



# Umweltschutz

Stand April 2021

## Die Umwelt im Blick

Das Institut für Hygiene und Umwelt (HU) untersucht Luft, Boden, Wasser sowie sonstige Umweltmedien für die Hamburger Umweltbehörde. Um Gewässer, Luft und Radioaktivität rund um die Uhr zu überwachen, betreiben wir zusätzlich automatisierte Messnetze.

## Wasser hat viele Gesichter

Ob Trink- oder Grundwasser, Elbe oder Alster, Fischteich oder Badesee, Abwasser oder Ökosystem – wir kümmern uns um die Schadstoffbelastung und Wasserqualität. Dabei unterstützen wir auch Verantwortliche von Großveranstaltungen, indem wir z.B. vor dem Hamburg-Triathlon die Belastung an Blaualgen in der Alster prüfen. Auch Schwimmbäder werden regelmäßig von uns kontrolliert.

## Wassergütemessnetz

Das HU betreibt neun fest installierte und eine mobile Messstation an Hamburger Gewässern, die kontinuierlich wichtige Informationen liefern. Wie warm ist das Wasser in der Alster gerade? Wie ist der Sauerstoffgehalt der Elbe? Die Daten des Wassergütemessnetzes stehen nicht nur dem HU zur Verfügung, sondern werden per App „Gewässerdaten Hamburg“ sowie unter <https://gateway.hamburg.de> online allen Bürgern/innen gebührenfrei zur Verfügung gestellt.

## Vorsicht Gentechnik?

Das Gentechniküberwachungslabor überprüft die Sicherheit gentechnischer Arbeiten in Forschungslaboratorien und untersucht, ob importierte Produkte gentechnisch veränderte Pflanzen enthalten, die in der EU nicht zugelassen sind. Damit soll eine unkontrollierte Verbreitung gentechnisch veränderter Pflanzen vermieden werden.

## Hamburger Luft

In Hamburg wird die Luftqualität durch die Emissionen von Industrie, Verkehr und der Gebäudenutzung (z.B. Heizungen, Öfen, Kamine) beeinflusst. Wie stark der Einfluss ist, beurteilen wir mit Hilfe von speziellen Luftmessprogrammen und mit 15 kontinuierlich betriebenen Messstationen. Sie bilden das Hamburger Luftmessnetz (HaLm), dessen Ergebnisse auch online zur Verfügung gestellt werden: <https://luft.hamburg.de/>

## Ist unser Boden belastet?

Das HU analysiert Böden, Abfälle und Reststoffe und hilft Fragen zu beantworten wie: Können Kinder auf dem Spielplatz unbesorgt Löcher buddeln? Wie hoch ist die Schadstoffbelastung des Bodens in Schrebergärten? Ist der Untergrund eines ehemaligen Industriegebiets mit Schwermetallen belastet? Unsere Messungen verraten es.

## Die Qualität muss stimmen!

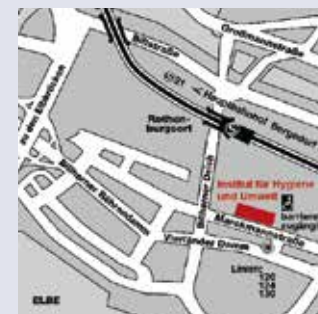
Unser Institut führt nicht nur selber amtliche Umweltuntersuchungen durch, sondern ist auch für die Überprüfung der Qualifizierung und die Zulassung als anerkannte Untersuchungsstelle von Laboratorien für bestimmte gesetzlich geregelte Analysen zuständig. Ringversuche, die vom HU organisiert werden, stellen sicher, dass die Ergebnisse der Labore untereinander immer vergleichbar sind. Für diese Ringversuche ist das HU nach DIN EN ISO/IEC 17043 akkreditiert.

## Institut für Hygiene und Umwelt

Das Institut für Hygiene und Umwelt (HU) ist eine Einrichtung der Behörde für Umwelt, Klima, Energie und Agrarwirtschaft der Freien und Hansestadt Hamburg. Es gliedert sich in die drei Fachbereiche Lebensmittelsicherheit und Zoonosen, Hygiene und Infektionsmedizin sowie Umweltuntersuchungen. Die rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Naturwissenschaft, Medizin, Technik, Labor, Verwaltung und anderen Fachdisziplinen setzen sich täglich dafür ein, den Zustand der Umwelt zu beobachten, Gefahren für Mensch, Tier und Natur abzuwehren, die Verbraucherinnen und Verbraucher vor mangelhaften Produkten zu schützen und die Gesundheit der Bevölkerung zu bewahren. Als Zeichen für die hohe Qualität unserer Dienstleistungen sind alle Laborbereiche nach den internationalen Normen DIN EN ISO/IEC 17025 bzw. DIN EN ISO 15189 akkreditiert.

## Herausgeber

Institut für Hygiene und Umwelt  
Marckmannstraße 129a und b, D-20539 Hamburg  
Tel: +49 (0)40 42845-77, E-Mail: [infoHU@hu.hamburg.de](mailto:infoHU@hu.hamburg.de)  
Gestaltung: [www.kwh-design.de](http://www.kwh-design.de)  
Druck: Siepmann Digitaldruck GmbH



## Öffentliche Verkehrsmittel

S-Bahn: S2, S21  
Haltestelle Rothenburgsort  
Buslinien: 3, 120, 124, 130  
Haltestelle Thiedingreihe



DS5

[www.blauer-engel.de/uz195](http://www.blauer-engel.de/uz195)

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

Titelfoto: © kasto/fotolia.com



# INSTITUT FÜR HYGIENE UND UMWELT

Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen



Institut für Hygiene und Umwelt  
Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit  
Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen





## Lebensmittel und Futtermittel im Blick

Das Institut für Hygiene und Umwelt (HU) führt im Auftrag Hamburger Behörden und Bezirke Untersuchungen an Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Tabakerzeugnissen durch. Die Proben werden regelmäßig von der amtlichen Überwachung der Fachbehörden und Bezirke z.B. bei den herstellenden Unternehmen, im Handel oder in Gaststätten gezogen und dem HU zur Untersuchung übergeben. Dazu gehören auch Proben, die aufgrund von Verbraucherbeschwerden bei den Bezirken eingehen.

## Grenzkontrollen für Europa

Über den Hamburger Hafen und Flughafen wird ein großer Teil der Waren aus Drittländern nach Deutschland und in die EU importiert. Nicht alle Waren werden den europäischen Ansprüchen und Gesetzen gerecht. Das HU führt daher in großem Umfang Untersuchungen zu Einfuhrkontrollen durch und prüft, ob die Waren den rechtlichen Anforderungen entsprechen.

## Maßgeschneiderte Analysen

Welche Untersuchungsmethode unsere Fachleute anwenden, hängt von der Art der Probe ab. Manchmal können Sachverständige bereits durch Riechen und Schmecken feststellen, ob es einen Grund zur Beanstandung gibt. Oft kommen aber auch moderne Geräte und Analysemethoden zum Einsatz. Je nach Art der Ware untersuchen wir beispielsweise, ob das Lebensmittel krankheitserregende Keime enthält, Rückstände von Pilzgiften vorhanden oder die Grenzwerte für Pestizid- oder Tierarzneimittelrückstände eingehalten sind.

## Etikettenschwindel?

Neben dem Produkt selbst prüfen wir auch die Verpackung und Kennzeichnung der Produkte. Sind alle Inhaltsstoffe angegeben? Sind Mindesthaltbarkeitsdatum und Allergie-Warnhinweise vorhanden und lesbar? Die Zusammensetzung der Produkte wird analysiert und mit der Kennzeichnung abgeglichen. Beanstandet werden Produkte, wenn gesetzlich vorgeschriebene Informationen fehlen oder bei Verbrauchertäuschung, z.B. wenn Honig mit Zuckerlösung versetzt oder eine günstige Rotzunge als kostbare Seezunge verkauft wird.

## Textilien, Tuben und Tabak

Auf den Labortisch kommen auch Produkte, die nicht zum Verzehr gedacht sind, aber intensiv mit dem menschlichen Körper in Berührung kommen, wie Zigaretten, Kleidung oder Kosmetika. Ist die Zusammensetzung des Lippenstifts unbedenklich? Wie viel Schadstoffe stecken in einer Zigarre? Sind allergieauslösende Farbstoffe in den Trikots? Mit Hilfe dieser Informationen unterscheiden wir auch Markenware von Fälschungen.

## Gesunde Tiere – gesunde Menschen

Um Krankheiten bei Wild- und Nutztieren frühzeitig zu erkennen, führen wir im HU veterinärmedizinische Untersuchungen durch – sowohl stichprobenartig (Wildtiermonitoring) als auch anlassbezogen (Vogelgrippe). Außerdem stellen wir für Privatpersonen oder die Staatsanwaltschaft die Todesursache von (Haus-)Tieren fest. Nicht zuletzt steht auch die Hygiene tierischer Erzeugnisse auf dem Prüfstand, da manche Krankheitserreger auch auf Menschen übertragbar sind.

## Was Blut und Stuhl verraten

In der Infektionsmedizin werden im HU Proben (z.B. Blut, Stuhl, Abstriche) mittels klassischer und hochmoderner Verfahren auf Krankheitserreger untersucht. Wir diagnostizieren Viren wie SARS-CoV-2, HIV oder Hepatitis-Erreger genauso wie Erreger von Magen-/Darmerkrankungen wie Salmonellen, EHEC, Noroviren und viele weitere Keime. Durch die genaue Bestimmung der Keime trägt das HU dazu bei, Krankheitsausbrüche sowie deren Ursachen aufzuklären und Infektionsketten zu unterbrechen. Unsere Antibiogramme zeigen das wirksamste Antibiotikum für die Behandlung auf. Immer häufiger entdecken wir dabei resistente Keime, die sowohl für die Erkrankten als auch für die Hygiene erhebliche Konsequenzen haben können.

## Kleine Stiche mit großer Wirkung

„Vorbeugen ist besser als heilen“ heißt das Motto des Zentrums für Impfmedizin der Freien und Hansestadt Hamburg, welches vom HU betrieben wird. Hier führt ärztliches Fachpersonal alle empfohlenen Impfungen für Erwachsene und Kinder durch und bietet auch eine reisemedizinische Beratung an. Das Zentrum für Impfmedizin ist außerdem staatlich zugelassene Gelbfieber-Impfstelle.

## Erreger auf Reisen

Egal ob Ebola-, Corona-, Norovirus- oder anderer Krankheitsausbruch, wenn Hamburg von Schiffen oder Flugzeugen mit schwerkranken Personen an Bord angesteuert wird, ist der Hafen- und Flughafenärztliche Dienst (HÄD) zur Stelle. Der HÄD führt Untersuchungen durch, nimmt Proben und spricht mit allen Beteiligten, um Erkrankten zu helfen und die Ausbreitung von Erregern zu unterbinden bzw. zu reduzieren. Im Zweifelsfall kann dann auch eine Quarantäne ausgesprochen werden.

## Hygienekompetenz für Hamburg

Bundesweit erkranken bis zu sieben Prozent aller hospitalisierten Personen an krankenhausbedingten Infektionen. Zur Verbesserung der Hygiene berät das HU Krankenhäuser und andere Einrichtungen des Gesundheitswesens und der Pflege und führt regelmäßig Begehungen und Untersuchungen in den Einrichtungen durch. Daneben schulen wir Hygienefachpersonal sowie pflegerisches und ärztliches Personal. Auch die Gesundheitsämter unterstützen wir, beispielsweise in der Pandemie bei der Überprüfung von Hygienekonzepten.

## Krankheiten unter Beobachtung

Das Infektionsepidemiologische Landeszentrum Hamburgs ist ebenfalls im HU angesiedelt. Hier wird die Verbreitung von meldepflichtigen Krankheiten in Hamburg in einer zentralen Datenbank dokumentiert und ausgewertet. Ziel ist es, Gesundheitsgefahren frühzeitig zu erkennen und wirksam vorzubeugen bzw. zu bekämpfen. Die Informationen geben wir nicht nur gebündelt an das Robert Koch-Institut weiter, Übersichten und Interpretationen von Meldezahlen publizieren wir auch regelmäßig online: <https://www.hamburg.de/hu/infekt-info/>.

## Schädlinge im Visier

Hamburg ist mit seinem Welthafen und dem riesigen Warenumschlagsplatz ein Eldorado für Schädlinge. Sie können Lebensmittelvorräte verunreinigen, Gebäude beschädigen und sogar Krankheitserreger übertragen. Um Schädlinge einzudämmen, obliegt dem HU die Bekämpfung von Ratten und anderen Schädlingen in öffentlichen Gebäuden und Anlagen. Auch Privatpersonen werden von uns gern beraten.

