazu verband ihn zu viel mit dem Haus. Aber er hatte endlich Zeit, sein Lehrbuch für Bedarfsgegenstände zu schreiben. Der Abschluss seines weiteren Projektes, ein Buch zur Geschichte der Lebensmittelchemie, war ihm nicht mehr vergönnt. Im Juli erkrankte er sehr schwer, am 8. September mussten wir von ihm Abschied nehmen.

In Trauer und Dankbarkeit erinnern wir uns an einen kollegialen und kompetenten Leiter der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsanstalt, an einen Vorgesetzten, der auf gemeinsames Vorgehen und auf Ausgleich bedacht war, der mit Weitsicht, Toleranz und Humor geführt und durch sein hohes fachliches Wissen und seine Persönlichkeit überzeugt hat. Er war ein renommierter Wissenschaftler, der das Ansehen und den fachlichen Einfluss des Institutes weit über Hamburg hinaus wachsen ließ und stärkte.

Er wird uns unvergessen bleiben.

Ursula Coors, Barbara Seiffert, Thomas Kühn

## 4 Akkreditierungsurkunde und Registerauszug

Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover

Notifizierte Akkreditierungsstelle gemäß Richtlinie 93/99/EWG



# AKKREDITIERUNG

Das Laboratorium

**Hygiene Institut Hamburg,  
Marckmannstr. 129 a, D-20539 Hamburg**

ist bei der Staatlichen Akkreditierungsstelle Hannover unter der Nummer

**AKS-P-10201-EU**

amtlich registriert. Das Laboratorium erfüllt für den im Register festgelegten Geltungsbereich die Kriterien der Europäischen Norm EN 45001, ergänzt durch Standardarbeitsanweisungen und die Überwachung ihrer Einhaltung gemäß den Grundsätzen der OECD für die Gute Laborpraxis Nrn. 2 und 7. Ein Auszug aus dem Register wird zu dieser Urkunde ausgehändigt.

Diese Urkunde ist gültig bis zum 15.10.2003

Hannover, 16.10.1998



*Schub*

Leiter der Akkreditierungsstelle

Anschrift der Akkreditierungsstelle und Hinweise auf der Rückseite.



## Register der AKS Hannover

Staatl. Akkreditierungsstelle AKS Hannover c/o Bezirksregierung, Postf. 203, D-30002 Hannover

Auszug vom 16.10.1998

Seite 1 von 4

Registernummer AKS-P 10201

### I. Prüflaboratorium

<p><b>Hygiene Institut Hamburg</b>          Marckmannstr. 129a          D - 20539 Hamburg</p>	<p>Techn. Leitung/Ansprechpartner:          Herr Breetz (Geschäftsführer)          Tel.: 040 - 789 64 277          Fax: 040 - 789 64 574          E-Mail: hyginsth@vossnet.de</p>
---	---

Erstmalige Akkreditierung: 16.10.1998  
 Letzte Änderung des Registers: 16.10.1998  
 Die laufende Akkreditierung ist gültig bis: 15.10.2003

Technische Kompetenz nach Europäischer Norm EN 45001 plus  
 Arbeitsanweisungen und die Überwachung ihrer Einhaltung mittels Stichproben durch das Qualitätssicherungspersonal gemäß den Grundsätzen der OECD für die Gute Laborpraxis Nrn. 2 u. 7 für

chemische, physikalisch-chemische, physikalische,  
 mikrobiologische und medizinisch/diagnostische Prüfungen

einschließlich dazugehöriger physikalischer Grundoperationen

### II. Prüffelder

Durch das begutachtete Qualitätsmanagementsystem des Laboratoriums ist die Validierung der Prüfungen bzw. Prüfergebnisse gewährleistet. Damit ist im Rahmen dieser Akkreditierung die Untersuchung variierender Materialien und Erzeugnisse einschließlich Rohstoffe und Halberzeugnisse auf Zusammensetzung/Inhalt, Kontaminationen/Rückstände und Eigenschaften möglich.

Lebensmittel, Wasser, Biologische Proben, Bedarfsgegenstände, Kosmetische Mittel,  
 Spielwaren, Wasch- und Reinigungsmittel, Tabak und Tabakerzeugnisse

sowie Prüfungen im Bereich von

Tierseuchendiagnostik, Weinanalytik, Novel Food, Radioaktivitätsüberwachung, Lebensmittelbestrahlungsnachweis, Proteindifferenzierung, Hygieneumfelduntersuchungen.



## Register der AKS Hannover

Staatl. Akkreditierungsstelle AKS Hannover c/o Bezirksregierung, Postf. 203, D-30002 Hannover

Auszug vom 16.10.1998

Seite 2 von 4

Registernummer AKS-P 10201

### III. Prüfleitung (Stand: 16.10.1998)

Informelle Angabe der wissenschaftlichen und ggf. sonstigen fachlichen Berufskompetenz der Prüfleiter/innen sowie deren Anzahl.

Lebensmittelchemikerin/Lebensmittelchemiker	13
Tierärztin/Tierarzt	4
Ärztin/Arzt	2
Biologin/Biologe	2
Apothekerin/Apotheker und Lebensmittelchemikerin/Lebensmittelchemiker	1
Biochemikerin/Biochemiker	1
Chemikerin/Chemiker	1
Dipl.-Ing. (Weinbau und Kellerwirtschaft)	1

### IV. Prüfungen und Prüfungsarten

Den Angaben zugrunde liegt das Technische Kompetenzprofil (TKP), das die organisatorische Verteilung und den Umfang einzelner technischer Verantwortungsbereiche innerhalb des Laboratoriums ausführlich beschreibt. Das TKP ist bei der AKS Hannover hinterlegt. Das begutachtete Qualitätsmanagementsystem des Laboratoriums gewährleistet, daß Prüfungen im Rahmen dieser Akkreditierung nur in Verantwortungsbereichen durchgeführt werden, in denen die entsprechende Kompetenz vorhanden ist.

Kompetenztyp A: Kompetenz für die Anwendung spezieller Methoden.

Kompetenztyp B: Über Typ A hinausgehende Kompetenz zur freien Methodenübernahme bereits validierter Prüfmethode aus anerkannten Regelwerken.

Kompetenztyp C: Über Typ A und B hinausgehende Kompetenz zur wissenschaftlichen Methodenentwicklung. Diese Bereichskompetenz basiert auf der Anwendung der ergänzenden Regeln aus der GLP. Eingeschlossen sind alle zur Ergebnisermittlung erforderlichen Grundoperationen für den beschriebenen Bereich.

Untersuchungstechnik oder Meßprinzip Zusammenfassung aus dem TKP (Ergänzende Angaben in Klammern sind nicht abschließende Aufzählungen. Sie dienen der Klarstellung)	ggf. Erläuterungen soweit erforderlich auch Angaben zu Einzelmethoden	
Allgemeine physikalisch-chemische Verfahren*	C	
Allgemeine chemische Verfahren*	C	
Photometrie	C	

C:\AKS\REGISTER\REG10201.DOC



## Register der AKS Hannover

Staatl. Akkreditierungsstelle AKS Hannover c/o Bezirksregierung, Postf. 203, D-30002 Hannover

Auszug vom 16.10.1998

Seite 3 von 4

Registernummer AKS-P 10201

Enzymatische Bestimmungen	C	
Elektrochemische Bestimmungen (Potentiometrie/Konduktometrie)	C	
Standardchromatographie*	C	
Hochleistungsflüssigchromatographie auch DAD	C	auch gekoppelt
Gaschromatographie	C	auch gekoppelt
Massenspektrometrie	C	
Infrarotspektroskopie	C	
Atomabsorptionsspektrometrie auch Kaltdampf(Hg), Hydrid	C	
ESR	C	
Lumineszenz (Thermolumineszenz)	C	
Radioaktivitätsmessungen	C	auch radiochemisch Beta
Elektrophorese	C	
Allgemeine serodiagnostische Verfahren*	C	
Immunologische Verfahren auch ELISA	C	
Molekularbiologische Bestimmungen	C	
Keimzahlbestimmungen einschließlich Zellzahl	C	
Mikrobiologische Prüfsysteme (Hemmstofftest)	C	
Keimdifferenzierung (kulturell-mikrobiologisch, biochemisch, serologisch) auch Toxinachweis,	C	Feintypisierung von Enteritis-Erregern
Mikroskopie	C	
Histologische Bestimmungen	C	
Anatomisch-pathologische Verfahren	C	
Sensorische Bestimmungen	C	
Parasiten-/Schädlingsbestimmungen	C	
ausgewählte anwendungstechnische Prüfungen (Migration, Abrauchen von Zigaretten)	B	
Biologische Prüfsysteme (Maus)	C	



## Register der AKS Hannover

Staatl. Akkreditierungsstelle AKS Hannover c/o Bezirksregierung, Postf. 203, D-30002 Hannover

Auszug vom 16.10.1998

Seite 4 von 4

Registernummer AKS-P 10201

### Glossar:

\*Allgemeine physikalisch-chemische Verfahren –

pH-Wert, Leitfähigkeit, aw-Wert, Refraktometrie, Polarimetrie, Dichtebestimmung, Gravimetrie, Trocknung, Veraschung, Kryoskopie u.ä.

\*Allgemeine chemische Verfahren –

qualitative Vortests, Schnelltest mit Fertigreagenzien, Farbreaktion, Titrimetrie, Fällungen, Destillation, Extraktion u.ä.

\*Standardchromatographie –

Papierchromatographie, Säulenchromatographie, Dünnschichtchromatographie und Densitometrie, Gelpermeationchromatographie u.ä.

\*Allgemeine serodiagnostische Verfahren –

Agglutination, Präzipitation, Titration

EN 45001 – DIN EN 45001:1990-05 (EN 45001:1989-09) Allgem. Kriterien zum Betreiben von Prüflaboratorien.

Gute Laborpraxis = Grundsätze der GLP, festgelegt in Abschnitt II von Anhang 2 des Beschlusses des Rates der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung vom 12. Mai 1981 über die gegenseitige Anerkennung von Daten bei der Beurteilung von Chemikalien.

