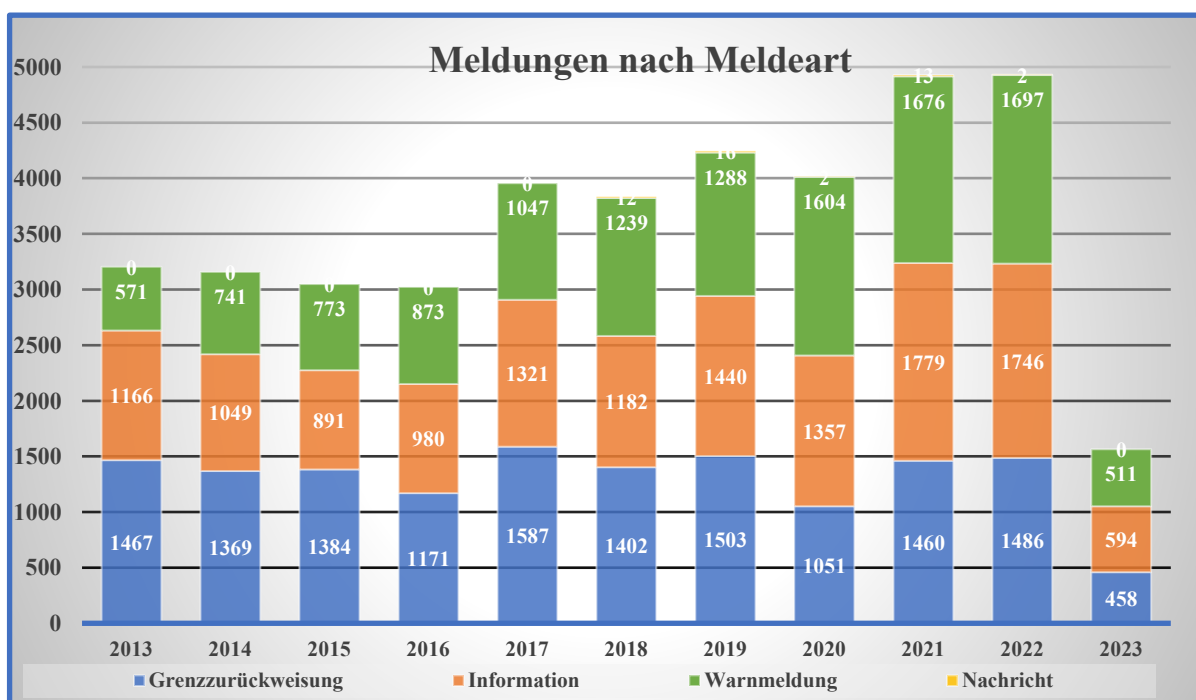
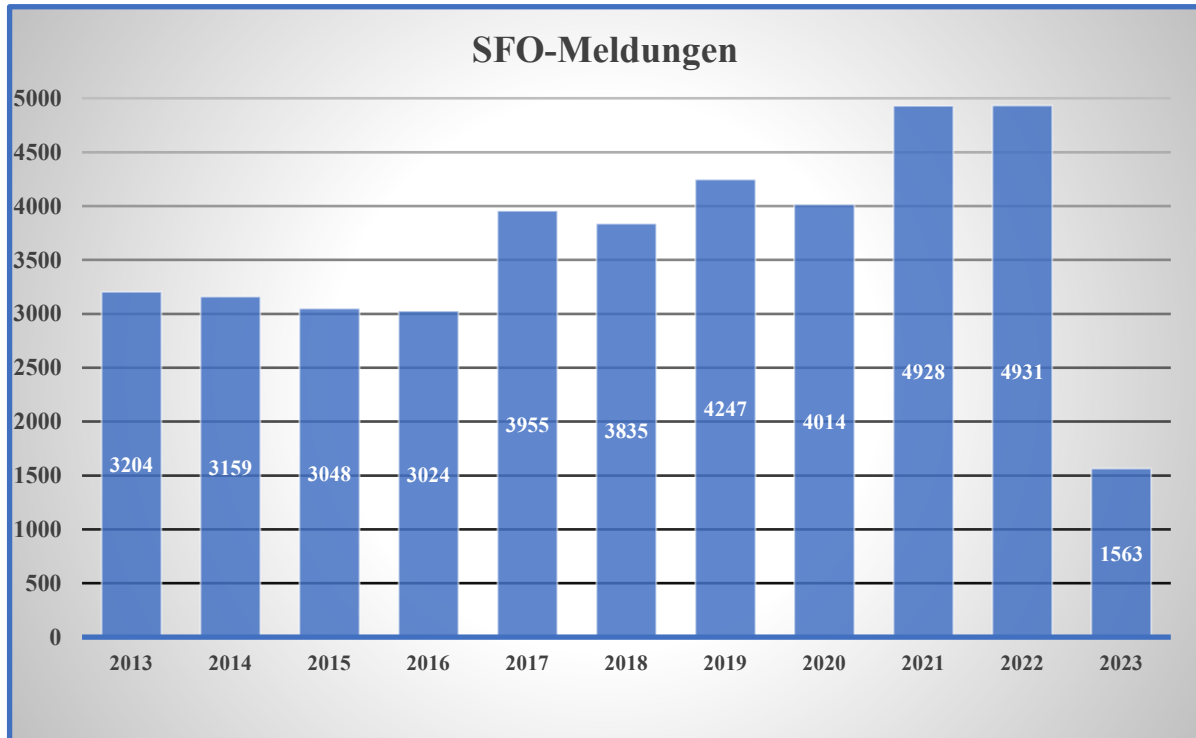
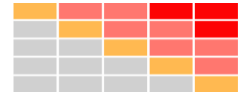


## Safefood-Online Newsletter





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im April gab es 306 neue Meldungen in Safefood Online. Die Auswertung der Meldungen erhalten Sie wieder unter Punkt 1 und die Zusammenfassung der öffentlichen Rückrufe des vergangenen Monats auf [Lebensmittelwarnung](#), die finden Sie unter Punkt 2.

Unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informieren wir über eine EU-Verordnung mit geänderten bzw. neuen Höchstwerten für Pestizidrückstände sowie zu Stellungnahmen der EFSA und des BfR zu Nitrosaminen bzw. Bisphenol A. Wir berichten außerdem über den neuen Report für 2021 der EFSA zu Pestizidrückständen.

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

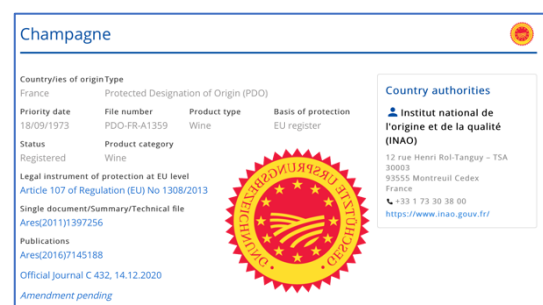
Der ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen) hat bereits im Januar 2021 Empfehlungen zur Einstufung bedenklicher Keime als wahrscheinlich gesundheitsgefährdend veröffentlicht (siehe hierzu Punkt 6).

Auch das noch:

Der belgische Zoll hat 2000 Dosen Bier der amerikanischen Marke „Miller High Life“ wegen der Verwendung der Bezeichnung „Champagner“ vernichten lassen: das Bier wird seit 1969 mit dem Slogan „Der Champagner unter den Bieren“ beworben und sollte nun in die EU exportiert werden.

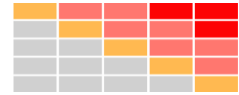
„Champagne“ ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und wird durch die Interessenvertretung der Champagnererzeuger (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne - CIVC) vertreten.

Weitere Informationen zu geschützten Bezeichnungen sind auf [GView](#) zu finden



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

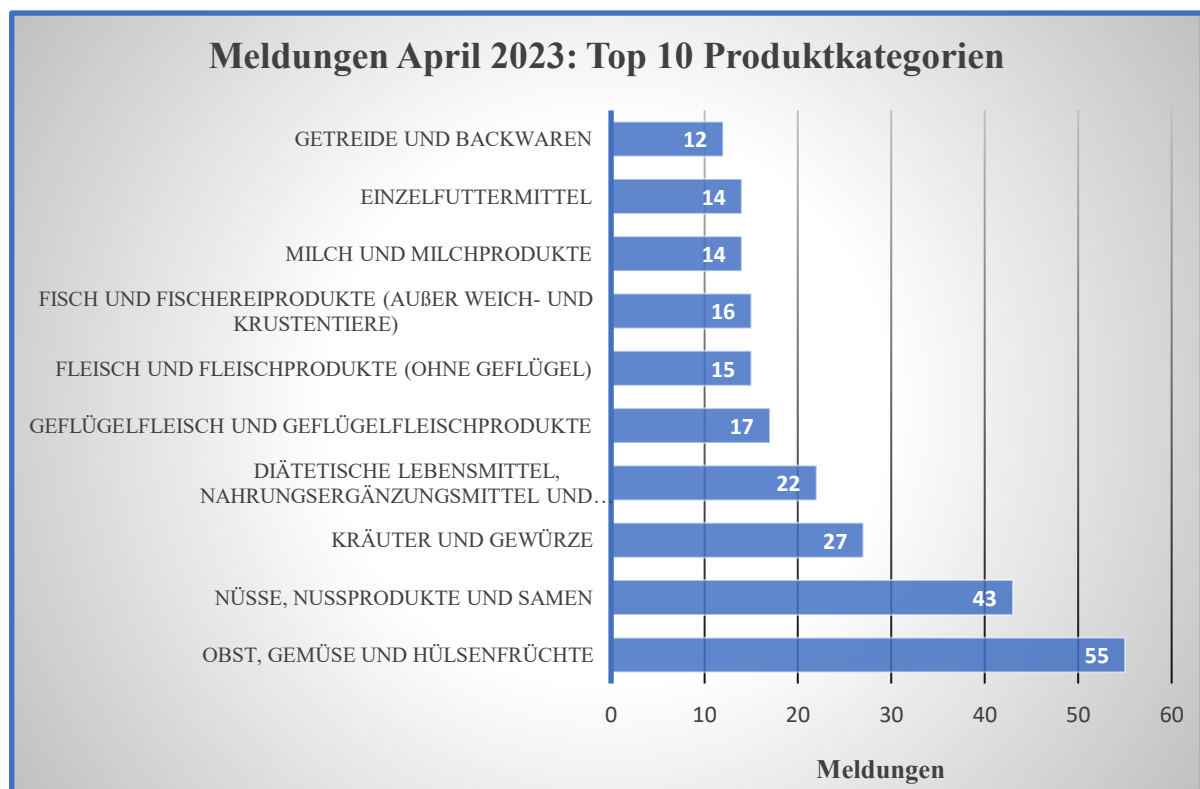


## 1 Meldungen in Safefood Online: April 2023

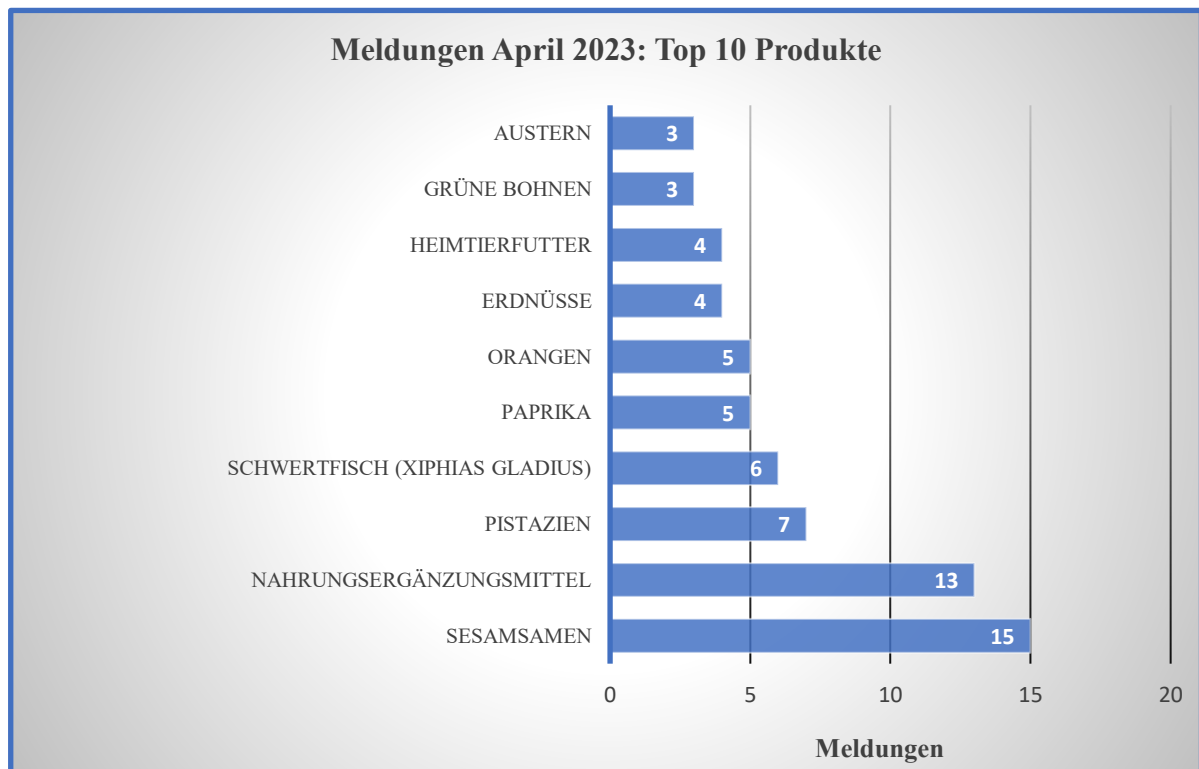
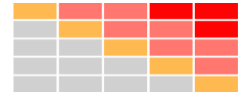
Im April verzeichnete Safefood-Online mit 306 neuen Meldungen deutlich weniger neue Einträge als im März (432) und Februar (382).

*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.*

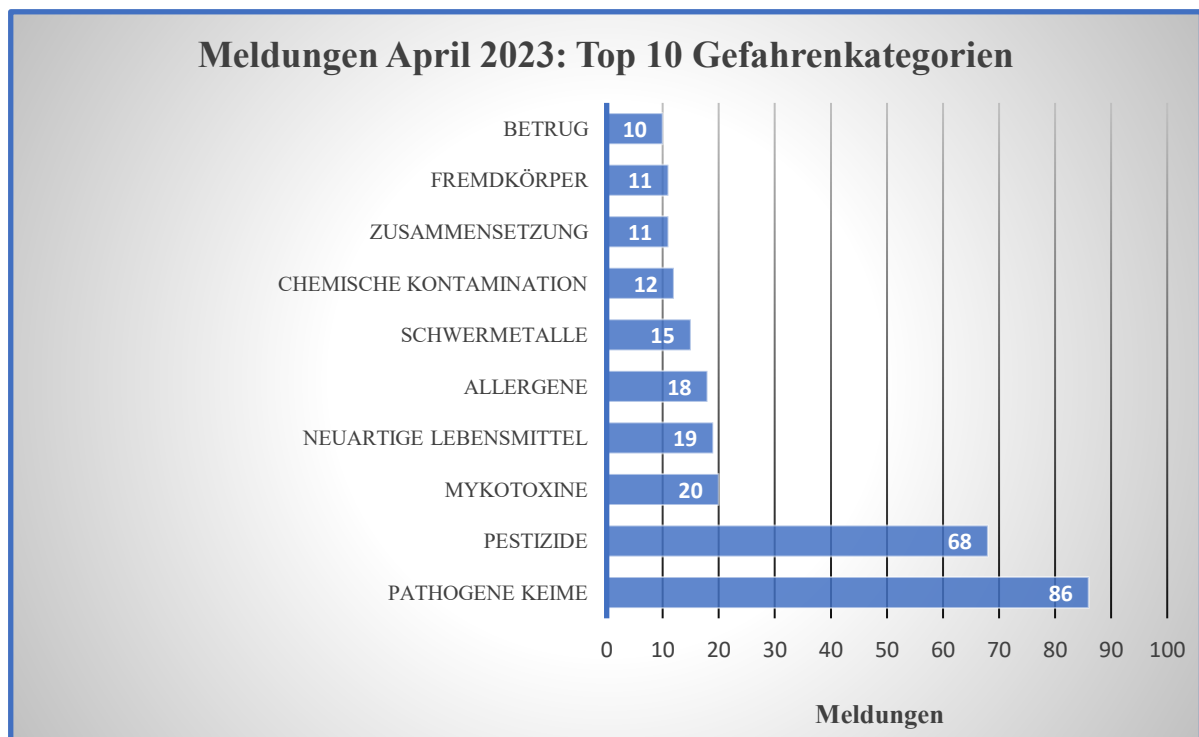
Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte lagen wieder mit 55 Meldungen auf Platz 1 der Auswertung der Meldungen nach Produktgruppen. Die meisten Meldungen (48) betrafen Funde von Pestiziden (davon 13 Meldungen zu Chlorpyrifos). Es folgen Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 43 Meldungen auf Platz 2, davon 15 Meldungen zu Mykotoxinen und 15 Meldungen zu pathogenen Mikroorganismen. 9 der 15 Meldungen waren hier auf Funde von Salmonellen zurückzuführen. Auf dem dritten Rang liegt die Produktgruppe Kräuter und Gewürze. In dieser Produktgruppe war in 6 Fällen Chlorpyrifos bzw. Salmonellen die Ursache für die Meldungen:



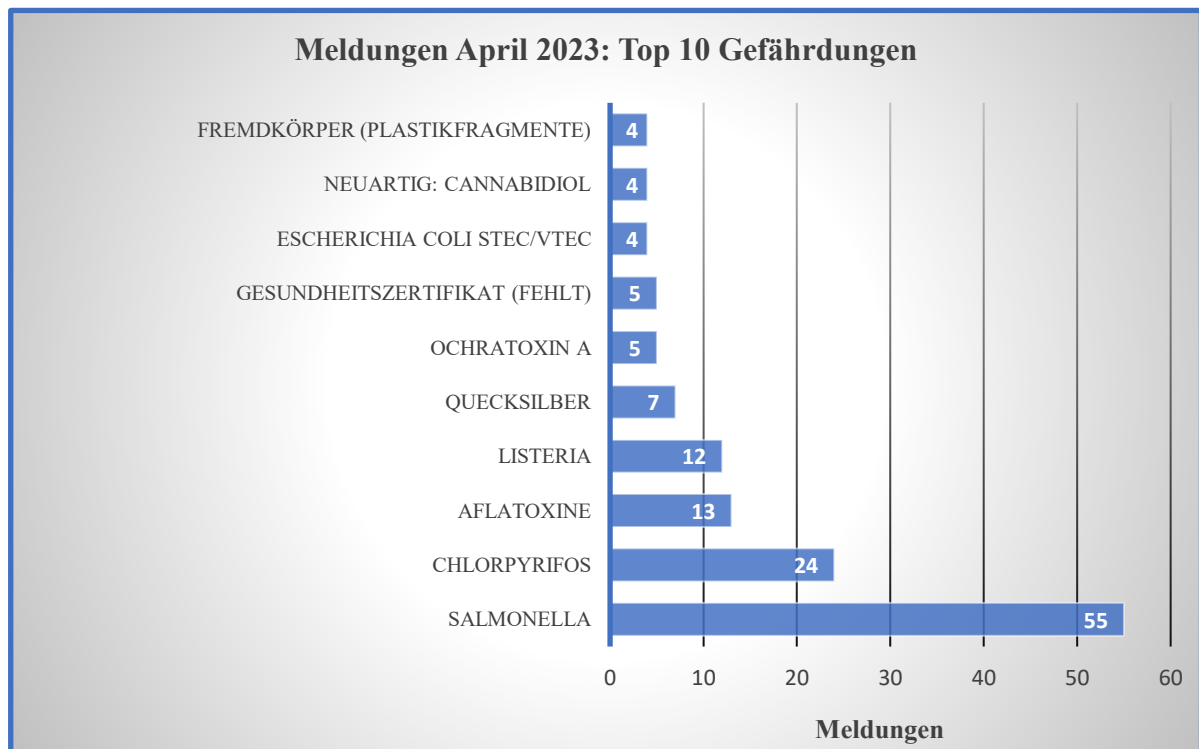
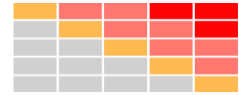
Nach Produkten weisen Sesamsamen die meisten Meldungen auf (15). Auf den nächsten Plätzen folgen Nahrungsergänzungsmittel mit 13 Meldungen und Pistazien mit 7 Meldungen:



Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen im April pathogene Keime mit 86 Meldungen an der Spitze, davon 33 Meldungen wegen Salmonellen. Es folgen Pestizide (68 Meldungen) und Mykotoxine (20 Meldungen):

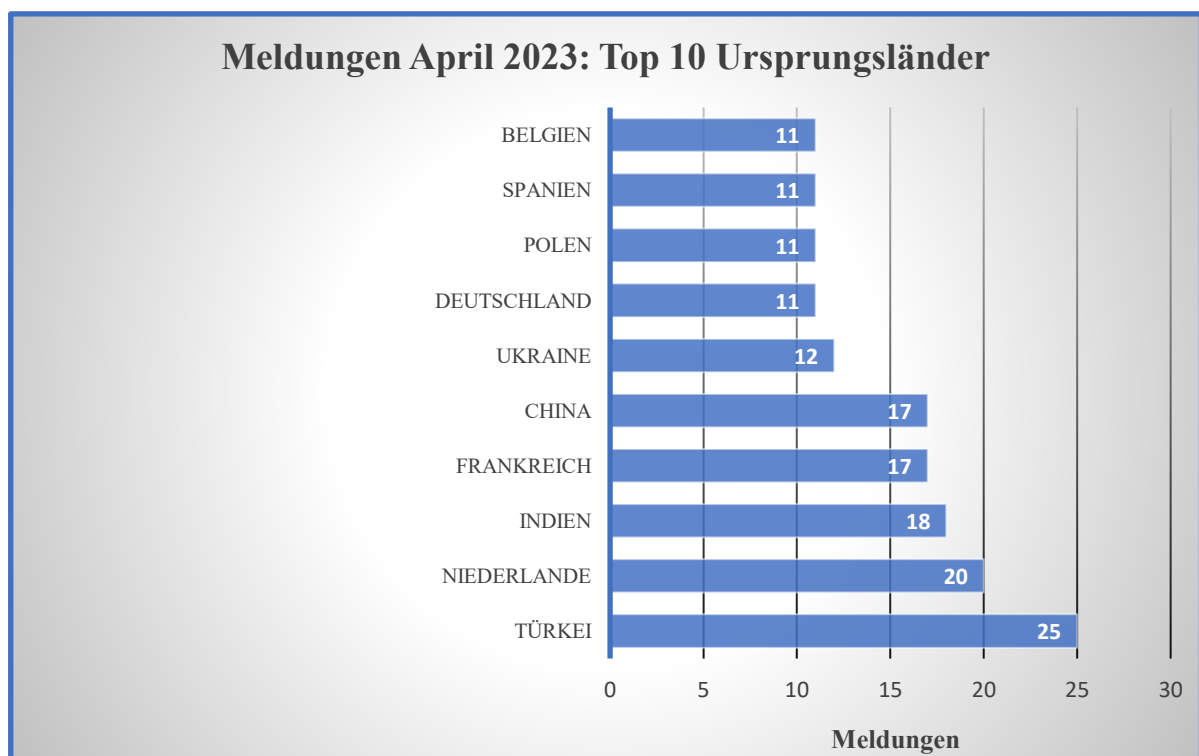


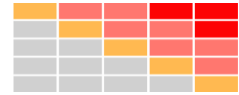
Die Auswertung der Meldungen nach Gefährdungen ergibt folgendes Bild:



An der Spitze liegen Meldungen zu Salmonellen (55 Meldungen) sowie zu Chlorpyrifos (24 Meldungen) und Aflatoxinen (13 Meldungen).

Abschließend noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte. Die meisten Produkte kamen aus der Türkei (25 Meldungen), den Niederlanden (20 Meldungen) und Indien (18 Meldungen):





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

Die Seite [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de) verzeichnete im April 16 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Sesampaste	Salmonellen
Käse (Gorgonzola)	Listeria monocytogenes
Sesampaste	Salmonellen
Limonaden	Fremdkörper (Kunststoff)
Mandelmus (bio)	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Sesampaste	Salmonellen
Waldheidelbeeren (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Curry	Salmonellen
Sesammus	Salmonellen
Tex Mex Pommes, Chili Cheese Pommes	Reste von blauer Druckfarbe
Tofu-Terrine	Fremdkörper (Kunststoff)
Bio-Lachs	Kennzeichnung (falsches Verbrauchsdatum)
Kapern (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Gaze zur Herstellung von Gewürz- und Kräutermischungen	Nichtkonformität mit VO (EG) 1935/2004
Mikrowellen Popcorn	Chlorpyrifos
Leinsamen, geschrotet (bio)	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung

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

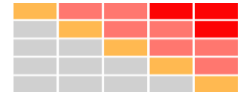
## 3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

### 3.1 VO (EU) 2023/710

Mit der am 31. März 2023 veröffentlichten [Verordnung 2023/710](#) wurden die 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 geändert. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.



## 3.2 Nitrosamine

---

Am 28. März 2023 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine [Stellungnahme zu den gesundheitlichen Risiken von Nitrosaminen in Lebensmitteln](#) veröffentlicht (siehe auch [SFO-Newsletter März 2023](#)). Das BfR fasst in seiner [Mitteilung](#) die Ergebnisse zusammen und teilt die Ansicht der EFSA, dass „die ernährungsbedingte Exposition gegenüber Nitrosaminen (P95; hoher Verzehr von Lebensmitteln mit Nitrosaminen) auch unter Berücksichtigung der vorhandenen Unsicherheiten mit großer Wahrscheinlichkeit für alle Altersgruppen auf ein Gesundheitsrisiko hinweist“.

## 3.3 Bisphenol A in Lebensmitteln

---

Bisphenol A (BPA) wird unter anderem in Polycarbonat-Kunststoff verwendet, der zur Herstellung von Wasserspendern, Lebensmittelbehältern und wiederverwendbaren Getränkeflaschen verwendet wird. Der Stoff wird auch zur Herstellung von Epoxidharzen verwendet, die als Schutzbeschichtung und Auskleidung von Lebensmittel- und Getränkedosen und -behältern dienen.

Am 19. April 2023 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine [Neubewertung von BPA](#) veröffentlicht. Im Jahr 2015 hatte die EFSA eine vorläufige tolerierbare Aufnahmemenge (TDI) von 4 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag festgelegt. In der aktuellen Neubewertung wurde dieser TDI jetzt um den Faktor 20.000 auf 0,2 Nanogramm pro kg Körpergewicht pro Tag reduziert.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) unterstützt in seiner am 19. April 2023 veröffentlichten [Stellungnahme](#) diesen neuen TDI wegen mehreren wissenschaftlichen und methodischen Divergenzen nicht und schlägt nach Auswertung der wissenschaftlichen Daten einen TDI-Wert von 0,2 Mikrogramm pro kg Körpergewicht und Tag vor.

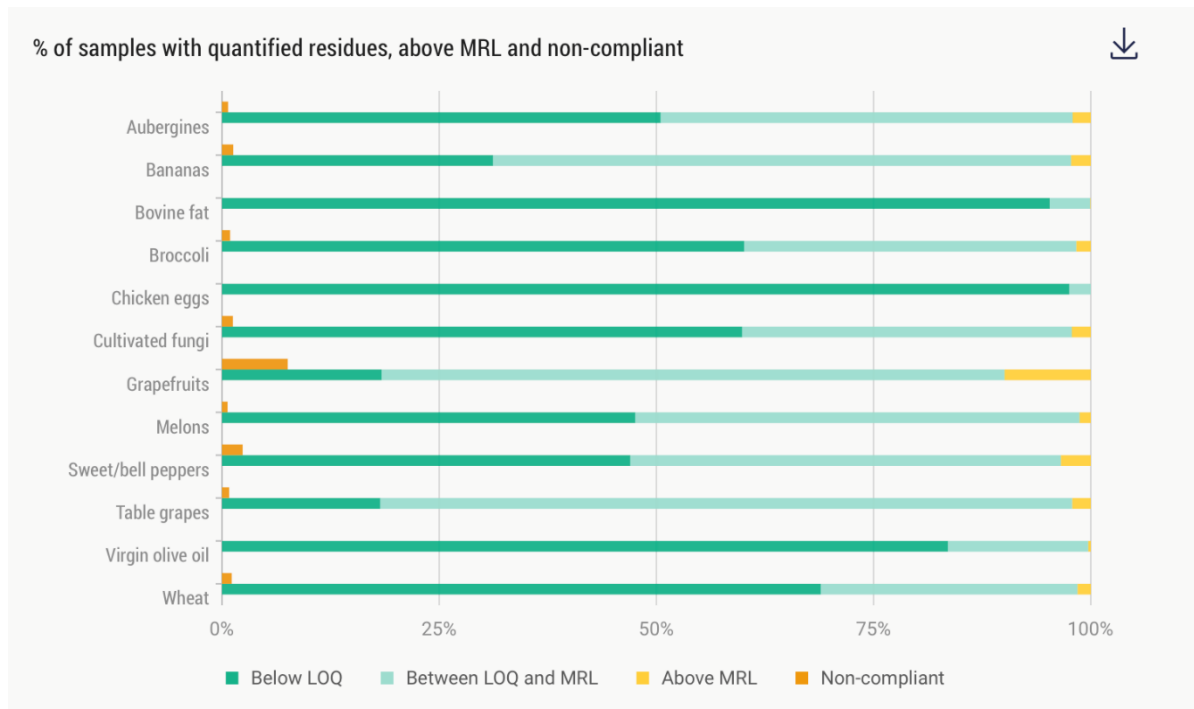
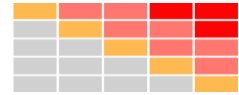
## 3.4 EFSA-Report zu Rückständen von Pestizidrückständen im Jahr 2021

---

Die EFSA hat einen [Report zu Rückständen von Pestiziden in Lebensmitteln im Jahr 2021](#) veröffentlicht:

Der Bericht gibt einen Überblick über die amtlichen Kontrollen von Pestizidrückständen in den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen. Er fasst die Ergebnisse sowohl des EU-kooordinierten mehrjährigen Kontrollprogramms (EU MACP) als auch des nationalen Kontrollprogramms (MANCP) zusammen.

Der EU-MACP deckt die von EU-Bürgern am häufigsten konsumierten Lebensmittel ab (Verordnung (EU) 2005/585). 13.550 Proben (97,7%) lagen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte:



(Quelle: EFSA: EU-MACP 2021)

Das Programm 2021 (sowohl EU-MACP als auch MANCP) umfasste insgesamt 87 863 Stichproben. 96,1% (84.399 Stichproben) lagen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte. Insgesamt wurden die Rückstandshöchstgehalte bei 3.464 Proben (3,9 %) überschritten

Die EFSA hat die Daten und Ergebnisse des Reports für das Jahr 2021 grafisch aufbereitet, zu finden unter diesem [LINK](#).

## 4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

[Listerienausbrüche und Lachserzeugnisse: eine genomische, epidemiologische Studie](#)

[Irland: Jüngsten Zahlen zufolge haben die Infektionen mit Campylobacter, Salmonellen, E. coli und Listerien in Irland im Jahr 2022 zugenommen.](#)

[Norwegen: Studie zu Rohmilch als potenzielle Quelle für Erkrankungen durch pathogene Keime?](#)

[Länderübergreifender Listerienausbruch in den Jahren 2021 und 2022 durch Listeria monocytogenes ST394-Klon in geräucherten Regenbogenforellen](#)

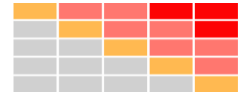
[CVUA Freiburg: Gentechnik und Lebensmittel 2022 – Ergebnisse aus Baden-Württemberg](#)

[Spanien: Mindestens 30 Personen durch Clostridium perfringens in gemahlenem Zimt aus Vietnam](#)

[ECDC: Antimikrobielle Resistenzen in Europa 2023](#)

[Niederlande, Schweden, Dänemark: Allergenkennzeichnung häufig nicht korrekt](#)

[EFSA: Sicherheit der Ausweitung der Verwendung von teilweise entfetteten Chiasamen mit einem hohen Ballaststoffgehalt als Novel Food \(Verordnung \(EU\) 2015/2283](#)



## 5 NEWS - Food Fraud

---

[Großbritannien: Branchenweiter Betrug mit Herkunftsangaben in der Lieferkette für Schweinefleisch](#)

[Großbritannien: Inflation erhöht das Risiko von Lebensmittelbetrug", sagt die britische FSA vor dem Hintergrund einer Untersuchung zu Betrug mit Gammelfleisch](#)

[Großbritannien: In britischen Supermärkten wurde möglicherweise verdorbenes Fleisch an Kunden verkauft](#)

[Verfälschungen von Honig mit Zucker beeinträchtigt Import in die EU](#)

[Kanada: Betrugsfall bei Ahornsirup](#)

[Großbritannien: Wir haben viel Kontrolle verloren": Sicherheitsexperte warnt: Großbritannien ist von Lebensmittelbetrug bedroht](#)

[UK: Review der Food Fraud Triebkräfte und Minimierungsstrategien des Departments für Environment Food & Rural Affairs \(DEFRA\)](#)

[JRC \(EU-Joint Research Center\): Technischer Report zur Bekämpfung betrügerischer und irreführender Praktiken in der Lebensmittelkette](#)

## 6 Empfehlungen zur Einstufung bedenklicher Keime als wahrscheinlich gesundheitsschädlich i.S. des Art. 14 Abs. 4 bzw. Abs. 5 der VO (EG 178/2002)

---

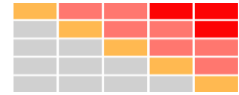
Die [VO \(EG\) 178/2002](#) („Basis-Verordnung) legt in Artikel fest, dass Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden dürfen. Nicht sicher sind Lebensmittel, die gesundheitsschädlich sind (Artikel 14 Abs. 2a) oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind (Artikel 14 Abs. 2b).

Nach Artikel 14 Abs 4 sind bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, zu berücksichtigen:

- a) die wahrscheinlichen sofortigen und/oder kurzfristigen und/ oder langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels nicht nur auf die Gesundheit des Verbrauchers, sondern auch auf nachfolgende Generationen,
- b) die wahrscheinlichen kumulativen toxischen Auswirkungen,
- c) die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist.

Nach Artikel 14 Abs. 5 ist bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist, zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck nicht für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist.

Der ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständig) hat im Januar 2021 eine [Empfehlung zur](#)



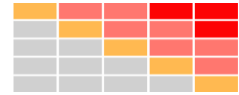
Einstufung bedenklicher Keime als wahrscheinlich gesundheitsschädlich i. S. des Artikels 14 Abs. 4 oder als inakzeptable Kontamination i. S. des Artikels 14 Abs. 5.

Ausdrücklich anzumerken ist, dass die Prüfung nach Artikel 14 Abs. 3 in jedem Einzelfall zusätzlich berücksichtigt werden muss. Danach sind bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht zu berücksichtigen:

- a) die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie
- b) die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie.

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