





# Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Auf Safefood-Online gab es im August 331 neue Meldungen. Die Auswertungen finden Sie unter Punkt 1.

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im August 20 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt. Eine Zusammenfassung der Meldungen finden Sie unter Punkt 2.

Unter Punkt 3 "Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten" informieren wir über eine Verordnung mit neuen bzw. geänderten Höchstgehalten zu Pestiziden".

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

Das Internationale Netzwerk der FAO/WHO-Behörden für Lebensmittelsicherheit (INFOSAN) hat die Aufgabe, den raschen weltweiten Austausch von Informationen zu erleichtern. Für weitere Informationen zu INFOSAN verweisen wir auch auf den Safefood-Online Newsletter 10/2022.

Das INFOSAN-Sekretariat war im 4. Quartal 2023 in 51 Vorfällen, die die Lebensmittelsicherheit betrafen, involviert. Dies waren insbesondere:

Listeria monocytogenes 13 Fälle
Salmonella ssp. 10 Fälle
E. coli 3 Fälle
Bacillus cereus 2 Fälle
Cronobacter sakazakii 2 Fälle

Betroffene Lebensmittelkategorien waren im 4. Quartal 2023 vor allem Milch und Milchprodukte (8 Fälle) Snacks, Desserts und andere Lebensmittel (7 Fälle), Obst und Obstprodukte (6 Fälle), Fisch und andere Meeresfrüchte (5 Fälle), Gemüse und pflanzliche Produkte (5 Fälle). Siehe hierzu auch den Aktivitäts-Report 2020 bis 2021, der 2023 erschienen ist.

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

Ihr Safefood-Online Team

### Meldungen in Safefood-Online: August 2024

Gegenüber Juli ist die Zahl der neuen Meldungen auf Safefood-Online Deutlich zurückgegangen:

August 2024: 331
Juli 2024: 449
Juni 2024: 429

Die Meldungen aus August 2024 teilen sich auf in:

Warnmeldungen: 84
Grenzzurückweisungen: 90
Informationsmeldungen: 157



#### Anmerkung:

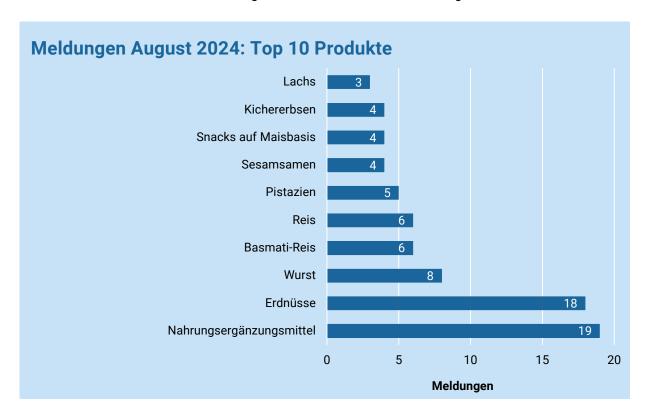
Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.

Auch im August lag die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 48 Meldungen wieder an erster Stelle. 26 Meldungen waren auf Rückstände von Pestiziden zurückzuführen. Auf Rang 2 folgt die Produktkategorie Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 42 Meldungen, davon 25 Meldungen wegen Mykotoxinen und 8 Meldungen wegen pathogener Keime. Die Produktkategorie diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel liegt mit 29 Meldungen auf dem dritten Platz:

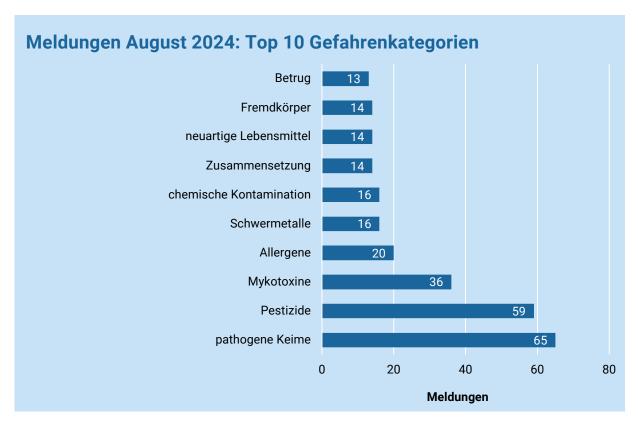


### Meldungen in Safefood-Online: August 2024

Auch im August liegen Nahrungsergänzungsmittel und Erdnüsse mit 19 bzw. 18 Meldungen bei der Auswertung nach Produkten auf den Plätzen 1 und 2. Es folgen Würste auf Platz 3 mit 8 Meldungen:



Nach Gefahrenkategorien ausgewertet, liegen im August pathogene Keime mit 65 Meldungen an erster Stelle., gefolgt von Pestiziden mit 59 Meldungen (davon 25 Meldungen wegen Chlorpyrifos-Funden). Mykotoxine liegen mit 36 Meldungen auf dem dritten Rang:



### Meldungen in Safefood-Online: August 2024

Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 39 Meldungen auf Platz 1. Es folgen Aflatoxine mit 30 Meldungen (davon 24 Meldungen in der Produktkategorie Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 16 Meldungen zu Erdnüssen und 4 Meldungen zu Pistazien). Chlorpyrifos liegt mit 25 Meldungen auf dem dritten Platz. Hier gab es mit 20 Meldungen die meisten Fälle in der Produktgruppe Kräuter und Gewürze:



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



Polen liegt mit 29 Meldungen auf Platz 1, gefolgt von China und Indien mit 24 bzw. 22 Meldungen.

Gegenüber Juli gab es auf lebensmittelwarnung.de deutlich weniger öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen:

August: 20 MeldungenJuli: 30 Meldungen

Nachstehend die Zusammenfassung der Meldungen:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Wurstkonserve	Unzureichende Hitzebehandlung
Apfelschorle	Gefahr des Berstens der Flaschen
Paprikapulver, süß	Aflatoxin B1
Mineralwasser	Fremdkörper
Brot, geschnitten	Fremdkörper (Kunststoff)
Tung Ku-Pilze, getrocknet	Zu hoher Sulfitgehalt
Gummibärchen	Enthalten Muscimol
Nahrungsergänzungsmittel	Novel Food (Neemblattpulver – Azadirachta indica)
Brot	Fremdkörper (Metallsplitter)
Quendel, gerebelt	Salmonellen
Orange Jelly Cups Orange	Erstickungsgefahr durch Verschlucken
Jelly Straws	Erstickungsgefahr durch Verschlucken
Rohmilchkäse	Listeria monocytogenes
Aprikosen, getrocknet und geschwefelt	Schwefeldioxid fehlt in der Zutatenliste. Fehlerhafte Allergenkennzeichnung. Außerdem irreführender Hinweis als ungeschwefelt
Weinblätter, gefüllt	Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte von Pestiziden
Käse-Gebäck	Fremdkörper (Metall)
Curry-Gewürzmischung	Sudan I und Sudan IV
Rohmilchkäse	Listeria monocytogenes
Küchengeschirr	Migration von Blei
Halva	Salmonellen

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf lebensmittelwarnung.de



## Verordnung (EU) 2024/376

Mit der Verordnung (EU) 2024/376 vom 24. Januar 2024 wurde der Anhang II der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte von:

Indoxacarb

geändert. Die neuen Grenzwerte gelten ab dem 14. August 2024. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.



#### Lebensmittelsicherheit

- Britische Lebensmittelbehörden (FSA) fordern ein Verbot von Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff auf Bambusbasis
- Nach der Zunahme von Campylobacter-Infektionen im Juli haben schwedische Gesundheitsbehörden eine Warnung herausgegeben.
- USA: weitere Rückrufe von Zimt wegen erhöhter Bleigehalte
- USA: Studie zu Schwermetallgehalten dunkler Schokolade
- EFSA: Stellungnahme zur duldbaren Aufnahmemenge von Vitamin E
- UVUA Freiburg: Jahresbericht 2023
- Uberwachung in Baden-Württemberg: Jahresbericht 2023
- Anzeigepflicht für Lebensmittelbedarfsgegenstände
- USA: Neue Studie von Consumer Reports untersucht Perchloratgehalt in Lebensmitteln und Trinkwasser

- EFSA: Technischer Bericht zu neuen Risken bei Lebensmitteln
- Frankreich: Mehr als 70 Menschen sind in Frankreich an Salmonellen erkrankt, die mit Käse in Verbindung gebracht werden.
- BfR: Salmonellen-Bekämpfungsprogramm Ergebnisse für das Jahr 2023: Situation stabil auf niedrigem Niveau
- BfR: Der Verzehr von Wildschweinleber trägt zu einer hohen PFAS-Aufnahme bei
- BfR: Melatoninhaltige Nahrungsergänzungsmittel bergen möglicherweise ein Gesundheitsrisiko
- Signature in the state of the s
- Erste Zulassung von NGT-Pflanzen in der EU
- Wie riskant sind freigesetzte Gentech-Bakterien?
- EFSA: Bewertung von gentechnisch verändertem Mais DP915635 für die Verwendung als Lebens- und Futtermittel
- Streit um Genfood: Wie viel Gentechnik darf ins Essen?



### **Food Fraud**

- Die portugiesischen Behörden sind in den letzten Monaten mit einer Reihe von Maßnahmen gegen gefälschte Nahrungsergänzungsmittel, Olivenöl, Wein und Fleischprodukte vorgegangen.
- Niederlande: Bericht der niederländischen Behörde für Lebensmittel- und Verbraucherproduktsicherheit (NVWA) zu Betrugsfällen im Fleischsektor
- Europas Kampf gegen gefälschtes Olivenöl
- Sroßbritannien: Die "National Farmers Union" (NFU) hat ihre Besorgnis über Betrugs- und Sicherheitsrisiken im Zusammenhang mit britischen Einfuhrkontrollen zum Ausdruck gebracht

- Näumlich versetzte Raman-Spektroskopie (Spatially Offset Raman Spectroscopy, SORS) zur Erkennung von mit Sirup verfälschtem Honig
- Agri Food Fraud Report Juli 2024
- U: Food Fraud-Verdachtsfälle im Juli
- > Food Standards Scotland (FSS) gibt Gesundheitswarnung heraus, nachdem potenziell schädliche Wodka-Fälschungen entdeckt wurden

# Stellungnahmen des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)

Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)



Die Aufgabe des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) ist die Abstimmung der Untersuchung und Beurteilung insbesondere von Lebensmitteln zwischen den Überwachungsbehörden der Länder. Im ALS sind die Untersuchungseinrichtungen der Bundesländer und der Bundeswehr vertreten. Die Geschäftsführung liegt beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Aktuell gibt es die folgenden Arbeitsgruppen innerhalb des ALS:

- ⇒ AG "Bedarfsgegenstände"
- ⇒ AG "Diätetische Lebensmittel, Ernährungs- und Abgrenzungsfragen"
- ⇒ AG "Gentechnisch veränderte Lebensmittel"
- ⇒ AG "Kosmetische Mittel"
- ⇒ AG "Wein und Spirituosen

Unter diesem LINK beim BVL finden Sie weitere Informationen zum ALS. Dort sind in einer Microsoft Excel-Tabelle alle ALS-Stellungnahmen zusammengefasst. Details zu den einzelnen Stellungnahmen findet man im Archiv, in dem die ALS-Stellungnahmen nach der Nr. der Sitzung ab dem Jahr 2006 zu finden sind.

Aktuell (122. Sitzung) wurde z.B. klargestellt, dass die Bezeichnung "Weizenmehl" für ein Weizenmehl mit Vitaminen oder Mineralstoffen nicht ausreichend ist und dieses auch als zusammengesetzte Zutat in einer damit hergestellten Backware zu kennzeichnen ist.



### **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 Um-

satzsteuergesetz: 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
- 2. Als Anbieter eines Teledienstes wird safefood-online personenbezogene Daten (Einzelangaben über persönliche oder sachliche Verhältnisse einer bestimmten oder bestimmbaren 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

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.