

## ■ Kontakt

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit

Postfach 39 49  
26029 Oldenburg

Telefon (04 41) 570 26-0  
Telefax (04 41) 570 26-179

E-Mail [poststelle@laves.niedersachsen.de](mailto:poststelle@laves.niedersachsen.de)  
Internet [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)

■ Besuchen Sie uns im Internet unter  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)



**Zertifizierung im Geltungsbereich  
Gesundheitlicher Verbraucherschutz:  
Beratungen, Zulassungen, Kontrollen,  
Untersuchungen, Sonderaufgaben**

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit

Oldenburg, August 2010

ideenquelle | Agentur für Kommunikation e.K.,  
Hamburg

Bildnachweis: ideenquelle, Fotolia.de

## Die LAVES Institute befinden sich in:

*Oldenburg* – Lebensmittelinstitut und Veterinärinstitut  
*Braunschweig* – Lebensmittelinstitut  
*Celle* – Institut für Bienenkunde  
*Cuxhaven* – Institut für Fische und Fischereierzeugnisse  
*Hannover* – Veterinärinstitut  
*Lüneburg* – Institut für Bedarfsgegenstände  
*Stade* – Futtermittelinstitut

## Die LAVES Fachdezernate befinden sich in:

*Oldenburg* – Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelkontrolldienst, Tierarzneimittelüberwachung/Rückstandskontrolldienst, Koordinierungsstelle Sichere Lebensmittel, Tierseuchenbekämpfung/Beseitigung tierischer Nebenprodukte, Task-Force Veterinärwesen, Tierschutzdienst, Futtermittelüberwachung, Marktüberwachung, Technische Sachverständige  
*Hannover* – Binnenfischerei und fischereikundlicher Dienst  
*Lüneburg* – Ökologischer Landbau

## Zudem ist das LAVES Ausbildungs- und Weiterbildungsstätte für:

Chemie- und Biologielaboranten/-innen  
Fachtierärzte/-innen  
Fischwirte/-innen  
Fleischkontrolleure/-innen  
Futtermittelkontrolleure/-innen  
Geflügelfleischkontrolleure/-innen  
Lebensmittelchemiker/innen  
Lebensmittelkontrolleure/-innen  
Veterinärreferendare/-innen  
Tierwirte, Fachbereich Bienenhaltung

Durch die Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit wird Transparenz für Verbraucher und Medien geschaffen.

Die Stabsstelle Qualitätsmanagement begleitet und steuert das seit 2006 eingeführte Qualitätsmanagementsystem auf der Basis des »Einheitlichen Qualitätsmanagementsystems in niedersächsischen Organisationen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes – EQUINO«. Das LAVES ist seit 2007 nach DIN EN ISO 9001:2000 durch den TÜV Nord zertifiziert.

Das LAVES wird im Rahmen neuer Steuerungsinstrumente geführt: Controlling, Kosten- und Leistungsrechnung.

## ■ Anschriften der Institute und Fachdezernate

### Institute

*Lebensmittelinstitut  
Braunschweig*  
Dresdenstraße 2 und 6  
38124 Braunschweig  
Telefon (05 31) 68 04-100  
Telefax (05 31) 68 04-101

*Lebensmittelinstitut  
Oldenburg*  
Martin-Niemöller-Straße 2  
26133 Oldenburg  
Telefon (04 41) 99 85-0  
Telefax (04 41) 99 85-121

*Institut für Fische und  
Fischereierzeugnisse Cuxhaven*  
Schleusenstraße 1  
27472 Cuxhaven  
Telefon (0 47 21) 69 89-0  
Telefax (0 47 21) 69 89-16

*Veterinärinstitut Hannover*  
Eintrachtweg 17  
30173 Hannover  
Telefon (05 11) 288 97-0  
Telefax (05 11) 288 97-298

*Veterinärinstitut Oldenburg*  
Philosophenweg 38  
26121 Oldenburg  
Telefon (04 41) 97 13-0  
Telefax (04 41) 97 13-814

*Futtermittelinstitut Stade*  
Heckenweg 6  
21680 Stade  
Telefon (0 41 41) 93 36  
Telefax (0 41 41) 93 37 77

*Institut für Bedarfsgegenstände  
Lüneburg*  
Am Alten Eisenwerk 2A  
21339 Lüneburg  
Telefon (0 41 31) 15-10 00  
Telefax (0 41 31) 15-10 03

*Institut für Bienenkunde  
Celle*  
Herzogin-Eleonore-Allee 5  
29221 Celle  
Telefon (0 51 41) 905 03-40  
Telefax (0 51 41) 905 03-44

### Fachdezernate

- Technische Sachverständige
- Lebensmittelüberwachung
- Lebensmittelkontrolldienst
- Tierarzneimittelüberwachung/Rückstandskontrolldienst
- Koordinierungsstelle Sichere Lebensmittel
- Tierseuchenbekämpfung/Beseitigung tierischer Nebenprodukte
- Task-Force Veterinärwesen
- Tierschutzdienst
- Futtermittelüberwachung
- Marktüberwachung

Postfach 39 49  
26029 Oldenburg  
Telefon (04 41) 570 26-0  
Telefax (04 41) 570 26-179

• Binnenfischerei und fischereikundlicher Dienst  
Am Waterlooplatz 11  
30169 Hannover  
Telefon (0511) 106-0  
Telefax (0511) 106-26 28

• Ökologischer Landbau  
Am Alten Eisenwerk 2A  
21339 Lüneburg  
Telefon (0 41 31) 15-10 00  
Telefax (0 41 31) 15-10 03



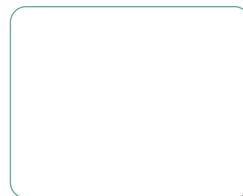
Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit

# Mykotoxine – die Gifte der Schimmelpilze



Niedersachsen

# Mykotoxine – die Gifte der Schimmelpilze



**Mykotoxine verderben Lebensmittel und können gesundheitsschädlich sein. Deshalb Verschimmeltes immer entsorgen. Richtige Lagerung schränkt Mykotoxinbildung ein.**

## Was sind Mykotoxine?

Schimmelpilze, die auf Lebensmitteln wachsen, können Giftstoffe erzeugen – die »Mykotoxine« (myko=Pilz, toxin= Gift). Sie können für Mensch und Tier ein gesundheitliches Risiko bedeuten.

Jedoch nicht alle Schimmelpilze produzieren diese Giftstoffe. Der weiße Schimmelpilz auf Camembert beispielsweise ist unbedenklich und gibt dem Weichkäse erst seinen unverwechselbaren Geschmack.

Schimmelpilze, die Toxine entwickeln, wachsen unkontrolliert auf Lebensmitteln, verderben diese und machen sie dadurch ungenießbar.

## Wo kommen Mykotoxine vor?

Schimmelpilze verbreiten sich über Sporen, die überall hin verteilt werden können. Sie bilden auf Lebensmitteln kleine weiße oder farbige Flecken – den Schimmel. Auf stark zerkleinerten Lebensmitteln, wie z. B. Gewürzen, ist der Verderb allerdings nicht erkennbar. Schimmelpilze sind sehr anspruchslos, sie wachsen auf jedem Nahrungsmittel. Feucht-warme Umgebung begünstigt das.

## Wie können Mykotoxine wirken?

Mykotoxine wirken selten sofort gesundheitsschädigend. Bei häufiger Aufnahme können sie aber krebserregend und erbgutschädigend wirken.

**Achtung:** Die Gifte sind hitzestabil und können durch Kochen nicht zerstört werden!

## Was tun, wenn Lebensmittel verschimmelt sind?

Wer auf der sicheren Seite sein möchte, entsorgt grundsätzlich alle Lebensmittel, auf denen Schimmel sichtbar ist – und zwar vollständig. Insbesondere überlagerte Lebensmittel müssen immer genau auf Schimmel untersucht werden. Bei einigen Lebensmitteln ist besondere Aufmerksamkeit gefordert, um den Verderb zu erkennen:

- Nüsse: Wenn Nüsse bitter oder pelzig schmecken, sofort ausspucken und den Rest der Packung entsorgen.
- Trockenobst: Ist dieses Obst innen schwärzlich, kann es mit Schimmelpilzgiften belastet sein und sollte nicht verzehrt werden.
- Gewürze: Produkte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum sollten, auch wenn sie noch »gut« aussehen, entsorgt werden. Sie können Mykotoxine enthalten.
- Saft: Schlierenbildung in Saft ist ein Zeichen von Schimmel. Diesen nicht mehr trinken.

## Tipps zur Vermeidung von Mykotoxinen

- Lebensmittel sollten stets trocken und kühl gelagert werden, um Pilzbefall vorzubeugen:
  - Gewürze nicht über dem Herd aufbewahren, da es an dieser Stelle wegen des Wasserdampfes feucht und warm werden kann.
  - Den Brotkasten und Kühlschrank regelmäßig mit 10%er Essiglösung auswischen – das vermindert die Schimmelbildung.
  - Geöffnete Gläser mit Konfitüre oder anderen Lebensmitteln immer im Kühlschrank aufbewahren.
- Kleine Mengen kaufen und diese schnell verbrauchen. Besonders empfiehlt sich dies in Sommermonaten bei feucht-warmen Temperaturen.

- Beim Einkauf darauf achten, dass Obst und Gemüse unverehrt und frisch sind. Im Sommer Vorratskäufe vermeiden.
- Lebensmittel nicht in geschlossenen Plastiktüten aufbewahren, da entstehende Feuchtigkeit nicht entweichen kann.
- Verschimmelte Lebensmittel sofort entsorgen, denn der Schimmel kann auf andere Lebensmittel übergehen.
- Angeschimmeltes Obst und Gemüse nicht zum Beispiel zu Konfitüre oder Mus weiterverarbeiten.
- Vorzugsweise ganze Mandeln, Muskat- und Haselnüsse kaufen und bei Bedarf mahlen bzw. reiben.
- Die Entsorgung hört nicht im Mülleimer auf. Hier wachsen Schimmelpilze weiter. Bei jeder Öffnung des Mülleimers werden wieder Sporen verteilt. Verschimmeltes am besten außer Haus entsorgen.
- Da Essensreste auf Tellern schimmeln können, empfiehlt es sich in Haushalten, in denen die Spülmaschine selten in Betrieb ist, zur Spülbürste zu greifen. Die Verbreitung von Sporen wird sonst begünstigt.

## Die Verbraucherbeschwerde

Wenn mit einem Produkt im Verkauf etwas nicht in Ordnung ist, sollte es an Ort und Stelle reklamiert werden. Falls dies erfolglos bleibt oder sich der Mangel wiederholt, kann dies bei den zuständigen Behörden für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung oder Verbraucherschutz der Landkreise und kreisfreien Städte gemeldet werden. Die bemängelten Lebensmittel werden dann im LAVES untersucht.

Weitere Informationen unter:  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)

