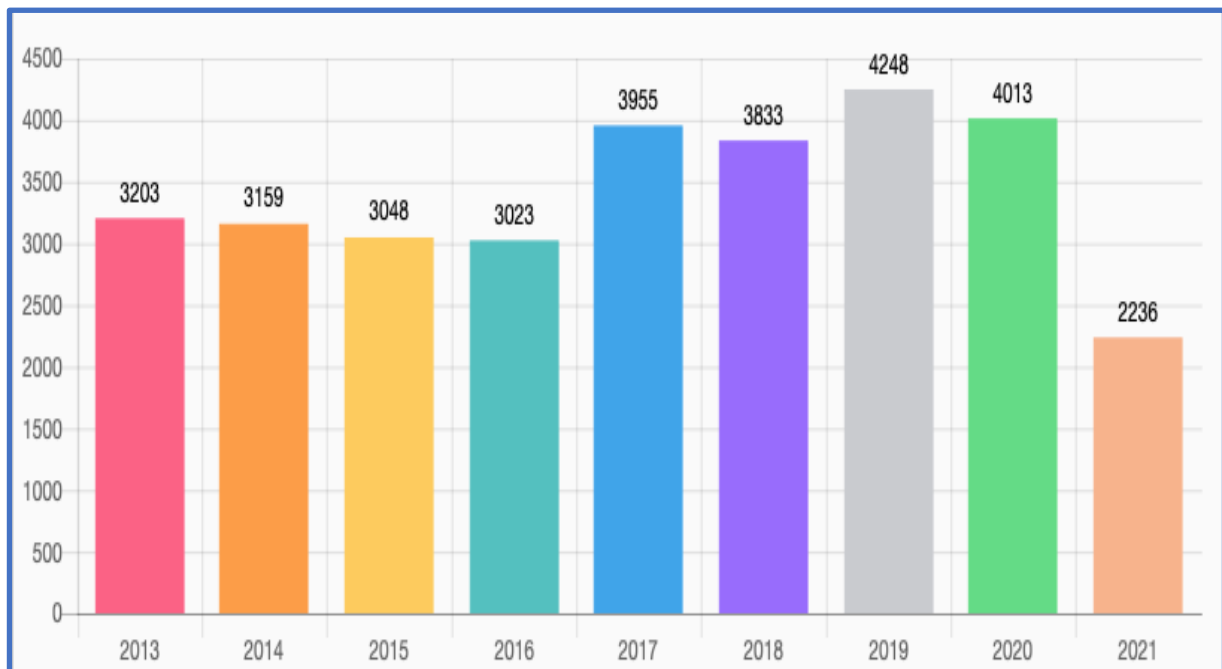


## Safefood-Online

## Newsletter



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



Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

in der Juni-Ausgabe des Safefood-Online Newsletters stellen wir Ihnen eine Auswertung zur Verfügung, in der wir die Anzahl der Meldungen nach Produktkategorien bzw. Gefährdungskategorien von Januar bis Juni 2021 mit dem 1. Halbjahr 2020 vergleichen. Wie gewohnt finden Sie auch diesen Monat wieder eine Zusammenfassung der RASFF Meldungen sowie die unter lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Rückrufe des vergangenen Monats und natürlich eine Medienumschau zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud.

Wir berichten außerdem über die aktuellen Änderungen zu Rückstandshöchstgehalten.

Unter „Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online“ erfahren Sie, wie Sie Ihre Rohstoffe und Lebensmittelkontaktmaterialien in der Datenbank Safefood-Online organisieren.

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.

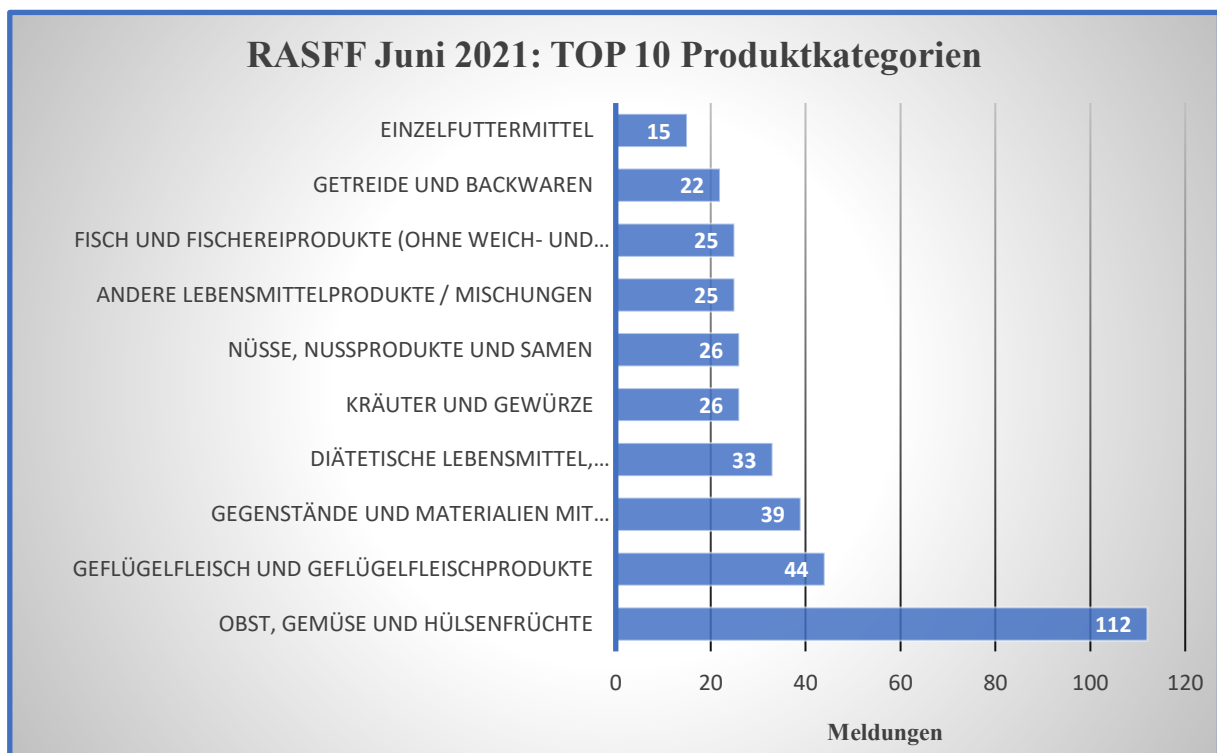
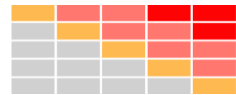
Ihr Safefood-Online Team

## **1 RASFF Meldungen Juni 2021**

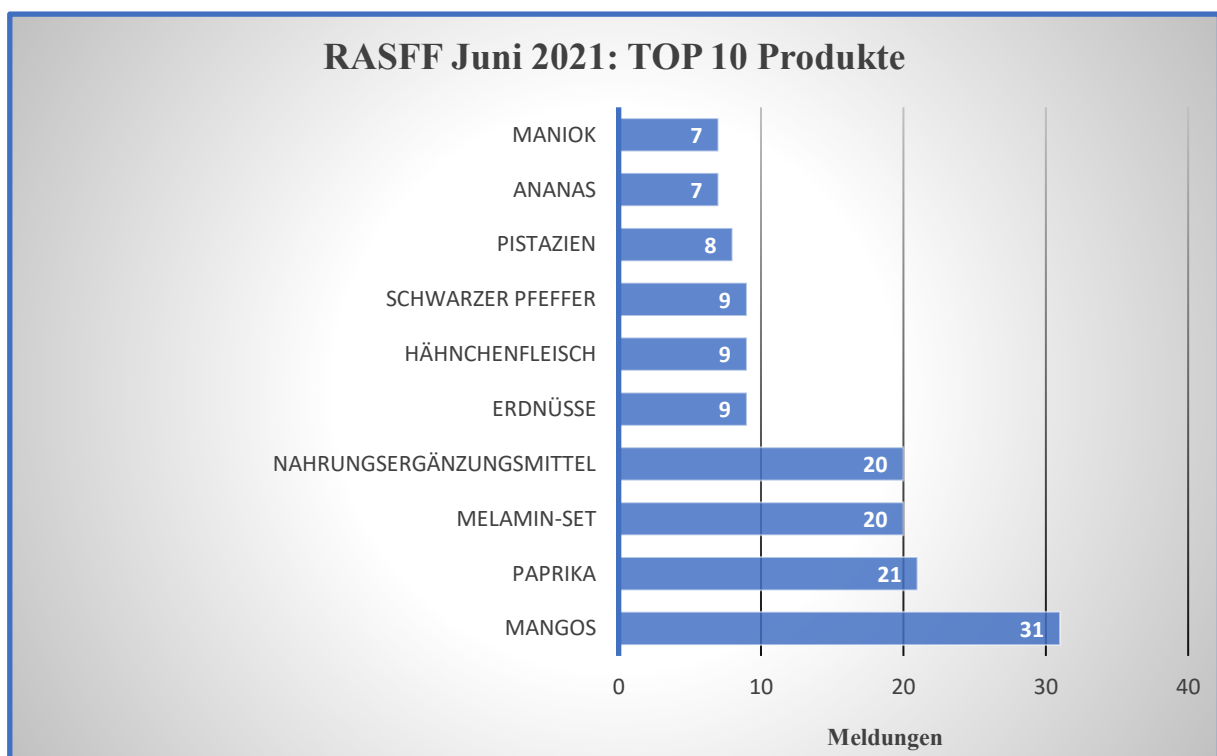
---

Hatte sich bereits im Mai die Anzahl der Meldungen (387) gegenüber dem Vormonat um 78 erhöht, so verzeichnet das RASFF-Portal für Juni 2021 nochmals eine Erhöhung der Meldungen auf 430 (+43).

Die mit Abstand meisten Meldungen gab es zu der Produktkategorie „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ (112 Meldungen), gefolgt von „Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten“ (44 Meldungen) und „Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt“ (39 Meldungen). Bei der Produktkategorie „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ gab es 45 Meldungen zu nicht zugelassenen Zusatzstoffen in Überzugsmitteln:



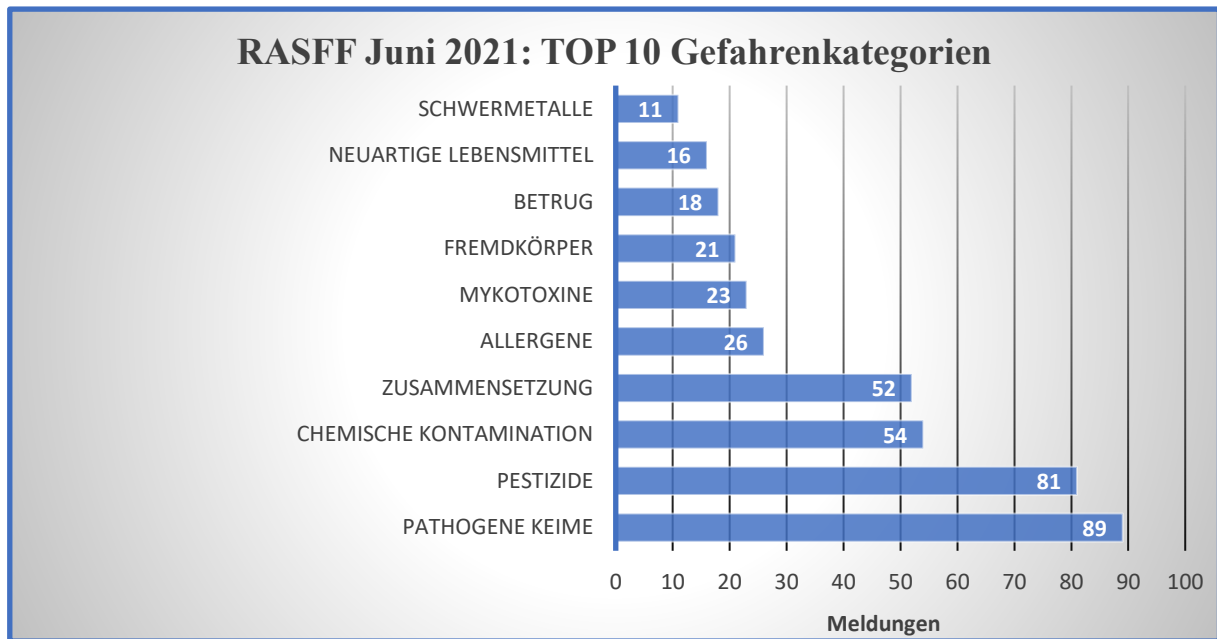
An der Spitze der TOP 10 der Produkte liegen mit 31 Meldungen Mangos. Davon sind 30 Meldungen auf nicht zugelassene Zusatzstoffe in Überzugsmitteln zurückzuführen. Danach folgen Paprika mit 21 Meldungen und Melamin Sets mit 20 Meldungen:



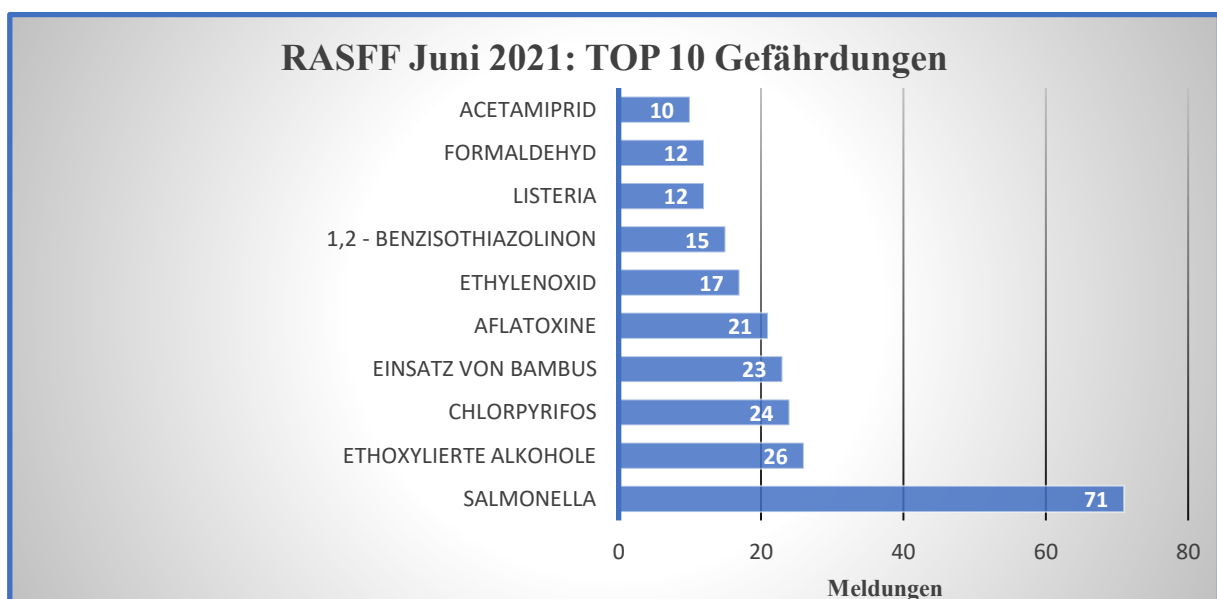
Auch diesen Monat liegen die Gefahrenkategorien pathogene Keime und Pestizide mit 89 bzw. 81 Meldungen auf den ersten beiden Plätzen im Ranking der Gefahrenkategorien.



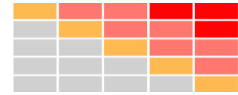
Danach folgen chemische Kontaminationen. Von den insgesamt 54 Meldungen dieser Gefahrenkategorie sind 45 Meldungen auf nicht zugelassene Zusätze bei Überzugsmitteln für Mangos, Ananas und Maniok zurückzuführen. Bei 52 Meldungen lag die Ursache in der Zusammensetzung. Hier gab es zu Melamin-Sets 17 Meldungen wegen des Zusatzes von Bambus (-fasern) bzw. wegen des Zusatzes von Weizen- und Maisfasern (11 Meldungen). Teilweise wurden auch Fasern aus Bambus und Mais bzw. Weizen in Kombination eingesetzt.



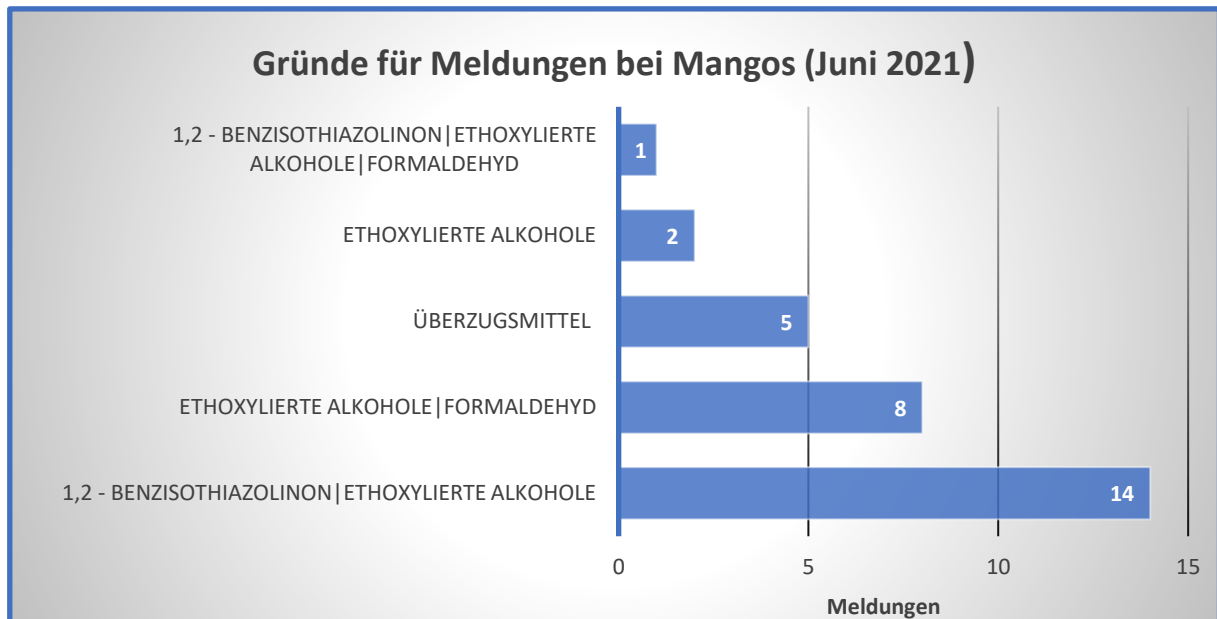
Bei den Gefahrenquellen liegen Salmonellen mit 71 Meldungen wieder auf Platz 1 (12 Meldungen mehr als im Vormonat Mai). Danach folgen bereits ethoxylierte Alkohole mit 26 Meldungen. Dies ist in Verbindung mit 1,2 – Benzisothiazolinon (15 Meldungen) und Formaldehyd (12 Meldungen) zu sehen:



Im Juni gab es insgesamt 45 Meldungen zu Überzugsmitteln, vor allem bei Mangos (30 Meldungen), Ananas (8 Meldungen) und Maniok (7 Meldungen). Die Mangos hatten als



Ursprung Brasilien. Die Meldungen kamen alle aus Spanien. Nachstehend eine Übersicht der Ursachen für die Meldungen bei Mangos:



Bei Ananas waren die Ursachen:

- Paraffin (3 Meldungen)
- Methyl-p-hydroxybenzoat (E 218) / mikrokristallines Wachs (E 905) (8 Meldungen)
- Nicht zugelassene Zusatzstoffe (1 Meldung)

Der Ursprung bei Ananas war in allen Fällen Costa Rica. Alle Meldungen kamen auch in diesen Fällen aus Spanien.

Bei Maniok gab es folgende Gründe für die Meldungen im RASFF-Schnellwarnsystem:

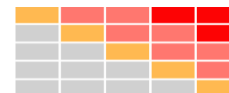
- Paraffin (2 Meldungen)
- mikrokristallines Wachs (E 905)

Wie bei Ananas kam der beanstandete Maniok aus Costa Rica, die Meldungen ebenfalls aus Spanien.

Nach wie vor gibt es relativ viele Meldungen (24) zu Chlorpyrifos (sowie Chlorpyrifos-ethyl bzw. -methyl). Betroffen war eine breite Palette an Lebensmitteln, wie Paprika, Weinblätter, Orangen, Oliven, Grapefruit, Avocado, Mu-Err-Pilze, Quinoa und Sesamsamen.

Von den 17 Meldungen zu Ethylenoxid war im Juni keine Meldung bezüglich Sesamsamen, dafür wurde Ethylenoxid gefunden in: Leinsamen, Käsecreme, Kurkumin, Ingwer-Extrakt, Schwarzem Pfeffer, Reiscracker, Schafbeere-Extrakt, Eiscreme und Zwiebeln.

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



## 2 Halbjahresstatistik (Januar – Juni 2021) im Vergleich zum Vorjahr

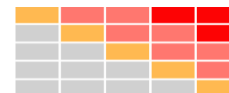
Nachstehend die Entwicklung der Anzahl der Meldungen Januar – Juni 2021 in den einzelnen Produkt- bzw. Gefährdungskategorien im Vergleich zum gleichen Zeitraum des Vorjahres):

### 2.1 Produktkategorien:

Produktkategorie	01-06-2020	01-06-2021	< als Vorjah	Differenz	> als Vorjah
Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte	204	542			338
Nüsse, Nussprodukte und Samen	180	257			77
Kräuter und Gewürze	74	146			72
Getreide und Backwaren	59	129			70
Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel	98	145			47
Andere Lebensmittelprodukte / Mischungen	30	73			43
Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt	57	98			41
Krustentiere und Produkte daraus	11	40			29
Fleisch und Fleischprodukte (außer Geflügel)	79	104			25
Futtermittel	93	112			19
Fisch und Fischereiprodukte (außer Weich- und Krustentiere)	95	112			17
Milch und Milchprodukte	33	49			16
Alkoholfreie Getränke	10	23			13
Suppen, Brühen und Saucen	14	25			11
Kopffüßer und Produkte daraus	4	14			10
Fette und Öle	17	24			7
Mineralwasser und Wasser	1	4			3
Algen		1			1
Wein	1	1			
Alkoholische Getränke	3	1	-2		
Eis und Desserts	10	8	-2		
Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Enzyme	10	8	-2		
Eier und Eiprodukte	5	2	-3		
Honig und Gelee Royal	4	1	-3		
Kakao, Kakaozubereitungen, Kaffee und Tee	32	28	-4		
Süßwaren	31	18	-13		
Fertiggerichte und Knabberartikel	52	24	-28		
Zweischalige Weichtiere und Produkte daraus	61	30	-31		
Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte	231	156	-75		
<b>Gesamt</b>	<b>1499</b>	<b>2175</b>			<b>676</b>

Die Zunahme der Meldungen in der Gruppe „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ ist vor allem auf die Meldungen zu Chlorpyrifos (191 Meldung im 1. Halbjahr) sowie, wie bereits ausgeführt, die Meldungen zu nicht zugelassenen Zusatzstoffen bei Mango, Maniok und Ananas im Juni 2021. Bei der Produktgruppe „Nüsse, Nussprodukte und Samen“ ist die Zunahme an Meldungen auf den bereits mehrfach im Newsletter erwähnten „Ethylenoxid-Fall“ zurückzuführen. Die Zunahme der Meldungen bei „Kräutern und Gewürzen“ sowie bei „Getreide und Backwaren“ sind zu einem Großteil ebenfalls auf Ethylenoxid zurückzuführen.

### 2.2 Gefahrenkategorien:



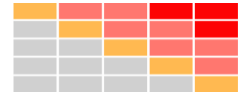
Gefahrenkategorie	01-06-2020	01-06-2021	< als Vorjahr	Differenz	> als Vorjahr
Pestizide	137	627			490
Zusammensetzung	69	176			107
chemische Kontamination	30	92			62
Mykotoxine	194	217			23
neuartige Lebensmittel	49	70			21
Schwermetalle	35	52			17
Fremdkörper	68	80			12
Sensorik	2	13			11
Bestrahlung	1	11			10
Sonstiges		6			6
Kennzeichnung	9	14			5
Antibiotika / Arzneimittel / Hormone	19	22			3
Biotoxine	33	36			3
Insekten / Parasiten	16	19			3
Farben	28	30			2
Allergene	84	85			1
BSE / TSE	1	2			1
Migration	44	43	-1		
ungenügende Kontrolle	27	26	-1		
nicht pathogene Keime	6	3	-3		
GMO	9	5	-4		
Verpackung	10	4	-6		
Biokontamination	26	17	-9		
Betrug	63	50	-13		
pathogene Keime	539	475	-64		
<b>Gesamt</b>	<b>1499</b>	<b>2175</b>			<b>676</b>

Chlorpyrifos und Ethylenoxid sind der Gefahrenkategorie Pestizide zugeordnet. Daher auch die deutliche Zunahme der Meldungen im Vergleich zum 1. Halbjahr 2020.

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

Im Juni 2021 wurden auf lebensmittelwarnung.de insgesamt 12 Warnungen veröffentlicht, die Lebensmittel bzw. Lebensmittelkontaktmaterialien betrafen:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Geflügelwurst	Fremdkörper (Metallstaub)
Quinoa Corn Puffs	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Grillkäse	Listerien
Pizzatomaten in der Dose	Lackablösungen von der Dose
Nudel-Schinken-Gratin, Bolognese, Lasagne	Zwiebeln mit Blei belastet
Lavendel Presslinge	Ethylenoxid
Gemüsesaft	Fremdkörper (Kunststoff-Splitter)
Käse	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Presslinge	Ethylenoxid
Sojamehl	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung



Grana Padano	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Salsa Dip	Fremdkörper (Glassplitter)

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

## 4 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

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

Im letzten Newsletter hatten wir bereits auf die EU-Verordnung 2021/590 vom 12. April 2021 hingewiesen.

Die EU-Kommission hat noch 3 weitere Verordnungen bezüglich der Änderungen von Rückstandshöchstgehalten veröffentlicht:

EU-Verordnung 2021/616 vom 13. April 2021

EU-Verordnung 2021/618 vom 15. April 2021

EU-Verordnung 2021/644 vom 15. April 2021

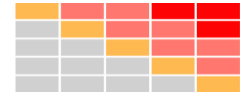
BfR: 21. BfR-Forum Verbraucherschutz:

Vom 09. bis 10. Juni 2021 fand das 21. BfR-Forum Verbraucherschutz „Pflanzenschutzmittel – ein Anlass zur Sorge?“. Dort sind auch das Programm der Veranstaltung sowie die Präsentationen zu finden.

## 5 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Thunfisch	<a href="#">Belgien: 80 t Thunfisch beschlagnahmt wegen Food Fraud</a>
Food System Transparency	<a href="#">Buch: Food System Transparency</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">Rumänien: EU-Audit zu Lebensmittelsicherheit</a>
Botulismus	<a href="#">Mathematisches Modell zur Vorhersage von Botulismus</a>
Melonen	<a href="#">Salmonellenausbruch durch Melonen</a>
Pharmakologisch wirksame Stoffe	<a href="#">Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe 2020</a>
Säuglingsnahrung	<a href="#">BfR-Stellungnahme zu Erucasäure in Säuglingsnahrung</a>
Listerien	<a href="#">Finnland: deutlicher Anstieg der Listerien-Fälle gegenüber 2019</a>
Eier	<a href="#">Belgien: Verurteilungen im Fipronil-Fall 2017</a>
Lachs	<a href="#">USA: GMO-Lachs in Restaurants ohne entsprechende Kennzeichnung</a>





Nanopartikel	<a href="#">Charakterisierung von Nanopartikeln in Lebensmittelzusatzstoffen</a>
Gentechnik	<a href="#">Crispr &amp; Co, neue Gentechnik -Regulierung oder Freifahrtschein?</a>
Pflanzengesundheit	<a href="#">EFSA: Literatur-Monitoring zur Pflanzengesundheit</a>
Fruktose-Glukose-Sirup, Glukose-Fruktose-Sirup	<a href="#">BfR: Einschätzung der jährlichen neu erhältlichen Produkte</a>
Antimikrobielle Resistenz (AMR)	<a href="#">EFSA-Stellungnahme zur Entstehung und Ausbreitung mikrobieller Resistenzen</a>
Food Fraud	<a href="#">Tschechien: illegale Produktion von Mungobohnen-Sprossen</a>
Blaubeeren	<a href="#">Kanada: Rückruf von Blaubeeren wegen Cyclospora</a>
Salat	<a href="#">Irland: Kryptosporidiose-Ausbruch durch Verunreinigung von Salatblättern mit Cryptosporidium</a>
Food Authenticity	<a href="#">DNA- Sequenzierung mit Hilfe der NGS-Methode (Next generation Sequencing)</a>
Gentechnik	<a href="#">Weltweite Ansätze zur gesetzlichen Regelung für genomeditierte Pflanzen</a>

## 6 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

**Wie kann man Rohstoffe, Futtermittel oder Lebensmittelkontaktmaterialien für die Abfrage im Modul „HACCP-Export“ und „Food Fraud“ sowie im Modul „Prüfplan“ organisieren?**

Mit den Modulen „HACCP-Export“ und „Food Fraud“ können Risikoanalysen auf Basis der jeweils im Unternehmen eingesetzten Rohstoffe und Lebensmittelkontaktmaterialien durchgeführt werden. Das Modul „Prüfplan“ ist eine wertvolle Unterstützung bei der Erstellung bzw. Optimierung unternehmensspezifischer Prüfpläne.

In allen drei Modulen ist es zunächst erforderlich, alle im Unternehmen eingesetzten Rohstoffe und Lebensmittelkontaktmaterialien zu erfassen (**Artikel hinzufügen**)

**HACCP Export**

Bitte wählen Sie aus einer Ihrer gespeicherten Kategorien aus:

Honig

Artikel hinzufügen Gruppe verwalten freigeben

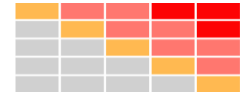
Gruppe duplizieren Gruppe in Prüfplan kopieren Gruppe in Food Fraud kopieren

**Gruppe: Honig | Ausgewählte Artikel für HACCP Export (5)**

Akazienhonig (bio) | Honig (bio) | Pinienhonig (bio) | Waldhonig (bio) > (Gruppe)

Honig

Ausgewählte gruppieren Gruppierung aufheben Ausgewählte löschen



Safefood Online bietet die Möglichkeit individuell Gruppen anzulegen (**Gruppe verwalten**), denen dann die Artikel hinzugefügt werden können. Die Anlage der (Artikel-)Gruppen kann dabei z.B. nach Risikogesichtspunkten bzw. falls es im Unternehmen schon entsprechende Gruppierungen gibt, so können diese in Safefood Online abgebildet werden. Falls gewünscht, können die angelegten Gruppen von einem Modul in die beiden anderen Module kopiert werden (**Gruppe in Prüfplan kopieren - Gruppe in Food Fraud kopieren**), d.h. die Anlage der Gruppen (und Artikel) erfolgt in diesem Fall nur einmal.

Jede Gruppe kann beliebig viele Artikel enthalten. Die Gruppen können jederzeit nach der Anlage bearbeitet werden, d.h.

- die Gruppen können umbenannt werden
- die Gruppen können dupliziert werden
- es können nachträglich Artikel hinzugefügt werden
- es können Artikel gelöscht werden

The screenshot shows the 'HACCP Export' interface. At the top, there's a header bar with the title 'HACCP Export' and a small icon. Below it, a text prompt says 'Bitte wählen Sie aus einer Ihrer gespeicherten Kategorien aus:'. A dropdown menu shows 'Honig (freigegeben)'. To the right of the dropdown are several buttons: 'Artikel hinzufügen', 'Gruppe verwalten', 'Freigabe aufheben', 'Verlauf', 'Gruppe duplizieren', 'Gruppe in Prüfplan kopieren', and 'Gruppe in Food Fraud kopieren'. Below this, there are three sections for group management: 'Neue Gruppe erstellen' with a text input field and a 'speichern' button; 'Gruppe umbenennen' with a text input field containing 'Honig' and a 'speichern' button; and 'Gruppe löschen' with a text input field containing 'Honig' and a 'löschen' button.

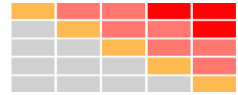
Die angelegten Gruppen bleiben individuell für jeden User gespeichert und können jederzeit wieder neu aufgerufen werden, um die entsprechende Risikoanalyse erneut durchzuführen.

Innerhalb einer Artikelgruppe können die darin angelegten Artikel auch gruppiert werden. Dies ist allerdings nur bei sehr ähnlichen Artikeln sinnvoll, erleichtert aber die Analyse, da nicht jeder einzelne Artikel bearbeitet werden muss. Vielmehr erfolgt die Abfrage auf Gruppenebene. Die Gruppierung der Artikel kann nachträglich auch wieder aufgehoben werden.

Wie erläutert, kann jeder User in Safefood Online Gruppen und Artikel individuell verwalten. Es ist aber auch möglich, die angelegten Gruppen für andere User im Unternehmen freizugeben (**freigeben**). Gibt ein User eine Gruppe frei, so wird diese nach der Freigabe durch den Hinweis „freigegeben“ markiert. Außerdem wird die freigegebene Gruppe automatisch in ein Archiv kopiert, dabei wird der Gruppenname durch das Datum der Freigabe ergänzt. Es ist auch möglich, die Freigabe aufzuheben (**Freigabe aufheben**).

Falls gewünscht, kann die archivierte Gruppe auch wieder aktiviert werden (**Gruppe aktiv setzen**). Die Gruppe erscheint dann wieder im Auswahlfeld mit der Bezeichnung wie unter archivierte“, d.h. mit dem Zusatz des Datums der ursprünglichen Freigabe.

Unter **Verlauf** wird bei freigegebenen Gruppen jede Änderung protokolliert und kann so jederzeit nachvollzogen werden.



SafeFood-Online bietet vielfältige Möglichkeiten, die im Unternehmen eingesetzten Rohstoffe und Lebensmittelkontaktmaterialien zu organisieren und den unternehmensspezifischen Anforderungen anzupassen.

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an:

[info@safefood-online.de](mailto: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](http://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 erfolgten 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](mailto: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](mailto:info@safefood-online.de)  
Internet: [www.safefood-online.de](http://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