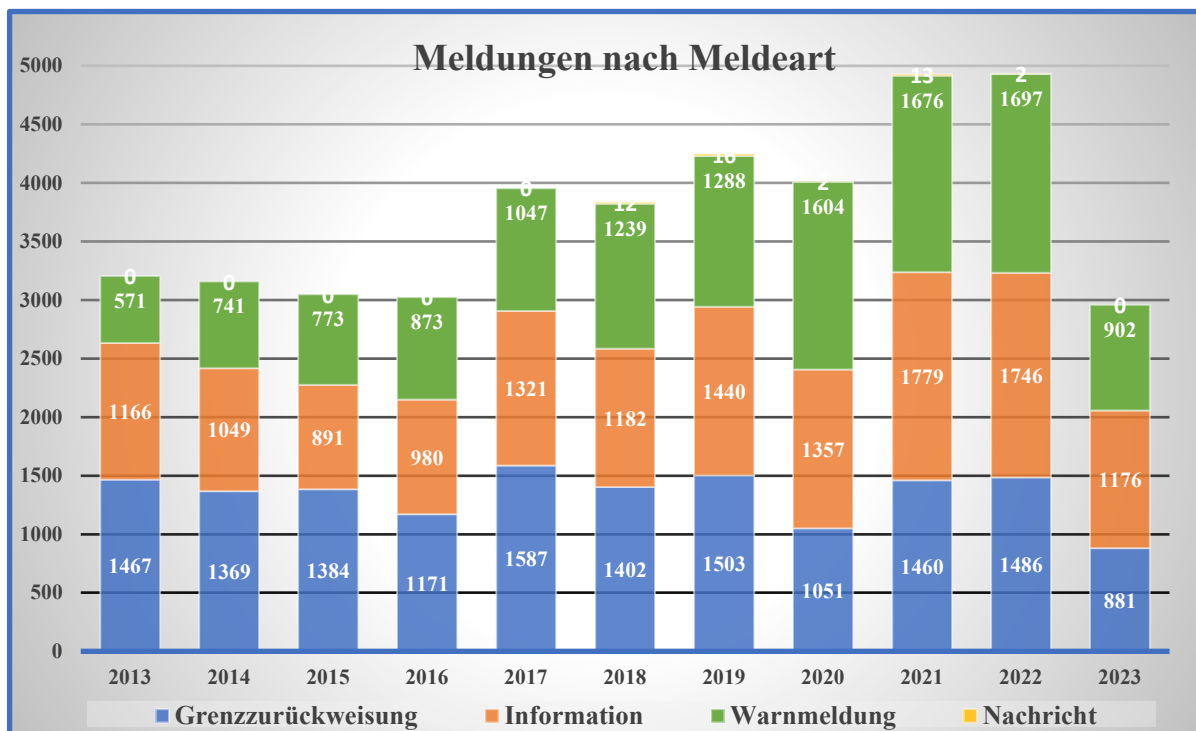
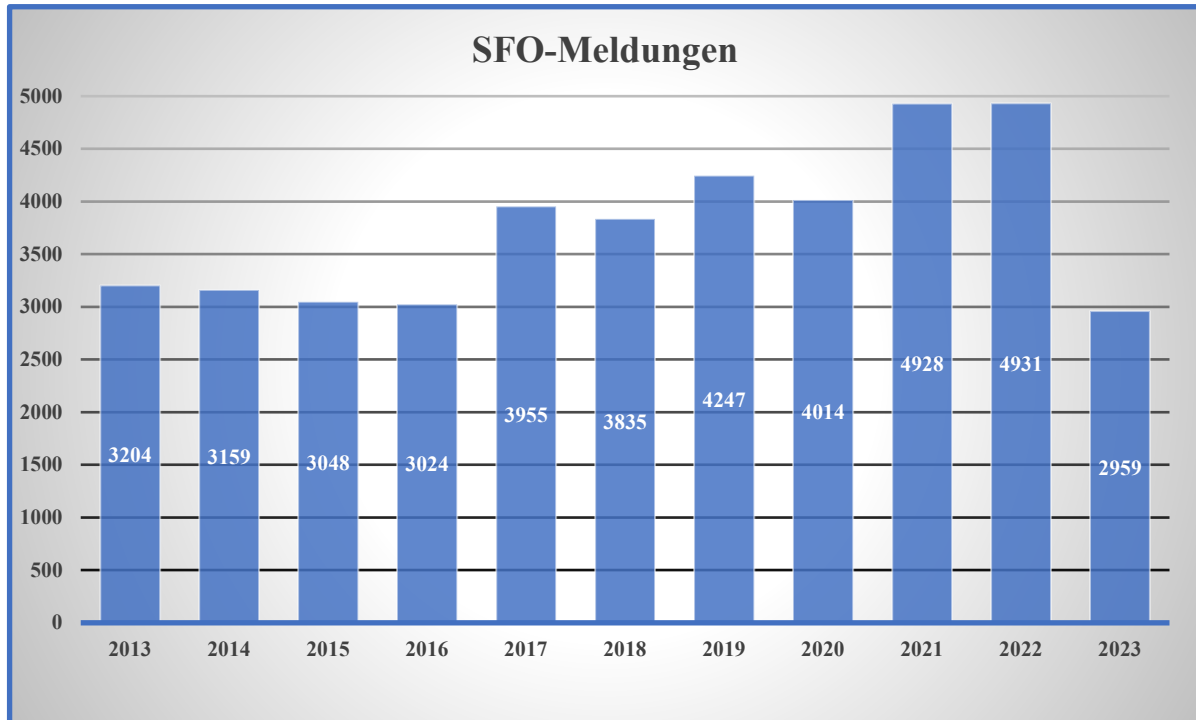
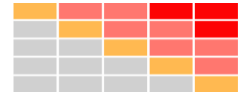


Safefood-Online Newsletter





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Juli 2023 gab es in Safefood Online 410 neue Meldungen. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1.

Im vergangenen Monat wurden auf lebensmittelwarnung.de 27 öffentliche Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (siehe Punkt 2).

Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informiert über Änderungen bezüglich der Rückstände von Nikotin sowie über neue Veröffentlichungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bzw. des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralölrückständen (MOSH/ MOAH) und zu Glyphosat.

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie unter den Punkten 4 und 5.

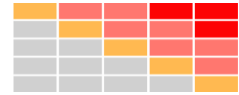
Am 03. Juli 2023 hat eine gemeinsame Expertenkommission des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) eine [Stellungnahme zur Einstufung von zinkhaltigen Produkten](#) auf der Homepage des BVL veröffentlicht. Die Expertenkommission kommt zu dem Schluss, dass „der Bereich zwischen einer ernährungsphysiologisch sinnvollen und einer zu hohen, bedenklichen Aufnahmemenge relativ gering ist“. Ausgehend von der von der EFSA abgeleiteten tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge (UL) von 25 mg/ Tag, kann diese bereits durch die allgemeine Ernährung überschritten werden. Bei hoch dosierten Nahrungsergänzungsmitteln zieht die Expertenkommission die Einstufung als nicht sicheres Lebensmittel in Betracht.



Quelle: BVL

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: Juli 2023

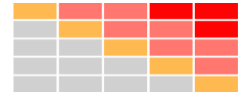
Die Anzahl der neuen Meldungen in Safefood Online hat sich mit 410 Meldungen gegenüber Juni (413 Meldungen) praktisch nicht verändert. Die Meldungen aus Juli 2023 gliedern sich auf in 116 Warnmeldungen, 124 Grenzzurückweisungen und 170 Informationsmeldungen.

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.

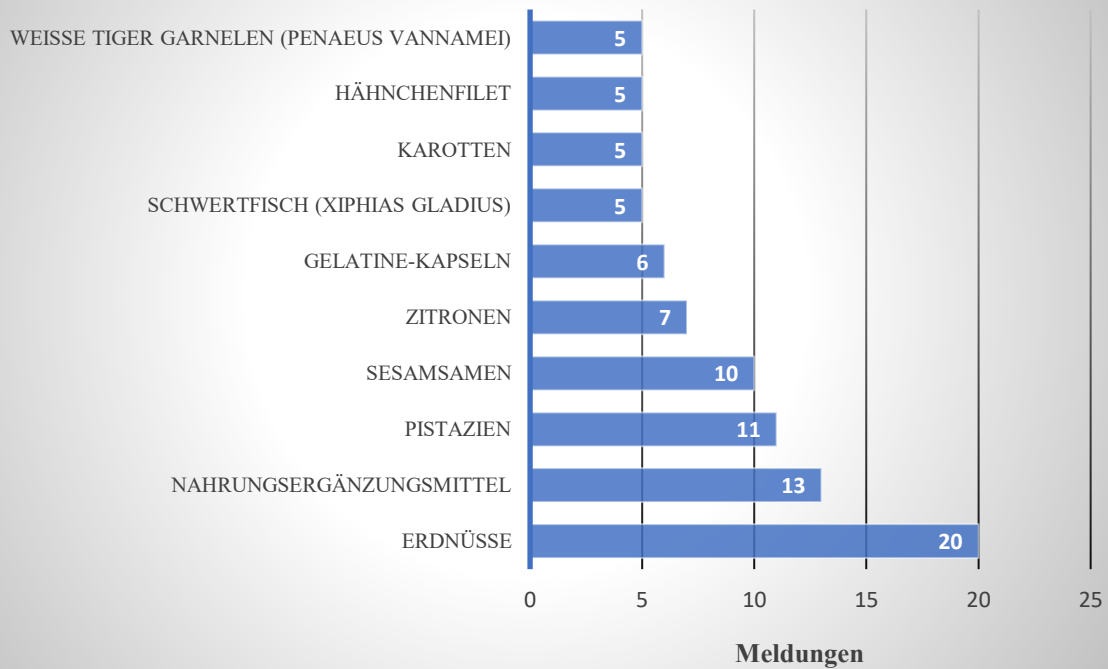
Auf Platz 1 der Auswertung nach Produktkategorien liegt die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 80 Meldungen. 57 Meldungen betrafen Funde von Pestiziden. Wie auch im Juni waren davon knapp 50% (27 Meldungen) auf Rückstände von Chlorpyrifos zurückzuführen. Auf Rang 2 folgt die Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 53 Meldungen. Fisch und Fischprodukte liegen auf Platz 3 (31 Meldungen):



Im Juli liegen Erdnüsse mit 20 Meldungen auf Platz 1 der Auswertung nach Produkten. Alle Meldungen betrafen Rückstände von Mykotoxinen. Es folgen Nahrungsergänzungsmittel auf Rang 2 mit 13 und Pistazien mit 11 Meldungen. Auch hier waren alle Meldungen auf Rückstände von Mykotoxinen zurückzuführen:

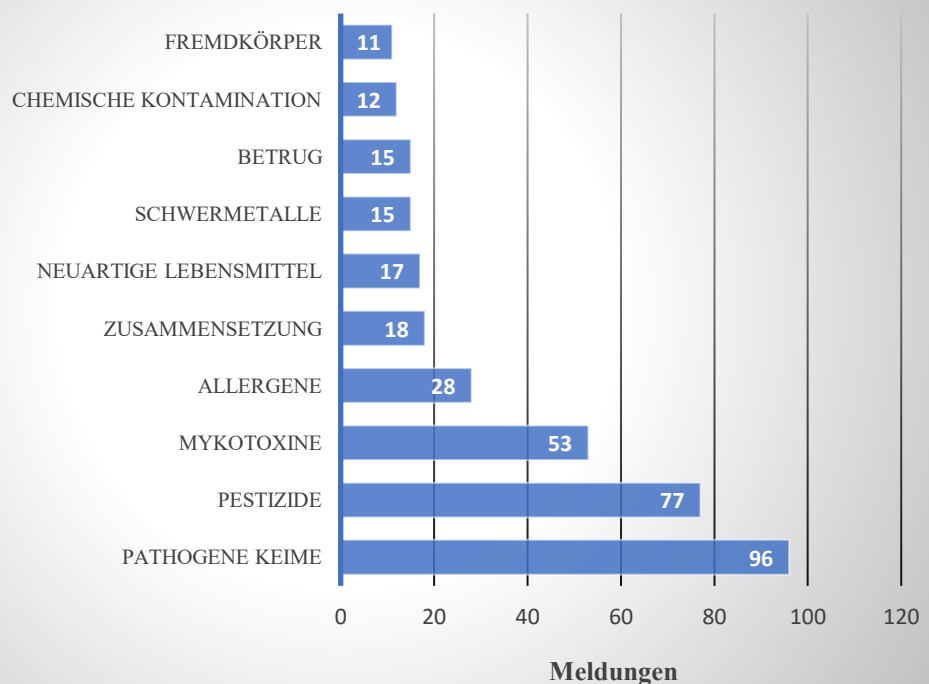


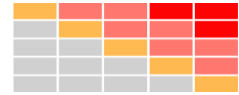
Meldungen Juli 2023: Top 10 Produkte



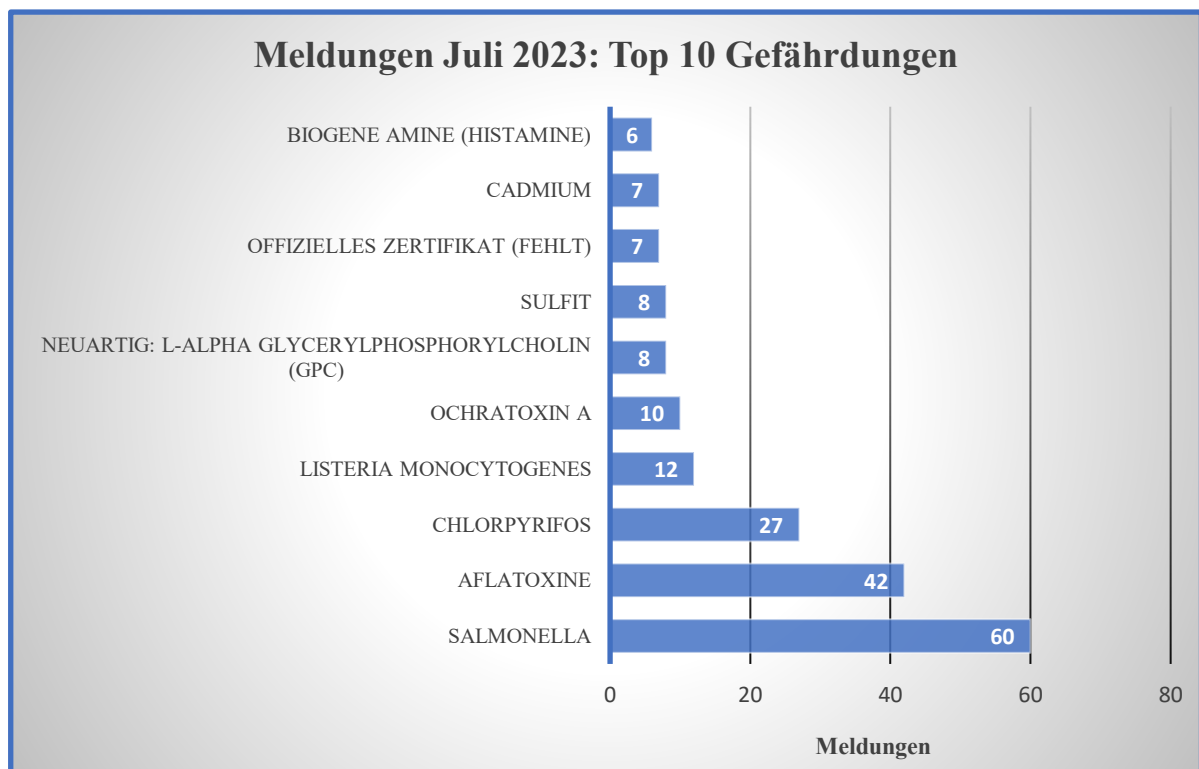
Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen pathogene Keime mit 96 Meldungen an der Spitze mit 60 Meldungen zu Salmonellen und 12 Meldungen zu *Listeria monocytogenes*. Es folgt die Gefahrenkategorie Pestizide mit 77 Meldungen sowie Mykotoxine mit 53 Meldungen:

Meldungen Juli 2023: Top 10 Gefahrenkategorien



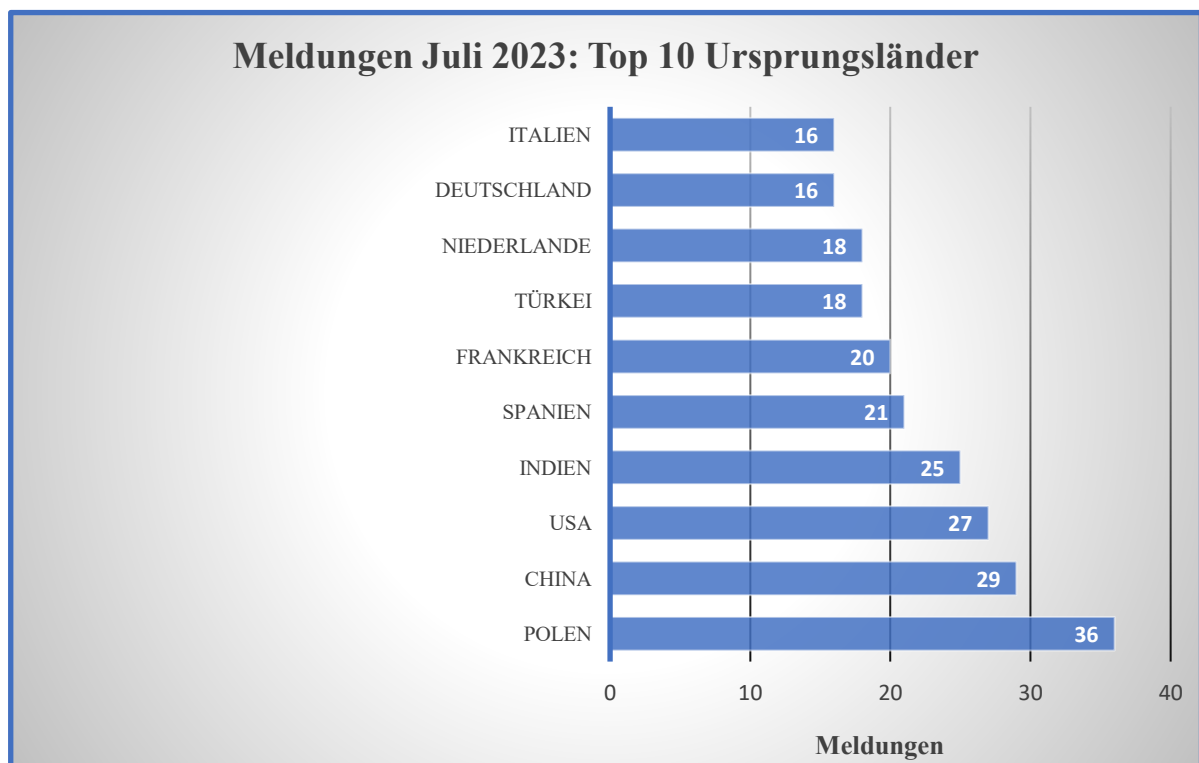


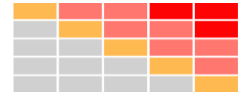
Die Auswertung der Meldungen nach Gefährdungen ergibt folgendes Bild:



Nach Gefährdungen gab es im Juli die meisten Meldungen zu Salmonellen (60 Meldungen). Es folgen Meldungen wegen Aflatoxinen (42) sowie Chlorpyrifos (27).

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



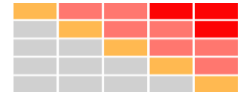


Bei 36 Meldungen kamen die Produkte aus der Polen. 6 Meldungen gab es zu Nahrungsergänzungsmitteln wegen des Gehaltes an L-Alpha Glycerylphosphorylcholin (Novel Food). Es folgen China mit 29 Meldungen auf Platz 2 sowie die USA mit 27 Meldungen auf Platz 3. Hier gab es jeweils 8 Meldungen zu Erdnüssen und Pistazien wegen Aflatoxinen und 4 Meldungen zu Mandeln (2 Meldungen wegen Aflatoxinen und je eine Meldung wegen Schimmelpilz- und Parasitenbefalls).

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

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Juli 27 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

| Produkt | Grund der Warnung/ des Rückrufs |
|--|---|
| Parmigiano Reggiano | Fremdkörper (Glas) |
| Feta | E. coli (STEC) |
| Tikka-Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Seekh-Kabab-Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Karachi-Beef-Biryani-Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Curry-Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Chicken-Handi-Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Hanf-Aroma-Öl | Gesundheitsgefahr durch hohe Gehalte an CBD |
| Vegetable Biryani Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Kabab Masala Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Fish Biryani Gewürzmischung | Ethylenoxid |
| Sesampaste | Salmonellen |
| Cupcake | Verschluckungsgefahr |
| Fish Curry Masala | Ethylenoxid |
| Kartoffelsalat | Fremdkörper (Metall, Kunststoff) |
| Eingelegte Weinblätter (im Glas) | Pestizidrückstände |
| Erdbeer-Joghurt-Riegel | Fehlende Deklaration in deutscher Sprache |
| Knabberartikel (Brezeln) | Fehlerhafte Allergenkennzeichnung |
| Zwiebelmettwurst | E. coli (STEC/ VTEC) |
| Putenfleisch und Putenfleischerzeugnisse | Futtermittelverunreinigung |
| Halva | Salmonellen |



| | |
|----------------------------|------------------------|
| Zwiebelmettwurst | Salmonellen |
| Hanf-Kräutertee | Zu hoher Gehalt an THC |
| Camembert | Listeria monocytogenes |
| Goldband Selar, getrocknet | Salmonellen |
| Vegane Käsealternative | Bacillus cereus |
| Käse | E. Coli O26 (STEC) |

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

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

3.1 Verordnung (EU) 2023/1536

Mit der Verordnung ([EU](#)) 2023/377 wurden neue bzw. geänderte Höchstgehalte für Rückstände von Nikotin in Lebensmitteln festgelegt (siehe auch Safefood-Online Newsletter Februar 2023). Nach einem Statement der EFSA wurden mit der [Verordnung \(EU\) 2023/1536](#) unter anderem erneut Änderungen zu Tee (Aufbrauchfristen) und Gewürzen vorgenommen. Die Verordnung gilt ab dem 14. September 2023.

3.2 Mineralöl-Rückstände (MOSH/ MOAH) in Lebensmitteln

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat kürzlich die [Risikoanalyse zu Rückständen von Mineralölen in Lebensmitteln](#) überarbeitet und kommt zum Ergebnis, dass die aktuelle Aufnahmemengen an gesättigten Mineralkohlenwasserstoffen (MOSH) über Lebensmittel keinen Anlass zur Besorgnis hinsichtlich der Gesundheit gibt. Allerdings ist nach Ansicht der EFSA die Aufnahme von aromatischen Mineralkohlenwasserstoffen (MOAH) zu hoch, insbesondere bei Säuglingen und Kindern. Siehe hierzu auch die [Mitteilung 35/2023](#) vom 27. Juli 2023 sowie die am 31. Juli 2023 aktualisierten [FAQ](#) des BfR.

3.3 Glyphosat: Update

Im Dezember 2022 hat die Europäische Kommission die Zulassung von Glyphosat mit der [Verordnung \(EU\) 2022/2364](#) um ein Jahr bis zum 15. Dezember 2023 verlängert. Am 06. Juli teilte die EFSA der Europäischen Kommission und den EU Mitgliedsstaaten ihre [Schlussfolgerungen](#) aus dem Peer-Review der Risikobewertung mit: Es wurden keine kritischen Problemfelder bezüglich der Auswirkungen von Glyphosat auf die Gesundheit von Mensch und Tier sowie die Umwelt festgestellt. Allerdings werden einige Datenlücken als Fragen aufgeführt, die die EU-Kommission und die EU-Mitgliedsstaaten in der nächsten Phase des Genehmigungsverfahrens berücksichtigen sollten. Die vollständigen Schlussfolgerungen sollen in den nächsten Wochen veröffentlicht werden sowie die Hintergrunddokumente bis Mitte Oktober 2023. Siehe hierzu auch das [EFSA-factsheet](#) zu Glyphosat.

EFSA explains the scientific assessment of

GLYPHOSATE

Index

- What has EFSA done?
- What are the main conclusions?
- Glyphosate peer review in numbers
- What happens next?
- How is the safety of pesticides assessed in the EU?
- What was the role of EFSA and ECHA in the process?
- A highly transparent process
- Timeline

What has EFSA done?

EFSA and EU Member States carried out a risk assessment and peer review for the active substance glyphosate.

It is the most comprehensive and transparent assessment of a pesticide that EFSA and the EU Member States have ever carried out, taking into account thousands of studies related to human and animal health and the environment, and involving dozens of scientists from EFSA and national authorities across Europe. Draft documents related to the risk assessment have been made publicly available at different stages of the process.

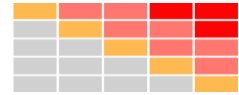
What are the main conclusions?

- The assessment of the impact of glyphosate on the health of humans, animals and the environment did not identify critical areas of concern. A concern is defined as critical when it affects all proposed uses of the pesticide under evaluation (e.g. pre-harvest uses, post-harvest uses etc.), thus preventing its approval or renewal.
- In 2022, the European Chemicals Agency (ECHA) carried out a hazard assessment of glyphosate and concluded that it did not meet the scientific criteria to be classified as a carcinogenic, mutagenic or reproductive substance. EFSA used ECHA's hazard classification for the purposes of the EU risk assessment on glyphosate.
- With respect to ecotoxicology, the data package allowed a conservative risk assessment approach, which identified a high long-term risk to mammals in 12 out of 23 proposed uses of glyphosate.

Issues that could not be finalised

- The assessment of one of the impurities in glyphosate could not be finalised without further information about its carcinogenic potential (i.e. potential to cause DNA breakage). The presence of impurities can be influenced by the manufacturing process.
- The consumer dietary risk assessment could not be finalised due to incomplete data about the amount of glyphosate residues in rotational crops such as corn, lettuce and wheat. However, this is not expected to lead to an exceedance of toxicological safety levels and so no critical concern was identified.
- The assessment of risks for aquatic plants could not be finalised due to a lack of data about their exposure to glyphosate via spray drift.

GLYPHOSATE is an active substance that is widely used in herbicide products. Glyphosate-based pesticides (formulations containing glyphosate and other chemicals as co-formulants) are used in agriculture and horticulture to combat weeds that compete with cultivated crops, and in the maintenance of railway lines, amongst other uses.



Am 06. Juli hat das BfR eine [Mitteilung zu Glyphosat](#) veröffentlicht. Weitere Informationen auch auf der [Themenseite der EFSA zu Glyphosat](#) sowie auf der [Homepage der Europäischen Chemikalienagentur \(ECHA\)](#).

4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

[WHO: Neue Risikoanalyse zu Aspartam veröffentlicht](#)

[BfR: Birgt ein insgesamt steigender Konsum von Süßungsmitteln gesundheitliche Risiken?](#)

[Aspartam-Bewertung durch die WHO: "Keine sofortigen Maßnahmen erforderlich", aber Neuformulierung wahrscheinlich, da Verbraucher weiterhin besorgt sind](#)

[Schweden: Anstieg der Infektionen mit Campylobacter, Salmonella, Listerien und E. coli im Jahr 2022](#)

[EFSA: Glyphosat - keine kritischen Bereiche, aber einige Datenlücken, die bei dem Verfahren der Erneuerung der Zulassung zu berücksichtigen sind](#)

[Studie: Zunahme von Kiwi-Allergien bei Kindern](#)

[Schweiz: Nach 2021 erneuter Anstieg der lebensmittelbedingten Erkrankungen im Jahr 2022](#)

[Großbritannien: Salmonellenausbruch durch Eier aus Polen](#)

[Der Einfluss des Verzehr von Insekten auf die menschliche Gesundheit: ein systematischer Review](#)

[Kanada: Macadamia-Nüsse wegen Salmonellen zurückgerufen](#)

[EU-Vorschlag zur Regulierung gewisser genomeditierter Pflanzen](#)

[Stellungnahme der Deutschen Forschungsgemeinschaft und der „Leopoldina“ zu den Vorschlägen der EU-Kommission zur Regulierung gewisser genomeditierter Pflanzen](#)

[EU-Pläne zur Gentechnik: das Problem der Koexistenz](#)

[BGF \(biotech-gm-food\): Presse- und Medienberichte zu dem Kommissionsvorschlag bezüglich genomeditierter Pflanzen](#)

[BfR: Nachgemessen: Welche Menge an Cannabinoiden geht in den Hanftee-Aufguss über?](#)

[Spanien: Botulismus-Ausbruch durch abgepackte Kartoffel-Omelett](#)

[Großbritannien: bisher 250 Salmonellen-Erkrankungen nach Reisen in die Türkei](#)

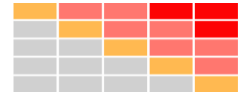
[CVUA Stuttgart: Bisphenol A im Trinkwasser – Ein Problem nach Sanierung von Hausinstallationen mit Epoxidharz](#)

[CVUA Freiburg: Untersuchungsergebnisse aus dem Jahr 2022 für Dioxine und PCB in Lebensmitteln und Futtermitteln](#)

[CVUA Freiburg: Jahresbericht 2022](#)

[ECDC/ EFSA Report zu einer durch Cherry-Tomaten verursachten Infektion mit Salmonella Senftenberg ST14 in mehreren Ländern](#)

[Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: Jahresbericht 2022 – Überwachung Lebensmittel](#)



5 NEWS - Food Fraud

[Finnland: Behörden entdecken illegal importiertes Fleisch, das nicht gekühlt war](#)

[Australien: Bereits wegen zu hoher Thebain-Gehalten zurückgerufener Blaumohn erneut im Handel gefunden](#)

[Großbritannien: Die Food Standards Agency \(FSA\) hat eine neue Konsultation eingeleitet, um der National Food Crime Unit \(NFCU\) mehr Befugnisse zur Untersuchung von Lebensmittelbetrug zu geben](#)

[Großbritannien: Teile von Tieren, darunter Hoden von Lämmern, Kuhfüße und Zungen, die zur Verwendung als Tierfutter bestimmt waren, wurden als "normale" Lebensmittel verkauft](#)

[EU Operation Opson: Weitere Verhaftungen bei Nachfolgeaktion zum Verkauf von abgelaufenen Produkten](#)

[Indien: Fabrik geschlossen wegen der Verfälschung von Gewürzen wie Chili, Koriander und Kreuzkümmel mit Chemikalien und Farbstoffen](#)

[USA: Rind- und Schweinefleisch wegen illegalem Import zurückgerufen](#)

6 Food Defense: Checkliste des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Stuttgart (CVUA Stuttgart)

Im Rahmen des vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg geförderten Projektes „Vorsorge gegen Lebensmittelterrorismus (VoLT)“ des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Stuttgart, wurden bei Lebensmittelbetrieben Besuche mit dem Schwerpunkt „Food Defense“ durchgeführt. Auf Grundlage des vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) koordinierten Projektes „Sicherstellung der Futter- und Lebensmittelwarenkette bei bio- und agroterroristischen Schadenslagen (SiLeBAT)“.

Die neue Food Defense Checkliste basiert auf der im Rahmen des SiLeBAT-Projektes erarbeiteten [Produktschutz-Checkliste](#), die von vielen Unternehmen bereits eingesetzt wird und sich in der Praxis -auch bei Audits - bewährt hat.

Zu dieser Checkliste wurde in der Zeitschrift Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ein Artikel unter dem Titel „[Checkliste Food Defense - ein Hilfsmittel für die Schwachstellenanalyse in Lebensmittelbetrieben](#)“ veröffentlicht.

Journal of Consumer Protection and Food Safety
https://doi.org/10.1007/s0003-023-01431-2

Journal of Consumer Protection and Food Safety
Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

ANNOUNCEMENTS & REPORTS

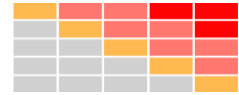
Checklist "Food defense": a tool for vulnerability analysis in food establishments

Carolin Bischoff¹ · Anja Buschulte² · Jörg Rau¹

© The Author(s) 2023



Die neue [Checkliste Food Defense](#) ist als MS Excel-Tabelle frei zugänglich und enthält 100 Fragen zu folgenden Themen:



- Management
- Personal (Mitarbeitende)
- Externes Personal (Lieferunternehmen, Kundschaft, Besuchende)
- Standort/ Bauliche Bedingungen)
- Wareneingang und Lieferunternehmen
- Produktion
- Lagerung
- Fertigwaren und Warenausgang
- Zugriff auf Computersysteme
- Groß- und Einzelhandel; Abgabe an Endverbraucher (u.a. Gastronomie)

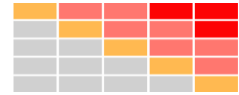
| Nr. | Kurzform | Frage | Unterfragen als Hilfestellung | Praxistipps | Antwort | | | | | Kommentar |
|--------------|--|--|--|---|---------|-----------|------|------------------|---------------|-----------|
| | | | | | ja | teilweise | nein | nicht zutreffend | nicht geprüft | |
| A Management | | | | | | | | | | |
| 1 | Verantwortlichkeit für Food Defense: Person/ Team | Ist eine verantwortliche Person/ ein verantwortliches Team für Food Defense in Ihrem Unternehmen schriftlich festgelegt? | Besitzt die Person/ das Team die erforderliche Vertrauenswürdigkeit und Fachkompetenz? Ist der Zugang zum Führungskreis/ der Unternehmensleitung und die Unterstützung von dort gegeben? Ist die Person/ das Team ausreichend entscheidungsberechtigt? | | j | tw. | n | n.z. | n.g. | |
| 2 | Gefahrenanalyse und Risikobewertung für absichtliche Kontaminationen | Wird in regelmäßigen Abständen eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung durchgeführt, die die Gefahren und Risiken der absichtlichen Kontamination von Produkten bewertet? | Ist eine Dokumentation vorhanden? Findet die Analyse und Bewertung bei jeder relevanten Änderung der Abläufe (insbesondere bei vulnerablen Abläufen), mindestens jedoch alle 3 Jahre statt? Werden potentielle Gefahren und kritische Bereich identifiziert? | - relevante produktionsverantwortliche Mitarbeitende einbinden - ggf. mit Lebensmittelüberwachungsbehörden abstimmen | j | tw. | n | n.z. | n.g. | |

Neben den Fragen enthält die Checkliste auch Erläuterungen zu den Fragen und außerdem Praxistipps.

Hinweis:

Das Verbundprojekt SiLeBAT: Sicherstellung der Futter- und Lebensmittelwarenkette bei bio- und agro-terroristischen (BAT-)Schadenslagen Sicherstellung wurde zwischen 2010 und 2014 bearbeitet. Weiterführende Informationen zu dem Projekt sowie die Abschlussberichte der Teilprojekte sind auf den [Internetseiten des Bundesministeriums für Bildung und Forschung](#) zu finden.

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