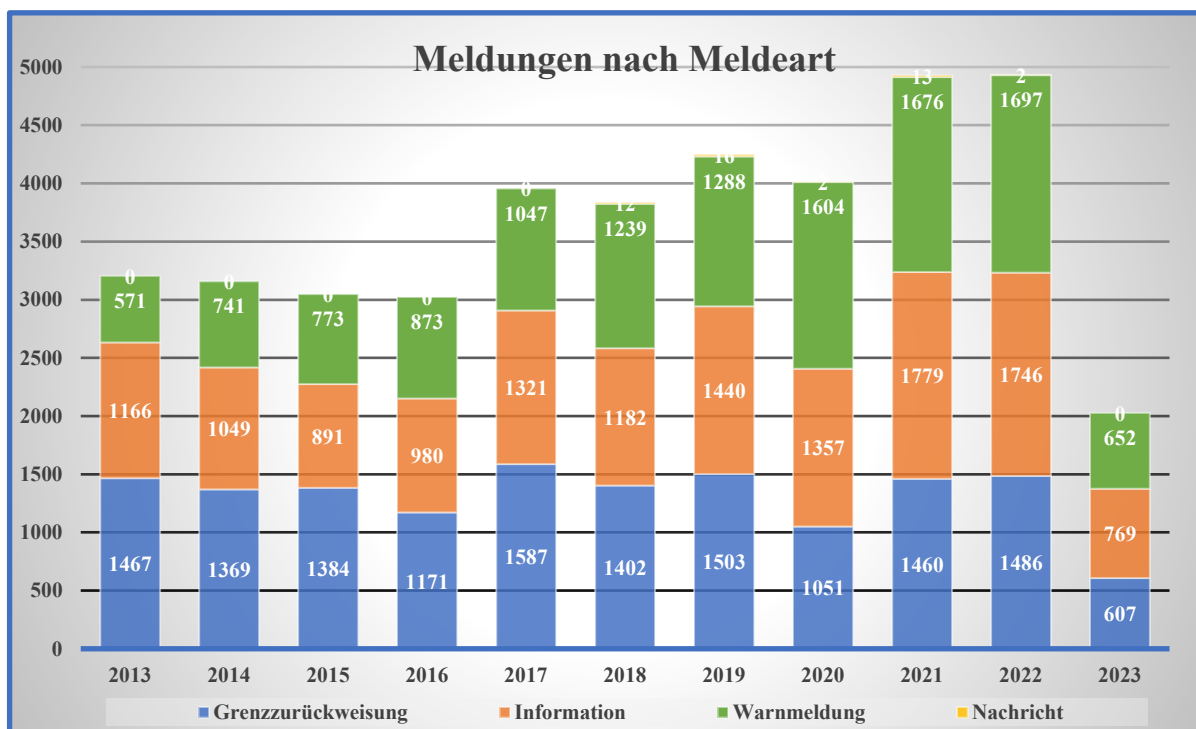
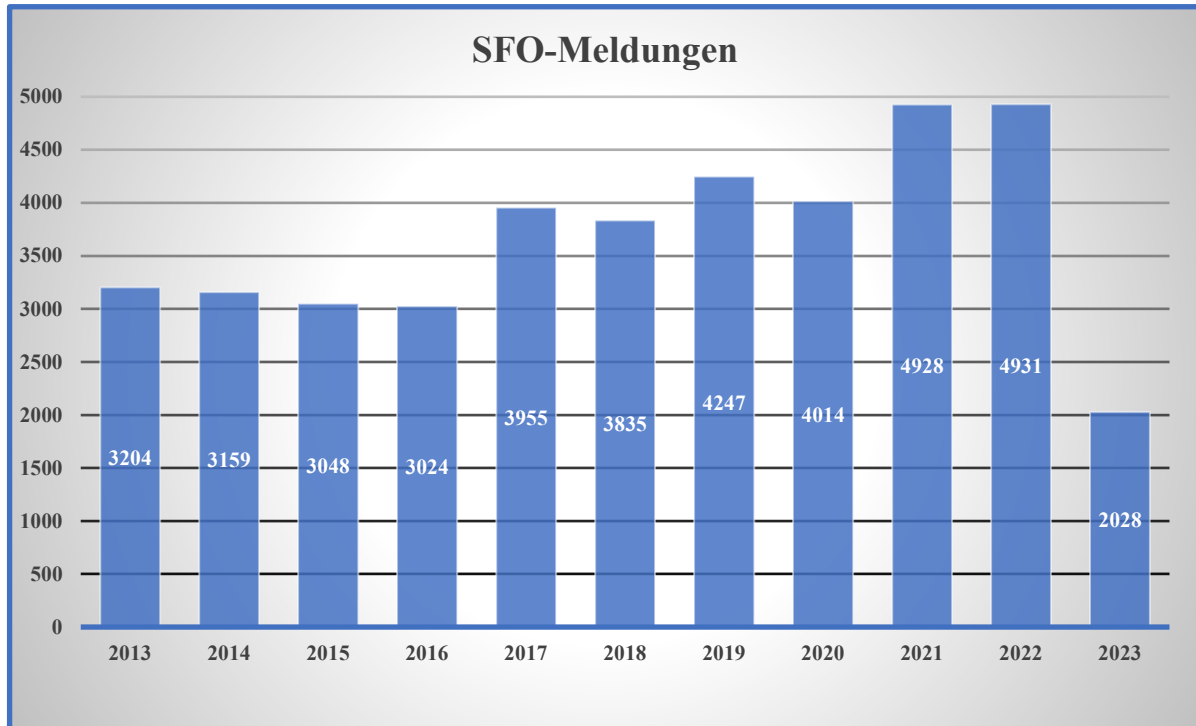
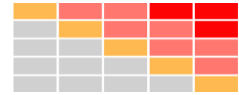


Safefood-Online Newsletter





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Für Mai verzeichnet die Safefood-Online Datenbank 440 neue Meldungen. Die monatlichen Auswertungen finden Sie unter Punkt 1 sowie unter Punkt 2 die Zusammenfassung der öffentlichen Rückrufe des vergangenen Monats auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de).

Unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informieren wir über die neue Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915 sowie über 2 Verordnungen mit neuen bzw. geänderten Höchstwerten für Pestizidrückstände. Außerdem berichten wir über die Proficiency-Tests 2022 für Mykotoxine und Pflanzentoxine des Deutschen Referenzlabors.

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

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ein neues Journal gestartet: „Food Risk Assess Europe (FRAE)“ (Punkt 6).

Die Europäische Kommission veröffentlicht einen Newsletter zu den umweltpolitischen Schwerpunktthemen. Der Newsletter kann [hier](#) abonniert werden. Voraussetzung ist ein bestehender [EU-Account](#).

„Highlight“ in der April-Ausgabe ist die Bürgerinitiative „Rettet die Bienen und die Landwirte“: Eine Million Unterschriften unterstreichen die Sorge der Bürger um den Schutz der Bienen.

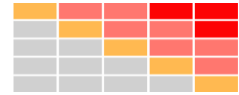
Die Kommission begrüßt diese [europäische Bürgerinitiative](#), da die Bedrohung der Existenz von Bestäubern eine Bedrohung für die Ernährungssicherheit und das Leben auf unserem Planeten darstellt. Die Kommission fordert das Europäische Parlament und den Rat auf, dazu beizutragen, dass diese Bedenken in Gesetze umgesetzt werden, indem sie rasch eine ehrgeizige Einigung über die laufenden Legislativvorschläge erzielen. Dieser EU Umwelt-Newsletter wurde Anfang 2022 gestartet. Alle bisherigen Ausgaben finden Sie unter diesem [LINK](#).

Zu diesem Thema hat die EFSA einen [aktualisierten Leitfaden zur Risikobewertung der Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf Bienen](#) veröffentlicht.

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



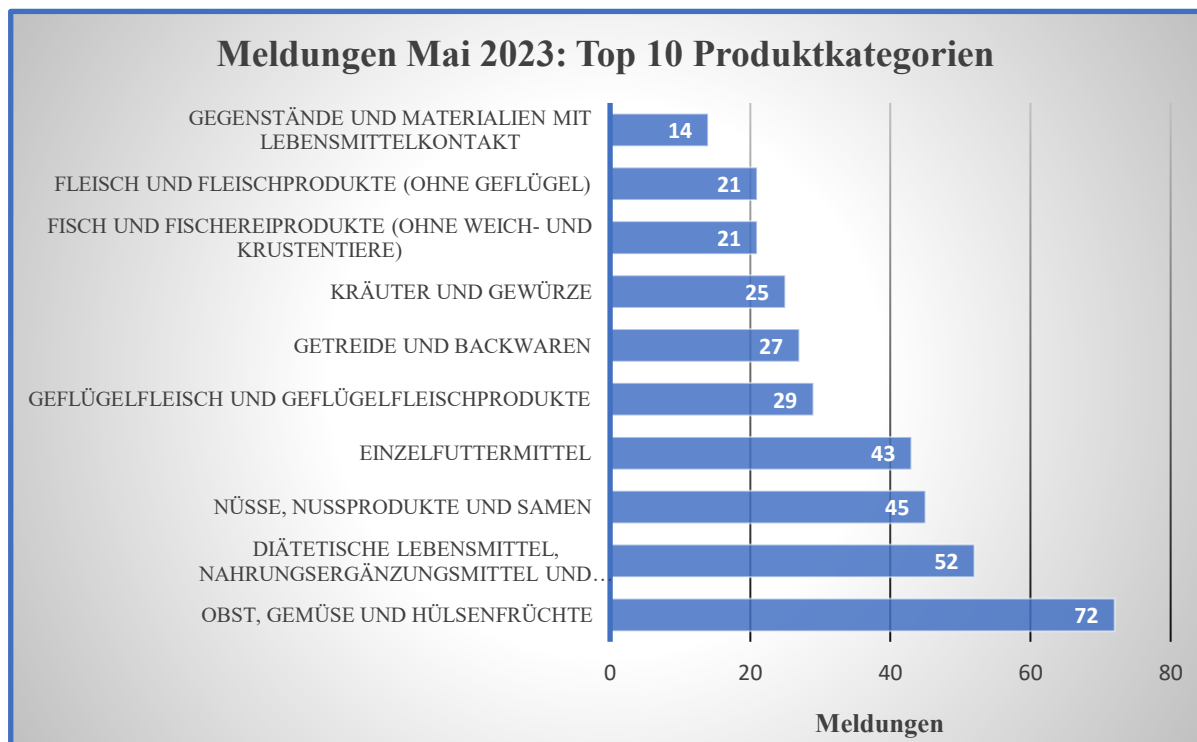


1 Meldungen in Safefood Online: Mai 2023

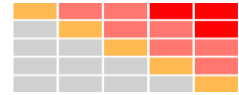
Im Mai gab es eine deutliche Zunahme an Meldungen: Im Mai 440 neue Meldungen gegenüber 306 im April.

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.

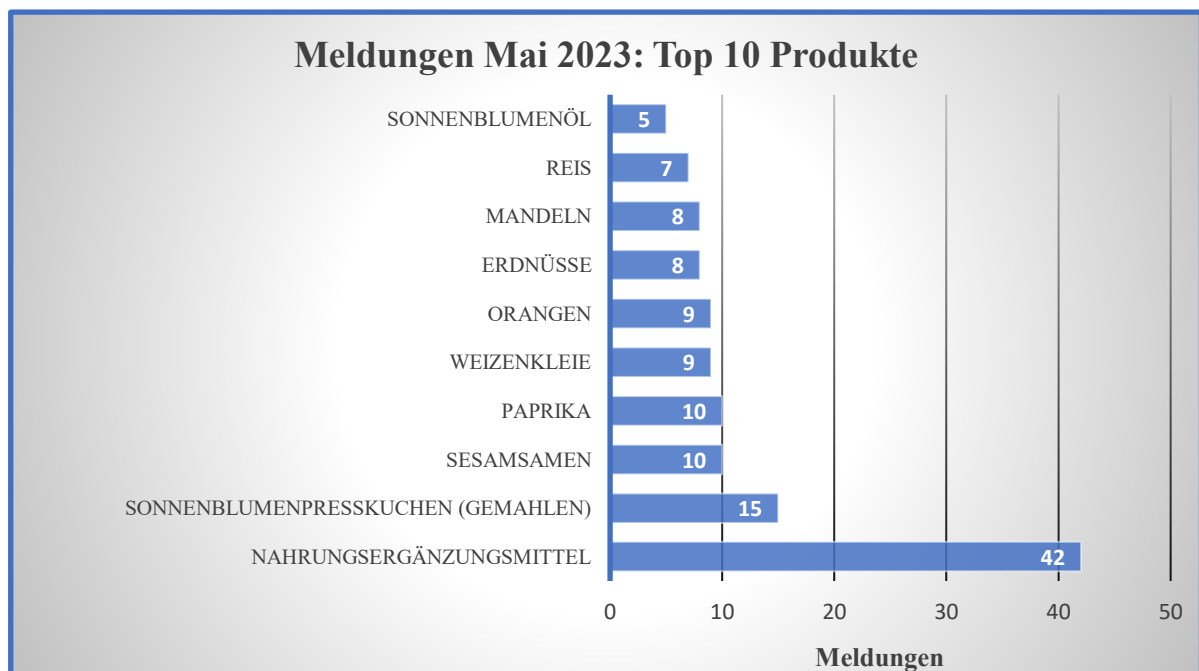
Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte lagen mit 72 Meldungen auf Platz 1 der Auswertung der Meldungen nach Produktkategorien. Die meisten Meldungen (51) betrafen Funde von Pestiziden, davon 22 Meldungen zu Chlorpyrifos. Es folgen die Produktgruppe diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel mit 52 Meldungen sowie die Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 45 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:



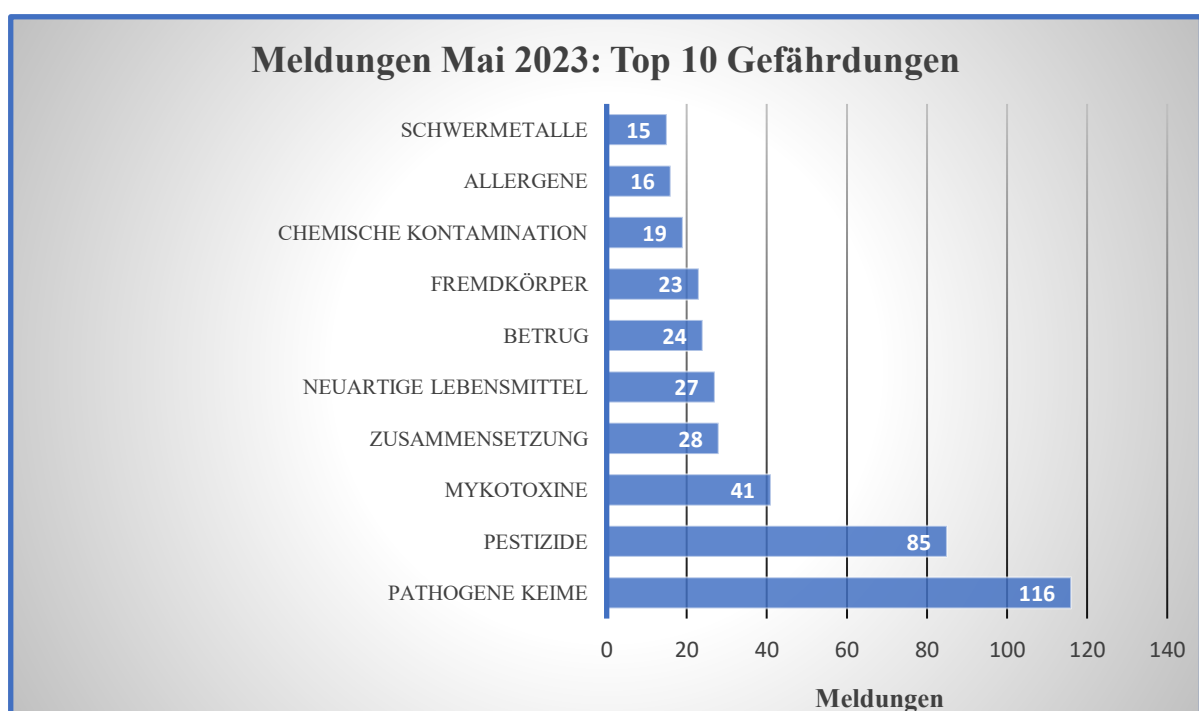
Von den 52 Meldungen in der Produktgruppe diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel entfallen 13 Meldungen auf Nahrungsergänzungsmittel wegen der Verwendung von *Mitragyna speciosa* (Kratombaum). In der Stoffliste des Bundes und der Bundesländer ist *Mitragyna speciosa* wie folgt aufgeführt: Die Blätter von *Mitragyna speciosa* enthalten Indol- und Oxindol-Alkaloide. *Mitragyna* wirkt ähnlich wie Cocain auf das Zentralnervensystem. Bei *Mitragyna* handelt es sich demnach um einen psychoaktiven Stoff. Im Rahmen des „European Food Risk Assessment Fellowship Programme (EU-FORA)“ ist im Januar 2022 eine [Risikoanalyse zum Verzehr von Zubereitungen von *Mitragyna speciosa*](#) erschienen.

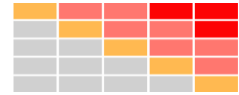


Im Mai lagen Nahrungsergänzungsmittel mit 42 Meldungen auf Platz 1 der Auswertung nach Produkten, gefolgt von Sonnenblumenpresskuchen (Einzelfuttermittel) mit 15 Meldungen (davon 14 Meldungen wegen Schimmelpilzbefall). Hier kamen alle Produkte aus der Ukraine. Auf dem dritten Platz lagen Sesamsamen mit 10 Meldungen. Bei 9 Meldungen mit Herkunft der Produkte aus Nigeria und dem Sudan waren fehlende Gesundheitszertifikate der Grund für die Meldung:

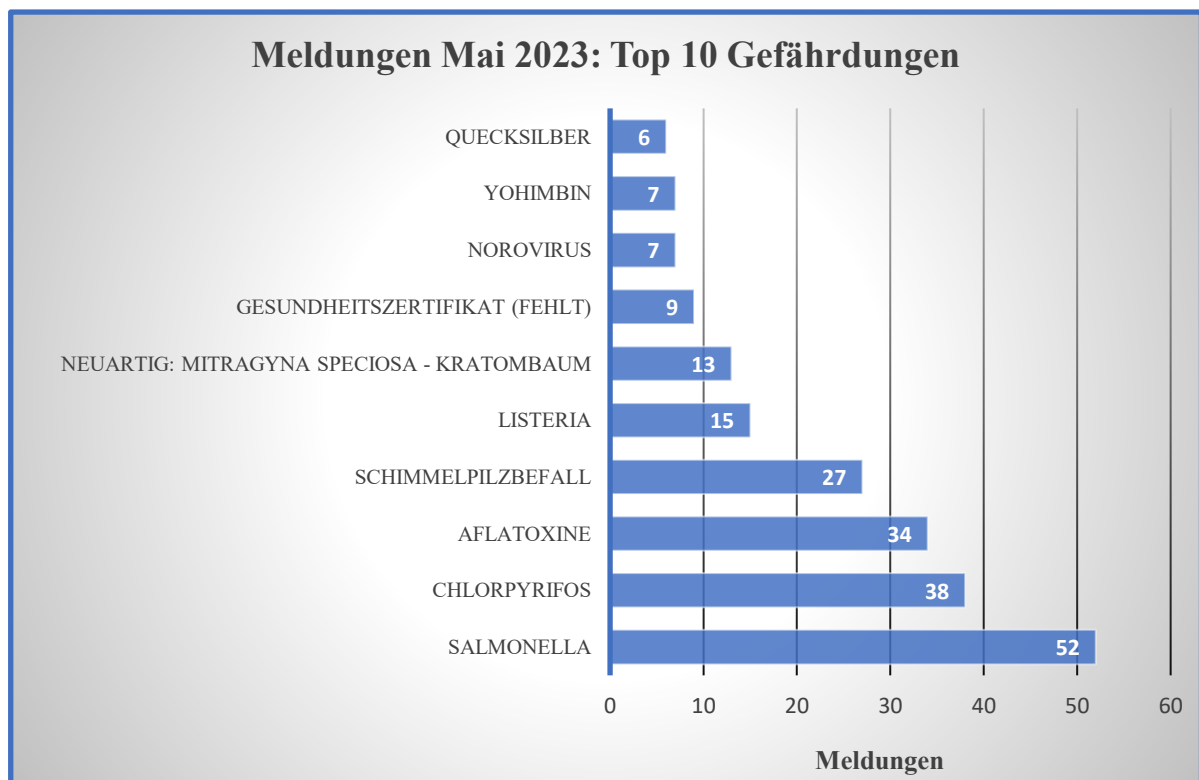


Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen pathogene Keime mit 116 Meldungen an der Spitze. Es folgen Pestizide (85 Meldungen) und Mykotoxine (41 Meldungen):



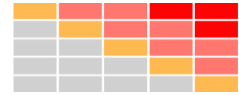


Die Auswertung der Meldungen nach Gefährdungen ergibt folgendes Bild:

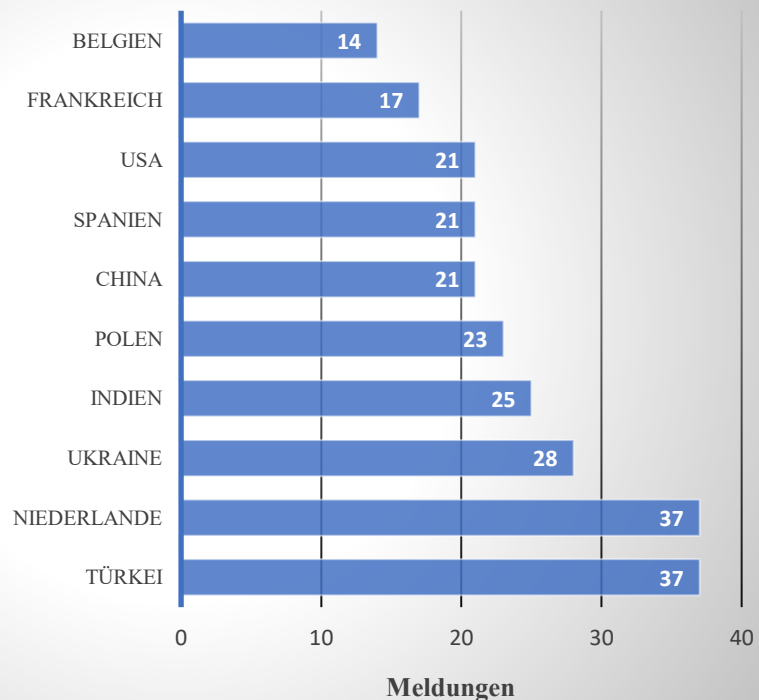


Wie im April gab es auch im Mai die meisten Meldungen zu Salmonellen (52 Meldungen) sowie zu Chlorpyrifos (38 Meldungen) und Aflatoxinen (34 Meldungen).

Abschließend noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte. Bei 37 Meldungen kamen die Produkte aus der Türkei (davon 10 Meldungen zu Paprika wegen Pestizidrückständen) bzw. aus den Niederlanden (davon 12 Meldungen wegen *Mitragyna speciosa*) sowie bei 28 Meldungen aus der Ukraine (davon 14 Meldungen wegen Schimmelpilzbefall bei Sonnenblumenpresskuchen und 4 Meldungen wegen Chlorpyrifos in Sonnenblumenöl):



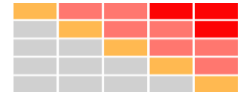
Meldungen Mai 2023: Top 10 Ursprungsländer



2 Öffentliche Warnungen auf lebensmittelwarnung.de im Mai 2023

Die Seite lebensmittelwarnung.de verzeichnete im Mai 22 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Kreuzkümmel	Chlorpyrifos
Lachskaviar	Listerien
Teff-Bauernbrot	Tropanalkaloide
Nussriegel	Fremdkörper (Glas)
Schoko-Mousse (vegan)	Enthält Milchprotein
Koffeinhaltige Limonade	Kontamination mit Lauge
Brühen (im Glas)	Fremdkörpergefahr (Glas)
Rohschinken	Falsches MHD
Gelee-Süßwaren	Fremdkörper (Metallpartikel)
Vegane Camembert-Alternative	Listerien
Milk Chocs	Fremdkörper (spitze Metallteile)
Teffmehl	Tropanalkaloide
Nelken	Fremdkörper (Steine)
Paprikasauce	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Algenblätter, geröstete	Zu hoher Jodgehalt



Frozen Yogurt, laktosefrei	Laktosegehalt über dem Grenzwert
Wildkräuterlachs, Heidelbeerlachs	Salmonellen
Tex Mex Pommes, Chili Cheese Pommes	Fremdkörper (Reste von blauer Druckfarbe)
Tahin Helva mit Vanille	Salmonellen
Zucker-Mandeln	Zu hoher Gehalt an Blausäure
Tofu	Fremdkörper (Metallteile)
Teffmehl	Tropanalkaloide

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

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

3.1 Neue Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915

Die am 05. Mai 2023 veröffentlichte [Verordnung \(EU\) 2023/915](#) über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln ersetzt die bisherige „[Kontaminanten-Verordnung](#)“ (EG) 1881/2006.

In Artikel 1 wird bei den Begriffsbestimmungen wie z.B. Lebensmittel oder Endverbraucher auf die EU-Basis-Verordnung 178/2002 verwiesen. Ebenso wird z.B. bei „Verarbeitung“ oder „unverarbeiteten Erzeugnissen“ auf die Hygiene-Verordnung (EG) 852/2004 verwiesen.

Mit der jetzt vorliegenden Verordnung gibt es nun in Artikel 3 Regelungen für getrocknete, verdünnte, verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel.

Anhang II enthält eine Entsprechungstabelle der Artikel aus der neuen und der alten Kontaminanten-VO.

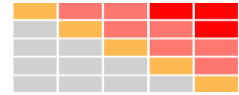
Die Verordnung trat 20 Tage nach der Veröffentlichung, d.h. am 25. Mai in Kraft. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

3.2 VO (EU) 2023/1029

Mit der [VO \(EU\) 2023/1029](#) wurden die Anhänge III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Phosmet in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Die neuen Regelungen gelten ab dem 15. September 2023. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

3.3 VO (EU) 2023/1042

Die [VO \(EU\) 2023/1042](#) enthält Änderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Folpet in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Die Verordnung tritt am 15. Juni 2023 in Kraft. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

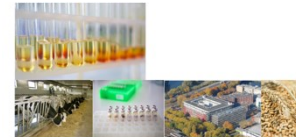


3.4 Bericht über die Proficiency-Tests 2022 für Mykotoxine und Pflanzentoxine des Deutschen Referenzlabors

Das Nationale Referenzlabor für Mykotoxine und Pflanzentoxine organisierte einen Eignungstest (PT) für die Bestimmung von Pyrrolizidin (PA) und Tropanalkaloiden (TA) in Kräutern und Gewürzen. Es nahmen zweiundzwanzig Laboratorien aus Deutschland teil.

Für weitere Informationen zu den Ergebnissen verweisen wir auf den [verlinkten Bericht](#).

Bundesinstitut für Risikobewertung
Report on the 2022 Proficiency Test of the German Reference Laboratory for Mycotoxins and Plant Toxins
Determination of pyrrolizidine alkaloids and tropane alkaloids in herbs and spices



4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

[Dänemark: Zwischen März und April 2023 erkrankten 16 Personen durch Salmonella München; 1 Person starb. Die Quelle für den Salmonellenausbruch ist noch unbekannt](#)

[USA: Rückruf von Mehl wegen Salmonellenfunden](#)

[CVUA Stuttgart: Untersuchungen von Rohmilch aus Automaten 2020 bis 2022](#)

[Finnland: im Jahr 2022 ist die Anzahl der Lebensmittelrückrufe zurückgegangen](#)

[CVUA Freiburg: Radioaktivität in Lebensmittel, Trinkwasser und Futtermitteln im Jahr 2022](#)

[Kanada: Rückruf von Chilipulver wegen Funden von Bacillus cereus](#)

[EFSA: Bessere Haltung von Milchkühen, Enten, Gänsen und Wachteln aus Tierschutzgründen erforderlich](#)

[WHO rät in neuer Leitlinie von der Verwendung zuckerfreier Süßstoffe zur Gewichtskontrolle ab](#)

[Australien: Fast die Hälfte der Rückrufe von Lebensmitteln im Jahr 2022 waren auf nicht deklarierte Allergene zurückzuführen, aber die Zahl ist im Vergleich zum Vorjahr zurückgegangen.](#)

[USA: Blattgemüse wird das erste Lebensmittel in den USA sein, das mit der Genom-Editing-Technologie \(CRISPR\) entwickelt wurde. Das Produkt wird als doppelt so nährstoffreich wie herkömmlicher Römersalat angepriesen. Außerdem ist der Geschmack deutlich weniger bitter als bei herkömmlichen Sorten](#)

[BfR: Verbraucher-Monitor Februar-2023 veröffentlicht: Trend des Anstiegs der Beunruhigung gegenüber Mikroplastik in Lebensmitteln, Antibiotikaresistenzen, Pestizidrückständen und Glyphosat setzt sich fort](#)

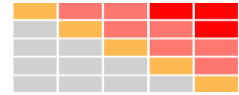
[EU-Kommission bindet Gentechnik-Lockerung an Pestizidreduktion](#)

[Öko-Landbau und Gentechnik: ist ein Nebeneinander möglich?](#)

[EFSA: Report für 2022 zeigt, dass die Schweinepest in der EU im Vergleich zum Vorjahr deutlich zurückgegangen ist](#)

[Swiss Food: Die Angst vor Gentechnik-Pflanzen ist unnötig](#)

[Entwicklung und Umsetzung der chemischen Risikobewertung in Europa \(PARC - European Partnership for the Assessment of Risks from Chemicals\)](#)



5 NEWS - Food Fraud

Indien: 3,9 t Chilipulver wegen des Zusatzes von nicht zugelassenen Farbstoffen beschlagnahmt

Pakistan: 7900 Flaschen mit Soft-Drink beschlagnahmt wegen der Verwendung nicht zugelassener Farbstoffe, gesundheitsschädlicher Chemikalien und verunreinigtem Wasser

UK: Die britische Food Standards Agency (FSA) hat nach dem Anfang des Jahres bekannt gewordenen Verdachts auf Fleischbetrug eine Überprüfung der Verfahren zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug eingeleitet.

Spanien: Spanische Behörden beschlagnahmten insgesamt 16t nicht zum Verzehr geeigneter Lebensmittel

Schweiz: 2022 haben 11,3 Prozent der Betriebe zu leichte Brote verkauft

In einer gemeinsamen Aktion haben das Europäische Amt für Betrugsbekämpfung (OLAF) und die bulgarischen Behörden rund 11 Tonnen illegaler Pestizide in Bulgarien beschlagnahmt. Es wurden verschiedene Arten von Verstößen festgestellt

"Make it, don't fake it": Verhinderung des Vertriebs unsicherer Lebensmittel

UK: Wissenschaftler warnen vor den Gefahren für die Gesundheit wegen der Zunahme von E. coli (STEC 026)

6 Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA): Neues Journal „Food Risk Assess Europe (FRAE)“

Die EFSA hat mit „Food Risk Assess Europe (FRAE)“ ein neues Journal gestartet. Die neue Reihe ist eine frei zugängliche Sammlung ausgewählter wissenschaftlicher Artikel der nationalen Lebensmittelsicherheitsbehörden innerhalb der EU. Damit soll der Informationsaustausch zwischen den Mitgliedsstaaten gefördert und gestärkt werden. Die FRAE stellt bei Bedarf auch englische Zusammenfassungen der Artikel zur Verfügung. Die Artikel können nach Land und Sprache gefiltert werden.

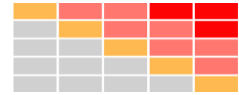


Die erste Ausgabe von FRAE ist im März 2023 erschienen. Unter dem angegebenen LINK kann eine Benachrichtigung per E-Mail eingerichtet werden, wenn neue Artikel veröffentlicht werden bzw. eine neue Ausgabe von FRAE erscheint.

Ein Artikel in der aktuellen Ausgabe wurde von der spanischen Agentur für Lebensmittelsicherheit und Ernährung zur Verfügung gestellt und behandelt die Bestimmung der Mindesthaltbarkeit von gefrorenem Fleisch in Supermärkten.

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

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 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
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
Internet: 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