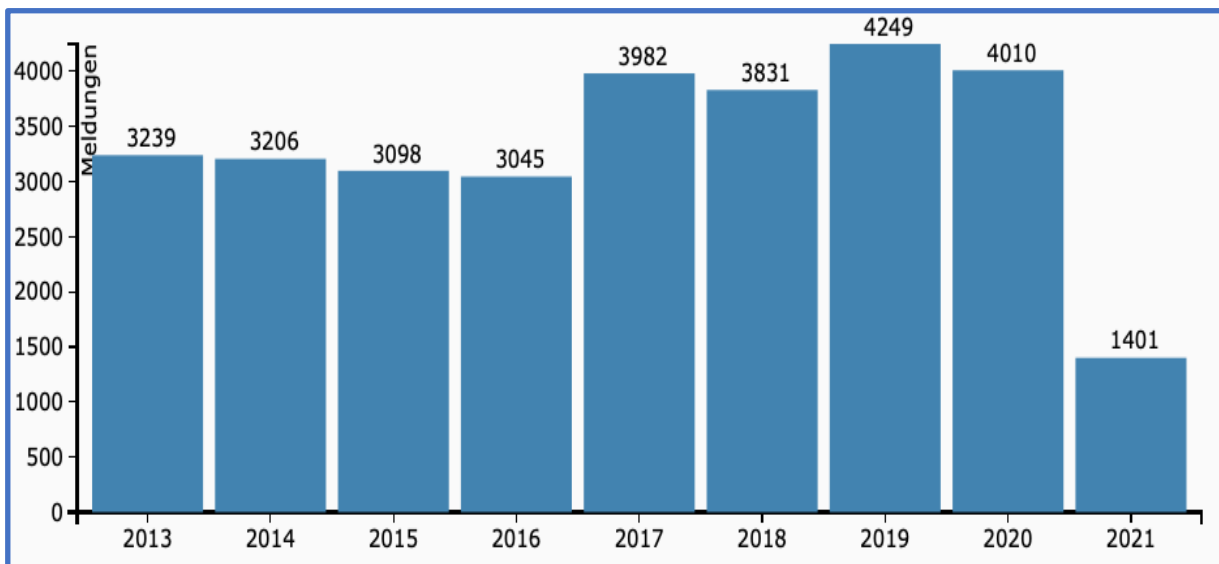


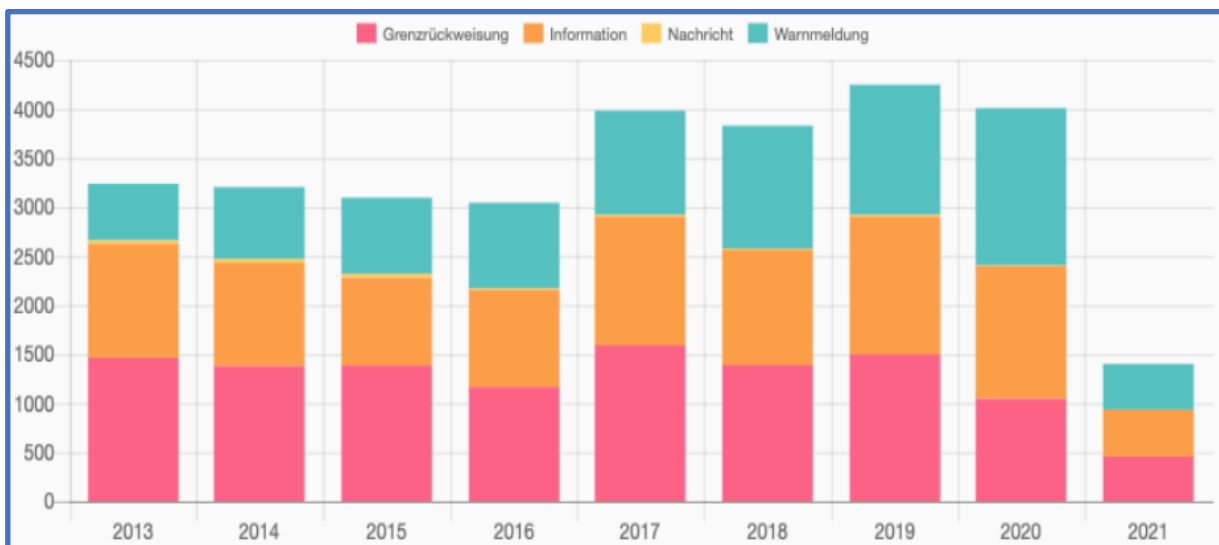


Safefood-Online

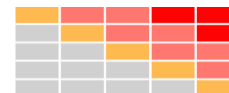
Newsletter



(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,

die zahlreichen Rückmeldungen waren durchweg positiv, so dass wir auch in diesem Newsletter wie im vergangenen Monat gestartet, weitermachen. Zunächst stellen wir die RASFF Meldungen sowie die unter lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Lebensmittel-Rückrufe des vergangenen Monats zusammen und bewerten diese. Hintergrundinformationen zu den Ursachen für die Warnmeldungen bzw. Rückrufe sowie aktuelle LINKS zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud runden den Inhalt ab.

Eine wichtige Information am Rande. In der vergangenen Woche ist das RASFF Portal umgezogen. Sie erreichen die Meldungen jetzt unter: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/list>

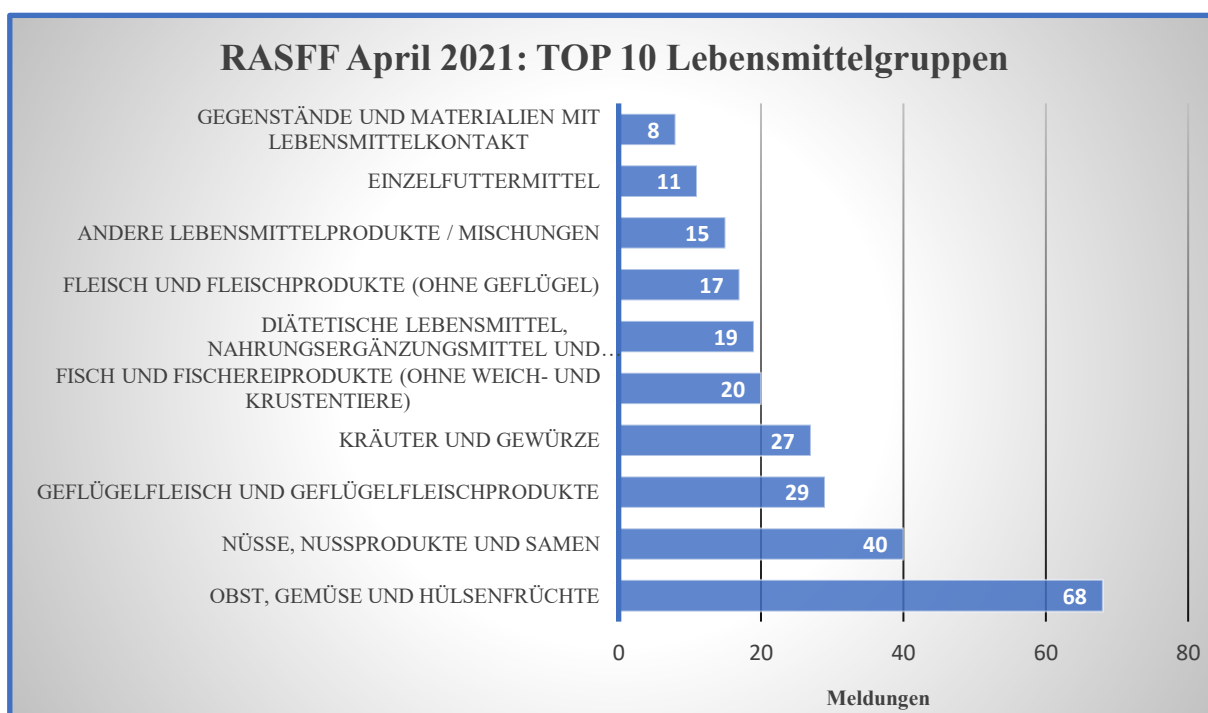
Wir hoffen, dass der Newsletter Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung, denn nur so können wir uns verbessern.

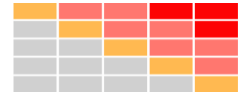
Ihr Safefood-Online Team

1 RASFF Meldungen April 2021

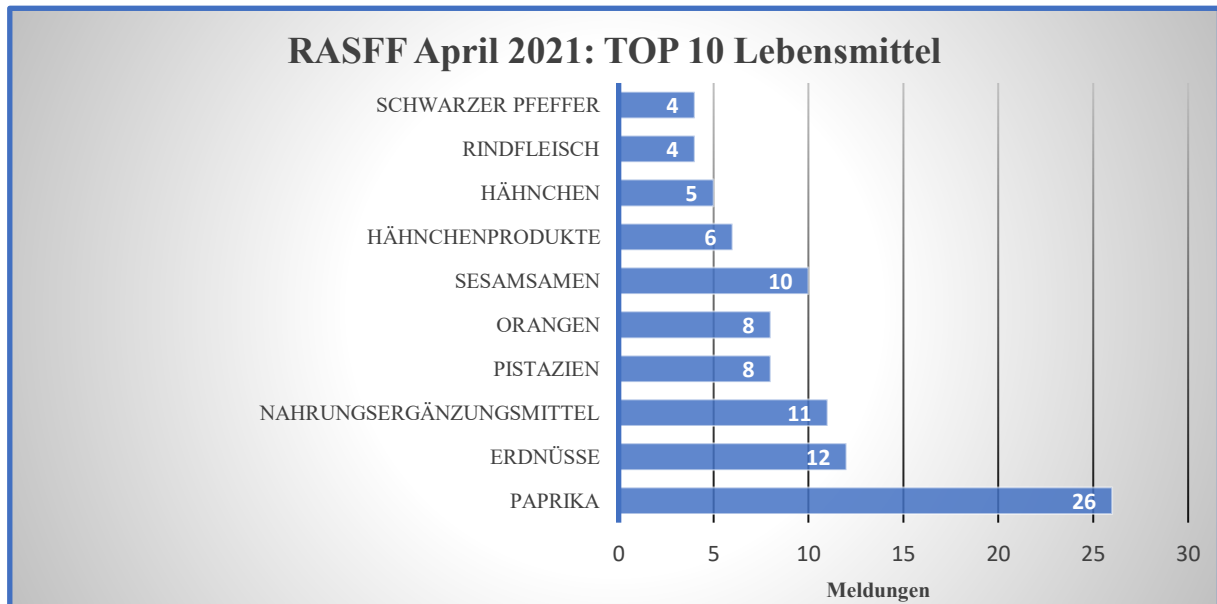
Im April 2021 wurden 309 Meldungen im RASFF Schnellwarnsystem der EU veröffentlicht und damit ca. 100 Meldungen weniger als im Vormonat März.

Die meisten Meldungen gab es zu der Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte (68 Meldungen), gefolgt von Nüssen, Nussprodukten und Samen (40 Meldungen) und Geflügelfleisch, Geflügelfleischprodukte (29 Meldungen):

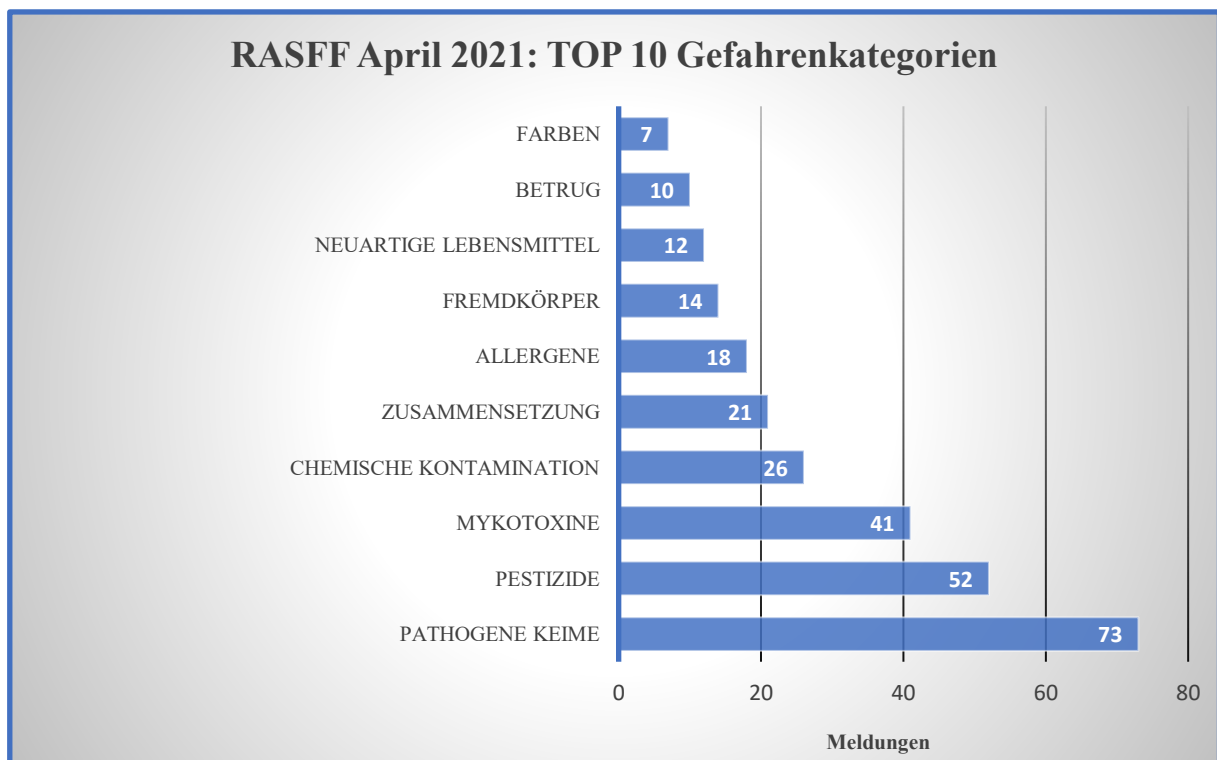


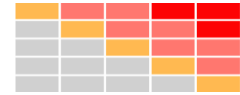


Die folgende Tabelle zeigt die Lebensmittel nach Anzahl der Meldungen. „Spitzenreiter“ waren die Meldungen zu Paprika mit 26 Meldungen, davon 7 Meldungen wegen Pyridaben-Rückständen, 6 Meldungen wegen Chlorpyrifos und 4 Meldungen wegen Ethylenoxid. Die 12 Meldungen zu Erdnüssen sind alle auf erhöhte Aflatoxingehalte zurückzuführen. An dritter Stelle sind Nahrungsergänzungsmittel mit 11 Meldungen:

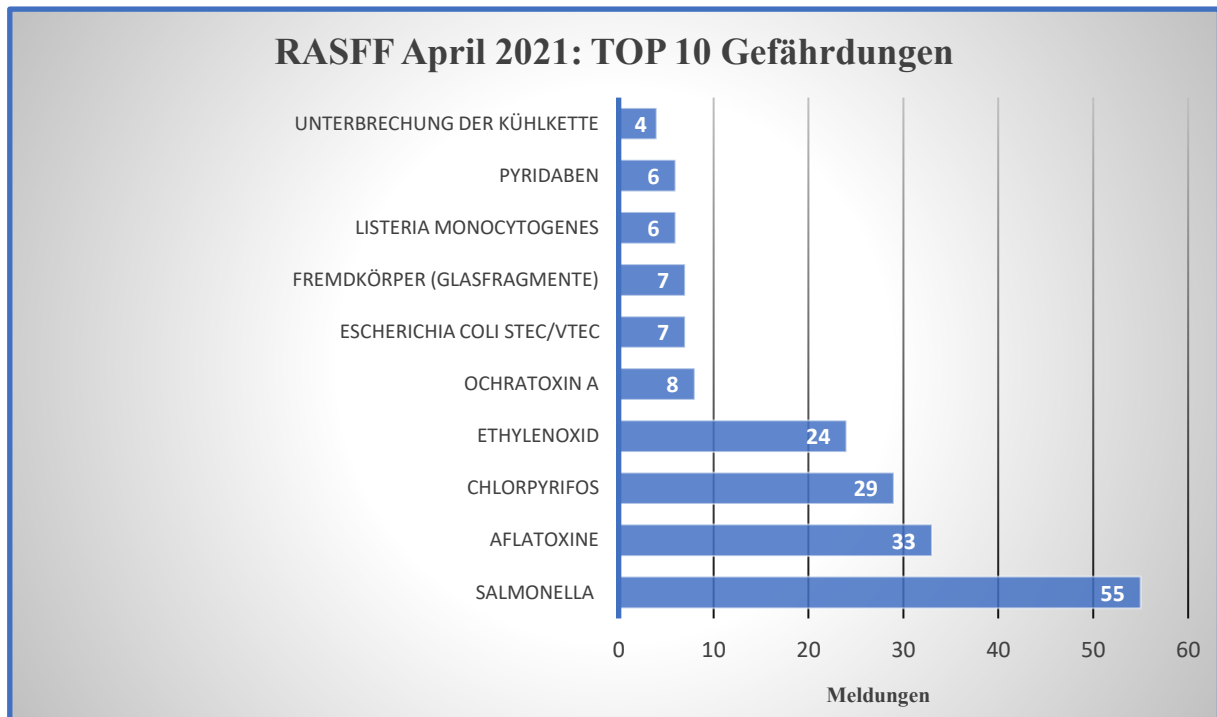


Die Gefahrenkategorie pathogene Keime hatte im April 2021 die meisten Meldungen (73 Meldungen), gefolgt von Pestiziden (52 Meldungen), Mykotoxinen (41 Meldungen) und chemischen Kontaminationen (26 Meldungen):





„Spitzenreiter“ bei den Gefährdungen sind im April Salmonellen mit insgesamt 55 Meldungen, davon knapp 50% bei Geflügel, gefolgt von Aflatoxinen mit 33 Meldungen. Auch im April sind Chlorpyrifos (Chlorpyrifos-Ethyl, Chlorpyrifos-Methyl) mit 29 Meldungen sowie Ethylenoxid mit 24 Meldungen immer noch ein häufiger Beanstandungsgrund. Neben Sesam (Sesamsamen und Sesamprodukte (10 Meldungen), gibt es auch Ethylenoxid-Meldungen zu Paprika, Guarkernmehl, Flohsamenschalen, Sellerie und Schlafbeere:

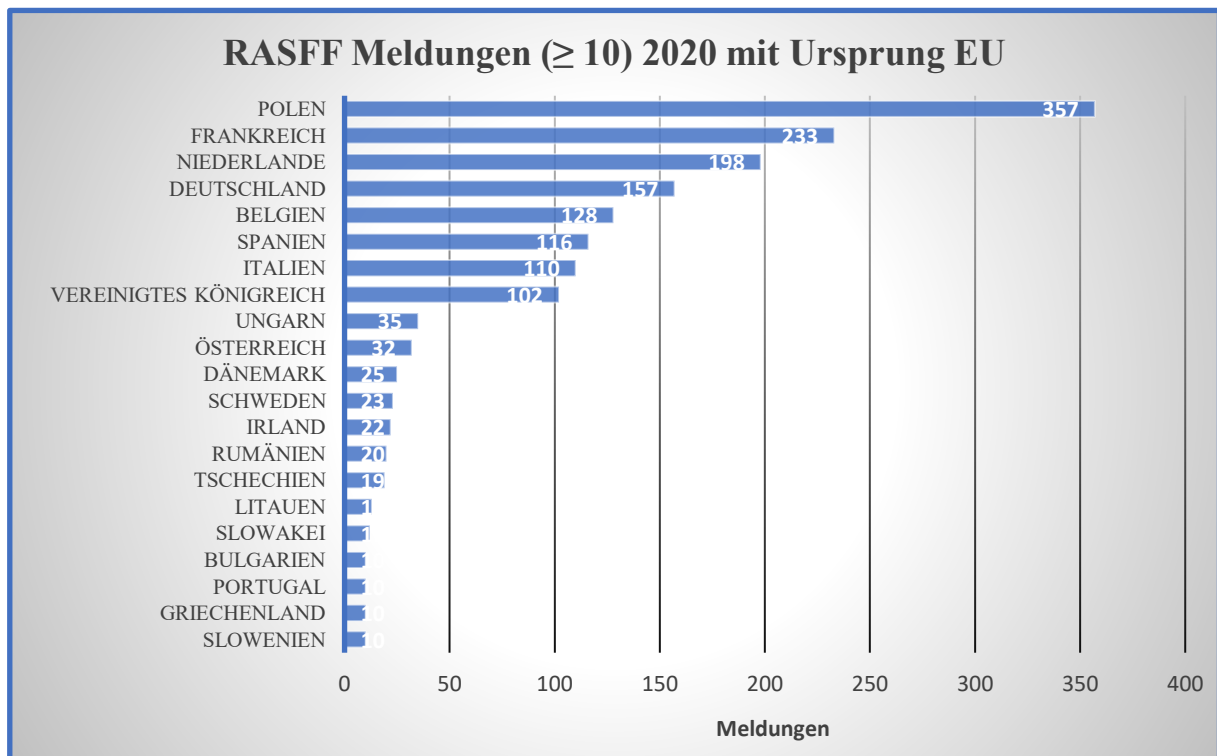
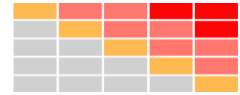


Mögliche Risiken durch Ethylenoxid und Chlorpyrifos sollten daher auch weiterhin in den Qualitätssicherungsmaßnahmen berücksichtigt und entsprechende Maßnahmen ergriffen werden.

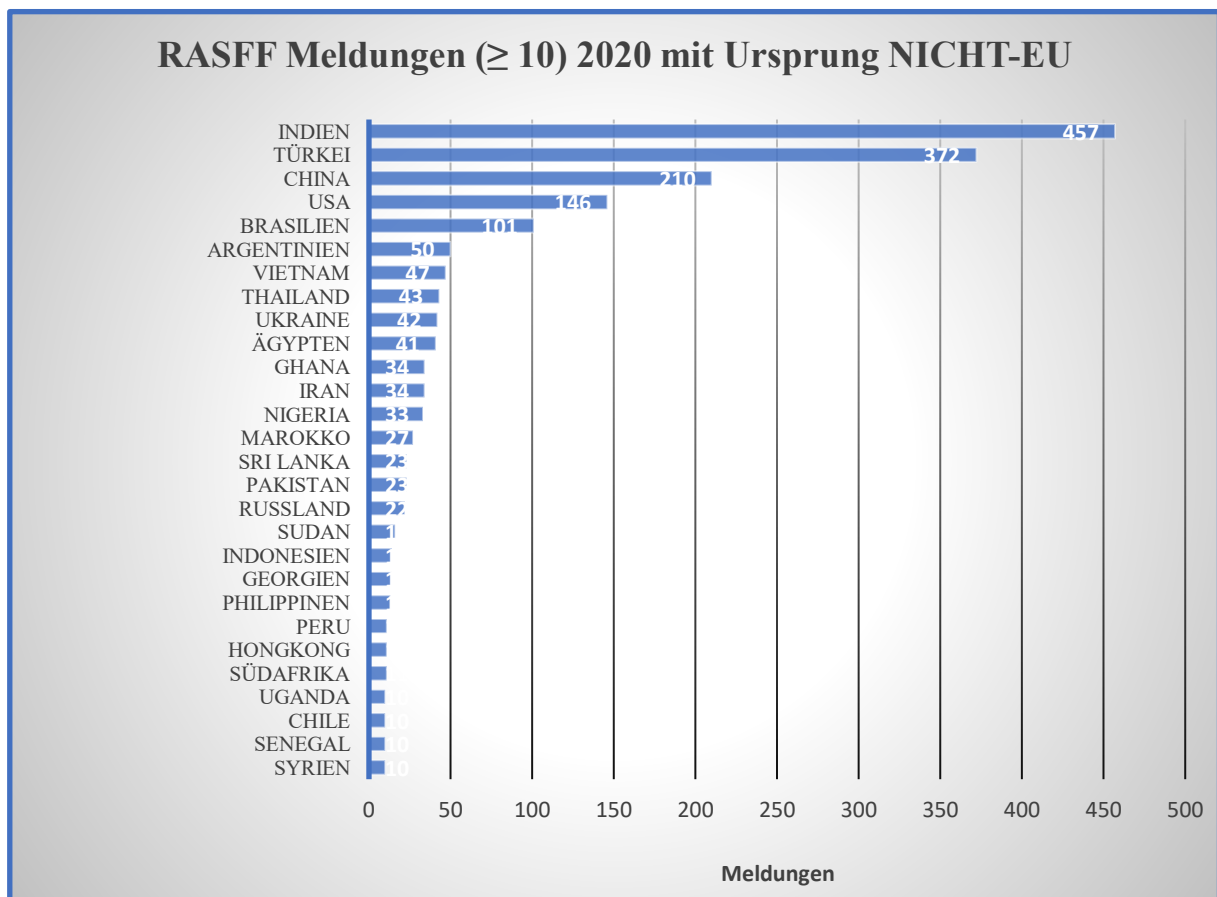
2 RASFF-Meldungen 2020 nach Ursprungsländer:

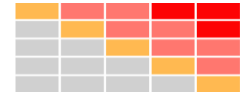
Für 2020 enthält die Safefood-Online Datenbank 3838 Meldungen (ohne Folgemeldungen). Davon haben 1680 Meldungen (43,8%) den Ursprung innerhalb der EU und 2158 (56,2%) außerhalb der EU. Im Jahr 2020 gab es 77 Meldungen mit unbekannter Herkunft. Zu berücksichtigen ist, dass es außerdem Meldungen gibt, bei denen mehrere Länder als Ursprungsland angegeben sind.

Die folgende Abbildung zeigt die Meldungen (≥ 10) nach Ursprungsland (EU) in absteigender Reihenfolge. An der Spitze liegt Polen mit 357 Meldungen. Fast 80% der Meldungen betreffen dabei die Produktgruppe „Geflügel“:



Die meisten Meldungen der Nicht-EU Ursprungsländer stammen von Produkten aus Indien, der Türkei und China.





3 Öffentliche Warnungen in Deutschland im April 2021 (lebensmittelwarnung.de)

Im April 2021 wurden auf lebensmittelwarnung.de insgesamt 7 öffentliche Warnungen veröffentlicht, die alle Lebensmittel betrafen:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Müsli (bio)	Ethylenoxid
Gelee-Süßwaren in Minibechern	Erstickungsgefahr
Schokolade	Salmonellen
Streichcreme	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Mediterranes Gemüse	Verunreinigung mit Sellerie
Müsli	Ethylenoxid
Flohsamenschalen	Salmonellen

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

4 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

2019 National Summary Report on Pesticide Residues (EFSA):

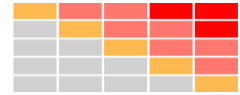
Am 07. April 2021 hat die EFSA einen Report über die amtlichen Untersuchungen zu Pestiziden der EU-Mitgliedstaaten (sowie Norwegen und Island) veröffentlicht: [The 2019 European Union report on pesticide residues in food](#).

Der Report enthält die von den Mitgliedsstaaten erstellten und an die europäische Kommission bzw. EFSA übermittelten Berichte über die amtlichen Rückstandsuntersuchungen im Jahr 2019. Es wurden insgesamt 96.302 Pestizid-Untersuchungen gemeldet, von denen 2,3% oberhalb des MRL lagen (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit).

Aus Deutschland enthält der EFSA-Report die Ergebnisse von 20.073 Pestizid-Untersuchungen. 14.478 der Proben hatten als Ursprung die EU, 3.429 kamen aus Ursprungsländern außerhalb der EU und bei 2.166 der Proben war die Herkunft unbekannt. 1,6% der untersuchten Lebensmittel wiesen Rückstandsgehalte über den in der Verordnung (EG) Nr. 395/2005 gesetzlich festgelegten Grenzwerten auf.

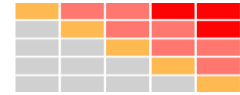
Im Rahmen dieses Rückstands-Monitoring wurden auch 2.257 Bio-Lebensmittel untersucht. Hier lagen die Proben mit Rückständen oberhalb des MRL mit 1,7% auf dem Niveau der konventionellen Lebensmittel.

Für Deutschland erstellt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eine „Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln“. Diese wurde für das Jahr 2019 am 15. Januar 2021 veröffentlicht: [Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2019](#).



5 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Allergene	<u>Ca. 50% der Rückrufe im Jahr 2020 in Australien wegen nicht deklarierter Allergene</u>
Lebensmittel	<u>Zunahme der lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche in Frankreich</u>
Food Fraud	<u>NIR-Spektroskopie als Tool gegen Food Fraud am Beispiel von Oregano</u>
Ziegenmilch	<u>Algerien: Brucellose-Erkrankung nach dem Verzehr von Ziegenmilch</u>
Fisch	<u>In Schweden erkrankten 20 Personen durch Histamine in Fisch</u>
Food Safety Culture	<u>Food Safety Culture</u>
Rückverfolgbarkeit	<u>Blockchain-Technologie für effiziente Rückverfolgbarkeit in Lebensmittel-Lieferketten</u>
Food Fraud	<u>Lloyd's Register: Report über „Vertrauen und Lieferketten-Risiko“</u>
Datteln	<u>Ursache für Hepatitis A Infektion in Großbritannien wahrscheinlich durch Datteln verursacht</u>
Gurken	<u>E. coli O157 Ausbruch in Großbritannien durch Gurken aus Holland</u>
CBD Produkte	<u>FSA veröffentlicht Liste mit CBD-Produkten, die auf dem Markt bleiben können</u>
Essbare Insekten	<u>FAO: Essbare Insekten aus Sicht der Lebensmittelsicherheit</u>
Lebensmittelindustrie	<u>Was treibt den Wandel in der Lebensmittelindustrie voran?</u>
Zucker	<u>Zucker im Kontext des Klimawandels</u>
Schwarzer Pfeffer, Erdnüsse	<u>Strengere Einfuhrregelungen der EU bei schwarzem Pfeffer aus Brasilien und Erdnüssen aus Indien</u>
„upcycled“ Lebensmittel	<u>Zertifikat für „upcycled“ Lebensmittel im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung</u>
Gesundheitlicher Verbraucherschutz	<u>BfR: Mehrheit der Bevölkerung vertraut der Wissenschaft</u>
Gentechnik	<u>EU-Kommission: Neue Studie zu Gentechnik</u>
Allergene	<u>CVUA Baden-Württemberg: Allergene in Lebensmitteln – Bilanz 2020</u>



6 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

Frage:

Wie erfolgen im Rahmen HACCP Analyse die Einstufung der Auftrittswahrscheinlichkeit und die Schwere der Auswirkung?

Dies ist eine sehr wichtige Frage, denn nur so lassen sich logische Schlussfolgerungen daraus ableiten. Safefood-Online legt einen sehr großen Wert auf Transparenz, da nur so eine Akzeptanz geschaffen werden kann. Ähnliche Fragen kommen auch von der Geschäftsführung und sicherlich auch von dem/r Auditor(in).

Antwort:

Zunächst muss klargestellt werden, dass es einen großen Unterschied macht, ob wir von einer Gefahr oder einem Risiko sprechen. Details dazu finden wir in Artikel 3 der [Verordnung \(EG\) Nr. 178/2002](#):

Die „Gefahr“ ist ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder einen Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, das eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.

„Risiko“ ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.

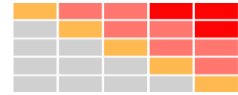
Somit ist das mögliche Vorhandensein oder das Überleben von dem pathogenen Keim Escherichia coli STEC/VTEC oder das mögliche Vorhandensein von Ethylenoxid in einem Lebensmittel eine Gefahr. Erstellt man eine HACCP Analyse nach dem [Codex Alimentarius HACCP](#), dann geht es zunächst um eine Gefahrenanalyse (Hazard Analysis). Betrachtet man jedoch die Auftrittswahrscheinlichkeit und die Schwere der Auswirkung, so ist dies eine Risikobetrachtung, die logischerweise erst im Anschluss daran gemacht werden kann. Safefood-Online stellt das Ergebnis in der bekannten Risikomatrix zweidimensional dar.

Die Abstufung in der Häufigkeit „**Auftrittswahrscheinlichkeit**“ von unwahrscheinlich bis häufig (1 - 5) ergibt sich aus der Anzahl der Meldungen zu der jeweiligen Gefahr in der Datenbank. Zur Orientierung wird die Anzahl der Treffer in der Ausgabe mit angegeben.

Wenn bei der Abfrage für einen Artikel verschiedene Zeiträume abgefragt werden, können sich logischerweise auch unterschiedliche Auswertungen und Einstufungen ergeben.

Somit reicht die mögliche Einstufung in der Risikomatrix von A1 bis E5.

unwahrscheinlich (1)	1 bis 2 Vorfälle
sehr selten (2)	3-8 Vorfälle
selten (3)	9-25 Vorfälle
möglich (4)	26-35 Vorfälle
häufig (5)	> 36 Vorfälle

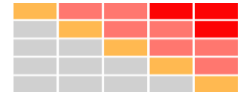


Die Anzahl der Vorfälle bezieht sich immer auf den vom User gewählten Zeitraum. Dies birgt jedoch auch die Gefahr, dass bei zu kurzen Zeiträumen „einiges“ übersehen werden kann. In der deutschen Version gibt es auch unterschiedliche Ergebnisse, je nachdem ob die Folgemeldungen ausgeschlossen oder mit einbezogen werden.

Der Einstufung der „Auswirkung“ oder der Schwere der Auswirkung liegt die [Bekanntmachung der EU-Kommission „zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmitteln](#) (2016/C278 01) zu Grunde:

- A: unbedeutend:
kein unmittelbares Problem durch das Lebensmittel selbst; Qualitätsaspekte; rechtliche Aspekte (Kennzeichnung - außer Allergenkennzeichnung)
- B: gering
Es besteht kein Problem in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher.
Die Gefahr kann unter keinen Umständen zu einer gefährlichen Konzentration führen
- C: spürbar:
Es treten keine schwerwiegenden Schäden und/ oder Symptome auf bzw. diese treten nur bei Exposition gegenüber einer extrem hohen Konzentration über einen langen Zeitraum auf.
Eine vorübergehende, aber deutliche Auswirkung auf die Gesundheit
- D: kritisch:
Deutliche Auswirkung auf die Gesundheit mit kurz- oder langfristig auftretenden Symptomen, die selten zum Tod führen.
Die Auswirkung der Gefahr ist langanhaltend; die Höchstdosis ist nicht bekannt.
- E: sehr kritisch:
Die Verbrauchergruppe gehört zu einer Risikogruppe und die Gefahr kann zum Tode führen.
Die Gefahr löst schwerwiegende Symptome aus, die zum Tod führen können.
Dauerhafte Schäden

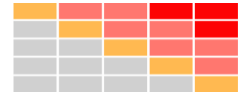
Die nachstehende Tabelle zeigt beispielhaft die Zuordnung der Gefährdungskategorien zu der Auswirkung A – E (Schweregrad).



Kennzeichnung (außer Allergenkennzeichnung)	Allergene: allergische Reaktion, Allergenkennzeichnung fehlerhaft, Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere	Antibiotika / Arzneimittel / Hormone	Biokontamination	Allergene: Schalenfrüchte, Erdnüsse
Sensorik: Geruch, Geschmack, Farbe	Betrug: Analysenbericht, Gesundheitszertifikat, Kennzeichnung (fehlt), mit Pferdefleisch, Hamstoff, Kuhmilch, Kohlenmonoxidbehandlung	GMO	BSE/ TSE	Betrug: mit Schalenfrüchten, Erdnüssen oder pathogenen Keimen
Sonstiges: Gefahr unbekannt, falscher Dosieröffel	Farben	Bestrahlung: Bestrahlung, Radioaktivität	Mykotoxine	Biotoxine
	neuartige Lebensmittel	Schwermetalle	Pestizide	pathogene Keime
	Insekten/ Parasiten	Fremdkörper (ohne direkte Gesundheitsgefahr): Flies, Spinneneier, Strünke, Kunstfasern	Betrug: nicht für den menschlichen Verzehr geeignet, Zusatz nicht zugelassener Chemikalien	Fremdkörper (mit direkter Gesundheitsgefahr): Arzneimittel, Glasfragmente, Steine, Blei, Asbest, Splitter, Dornen, Metall, Knochenfragmente, Keramikstücke, Erstickungsgefahr, Granulate, Maus, giftige Spinne
	Migration	chemische Kontamination	Zusammensetzung: Vitamin A	
	nicht pathogene Keime	Allergene: Sellerie, Sesamsamen, Sojabohnen		
	Sensorik: Taubheitsgefühl	Betrug: Sägemehl, bebrütet		
	Verpackung: Korrosion, beschädigt, bombiert			
	Zusammensetzung			
	ungenügende Kontrolle: Kühlkette, Hitzebeständigkeit, Luftfeuchtigkeit, Transport			
unbedeutend A	gering B	spürbar C	kritisch D	sehr kritisch E
Auswirkung (Schweregrad)				

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 technische und zumutbare 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