



Ausgabe | Juni 2024

NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Juni gab es auf Safefood-Online 429 neue Meldungen. Die Auswertungen finden Sie unter Punkt 1.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Juni 20 öffentliche Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (siehe Punkt 2).

Unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“) stellen wir den Abschlussbericht des Max Rubner-Instituts „Initiale Charakterisierung ausgewählter Pflanzendrinks hinsichtlich ihrer Qualität und mikrobiologischer sowie chemischer Sicherheit“ vor und informieren über eine Stellungnahme mit den Schlussfolgerungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) auf Basis der Daten aus dem Abschlussbericht.

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

Am 7. Juni 2024 fand der diesjährige Welttag der Lebensmittelsicherheit unter dem Motto „Auf das Unerwartete vorbereitet sein“ statt.



Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) stellt auf ihren Seiten [weitere Informationen](#) zur Verfügung.

Im Zusammenhang mit dem Welttag der Lebensmittelsicherheit fand vom 27. Bis 29. Mai 2024 eine internationale Konferenz zum Thema: „Globale Warenketten in der Risikobewertung“ beim BfR statt.

Das Programm der Veranstaltung so-



wie Kurzfassungen der Vorträge sind [hier](#) zu finden. Die Präsentationen der Veranstaltung finden Sie auf den Seiten der [BfR-Akademie](#).

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: Juni 2024

Auch im Juni hat die Anzahl der neuen Meldungen in Safefood-Online gegenüber den beiden Vormonaten nochmals abgenommen:

- **Juni 2024:** 429
- **Mai 2024:** 451
- **April 2024:** 521

Die Meldungen aus Juni 2024 teilen sich auf in:

- **Warnmeldungen:** 118
- **Grenzzurückweisungen:** 143
- **Informationsmeldungen:** 168

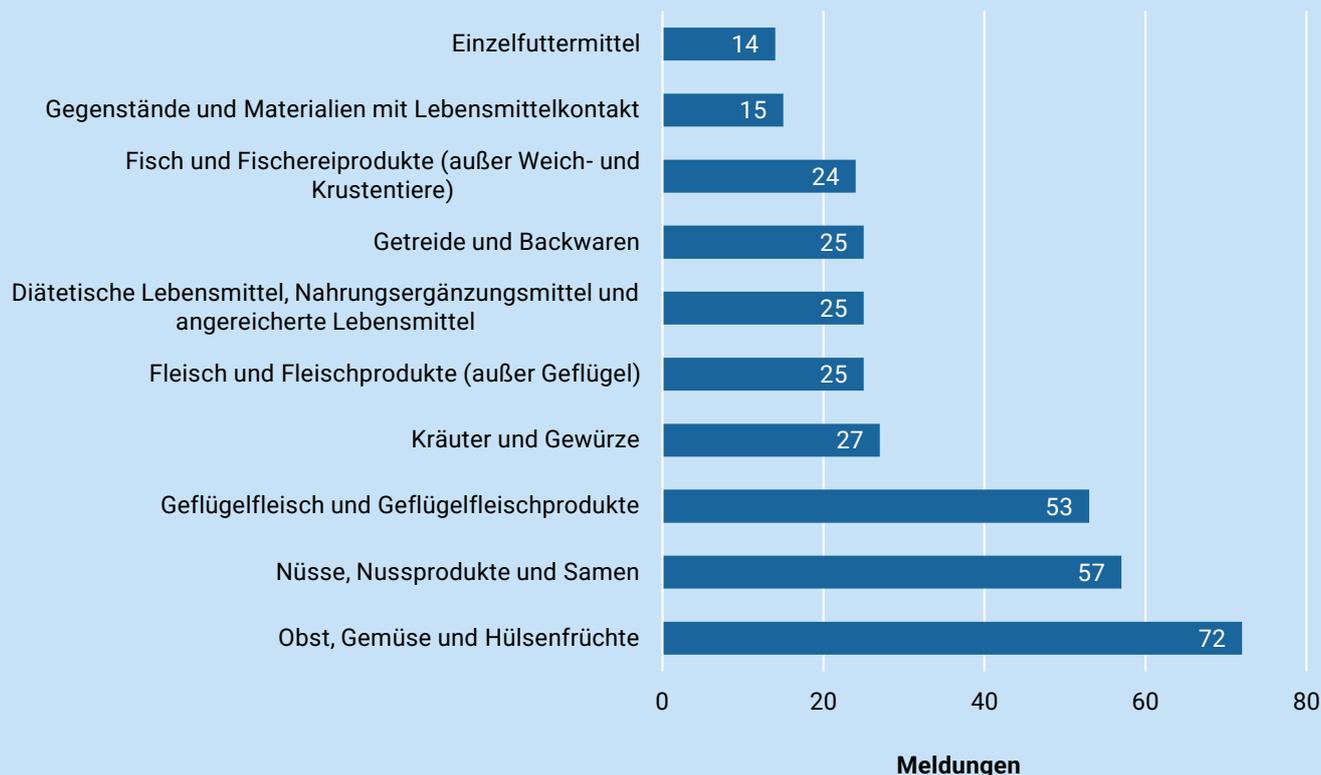


Anmerkung:

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.

Auch im Juni liegt die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte I mit 72 Meldungen wieder an erster Stelle. 49 Meldungen betrafen Rückstände von Pestiziden (mit 11 Meldungen zu Chlorpyrifos). Auf Rang 2 folgt die Produktkategorie Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 57 Meldungen. 35 Meldungen waren auf Mykotoxinfunde zurückzuführen. Die Produktkategorie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte liegt mit 53 Meldungen auf dem dritten Platz. Hier waren in 49 Fällen Salmonellen die Ursache für die Meldungen

Meldungen Juni 2024: Top 10 Produktkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Juni 2024

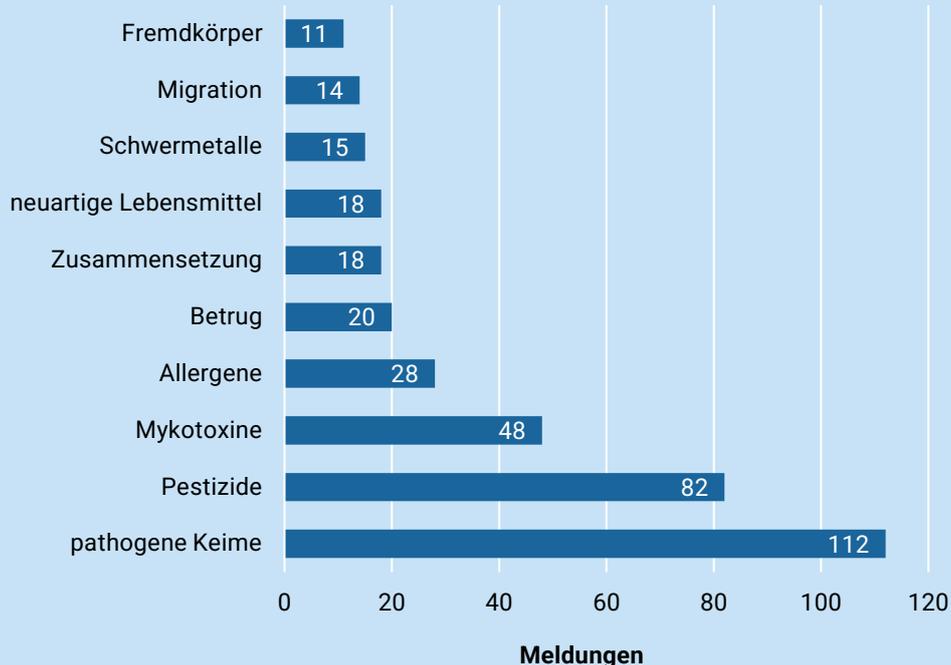
Im Juni liegen Hähnchenbrüste an der Spitze der Auswertung nach Produkten. Alle Meldungen waren auf Salmonellenfunde zurückzuführen. Bei 20 Meldungen kamen die Produkte aus Brasilien. Es folgen Erdnüsse mit 19 Meldungen und Nahrungsergänzungsmittel mit 17 Meldungen:

Meldungen Juni 2024: Top 10 Produkte



Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen pathogene Keime mit 112 Meldungen wieder an erster Stelle, gefolgt von Pestiziden und Mykotoxinen mit 82 bzw. 48 Meldungen:

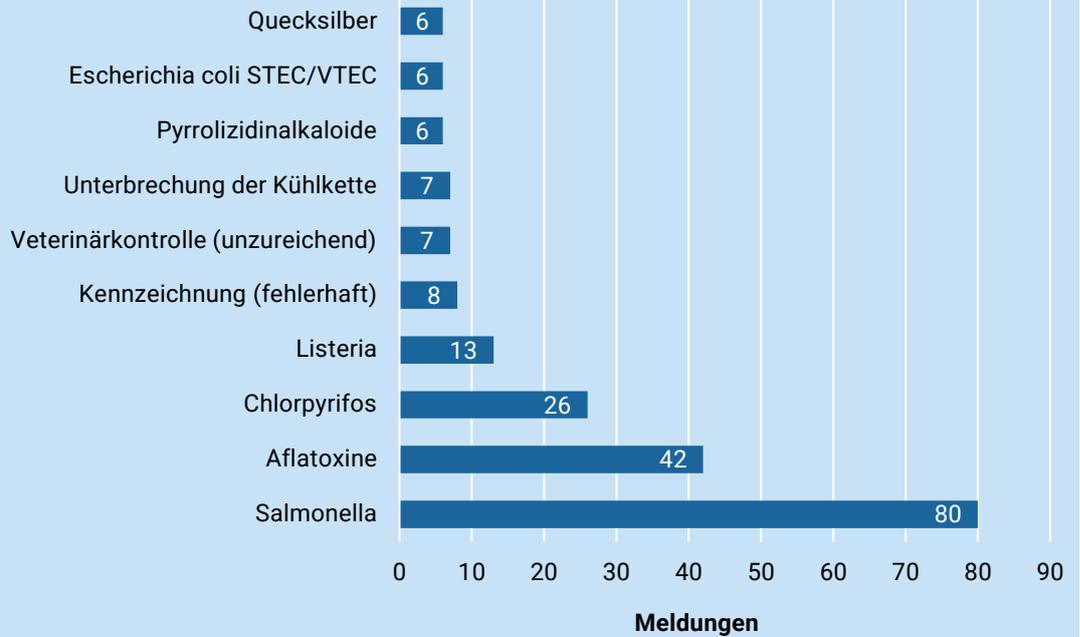
Meldungen Juni 2024: Top 10 Gefahrenkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Juni 2024

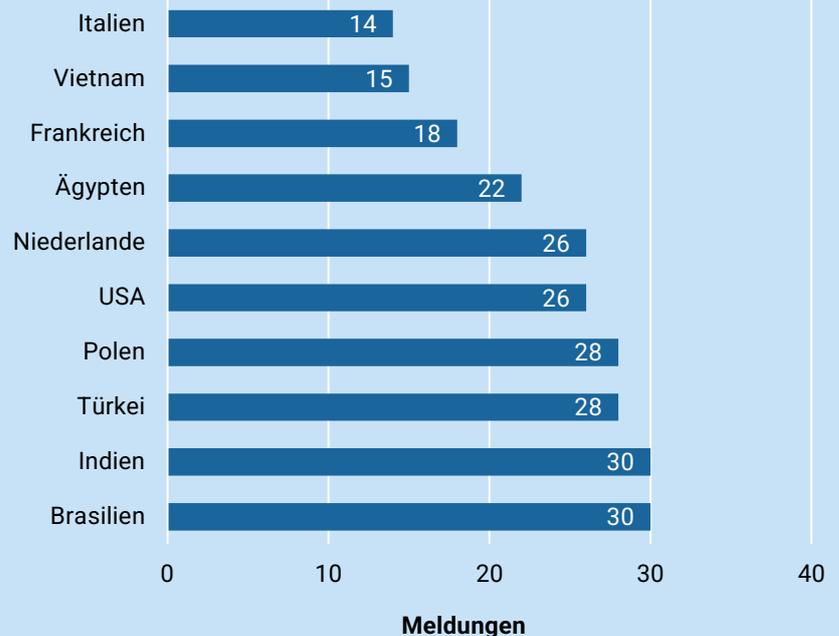
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 80 Meldungen auf Platz 1. Es folgen Aflatoxine mit 42 Meldungen und Chlorpyrifos mit 26 Meldungen:

Meldungen Juni 2024: Top 10 Gefährdungen



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

Meldungen Juni 2024: Top 10 Ursprungsländer

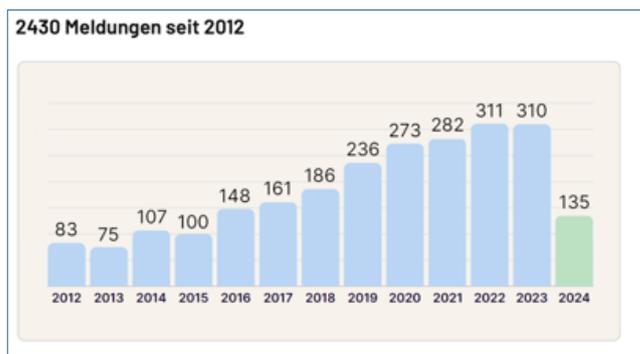


Brasilien und Indien liegen mit jeweils 30 Meldungen auf den Plätzen 1 und 2. Die Türkei folgt mit 28 Meldungen auf Rang 3.

2. Öffentliche Warnungen auf www.lebensmittelwarnung.de im Juni 2024

Das Verbraucherschutzportal des Bundes und der Länder „[lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)“ ging Mitte Juni 2024 mit einem Relaunch an den Start. Hierzu fand am 18.06.2024 eine **Pressekonferenz** beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit statt.

Neu ist neben dem Design auch der Bereich „**Themen**“. Dort sind jetzt Statistiken zu den Meldungen abrufbar. Außerdem finden sich dort Links zu anderen Meldeportalen in Europa und auch Ländern wie den USA, Australien und Neuseeland. Weitere Informationen zu dem Relaunch finden Sie auf den **Seiten des BVL**.



Neu ist außerdem eine App für Smartphones und Tablets mit einer Push-Funktion zu den neuesten Meldungen:



Im Juni wurden auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) 20 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Sesammus	Salmonellen
Räucherlachs	Falsches Verbrauchsdatum
Thüringer Knacker	Salmonellen
Sonnenblumenkerne, geschält	Salmonellen
Vollkornbaguette, bio	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Salami	Listerien
Küchenutensilien	Primäre aromatische Amine über dem Grenzwert
Speiseeis Minze Zartbitter	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Basilikum, gerebelt	Salmonellen
Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Spiralnudeln	enthält nicht gekennzeichnete Zutat Sesam
Froschschenkel, TK	Amino-2-oxazolidinon
Saibling Filet	Listeria monocytogenes
Räucherlachs	Listeria monocytogenes

Mozzarella	Fremdkörper
Grüne Soße	Falsches Mindesthaltbarkeitsdatum
Gemeiner Weiß-Täubling in Würzlake	Toxin (Clostridium botulinum)
Salami, geschnitten	Salmonellen
Thymian Gewürzzubereitung	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Buchweizenmehl	E. coli
Paprikapulver, edelsüß	Fremdkörper (Metallsplitter)

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf lebensmittelwarnung.de

Die aktuelle Statistik aller Meldungen seit 2012 finden Sie [hier](#)

3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



gesundheitlichen Risiken weitere, repräsentative Daten zu Mykotoxinen in Pflanzendrinks notwendig.

Mykotoxine in Pflanzendrinks

Das Max Rubner-Institut hat insgesamt 36 Hafer-, Soja- und Mandeldrinks unter anderem auch auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxine und die Schwermetalle Cadmium, Nickel und Blei untersucht und hierzu einen Abschlussbericht „**Initiale Charakterisierung ausgewählter Pflanzendrinks hinsichtlich ihrer Qualität und mikrobiologischer sowie chemischer Sicherheit**“ veröffentlicht.



licht.

Auf Basis der ermittelten Mykotoxingehalte hat das BfR in einer Stellungnahme „**Mykotoxine in Pflanzendrinks: mehr Daten erforderlich**“ diese Funde gesundheitlich bewertet. Für Mandeldrinks kommt das BfR zu dem Ergebnis, dass „bei einem regelmäßigen Verzehr mit den gefundenen Aflatoxingehalten bei Kindern in der Altersgruppe $\frac{1}{2}$ bis < 6 Jahren gesundheitliche Beeinträchtigungen mit einer mittleren Eintrittswahrscheinlichkeit auftreten können“. Allerdings seien zur besseren Abschätzung der



- 🔄 China zertifiziert CRISPR-Weizen für den Anbau
- 🔄 Italien: GV-Reis im Freiland
- 🔄 Ungarischen Ratspräsidentschaft: Lebensmittelsicherheit als oberste Agrar-Priorität
- 🔄 Rückruf von Gelbflossenthunfisch in Kalifornien wegen hoher Histamingehalte

Lebensmittelsicherheit

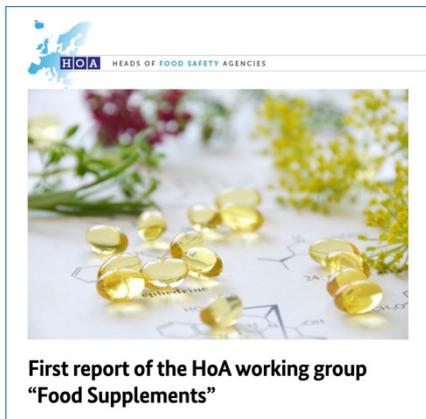
- 🔄 USA: ein Unternehmen in Florida ruft Gurken als Quelle eines Salmonellenausbruchs zurück
- 🔄 Überblick zur Salzaufnahme in der Schweiz
- 🔄 CVUA Baden-Württemberg: Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2023
- 🔄 BfR: Hohe Capsaicin-Gehalte können gesundheitliche Risiken bergen
- 🔄 BfR: Erhöhen Mikroplastikpartikel das Risiko für einen Schlaganfall?
- 🔄 BfR2GO-Ausgabe 01/2024: Kinder, von klein auf gefährdet?
- 🔄 CVUA Sigmaringen: Zum Wohl? - Mykotoxine in Brau- malz und Bier
- 🔄 BfR: Zahlen und Fakten 2023
- 🔄 EFSA: Stellungnahme zur duldbaren Aufnahmemenge von Eisen
- 🔄 EU aktualisiert Einfuhrkontrollen für Lebensmittel nicht-tierischen Ursprungs



Food Fraud

- 🕒 Agri-Food Fraud Report April 2024 veröffentlicht
- 🕒 EU: Honig-Plattform im Kampf gegen Food Fraud
- 🕒 Irland: Untersuchung deckt Probleme bei der Rückverfolgbarkeit von Pferden auf
- 🕒 Food Fraud bei Fisch und Fischerzeugnissen: ein wachsendes Problem
- 🕒 Umpacken und Umfüllen: Die Bedrohungen und Risiken der Korruption bei Getränken
- 🕒 EU: mangelhafte Kontrollen in Norwegen bei "Bio"-Lachs erhöhen Risiko von Food Fraud
- 🕒 Irland: Lebensmittelsicherheitsbehörde brauchte acht Tage, um EU-Schnellwarnung zu Pferdefleischbetrug herauszugeben

Heads of Food Safety Agencies (HoA): erster Bericht der HoA-Arbeitsgruppe „Nahrungsergänzungsmittel“



2019 hatten die Leitungen der europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörden (Heads of Safety Agencies – HoA) beschlossen, ein Konzept für den Umgang und die Klassifizierung von „anderen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung“, die in oder als Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, zu erarbeiten.

Hintergrund für diese Arbeiten war die Tatsache, dass die Verwendung von anderen Stoffen als Vitamine und Mineralstoffe mit ernährungsspezifischer bzw. physiologischer Wirkung innerhalb der EU nur teilweise harmonisiert ist. Auf EU-Ebene finden sich Regelungen nur im Anhang III der VO (EG) 1925/2006 über angereicherte Lebensmittel und in der VO (EG) 2017/2470 über zugelassene neuartige Lebensmittel. In Deutschland gibt es darüber hinaus die nicht rechtsverbindlichen **Stofflisten des Bundes und der Bundesländer**.

Die HoA-Arbeitsgruppe nahm 2020 ihre Arbeit auf. In der Arbeitsgruppe sind 24 EU-Mitgliedstaaten sowie Norwegen und die Schweiz vertreten. Anlässlich der Sitzung der Arbeitsgruppe am 6. Juni 2024 in Brüssel wurde jetzt der **erste Bericht der HoA-Arbeitsgruppe „Nahrungsergänzungsmittel“** vorgestellt.

Der Bericht umfasst insgesamt 117 Stoffe. Bei 13 Stoffen ist dem Bericht zufolge davon auszugehen, dass diese ein Gesundheitsrisiko darstellen können, vor allem bei einer erhöhten Aufnahme über Nahrungsergänzungsmittel. Viele der 117 Stoffe sind nach Ansicht der HoA-Arbeitsgruppe auf Basis der vorliegenden Informationen wahrscheinlich als neuartig anzusehen und sollten an die EU-Arbeitsgruppe „Neuartige Lebensmittel“ weitergeleitet werden.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch beim BVL: **Arbeitsgruppe „Nahrungsergänzungsmittel“ der Heads of Food Safety Agencies**



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

- 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.