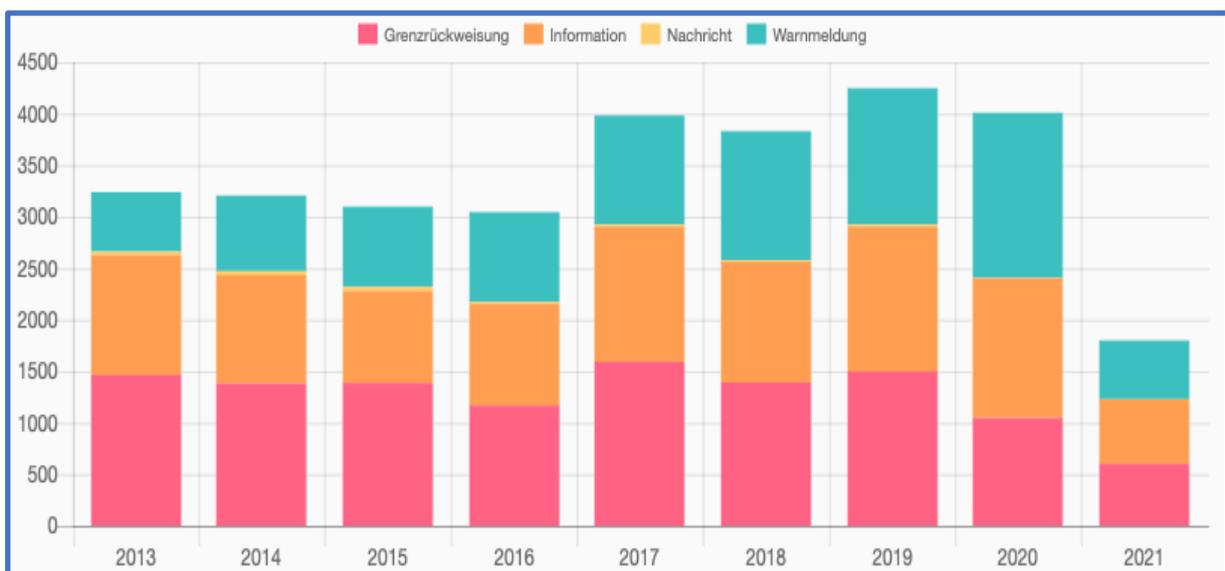


Safefood-Online

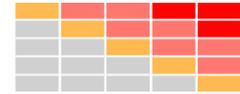
Newsletter



(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 der Mai-Ausgabe des Safefood-Online Newsletters stellen wir Ihnen aktuelle Projekte der Weltgesundheitsorganisation (WHO) im Bereich Lebensmittelsicherheit vor. Außerdem berichten wir von Änderungen der Rückstandhöchstmengen-Verordnung und von den Aktivitäten rund um den Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid (E 171). Sie finden auch diesen Monat wieder eine Zusammenfassung der RASFF Meldungen sowie die unter lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Rückrufe des vergangenen Monats und natürlich eine Medienschau zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud.

Unter „Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online“ erfahren Sie, wie Sie in dem Modul „Suche“ schnell Informationen zu einem bestimmten Vorfall finden.

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.

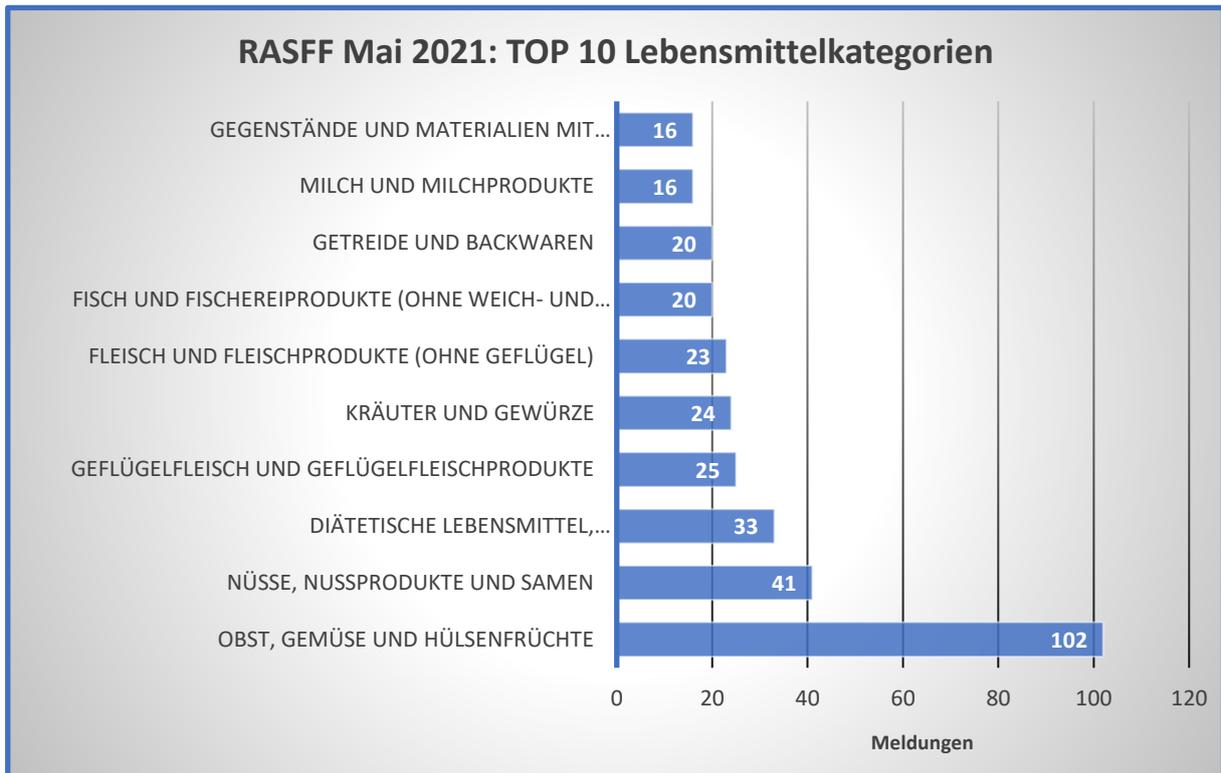
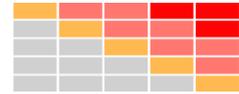
Ihr Safefood-Online Team

1 RASFF Meldungen Mai 2021

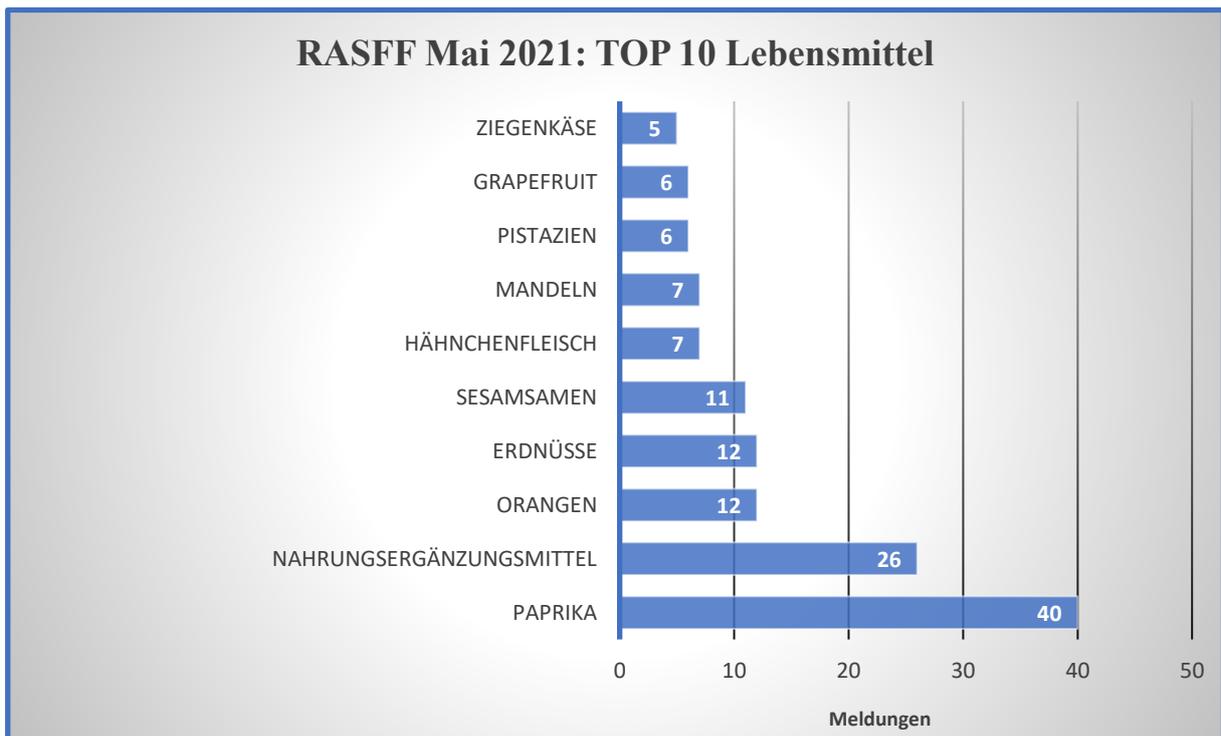
Wie bereits im letzten Newsletter beschrieben, wurde das [RASFF Portal](#) im April durch eine neue RASFF-Datenbank abgelöst. Die Suchmaske ist ganz ähnlich, aber es gibt in aller Regel deutlich mehr Informationen. Ein tolles Feature steht Personen zur Verfügung, die berechtigt sind, ein Profil anzulegen. In diesem Fall sind weitere Informationen sichtbar wie z.B. das betroffene Lot und, soweit verfügbar, sind auch die Mengen angegeben. Neu ist auch die Angabe, ob das betroffene Produkt im Internet gehandelt wurde. Ein weiterer Schritt der Europäischen Kommission, um in Fällen der Gefährdung der Gesundheit der Verbraucher durch schnelles Handeln für mehr Transparenz zu sorgen.

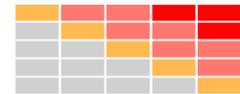
Gegenüber 309 Meldungen im Vormonat verzeichnet das RASFF Schnellwarnsystem der EU für Mai 387 neue Meldungen.

Die mit Abstand meisten Meldungen gab es zu der Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte (102 Meldungen), gefolgt von Nüssen, Nussprodukten und Samen (41 Meldungen) und diätetischen Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln (33 Meldungen). Bei der Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte gab es die meisten Meldungen wegen Chlorpyrifos-Rückständen (31 Meldungen), teilweise auch mehrfache Rückstandshöchstmengenüberschreitungen.

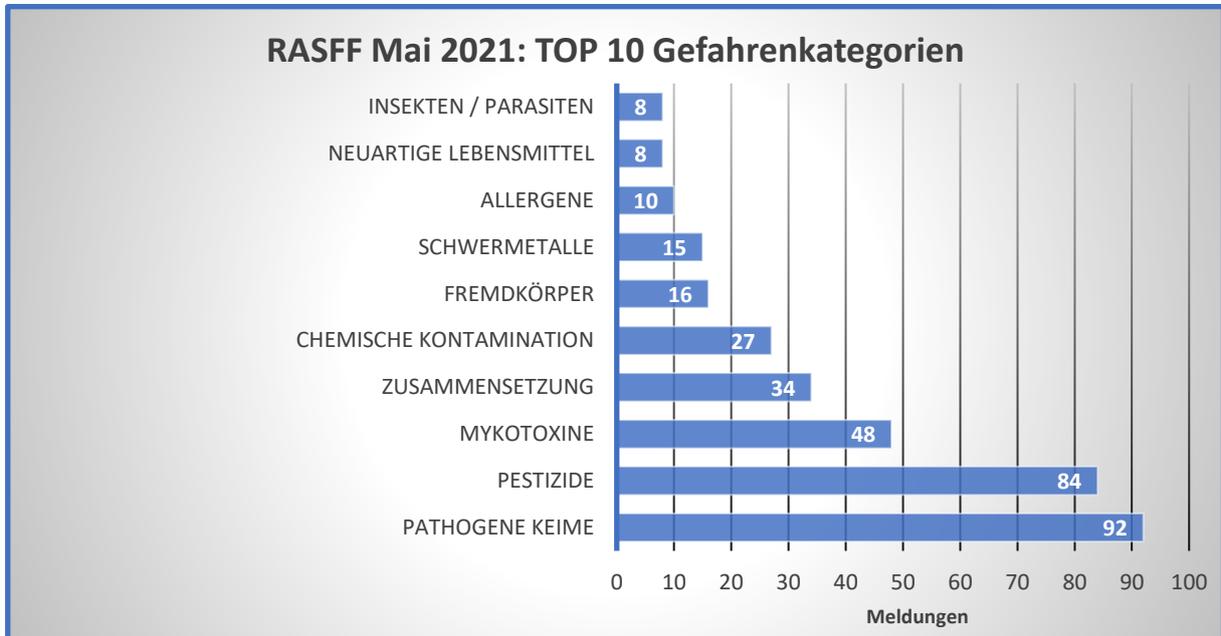


Wie im April liegt auch im Mai wieder Paprika mit 40 Meldungen an der Spitze der nach Lebensmitteln selektierten Meldungen. Jeweils 10 Meldungen sind auf Acetamid- und Chlorpyrifos-Rückstände zurückzuführen, 8 Meldungen auf Rückstände von Pyridaben. An zweiter Stelle liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 26 Meldungen, gefolgt von Orangen mit 12 Meldungen, davon gehen 11 Meldungen ebenfalls auf Chlorpyrifos-Rückstände zurück:

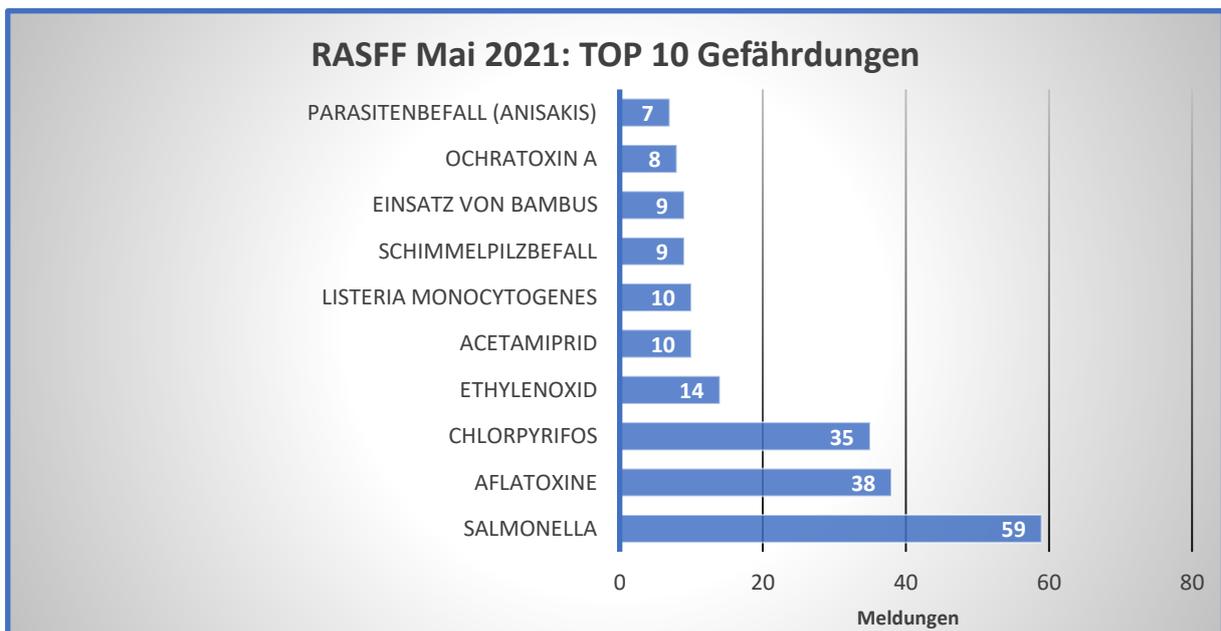


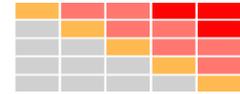


Die Gefahrenkategorie pathogene Keime hatte im Mai 2021 die meisten Meldungen (92 Meldungen), gefolgt von Pestiziden (84 Meldungen), Mykotoxinen (48 Meldungen) und Zusammensetzung (34 Meldungen):



„Spitzenreiter“ bei den Gefährdungen sind auch im Mai Salmonellen mit insgesamt 59 Meldungen. Nach wie vor gibt es viele Meldungen (35) zu Chlorpyrifos (Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-Ethyl, Chlorpyrifos-Methyl), mehr als die Hälfte der Meldungen entfallen dabei auf Paprika und Orangen (siehe auch die Erläuterungen zu den TOP 10 Lebensmitteln). In 14 Fällen war Ethylenoxid die Ursache für die Meldung. Abgenommen haben hier die Meldungen zu Sesamsamen (2 Meldungen). Ethylenoxid-Meldungen gab es zu Gewürzen (5 Meldungen), Flohsamenschalen und Amaranth (jeweils 2 Meldungen), Kaffeebohnen und Guarkernmehl (jeweils 1 Meldung):





Auch wenn gegenüber November 2020 bis Januar 2021 die Anzahl der Meldungen deutlich abgenommen haben, sollten mögliche Risiken durch Ethylenoxid und Chlorpyrifos auch weiterhin in den Qualitätssicherungsmaßnahmen berücksichtigt und entsprechende Maßnahmen ergriffen werden.

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

Im Mai 2021 wurden auf lebensmittelwarnung.de insgesamt 11 öffentliche Warnungen veröffentlicht, die alle Lebensmittel bzw. Lebensmittelkontaktmaterialien betrafen:

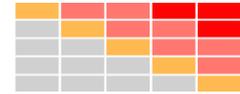
Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Bambus-Platz-Sets	Azo-Farbstoffe
Babynahrung	Fehlerhafte (Allergen)-Kennzeichnung
Abgepackte Bratwürste (bio)	Sensorische Abweichung (bitterer Geschmack)
Amaranth (bio)	Ethylenoxid
Abgepackte Bratwürste	Sensorische Abweichung (bitterer Geschmack)
Teller, Schüsseln, Tassen	Verbrennungsgefahr bei Bruch
Kekse mit Mandeln	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
CBD-Öl	Erhöhter Gehalt an Delta-9-Tetrahydrocannabinol
Meerrettichzubereitung	Fremdkörper (scharfkantig)
Paprikasalami	E. coli (STEC)
Schwarze Oliven	Mikrobielle (und substantielle) Abweichungen

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

3 Aktivitäten auf WHO-Ebene

3.1 Globale Natrium-Benchmarks in verschiedenen Lebensmittelkategorien

Die Weltgesundheits-Organisation (WHO) hat am 03. Mai 2021 globale Natrium-Benchmarks für bestimmte Lebensmittelkategorien veröffentlicht. Laut einer Studie ([Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017](#)) waren 2017 weltweit 3 Millionen Todesfälle auf zu hohe Natriumzufuhr zurückzuführen. Laut WHO ist die Reduzierung der Natriumzufuhr ein effektiver Weg zur Senkung des Bluthochdrucks und damit zur Senkung von Herz-Kreislaufkrankungen. Die WHO hatte bereits 2013 als Ziel festgelegt, die Natriumzufuhr um 30% zu reduzieren, sieht aber derzeit weltweit nur unzureichende Fortschritte, das gesteckte Ziel zu erreichen. Die WHO empfiehlt, nicht mehr als 5 Gramm Salz pro Tag aufzunehmen. Nach Ansicht der WHO ist die Festlegung globaler Natrium-Benchmarks eine wichtige Maßnahme, um die Fortschritte bei der Reduzierung der Natriumzufuhr weiter voranzutreiben. Diese Benchmarks sollen den Ländern helfen, entsprechende Strategien zu entwickeln.



Weitere Informationen und eine Übersicht der vorgeschlagenen Natrium-Benchmarks sind in dem Bericht der WHO „[Global Sodium Benchmarks for Different Food Categories](#)“ zu finden.

3.2 WHO-Konsultationen zu Lebensmittelsicherheitsstrategie

Die WHO hat einen Entwurf zu einer [globalen Lebensmittelsicherheitsstrategie 2022-2030 vorgestellt](#). Die WHO stellt in dem Strategiepapier fest, dass die wirtschaftlichen Ungleichheiten innerhalb und zwischen den Ländern zugenommen haben. Dies trifft auch auf die Lebensmittelsicherheitssysteme zu. Ziele sind sichere und gesunde Lebensmittel und die Reduzierung lebensmittelbedingter Krankheiten:

- Die Mitgliedsstaaten sollen bei den Maßnahmen zur Reduzierung des Auftretens lebensmittelbedingter Krankheiten unterstützt werden
- Die globale Zusammenarbeit im Bereich Lebensmittelsicherheit soll gefördert werden

Kommentare zu dem WHO-Entwurf können über eine [Online-Plattform](#) bis zum 18. Juni 2021 eingereicht werden.

4 Titandioxid (E 171): Neubewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

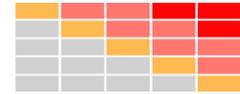
Die Europäische Kommission hat die EFSA um eine Neubewertung des Lebensmittelzusatzstoffes Titandioxid (E 171) gebeten). In der [Stellungnahme vom 6. Mai 2021](#) kommt die EFSA zu dem Ergebnis, dass der Einsatz von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher angesehen werden kann.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) kommt nach Auswertung der vorliegenden Studien zur Genotoxizität zu demselben Ergebnis wie die EFSA ([BfR-Mitteilung vom 06. Mai 2021](#)). Das BfR hat seine „[Fragen und Antworten](#)“ zu Titandioxid am 12. Mai 2021 aktualisiert und eine Stellungnahme angekündigt.

In einer [Pressemitteilung](#) vom 6. Mai 2021 fordert Bundesministerin Julia Klöckner die Rücknahme der EU-Zulassung von Titandioxid.

Auch die Medien berichten ausführlich über dieses Thema:

Spiegel: [„EU-Behörde stuft Farbstoff Titandioxid als nicht sicher ein“](#)
Der Tagesspiegel: [„EU-Behörde rät zum Verbot von Titandioxid“](#)
ZEIT-Online: [„EU-Kommission schlägt Zulassungsstopp für Titandioxid vor“](#)
Bild: [„EU-Behörde warnt vor Farbstoff Titandioxid“](#)



5 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

EU-Verordnung 2021/590 zur Änderung der EU-Verordnung 396/2005

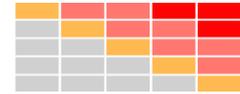
Mit der EU-Verordnung 2021/590 vom 12. April 2021 wurden die Höchstgehalte für bestimmte Pestizide neu festgesetzt:

- Aclonifen
- Boscalid
- Etofenprox
- Lambda-Cyhalothrin
- Maleinhydrazid
- Mefentrifluconazol
- Natrium-5-nitroguaiacolat
- Natrium-o-nitrophenolat
- Natrium-p-nitrophenolat
- Triclopyr

Die neuen Regelungen gelten seit dem 03. Mai 2021.

6 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Risikomanagement	Risikomanagement bei der Lebensmittelproduktion
Novel Food	Gelber Mehlwurm von der EU zugelassen
CBD-Produkte	UK: 4 Kinder in stationärer Behandlung nach dem Verzehr von CBD-haltigen Süßigkeiten
Allergenkennzeichnung	UK: Rückruf von Eis am Stiel wegen nicht deklarierter Milch
Reinigung in der Lebensmittelproduktion	Reinigungsprogramme und Corona-Virus: what lessons have we learnt?
Food Fraud	Lebensmittel-Authentizität: ein globaler Markt
Rohmilch, Fleisch, Honig	Österreich: Untersuchungsergebnisse von Rohmilch, Fleisch und Honig im Rahmen der „EU Operation Opson“
Fisch	USA: Warnung der Öffentlichkeit vor illegal aus Brasilien eingeführten TK-Welsprodukten
Lebensmittelsicherheit	WHO Europa veröffentlicht Leitlinien für sichere Lebensmittel auf traditionellen Märkten
Sprossen	Studie zum Ziehen von Sprossen in Wasser von Raumtemperatur
Bio-Produkte mit Algen (Calcium)	Europäischer Gerichtshof verbietet den Zusatz von Algen als Calcium-Quelle zu Bio-Getränken
Safran	Spanien: Europol deckt Verfälschung von Safran aus dem Iran auf



Rückverfolgbarkeit	Die FDA startet am 1. Juni 2021 das Projekt „New Era of Smarter Food Safety Low or No-Cost Tech-enabled Traceability Challenge
Listerien	Studie der ECDC zu Listeriosen
E. coli (STEC)	ECDC veröffentlicht Report für 2019 zu E. coli (STEC)
Cadmium in Schokolade	Codex Alimentarius Kommission schlägt neue Grenzwerte für Cadmium in Schokolade vor
Antibiotika-resistente Stämme Salmonella	Eine Studie der CDC zeigt, dass die Infektion mit antibiotikaresistenten Salmonella-Stämmen zunehmen

7 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

Sie erhalten eine Anfrage von einem Kunden zu einem Vorfall und Sie wissen noch nicht, wie Sie antworten sollen, da Sie den Vorgang (nicht mehr) kennen.

ODER

Sie wollen als Unternehmen ein neues Lebensmittel einsetzen, bei dem Sie noch nicht so recht einschätzen können, welche Gefährdungen von diesem ausgehen können (welche Beanstandungen gab es in den letzten 10 Jahren, welche Ursprungsländer waren davon betroffen?)

Ich würde wie folgt vorgehen:

Öffne die Maske „Suche“

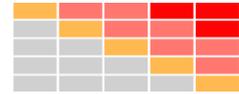
Bei der Suchanfrage (UND) den gesuchten Begriff eingeben. Wenn ich z.B. wein und spanien eingabe (die Begriffe nur mit einem Leerzeichen getrennt eingeben) und den Zeitraum von bis eingegrenzt habe, erhalte ich alle Meldungen, so auch z.B. Flusskrebs in Weißweilake und Schweineschulter, da die Datenbank alle Worte sucht, in denen ...wein... und ...spanien... enthalten sind.

Wenn der Suchbegriff in Anführungszeichen gesetzt wird, wird nur nach exakt diesem Begriff gesucht (Groß- und Kleinschreibung ist dabei nicht zu beachten). So erhalte ich tatsächlich nur die Meldungen mit Wein und Spanien. Unterhalb der Risikomatrix sind die Details in der Liste ersichtlich. Auf dem Link: „details“ gibt es weitere Informationen, soweit verfügbar.

Auf diese Art kann ich beliebig viele Begriffe in der Suchanfrage (UND) eingeben. Ich kann auch wein, spanien, 2017 kombinieren. Jedoch wird durch Einschränkungen die Anzahl der Treffer immer geringer.

Wenn ich die Suchanfrage (Oder) wähle, durchsucht Safefood-Online alle Übereinstimmungen in den Feldern „Produktkategorie, Gefahrenquelle, Ursprungsland, Lebensmittel und Jahr“. Je mehr Begriffe miteinander kombiniert werden, desto länger wird die Liste.

Es wird empfohlen die Suche im ersten Schritt nicht zu eng einzugrenzen, da sonst verschiedene Schreibweisen nicht berücksichtigt werden. So kann es vorkommen, dass bestimmte



Begriffe einmal in deutscher und dann z.B. englischer Schreibweise vorhanden sind. Ganz wichtig ist hier der Hinweis: Sie können auch in den Listboxen (Auswahl hinzufügen) wählen, in denen alle Begriffe aus allen Datensätzen immer aktuell enthalten sind

In dem Feld „Ausschließen“ werden hier eingegebene Begriffe von der Suche ausgeschlossen (bei mehreren Begriffen erfolgt die Eingabe nur durch Leerzeichen getrennt).

Weitere Eingrenzungen sind möglich durch

- Auswahl der Produktkategorie
- Gefährdungskategorie
- mit oder ohne Folgemeldungen
- Lebensmittel und/ oder Lebensmittelkontaktmaterial und/ oder Futtermittel

In dem Feld „Ausgabe“ kann die Gruppierung der Datensätze gesteuert werden nach:

- Gefahrenquelle
- Ursprungsland
- Jahr
- Lebensmittel

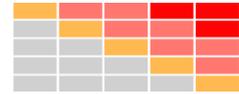
Für eine erste schnelle Suche ist diese Maske eine ganz wertvolle Hilfe, ersetzt jedoch nicht die Darstellung und Exportmöglichkeit zu HACCP, Prüfplan oder Food Fraud.

Und jetzt viel Erfolg beim Suchen und Finden.

Übrigens: Sie können auch statt „schweinefleisch“ nur „schwe“ eingeben. Dann erhalten Sie auch die Schweiz als Treffer.

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