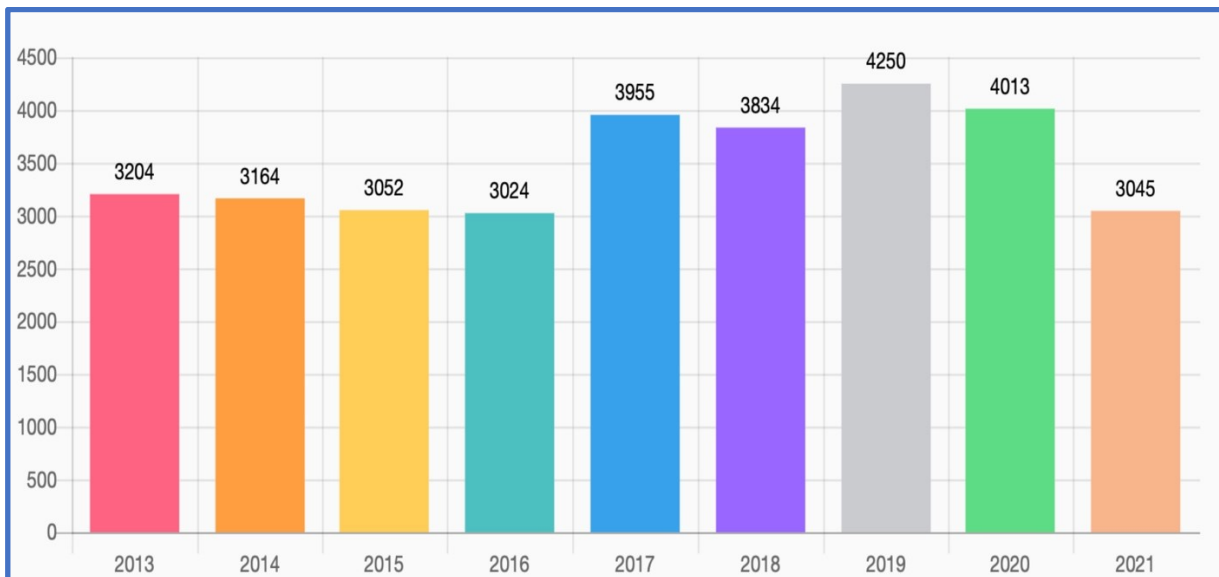


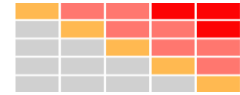
Safefood-Online

Newsletter



(Zusammenstellung der RASFF Meldungen und der monatlichen Food Fraud Meldungen der EU)

(Auszug aus dem Dashboard www.safefood-online.de: Darstellung der Meldungen nach Meldeart)



Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

in dem Safefood-Online Newsletter für August 2021 stellen wir Ihnen die Verordnungen (EG) 2021/1323 und (EG) 2021/1317 vor, mit denen neue bzw. geänderte Höchstgehalte für die Schwermetalle Cadmium und Blei in der Verordnung 1881/2006 eingeführt werden. Wie gewohnt finden Sie die Auswertung der RASFF-Meldungen aus August sowie die unter lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Rückrufe des vergangenen Monats. Außerdem erhalten Sie natürlich eine Medienumschau zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud.

Unter „Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online“ erläutern wir, welche Möglichkeiten zur Auswertung von Meldungen die Option „Watchlist“ bietet.

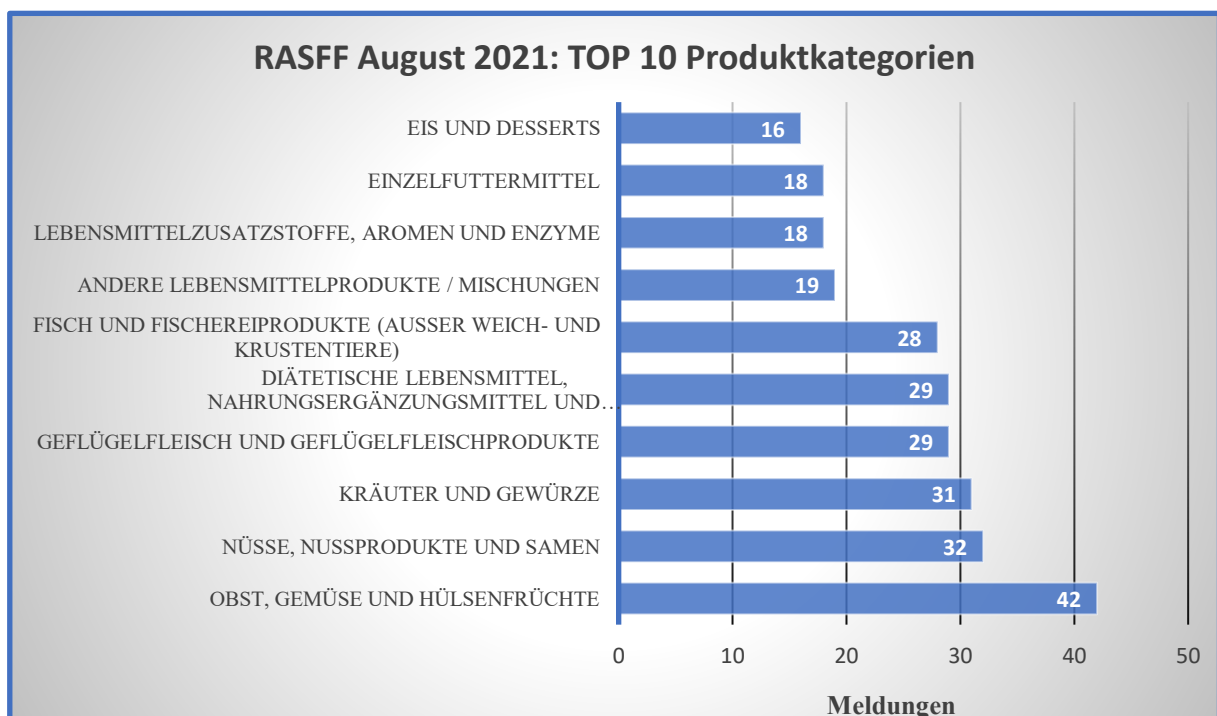
Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung, denn nur so können wir uns verbessern.

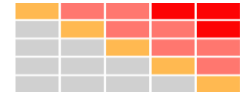
Ihr Safefood-Online Team

1 RASFF Meldungen August 2021

Mit 380 Meldungen gab es im August 29 Meldungen weniger als im Juli 2021 (409 Meldungen).

Die meisten Meldungen gab es wieder in der Produktkategorie „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ (42 Meldungen), gefolgt von „Nüssen, Nussprodukten und Samen“ (32 Meldungen) und „Kräuter und Gewürze“ (31 Meldungen). In der Kategorie „Kräuter und Gewürze“ entfallen fast die Hälfte (12 Meldungen) auf Chlorpyrifos:

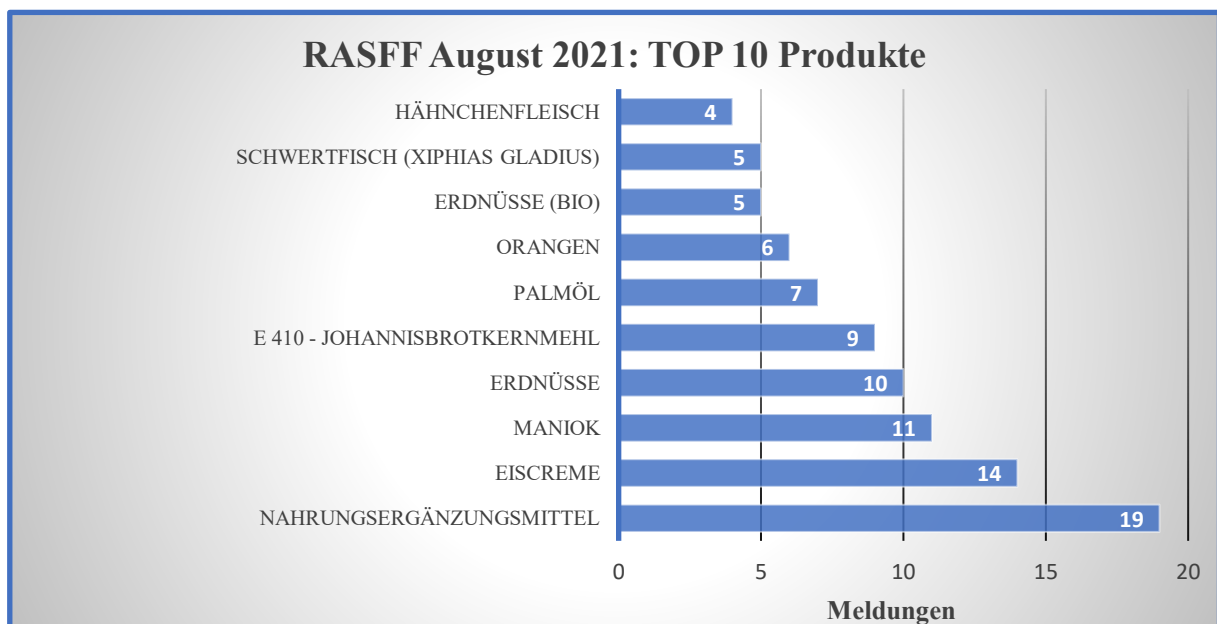




An der Spitze der TOP 10 der Produkte liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 19 Meldungen. Wie im Vormonat entfallen wieder fast die Hälfte der Meldungen auf Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol. Auf Platz 2 folgt Eiscreme mit 14 Meldungen, wobei in allen Fällen Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol der Grund für die Meldungen war.

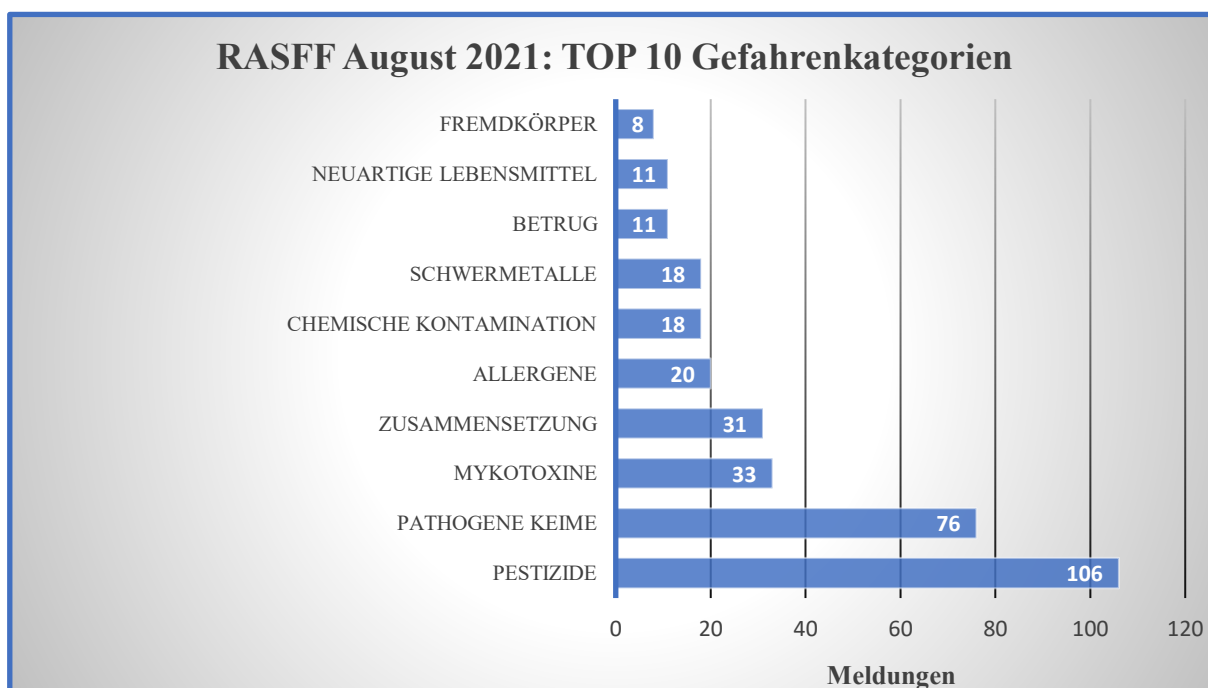
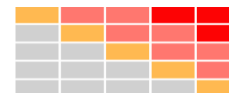
Dies vor dem Hintergrund, dass der [Lebensmittelverband Deutschland](#) die Auffassung vertritt, dass die Sicherheitsbewertung immer am verzehrten Lebensmittel vorzunehmen ist. Kann die Substanz (im konkreten Fall Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol) nicht mehr analytisch bestimmt werden, so ist das Lebensmittel als sicher im Sinne der Verordnung (EG) 178/2002 anzusehen. Siehe hierzu auch die Veröffentlichung von foodwatch [Mars verkauft Snickers-Eis mit krebserregendem Ethylenoxid](#) sowie die Ausführungen in der Juli-Ausgabe unseres Newsletters „Lebensmittelrechtliche Beurteilung von Ethylenoxid“.

An dritter Stelle folgt dann Maniok mit 11 Meldungen. Hier ging es in allen Fällen um die nicht zulässige Verwendung von Überzugsmitteln (siehe hierzu auch den Safefood-Online Newsletter Juni 2021):

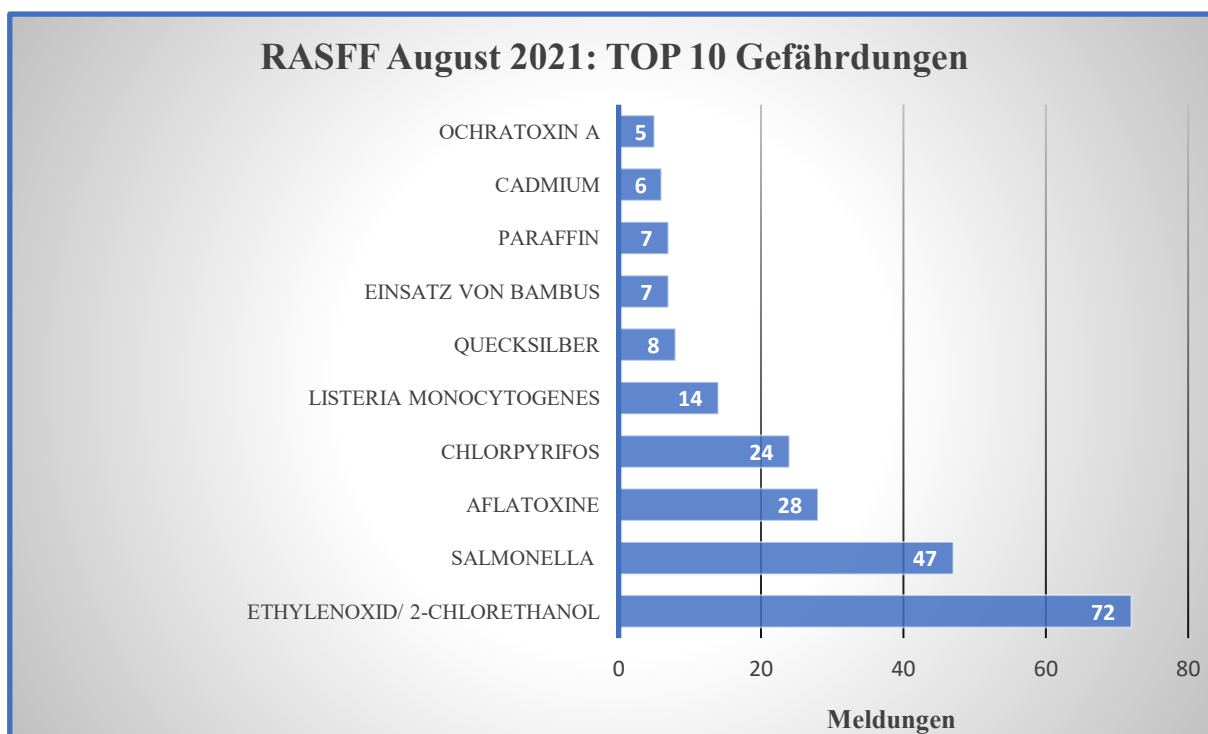


Für alle Meldungen zu E 410 – Johannisbrotkernmehl war Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol verantwortlich.

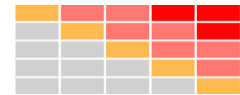
Die mit Abstand meisten Meldungen finden sich im August 2021 in den Gefahrenkategorien Pestizide (106 Meldungen) und pathogene Keime (76 Meldungen). Mit deutlichem Abstand folgen dann mit 33 bzw. 31 Meldungen die Gefahrenkategorien Mykotoxine und Zusammensetzung:



Die hohe Anzahl an Meldungen in der Gefahrenkategorie Pestizide sind Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol zurückzuführen (72 Meldungen). Die meisten Meldungen zu pathogenen Keimen betreffen Salmonellen (47 Meldungen) und Listerien (14 Meldungen):



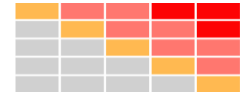
Unverändert hoch gegenüber dem Vormonat liegen immer noch die Meldungen zu Chlorpyrifos mit 24 Meldungen (Juli 2021: 25 Meldungen).



2 Öffentliche Warnungen in Deutschland im August 2021 (lebensmittelwarnung.de)

Im August 2021 wurden auf lebensmittelwarnung.de 37 Rückrufe veröffentlicht und damit nochmals 5 Meldungen mehr als im Vormonat. In 12 Fällen waren Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol Auslöser für den Rückruf.

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Getreidebrei (bio)	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Crispy Produkte	GVO-Reis
Käse (Camembert)	E. coli (STEC)
Instantnudeln	Ethylenoxid
Käse	Listeria monocytogenes
Nahrungsergänzungsmittel	Zu hoher Gehalt an alpha-Liponsäure
Wachteleier	Salmonellen
Käse	Listeria monocytogenes
Eiscreme	Ethylenoxid
Meersalz	Fremdkörper (Glas)
Mandel-Heidesand (bio)	Aflatoxine
Instantnudeln	2-Chlorethanol
Mandeln (bio)	Aflatoxine
Nahrungsergänzungsmittel	Zu hoher Gehalt an alpha-Liponsäure
Rote Grütze	Ethylenoxid
Pusztasalat	Fremdkörper (Glasscherben)
Kichererbsen-Curry	Ethylenoxid
Madras Curry mit Linsen und Kidneybohnen	Ethylenoxid
Bombay Curry mit Kichererbsen und Kartoffeln	Ethylenoxid
Thai Curry mit Gemüse und Erdnüssen	Ethylenoxid
Veganer Mozzarella	Ethylenoxid
Vegane Sticks	Ethylenoxid
Schnitzel ohne Fleisch	Falsches MHD
Reblochon (Käse)	E. coli (STEC)
Wrap	Mögliche Gesundheitsgefährdung durch nicht durchgegartes Hähnchenfleisch
Gratinkäse	Fremdkörper (schwarze Kunststoffteile)
Cashewmus	Fehlerhafte (Allergen-) Kennzeichnung – Produkt kann Erdnussmus enthalten
Fitness-Riegel	Ethylenoxid
Hanföl	Erhöhter Gehalt an THC
Hanf-Tee	Erhöhter Gehalt an THC



Cannabis-Tee	Erhöhter Gehalt an THC
Cannabis-Riegel	Erhöhter Gehalt an THC
Oliven	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Nahrungsergänzungsmittel	Ethylenoxid
Forellen-Filets	Listeria monocytogenes
Torta di Noce	Listeria monocytogenes
Feigen, getrocknet	Aflatoxine

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

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

Neue Grenzwerte für Cadmium und Blei:

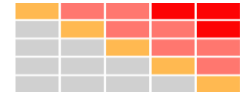
Mit der [Verordnung \(EG\) 2021/1323](#) hat die EU-Kommission neue bzw. schärfere Höchstgehalte für Cadmium festgelegt. Die neuen Grenzwerte gelten ab dem 31. August 2021. Es gilt eine Übergangsfrist bis zum 28. Februar 2022 für Lebensmittel, die vor dem Inkrafttreten der neuen Höchstgehalte in Verkehr gebracht wurden.

Für einige Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen wurden erstmalig Höchstgehalte festgelegt, wie z.B.:

Erzeugnis	mg/kg Frischgewicht
Schalenfrüchte (außer Pinienkerne)	0,20
Ölsaaten (ausgenommen Rapssamen, Erdnüsse und Sojabohnen, Senfsamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne, Mohnsamen)	0,10
Rapssamen	0,15
Erdnüsse und Sojabohnen	0,20
Senfsamen	0,30
Leinsamen und Sonnenblumenkerne	0,50
Mohnsamen	1,20
Hülsenfrüchte, ausgenommen Proteine aus Hülsenfrüchten	0,04
Proteine aus Hülsenfrüchten	0,10
Salz	0,50

Für einige Lebensmittel wurden die Höchstgehalte verschärft, so z.B. für Zitrusfrüchte, Kernobst, Steinobst, Tafeloliven, Kiwis, Bananen, Mangos, Papayas und Ananas. Hier liegt der neue Höchstgehalt bei 0,20 mg/ kg Frischgewicht (bisher 0,50 mg/kg Frischgewicht). Auch für Beeren und Kleinobst (ausgenommen Himbeeren) wurde der Höchstgehalt von 0,50 auf 0,30 mg/kg Frischgewicht gesenkt, für Himbeeren auf 0,40 mg/kg Frischgewicht.

Mit der [Verordnung \(EG\) 2021/1317](#) gelten schärfere Höchstgehalte für Blei ab dem 30. August 2021. Auch in diesem Fall gilt eine Übergangsfrist bis zum 28. Februar 2022 für Lebensmittel, die vor dem Inkrafttreten der neuen Höchstgehalte in Verkehr gebracht wurden.

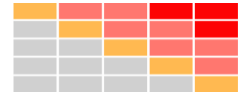


Neue Höchstgehalte für Blei gelten für Salz mit 1,0 mg/ kg Frischgewicht bzw. für „fleur de sel“ und „graues Salz“, die aus Salzgärten mit einem Lehmboden manuell abgeschöpft werden (2,0 mg/ kg Frischgewicht). Auch für getrocknete Gewürze (Fruchtgewürze, Wurzel- und Rhizomgewürze, Rindengewürze, Knospen- und Blütenstempelgewürze sowie Samengewürze) wurden Höchstgehalte festgelegt.

Reduzierung der Höchstgehalte für Blei erfolgten z.B. für Säuglingsnahrung, Folgenahrung und Kleinkindnahrungen.

4 NEWS

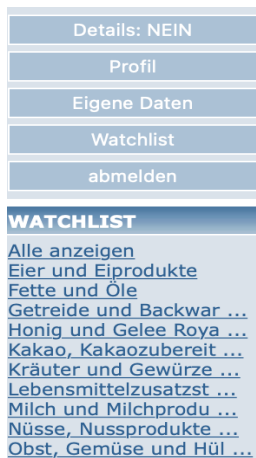
Produkt/ Thema	Meldung
Food Safety	USA: FSIS (Food Safety and Inspection Service) veröffentlicht neue Leitlinien zu Salmonellen in Geflügel
Food Safety	USA: FSIS (Food Safety and Inspection Service) veröffentlicht neue Leitlinien zu Campylobacter in Geflügel
Ernährungsverhalten	EIT- (Europäische-Innovations-Initiative) Report zeigt nachhaltige Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Ernährung in Europa
Beeren (TK)	Schweiz: Noroviren-Ausbruch durch Beeren (TK)
Brokkoli	Kanada: Rückruf von Produkten, die Brokkoli enthalten, wegen Listeria monocytogenes
Allergene	EFSA: Workshop zu Allergen-Assessment
Food Fraud	Authentizität von Tee
Instant-Nudelgerichte	CVUA Stuttgart: Lieber “Kemie” statt Keime
Lebensmittelsicherheit	CVUA Freiburg legt Jahresbericht 2020 vor
Gentechnik	Genome Editing: Stand der Analytik
Novel Food	EFSA: Sicherheit von gefrorenen und getrockneten Zubereitungen von Hausgrillen als Novel Food
Food Fraud	Verfälschungen bei Honig aufdecken
Lebensmittelsicherheit	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES): Tätigkeitsbericht 2020
Lebensmittelsicherheit	Studie zu Listerien-Fällen in Deutschland
Lebensmittelsicherheit	BfR Mitteilung zu veganer Ernährung und Reduzierung von PFAS
Lebensmittelsicherheit	Vergiftete Lebensmittel an der TU Darmstadt
Food Fraud	Im Rahmen der Operation EU-Operation OPSON X wurde in Kroatien ein Betrug mit Pferdefleisch aufgedeckt, das als Kalbfleisch vermarktet wurde
Bedarfsgegenstände	Untersuchung auf PAK



Futtermittel	E. coli (STEC) in Heimtiernahrung auf Basis von rohem Fleisch
Lebensmittelkennzeichnung	Hersteller von Parmigiano Reggiano und Grana Padano sprechen sich gegen die Nutri-Score-Kennzeichnung aus
Knabberartikel	UK: 200 Personen erkrankt durch Salmonellen in Knabberartikel

5 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

Welche Möglichkeiten bietet die „Watchlist“ in Safefood-Online?

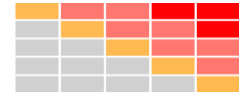


Mit der Watchlist ist es möglich, individuell an das jeweilige Unternehmen angepasst, Meldungen zu Produktkategorien zu verfolgen. Beim Klick auf „Watchlist“ (unterhalb des LOGIN-Feldes), öffnet sich eine Liste, in der aus allen Produktkategorien einzelne oder alle Kategorien ausgewählt werden können. Die Auswahl wird gespeichert und steht beim nächsten Suchvorgang wieder zur Verfügung. Die gewählten Produktkategorien werden unter dem Feld „Watchlist“ aufgeführt. „Watchlist“ berücksichtigt Meldungen innerhalb eines Zeitraums von maximal 90 Tagen.

Folgende Darstellungsoptionen sind verfügbar:

- Anzeige der Meldungen zu den einzelnen Produktkategorien (durch Klick auf die entsprechende Produktkategorie)
- Anzeige der neuen Meldungen (seit dem letzten LOGIN)
- Export als PDF oder Excel-Tabelle der neuesten Meldungen (seit dem letzten LOGIN)
- Export als PDF oder Excel-Tabelle der Meldungen aus dem gewählten Zeitraum

Das Enddatum des Such-Zeitraums ist immer das aktuelle Datum.



WATCHLIST ANZEIGEN
 Angezeigte Kategorie: **Alle aus der Watchlist**
 Zeitraum: 01.06.2021 - 26.08.2021
 INFO: Es werden max. 90 Tage berücksichtigt

Neu hinzugefügte Meldungen seit ihrem letzten Login, sind gelb markiert, "Eigene Daten" sind rot markiert

Eier und Eiprodukte (1)

Datum	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
09.08.2021	Polen (PL)	Salmonella Enteritidis in Umweltabstrichen	Eier	Salmonella enteritidis	Polen	details *20214248

Fette und Öle (14)

Datum	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
25.08.2021	Spanien (ES)	Hoher Gehalt an 3-MCPD und Glycidylester in Palmöl aus Malaysia	Palmöl	3-MCPD (3-Monochlor-1,2-Propanediol)	Malaysia	details *20214539
24.08.2021	Spanien (ES)	Hoher Gehalt an Ester 3-MCPD in hydriertem Palmöl aus Südafrika	Palmöl	3-MCPD (3-Monochlor-1,2-Propanediol)	Südafrika	details *20214521

Neue Meldungen, die seit dem letzten LOGIN in Safefood-Online hinzugefügt wurden, sind „gelb“ markiert.

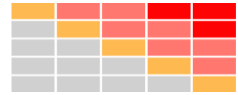
Tipp:

Möchte man einen kürzeren Zeitraum auswählen, kann man die Meldungen als Excel-Tabelle exportieren und hat neben der Vorgabe des Zeitraums auch weitere Möglichkeiten, die Meldungen zu sortieren bzw. zu filtern.

Außerdem bietet das Fenster „Watchlist anzeigen“ die Optionen:

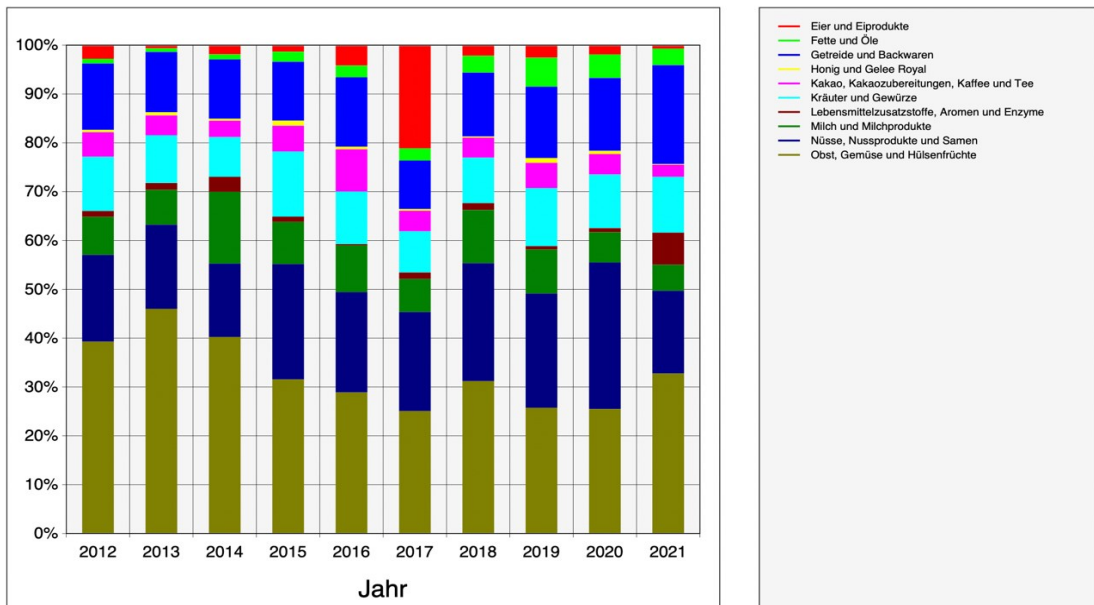
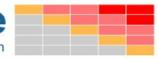
- Häufigkeitsverteilung:

Die Grafik zeigt die prozentuale Verteilung der Meldungen auf Basis der gewählten Produktgruppen für den gewählten Zeitraum:



Häufigkeitsverteilung der Produktgruppen

von 01.01.2012 bis 26.08.2021



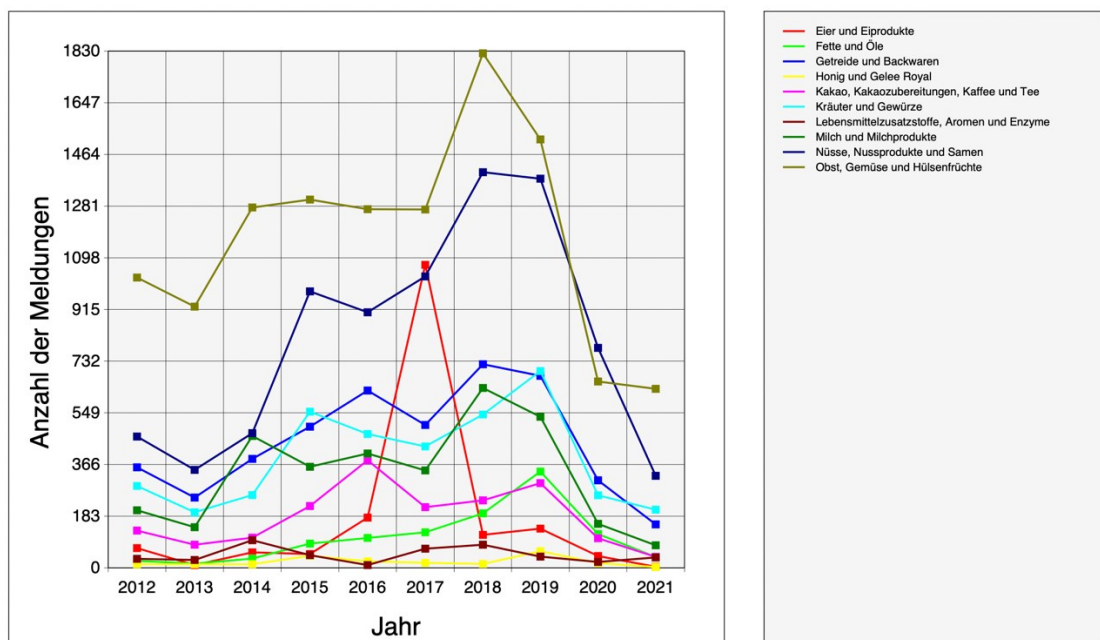
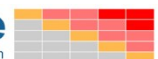
Anmerkung: es ist auch möglich, die monatliche Veränderung anzuzeigen. Dann sollte allerdings für optimale Darstellung der Ergebnisse ein Zeitraum von nicht mehr als 2 Jahren gewählt werden.

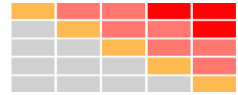
- Trend der Kategorien:

Diese Grafik zeigt die Entwicklung der Anzahl der Meldungen in dem gewählten Zeitraum. Auch hier kann die monatliche Entwicklung der Meldungen angezeigt werden:

Trends der Produktgruppen

01.01.2012 bis 26.08.2021





Weitere und vor allem noch detailliertere Analysen und Auswertungen mit graphischen Darstellungen sind in dem Tool „Dashboard“ möglich. Hier wählen Sie dann „Auswertung Produktkategorie“. Die Basis stellt auch hier die selbst gewählte Watchlist dar.

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