



Ausgabe | Februar 2024

NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Safefood-Online verzeichnete im Februar 440 neue Meldungen. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1.

Im vergangenen Monat wurden auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) 20 öffentliche Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (siehe Punkt 2).

Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informiert über neue Höchstgehalte für Nikotin sowie für Deoxynivalenol (DON) und H-2/HT-2 Toxin. Außerdem berichten wir über die Hintergründe zu Funden von Mono-n-hexylphthalat in Urin.

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

Im Thema des Monats stellen wir die Datenbank OpenFoodTox der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vor.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat den „[Trendbericht Zoonosen](#)“ für 2022 veröffentlicht. Der Bericht enthält die vom BVL an die EFSA übermittelten Daten.



Quelle: BVL

Hintergrund ist die [EU-Richtlinie 2003/99/EG](#) (Zoonosen-Überwachungsrichtlinie), die jeden EU-Mitgliedstaat verpflichtet, Daten zur Bewertung von Zoonosen und ihren Erregern sowie zu Antibiotikaresistenzen zu erfassen und an die EFSA zu übermitteln.

Hier noch der Link zu dem „[One Health 2022 Zoonosen Report](#)“ der EFSA und des ECDC (Europäisches Zentrum für die Prävention und Kontrolle von Krankheiten).

Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung.

Ihr Safefood-Online Team

1. Meldungen in Safefood-Online: Februar 2024

Im Februar ist die Anzahl der Meldungen gegenüber dem Vormonat wieder angestiegen:

- **Februar 2024:** 440
- Januar 2024: 389
- Dezember 2023: 398

Die Meldungen aus Februar 2024 teilen sich auf in:

- Warnmeldungen: 105
- Grenzzurückweisungen: 134
- Informationsmeldungen: 201

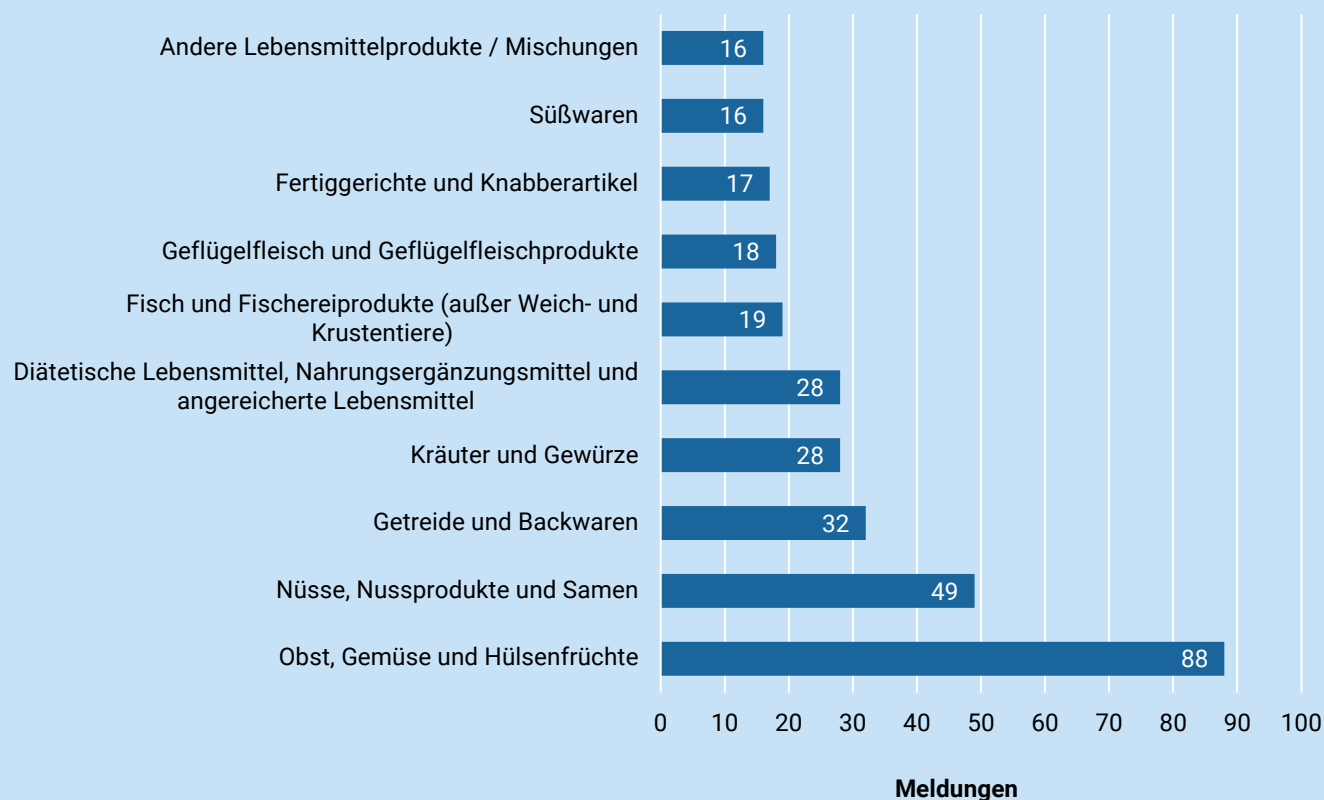


Anmerkung:

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 88 Meldungen. 62 Meldungen betrafen Funde von Pestiziden, davon 21 Meldungen zu Chlorpyrifos. Auf Rang 2 folgt die Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 49 Meldungen, davon 30 Meldungen zu Aflatoxinen. Die Produktkategorie Getreide und Backwaren folgt auf Rang 3 mit 32 Meldungen. Ein Drittel der Meldungen entfallen auf Reis und Reiserzeugnisse:

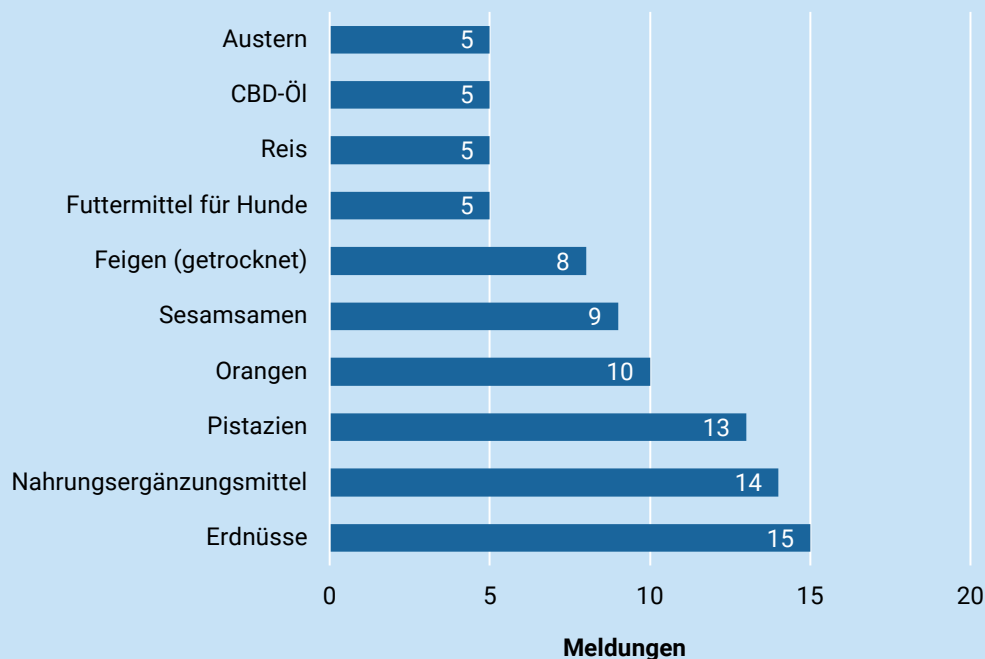
Meldungen Februar 2024: Top 10 Produktkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Februar 2024

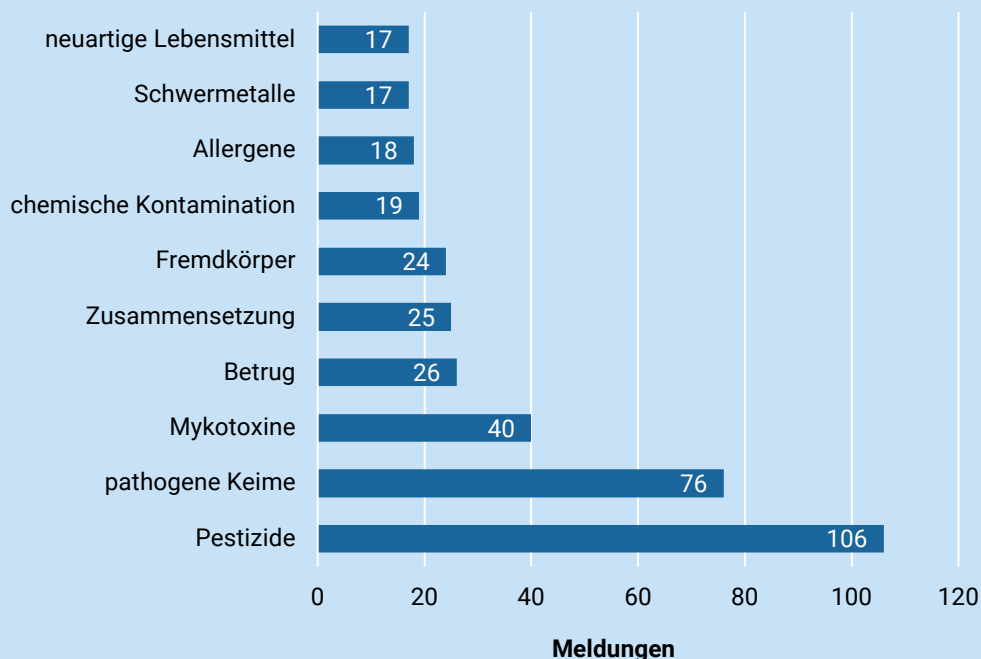
Gegenüber Januar haben die beiden Produkte mit den meisten Meldungen die Reihenfolge getauscht: Mit 15 Meldungen (davon 13 Meldungen wegen Aflatoxinen) liegen im Februar Erdnüsse auf Platz 1 der Auswertung nach Produkten, gefolgt von Nahrungsergänzungsmitteln mit 14 Meldungen. Pistazien liegen mit 13 Meldungen unverändert auf dem dritten Rang:

Meldungen Februar 2024: Top10 Produkte



Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen Pestizide mit 106 Meldungen an erster Stelle. 40 Meldungen (38%) betrafen Chlorpyrifos. Pathogene Keime und Mykotoxine folgen mit 76 bzw. 40 Meldungen:

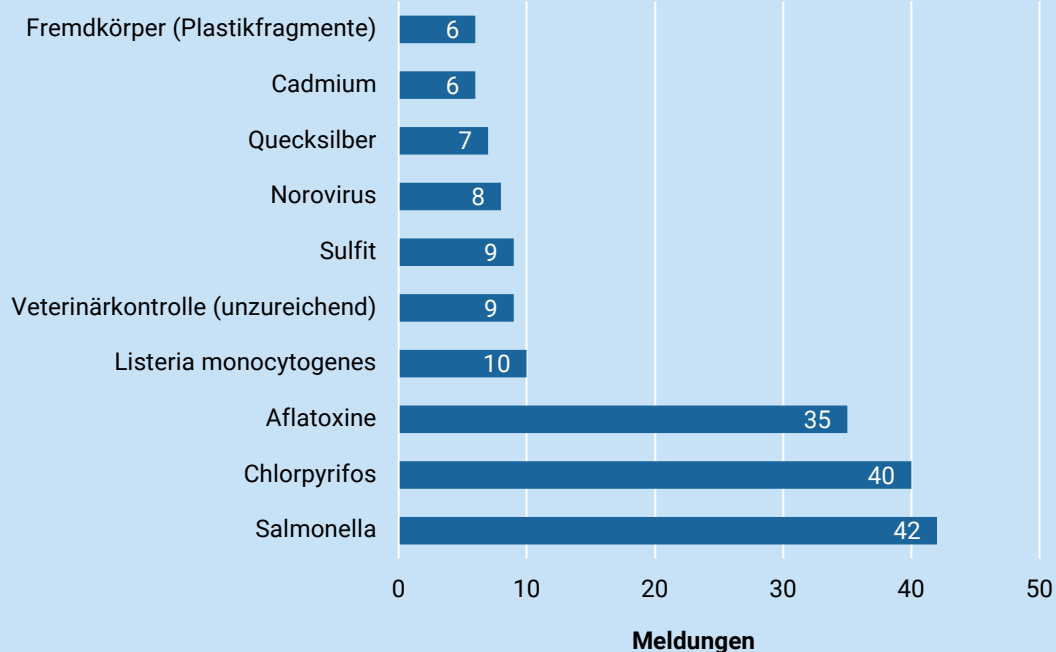
Meldungen Februar 2024: Top 10 Gefahrenkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Februar 2024

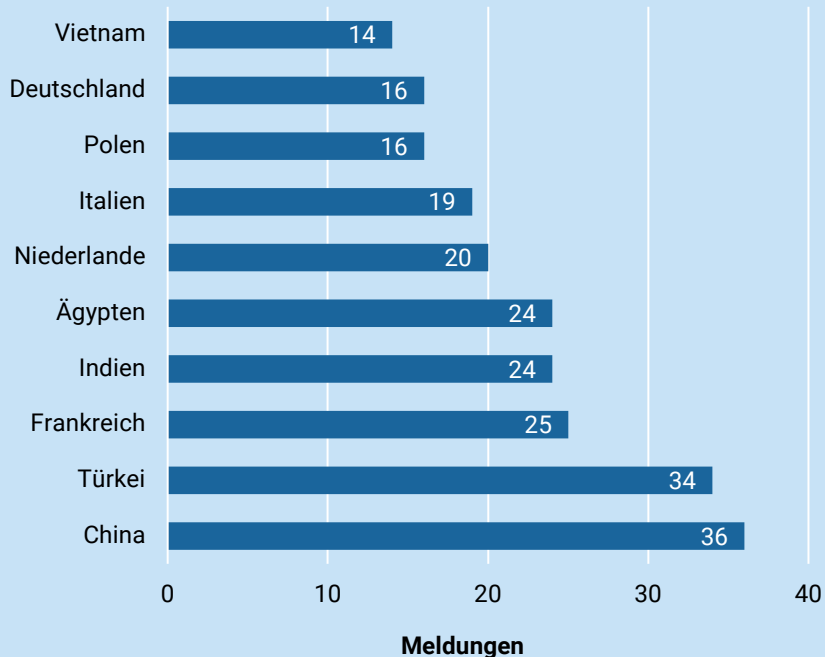
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen auf Rang 1 mit 42 Meldungen, gefolgt von Chlorpyrifos und Aflatoxinen mit 40 bzw. 35 Meldungen:

Meldungen Februar 2024: Top 10 Produkte



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

Meldungen Februar 2024: Top 10 Ursprungsländer



Auf Rang 1 nach der Herkunft der Produkte liegt China mit 36 Meldungen. Die Türkei folgt auf dem zweiten Platz mit 34 Meldungen, gefolgt von Frankreich mit 25 Meldungen.

Auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Februar 20 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Spaghetti, glutenfrei	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung (kann Gluten enthalten)
Helva mit Pistazien	Salmonellen
Sülze, in Scheiben (verpackt)	E. coli, Enterobakterien, koagulase-positive Staphylokokken
Ingwer, kandiert	Erhöhte Schwefeldioxidgehalte
Couscous	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Spirulina	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
Mohnpaste	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Tortilla Chips	Enthält Azofarbstoffe (E 110, E 129) ohne Warnhinweise, fehlerhafte Allergenkennzeichnung, Kennzeichnung nur in englischer Sprache
Strudelteig	Fehlerhaftes MHD
Cookies	Fremdkörper (Metall)
Falafel Bällchen	Gefahr nicht ausreichender Erhitzung bei der Herstellung
Backwaren, diverse	Fremdkörper (Metall)
Cevapcici	Fremdkörper (Metall)
Brot, bio	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Cookies	Fremdkörper (Metall)
Cookies	Fremdkörper (Metall)
Cookies	Fremdkörper (Metall)
Cookies	Fremdkörper (Metall)
Schoko-Riegel mit Beeren	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Rotkohl (im Glas)	Fremdkörper (Glas)

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finde Sie auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)

3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



VO (EU) 2024/451

Mit der VO (EU) 2023/377 wurden bereits in 2023 Rückstandshöchstgehalte (RHG) für Nikotin neu eingeführt bzw. bestehende Grenzwerte gesenkt. Nachdem die Wirtschaft der Kommission spezifische Überwachungsdaten vorlegte, hat die Kommission mit der **VO (EU) 2024/451** die Rückstandshöchstgehalte für alle Gewürze auf 0,3 mg/kg festgelegt.

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Neue Höchstgehalte für Deoxynivalenol (DON) und T-2/HT-2 Toxin

In der EU sollen ab 01. Juli 2024 neue bzw. geänderte Höchstgehalte für Deoxynivalenol (DON) sowie T-2/HT-2 Toxin gelten.

- Deoxynivalenol (DON):
[VO-Entwurf](#)
[Anhang](#)
- T2/HT-2 Toxin:
[VO-Entwurf](#)
[Anhang](#)

Weitere Infos zu den neuen Regelungen (mit einer tabellarischen Übersicht der geänderten Grenzwerte) sind auch auf den Seiten von AGRINFO zu finden:

Reduction of maximum levels of deoxynivalenol in cereals and cereal products

Maximum levels for T-2/HT-2 toxins in food

Wir informieren Sie über die Veröffentlichung der Verordnungen im Amtsblatt der Europäischen Kommission.

Mono-n-hexylphthalat (MnHexP)

Das BfR hat am 13. Februar 2024 **Informationen zu Mono-n-hexylphthalat (MnHexP)** in Urinproben veröffentlicht.

Hintergrund ist die Nachuntersuchung des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (**LANUV**) von älteren Urinproben von Kindern wegen eines Verdachtsfalls. Das LANUV hat am 31. Januar 2024 unter dem Titel „Neue Funde von Weichmacher im Kinderurin“ eine **Pressemitteilung** zu dem Thema herausgegeben.

Das Umweltbundesamt hat am 06. Februar 2024 **Fragen und Antworten** zu dem Thema veröffentlicht.

In der **Mitteilung vom 23. Februar 2024** hat das BfR festgestellt, dass „die in Urinproben nachgewiesenen Konzentrationen des Stoffes Mono-n-hexylphthalat (MnHexP) nach einer ersten, vorläufigen Bewertung keinen Anlass für eine erhöhte Besorgnis geben.“



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Einer neuen Studie zufolge könnte eine Pilzerkrankung die weltweite Weizenproduktion bis 2050 um 13 % verringern, was einem Verlust von 60 Millionen Tonnen pro Jahr entspricht. Der Pilz *Magnaporthe oryzae* (Erreger des Reisbrandes und einer der wirtschaftlich bedeutendsten Pflanzenpathogene) gedeiht unter den durch den Klimawandel geschaffenen Bedingungen in tropischen Regionen
- 🕒 Großbritannien: Vorschlag für Grenzwerte von Ethylenoxid in Lebensmittelzusatzstoffen
- 🕒 ECDC: Listeriose - epidemiologischer Jahresbericht 2022
- 🕒 ECDC: Shigellose - epidemiologischer Jahresbericht 2022
- 🕒 ECDC: Salmonellosen - epidemiologischer Jahresbericht 2022
- 🕒 ECDC: STEC-Infektionen - epidemiologischer Jahresbericht 2022
- 🕒 ECDC: Yersiniosen - epidemiologischer Jahresbericht 2022
- 🕒 EU-Parlament stimmt für den Verordnungsvorschlag zu Pflanzen aus den neuen genomeditierten Techniken
- 🕒 Wissenschaftskreis Genomik und Gentechnik e.V.: Pressemitteilung zur Abstimmung im EU-Parlament über den Kommissionsvorschlag zur Regulierung von genomeditierten Pflanzen
- 🕒 Australien und Neuseeland: Gentechnisch veränderte Banane erstmals von Aufsichtsbehörden zugelassen
- 🕒 Schweiz: Bundesamt für Umwelt hat einen Freisetzungsversuch mit gentechnisch veränderter Gerste unter Auflagen bewilligt
- 🕒 CVUA Sigmaringen: Alternariatoxine in Tomatenprodukten
- 🕒 Bericht des wissenschaftlichen Ausschusses der spanischen Agentur für Lebensmittelsicherheit und Ernährung (AESAN) über die Auswirkungen des Klimawandels auf Lebensmittelallergien
- 🕒 CVUA Freiburg: 20 Jahre Gentechnik Erntemonitoring in Baden-Württemberg
- 🕒 ECDC: Antimikrobielle Resistenzen (AMC) in Bakterien von Menschen und zur Lebensmittelerzeugung genutzten Tieren
- 🕒 Frankreich: Die lebensmittelbedingten Erkrankungen erreichten 2022 den höchsten Stand seit Beginn der Überwachung im Jahr 1987 und setzten den vor der COVID-19-Pandemie beobachteten Aufwärtstrend fort.
- 🕒 Wissenslücken und künftiger Bedarf bei der Allergenvorhersage von Lebensmitteln
- 🕒 CVUA Freiburg: Gentechnik und Lebensmittel 2023: Ergebnisse aus Baden-Württemberg
- 🕒 EU: Nachweis von NGT-Produkten zur Förderung von Innovation in der Europäischen Union (Projekt: Detective)

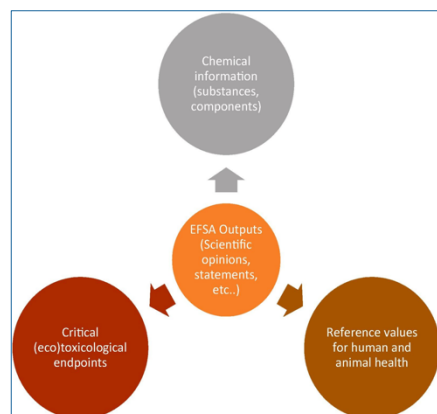
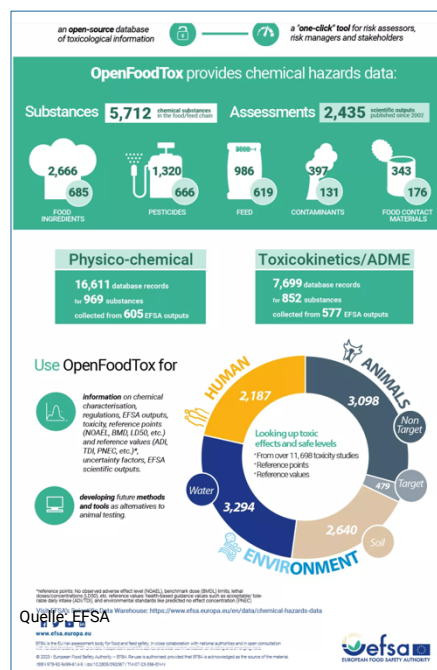


Food Fraud

- 🕒 EU: Entwurf einer sog. Frühstücks-Richtlinie enthält Verpflichtung zur Herkunftsangabe bei Honig
- 🕒 Frankreich: Unternehmen sollen Mineralwasser illegal behandelt haben
- 🕒 Norwegen: Firma verkaufte über einen längeren Zeitraum nicht zum Verzehr geeigneten TK-Lachs
- 🕒 Großbritannien: Betrug bei Handel mit Hähnchen
- 🕒 USA: In Restaurants sollen 25 % bis 70 % der Meeresfrüchte absichtlich falsch etikettiert sein, vor allem um billigere Arten als die teureren und gefragteren auszugeben
- 🕒 Neue Methoden zur Authentifizierung von Paprikapulver

5. Thema des Monats

EFSA: OpenFoodTox Datenbank



Die EFSA-Datenbank **OpenFoodTox** wurde entwickelt, um Daten über die Risiken von Chemikalien zusammenzufassen. Die Datenbank enthält Daten, die aus dem Screening von etwa 2400 Dokumenten wie z.B. EFSA-Stellungnahmen und umfasst mehr als 10.800 Bewertungen für mehr als 5.800 Chemikalien.

Am 26. Januar 2024 wurde ein **Bericht zur Pflege, Aktualisierung und Weiterentwicklung der Datenbank** veröffentlicht.

Nachstehend als Beispiel die Ergebnisse der Recherche zu „Chlorpyrifos“:

Substance	has	Component	CAS number	EC Ref No	Molecular formula	Smiles								
Chlorpyrifos	as such	Chlorpyrifos	2921-88-2	Z20-864-4	C9H11Cl3NP3	S=P([OCl1-N(C(=C(C=Cl)O)O)(OCC)OCC	(-) 17-Oxoparteine (-) 3,3'-Dimethyl-6-octen-1-ol (-) alpha-bisabolol (-) alpha-cedrene (-) Alpha-elemol							
EFSA outputs														
Substance	Author	Published	Output Id	Title	Output Type	Legal Basis	Url							
Chlorpyrifos	EFSA PPR	08/28/2019	3293	Statement on the available outcomes of the human health assessment in the context of the pesticides peer review of the active substance chlorpyrifos	EFSA statement	Commission Regulation (EU) 2019/5809	http://dx.doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5809							
Chlorpyrifos	EFSA	06/12/2015	2660	Refined risk assessment regarding certain maximum residue levels (MRLs) of concern for the active substance Chlorpyrifos	Real	OpenFoodTox provides open source data for the substance characterisation, the links to EFSA's related output, background European legislation, and a summary of the critical toxicological endpoints and reference values	http://dx.doi.org/10.2903/j.efsa.2015.4142							
Chlorpyrifos	EFSA	04/22/2014	2492	Conclusion on the peer review of the pesticide human health risk assessment of the active substance chlorpyrifos	Con	EFSA's related output, background European legislation, and a summary of the critical toxicological endpoints and reference values	http://dx.doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3640							
Chlorpyrifos	EFSA	01/31/2011	1273	Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance chlorpyrifos	Concise user-friendly pesticides Peer Review	EFSA's related output, background European legislation, and a summary of the critical toxicological endpoints and reference values	http://dx.doi.org/10.2903/j.efsa.2011.1961							
Hazard Characterisation: Reference points														
Substance	Author	Year	Output Id	Study	Test Type	Species	Route	Duration (days)	Endpoint	Qualifier	Value	Unit	Effect	Toxicity
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273	1627	short-term toxicity	Mallard duck	oral: feed	0	LD50	=	71	mg/kg bw/day	mortality	systemic
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273	1627	acute toxicity	Bird	oral: unspecified	0	LD50	=	122	mg/kg	mortality	systemic
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273	1627	acute toxicity	Bobwhite quail	oral: unspecified	0.04	LD50	=	75	mg/kg bw	mortality	systemic
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273	1627	acute toxicity	Common quail	oral: unspecified	0	LD50	=	13.3	mg/kg bw	mortality	systemic
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273	1627	acute toxicity	Mouse	oral: unspecified	0	LD50	=	64	mg/kg bw	mortality	systemic
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273	1627	reproduction toxicity	Rat	Not reported	0	NOAEL	=	1	mg/kg bw/day	not reported	not reported
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273	1627	reproduction toxicity	Mallard duck	Not reported	0	NOEC	=	2.88	mg/kg bw/day	reproduction	reproductive
Hazard Characterisation: Reference values								Remarks						
Substance	Author	Year	Output Id	Assessment	Qualifier	Value	Unit	Population						
Chlorpyrifos	EFSA	2014	2492	ADI	=	0.001	mg/kg bw/day	Consumers						
Chlorpyrifos	EFSA	2014	2492	AOEL	=	0.001	mg/kg bw/day	Workers						
Chlorpyrifos	EFSA	2014	2492	ARfD	=	0.005	mg/kg bw/day	Consumers						
Genotoxicity														
Substance	Author	Year	Output Id					Genotoxicity						
Chlorpyrifos	EFSA	2011	1273					No data						
Chlorpyrifos	EFSA	2014	2492					Negative						
Chlorpyrifos	EFSA	2015	2660					No data						
Chlorpyrifos	EFSA PPR	2019	3293					Ambiguous						

Für weitere Informationen zu der OpenFoodTox Datenbank verweisen wir auf die Veröffentlichung der EFSA: **OpenFoodTox: eine frei zugängliche Datenbank für Chemikalien**.

Feedback

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an:
info@safefood-online.de



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

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.