



Ausgabe | September 2024

# NEWS LETTER

## Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Gegenüber dem Vormonat August hat sich die Zahl neuer RASFF-Meldungen auf Safefood-Online mit 388 Meldungen nur unwesentlich verändert. Die Auswertung finden Sie wieder unter Punkt 1.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im September 22 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt. Eine Übersicht der Meldungen finden Sie unter Punkt 2.

Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informiert über die Ergebnisse der Untersuchungen zu Acrylamid im Rahmen der BfR-Meal-Studie, über einen Verordnungsentwurf der EU-Kommission zu Hydroxyanthracenderivaten in bestimmten pflanzlichen Zubereitungen sowie über neue Höchstgehalte für Nickel.

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

Die Europäische Kommission hat den [Bericht \(COM \(2024\) 388 final\) für 2022 über die Durchführung amtlicher Kontrollen in den Mitgliedsstaaten](#) veröffentlicht.

Die nationalen Behörden haben knapp über 5 Millionen Kontrollen durchgeführt. Dabei wurden 1,2 Millionen Verstöße registriert, die zur Verhängung von ca. 475 000 verwaltungsrechtlichen Sanktionen sowie 12 000 Strafverfahren geführt haben. Außerdem wurden von der EU-Kommission im Berichtsjahr 120 Audits der nationalen amtlichen Kontrollmaßnahmen durchgeführt:

Art des Audits	Vollständiges Fernaudit	Teilweises Fernaudit	Vor Ort
Audit	7	60	3
Analyse von Unterlagen	27		
Sondierung	4	1	9
Allgemeines nachfassendes Audit	4	3	2

Quelle: Bericht der Kommission über die Durchführung amtlicher Kontrollen in den Mitgliedstaaten (COM) 388 final

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Bericht.

Im Zusammenhang mit Erkrankungen durch den seltenen Salmonella-Serotyp, Salmonella Umbilo; gibt es nach Darstellung des Robert-Koch-Instituts (RKI) Hinweise auf Rucola als mögliche Quelle ([Epidemiologisches Bulletin 39/2024, Seite 16](#)).

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

Ihr Safefood-Online Team

Gegenüber August hat sich die Zahl der neuen RASFF-Meldungen auf Safefood-Online nur geringfügig verändert:

- **September 2024:** 338
- August 2024: 331
- Juli 2024: 449

Die Meldungen aus September 2024 teilen sich auf in:

- Warnmeldungen: 102
- Grenzzurückweisungen: 78
- Informationsmeldungen: 158

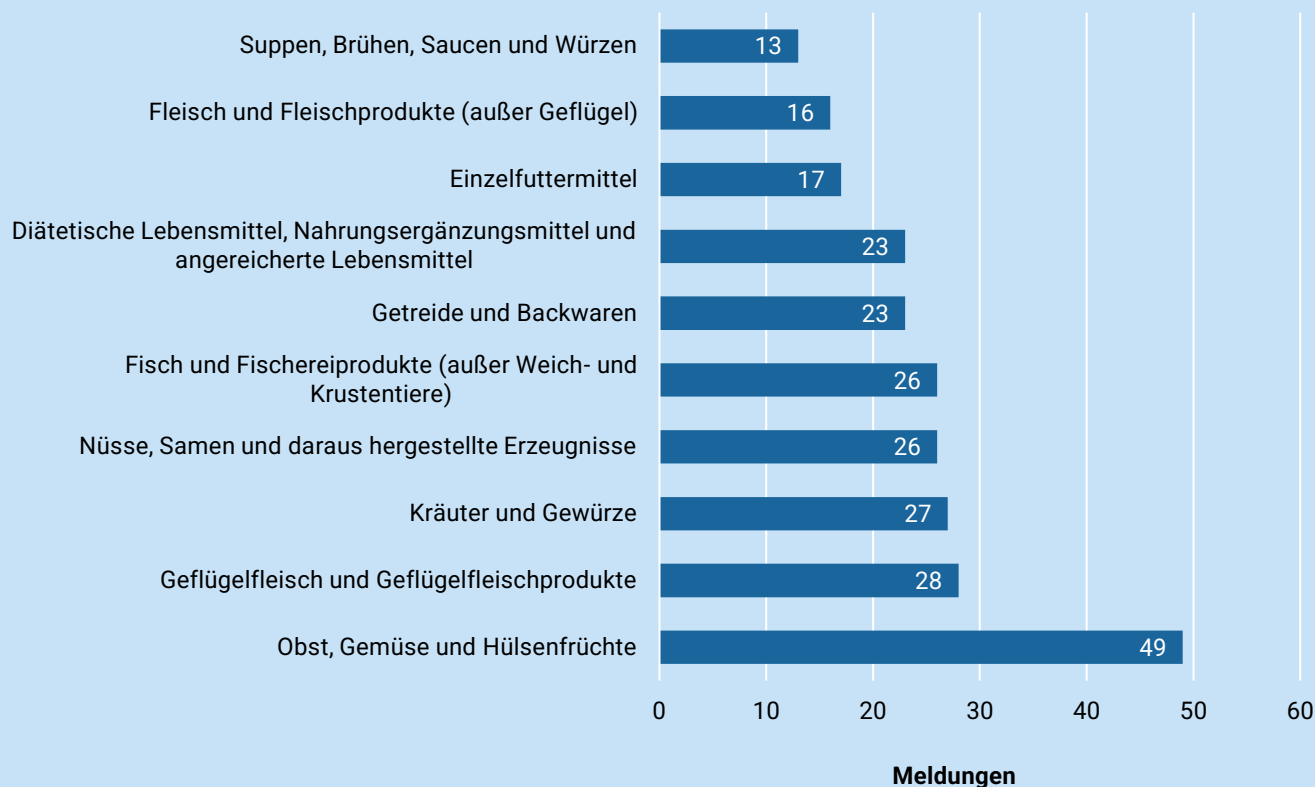


## Anmerkung:

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

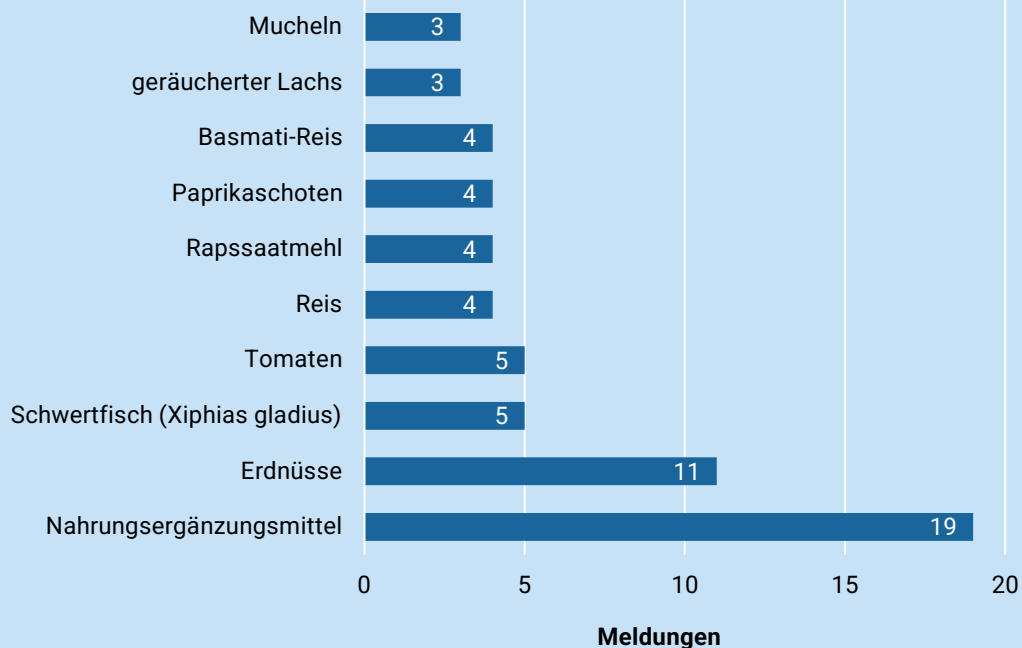
Im September lag die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 49 Meldungen wieder an erster Stelle. 25 Meldungen waren auf Rückstände von Pestiziden zurückzuführen. Auf Rang 2 folgt die Produktkategorie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte mit 28 Meldungen, davon 23 Meldungen wegen pathogener Keime (Salmonella). Die Produktkategorie Kräuter und Gewürze folgt mit 27 Meldungen auf dem dritten Platz. Hier betrafen 13 Meldungen Funde von Chlorpyrifos (13 Meldungen) sowie Pyrrolizidinalkaloide (5 Meldungen):

## RASFF-Meldungen September 2024: Top 10 Produktkategorien



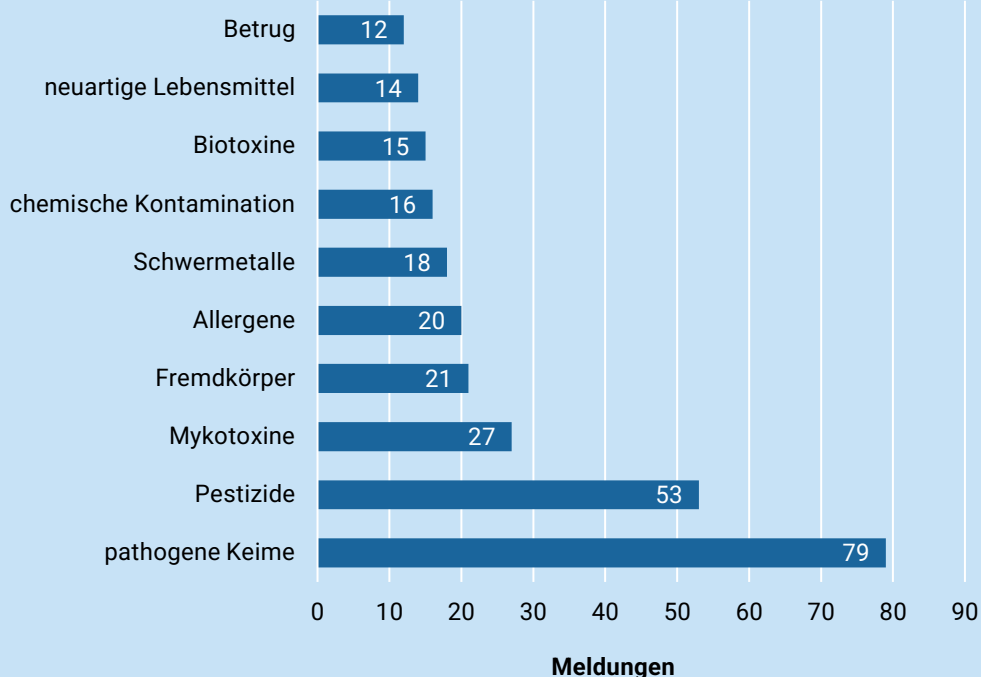
Im September liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 19 Meldungen bei der Auswertung nach Produkten an erster Stelle. Es folgen Erdnüsse und Schwertfisch mit 11 bzw. 5 Meldungen:

### RASFF-Meldungen September 2024: Top 10 Produkte



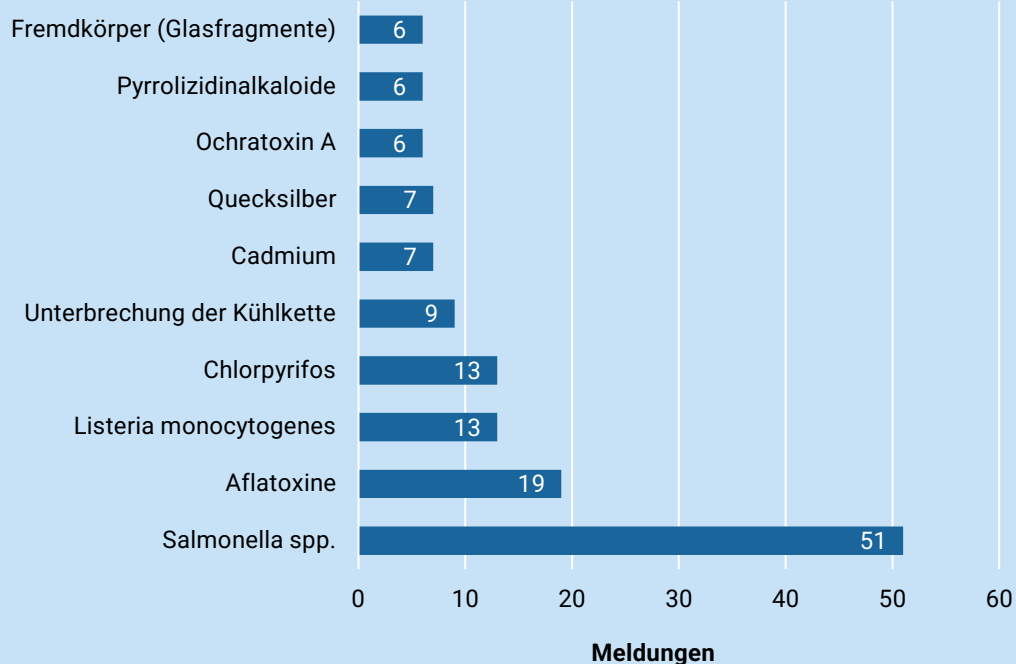
Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen im September pathogene Keime mit 79 Meldungen an erster Stelle, gefolgt von Pestiziden mit 53 Meldungen (davon 13 Meldungen wegen Chlorpyrifos-Funden). Mykotoxine liegen mit 27 Meldungen auf dem dritten Rang:

### RASFF-Meldungen September 2024: Top 10 Gefahrenkategorien



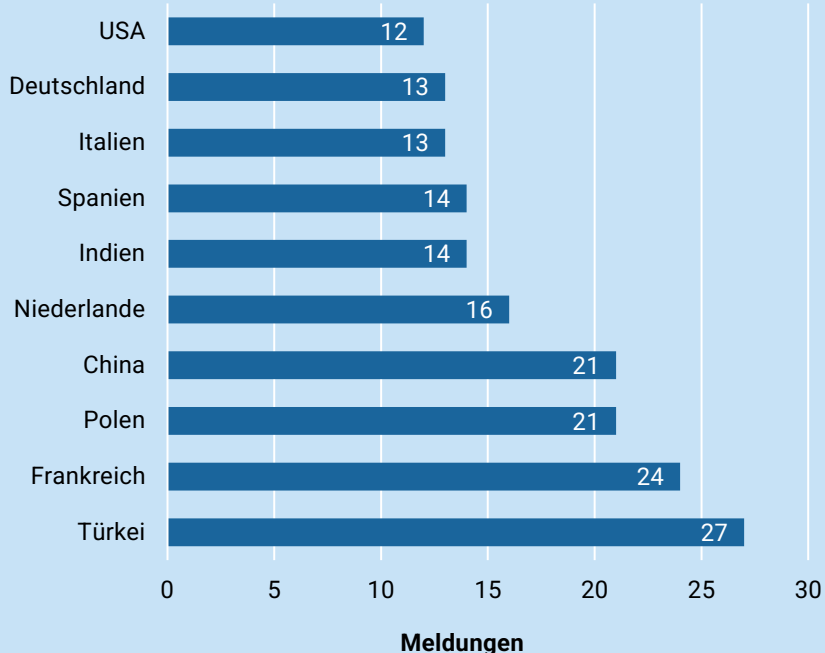
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 51 Meldungen auf Platz 1. Es folgen Aflatoxine mit 19 Meldungen (davon 11 Meldungen zu Erdnüssen und 2 Meldungen zu Pistazien bzw. getrockneten Feigen). *Listeria monocytogenes* liegt mit 13 Meldungen auf dem dritten Platz:

### RASFF-Meldungen September 2024: Top 10 Gefährdungen



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

### RASFF-Meldungen September 2024: Top 10 Ursprungsländer



Die Türkei liegt mit 27 Meldungen auf Platz 1, gefolgt von Frankreich und Polen mit 24 bzw. 21 Meldungen.

Mit 22 Meldungen liegen die auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) veröffentlichten Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt auf dem Niveau des Vormonats August:

- **September: 22 Meldungen**
- August: 20 Meldungen
- 

Nachstehend die Übersicht der Meldungen im September:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Gewürzmischungen	Fremdkörper (Metall)
Cashewkerne	Fremdkörper (Glas)
Bauernknackwurst	Salmonellen
Haselnuss-Kakao-Snack	Fremdkörper (Metall)
Fruchtaufstrich (Erdbeere)	Schimmelbefall
Caramel-Creme, Kakaocreme	Enthält Nuss-Paste: fehlerhafte (Allergen)-Kennzeichnung
Fleischwurst	Ungenügende Erhitzung während des Herstellprozesses
Bauernbrot	Fremdkörper (Kunststoff)
Sesampaste	Salmonellen
Knackwurst	E. coli (STEC)
Weizenmehl	Benzoylperoxid
Fruchtsaftgetränk Apfel-Erdbeere	Schimmelbefall
Wurstkonserven	Ungenügende Erhitzung während des Herstellprozesses
Mineralwasser	Abweichender Geruch und Geschmack
Wasabi Erdnuss	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Gewürzmischung	Chlorpyrifos
Pilze Ackerlinge, getrocknet	Pestizide
Schokolierte Brezeln	Fremdkörper (Metall)
Würzmischung	Ethylenoxid
Nahrungsergänzungsmittel	Fremdkörper (Glas)
Pasta-Sauce Arrabiata im Glas	Fremdkörper (Glas)
Edelkastanienmehl, bio	Aflatoxine

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)

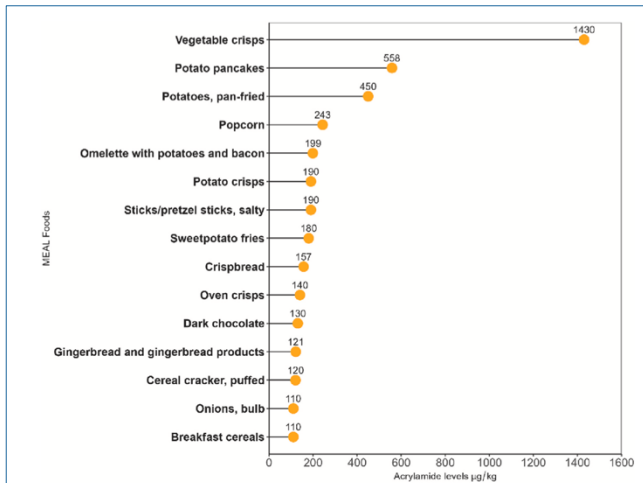


### 3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



## BfR-MEAL-Studie: hohe Acrylamidgehalte in Gemüsechips

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Rahmen der BfR-Meal-Studie (Mahlzeiten für die Expositionsabschätzung und Analytik von Lebensmitteln) auch die Acrylamidgehalte in verschiedenen Lebensmitteln untersucht. Die höchsten Gehalte wurden dabei in Gemüsechips mit 1430 µg/kg gefunden:



Das BfR hat hierzu am 16. September eine Mitteilung „**BfR-Meal-Studie: Hohe Acrylamidgehalte in Gemüsechips nachgewiesen**“ veröffentlicht. Weiter Informationen sowie die Ergebnisse der Untersuchungen sind in „**Results of the BfR Meal Study: Acrylamide in foods from the German market with highest levels in vegetable crisps**“ zu finden.

## Pflanzliche Zubereitungen, die Hydroxyanthracenderivate enthalten

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat im Mai 2024 eine **wissenschaftliche Stellungnahme zu Hydroxyanthracenderivate** veröffentlicht und kommt zu dem Schluss, dass Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität bestehen. Die EU-Kommission hat jetzt einen **Verordnungsentwurf** veröffentlicht mit dem Ziel, Zubereitungen von:

- Rinde von *Rhamnus frangula*
- Blättern oder Früchten von *Cassia senna*
- Wurzel oder Rhizom von *Rheum palmatum*, *Rheum officinale* und ihren Hybriden, die Hydroxyanthracenderivate enthalten, zu verbieten.

## Höchstgehalte für Nickel

Mit der **Verordnung (EU) 2024/1987** wurden Höchstgehalte für Nickel insbesondere für:

- Schalenfrüchte
- „Gemüse“
- - frischen Kräuter
- Hülsenfrüchte
- Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Erdnüsse, Sojabohnen)
- Schokolade und Kakaopulver
- Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder sowie Kleinkindnahrung
- Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte (für Säuglinge und Kleinkinder)
- Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte (außer für Säuglinge und Kleinkinder)

in der Verordnung (EU) 2023/915 „Kontaminanten-Verordnung“) festgelegt. Die Verordnung trat am 20. August 2024 in Kraft und gilt ab dem 01. Juli 2025. Die Höchstgehalte für Nickel gelten ebenfalls ab dem 01. Juli 2025 (außer für Hartweizen, Reis, Pseudogetreide, Hirse und Hafer: hier gelten die neuen Höchstgehalte ab dem 01. Juli 2026). Lebensmittel, die vor den genannten Zeitpunkten rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum im Verkehr bleiben.



## Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Australien: Yersinia-Ausbruch durch Milchshakes
- 🕒 Großbritannien: Bedrohung der Ernährungssicherheit: Bericht weist auf Bereiche hin, in denen erhebliche Investitionen erforderlich sind
- 🕒 Food Risk Assess Europe: Die Zukunft der Lebensmittelsicherheit: mögliche Trends für die Jahre 2022-2032 und ihr Einfluss auf Lebensmittelsicherheit und Ernährung
- 🕒 Nach dem Verzehr von Pesto in Frankreich besteht der Verdacht, dass mehrere Personen an Botulismus erkrankt sind
- 🕒 Neuseeland: Jahresbericht 2023 über ernährungsbedingte Krankheiten veröffentlicht
- 🕒 Übersicht über neue Methoden zur Risikobewertung von Nanopartikeln im Lebens- und Futtermittelsektor: Status und Herausforderungen
- 🕒 Niedersachsen: Verbraucherschutzbericht für 2023 vorgestellt
- 🕒 BfR: STEC/EHEC-Infektionen durch Lebensmittel: Risiken erkennen und vorbeugen
- 🕒 BfR: Ashwagandha: Schlafbeeren-Präparate mit möglichen Gesundheitsrisiken
- 🕒 BfR: Aktualisierung der Stellungnahme zu möglichen Gesundheitsrisiken durch melatoninhaltige Nahrungsergänzungsmitteln
- 🕒 BfR: Afrikanische Schweinepest (ASP) – Bewertung der Risiken von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen von Schweinen, die in ASP- Sperrzonen gehalten worden sind
- 🕒 EU-Kommission: Strategischer Dialog über die Zukunft der EU-Landwirtschaft - Eine gemeinsame Perspektive für Landwirtschaft und Ernährung in Europa
- 🕒 EFSA: Technischer Bericht über die Notwendigkeit einer Neubewertung der Sicherheit von Hexan als Extraktionslösungsmittel bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten
- 🕒 BfR: Noroviren – Infektionsquellen erkennen und vermeiden
- 🕒 An Salmonella Umbilo, einem seltenen Serotyp, sind in Dänemark 20 und in Österreich 17 Menschen erkrankt.
- 🕒 die Türkei will verstärkt gegen Lebensmittelbetrug vorgehen
- 🕒 GMO-Weizen breitet sich weltweit aus
- 🕒 Europäische Lebensmittelunternehmen fordern eine strenge Kennzeichnung neuer GVO



## Food Fraud

- 🕒 Die US-Behörde für Lebens- und Arzneimittel (FDA) leitet angesichts der zunehmenden Verfälschung von Palmöl mit dem Farbstoff Sudan-4 ein hartes Vorgehen gegen Lebensmittelverfälschung ein
- 🕒 Die schottische Lebensmittelbehörde hat die Verbraucher erneut zur Wachsamkeit ermahnt, nachdem erneut gefälschter Wodka gefunden wurde
- 🕒 Großbritannien: Bericht der UK Food Crime Strategic Assessment (FCSA) 2024 zu Food Fraud
- 🕒 Spanien: gefälschte Bio-Obsterzeugnisse wurden mehrere Monate in ganz Europa verkauft
- 🕒 Codex Alimentarius Kommission: Entwurf einer Leitlinie zur Verhinderung und Kontrolle von Food Fraud
- 🕒 Klimawandel und Authentizität von Lebensmitteln
- 🕒 Der Betrieb eines Unternehmens in Litauen wurde ausgesetzt, nachdem Inspektoren der Lebensmittelbehörde während einer Inspektion der Zutritt zu den Räumlichkeiten verweigert wurde
- 🕒 EU Agri-Food Fraud Verdachtsfälle: Bericht August 2024



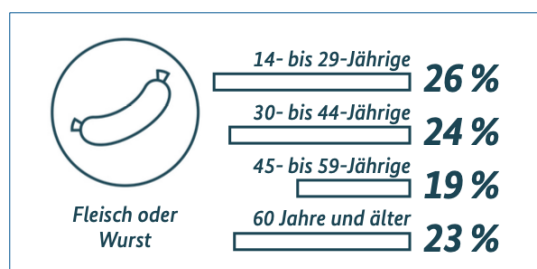
# Deutschland, wie es isst – der Ernährungsreport 2024 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)



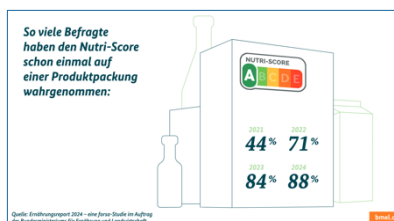
Quelle: Ernährungsreport 2024 – eine forsa - Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

Erstmals im Oktober 2015 (für den Ernährungsreport 2016) wurden die Bürgerinnen und Bürger in Deutschland im Auftrag des BMEL befragt, was für sie beim Essen wichtig ist und worauf sie beim täglichen Einkaufen und Kochen achten. Im Mai 2024 wurden wieder von dem Markt- und Meinungsforschungsinstitut forsa 1000 Bürgerinnen und Bürger befragt. Jetzt wurde im Rahmen einer Pressekonferenz von Bundesminister Özdemir der **Ernährungsreport 2024** vorgestellt.

Die Befragung ergab, dass der Anteil derjenigen, die täglich Fleisch essen wieder leicht von 20% im vergangenen Jahr auf 23% gestiegen ist und die 14- bis 29-jährigen mehr Fleisch essen als z.B. die 45- bis 59-jährigen: in der Altersgruppe der Jüngeren ist der Anteil gegenüber der Befragung im Vorjahr von 17% auf 26% gestiegen.



Quelle: Ernährungsreport 2024 – eine forsa - Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft



Den Nutri-Score kennen rund 88% der Befragten. Allerdings gaben nur 37% an, dass der Nutri-Score auch ihre Kaufentscheidung beeinflusst.

Bei der Frage was bei der Auswahl von Lebensmitteln entscheidend ist, gaben 94% der Befragten an: ich kaufe, was schmeckt. 70% der Befragten legen Wert darauf, dass die Lebensmittel fair gehandelt bzw. ökologisch erzeugt werden. Hier scheint bei der Beantwortung der Frage eher der Wunsch als das tatsächliche Einkaufsverhalten ausschlaggebend zu sein: Der Bund ökologische Landwirtschaft gibt in seinem **Branchenreport 2024** in einer Übersicht zum Bio-Umsatz in Europa nach Ländern für 2022 den Bio-Umsatzanteil für Deutschland mit 6,3% an.

Alle Ergebnisse der forsa-Umfrage finden sie [hier](#).



## Feedback

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

Internet: [www.safefood-online.de](http://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](http://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](mailto: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.