



Ausgabe | April 2024

NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Auf Safefood-Online wurden im April 521 neue Meldungen registriert. Gegenüber dem Vormonat März ein leichter Anstieg um 16 Meldungen. Die Auswertungen finden Sie wieder unter Punkt 1.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im April 21 öffentliche Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (siehe Punkt 2).

Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informiert über 3 Verordnungen zu neuen Höchstwerten für Pflanzenschutzmittelrückstände und stellt den EU-Bericht 2022 zu Pflanzenschutzmittelrückständen vor. Außerdem informieren wir über die im April veröffentlichten Verordnungen zu geänderten bzw. neuen Höchstgehalte für Deoxyvalenol und T-2/HT-2 Toxin. Das BfR hat eine Stellungnahme zu

Bisphenol F in Senf veröffentlicht und das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg hat die Untersuchungsergebnisse für 2023 zu Dioxin und polychlorierten Biphenylen (PCB) vorgestellt.

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie unter den Punkten 4 und 5.

Die Stiftung Warentest hat 58 Lebensmittel in Konservendosen auf Bisphenol A untersucht, davon war in 51 Proben Bisphenol A nachweisbar. Im Safefood-Online Newsletter April 2023 hatten wir von einer [BfR-Stellungnahme zu Bisphenol A](#) berichtet und darauf hingewiesen, dass das BfR die Bewertung der EFSA nicht teilt und einen um Faktor 1.000 höheren Grenzwert vorschlägt (0,2 Mikrogramm statt 0,2 Nanogramm). Die Stiftung Warentest hat die Bisphenol A Ergebnisse sowohl auf Basis der vorgeschlagenen

Richtwerte des BfR als auch der EFSA beurteilt. Nach den EFSA-Richtwerten sind alle 51 Proben stark belastet, nach den Richtwerten des BfR sind 14 Proben deutlich bis stark belastet.

In diesem Zusammenhang verweisen wir noch auf den [Bericht der EFSA und des BfR](#) zu den unterschiedlichen Auffassungen der aktualisierten Bisphenol A-Bewertungen.



Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung.

Ihr Safefood-Online Team

1. Meldungen in Safefood-Online: April 2024

Im April ist die Zahl der neuen Meldungen in Safefood-Online gegenüber den Vormonaten deutlich angestiegen:

- **April 2024:** 521
- März 2024: 505
- Februar 2024: 440

Die Meldungen aus März 2024 teilen sich auf in:

- Warnmeldungen: 124
- Grenzzurückweisungen: 165
- Informationsmeldungen: 232

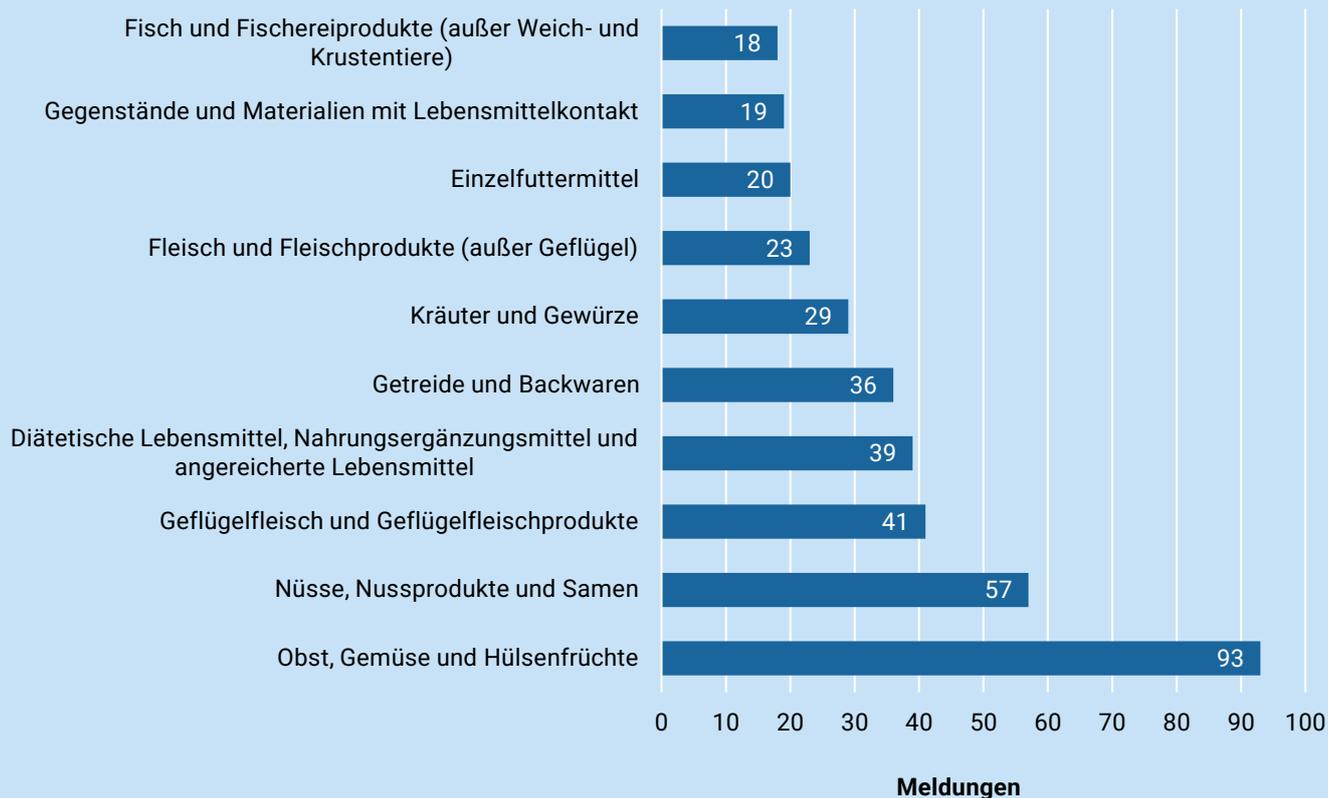


Anmerkung:

Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.

Auf Platz 1 der Auswertung nach Produktkategorien liegt die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 93 Meldungen. 55 Meldungen betrafen Funde von Pestiziden. Zurückgegangen sind die Meldungen zu Chlorpyrifos: 13 gegenüber 30 im März. Auf Rang 2 folgt die Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 57 Meldungen, davon 22 Meldungen zu Aflatoxinen und 18 Meldungen wegen fehlender oder unzureichender Zertifikate zu Sesamsamen (17) und Erdnüssen (1). Herkunftsländer waren Sudan und Nigeria. Die Produktkategorie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte folgt mit 41 Meldungen auf Rang 3:

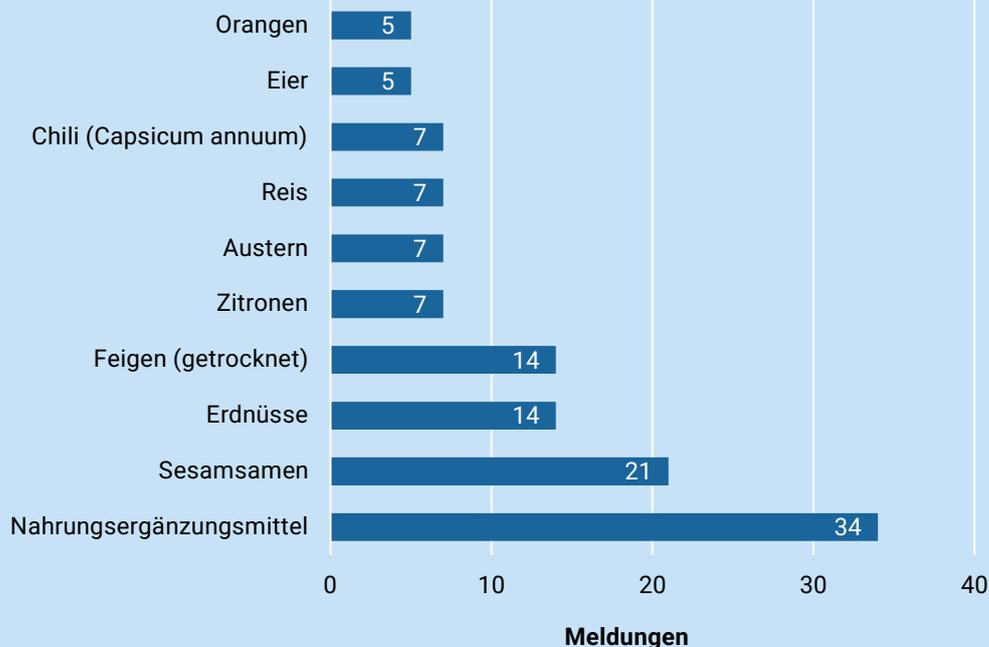
Meldungen April 2024: TOP 10 Produktkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: April 2024

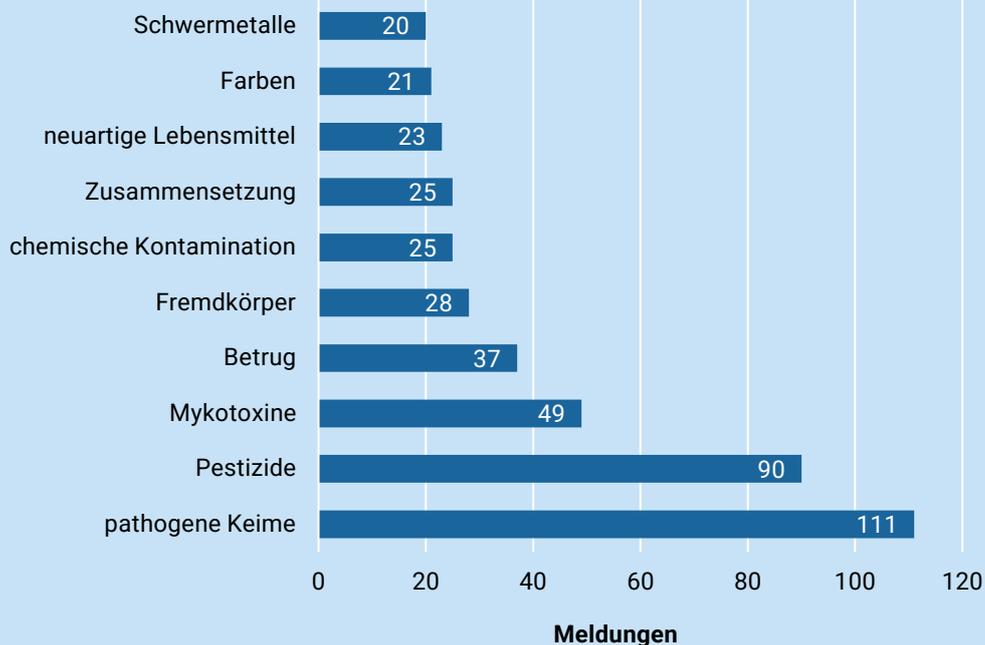
Auch im April liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 34 Meldungen bei der Auswertung nach Produkten wieder an erster Stelle. Es folgen Sesamsamen und Erdnüsse mit 21 bzw. 14 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

Meldungen April 2024: Top 10 Produkte



Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien gibt es in der Rangfolge gegenüber März keine Veränderung: pathogene Keime liegen im April mit 111 Meldungen auf Rang 1. Es folgen Pestizide mit 90 Meldungen und Mykotoxine mit 49 Meldungen:

Meldungen April 2024: Top 10 Gefahrenkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: April 2024

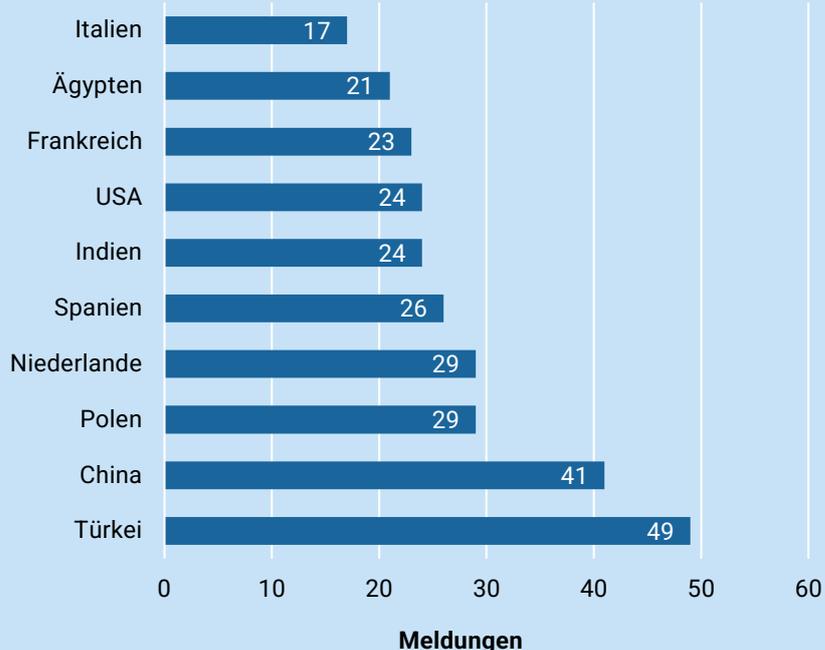
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen auf Rang 1 mit 73 Meldungen, gefolgt von Aflatoxinen und Chlorpyrifos mit 39 bzw. 28 Meldungen:

Meldungen April 2024: Top 10 Gefährdungen



Abschließend noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte:

Meldungen April 2024: Top 10 Ursprungsländer



Auf Rang 1 nach der Herkunft der Produkte liegt die Türkei mit 49 Meldungen. Es folgen China und Polen mit 41 bzw. 29 Meldungen.

Auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im April 21 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Melisse-Zitronen, bio	Fremdkörper
Moringa-Pulver	Salmonellen
Humus	Salmonellen
Hiobstränensamen	Neuartiges Lebensmittel ohne Genehmigung
Räucherlachs-Wakame	Salmonellen
Kochbesteck	Zu hoher Gehalt an primären aromatischen Aminen
Halva	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Lorbeerblätter, getrocknet	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
Studentenfutter, bio	Erhöhte Gehalte an Ochratoxin
Käse	Listeria monocytogenes
Käse in Scheiben	Listeria monocytogenes
Käse	Listeria monocytogenes
Käse in Scheiben	Listeria monocytogenes
Sour Patch Kids	Nicht zugelassener Zusatzstoff Titandioxid (E172)
Sonnenblumenkerne, bio	Salmonellen
Schinkenwürstchen	Salmonellen
Kochbesteck	Migration primärer aromatischer Amine über dem Grenzwert
Waffelröllchen	Erhöhte Gehalte an 3-MCPD und Glycidylester
Geflügelfleischwurst	Fremdkörper (Kunststoff)
Birnensaft, bio	Erhöhter Patulingehalt
Ajwain (Königskümmel)	Pestizide oberhalb des Grenzwertes

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)
Die aktuelle Statistik aller Meldungen seit 2012 bis März 2024 finden Sie [hier](#)



Verordnung (EU) 2024/1077

Mit der **Verordnung (EU) 2024/1077** vom 16. April 2024 wurde der Anhang II der Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Rückständen von:

- 2,4-DB
- Iodosulfuron-methyl
- Mesotrion
- Pyraflufen-ethyl

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Die neuen Höchstgehalte gelten ab dem 6. November 2024.

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2024/1076

Mit der **Verordnung (EU) 2024/1076** vom 15. April 2024 wurden die Anhänge II und V der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Bispyribac
- Metosulam
- Oryzalin
- Oxasulfuron
- Triazoxid

In oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Die Verordnung wurde am 16. April 2024 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht, tritt am 20. Tag nach der Veröffentlichung in Kraft und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2024/1078

Am 16. April 2024 wurde die **Verordnung (EU) 2024/1078** zur Änderung der Anhänge II und IV der Verordnung (EG) 296/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte von:

- Azoxystrobin
- Flonicamid
- Isofetamid
- Menefentrifluconazol
- Metazachlor
- Pyrimethanil
- Quarzsand

in oder auf bestimmten Erzeugnissen veröffentlicht. Die Verordnung tritt am 20. Tag nach der Veröffentlichung in Kraft und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

EU: Bericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln für das Jahr 2022

Im EFSA-Journal wurde im April 2024 der **Jahresbericht 2022 zu Pestizidrückständen in Lebensmitteln** veröffentlicht. Im Jahr 2022 lagen 96,3% der insgesamt 110.829 untersuchten Proben unter dem Rückstandshöchstgehalt (MRL), 3,7% lagen über dem MRL. 2,2% waren nicht konform, d.h. die Ergebnisse überschritten den MRL auch nach Berücksichtigung der Messunsicherheit.

Bisphenol F in Senf

Das BfR hat am 19. April 2024 eine **Stellungnahme zu Bisphenol F in Senf** veröffentlicht: Gesundheitliche Beeinträchtigung trotz Datenlücken weiterhin unwahrscheinlich.

Neue Höchstgehalte für Deoxynivalenol (DON) und T-2/HT-2 Toxin

Im Safefood-Online Newsletter Februar 2024 hatten wir die Verordnungsentwürfe zu den neuen Höchstwerten von Deoxynivalenol, sowie T2/HT-2 Toxin vorgestellt. Am 09. April 2024 sind jetzt die entsprechenden Verordnungen im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht worden.

- Deoxynivalenol:
[Verordnung \(EU\) 2024/1022](#)

Neben der Absenkung für einige Produktgruppen gibt es jetzt für folgende Produktgruppen ebenfalls Höchstwerte:

- Popcon-Mais und Popcorn
- Vorgekochte Polenta, verzehrfertig
- Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder

- T-2/HT-2 Toxin
[Verordnung \(EU\) 2024/1038](#)

Bisher gab es für T-2/HT-2 Toxin lediglich eine [Empfehlung der EU-Kommission 2013/165/EU](#) mit Richtwerten für Getreide und Getreideerzeugnisse.

Mit der Verordnung (EU) 2024/1038 gibt es jetzt Höchstwerte für folgende Produktgruppen:

- Unverarbeitetes Getreide
Getreideerzeugnisse für den Endverbraucher
- Mahlerzeugnisse aus Getreide
- Backwaren, Teigwaren, Getreidesnacks und Frühstücksgetreide
- Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
- Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder

Für beide Mykotoxine gelten die neuen Höchstwerte ab dem 1. Juli 2024. Die in den Verordnungen genannten Lebensmittel, die vor dem 1. Juli 2024 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen noch bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum im Verkehr bleiben.

Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB)

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg hat im vergangenen Jahr insgesamt 621 Lebensmittel und 132 Futtermittel auf Dioxine und polychlorierte Biphenyle untersucht. Das CVUA Freiburg stellt nach Auswertung der Analysen fest, dass sich der positive Trend der vergangenen Jahre auch 2023 fortgesetzt hat und nur in wenigen Proben erhöhte Werte an Dioxinen und PCB nachgewiesen wurden. Für weitere Informationen verweisen wir auf den [Jahresbericht des CVUA Freiburg](#).



Lebensmittelsicherheit

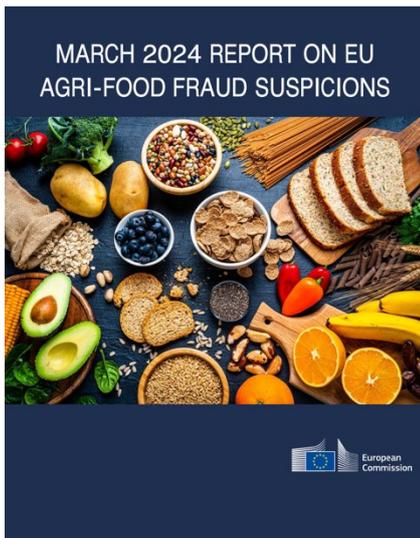
- 🕒 Italien: Tropanalkaloide in Spinat
- 🕒 Niederlande: lebensmittelbedingte Erkrankungen durch pathogene Keime im Jahr 2022
- 🕒 Dänemark: Studie zu Salmonellen-Infektionen 2021-2022
- 🕒 ECDC: Erkrankungen durch Campylobacter - Jahresbericht für 2019
- 🕒 Faktoren, die zum Auftreten persistenter Listerien in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben beitragen, und geeignete Maßnahmen
- 🕒 CVUA Freiburg: Dinkel oder Weizen? - ein Update
- 🕒 Österreich: Campylobacter - Jahresbericht 2023
- 🕒 CVUA Freiburg: Prozesskontaminanten in Säuglings- und Kleinkindernahrung – Ein positiver Trend
- 🕒 Mikrobiologische Qualität von rohem Rindfleisch, das aus Drittländern in die Europäische Union eingeführt wird
- 🕒 Risikobewertung von gegrilltem und gebratenen Lebensmitteln
- 🕒 Salmonelleninfektion in England wieder auf dem Niveau vor der Corona-Pandemie
- 🕒 Viele der in der EU/EFTA gezüchteten und verzehrten Fische weisen keine Anzeichen von Parasiten auf, die den Menschen infizieren können. Bei einigen gezüchteten Arten wurden jedoch Parasiten nachgewiesen. Daher sind mehr Daten erforderlich,
- 🕒 BfR: Bisphenol F in Senf: Gesundheitliche Beeinträchtigungen trotz Datenlücken weiterhin unwahrscheinlich
- 🕒 In Deutschland hergestellter und in den USA vertriebener Schinken wegen mangelnder Kontrolle zurückgerufen
- 🕒 ECDC/EFSA: Report über anhaltenden, mehrere Länder umfassender Ausbruch von *Listeria monocytogenes* ST1607 im Zusammenhang mit geräucherten Lachsprodukten



Food Fraud

- 🕒 Bekämpfung von Food Fraud mit KI und Blockchain-Technologie
- 🕒 Neuseeland: Rückruf von Säften aus nicht lizenziertem Betrieb
- 🕒 Nachweis von Tartrazin in verfälschtem Safran
- 🕒 Maßnahmen zur Bekämpfung von Food Fraud in der Lebensmittelindustrie
- 🕒 USA: FDA-Report zu Food Fraud bei Honig
- 🕒 Erkennen von Lebensmittelverfälschungen mit Hilfe von PCR und FTIR
- 🕒 Laut einer Untersuchung der "Initiative for Community Development and Forest Conservation" (IDEF) sollen Kakaobohnen, die in die EU exportiert wurden, nicht aus der Elfenbeinküste stammen. Die Kakaobohnen wurden auf abgeholzten Landflächen in Liberia angebaut
- 🕒 Die Behörde für Lebensmittelsicherheit und -inspektion (Food Safety and Inspection Service, FSIS) des US-Landwirtschaftsministeriums gibt eine Warnung der öffentlichen Gesundheit für importierte gefrorene Welsprodukte heraus, die illegal aus der Volksrepublik China eingeführt wurden
- 🕒 Risikomanagement und Risikokommunikation bei einer illegalen Verwendung von Sulfiten in Fleischzubereitungen

Agri-Food Fraud Report Februar/ März 2024

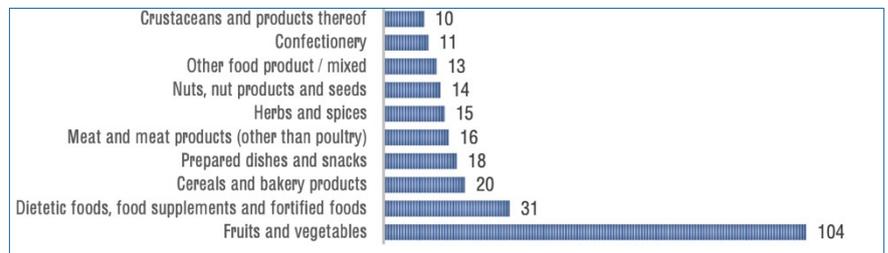


Im letzten Safefood-Online Newsletter hatten wir Ihnen die **erste Ausgabe** des EU-Agri-Food Fraud Report vorgestellt. Aktuell liegen die Reports für Februar und März vor. Die Berichte enthalten Meldungen aus dem iRASSF, die als „verdächtig“ eingestuft wurden (amtliche Kontrollen, Zurückweisungen an der Grenze, Beschwerden von Hinweisgebern und Medienberichte). Nicht enthalten sind „Verdachtsfälle“, die nicht außerhalb des Herkunftslandes mitgeteilt wurden. Die Monatsberichte enthalten Meldungen zu Lebensmitteln, Futtermitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien, Tierschutzfragen bei Nutztieren, Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und sonstigen Stoffen, die zu Rückständen und Kontaminationen in Lebens- und Futtermitteln führen können (siehe hierzu auch die weiteren Hinweise im **Safefood-Online Newsletter März 2024**).

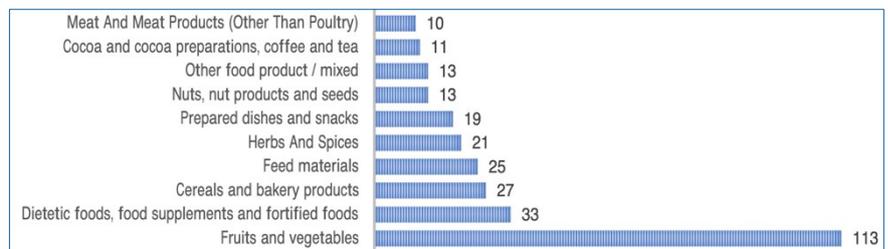
Gegenüber Januar und Februar 2024 hat die Anzahl der Verdachtsfälle im auch im März zugenommen:

- **März 2024:** 345 Verdachtsfälle
- **Februar 2024:** 317 Verdachtsfälle
- **Januar 2024:** 277 Verdachtsfälle

Nachstehend die Produktgruppen mit ≥ 10 Verdachtsfällen für Februar 2024:



sowie für März 2024:



Feedback

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an: info@safefood-online.de

Für weitere Informationen verweisen wir auf die **Seiten der Europäischen Kommission**.



Safefood-Online GmbH

Birkenweg 18
68723 Schwetzingen

Telefon: +49 (0) 62 02 / 923 697

Telefax: +49 (0) 62 02 / 923 696

E-Mail: info@safefood-online.de

Internet: www.safefood-online.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:

Dr. Bernhard Müller

Sitz der Gesellschaft: Schwetzingen

Registergericht: Amtsgericht Mannheim

Registernummer: HRB 710365

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz: DE 274 106 454

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Abs. 2 RStV:

Dr. Bernhard Müller

Haftungshinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Allgemeine Nutzungsrichtlinien

- Das Unternehmen safefood-online GmbH (im Folgenden „safefood-online“ genannt), geschäftsansässig Birkenweg 18, 68723 Schwetzingen, betreibt unter der Internet-Adresse www.safefood-online.de eine Website im Internet, die der Information und Kommunikation mit Internetusern dient. Der Gegenstand des Unternehmens ist der Unterhalt einer Internetdatenbank zur Darstellung von Risiken und Bewertung für Lebensmittelsicherheit
- Als Anbieter eines Teledienstes wird safefood-online personenbezogene Daten (Einzelangaben über persönliche oder sachliche Verhältnisse einer bestimmten oder bestimmbarer Person) nur insoweit erheben, verarbeiten oder nutzen, als das zur Durchführung des Teledienstes erforderlich ist (Bestandsdaten). Eine Verarbeitung und Nutzung der Bestandsdaten für anderweitige Zwecke erfolgt nur dann, wenn Sie als Nutzer Ihre ausdrückliche Einwilligung dazu erteilen. Von uns wird weder die Benutzung der Website als Einwilligung angesehen, noch ist die Benutzung der safefood-online -Website von der Erteilung Ihrer Einwilligung abhängig.
- Sie haben das Recht, Ihre Einwilligung zur Speicherung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten jederzeit mit Wirkung für die Zukunft zu widerrufen. Die Widerrufserklärung kann schriftlich oder auf elektronischem Wege erfolgen. Wollen Sie Ihre Einwilligung widerrufen, schicken Sie bitte eine E-Mail an info@safefood-online.de
- Verantwortlichkeit für Inhalte**
 - safefood-online ist für eigene Inhalte der Website nach allgemeinen Gesetzen verantwortlich.
 - Für fremde Inhalte, die in der Website zur Nutzung bereitgehalten werden, ist safefood-online nur insoweit verantwortlich, als eine Kenntnis von diesen Inhalten besteht und die technischen und zumutbaren Möglichkeiten besteht, die Nutzung zu verhindern.
 - Eine Haftung für fremde Inhalte, zu denen lediglich ein Zugang von safefood-online vermittelt wird, ist ausgeschlossen. Eine automatische und kurzzeitige Vorhaltung fremder Inhalte aufgrund Nutzerabfrage gilt als Zugangsvermittlung. Wir übernehmen keine Haftung oder Garantie, für den Inhalt von Internetseiten, auf die unsere Website direkt oder indirekt verweist. Besucher folgen Verbindungen zu anderen Websites und Homepages auf eigene Gefahr und benutzen sie gemäß den jeweils geltenden Nutzungsbedingungen der entsprechenden Websites.
 - Verpflichtungen zur Sperrung der Nutzung rechtswidriger Inhalte nach den allgemeinen Gesetzen bleiben unberührt, wenn safefood-online unter Wahrung des Fernmeldegeheimnisses gemäß §88 TKG von diesen Inhalten Kenntnis erlangt und eine Sperrung technisch möglich und zumutbar ist.
- Rechtliche Hinweise**

Das Unternehmen safefood-online bemüht sich, auf dieser Website richtige und vollständige Informationen zur Verfügung zu stellen. Sie übernimmt jedoch keine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen.
- Urheberrechte**

Der Inhalt dieser Website ist urheberrechtlich geschützt. safefood-online gewährt den Besucher jedoch das Recht, den auf dieser Website bereitgestellten Text ganz oder ausschnittsweise zu speichern und zu vervielfältigen. Aus Gründen des Urheberrechts ist die Speicherung und Vervielfältigung von Bildmaterial oder Grafiken aus dieser Website nicht gestattet.