
Institut für Lebensmittelhygiene

Ute Mengert

Das Institut für Lebensmittelhygiene kann auf eine interessante, abwechslungsreiche Geschichte zurückblicken. Vor 63 Jahren, am 01.10.1935, wurde das Institut für animalische Nahrungsmittelkunde in ein selbständiges Institut umgewandelt, wodurch eine großzügige und freie Entfaltung der von ihm vertretenen Wissenschaftsdisziplinen möglich wurde.

Vorgeschichte

Die Geschichte der Lebensmittelhygiene ist eng mit der Entwicklung der Menschen verbunden. Bereits in urgeschichtlichen Zeiten war der Genuß des Fleisches von Wildtieren und später auch der Verzehr des Fleisches domestizierter Tiere verbreitet. So wurden beispielsweise bereits um 7000 vor Christi Rind, Schaf, Ziege und Schwein von den Menschen domestiziert und die Fundamente der Tierhaltung und Tierzucht gelegt. Die ältesten Hinweise über Schlachtbräuche und die Zerlegung geschlachteter Tiere stammen aus dem Jahre 3200 vor Christi. Auch weiß man heute von den Schlachtungen aus Ägypten (3000 vor Christi): neben Profanschlachtungen zur Nahrungsgewinnung für die Menschen wurden zu Ehren der Gottheit Opferschlachtungen durchgeführt, zu denen nur „fehlerfreie Tiere“ zugelassen wurden, die man mit Papyrusstreifen um die Hörner kennzeichnete. Ebenso sind aus dem Judentum tier- und fleischbeschauliche Handlungen bekannt. Pathologisch-anatomische Veränderungen waren verantwortlich für die „Untauglich-

keit“ des Fleisches. Während bei den Juden das Schwein als „unreines Tier“ nicht zum menschlichen Verzehr diente, war in der Griechischen Antike der Fleischgenuß vom Schwein erlaubt. Aus dem 4. Jahrhundert vor Christi sind Möglichkeiten zur Haltbarmachung des Fleisches bekannt (Salzen, Trocknen, Räuchern).

In Deutschland ist die Existenz öffentlicher Schlachthäuser aus dem Mittelalter bekannt. Im 13. Jahrhundert wurden erste Fleischordnungen in Deutschland erlassen. Die Schlachtungen erfolgten in städtischen oder Innungsschlachtbetrieben, den sogenannten „Kuttelhäusern“, unter Leitung eines Kuttelmeisters. Die Qualität des Fleisches wurde durch „Fleischschauer“ bestimmt. Dazu wurden pathologische Veränderungen, natürlich nach damaligen Erfahrungen und Kenntnissen, beurteilt. Der Verkauf schließlich erfolgte zu festgelegten Zeiten in einem Haus mit Verkaufsständen, den „Fleischbänken“.

Nicht nur die Tierseuchen in Europa brachten die Tiermedizin zum Aufschwung. Ab der Mitte des 17. Jahrhunderts waren erneute Bemühungen auch auf dem Gebiet der Fleisch- und Lebensmittelhygiene zu erkennen. Ende des 18. Jahrhunderts war die Veterinärmedizin in amtlichen Dingen jedoch vorrangig von Medizinern beherrscht. Die Fleischbeschauer wurden durch Kreisärzte ausgebildet und geprüft, die auch zu späteren Zeiten das Fleischbeschauwesen nicht aus ihren Händen geben wollten.

Als im Jahre 1774 durch Christian Friedrich WEBER die Tierarzneischule Dresden als erste Lehranstalt dieser Art in Deutschland als Privatschule gegründet wurde, kam der Lebensmittelhygiene in der veterinärmedizinischen Ausbildung noch keine Bedeutung zu. Bis auf wenige örtlich begrenzte Aktivitäten kam die Entwicklung der Fleisch- und Lebensmittelhygiene zu Beginn des 19.

Jahrhunderts zum Stagnieren. Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts brach eine neue Periode in der Entwicklung an, was sich auch in der zunehmenden Anzahl einschlägiger Rechtsvorschriften niederschlug. So wurde 1860 die Verfügung über die tierärztliche Besichtigung des marktmäßig zu verkaufenden Fleisches erlassen. Bedeutsam waren auch die Einführung der praktischen Trichinenschau und die Ausbildung von Trichinenschauern an der Tierarzneischule Dresden.

Mikrobiologische Entdeckungen und Entwicklungen sowie die nunmehr bekannten Zusammenhänge zwischen Tierkrankheiten und der Verwertbarkeit des Fleisches als Lebensmittel für Menschen forcierten den wissenschaftlichen und praktischen Ausbau der Fleisch- und Lebensmittelhygiene. 1885 wurde die Fleischschau an der Tierarzneischule Dresden Unterrichtsfach; Studierende älterer Semester wurden in der praktischen Fleischschau auf Schlachthöfen, den Roßschlächtereien und im Veterinärpolizeidienst unterwiesen. Die Verordnung von 1887, die Beschränkung des Verkaufes von Fleisch kranker Tiere betreffend, wurde schon nach 5 Jahren durch die Verordnung, den Verkauf von Fleisch und Fett kranker Tiere betreffend, revidiert. Insgesamt war, so muß eingeschätzt werden, die Fleischbeschaurechtssetzung schwierig zu realisieren, während sich zum damaligen Zeitpunkt die praktische Umsetzung bereits weitgehend etabliert hatte. In Sachsen trat 1898 das Gesetz über die Einführung einer allgemeinen obligatorischen Fleischschau in Kraft. Wenig später erschien das Reichsfleischbeschaugesetz (1900). 21 Jahre zuvor, 1879, erging allerdings bereits das erste Reichsgesetz, den Verkehr mit Lebensmitteln betreffend. In dieser Zeit sind die Wurzeln der staatlichen Nahrungs- und Genußmittelkontrollen zu finden. Die Lebens-

mittel tierischer Herkunft wurden in Dresden im Veterinär-Pathologischen Institut der Tierärztlichen Hochschule und in Leipzig im Hygieneinstitut der Universität untersucht. 1901 erschien schließlich die Verordnung über Nahrungsmittelkontrolle.

Der Aufschwung der deutschen Landwirtschaft, ihre weite Entfaltung sowie der wissenschaftlich-technische Fortschritt wirkten sich auch auf den Bildungsinhalt der Veterinärmedizin aus. Der Anstieg der Studentenzahlen, die Erweiterung des Lehrkörpers und die Einführung neuer Fachgebiete waren die Folge dieser Entwicklung. Durch die zunehmende Bedeutung der Fleischbeschau wurde für diese 1892 ein Lehrstuhl errichtet, welcher dem Direktor der städtischen Fleischbeschau in Dresden, Richard EDELMANN, nebenamtlich übertragen wurde, bis man ihn im Wintersemester 1899 zum Professor für Fleischbeschau ernannte. Unter seiner Leitung gelang eine wesentliche Ausdehnung und Erweiterung des Lehrgebietes. Ab 1. Oktober 1902 erhielt auch Martin KLIMMER einen Lehrauftrag, u.a. für Milchkunde und Fleischkunde; 1905 wurde er Professor. EDELMANN nahm weiterhin seinen Lehrauftrag für Fleischbeschau und Hygiene der animalischen Lebensmittel mit den zugehörigen Übungen sowie Kurse in der praktischen Fleischbeschau auf dem Schlachthof wahr. Im Jahre 1908 wurde mit dem Schreiben der Kommission für das Veterinärwesen der Grundstein der bakteriologischen Fleischuntersuchung (BU) gelegt. Im Jahre 1914 erhielt Georg ILLING, städtischer Tierarzt am Schlachthof Dresden, einen Lehrauftrag für Nahrungsmittelkontrolle an der Tierärztlichen Hochschule.

In der Zeit nach der Jahrhundertwende erlangten die Institute der Hochschule eine gewisse Selbständigkeit und Vervollkommenheit ihrer Ausstattung. Inzwischen wirkte sich auch die 1903 in Kraft getretene Habilita-

tionsordnung außerordentlich günstig aus, da sich damit für die Besetzung von Lehrstühlen besonders geeigneter akademischer Nachwuchs entwickeln konnte. So habilitierten sich 1910 Ewald WEBER für Tierzucht und Milchkunde, 1914 GRIMMER für physiologische Chemie und Milchwirtschaft sowie Herbert HAUPT für Veterinärhygiene und Milchkunde. 1912 fanden erste Prüfungen in „*Fleischbeschau und sonstiger Kunde der vom Tier stammenden Lebensmittel*“ statt.

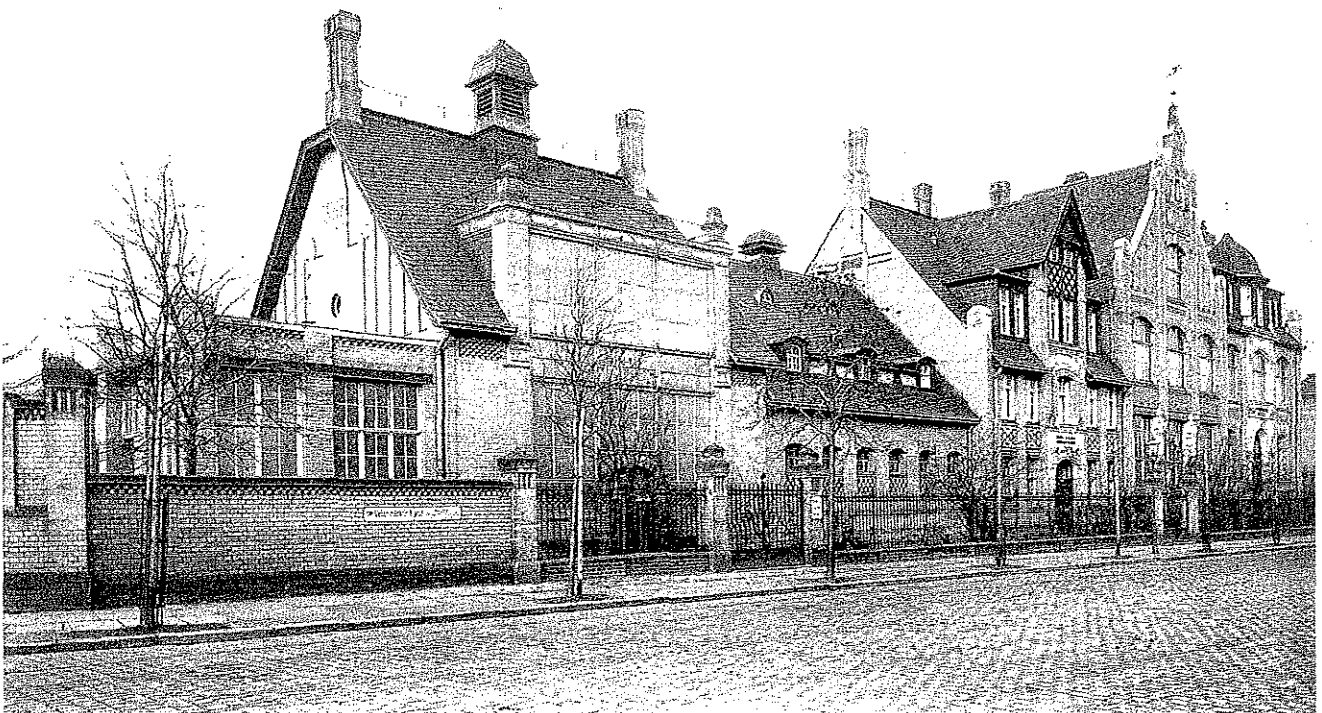
In den Kriegsjahren verliefen sämtliche Dienstgeschäfte nur sehr langsam, standen doch immerhin Ende 1916 alle Assistenten, 90 % der Studenten und etliche Professoren im Kriegsdienst. Mehrere Institute wurden Heeresdiensten nutzbar gemacht. Im Laufe des Jahres 1919 wurden kriegsbedingte Einschränkungen aufgehoben, so daß auch die tierärztlichen Aufgaben in Fleischbeschau und Lebensmittelüberwachung wieder vollständig wahrgenommen werden konnten. Vordergründig waren für die Lebensmittelüberwachung in den deutschen Städten „Polizei-Tierärzte“ tätig.

Zeitraum 1923 - 1945

Die Tierärztliche Hochschule am Standort Dresden wurde schließlich am 31.07.1923 aufgehoben und die Veterinärmedizinische Fakultät mit Beginn des Wintersemesters 1923/24 in Leipzig eröffnet. Der Prozeß der Übersiedlung war auch mit gravierenden personellen Veränderungen verbunden. Der Honorarprofessor für Fleischbeschau, Richard EDELMANN, verblieb in seiner Eigenschaft als Landestierarzt und Ministerialrat in Dresden. Seine Lehrgebiete wurden vom Direktor des Veterinärinstitutes der Universität, August EBER, übernommen. Das von ihm bisher geleitete Veterinärinstitut wurde unter der Bezeichnung Tierseucheninstitut übernommen und durch Angliederung des Institutes für

animalische Nahrungsmittelkunde erweitert. Gemeinsam wurden das bakteriologische und das chemische Labor, die Nährbodenküche und die Lagerräume genutzt. Darüber hinaus wurde die Milchkunde am Veterinärhygienischen Institut durch Martin KLIMMER und den Privatdozenten Herbert HAUPT, der 1925 zum a.o. Professor berufen wurde, vertreten.

Gesetz über das Schlachten von Tieren und die Verordnung über die Unzulässigkeit von Schlachtungen ohne Betäubung waren Ausdruck des bereits damals erstarkenden Tier-schutzes. Die Gesetze über den Verkehr mit Milcherzeugnissen und Eiern, die Butter- und die Käseverordnungen, die Verordnung über Hackfleisch, die Verordnung über die bakte-



Tierseucheninstitut und Institut für Animalische Nahrungsmittelkunde, ehemals „Veterinärinstitut“, an der Linnéstraße

In den nächsten Jahren gewannen die tierärztliche Lebensmittelüberwachung und die tierärztliche Fleischschau an den unter kommunaler Verwaltung stehenden Vieh- und Schlachthöfen sowie gewerblichen Schlachtstätten an Bedeutung. Eine Reihe neuer Rechtsvorschriften regelten nicht nur den Verkehr mit Lebensmitteln, sondern schrieben auch Zuständigkeiten für Ärzte, Tierärzte und Lebensmittelchemiker fest. Das

riologische und histologische Untersuchung von Lebensmittelproben nach dem Lebensmittelgesetz oder die Verordnung über Wurstwaren waren Ausdruck der Notwendigkeit eines starken Verbraucherschutzes. Die Veterinärmedizinische Fakultät kam diesen Anforderungen nach; 1932 erhielt der Direktor des Schlachthofes Leipzig, HAFEMANN, als Honorarprofessor einen Lehrauftrag für spezielle Schlachthofbetriebslehre.

Am 01.10.1935 wurde dann schließlich das Institut für animalische Nahrungsmittelkunde in ein selbständiges Institut umgewandelt und das verbleibende Tierseucheninstitut mit dem Institut für Veterinärhygiene verschmolzen. Gleichzeitig wurde Kurt SCHMIDT, bisher Direktor des Schlachthofes Dresden, zum Professor berufen. Er übernahm die Vorlesungen und Übungen in der Schlachttier- und Fleischbeschau, in der Untersuchung tierischer Lebensmittel sowie in der Milchkunde und Milchwirtschaft.

Im Jahre 1938 erfolgten die Umbenennung in das Institut für tierärztliche Lebensmittelkunde und der Umzug in den Fakultätskomplex an der Kärntner Straße (heute Margarete-Blank-Straße).

Seit Bestehen des Lehrstuhles für Fleischbeschau hat sich der Umfang der lebensmittelhygienischen Ausbildung enorm entwickelt. Besonders in den Jahren 1930-1940 wurde der Fachdisziplin Lebensmittelhygiene, bedingt durch ihre politische Aufgabe der Sicherung der Volksernährung, große Bedeutung beigemessen. Die Lebensmittelhygiene gehörte zu den Lehrfächern mit der größten wöchentlichen Stundenkapazität.

Die faschistische Ideologie zog auch in die Leipziger Veterinärmedizinische Fakultät ein. Ein großer Teil des Lehrkörpers und der Studenten kämpfte im 2. Weltkrieg an der Front. Aufgaben für lebensmittelhygienisch tätige Tierärzte gab es auch bei den Heeresveterinäruntersuchungsstellen. Im Jahre 1943 erlitten die Gebäude der Fakultät durch die Luftangriffe schwere Schäden, 1945 waren 60 % der Gebäudesubstanz zerstört. So mußte auch das Lebensmittelhygienische Institut das zerstörte Veterinärhygienische und Tierseucheninstitut in seinen Räumen aufnehmen.

Zeitraum 1945 - 1968

Im November 1945 war Kurt SCHMIDT im Zuge der Entnazifizierung von seinen amtlichen Pflichten enthoben worden. Als Assistent war er dennoch weiterhin tätig und bemühte sich aktiv um den Wiederaufbau des Institutes. Während dieser Übergangszeit hatte Johannes SCHMIDT, Direktor der Medizinischen Universitäts-Tierklinik, die provisorische Leitung inne.

In den Jahren 1946-1949 waren, bedingt durch die Vielzahl der durchzuführenden routinemäßigen Aufgaben, wissenschaftliche Tätigkeiten nur in begrenztem Maße möglich. Es galt, die z.T. völlig zerstörten Fakultätsgebäude wieder aufzubauen.

Im Jahre 1949 gab es am Institut für tierärztliche Lebensmittelkunde personelle Veränderungen; zum Professor mit Lehrstuhl für tierärztliche Lebensmittelkunde und zum Direktor des Institutes wurde Artur KETZ aus Berlin berufen.

Erst als im Jahre 1950 die erneute räumliche und personelle Abtrennung des Veterinärhygienischen Institutes erfolgte, konnte das Lebensmittelinstitut seine geordnete Arbeit im vollen Umfang fortsetzen. Die Arbeit des Institutes für tierärztliche Nahrungsmittelkunde war fortan besonders durch die Zielsetzung bestimmt, die Gesundheitsgefährdung des Menschen durch vom Tier stammende Lebensmittel zu verhindern. Die wachsende Aufgabe der tierärztlichen Lebensmittelhygiene war auch in der Entwicklung und Vervollkommnung veterinärmedizinischer Untersuchungs- und Überwachungseinrichtungen zu sehen.

Der Ausbildung der Studenten auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene wurden auch

neue Maßstäbe beigemessen. KETZ, ehemaliger Praktiker, Lebensmittelhygieniker und Schlachthofdirektor, ließ seine mannigfaltigen Erfahrungen und Kenntnisse in die Ausbildung einfließen. Ebenso regte er an, Fragen des Tierschutzes und Vorlesungen über die Geschichte der Veterinärmedizin in das Ausbildungsprogramm einzugliedern. In seiner Amtszeit entwickelten sich erste Verbindungen zu Betrieben der Landwirtschaft und der Nahrungsgüterwirtschaft, um die angestrebte Einheit von Wissenschaft und Praxis zu gewährleisten. Ein erneuter Namenswechsel der Einrichtung vollzog sich 1955; nunmehr nannte sich das Institut „Institut für Lebensmittelhygiene“. Im Jahre 1957 schied Artur KETZ aus Altersgründen aus dem Dienst aus. An seine Stelle wurde am 01.09.1957 Werner LEISTNER, der bereits von 1946 - 1949 als Assistent an der Einrichtung tätig war, berufen.

Die Zusammenarbeit der lebensmittelhygienischen Ausbildungsstätte mit Praxisbetrieben wurde ausgebaut. Es bestanden enge Verbindungen zum Leipziger Schlachthof, zum Institut für Fleischwirtschaft Magdeburg und zu landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben des Bezirkes Leipzig. Es wurde beispielsweise auch möglich, daß Assistenten des Institutes monatlich einen Tag in den Betrieben tätig sein konnten, um lebensmittelhygienische Schwerpunktaufgaben vor Ort zu lösen. In diesen Jahren wurde eine Vielzahl diagnostischer Routineuntersuchungen im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes und der Lebensmittelüberwachung durchgeführt.

Die Habilitationen von Franz ZUREK (1957) und Erhard SCHARNER (1968) wurden erfolgreich verteidigt.

Zeitraum 1968 - 1990

Im Jahre 1968 wurde im Zuge der 3. Hochschulreform durch den Zusammenschluß der Veterinärmedizinischen Fakultät mit Teilen der Landwirtschaftlichen Fakultät die Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin gegründet. Alle Institute verloren damit ihren Status, und ihre Eigenständigkeit wurde weitgehend reduziert. Fortan trug das Institut die Bezeichnung Lehrgruppe, später Fachgruppe.

Mit der staatlich forcierten sozialistischen Entwicklung der Landwirtschaft (Schaffung von genossenschaftlich bewirtschafteten Betrieben bzw. Großbetrieben) in der DDR wurden auch für das Gebiet der Lebensmittelhygiene neue, weitgesteckte Aufgaben formuliert. Im Mittelpunkt standen neben der Versorgung der Bevölkerung mit gesundheitlich unbedenklichen und ernährungsphysiologisch hochwertigen Lebensmitteln die Verhütung der Gesundheitsschädigung von Menschen durch tierische Produkte und Rohstoffe sowie die Entwicklung der Veterinärhygienischen Grenzüberwachung. Diese Schwerpunkte verlangten eine bessere Ausbildung der Studierenden. Der Lebensmittelhygiene war durch ihre volkswirtschaftliche Bedeutung ein entsprechender Platz im veterinärmedizinischen Studium einzuräumen. Ein direkter Vergleich der Lehrstunden im Fach Lebensmittelhygiene verdeutlicht die durchgeführte Wichtung der Ausbildungsdisziplinen: während im Studienjahr 1969/70 der Lebensmittelhygiene 130 Stunden zur Verfügung standen, waren es 1973/74 bereits 220 Ausbildungsstunden, die im 8., 9. und im 10. Semester gelehrt wurden. Inhaltlich unterrichtete man die Teilgebiete Fleischuntersuchung, Lebensmittelkunde und Milchhygiene. Wegen der vielfältigen Schwierig-

keiten bei der technischen Absicherung bedurfte es oft erheblicher Anstrengungen, die Lehre auf einem guten Niveau durchführen zu können.

Eine Spezialisierung zum „Fachtierarzt für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft“ wurde durch den Erlass der Anordnung vom 20.05.1970 über die Durchführung von postgradualen Studien zur Weiterbildung zum Fachtierarzt an den Universitäten und Hochschulen der DDR ermöglicht.

Inzwischen hatte sich auch die Anzahl der Promovenden erheblich erhöht.

Im September 1978 erfolgte die Umbenennung der Fachgruppe in den „Wissenschaftsbereich Lebensmittelhygiene und -technologie“.

Neben der Weiterentwicklung und dem Ausbau der Lehre waren auch Fortschritte und Neuerungen in der Forschungstätigkeit zu verzeichnen. So wurden zahlreiche Aufsätze in Zeitschriften, Büchern und Broschüren verfaßt. LEISTNER gab 1960 das Lehrbuch „Arbeitsschutz und Hygiene in Schlachthöfen und fleischverarbeitenden Betrieben“ heraus, dessen 2. und 3. Auflage in den Jahren 1962 bzw. 1965 erschienen. Durch die enge Zusammenarbeit mit Praxiseinrichtungen und anderen lebensmittelhygienischen Untersuchungseinrichtungen wurde es möglich, komplexe Forschungsprojekte zu schaffen und wissenschaftliche Themen zu bearbeiten. Im Ergebnis dessen wurden Forschungsberichte erstellt, die sich schwerpunktmäßig mit Fragen der Fleischqualität und Schlachttierverlusten, Antibiotikarückständen in Lebensmitteln und der Reduzierung von Nitrat- und Nitritzusätzen in Fleisch- und Wurstwaren beschäftigten. Arbeitsvereinbarungen auf der Basis von Freundschaftsverträgen existierten zu ausländischen Partnereinrichtungen, insbeson-

dere in Brno, Budapest, Moskau und Wroclaw. Es war möglich, Wissenschaftler austausche und Arbeitsbesuche in diese Einrichtungen durchzuführen, arbeitsteilige Forschungsthemen zu bearbeiten und gemeinsame wissenschaftliche Veranstaltungen zu organisieren. In den 80er Jahren wurde die Forschungstätigkeit vorwiegend auf mikrobiologische Fragestellungen konzentriert. Beispielsweise wurden Möglichkeiten der Objektivierung der Bakteriologischen Fleischuntersuchung sowie Nachweismethoden für Enterotoxine geprüft. Untersuchungen zur lebensmittelhygienischen Bedeutung von Clostridien und zur Entwicklung immuntechnischer Schnellmethoden wurden erfolgreich durchgeführt. Einen breiten Rahmen in der Tätigkeit nahmen auch Dienstleistungen auf dem Gebiet der Lebensmitteluntersuchungen ein. Amtliche sensorische, mikrobiologische und chemische Untersuchungen wurden an Lebensmittelproben für die Veterinämter der Stadt Leipzig und Umgebung durchgeführt.

Im Jahre 1985 wurde die lebensmittelhygienische Ausbildungsstätte abermals umbenannt; sie erhielt den Namen „Wissenschaftsbereich Lebensmittelhygiene“.

Im September desselben Jahres wurde nach dem Ausscheiden von LEISTNER als neuer Leiter und Nachfolger auf die Professur „Lebensmittelhygiene“ Karsten FEHLHABER, bis dahin als Hochschuldozent an der Humboldt-Universität zu Berlin tätig, berufen. 1987 wurde eine a.o. Professur an der Einrichtung installiert; sie wurde bis zum Jahre 1992 von Paul JANETSCHKE wahrgenommen.

Verbesserungen in der materiell-technischen Ausstattung des Hauses ermöglichten eine Intensivierung der Forschungsarbeiten und schließlich auch eine Optimierung der praxisnahen Ausbildung der Studierenden.

1990 bis zur Gegenwart

Die Wende der politischen Verhältnisse 1989/90 führte auch an der Universität Leipzig zu erheblichen Veränderungen. Mit der Gründung der Veterinärmedizinischen Fakultät am 01.07.1990 erlangte die tiermedizinische Ausbildungsstätte wieder ihre Eigenständigkeit. Damit verbunden waren auch erneute Namensänderungen, die der Akademische Senat der Alma mater Lipsiensis befürwortete.

Am 09.10.1990 wurde der „Wissenschaftsbereich Lebensmittelhygiene“ in das „Institut für Lebensmittelhygiene“ umbenannt, was die Schaffung des Status eines eigenständigen Institutes bedeutete. Insbesondere war die wirtschaftliche und verwaltungstechnische Souveränität gegeben.

Im Jahre 1992 wurde am Institut eine Professur für „Fleischhygiene“ geschaffen, auf die Erhard SCHARNER berufen wurde.

Karsten FEHLHABER wurde im selben Jahr auf die neu benannte Professur für „Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz“ berufen und 1994 zum Institutsdirektor ernannt.

Damit bestehen im Institut für Lebensmittelhygiene seit 1992 zwei Lehr- und Forschungsbereiche:

- Bereich der Professur Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz
- Bereich der Professur Fleischhygiene.

Seit 1990 hat sich die bauliche und geräte-technische Substanz des Hauses deutlich verbessert. Das Haus erhielt nicht nur eine neue, dekorative Fassade sowie ein neues Dach, vielmehr ist auch auf die moderne Umgestaltung von Laboratorien zu verweisen. Der gesamte Bereich der Nährbodenbereitung, Reinigung und Sterilisation wurde komplett erneuert. Auch mikrobiologische Laborato-

rien wurden teilweise neu ausgestattet mit Labormöbeln, technischen Grundausrüstungen und Gerätschaften. Insgesamt kann das Institut einen vergleichsweise enormen Zuwachs an wissenschaftlichen Instrumenten, wie z.B. eine computergesteuerte Impedanzmeßtechnik, modernste Mikroskopiertechnik, ein Nah-Infrarot-Spektrofotometer usw., vorweisen, wodurch Forschungs- und Dienstleistungsaufgaben auf verbessertem Niveau erfüllt werden können. Damit wurde auch die Einführung neuer Untersuchungsmethoden möglich. Die Kapazität geräte-technischer Grundausrüstungen (Brut- und Klimaschränke, Autoklaven usw.) wurde ebenfalls erhöht.

Weiterhin wurde die Schlachthalle völlig neu gestaltet; sie steht sowohl der studentischen Ausbildung als auch für Versuchsschlachtungen allen Instituten der Fakultät zur Verfügung.

Nach der politischen Wende gelang es dem Institut mehr und mehr, aus der relativen Isoliertheit hervorzutreten und vielfältige internationale Kontakte zu knüpfen. Die deutlich verbesserten Möglichkeiten - insbesondere auch in bezug auf die Reisetätigkeit der Wissenschaftler sowie die Versorgung mit Literatur - gaben und geben der Lehr- und Forschungstätigkeit des Institutes wesentliche Impulse. Der rege Besuch internationaler Tagungen und Kongresse ermöglicht auch die Darstellung eigener Forschungsergebnisse und verhilft zu neuen Motivationen.

Im Jahre 1992 gaben FEHLHABER und JANETSCHKE das „Lehrbuch der Veterinärmedizinischen Lebensmittelhygiene“ für Studenten heraus.

Es stellt gemeinsam mit den Skripten zu den Lebensmitteluntersuchungskursen eine fundierte Ausbildungsgrundlage dar. Studieren-



Institut für Lebensmittelhygiene

de des 4. und 5. Studienjahres erfahren insgesamt eine 250 Stunden umfassende Ausbildung in den Lehr- und Prüfungsfächern Fleischhygiene, Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz sowie in Milchhygiene (lt. Tierärztlicher Approbationsordnung offiziell als „Schlacht tier- und Fleischuntersuchung, Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht“, „Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht“ sowie „Milchkunde und Milchhygienerecht“ bezeichnet). Einen umfangreichen Anteil nehmen praktische Kurse und Übungen ein.

Einen wesentlich größeren Umfang als zuvor hat die Durchführung von Fort- und Weiterbildungsaufgaben angenommen. Die Betreuung zahlreicher Doktoranden, die sowohl im Institut als auch extern wissenschaftlich tätig sind, wird als wichtiger Schwerpunkt der Institutsaufgaben betrachtet. Darüber hin-

aus werden auch in Zusammenarbeit mit der Tierärztekammer Sachsens und der ATF für in der Lebensmittelüberwachung tätige Tierärzte Weiterbildungsveranstaltungen durchgeführt, wie beispielsweise Kurse zur Fachtierarztausbildung, Lehrgänge zum Qualitätssicherungsmanagement in der Lebensmittelindustrie usw. Das Institut war auch federführend bei der Erstellung eines Lehrkataloges lebensmittelhygienischer Ausbildungsfächer an den deutschen Hochschulen beteiligt. Es war nunmehr möglich, aktuelle Fragestellungen der Lebensmittelhygiene und des Verbraucherschutzes rationell zu bearbeiten.

Die Forschungstätigkeit wird zum geringeren Teil aus Haushaltsmitteln der Universität, größtenteils jedoch durch Förder- und Drittmittelgelder finanziert. Es werden so-

wohl Sach- und Personalmittel als auch Stipendien für Doktoranden eingeworben. Im Jahre 1997 waren beispielsweise 4 Wissenschaftler, zwei technische Mitarbeiterinnen sowie mehrere Doktoranden über Drittmittel zusätzlich zu dem angestellten Personal tätig. Es wurden 1997 über 500.000 DM an Drittmitteln eingeworben. Das Institut war in der Etablierung des von der DFG geförderten Graduiertenkollegs „Schlachttierbelastung und Produktsicherheit“ federführend. In diesem Rahmen konnten 10 Förderstipendien für die interdisziplinäre Forschungsarbeit an der Fakultät eingeworben werden.

Die Ergebnisse der Forschung werden regelmäßig in in- und ausländischen Fachzeitschriften publiziert, ebenso auf wissenschaftlichen Tagungen, Weiterbildungsveranstaltungen, Kolloquien u.a. vorgetragen. Daneben wurden Beiträge für die Bücher „Eier und Eiprodukte“ und „HACCP in der Praxis“ erarbeitet. Das Lehrbuch „Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene“ erschien in spanischer Sprache.

Die erfolgreiche Arbeit des Institutes findet auch außerhalb der Fakultät zunehmende Anerkennung. Ausdruck dessen sind Berufungen in den wissenschaftlichen Beirat des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin Berlin, der Bundesanstalt für Fleischforschung (Kulmbach), die Mitwirkung im Redaktionsbeirat der Zeitschriften „Fleisch“ und „Fleischwirtschaft“, die Mitarbeit in der „Deutschen Lebensmittelbuchkommission“, die Mitwirkung im Ausschuß für Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene der Bundestierärztekammer und im Vorstand der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft. Es besteht eine enge Zusammenarbeit in Fragen der Forschung und Beratungstätigkeit zum Sächsischen Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Familie.

Derzeitige Schwerpunkte der Forschungstätigkeit der Professur Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz sind

- Untersuchungen des Einflusses von Belastungszuständen auf die endogene Kontamination von Schlachttieren (Schlachttierbelastung und Produktsicherheit),
- Bestimmung lebensmittelhygienisch wichtiger Eigenschaften pathogener Mikroorganismen,
- Realisierung des HACCP-Konzeptes in Lebensmittelbetrieben,
- Möglichkeiten der Enterotoxin-Präformierung in Lebensmitteln,
- Lebensmittelenzymologie,
- Salmonella-freie Schweinefleischerzeugung,
- Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung von Ziegen- und Stutenmilch und
- Ethologische Untersuchungen bei Schlachtschweinen.

Derzeitige Schwerpunkte im Bereich der Professur Fleischhygiene sind

- Ermittlung von Merkmalen der Muskelfleischqualität von Schlachttieren,
- Entwicklung und Einsatz von Probiotika und Schutzkulturen für die Fleischwirtschaft,
- Fleischhygienische Aspekte bei der Produktion von Biofleisch,
- Fleischhygienisch-fleischtechnologische Wechselwirkungen und
- Schnellverfahren zur Beurteilung der Schlacht-, Zerlege- und Bearbeitungshygiene.

Eine Veränderung hat auch auf dem Sektor der Dienstleistungen stattgefunden. Sensorische, mikrobiologische und chemisch-ana-

lytische Lebensmitteluntersuchungen werden nunmehr vor allem im Rahmen der Eigenkontrollsysteme den Erzeugerbetrieben angeboten. Des weiteren erfolgt auf der Basis ermittelter technologischer Parameter eine Produktionsberatung vor Ort. Jährlich werden daneben zahlreiche amtliche Gegenprobenuntersuchungen durchgeführt und entsprechende Gutachten erstellt. Besondere Bedeutung erlangen diese Untersuchungen durch die sich wandelnde Gesetzgebung auf lebensmittelhygienischem Gebiet.

Um auch künftig den wachsenden Anforderungen in Lehre, Forschung und Diagnostik gerecht zu werden, ist eine räumliche Erweiterung des Institutes für Lebensmittelhygiene erforderlich. Dem soll ein geplanter Neubau auf dem Fakultätsgelände Rechnung

tragen. Viele Stunden wurden bereits in die Raum- und Geräteplanung investiert. Durch den Neubau sollen bisher bestehende Defizite beseitigt werden. Insbesondere geht es um die Erhöhung der Laborkapazität, verbesserte Übungsmöglichkeiten für Studenten, die Etablierung chemischer und rückstandstoxikologischer Untersuchungskapazitäten sowie um verbesserte Bedingungen für die Schlachtung und die fleischtechnologische Ausbildung.

Mit Engagement und Zuversicht können die Mitarbeiter des Institutes im nunmehr siebten Jahrzehnt nach der Gründung der Einrichtung an die Lösung der interessanten und immer vielfältiger werdenden Aufgaben herangehen. Der Umzug in den bevorstehenden Neubau wird sicher zusätzlich motivieren.