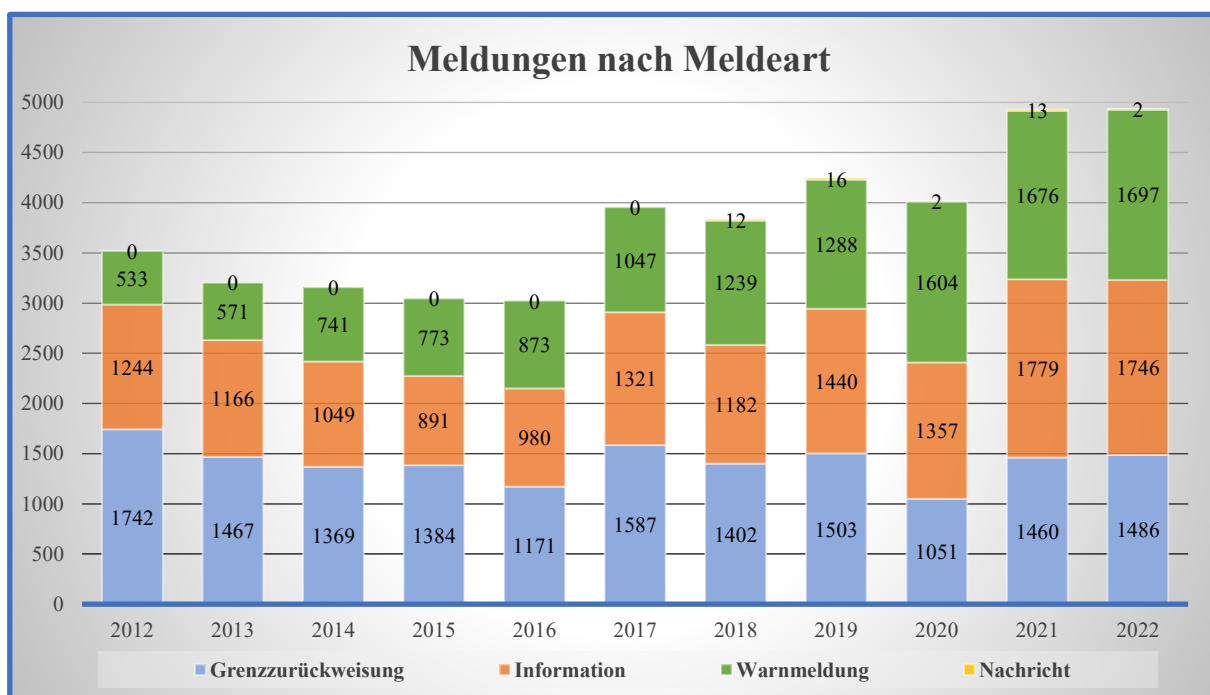
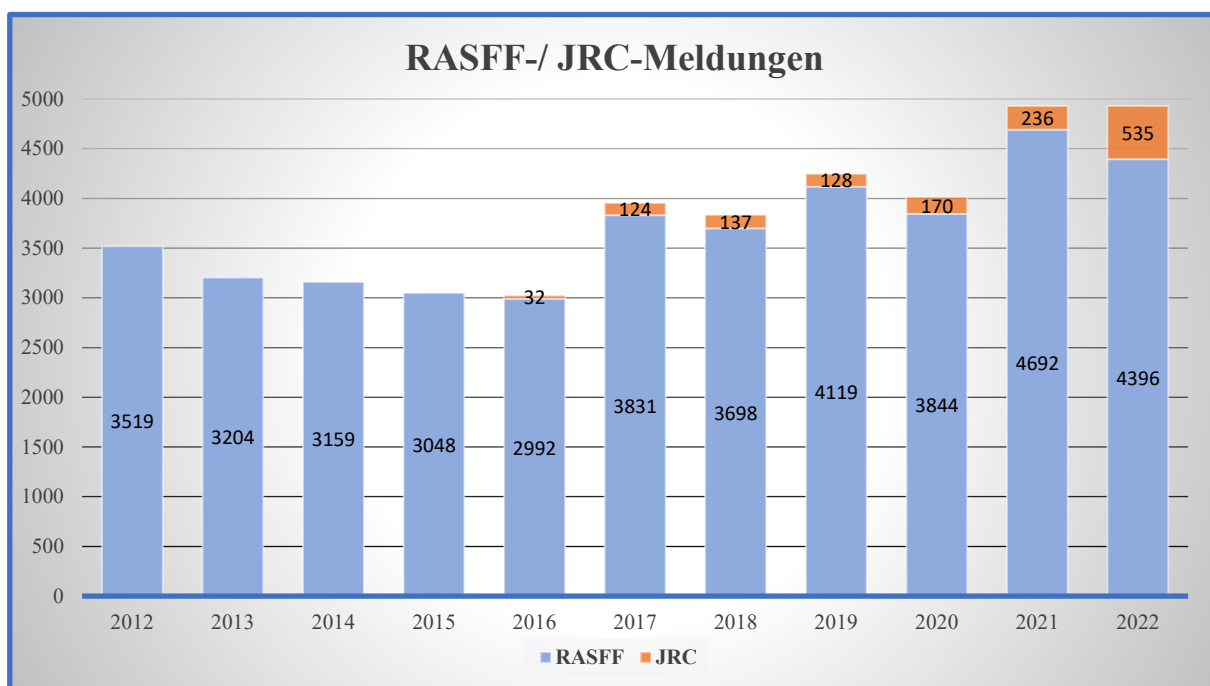
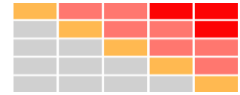


## Safefood-Online Newsletter





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

wir wünschen Ihnen für 2023 alles Gute, vor allem Gesundheit und viel Erfolg und hoffen, dass Sie gut in das neue Jahr gestartet sind.

In diesem letzten Newsletter für das Jahr 2022 erhalten Sie wie bereits im Jahr 2021 eine Jahresauswertung der in Safefood-Online eingestellten Meldungen mit einer separaten Darstellung der Entwicklung der Meldungen zu Food Fraud über die letzten Jahre.

Die Anzahl der Meldungen bewegt sich mit 4931 auf dem hohen Niveau des Vorjahres (4928 Meldungen).

Unter Punkt 2 erhalten Sie eine Zusammenfassung der im Dezember 2022 auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) eingestellten Warnungen zu Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien.

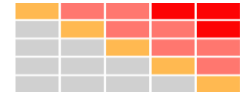
Ab 01. Januar 2023 gelten für bestimmte tierische Lebensmittel Höchstgehalte für Perfluoralkylsubstanzen (PFAS), siehe hierzu die Erläuterungen unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“.

Unter Punkt 4 und 5 finden Sie auch in diesem Newsletter interessante News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud.

Das BVL hat in einer Pressekonferenz über die „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“ berichtet (siehe Punkt 6).

Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung, denn nur so können wir uns verbessern.

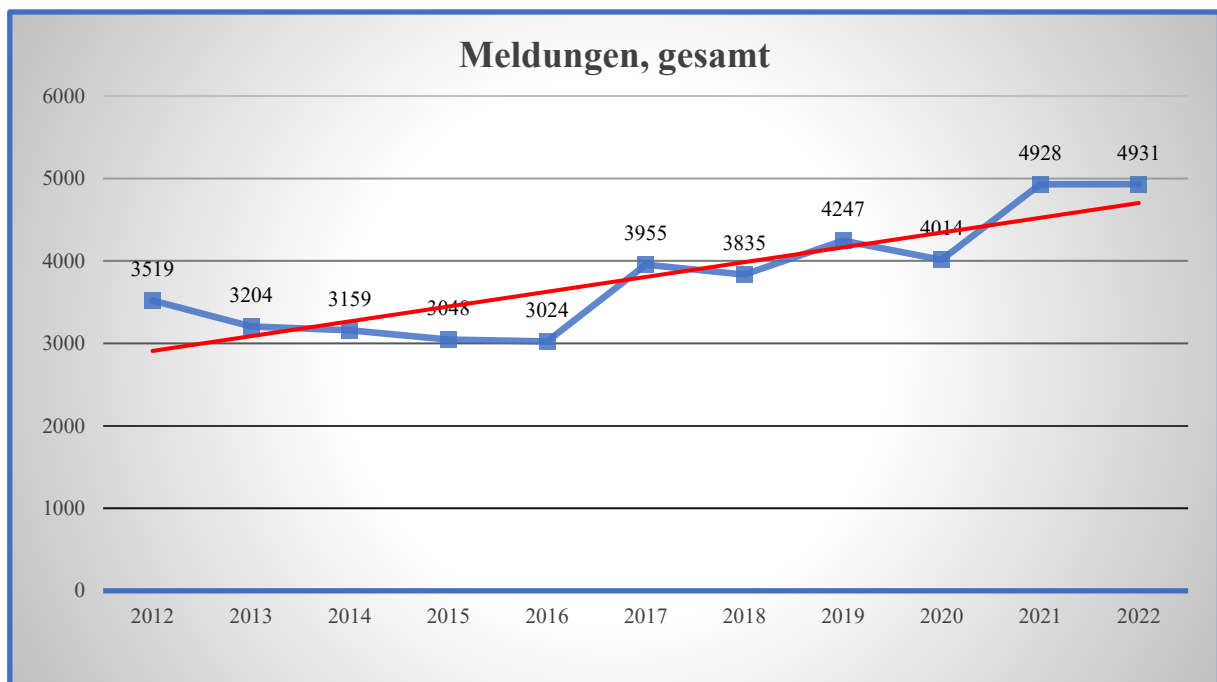
Ihr Safefood-Online Team



## 1 Auswertung der Meldungen in Safefood Online im Jahr 2022

### 1.1 Meldungen gesamt, 2012 - 2022

Die Gesamtzahl der Meldungen in Safefood-Online lag im Jahr 2022 mit 4931 auf dem höchsten Stand seit Beginn der Datenerfassung.



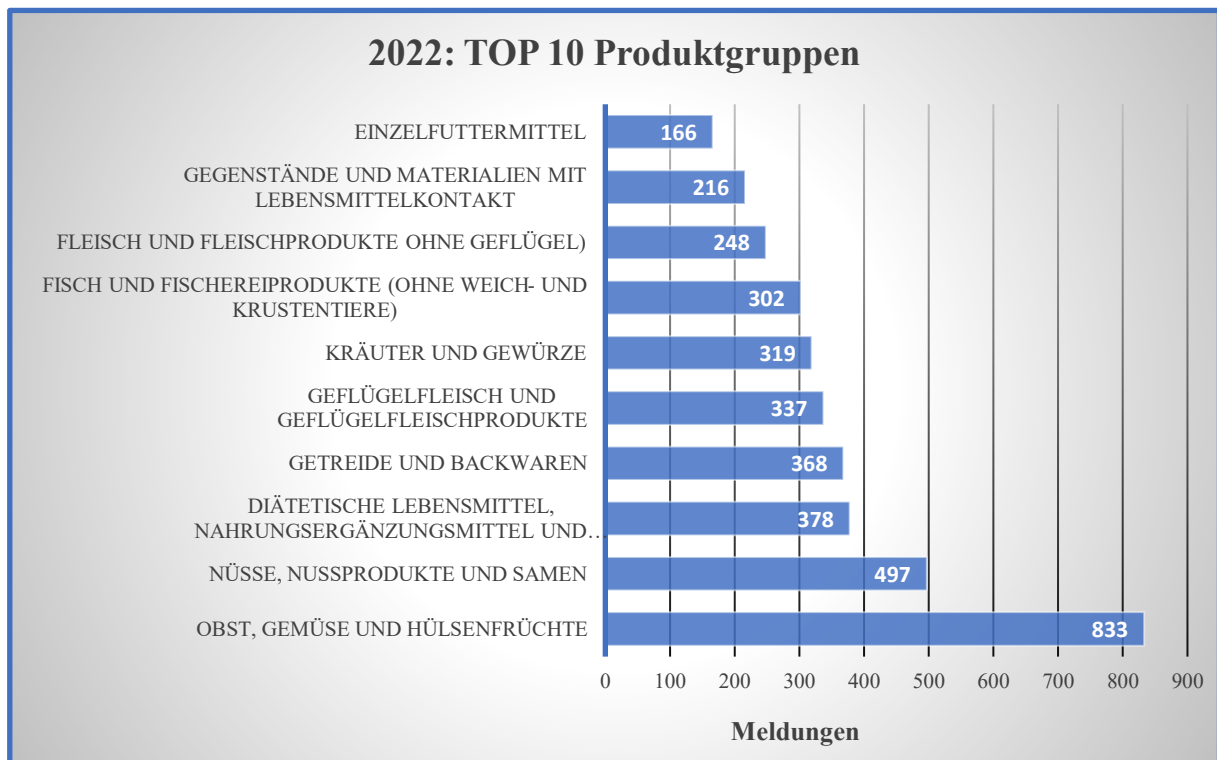
### 1.2 Meldungen nach Produktkategorien

Auch im Jahr 2022 liegen die Produktgruppen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sowie Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 833 bzw. 497 Meldungen an der Spitze der Meldungen nach Produktkategorien. Auf Rang 3 folgt die Produktgruppe diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel mit 378 Meldungen.

Mit 291 Meldungen entfallen 35% aller Meldungen zu Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte auf Chlorpyrifos (mit Ethyl- und Methyl-Chlorpyrifos). In der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen entfallen 55% der Meldungen auf Aflatoxinfunde. Die 5 häufigsten Ursachen für die Meldungen in der Produktgruppe Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel sind:

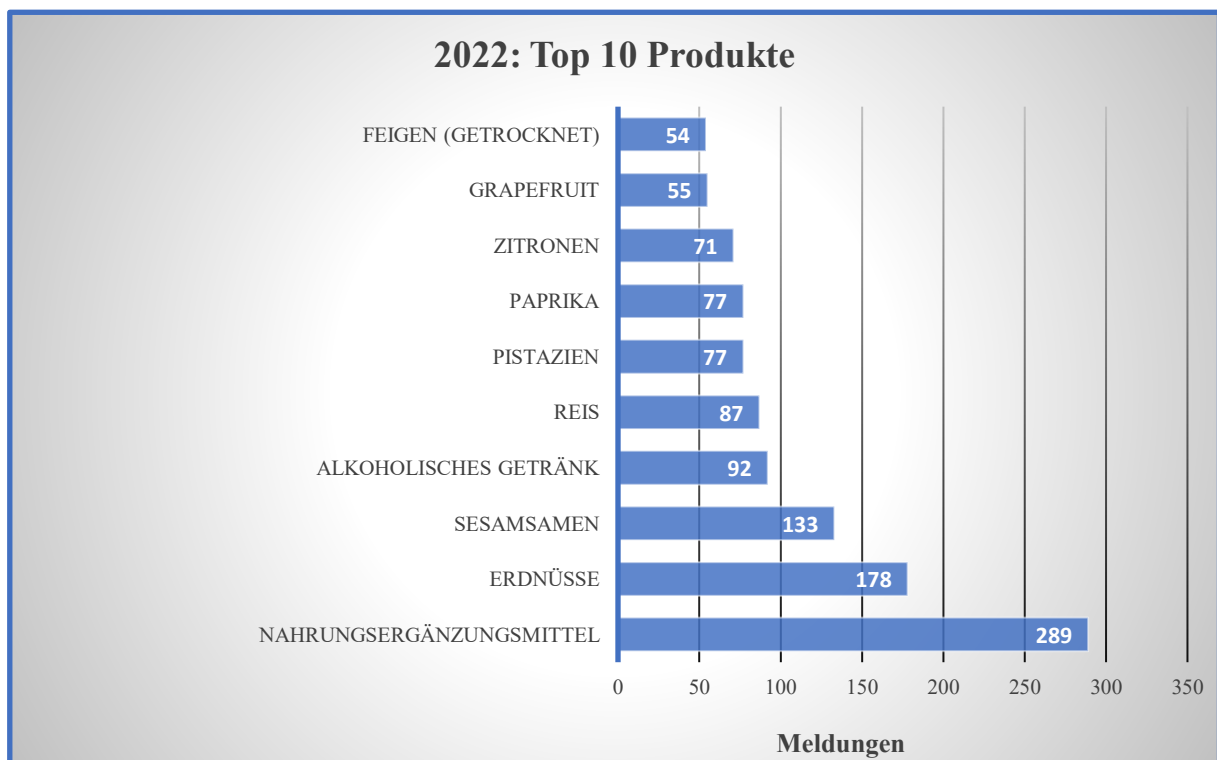
- Ethylenoxid/ -2-Chlorethanol (44 Meldungen)
- Cannabidiol (25 Meldungen)
- Artemisia annua (17 Meldungen)
- Yohimbin (14 Meldungen)
- Sildenafil (12 Meldungen)

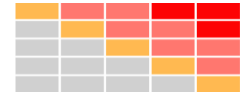
Das nachstehende Diagramm zeigt die Verteilung der Meldung aus 2022 nach Produktgruppen:



## 1.3 Meldungen nach Produkten

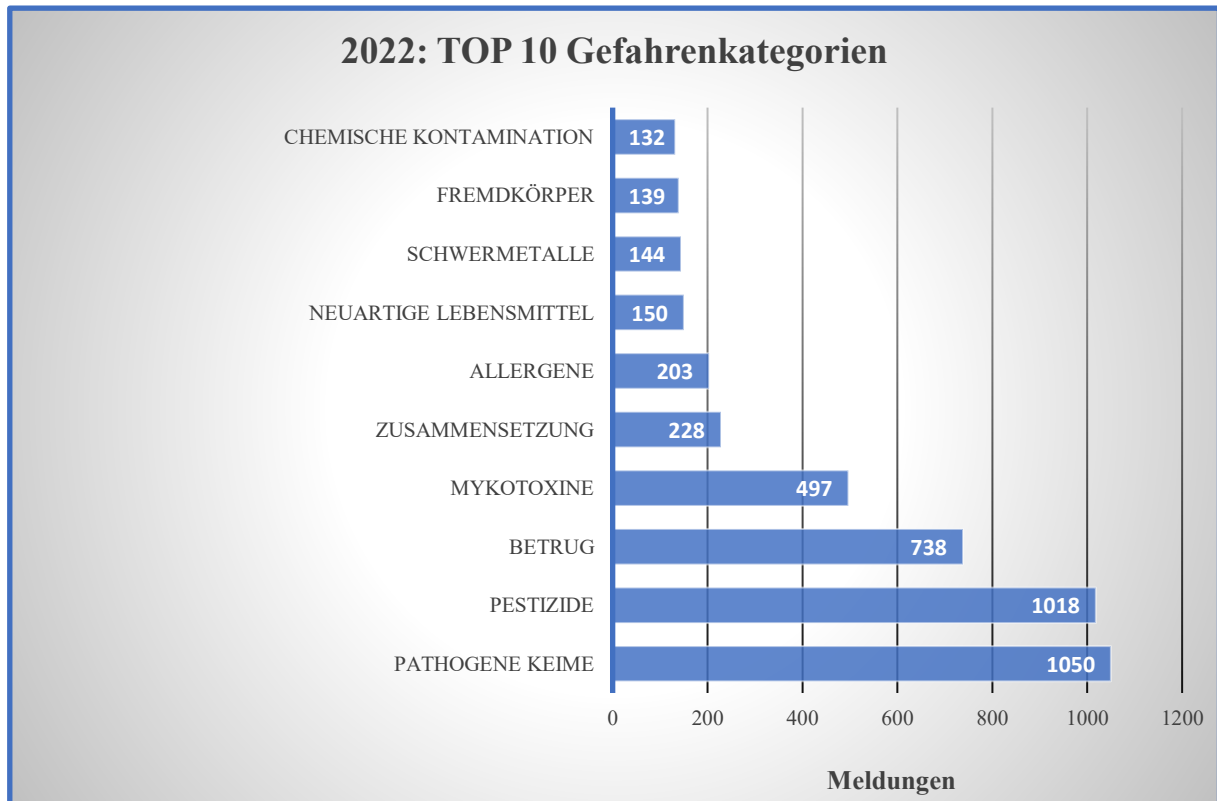
Wie im Jahr 2021 (227 Meldungen) gab es auch 2022 die meisten Meldungen nach Produkten zu Nahrungsergänzungsmitteln (289 Meldungen). Es folgen Erdnüsse mit 178 Meldungen sowie Sesamsamen mit 133 Meldungen:





## 1.4 Meldungen nach Gefahrenkategorien

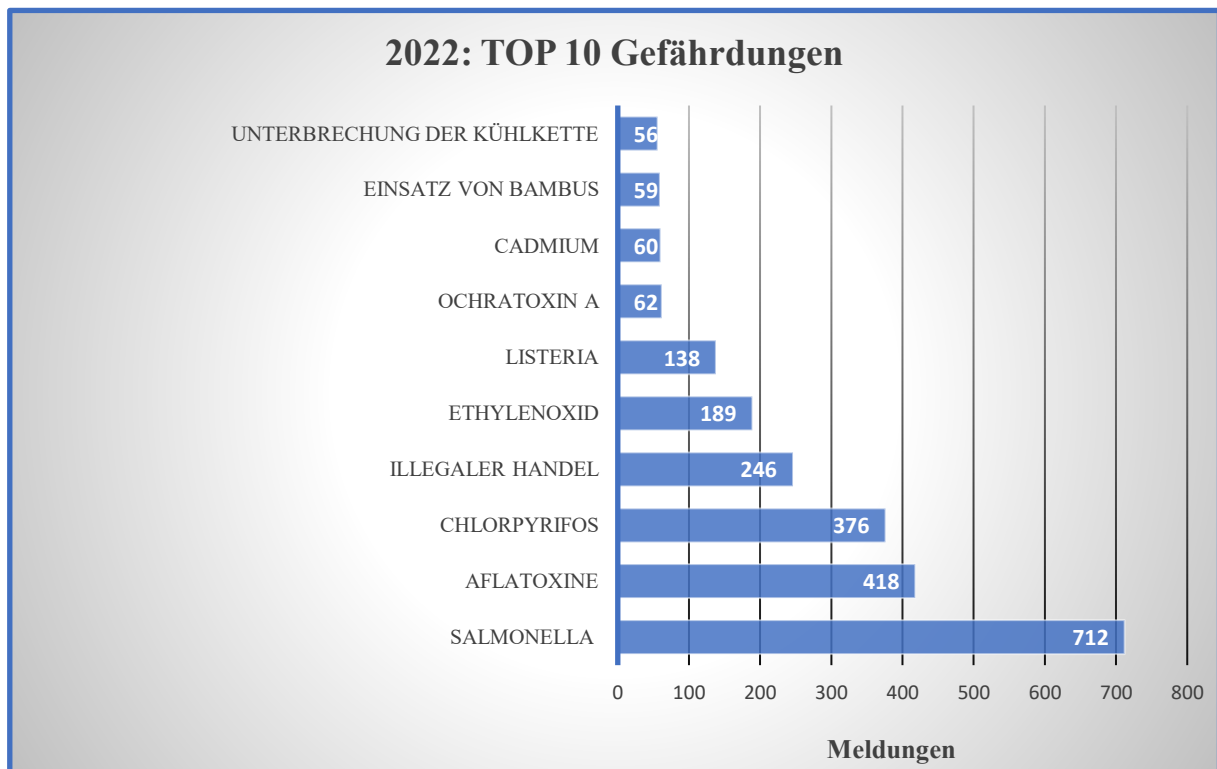
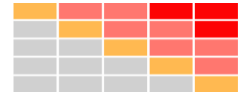
Im Ranking der Meldungen nach Gefahrenkategorien gab es auf den Positionen 1-5 nur geringe Veränderungen. In 2022 liegen pathogene Keime mit 1050 Meldungen an der Spitze, gefolgt von Pestiziden mit 1018 Meldungen und Betrug mit 738 Meldungen:



Die meisten Funde bei den Meldungen in der Gefahrenkategorie pathogene Keime sind auf Salmonellen (712 Meldungen), Listerien (138 Meldungen) und Noroviren (37 Meldungen) zurückzuführen. In der Gefährdungskategorie Pestizide machen die Funde von Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol immer noch 56% aller Meldungen aus. 246 Meldungen in der Gefahrenkategorie Betrug sind auf illegalen Handel, vor allem mit alkoholischen Getränken, Reis und Fischereiprodukten zurückzuführen

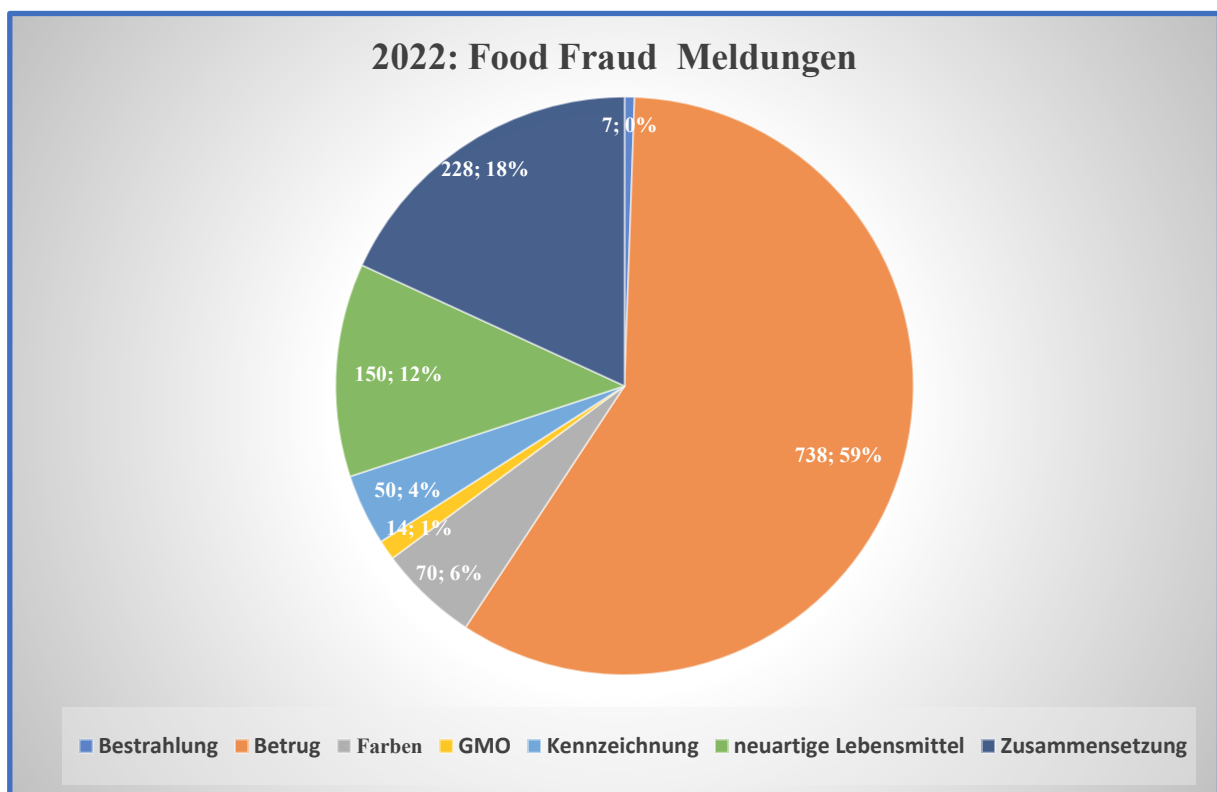
## 1.5 Meldungen nach Gefährdungen

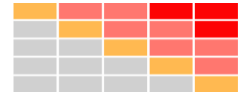
Nach Gefährdungen gab es 2022 die meisten Meldungen zu Salmonellen mit 712 Meldungen (2021 waren dies 747 Meldungen). Lagen 2021 noch Meldungen zu Ethylenoxid bzw. 2-Chlorethanol auf Rang 2 mit 488 Meldungen so haben sich die Meldungen zu dieser Gefährdung mehr als halbiert und liegen 2022 bei 189 Meldungen. Nur geringfügig abgenommen haben dagegen die Meldungen zu Chlorpyrifos (mit Ethyl- und Methyl-Chlorpyrifos): Gegenüber 2021 mit 403 Meldungen gab es 2022 immer noch 376 Meldungen. Damit liegt diese Gefährdung auf Rang 3 hinter Aflatoxinen mit 418 Meldungen. Die meisten Meldungen zu Chlorpyrifos finden sich mit 291 Meldungen in der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte und hier vor allem bei Grapefruits, Orangen, Zitronen und Mandarinen sowie Paprika und Schwarzaugenbohnen:



## 1.6 Meldungen zu Food Fraud

In 2022 gab es insgesamt 1257 Meldungen zu Food Fraud:





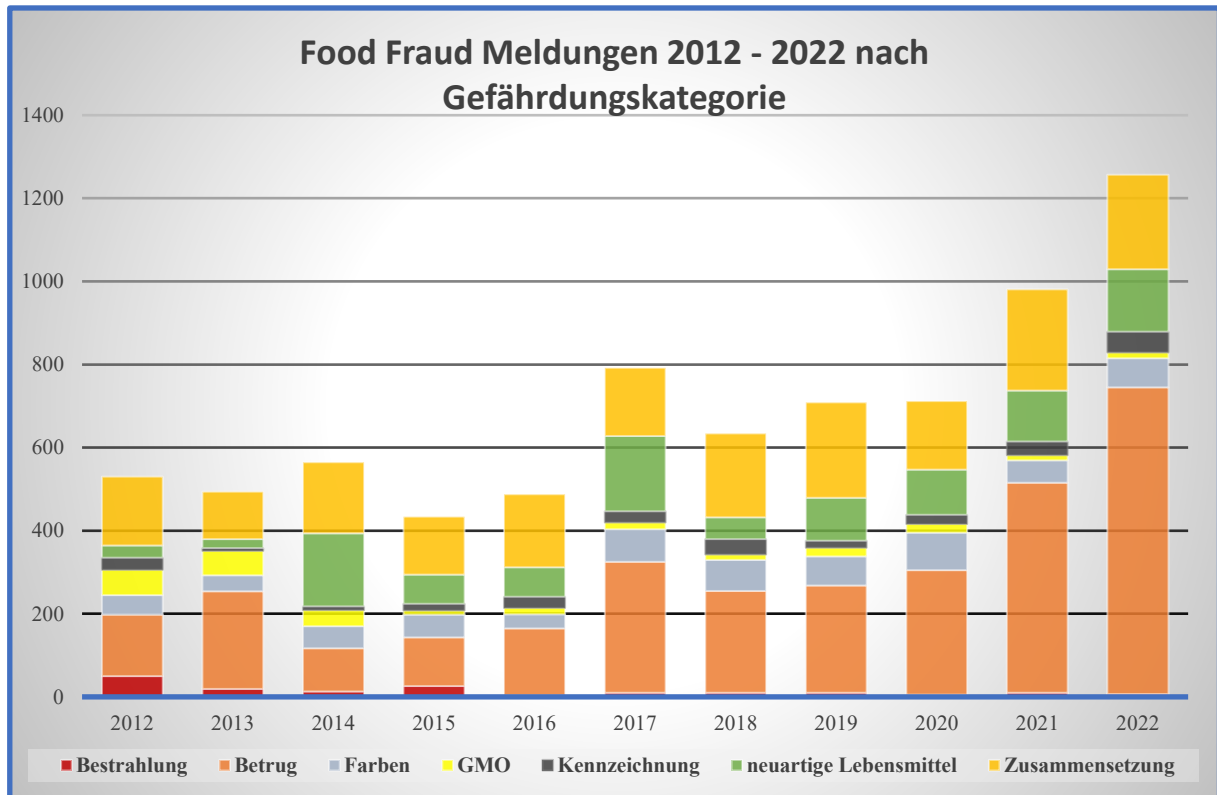
Bei der Abfrage „Food Fraud“ werden folgende Meldungen mit einbezogen:

- ⇒ **Bestrahlung** (z.B.: illegal bestrahlte Lebensmittel)
- ⇒ **Betrug** (z.B. illegaler Import, betrügerische Verwendung von Identitätskennzeichen oder Markennamen)
- ⇒ **Farben** (z.B. illegale Zugabe oder nicht korrekt gekennzeichnete Lebensmittel)
- ⇒ **GMO** (z.B.: Meldungen zu gentechnisch modifizierten Organismen, die in der EU nicht zugelassen sind)
- ⇒ **Kennzeichnung** (z.B. fehlerhafte Kennzeichnung oder gefälschte Gesundheitszertifikate)
- ⇒ **neuartige Lebensmittel** (z.B. Einsatz von nicht zugelassenen neuartigen Lebensmitteln gemäß VO (EU) 2015/2283 (Novel Food Verordnung))
- ⇒ **Zusammensetzung** (z.B.: Zumischungen in die Rezeptur oder direkt zum Lebensmittel)

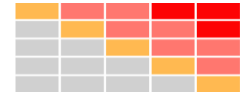
Anmerkung:

Im Dashboard (Modul Auswertung Gefährdungskategorie) von Safefood Online kann man sich die Meldungen zu Food Fraud auch nach eigenen Vorgaben (Zeitraum, Anzahl, Prozent) anzeigen lassen.

Die folgende Abbildung zeigt die Entwicklung der Meldungen zu Food Fraud seit 2012:

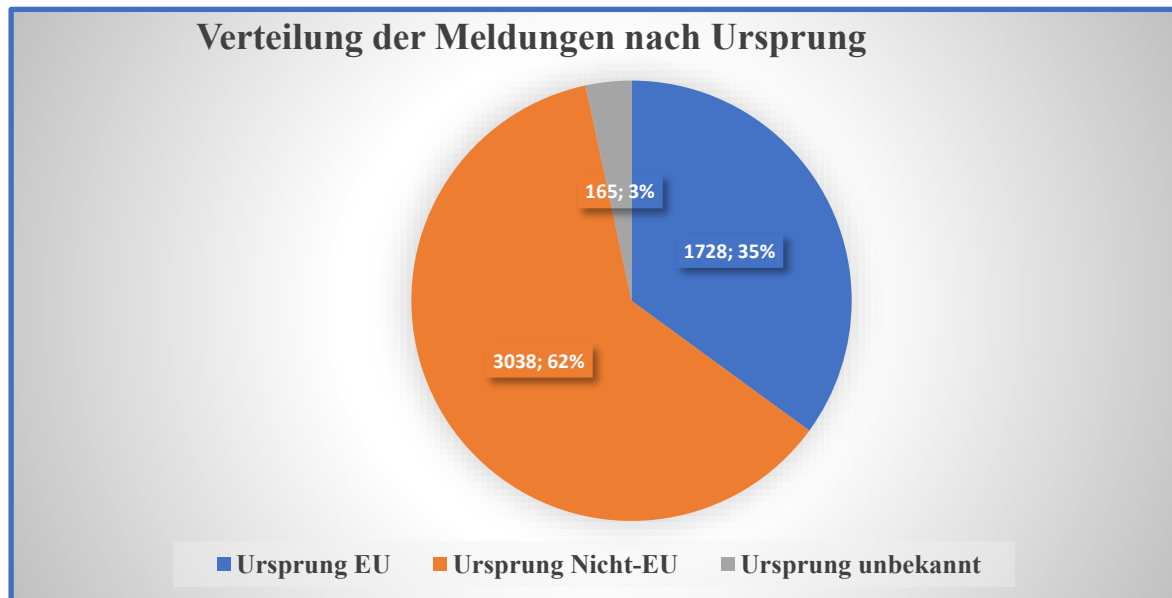


Die Food Fraud Meldungen haben sich seit 2012 mehr als verdoppelt (von 128 in 2012 zu 738 in 2022).



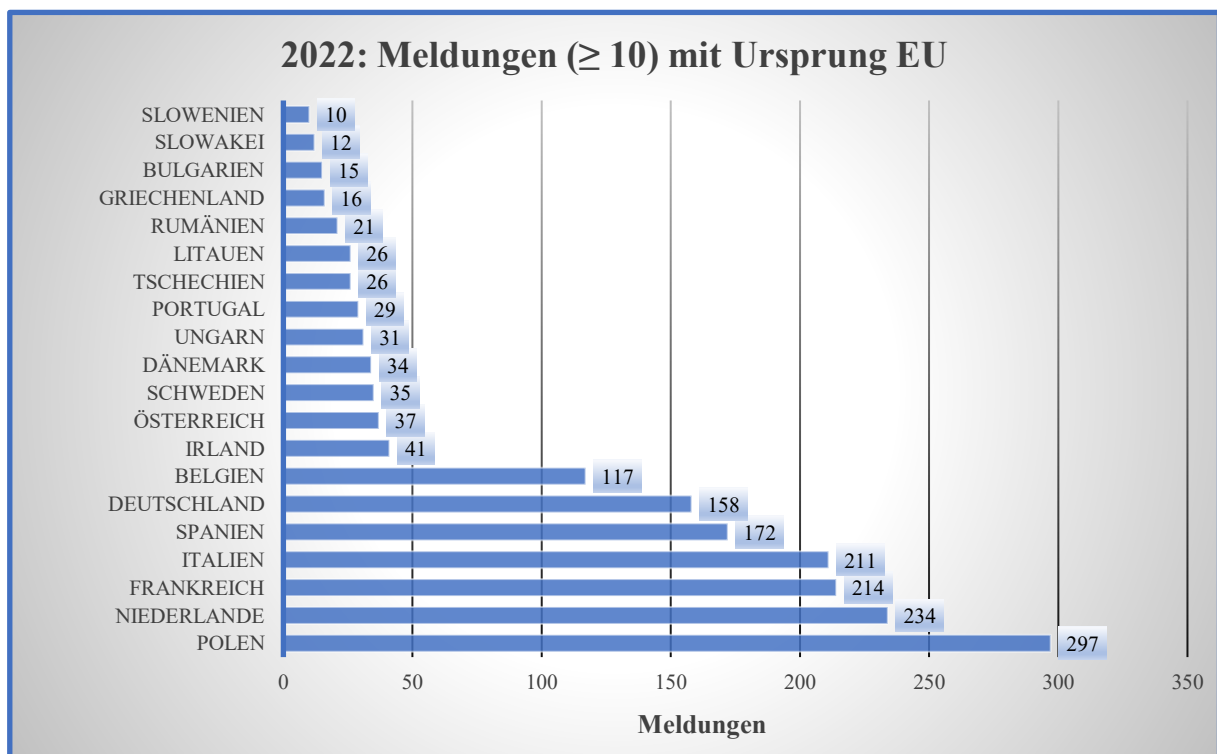
## 1.7 Meldungen nach Ursprungsland

Von den 4931 Meldungen stammen 35% aus der EU und 62% aus Nicht-EU Ländern. Bei 3% der Meldungen ist die Herkunft der Produkte unbekannt bzw. nicht angegeben:

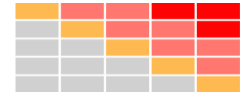


### 1.7.1 Meldungen ( $\geq 10$ ) mit Ursprung EU

Die Länder mit mehr als 100 Meldungen sind gegenüber dem Vorjahr unverändert. Auf den ersten drei Rängen liegen Polen, die Niederlande und Frankreich wie die folgende Darstellung zeigt:

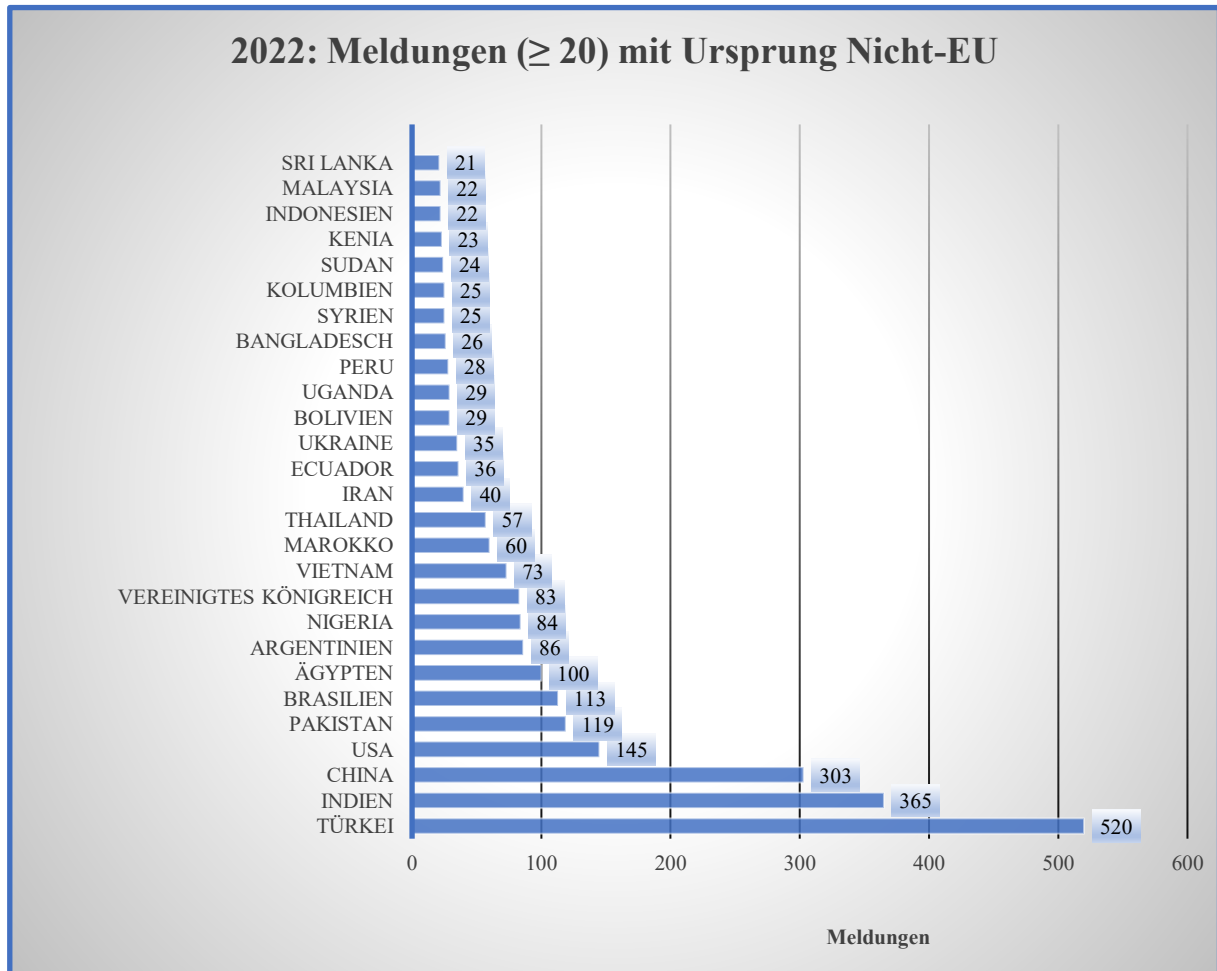




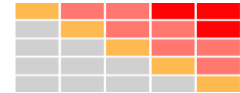


### 1.7.2 Meldungen ( $\geq 20$ Meldungen) mit Ursprung Nicht-EU Länder

Die Verteilung der Meldungen aus 2022 nach Nicht-EU Länder sieht wie folgt aus:



Die meisten Meldungen gab es zu Produkten aus der Türkei mit 520 Meldungen, gefolgt von Indien mit 365 Meldungen und China mit 301 Meldungen.



## 2 Öffentliche Warnungen auf [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de)

### 2.1 Öffentliche Warnungen auf lebensmittel.de

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de) wurden im Dezember 2022 19 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

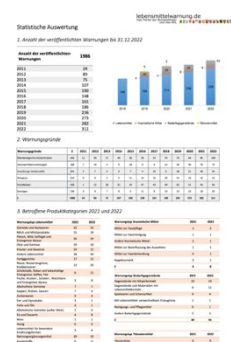
Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Cevapcici mit Balkangemüse & Reis	Fremdkörper (Kunststoff)
Mini-Brezeln	Fremdkörper (blaue Gewebeteilchen)
Veganer Schinken Spicker Salat	Fremdkörper (Kunststoff)
Eier	Salmonellen
Iso-Sportgetränk	Sensorische Abweichungen
Kräuterschnittkäse	Verotoxin-bildende E.coli. (VTEC)
Creme zum Kochen	Fremdkörper (Metall)
Vodka	Gefahr von Glasbruch
Grillente	Listeria monocytogenes
Schwarzer Pfeffer, bio	Salmonellen
Weizenmehl Type 550	Verotoxin-bildende E. coli (VTEC)
Schwarzer Pfeffer	Salmonellen
Filetwurst	Listeria monocytogenes
Speisequarkzubereitung (Vanille)	Salmonellen
Mandeltorte Schoko-Krokant	Fremdkörper (Metall)
Vollmilchschokolade (Weihnachtsmann)	Salmonellen
Sternanis (getrocknet)	Anthrachinon
Kurkuma Ingwer Shot	Fremdkörper (Glas)
Tomatensauce (im Glas)	Fremdkörper (Glas)

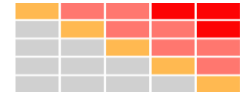
Im Jahr 2022 wurden insgesamt 302 Warnungen zu Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien veröffentlicht.

### 2.2 Statistische Auswertung der Warnungen auf lebensmittel.de

Auf der Seite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit wurde eine statische Auswertung der Meldungen aus den Jahren 2011 bis 2022 veröffentlicht. Die Auswertung ist [hier](#) zu finden. Diese 311 Rückrufe auf dem Portal sind seit der ersten Veröffentlichung im Jahr 2011 der höchste Wert (auf in Bezug auf Lebensmittel). Weitere Informationen zu den Rückrufen finden Sie auf [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de)

Zu der Veröffentlichung der Jahresstatistik 2022 hat das BVL eine [Pressemitteilung](#) herausgegeben.





## 3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

### 3.1 Höchstgehalte von Perfluoroalkylsubstanzen (PFAS) in Lebensmitteln auf EU-Ebene

Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS), sind persistente organische Schadstoffe (POP) und stellen eine große Gruppe fluorierter Verbindungen, dar, die in großem Umfang in der Industrie eingesetzt werden, z. B. als schmutz- und wasserabweisende Beschichtungen für Textilien und Teppiche, als ölbeständige Beschichtungen für Papier und Kartonagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in Fußbodenpflegemitteln, in Insektiziden, in Feuerlöschschäumen und als Tenside (z.B.: im Bergbau). Ihre weit verbreitete Verwendung und ihre Langlebigkeit in der Umwelt haben auch zu einer Kontamination von Lebensmitteln mit diesen Stoffen geführt.

Die EFSA veröffentlichte bereits am 21. Februar 2008 ein [wissenschaftliches Gutachten zu PFOS, PFOA und ihren Salzen](#), in dem sie feststellte, dass weitere Daten über den Gehalt an PFAS in Lebensmitteln empfohlen werden, insbesondere im Hinblick auf die Überwachung von Trends bei der Exposition des Menschen: [Empfehlung \(EU\) 2010/161 der Kommission](#) zur Überwachung von PFAS in Lebensmitteln vom 17. März 2010. Auf Ersuchen der Kommission aktualisierte die EFSA am 9. Juli 2020 ihre Risikobewertung ([risk to human health related to the presence of perfluoroalkyl substances in food](#)).

Mit der [Verordnung \(EU\) 2022/2388](#) vom 07. Dezember 2022 wurde in die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 (Kontaminanten-VO) ein neuer „Abschnitt 10 Perfluoroalkylsubstanzen“ mit Höchstgehalten für bestimmte (tierische) Lebensmittel eingeführt. Zu den Einzelheiten verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext. Die Verordnung gilt ab dem 01. Januar 2023. Lebensmittel, die vor dem 1. Januar 2023 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum im Verkehr bleiben.

## 4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

[Die italienischen Behörden untersuchen einen Listerienausbruch, an dem 22 Menschen erkrankt sind und ein Mensch gestorben ist.](#)

[EFSA: Jahresbericht über die mikrobiologische Risikobewertung](#)

[Finnland: Einer neuen Studie zufolge waren tiefgefrorene Tomatenwürfel die Ursache für einen Salmonella-Typhimurium-Ausbruch in Finnland im Jahr 2021.](#)

[USA: gefrorene Himbeeren wegen Hepatitis A-Funden zurückgerufen](#)

[Finnland: Bei Kontrollen von Gewürzen im Rahmen eines Food Fraud-Projektes in Finnland wurden zwar keine Verfälschungen festgestellt, aber Salmonellenkontaminationen](#)

[CVUA Stuttgart: Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe: Untersuchungsergebnisse 2021](#)

[FoodSafety4EU: Der Weg für Lebensmittelsicherheit in der Zukunft](#)

[EFSA: innovative in vitro-Ansätze für toxikologische Untersuchungen zur Wirkung von Mykotoxinen](#)

[EFSA: Risk Assessment zu Lebensmittelkontakt-Materialien](#)

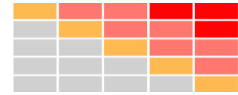
[Lettland: Verstärkung der Kontrolle von Fisch nach Listerienausbruch](#)



<a href="#"><u>ECDC: Jahresbricht 2019 zu Shigellen-Infektionen</u></a>
<a href="#"><u>BfR: Aktualisierte Fragen und Antworten zu Hanf in Lebensmitteln</u></a>
<a href="#"><u>CVUA Stuttgart: Mykotoxinbelastungen in getrockneten Feigen</u></a>
<a href="#"><u>ECDC: STEC-Infektionen – Jahresbericht für 2021 veröffentlicht</u></a>
<a href="#"><u>ECDC: Salmonellen-Infektionen - Jahresbericht für 2021 veröffentlicht</u></a>
<a href="#"><u>ECDC: Listerien-Infektionen - Jahresbericht für 2021 veröffentlicht</u></a>
<a href="#"><u>ECDC: Yersinia-Infektionen - Jahresbericht für 2021 veröffentlicht</u></a>
<a href="#"><u>Ein Salmonellenausbruch in Norwegen, Schweden und den Niederlanden wurde mit kontaminierten Gurken aus Spanien in Verbindung gebracht</u></a>
<a href="#"><u>FAO/ WHO: Kontrollmaßnahmen für Shiga-Toxin-produzierende Escherichia coli (STEC) in Verbindung mit Fleisch und Milchprodukten: Sitzungsbericht</u></a>
<a href="#"><u>FAO/ WHO: Listeria monocytogenes in verzehrfertigen (RTE) Lebensmitteln: Zuordnung, Charakterisierung und Überwachung: Sitzungsbericht</u></a>
<a href="#"><u>BfR: Therapiehäufigkeit und Antibiotikaverbrauchsmengen 2018–2021</u></a>
<a href="#"><u>BfR: Schwefeldioxid und Sulfite: EFSA-Neubewertung sieht gesundheitliche Risiken bei hohem Verzehr; Datenlage weiterhin lückenhaft</u></a>
<a href="#"><u>BfR: Lebensmittelsicherheit in Europa: Zusammenarbeit und Nachwuchs in der Risikobewertung stärken</u></a>
<a href="#"><u>Von Ausbrüchen bis zu MDMA und Chemikalien: 2022 im Rückblick</u></a>

## 5 NEWS - Food Fraud

<a href="#"><u>Die pakistanische Lebensmittelbehörde (PFA) hat eine Fabrik zur Herstellung von gefälschter Milch aufgedeckt. Bei der Razzia beschlagnahmte das PFA-Team 7.500 Liter unreine Milch, 25 kg Magermilchpulver, 16 kg Banaspati-Ghee und eine große Menge Chemikalien</u></a>
<a href="#"><u>Die europäischen Behörden haben ein Netzwerk aufgedeckt, das in mindestens vier Ländern potenziell gefährliches Pferdefleisch verkaufte. Die Operation wurde von Europol und der spanischen Guardia Civil (Guardia Civil) koordiniert.</u></a>
<a href="#"><u>Quantensensor zur verbesserten Detektion der Authentizität und der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln</u></a>
<a href="#"><u>Großbritannien: Tierische Nebenprodukte, Ursprungserklärungen und Kartoffeln sind einige der Themen, die die Nationale Stelle für Lebensmittelkriminalität (NFCU) auf dem Radar hat, wie aus der jährlichen Aktualisierung der Behörde hervorgeht.</u></a>
<a href="#"><u>USA: Bei einer von der US-amerikanischen Lebensmittel- und Arzneimittelbehörde (FDA) durchgeführten Probenahme und Untersuchung wurde festgestellt, dass 10 Prozent der importierten Honigproben verfälscht waren.</u></a>
<a href="#"><u>Die anhaltende Bedrohung durch Diethylenglykol/ Ethylenglykol-Verfälschungen</u></a>
<a href="#"><u>Wer heilt, hat Recht? Welchen Studien kann man vertrauen?</u></a>
<a href="#"><u>Schweiz: Zürcher Labor weist Alkohol in «alkoholfreien» Getränken nach</u></a>
<a href="#"><u>Italien: ENEA entwickelt den ersten photoakustischen Laser zur Aufdeckung von Lebensmittelbetrug</u></a>



## 6 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL): Bericht und Pressekonferenz zur Lebensmittelsicherheit 2021

Auf Basis der Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Monitorings von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen nach § 52 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (AVV Monitoring) werden vom Bund und den Ländern Lebensmittel sowie (seit 2010) auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände auf gesundheitlich unerwünschte Stoffe sowie Mikroorganismen untersucht.

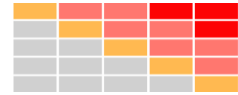
Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden vom BVL veröffentlicht.

Aktuell liegt der Report für das Monitoring 2021 vor. An dieser Stelle möchten wir auch auf die Präsentation der Pressekonferenz des BVL und der Bundesländer zum Thema „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“ hinweisen:



Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an:

[info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de)



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.

## 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