





Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im März gab es auf Safefood-Online 505 neue Meldungen. Dies ist gegenüber dem Februar ein deutlicher Anstieg. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1.

Im vergangenen Monat wurden auf lebensmittelwarnung.de 19 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 Bifenazat. Wir berichten außerdem über eine Studie zu PFAS in Obst und Gemüse sowie über Untersuchungsergebnisse zu polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in geräuchertem Paprikapulver.

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

Zur Überwachung der im Internet angebotenen Lebensmittel gibt es beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)



Ouelle: BVL

die Zentralstelle "G@ZIELT" (Gemeinsame Zentralstelle für die Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse. Laut dem Bericht wurden im

Jahr 2022 im Online-Handel 534 potentiell risikobehaftete Produkte identifiziert. Weitere Informationen finden sich in dem Jahresbericht 2022.

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

Ihr Safefood-Online Team

Meldungen in Safefood-Online: März 2024

Im März ist die Zahl der neuen Meldungen in Safefood-Online gegenüber den Vormonaten deutlich angestiegen:

März 2024: 505
Februar 2024: 440
Januar 2024: 389

Die Meldungen aus März 2024 teilen sich auf in:

Warnmeldungen: 118Grenzzurückweisungen 146Informationsmeldungen 241



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 94 Meldungen. 65 Meldungen betrafen Funde von Pestiziden, 30 Meldungen (46% der Pestizid-Meldungen) waren dabei auf Chlorpyrifos zurückzuführen. Auf Rang 2 folgt die Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen mit 63 Meldungen, davon 30 Meldungen zu Aflatoxinen (21 Meldungen zu Erdnüssen und 8 Meldungen zu Pistazien). Die Produktkategorie Getreide und Backwaren folgt auf Rang 3 mit 45 Meldungen:

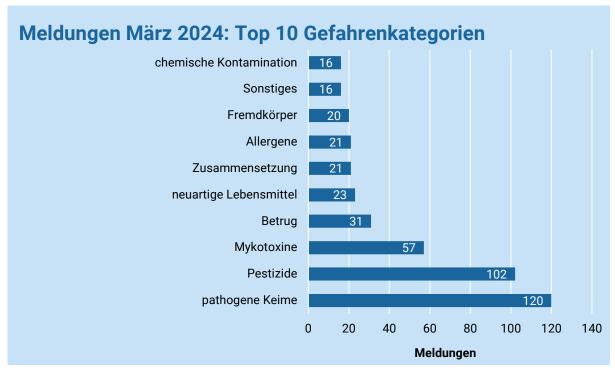


Meldungen in Safefood-Online: März 2024

Im März liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 32 Meldungen bei der Auswertung nach Produkten wieder an erster Stelle. Es folgen Erdnüsse mit 28 und Austern mit 15 Meldungen. Hier waren alle Meldungen auf Noroviren zurückzuführen. Bei 10 Meldungen kamen die Austern aus Frankreich und bei 3 bzw. 2 Meldungen waren die Niederlande und Irland das Herkunftsland:



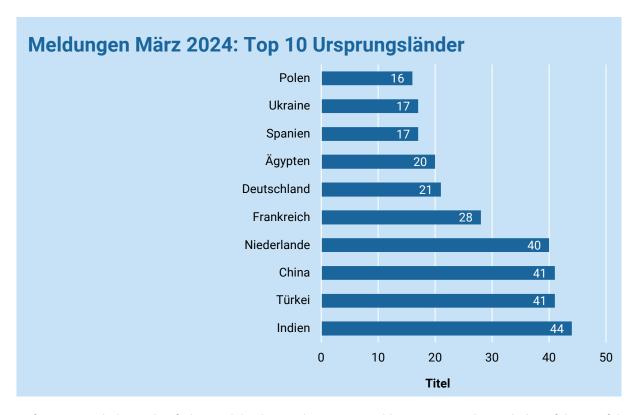
Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen im März pathogene Keime mit 120 Meldungen an erster Stelle. Bei 61 Meldungen waren Salmonellen die Ursache. Es folgen Pestizide mit 102 Meldungen (30 davon zu Chlorpyrifos) und Mykotoxine mit 57 Meldungen:



Nach Gefährdungen liegen Salmonellen auf Rang 1 mit 61 Meldungen, gefolgt von Aflatoxinen und Chlorpyrifos mit 47 bzw. 30 Meldungen:



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



Auf Rang 1 nach der Herkunft der Produkte liegt Indien mit 44 Meldungen. Die Türkei und China folgen auf den Plätzen 2 und 3 mit jeweils 41 Meldungen.

Öffentliche Warnungen auf www.lebensmittelwarnung.de im März 2024

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im März 19 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Hack auf Soja Basis	Salmonellen
TK-Spinat, gehackt	Fremdkörper (Metallspäne)
Smoothie	Patulin
Maniokmehl	Erhöhter Blausäuregehalt
Smoothie mit Erdbeere, Banane, Anonia und Leinsamen	Patulin
Mohnpaste	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Fleischerzeugnisse	Nicht für den menschlichen Verzehr geeignet
Sesampaste	Salmonellen
Smoothie mit Erdbeere, Banane, Guave	Patulin
Mohnpaste	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Käse	E. coli (STEC)
Tortilla Chips	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
TK-Spinat, gehackt	Fremdkörper (Metallspäne)
Butter Croissants	Fremdkörper (Metall)
Wurst (Lyoner)	Fremdkörper (Kunststoffsplitter)
Hydration Drink	Schimmelpilze (Myzel und Hyphen)
Szechuanpfeffer	Pestizide (Acetamiprid, Tebuconazol, Chlorpyrifos)
Meersalzkäse	Listeria monocytogenes
TK-Teigtaschen mit Garnelen	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf lebensmittelwarnung.de



Verordnung (EU) 2024/891

Mit der Verordnung 2024/891 wurden die Anhänge II und V der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

Bifenazat

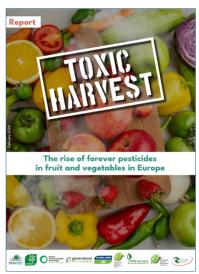
in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Die neuen Höchstgehalte gelten ab dem 14. Oktober 2024.

PFAS in Obst und Gemüse

Laut einer kürzlich vorgestellten Studie des Pesticde Action Network (PAN) Europe sind in Europa die Verbraucher über Lebensmittel zunehmend einem Cocktail aus PFAS-Pflanzenschutzmittelwirkstoffen ausgesetzt:

- In der EU wurden zwischen 2011 und 2021 in Obst und Gemüse Rückstände von 31 verschiedenen PFAS-Pflanzenschutzmittelwirkstoffen nachgewiesen
- Innerhalb von 10 Jahren hat sich die Zahl der Obst- und Gemüsesorten, die Rückstände von mindestens einem PFAS-Pflanzenschutzmittelwirkstoff enthalten, verdreifacht
- Im Jahr 2021 waren in Europa angebaute Früchte wie Erdbeeren (37 %), Pfirsiche (35 %) und Aprikosen (31 %) besonders kontaminiert und enthielten oft Cocktails aus drei bis vier verschiedenen PFAS.

PAN Europe kommt zu dem Ergebnis, dass Frisches Obst und Gemüse einen direkten und systematischen Expositionsweg für die Verbraucher darstellt. Die Ergebnisse sollen Anlass zu ernsten Bedenken hinsichtlich der Umwelt und der menschlichen Gesundheit geben. Als Konsequenz aus diesen Ergebnissen fordert PAN Europe ein Verbot aller PFAS-Pflanzenschutzmittelwirkstoffe.



Quelle: PAN Europe

Zu diesem Thema hat das BfR am 29. Februar 2024 eine Stellungnahme veröffentlicht und stellt fest, dass in den Veröffentlichungen keine konkreten Konzentrationsangaben gemacht werden und daher eine Risikobewertung auf Grundlage der Datenlage nicht erfolgen kann.

Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in geräuchertem Paprikapulver

Im Zusammenhang mit den Funden von hohen Gehalten an polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) am 21. März 2024 eine Stellungnahme herausgegeben und kommt zu dem Schluss, dass sich "aus den ermittelten MOE (Margin of Exposure) unter Berücksichtigung der bestehenden Unsicherheiten schlussfolgern lässt, dass die PAK-Gehalte in den untersuchten Proben im Hinblick auf die öffentliche Gesundheit als wenig bedenklich angesehen werden können. Jedoch fehlen für eine belastbare Bewertung der Situation Daten zu Langezeitverzehrmengen und Verzehrshäufigkeiten".



Lebensmittelsicherheit

- Ursachenanalyse (Root-Cause-Analysis RCA)
- Innovationen im Pflanzenbau: Präzisionstechnologien und Gentechnik für mehr Nachhaltigkeit
- Gentechnik in der Landwirtschaft: Gottesgabe oder Teufelswerk?
- Neuregulierung von NGTs in der EU: Bitte lesen Sie das Kleingedruckte!
- USA: FDA bestätigt Verunreinigung von Kinder-Apfelmus und vermutet, dass sie absichtlich herbeigeführt wurde
- CVUA Stuttgart: 5 Jahre EU-Acrylamid-Verordnung Alles gut?
- EFSA: Bericht für 2022 über die Ergebnisse der Überwachung von Tierarzneimittelrückständen und anderen Stoffen in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen
- Spanien: Prävalenz, Identifizierung und antimikrobielle Resistenz von Listeria monocytogenes und Listeria spp. aus Geflügel- und Schweinefleisch

- Finnland: Die Behörden untersuchen den Zusammenhang zwischen einem Hepatitis-E-positiven Fleischprodukt und einem Anstieg der Infektionen im Lande
- EFSA: Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von polychlorierten Naphthalinen (PCN) in Futter- und Lebensmitteln
- Vorgewaschener Salat f
 ür schwedischen Salmonellenausbruch verantwortlich
- CVUA Stuttgart: Rückstände und Kontaminanten in Frischobst aus konventionellem Anbau 2023
- 15 Jahre "Ohne Gentechnik"-Siegel: Rekordumsatz zum Jubiläum
- Fallberichte über Tropanalkaloid-Kontaminationen in Spinat aus Italien und ihre möglichen Auswirkungen auf die Verbrauchergesundheit



Food Fraud

- Auf der Spur des Lebensmittelbetrugs
- Nustralien: Food Fraud Vorfälle nehmen zu
- Review: Methoden zur Analyse von Küchenkräutern und Gewürzen auf ihre Authentizität
- Serbien und die Region verlieren mehrere Milliarden Euro durch wirtschaftlichen Lebensmittelbetrug
- Operationen in Portugal führen zur Beschlagnahmung verschiedener Lebensmittelprodukte
- Bewährte Rückverfolgbarkeitsstrategien mit Hilfe der Chemometrie für die Authentizität von Bio-Lebensmitteln

- CVUA Freiburg: Regional und saisonal genießen: Stimmt die Herkunftsangabe bei Spargel und Erdbeeren?
- Großbritannien: FDA-Leitfaden für Unternehmen zu Food Fraud
- Die Behörde für Lebensmittelsicherheit und -inspektion (Food Safety and Inspection Service, FSIS) des US-Landwirtschaftsministeriums gibt eine Warnung der öffentlichen Gesundheit für importierte gefrorene Welsprodukte heraus, die illegal aus der Volksrepublik China eingeführt wurden
- Risikomanagement und Risikokommunikation bei einer illegalen Verwendung von Sulfiten in Fleischzubereitungen

Agri-Food Fraud Report Januar 2024



Quelle: EU-Kommission

Die Europäische Kommission hat mit der Ausgabe Januar 2024 den ersten EU-Agri-Food Fraud Report veröffentlicht. Der Bericht enthält Meldungen aus dem iRASSF, die als "verdächtig" eingestuft wurden (amtliche Kontrollen, Zurückweisungen an der Grenze, Beschwerden von Hinweisgebern und Medienberichte). Nicht enthalten sind "Verdachtsfälle", die nicht außerhalb des Herkunftslandes mitgeteilt wurden. Der Monatsbericht enthält Meldungen zu Lebensmitteln, Futtermitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien, Tierschutzfragen bei Nutztieren, Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und sonstigen Stoffen, die zu Rückständen und Kontaminationen in Lebens- und Futtermitteln führen können.

Die EU-Kommission möchte mit diesem Bericht die amtlichen Überwachungsbehörden in den Mitgliedssaaten und die Lebensmittelunternehmen unterstützen, ihre Maßnahmen im Hinblick auf Food Fraud weiter zu verbessern.

Anmerkung:

Das Agri-Food Fraud Netzwerk (FFN) ist Teil des Alert and Cooperation Netzwerkes (ACN). Food Fraud-Meldungen (FFN) werden erstellt, wenn der Verdacht besteht, dass bei einem Verstoß ein Betrug vorliegt, d. h. eine vorsätzliche Handlung von Unternehmen oder Einzelpersonen mit dem Ziel, einen wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen. Der Datenaustausch erfolgt seit 2021 mittels der iRASFF Online-Plattform.

Siehe hierzu auch das Thema des Monats August 2023:

"Alert and Cooperation Network (ACN): Jahresbericht 2022".

Der Bericht für Januar 2024 enthält 277 Verdachtsfälle. Die meisten Meldungen entfallen auf die Produktkategorien:

Obst und Gemüse
 Diätetische Lebensmittel,
 Nahrungsergänzungsmittel
 und angereicherte Lebensmittel

Getreide und Backwaren 18 Meldungen

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Bericht.



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 Um-

satzsteuergesetz: 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 bestimmbaren 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.