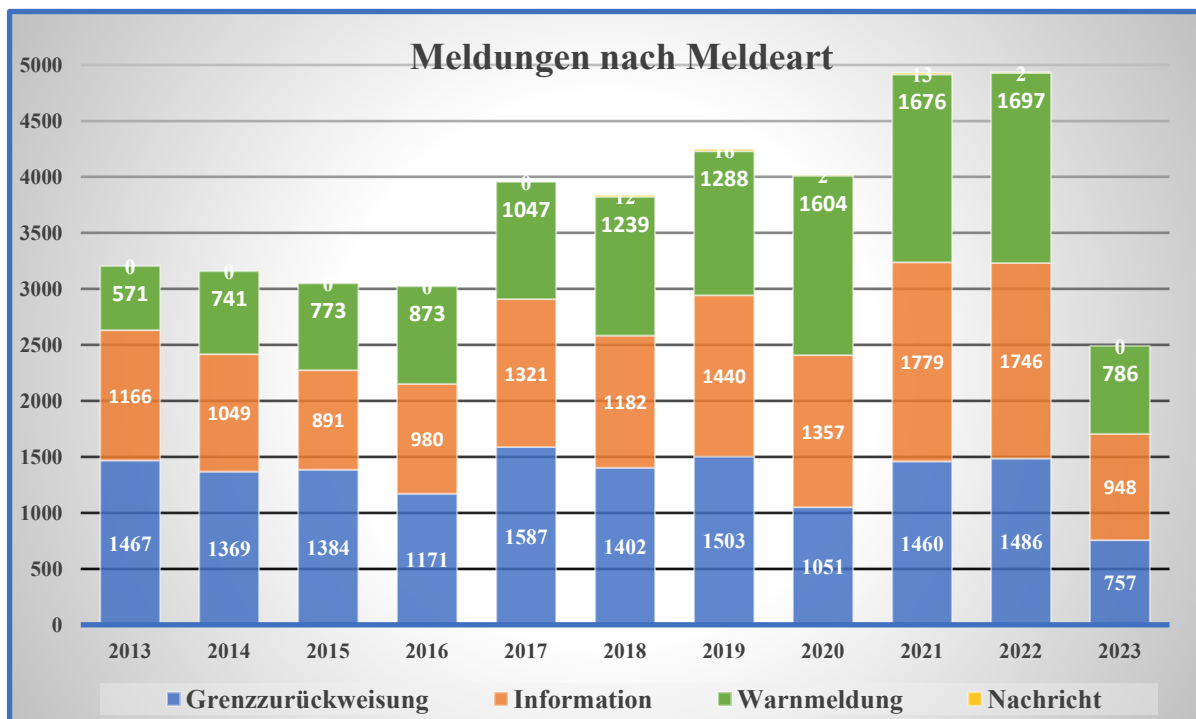
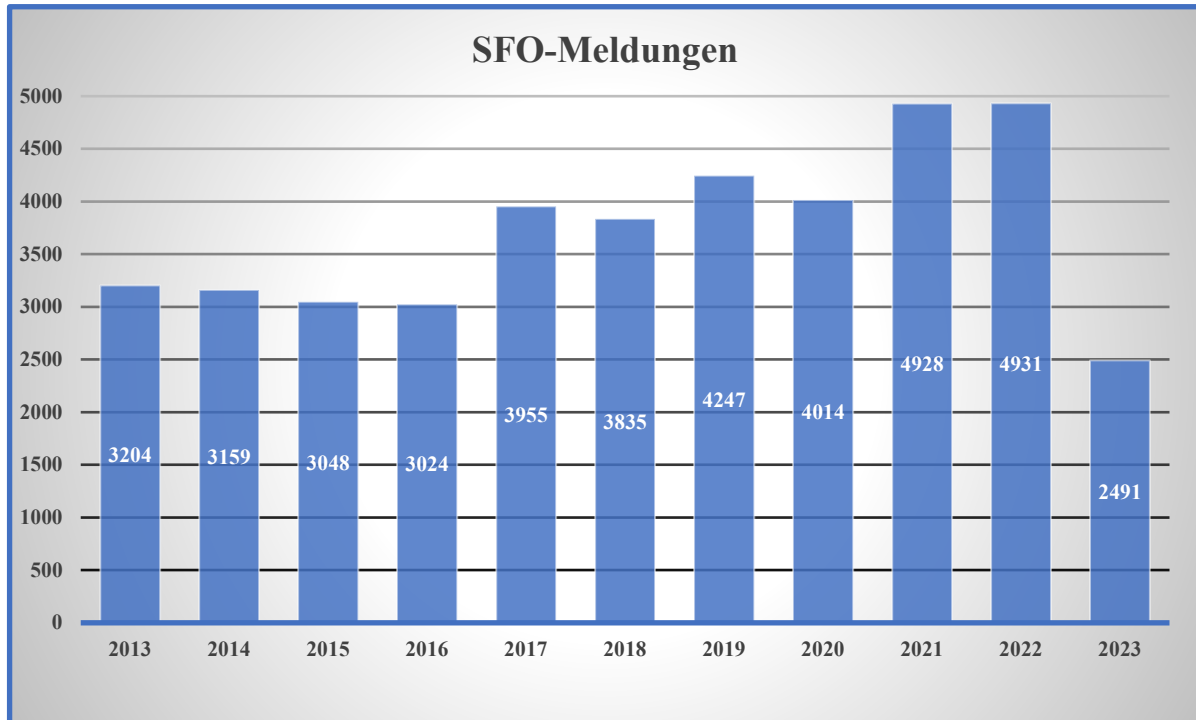
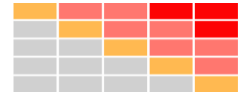


Safefood-Online Newsletter





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

In der Safefood-Online Datenbank gab es im Juni 413 neue Meldungen. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1.

Im vergangenen Monat wurden auf lebensmittelwarnung.de 28 öffentliche Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (siehe Punkt 2).

Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informiert über 2 Verordnungen mit neuen bzw. geänderten Höchstwerten für Pestizidrückstände.

News zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud zusammengestellt finden Sie unter den Punkten 4 und 5.

Food Drink Europe (FDE) hat „Guidelines on food safety culture“ veröffentlicht (siehe Punkt 6).

Im Juni 2022 fand die „[One-Health-Konferenz 2022](#)“ statt. Diese Veranstaltung wurde von der EFSA gemeinsam mit dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC), der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA), der Europäischen Umweltagentur (EUA), der Europäischen Arzneimittelagentur (EMA) und der Gemeinsamen Forschungsstelle (GFS) der Europäischen Kommission organisiert.



Während der Konferenz entstand Konsens über die Notwendigkeit einer stärkeren transdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Beteiligten entlang der Lebensmittellieferkette im Allgemeinen und den EU-Agenturen im Besonderen "als ein wesentliches Mittel zur Bewältigung der wachsenden Komplexität in Wissenschaft und Gesellschaft".

In einem Papier ([One Health cross-agency task force - strengthening EU agencies' scientific advice on One Health](#)), das im Rahmen einer neuen behördenübergreifenden Task Force vor kurzem veröffentlicht wurde, haben die EFSA und die anderen Agenturen den Umfang und die Ziele ihrer Partnerschaft definiert.

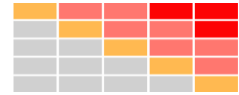


One Health cross-agency task force

Strengthening EU agencies' scientific advice on One Health

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

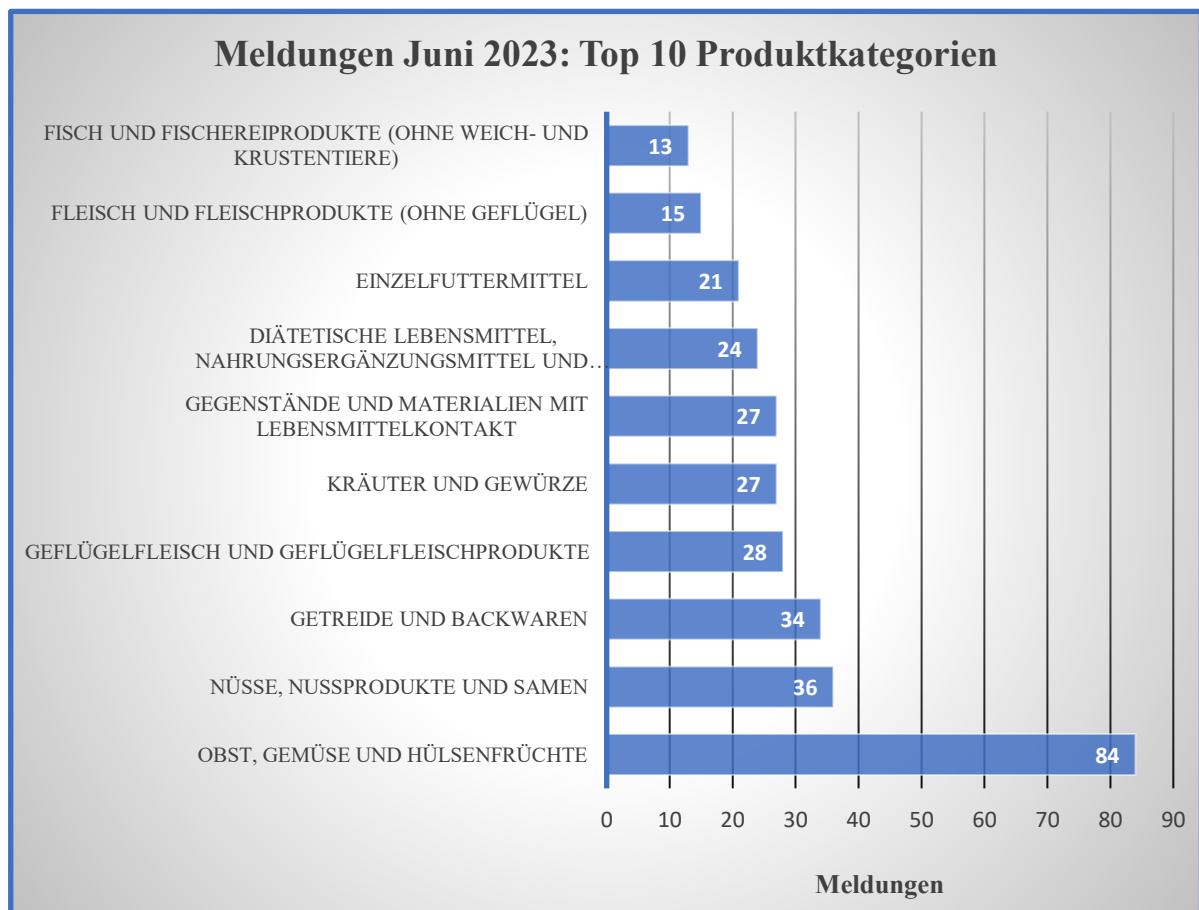


1 Meldungen in Safefood Online: Juni 2023

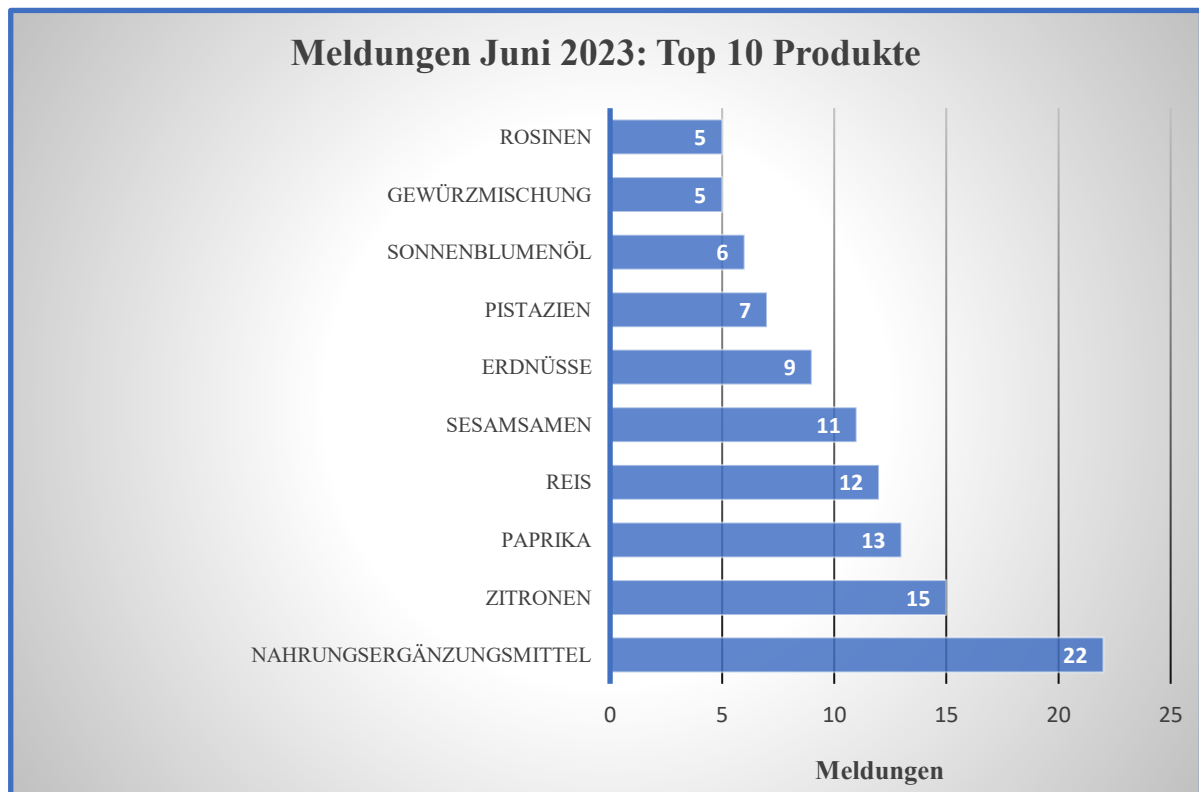
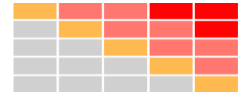
Die Anzahl der neuen Meldungen in Safefood Online ging gegenüber Mai (440 Meldungen) mit 413 Meldungen etwas zurück.

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.

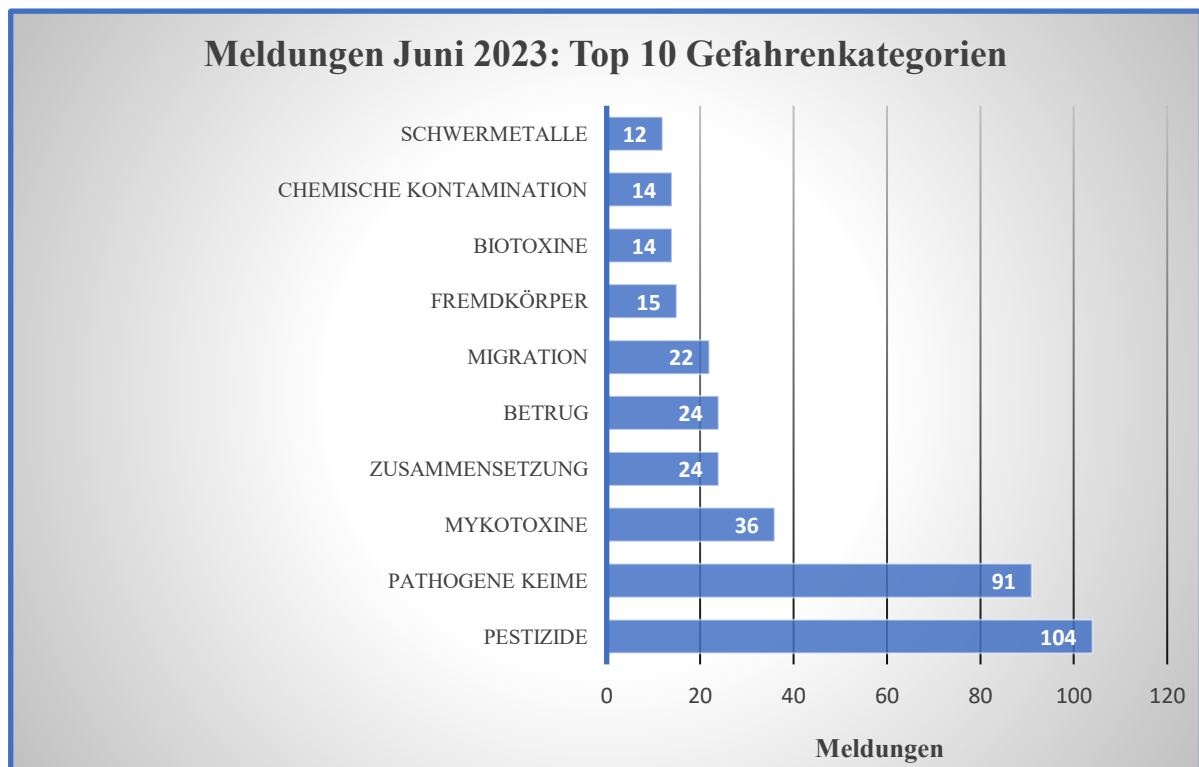
Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte lagen mit 84 Meldungen auf Platz 1 der Auswertung der Meldungen nach Produktkategorien. 58 Meldungen betrafen Funde von Pestiziden, davon 22 Meldungen zu Chlorpyrifos. Es folgen die Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 36 Meldungen (20 Meldungen wegen Mykotoxinen und 7 Meldungen wegen pathogener Keime) sowie Getreide und Backwaren mit 34 Meldungen. Hier gab es 12 Meldungen zu Chlorpyrifos:

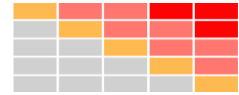


Auch im Juni lagen Nahrungsergänzungsmittel mit 22 Meldungen auf Platz 1 der Auswertung nach Produkten, gefolgt von Zitronen mit 15 Meldungen, davon 14 Meldungen wegen Pestizidfundes. Auf Platz 3 folgt Paprika mit 13 Meldungen. Hier waren alle Meldungen auf Pestizide zurückzuführen:

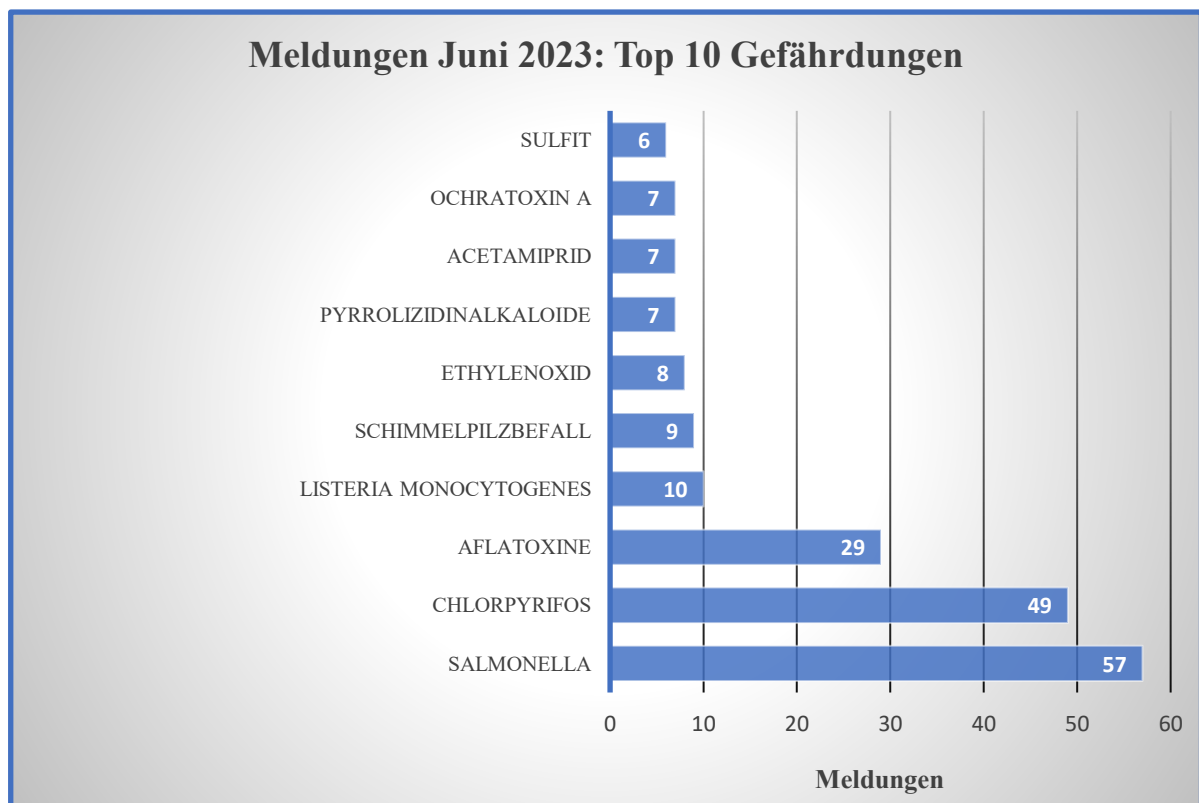


Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen Pestizide mit 104 Meldungen an der Spitze. Es folgen pathogene Keime mit 91 Meldungen sowie Mykotoxine mit 36 Meldungen:

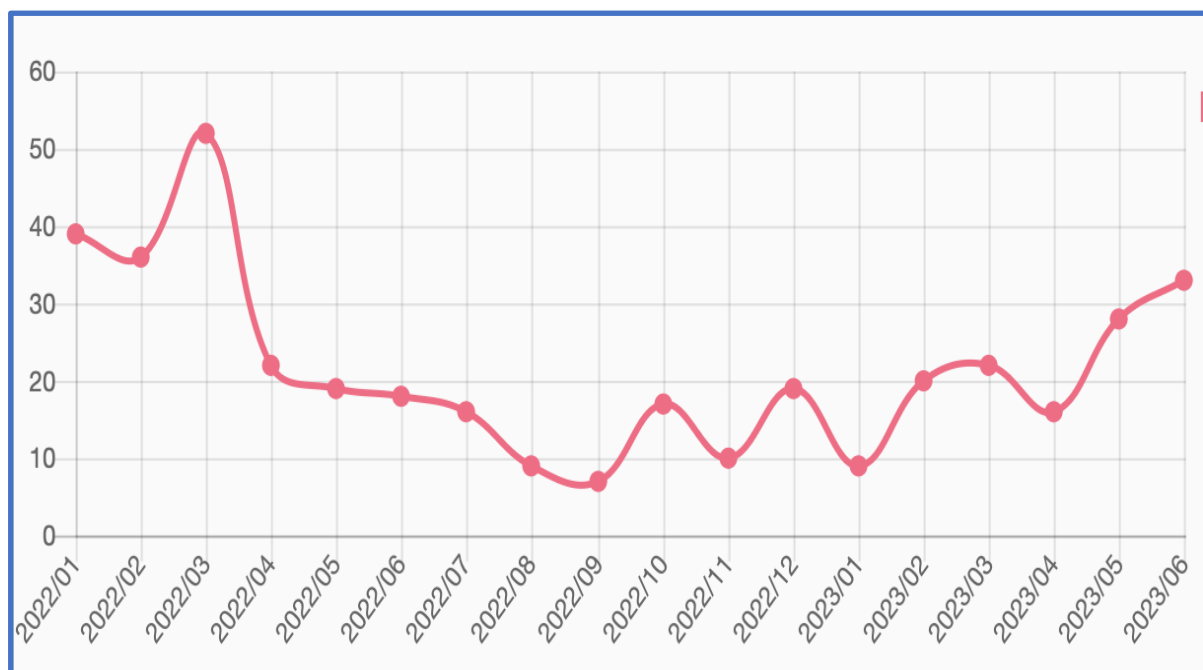




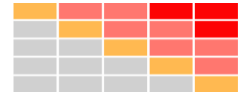
Die Auswertung der Meldungen nach Gefährdungen ergibt folgendes Bild:



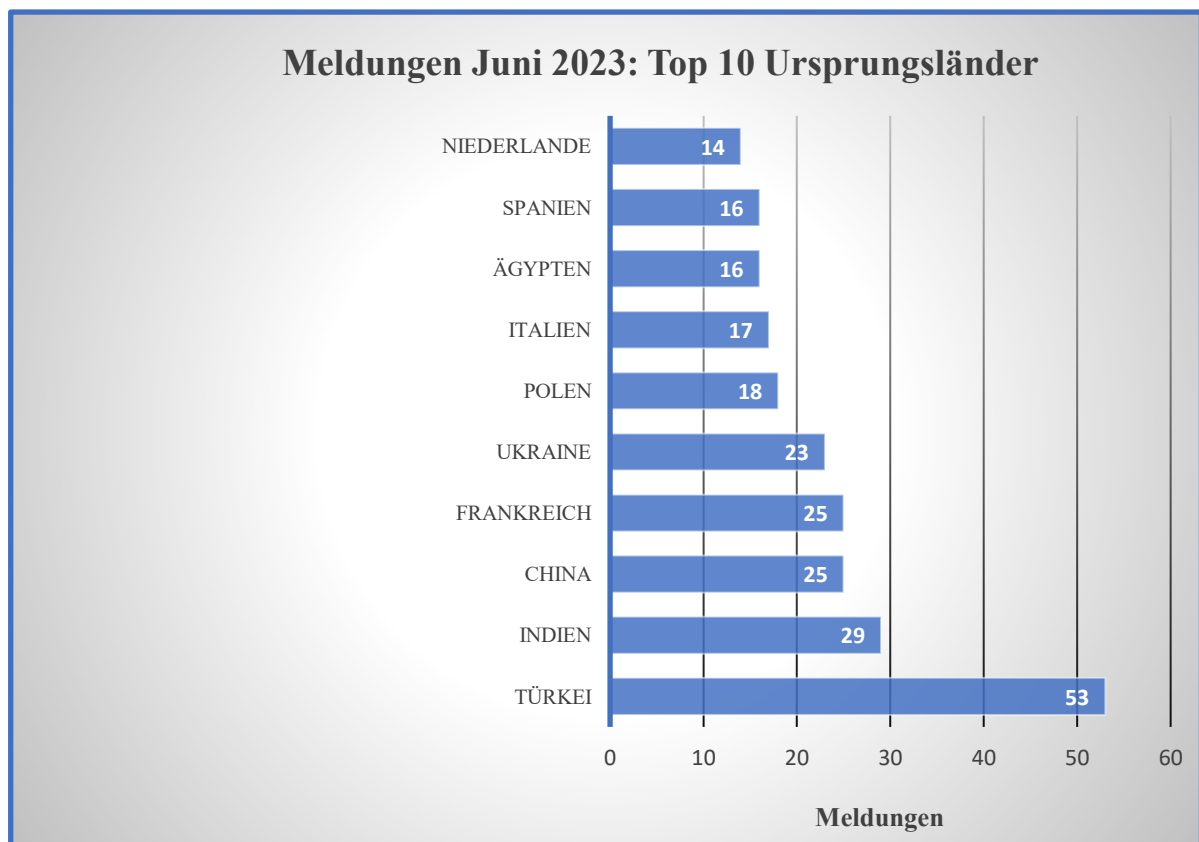
Nach Gefährdungen gab es im Juni die meisten Meldungen zu Salmonellen (57 Meldungen). Die Zahl der Meldungen zu Chlorpyrifos hat gegenüber dem Mai nochmals zugenommen und liegt aktuell wieder auf dem zweithöchsten Stand seit März 2022 wie folgende Trendanalyse zeigt:



Trendanalyse aus dem Safefood-Online Dashboard (Gruppe Chlorpyrifos, Ethyl-Chlorpyrifos und Methyl-Chlorpyrifos)



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

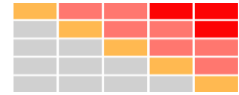


Bei 53 Meldungen kamen die Produkte aus der Türkei. Dabei gab es 14 Meldungen zu Zitronen (davon 13 Meldungen wegen Pestizidfunden) und 12 Meldungen zu Paprika (alle Meldungen betrafen Pestizide). Es folgen Indien mit 29 Meldungen auf Platz 2 sowie China mit 25 Meldungen auf Platz 3:

2 Öffentliche Warnungen auf lebensmittelwarnung.de im Juni 2023

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im Juni 28 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Vitamin B3 Kapseln	Gefahr der Überdosierung von Nikotinsäure, da das Produkt Nikotinsäure statt Nikotinamid enthält.
Tahini	Salmonellen
Vitello Tonnato	Listerien
Spinat-Schnitzel	Fremdkörper (Metallteile)
Gemüsebratlinge	Fremdkörper (Metallteile)
Gewürznelken	Fremdkörper (Steinchen)
Maultaschen	Fremdkörper (Metallteile)
Spinat-Walnuss Brotaufstrich	Fremdkörper (Metall)



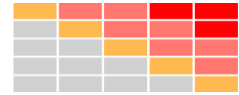
Spinat-Pinienkerne Brotaufstrich	Fremdkörper (Metall)
Basilikum, gerebelt	Salmonellen
Gemüsebratlinge (Brokkoli)	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Pesto rosso (bio)	Fremdkörper (Glasscherben)
Räuchertofu	Obwohl Räuchertofu aufgedruckt ist, handelt es sich bei dem Produkt um Räuchertofu Sesam-Mandel. Der Produktname, die Zutatenliste, die Nährwerte und die Allergendecklaration sind somit nicht korrekt
Konservierte Enteneier	Erhöhter Kupfergehalt
Cevapcici	Salmonellen
Nahrungsergänzungsmittel	Überhöhter Vitamin B6-Gehalt
Schinkenaufschnitt (verpackt)	Listeria monocytogenes
Curry-Gewürzmischung	Ethylenoxid
Kreuzkümmel	Erhöhter Gehalt an Pyrrolizidinalkaloiden
Algen (getrocknet)	Überhöhter Jodgehalt
Garam Masala	Ethylenoxid
Madras Curry-Gewürzmischung	Ethylenoxid
Fleischsalat	Listerien
Gelee-Produkte	Enthält Konjakmehl, Johannisbrotkernmehl und Carrageen und kann Erstickungsgefahr für Verbraucher darstellen
Melamin-Becher	Migration von Formaldehyd
Gewürzmischung	Ethylenoxid
Coffee Slim Secret	Enthält Sibutramin in erhöhter Dosierung
Mineralwasser	Bei einzelnen Flaschen kann Schimmel entstanden sein

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

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

3.1 VO (EU) 2023/1068

Mit der [VO \(EU\) 2023/1068](#) vom 01. Juni 2023 wurde der Anhang II der VO (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyantraniliprol in oder auf bestimmten Lebensmitteln geändert. Die Verordnung trat am 21. Juni 2023 in Kraft. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.



3.2 VO (EU) 2023/1049

Mit der VO (EU) 2023/1049 vom 30. Mai 2023 wurden die Anhänge II und IV der Verordnung (EG) 396/2005 bezüglich der Höchstgehalte an Rückständen von Fischöl, Pendimethalin, Schafsfett und Spirotetramat in oder auf bestimmten Lebensmitteln geändert. Die Verordnung trat am 19. Juni in Kraft. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

[DG Sante führte im November 2022 ein Audit in Indien zur Bewertung der vorhandenen Systeme zur Kontrolle insbesondere von Sesamsamen durch](#)

[CVUA Stuttgart: PFAS – Den Jahrhundertchemikalien auf der Spur](#)

[Großbritannien: Verbot von „single-use“ Plastikverpackungen ab 01. Oktober 2023](#)

[EFSA: Risikoanalyse zu Benzalkoniumchlorid \(BAC\) und Didecyldimethylammoniumchlorid und -chlorat \(DDAC\) in Fisch und Fischprodukten](#)

[Sensorik und Beurteilung von veganen/vegetarischen Alternativen zu Fleisch und Fisch](#)

[INFOSAN: Das INFOSAN-Sekretariat war im ersten Quartal 2023 mit 47 Zwischenfällen im Bereich der Lebensmittelsicherheit befasst, die 53 WHO-Mitgliedstaaten \(MS\) und -Gebiete aus allen WHO-Regionen betrafen](#)

[LAVES: Rohmilch – ein unterschätztes Risiko?](#)

[Kanada: Rückruf von Himbeeren wegen Noroviren](#)

[USA: Rückruf von importiertem Lammfleisch wegen mangelhafter Importkontrollen](#)

[CVUA Stuttgart: Allergene in Lebensmitteln – Bilanz 2022](#)

[Norwegen: Nach Angaben des norwegischen Instituts für öffentliche Gesundheit \(FHI\) wurde im vergangenen Jahr eine höhere Zahl der lebensmittelbedingten Infektionen verzeichnet.](#)

[Weltweiter Umgang mit grüner Gentechnik](#)

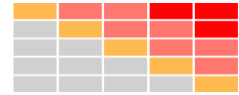
[USA: Rückruf von gefrorenen Früchten wegen Listerienfunden](#)

[BfR: Ausgabe 01/2023 von BfR2GO mit dem Schwerpunktthema Futtermittel veröffentlicht](#)

[Dänemark: Nach dem Zoonose-Jahresbericht 2022 des Nationalen Lebensmittelinstituts \(DTU\) steigt die Zahl der lebensmittelbedingten Erkrankungen in Dänemark wieder an - auf das Niveau vor der Pandemie.](#)

[BfR-Stellungnahme: Noch wenige Erkenntnisse zu allergischen Reaktionen nach Insektenverzehr](#)

[BfR-Stellungnahme: Sojahaltige Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel: Gesundheitliche Aspekte](#)



5 NEWS - Food Fraud

USA: Rückruf von mehr als 6t illegal importierter Schweineschwarten

USA: Etwa zwei Drittel des Avocadoöls in Nordamerika sind verfälscht und/ oder von geringerer Qualität als angegeben, so eine aktuelle Studie von Forschern der University of California, Davis.

Ein neues Testverfahren zur Überprüfung der Herkunft bestimmter Lebensmittel hat in einem Forschungsprojekt unter der Leitung des Institute for Global Food Security (IGFS) an der Queen's University Belfast eine Genauigkeit von 100 % erreicht.

Kanada: Die kanadische Lebensmittelaufsichtsbehörde (CFIA) hat kürzlich ihren Jahresbericht über Lebensmittelbetrug in Kanada veröffentlicht, der eine Zunahme von Food-Fraud-Fällen in Kanada aufzeigt

Funde an illegalem GMO-Reis in Europa

Indien: Die indischen Behörden schlossen eine Firma wegen der Verfälschung von Kreuzkümmel

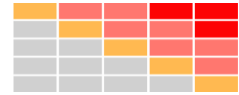
6 Food Drink Europe (FDE): Guidelines on food safety culture

Mit der [Verordnung \(EU\) 2021/382](#) wurden die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur definiert und in die Hygiene-Verordnung (EG) 852/2004 integriert.

Food Drink Europe (FDE) hat kürzlich „[Guidelines on food safety culture](#)“ vorgestellt. In einem 10-Punkte-Plan wird darin die Entwicklung einer Lebensmittelsicherheitskultur wie folgt beschrieben:

- ⇒ Die Unternehmensleitung soll den Geschäftsbe-
reichen SMART-Ziele und Erwartun-
gen mitteilen.“
- ⇒ Schaffung einer transparenten horizontalen und
vertikalen Gesprächskultur
- ⇒ Entwicklung einer Unternehmens- und/ oder Lie-
ferkettenstrategie für Lebensmittelsicherheit“
- ⇒ Förderung eines Umfelds, in dem Menschen frei
über (interne) Abweichungen kommunizieren
können
- ⇒ Transparenz und Bewusstsein des Managements:
ein sichtbares und engagiertes Management, das
sich der Risiken für die Lebensmittelsicherheit
bewusst ist und eine Kultur der Lebensmittelsi-
cherheit aktiv fördert
- ⇒ Stärkung der Handlungskompetenz, Manage-
ment, Kompetenzen, Position, erwünschtes Vorbildverhalten: Befähigung der Mitar-
beiter durch Schulungen und Ausstattung des Managements mit den Kompetenzen,





um als erwünschtes Vorbild für eine Kultur der Lebensmittelsicherheit zu fungieren und gleichzeitig die Mitarbeiter für ihr Handeln zur Verantwortung zu ziehen“

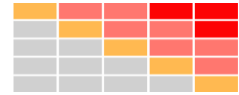
- ⇒ Die Kultur der Lebensmittelsicherheit sichtbar und messbar machen
- ⇒ Verfügbarkeit und Kommunikation von Ressourcen, Vorkehrungen, Einrichtungen und Protokollen: Die Bereitstellung der notwendigen Ressourcen und Einrichtungen für die Mitarbeiter ist eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass sie ihre Arbeit sicher und effektiv ausführen können
- ⇒ Regelmäßig über Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit informieren
- ⇒ Einschulung neuer Mitarbeiter, Schulungs- und Weiterbildungsprogramme mit Maßnahmen zur Rechenschaftspflicht und Steuerung in Richtung der gewünschten Kultur der Lebensmittelsicherheit

Daneben beschreibt der FDE-Leitfaden, wie die Lebensmittelsicherheitskultur messbar gemacht werden kann und beschreibt praktische Beispiele für

- ⇒ Verpflichtung zur Führung (Leadership commitment)
- ⇒ Einbindung Mitarbeiter
- ⇒ Fortlaufende Verbesserung
- ⇒ Korrekturmaßnahmen

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