



Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Nach 521 Meldungen im April auf Safefood-Online, ist die Anzahl der neuen Meldungen im Mai um 70 auf 451 Meldungen zurückgegangen. Die Auswertungen finden Sie unter Punkt 1.

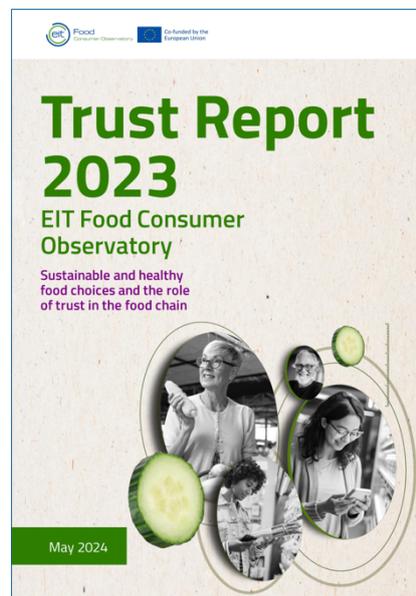
Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Mai 28 öffentliche Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (siehe Punkt 2).

Im Mai wurden 5 Verordnungen mit neuen bzw. geänderten Höchstgehalten zu Pestiziden veröffentlicht (siehe hierzu Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“).

Außerdem informieren wir über die Stellungnahme des BfR zu Methylquecksilber in Fischen und Meerestiere und über aquatische Toxine.

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

Das Europäische Innovations- und Technologieinstitut (EIT) hat den „Trust Report 2023“ veröffentlicht.



Danach treffen weniger europäische Verbraucher eine gesunde und nachhaltige Lebensmittelauswahl als früher. Auch das Vertrauen der Verbraucher in den Lebensmittelsektor insgesamt nimmt ab, was die Kompetenz, Offenheit und Sorgfalt der Akteure wie Landwirte, Hersteller, Behörden,

Restaurants und Einzelhändler betrifft.

Nur ein Drittel (36 %) der 19.642 befragten Verbraucher glaubt, dass die Lebensmittel, die sie essen, nachhaltig sind, und weniger als die Hälfte (44 %) hält sie für gesund. Mehr als die Hälfte der Befragten ist jedoch zuversichtlich, was die Lebensmittelsicherheit betrifft.

Das EIT mit Sitz in Budapest (Ungarn) ist eine Institution der Europäischen Union zur Stärkung von Innovationen.

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: Mai 2024

Gegenüber April hat die Anzahl der neuen Meldungen in Safefood-Online im Mai abgenommen:

- **Mai 2024:** 451
- April 2024: 521
- März 2024: 505

Die Meldungen aus Mai 2024 teilen sich auf in:

- Warnmeldungen: 86
- Grenzzurückweisungen: 184
- Informationsmeldungen: 181



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.

Die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt mit 76 Meldungen an erster Stelle. Davon waren 47 Meldungen auf Rückstände von Pestiziden zurückzuführen. 13 der 47 Meldungen betrafen Chlorpyrifos. Auf Rang 2 folgt die Produktkategorie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte mit 67 Meldungen, davon 64 Meldungen wegen Salmonellen. Bei 41 Meldungen war die Herkunft der Produkte Brasilien. Nüsse, Nussprodukte und Samen folgen mit 45 Meldungen auf dem dritten Platz, davon 32 Meldungen zu Mykotoxinen. In 18 Fällen kamen die Produkte (Erdnüsse und Mandeln) aus den USA:

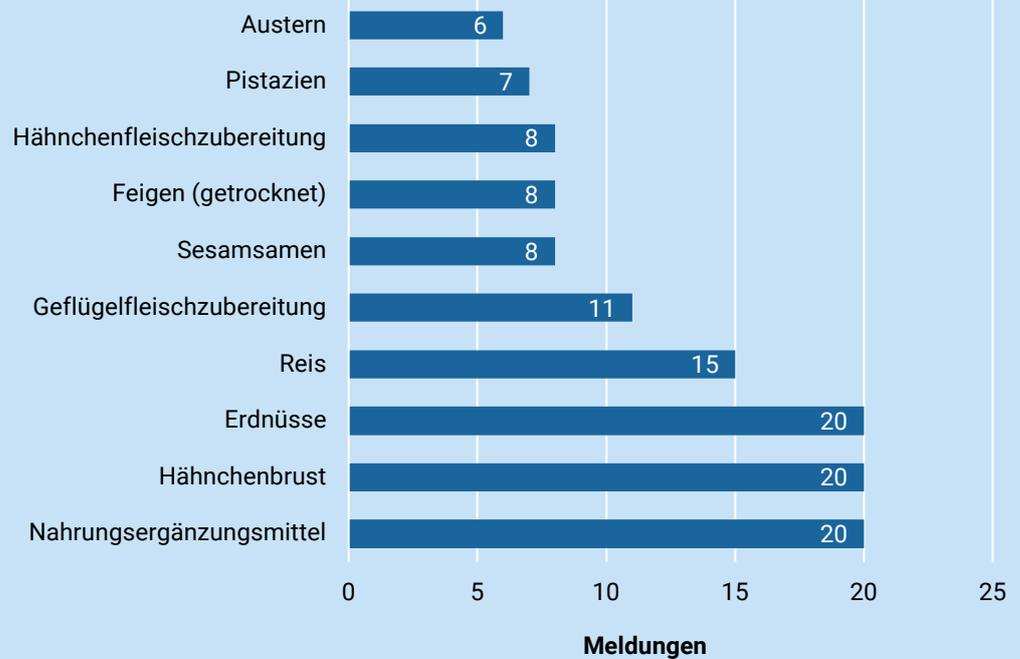
Meldungen Mai 2024: Top 10 Produktkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Mai 2024

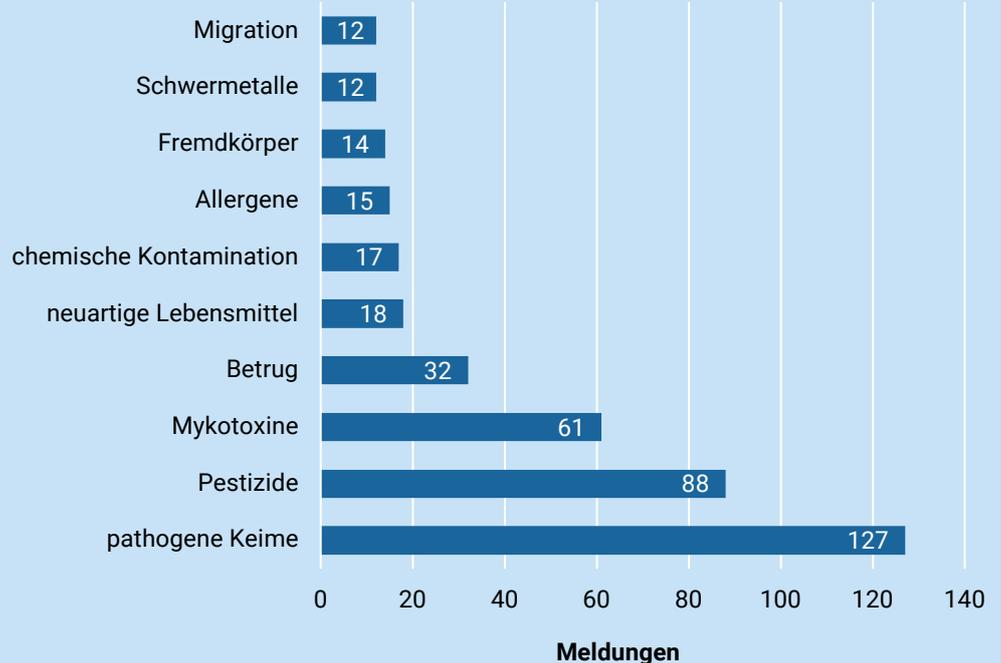
Im Mai liegen Nahrungsergänzungsmittel, Hähnchenbrust und Erdnüsse mit jeweils 20 Meldung bei der Auswertung nach Produkten auf den Rängen eins bis drei:

Meldungen Mai 2024: Top 10 Produkte



Auch im Mai 2024 gab es wieder die meisten Meldungen in den Gefahrenkategorien pathogene Keime, Pestizide und Mykotoxine mit 127, 88 bzw. 61 Meldungen. Von den 127 Meldungen zu pathogenen Keimen entfallen 87 Meldungen auf Salmonellen, 15 auf Listerien und 5 auf E. coli STEC/ VTEC:

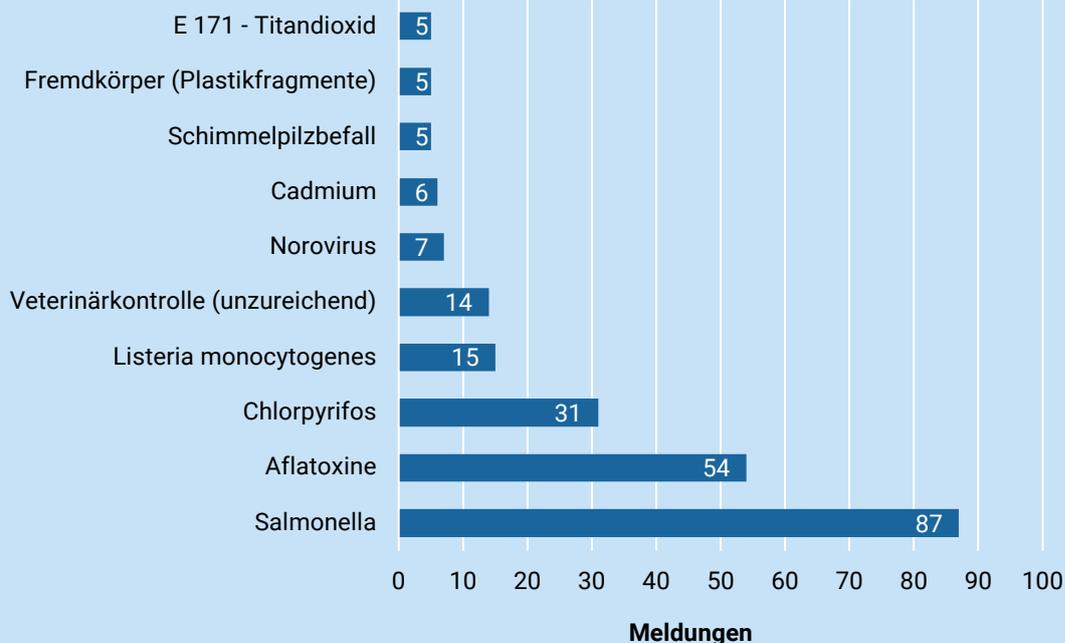
Meldungen Mai 2024: Top 10 Gefahrenkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Mai 2024

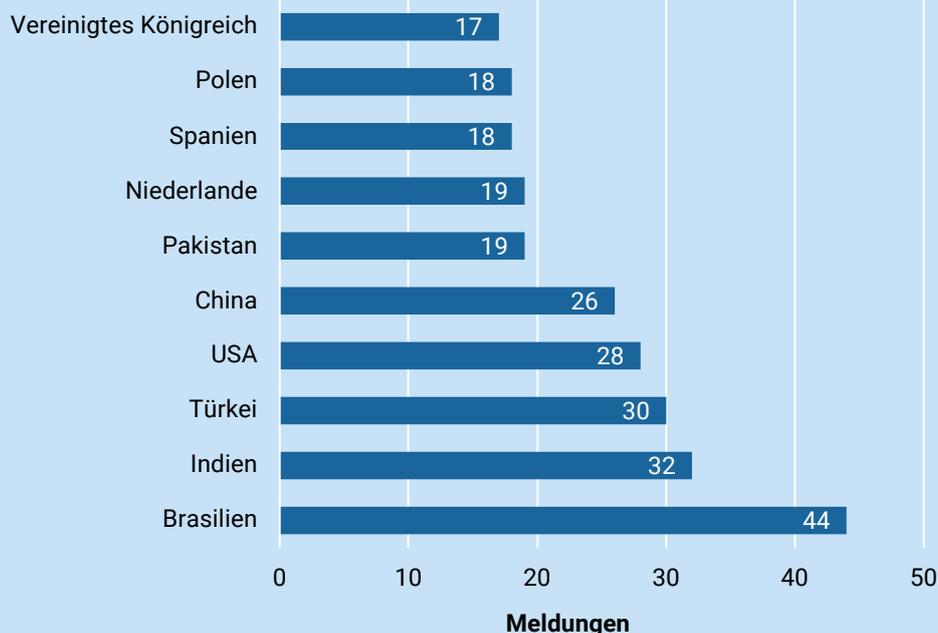
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen auf Platz 1 mit 87 Meldungen, gefolgt von Aflatoxinen mit 54 Meldungen und Chlorpyrifos mit 31 Meldungen. Hier kamen in 11 Fällen die Produkte aus Indien. Aus der Türkei und Ägypten waren jeweils 4 Produkte betroffen:

Meldungen Mai 2024: Top 10 Gefährdungen



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

Meldungen Mai 2024: Top Ursprungsländer



Auf Rang 1 nach der Herkunft der Produkte liegt Brasilien mit 49 Meldungen. Es folgen Indien und die Türkei mit 32 bzw. 30 Meldungen.

Auf www.lebensmittelwarnung.de wurden im Mai 28 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Shrimps	3-Amino-2-Oxazolidinon (AOZ)
Kandierter Ingwer	Erhöhte Schwefeldioxidgehalte
Kandierte Kokosnussstreifen	Erhöhte Schwefeldioxidgehalte
Säuglingsnahrung: Nudeln mit Brokkoli, Karotten und Tomaten	Spuren von Tropanalkaloiden
Weichkäse	Listeria monocytogenes
Sandwich American Style	Fremdkörper (Kunststoff)
Hähnchenschnitzel	Listerien
Dorfkäse	Listerien
Milchschokolade	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Rohschinken in Würfel	Fremdkörper (Kunststoff)
Sandwich-Toast	Fremdkörper (Kunststoff)
Natives Olivenöl, extra	Chlorpyrifos
Knusperdinos	Fremdkörper (Metall)
Verschiedene Sorten Kleingebäck	Fremdkörper (Metallspäne)
Aprikosen, getrocknet	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Pilze, getrocknet	Salmonellen
Geflügel-Fleischwurst	Im Herstellprozess nicht vollständig erhitzt
Bärlauchöl	Salmonellen
Bio-Weichkäse	Listeria monocytogenes
Brötchen zum Fertigbacken	Fremdkörper (Holz)
Saibling in Streifen, getrocknet und gesalzen	Listeria monocytogenes
Speisefrühkartoffeln	Pflanzenschutzmittel über dem Höchstgehalt
Paprikapulver	Ethylenoxid
Honig Herbal Paste	Enthält Sildenafil, Paracetamol, Tadalafil, Theobromin und Coffein
Pizzateig, bio	Fremdkörper (Glassplitter)
Wilde Kräuter	Salmonellen (in Zutat Bärlauch)
Fruchtgummi	Zu hoher Gehalt an Hexahydrocannabinol (HHC)
Speisefrühkartoffeln	Pflanzenschutzmittel über dem Höchstgehalt

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



- Benzovindiflupyr
- Chlorantraniliprol
- Emamectin
- Quinclorac
- Spiromesifen
- Triflumuron

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert.
Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2024/1318

Mit der **Verordnung (EU) 2024/1318** vom 15. Mai 2024 wurde der Anhang II der Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Rückständen von:

- Prothioconazol

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert.
Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2024/1314

Mit der **Verordnung (EU) 2024/1314** vom 15. Mai 2024 wurde der Anhang III der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Dithianon

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert.
Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2024/1355

Mit der **Verordnung (EU) 2024/1355** vom 21. Mai 2024 wurden die Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) 296/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte von:

Verordnung (EU) 2024/1342

Mit der **Verordnung 2024/1342** vom 21. Mai 2024 wurde der Anhang II der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Deltamethrin
- Metalax
- Thiabendazol
- Trifloxystrobin

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert.
Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2024/1439

Die **Verordnung 2024/1439** vom 27. Mai 2024 führt neue bzw. geänderte Höchstgehalte an Rückständen in den Anhängen II und III der Verordnung 396/2005 von:

- Fenazaquin
- Mepiquat
- Propamocarb

in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

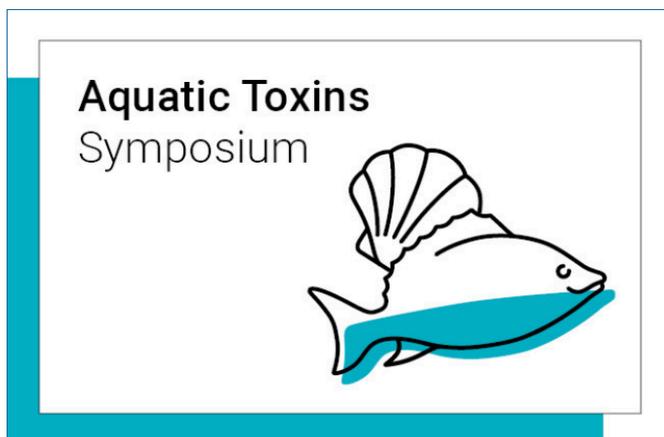
BfR-Stellungnahme zu Methylquecksilber in Fisch und Meeresfrüchten

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat am 28. Mai 2024 eine gesundheitliche Bewertung zu Methylquecksilber in Fisch und Meeresfrüchten auf Basis neuer Daten aus der BfR-**MEAL-Studie** (Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln) veröffentlicht. Danach sieht das BfR für die meisten Verbraucher in Deutschland bei einem durchschnittlichen Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten keine gesundheitlichen Risiken. Dieser Bewertung liegt die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TDI) von 1,3 Mikrogramm Methylquecksilber pro kg Körpergewicht zugrunde, die von der EFSA ermittelt wurde.

Weitere Details zu den Ergebnissen und Schlussfolgerungen finden Sie in der **BfR-Stellungnahme**.

Aquatische Toxine

Aquatische Biotoxine sind Giftstoffe, die unter anderem von Algen gebildet werden können. In einer **Stellungnahme** hat das BfR erläutert, wie diese auf die menschliche Gesundheit einwirken können. Zu diesem Thema findet in Berlin vom 10. -11. Juni 2024 ein **Symposium** unter dem Titel „Aquatic Toxins“ statt.





- 🕒 CVUA Stuttgart: Rückstände und Kontaminanten in Frischgemüse aus konventionellem Anbau 2023
- 🕒 EU-Staaten scheitern erneut bei Einigung über Patente für genveränderte Pflanzen
- 🕒 Schweiz: Der Besitzer einer Molkerei, die für einen tödlichen Listerienausbruch verantwortlich war, wurde zu einer Gefängnisstrafe auf Bewährung verurteilt

Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Rückgang der weltweiten Weinproduktion um 9,6% in Folge des Klimawandels
- 🕒 Amtliche Radioaktivitätsmessungen 2023 in Baden-Württemberg
- 🕒 Frankreich: Rückruf von Buchweizenmehl wegen Verunreinigung mit Stechapfel (*Datura stramonium*)
- 🕒 Rohes Fleischfutter für Haustiere: eine vernachlässigte Quelle für die Exposition des Menschen gegenüber Salmonellen und pathogenen *Escherichia coli*-Klonen
- 🕒 Schneller Nachweis der Quelle eines Ausbruchs von *Listeria monocytogenes* in der Schweiz durch routinemäßige Befragung von Patienten und Genomsequenzierung
- 🕒 Dänemark: Salmonellenausbruch wird auf Rindfleisch aus Großbritannien zurückgeführt
- 🕒 Saudi-Arabien: Behörden machen verunreinigte Mayonnaise für Botulismusausbruch verantwortlich



Food Fraud

- 🕒 Schutz vor Food Fraud: Neue Methode zur Erstellung "Chemischer Fingerabdrücke"
- 🕒 Portugal: Die Behörde für Lebensmittel- und Wirtschaftssicherheit (ASAE) deckt betrügerische Herkunftskennzeichnung bei Olivenöl auf
- 🕒 Risk Assessment vor dem Hintergrund des "Apfelmus-Zimt" Falles in den USA
- 🕒 Großbritannien: Bedrohungen durch Lebensmittelbetrug in den britischen Lieferketten für Meeresfrüchte: eine Bewertung der derzeitigen Schwachstellen
- 🕒 Authentizitätsprüfung von Honig mittels LC-Orbitrap-HRMS
- 🕒 WTO-Leitfaden: Illegaler Handel mit Lebensmitteln und Food Fraud
- 🕒 KI-Technologie gegen Fehletikettierung und Lebensmittelbetrug
- 🕒 Dreizehn Organisationen unterzeichnen historisches Abkommen zur Bekämpfung illegaler Saatgutpraktiken
- 🕒 Food Fraud: Review zu Ursachen, Risiken und Nachweismethoden

BfR Verbraucher-Monitor 2024 Spezial: Natürlich vorkommende, pflanzliche Giftstoffe



Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine **Spezial-Ausgabe des Verbraucher-Monitors zum Thema natürliche Giftstoffe in Lebensmitteln** veröffentlicht.

Fazit der Umfrage ist, dass fast die Hälfte der Befragten natürlich vorkommende Giftstoffe in Lebensmitteln nicht kennen und auch das davon ausgehende gesundheitliche Risiko als deutlich geringer einschätzen gegenüber Rückständen z.B. von Pflanzenbehandlungsmitteln bzw. Kontaminanten.



Quelle: BfR-Verbrauchermonitor 2024 | Spezial Natürlich vorkommende, pflanzliche Giftstoffe

Hier der [LINK](#) mit allen Ergebnissen der aktuellen Umfrage des Spezial-Verbrauchermonitors „Natürlich vorkommende, pflanzliche Giftstoffe“.



Feedback

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



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

1. 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
2. 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.
3. 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
4. **Verantwortlichkeit für Inhalte**
 - a. safefood-online ist für eigene Inhalte der Website nach allgemeinen Gesetzen verantwortlich.
 - b. 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.
 - c. 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.
 - d. 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.
5. **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.
6. **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.