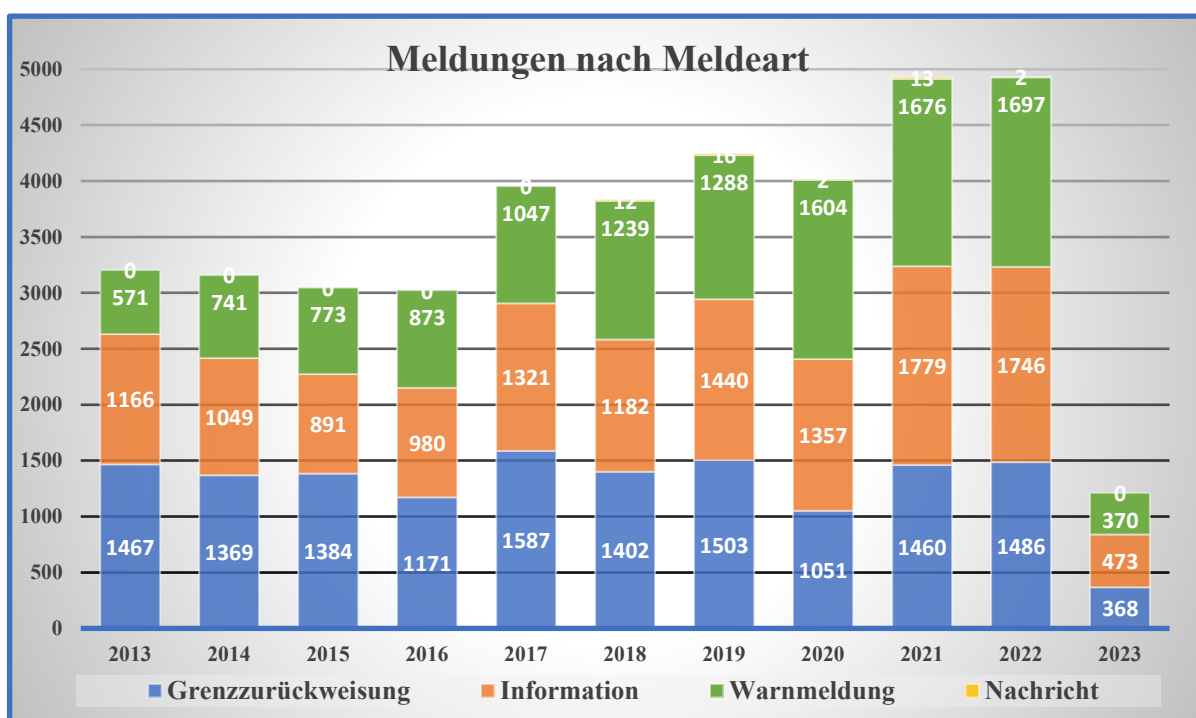
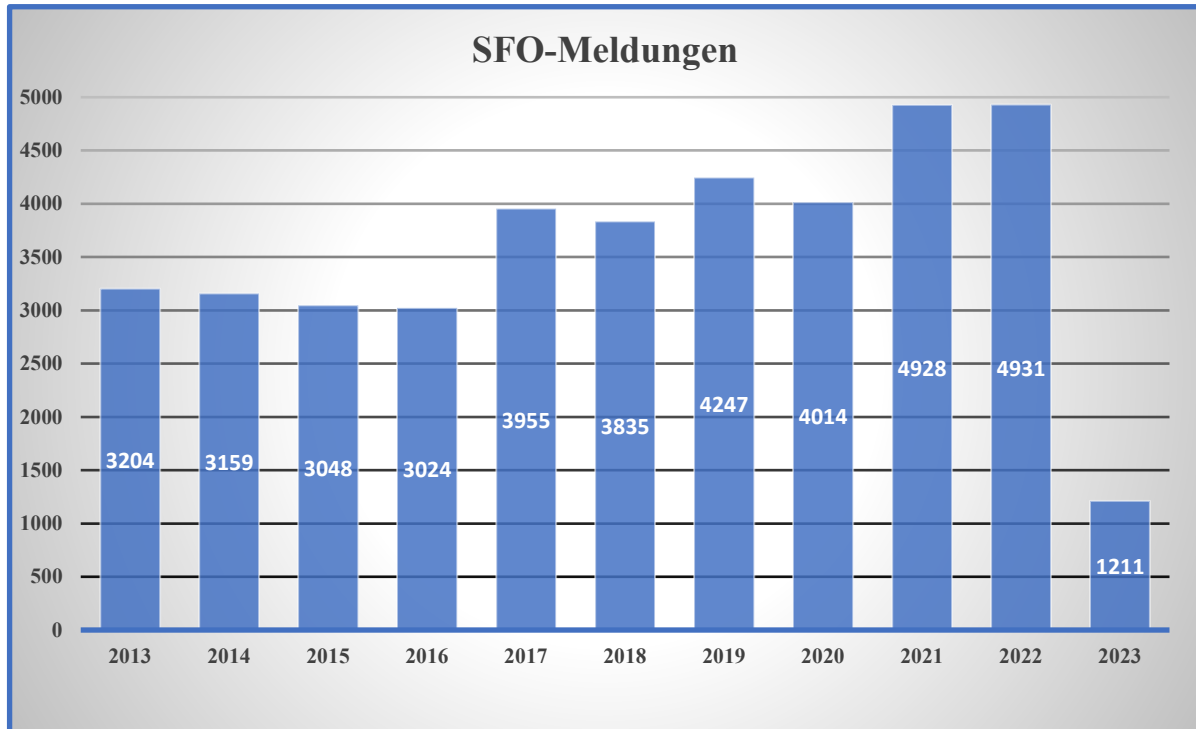
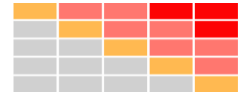


## Safefood-Online Newsletter





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im März 2023 verzeichnete Safefood Online 432 neue Meldungen (gegenüber 382 Meldungen im Februar). Unter Punkt 1 erhalten Sie die monatlichen Auswertungen. Die Zusammenfassung der öffentlichen Rückrufe, die im Januar auf lebensmittel.de eingestellt wurden finden Sie unter Punkt 2.

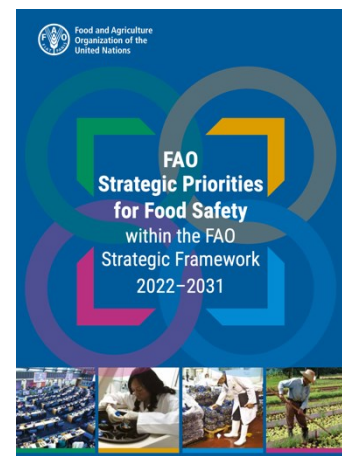
Unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informieren wir über 4 EU-Verordnungen mit geänderten bzw. neuen Höchstwerten für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sowie zu neuen Grenzwerten für Arsen und erläutern die Änderungen bezüglich der Anwendung und Rückstandshöchstgehalte des Pflanzenschutzmittels Bifenazat. Außerdem informieren wir über eine neue Stellungnahme der EFSA zu Nitrosaminen.

Unter den Punkten 4 und 5 haben wir wieder News zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud für Sie zusammengestellt.

In seiner [Mitteilung vom 24. März 2023](#) fasst das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) den aktuellen Kenntnisstand zur gesundheitlichen Bewertung von Glutaminsäure und Glutamat (E 620 – E 625) als Zusatzstoffe zusammen.

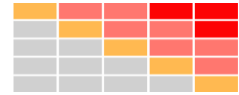
Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat auf Ersuchen des FAO-Ausschusses für Landwirtschaft (COAG) [strategische Prioritäten für die Lebensmittelsicherheit 2022 bis 2031 veröffentlicht](#). Sie konzentrieren sich auf vier Bereiche: Staatsführung, wissenschaftliche Beratung zur Unterstützung von Entscheidungen zur Lebensmittelsicherheit, Stärkung der nationalen Lebensmittelkontrollsysteme und Förderung staatlicher und privater Partnerschaften entlang der gesamten Lebensmittelkette.

"Wir hoffen, dass dieses Dokument dazu beiträgt, Investitionen anzustoßen und angemessene personelle und finanzielle Ressourcen für die FAO zu sichern, damit sie ihr Lebensmittelsicherheitsprogramm erfolgreich umsetzen kann", sagte Corinna Hawkes, FAO-Direktorin der Abteilung Lebensmittelsysteme und Lebensmittelsicherheit.



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

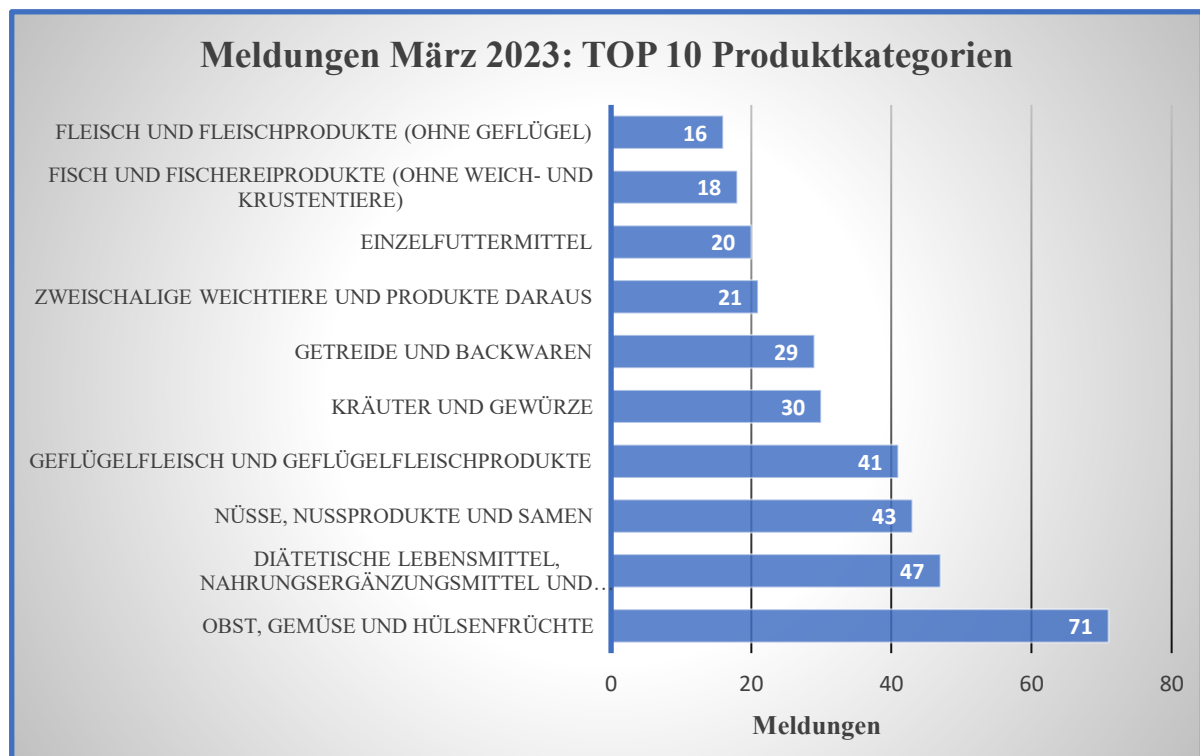


## 1 Meldungen in Safefood Online: März 2023

Nach 316 bzw. 382 Meldungen im Januar und Februar stieg die Anzahl der neuen Meldungen im März auf 432.

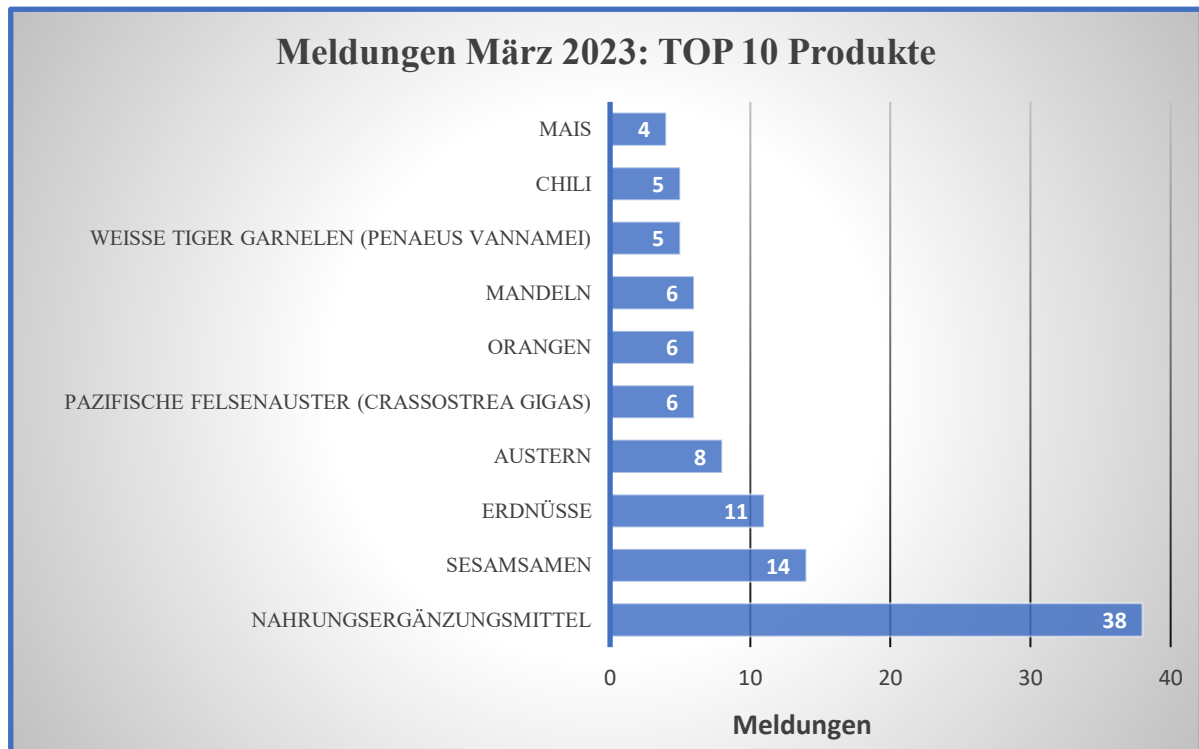
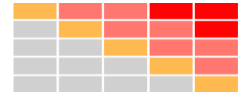
*Anmerkung: Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.*

Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte lagen wieder mit 71 Meldungen auf Platz 1 der Auswertung der Meldungen nach Produktgruppen, gefolgt von diätetischen Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln (47 Meldungen) sowie der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 43 Meldungen:

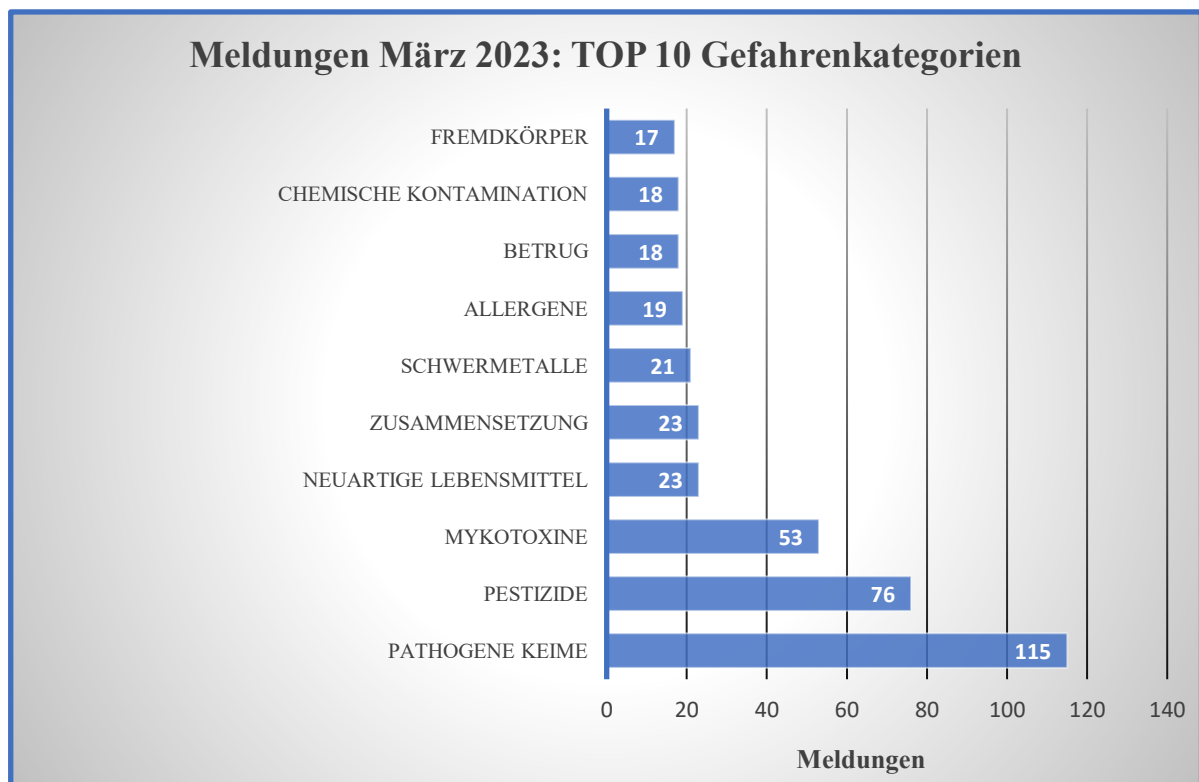


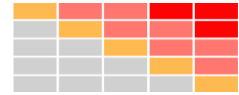
In der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sind 19 Meldungen auf Funde von Chlorpyrifos (zusammen mit Ethyl-Chlorpyrifos und Methyl-Chlorpyrifos) zurückzuführen. Rund die Hälfte (10 Meldungen) betrafen Zitronen, Mandarinen und Orangen. In der Produktgruppe diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel gab es 7 Meldungen zu Cannabidiol und Withania somnifera (Ashwaghandha oder Schlafbeere). 26 Meldungen in der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen waren auf Aflatoxinfunde zurückzuführen.

Auch im März liegen wie in den Vormonaten Nahrungsergänzungsmittel mit 38 Meldungen wieder an erster Stelle bei der Auswertung der Meldungen nach Produkten, gefolgt von Sesamsamen und Erdnüssen. 9 der 14 Meldungen bei Sesamsamen waren auf Funde von Salmonellen zurückzuführen. Bei Erdnüssen waren alle Meldungen verursacht durch Aflatoxine:

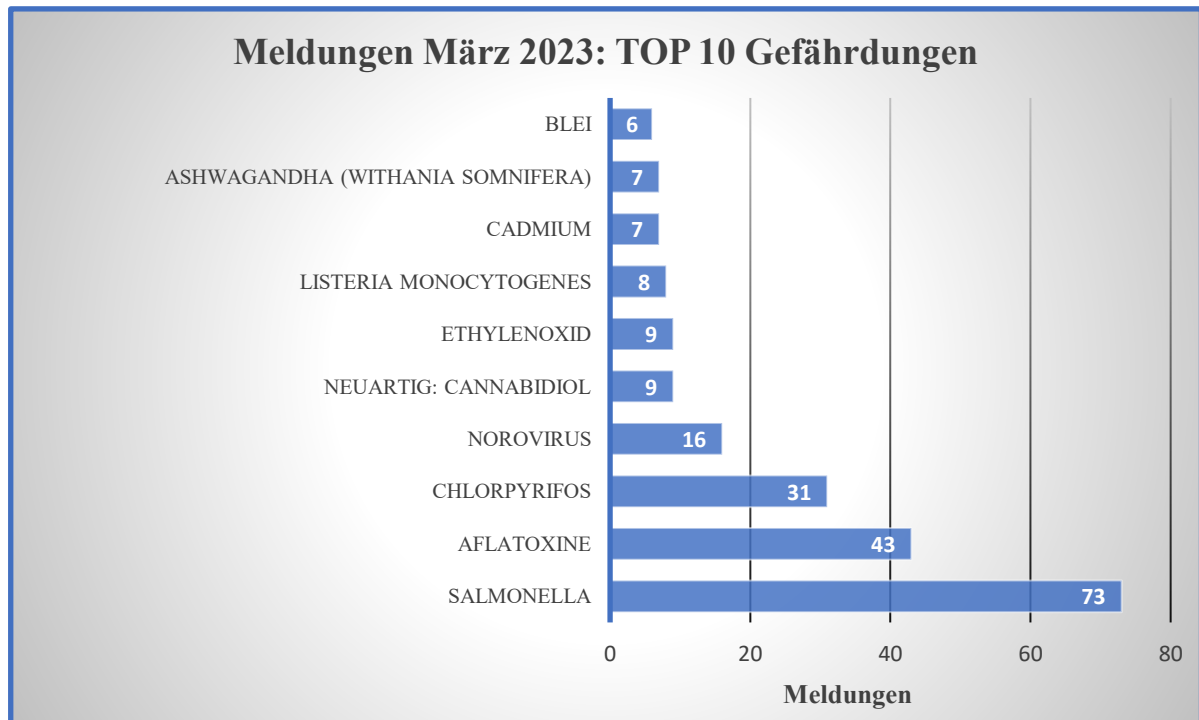


Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen im März pathogene Keime mit 115 Meldungen an der Spitze, davon 73 Meldungen wegen Salmonellen. Es folgen Pestizide (76 Meldungen) und Mykotoxine (53 Meldungen):

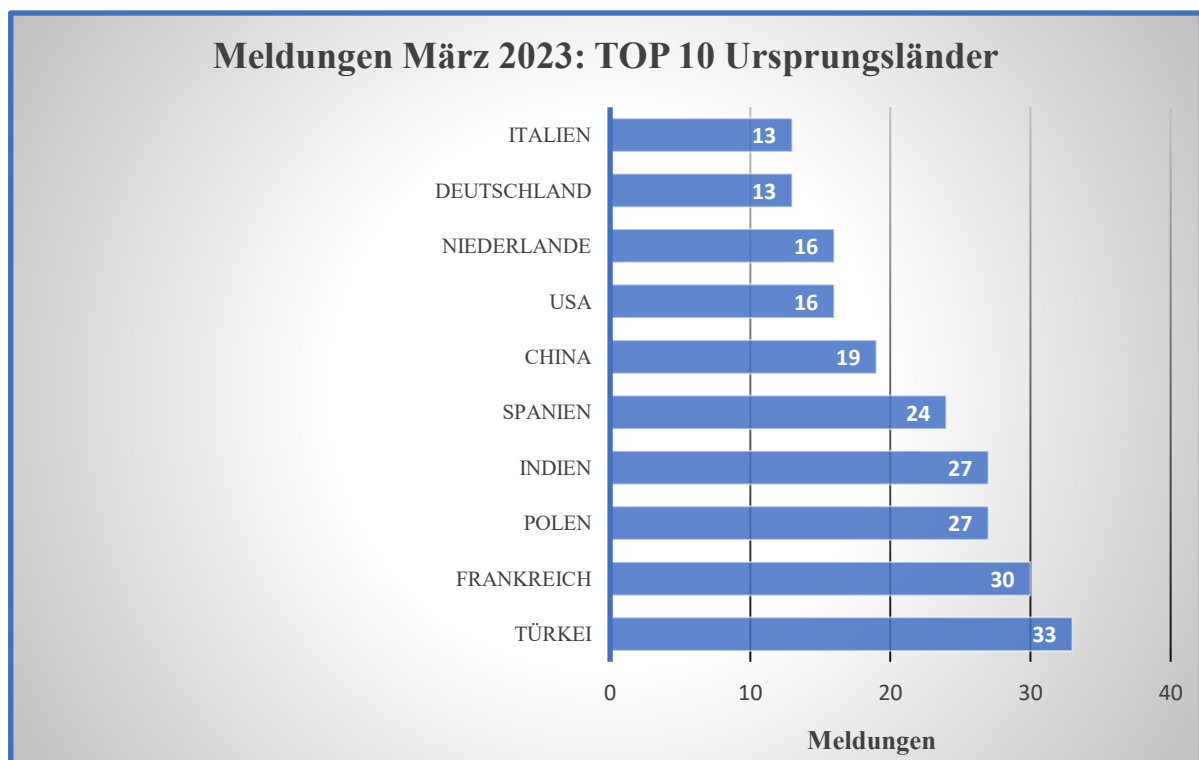


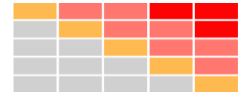


In der Auswertung nach Gefährdungen folgen auf Salmonellen mit 73 Meldungen Aflatoxine und Chlorpyrifos mit 43 bzw. 31 Meldungen.



Abschließend noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte. Die meisten Produkte kamen aus der Türkei (33 Meldungen), Frankreich (30 Meldungen) und Polen (27 Meldungen). Ein Drittel der Meldungen mit Ursprung Frankreich betrafen Austern wegen Noroviren:



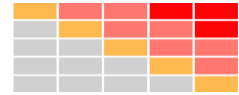


## 2 Öffentliche Warnungen auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) im März 2023

Die Seite [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) verzeichnete im März 20 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Chili, gemahlen	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Knackwurst mit Knoblauch	Listeria monocytogenes
Mu-Err Pilze, getrocknet	Salmonellen
Riegel	Keine deutsche Etikettierung (fehlende Allergenkennzeichnung)
Würzmischung	2-Chlorethanol
Teff-Mehl	Überhöhter Gehalt an Atropin, Scopolamin
Süßwaren in Minibechern	Gefahr des Verschluckens
Popcorn	Erhöhter Gehalt an Tropanalkaloiden
Datteln mit Walnusskernen	Fremdkörper (Glassplitter)
Kurkuma	Ethylenoxid
Backform	Migration von Cobalt, Nickel, Mangan
Jelly Straws	Enthalten für die Produktgruppe nicht zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe Carrageen (E 407) und Johannisbrotkernmehl (E 410)
Fleisch-Gewürzmischung	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Tahin Sesammus (bio)	Salmonellen
Brotbackmischung	Überhöhter Gehalt an Atropin, Scopolamin
Fischereiprodukt „Jelly Fish“	Nicht zugelassener Lebensmittelzusatzstoff Aluminiumsulfat (E 520)
Backform	Erhöhte Freisetzung von Kobalt, Nickel und Mangan
Mandeln (bio)	Erhöhter Gehalt an Bittermandeln
Mandeln (bio)	Erhöhter Gehalt an Bittermandeln
Würzmischung Chicken Masala	Ethylenoxid

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



### 3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

---

#### 3.1 VO (EU) 2023/466

---

Mit der [VO \(EU\) 2023/466](#) vom 03. März 2023 wurden die Anhänge II, III und V der VO (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- ⇒ Isoxaben
- ⇒ Novaluron
- ⇒ Tetraconazol

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Die neuen Regelungen gelten ab dem 26. September 2023. Informationen zu den neuen Höchstgehalten können Sie dem verlinkten Verordnungstext entnehmen.

#### 3.2 VO (EU) 2023/465

---

Mit der [VO \(EU\) 2023/465](#) hat die Europäische Kommission die Vorschriften für den Arsengehalt in Lebensmitteln verschärft. Die zulässige Konzentration von Arsen in weißem Reis wurde gesenkt, während es neue Grenzwerte für Arsen in einigen Lebensmitteln auf Reisbasis, Säuglingsnahrung, Babynahrung, Fruchtsäften und Salz gibt. Die neue Verordnung tritt am 26. März in Kraft und gilt unmittelbar. Lebensmittel, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben.

Für weitere Informationen zu den neuen Höchstgehalten verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

#### 3.3 VO (EU) 2023/679

---

Am 24. März 2023 wurde die [VO \(EU\) 2023/679](#) zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von

- ⇒ Pyridaben
- ⇒ Pyridat
- ⇒ Pyriproxyfen
- ⇒ Triclopyr

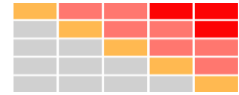
in oder auf bestimmten Erzeugnissen im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Die Verordnung tritt am 13. April 2023 in Kraft und gilt unmittelbar. Weitere Informationen zu den neuen Höchstgehalten finden Sie in dem verlinkten Verordnungstext.

#### 3.4 VO (EU) 2023/710:

---

Die [VO \(EU\) 2023/710](#) zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- ⇒ Brompropylat
- ⇒ Chloridazon



- ⇒ Fenpropimorph
- ⇒ Imazaquin
- ⇒ Tralkoxydim

in oder auf bestimmten Erzeugnissen wurde am 31. März im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht und gilt ab dem 21. Oktober 2023. Zu den Einzelheiten der neuen Regelungen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

### **3.5 Absenkung der Höchstgehalte an Bifenazat**

---

Das BVL hat am 03. März 2023 eine [Fachmeldung](#) zu der mit der [Durchführungsverordnung \(EU\)2022/698](#) erfolgten Einschränkung der Anwendung von Bifenazat nur noch auf nicht genießbare Kulturen im Gewächshaus sowie dem weiteren Vorgehen auf EU-Ebene zur geplanten Absenkung der Rückstandshöchstgehalte auf Bestimmungsgrenze veröffentlicht.

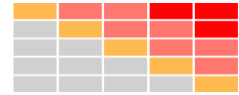
### **3.6 Stellungnahme der EFSA zu Nitrosaminen**

---

die Exposition gegenüber Nitrosaminen in Lebensmitteln während ihrer Zubereitung und Verarbeitung "gibt Anlass zu gesundheitlichen Bedenken", so die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in ihrer am 28. März 2023 veröffentlichten [Stellungnahme](#).

"Die EFSA kommt in ihrer Bewertung zu dem Schluss, dass die ernährungsbedingte Exposition gegenüber Nitrosaminen höchstwahrscheinlich über dem Wert liegt, der für alle Altersgruppen gesundheitlich bedenklich ist".





## 4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

---

[USA: Salmonellenerkrankungen durch Alfalfa-Sprossen](#)

[Belgien: Die belgischen Behörden verzeichneten im Jahr 2022 240 Beschwerden über den Online-Verkauf von Lebensmitteln](#)

[CVUA Karlsruhe: Schmetterlingsblüte in Spirituosen: Erleben Sie Ihr blaues Wunder](#)

[EFSA Scientific Opinion: Gesundheitliche Risiken durch Grayanotoxine in bestimmten Heidekrautgewächse - Ericaceae\)](#)

[EU-Audits ergaben, dass Ungarn und Bulgarien ihre Kontrollen verbessern müssen](#)

[LAVES: Pflanzenschutzmittelrückstände in Tomaten](#)

[CVUA Sigmaringen: Mindesthaltbarkeitsangaben bei Walnüssen](#)

[CVUA Stuttgart: Rückstände und Kontaminanten in Frischgemüse aus konventionellem Anbau im Jahr 2022](#)

[USA: Rückruf von gefrorenen Bio-Erdbeeren wegen Hepatitis A](#)

[Irland: Zunahme lebensmittelbedingter Erkrankungen](#)

[Kanada: In kanadischen Fast-Food-Verpackungen - insbesondere in wasser- und fettabweisenden Alternativen zu Plastik - wurden Per- und Polyfluoralkylsubstanzen \(PFAS\) nachgewiesen.](#)

[Frankreich: Nestlé schließt Fabrik in Frankreich im Zusammenhang mit tödlichem E. coli-Ausbruch](#)

[ECDC: Länderübergreifender Ausbruch von Infektionen mit Salmonella Virchow ST16 im Zusammenhang mit dem Verzehr von Fleischerzeugnissen, die Hühnerfleisch enthalten](#)

## 5 NEWS - Food Fraud

---

[Indien: 600 kg mit Chemikalien verfälschte Gewürze beschlagnahmt](#)

[Kanada: Canadian Food Inspection \(CFA\) veröffentlicht Food Fraud Jahresbericht](#)

[Universität von Missouri: Nachweis von Verfälschung durch Pflanzenöl in geriebenem Hartkäse mittels 1H-NMR-Spektroskopie](#)

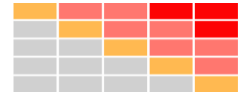
[Portugal: Razzien bei Herstellern von Fleischprodukten, Nahrungsergänzungsmitteln und Olivenöl](#)

[Kanada: Food Fraud Fälle am häufigsten bei \(teurem\) Olivenöl und Honig](#)

[EU: \(No\) sugar for my honey: OLAF investigates honey fraud](#)

[Journal of Natural Products: Analysemethoden zur Authentifizierung pflanzlicher Lebensmittelzutaten](#)

[Einfuhrkontrollen zeigen, dass 50% des in der EU-verkauften Honigs verfälscht sein könnte, warnte die EU. Die meisten der verdächtigen Sendungen stammen aus China.](#)



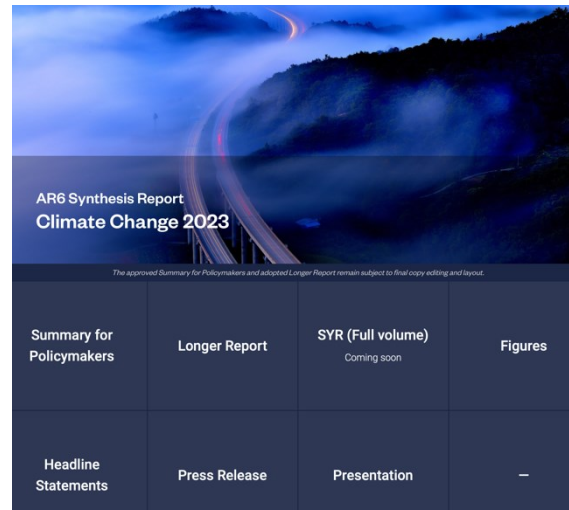
## 6 Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC): AR 6 Synthese Report 2023

Das IPCC hat bisher 5 Sachstandsberichte veröffentlicht -zuletzt im Jahr 2014 den 5. Sachstandsbericht. Der 6. Sachstandsbericht besteht aus den Ergebnissen von 3 Arbeitsgruppen:

- WG I: [Naturwissenschaftliche Grundlagen des Klimawandels](#)
- WG II: [Folgen des Klimawandels, Anpassung und Verwundbarkeit](#)
- WG III: [Minderung des Klimawandels](#)

sowie den Sonderberichten:

- [Globale Erwärmung 1,5°C](#)
- [Ozean und Kryosphäre in einem sich wandelnden Klima](#)
- [Klimawandel und Landsysteme](#)



Am 20. März, veröffentlichte der IPCC den [Synthesebericht \(AR 6 SYR\)](#). Der Bericht verdeutlicht die katastrophalen Auswirkungen, die der Klimawandel auf die weltweite Nahrungsmittelversorgung haben könnte. Ungefähr 3,3 bis 3,6 Milliarden Menschen leben in einem Umfeld, das durch den Klimawandel stark gefährdet ist. Die zunehmenden Wetter- und Klimaextreme haben die Ernährungssicherheit verringert und die Wassersicherheit beeinträchtigt.

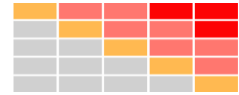
Hier noch einige Links zu dem Thema:

[FoodNavigator Europe](#)

[Civil Eats](#)

[FAO](#)

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