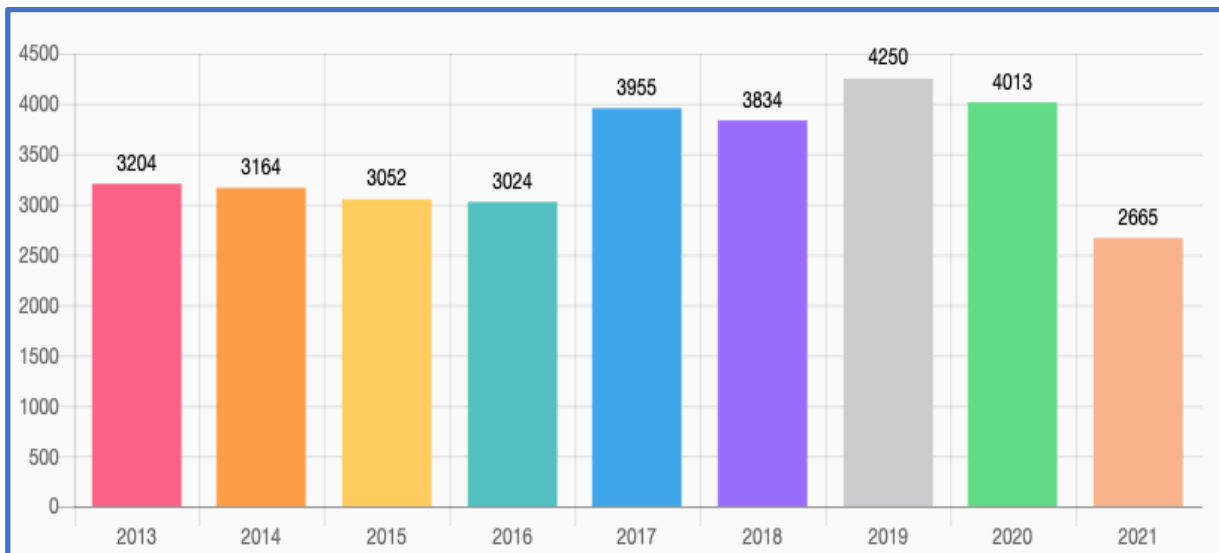


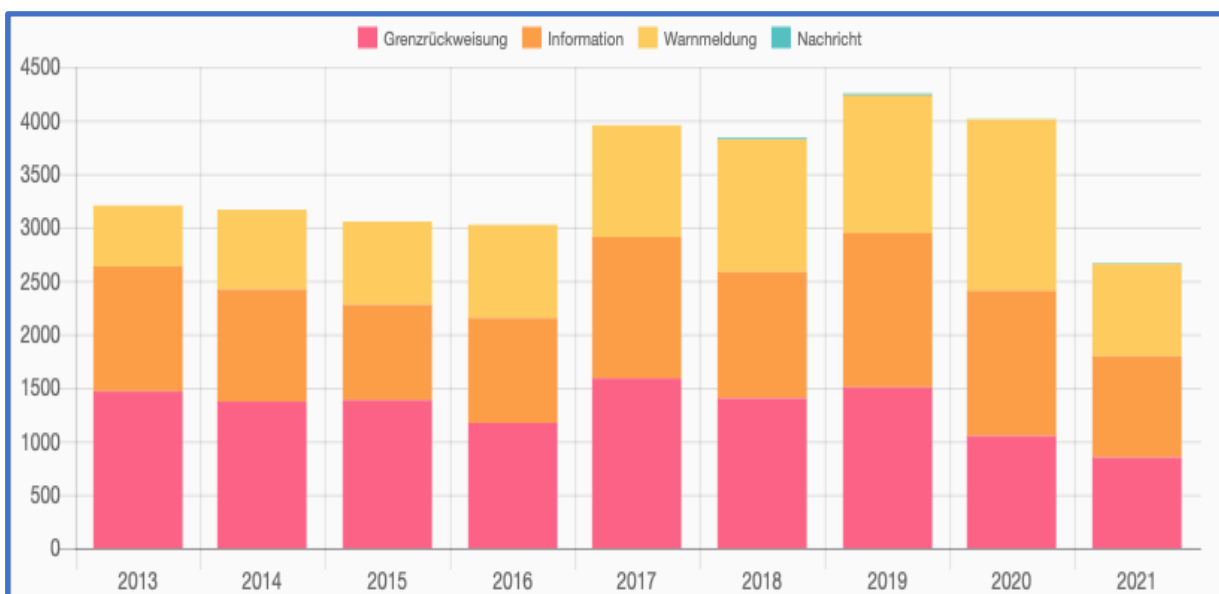


## Safefood-Online

## Newsletter



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



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



Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

neben der Auswertung der RASFF-Meldungen aus Juli 2021 finden Sie in der aktuellen Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Informationen zur rechtlichen Beurteilung von Ethylenoxid- und 2-Chlorethanol. Wie gewohnt fassen wir auch in diesem Newsletter die unter lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Rückrufe des vergangenen Monats zusammen. Außerdem erhalten Sie natürlich eine Medienumschau zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud. Wir berichten außerdem über aktuellen Änderungen zu Rückstandshöchstgehalten.

Unter „Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online“ erläutern wir die Unterschiede der Ausgabeoptionen im Modul HACCP-Export (Ausgabe mit kombinierten Gefährdungen bzw. Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen).

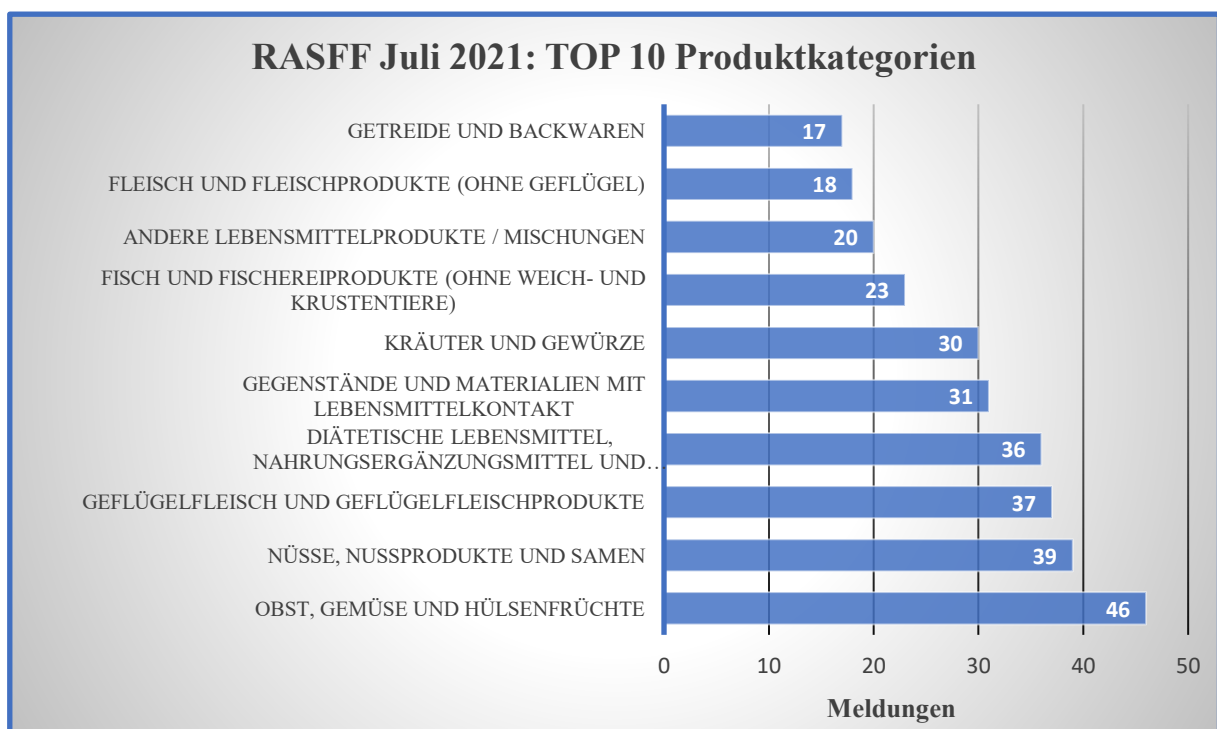
Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung, denn nur so können wir uns verbessern.

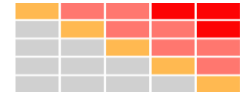
Ihr Safefood-Online Team

## 1 RASFF Meldungen Juli 2021

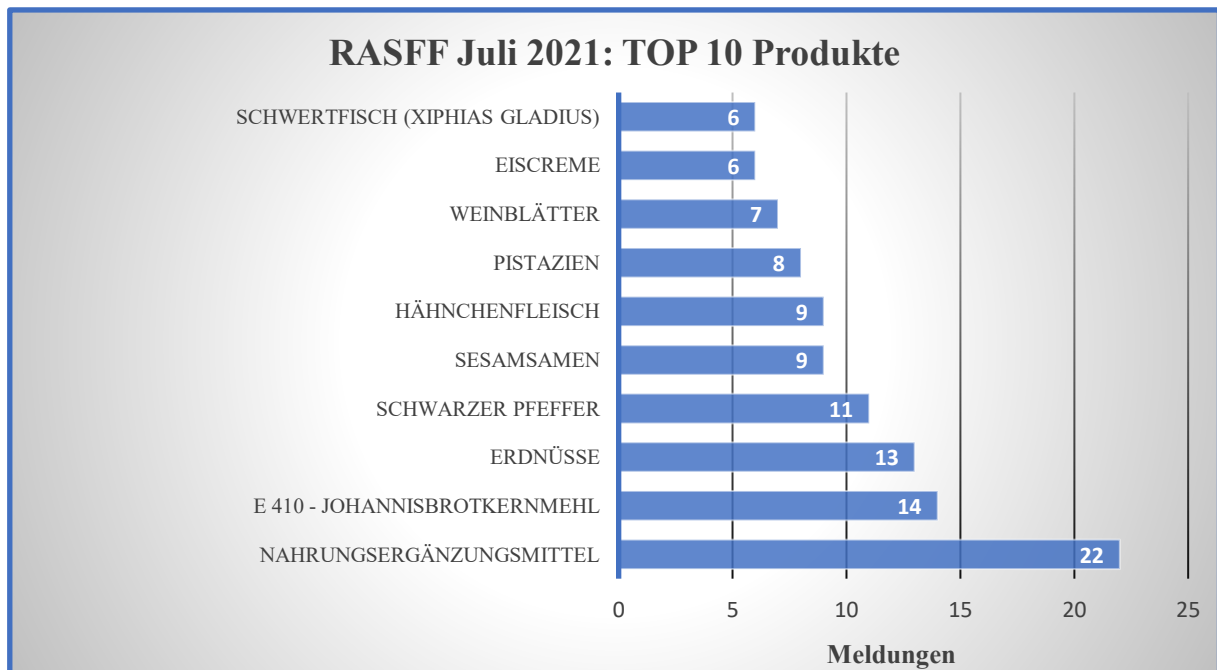
Gegenüber dem Vormonat ging die Anzahl der Meldungen leicht zurück (Juli 409, Juni 430 Meldungen).

Die meisten Meldungen gab es wieder in der Produktkategorie „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ (46 Meldungen), gefolgt von „Nüssen, Nussprodukten und Samen“ (39 Meldungen) und „Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten“ (37 Meldungen):

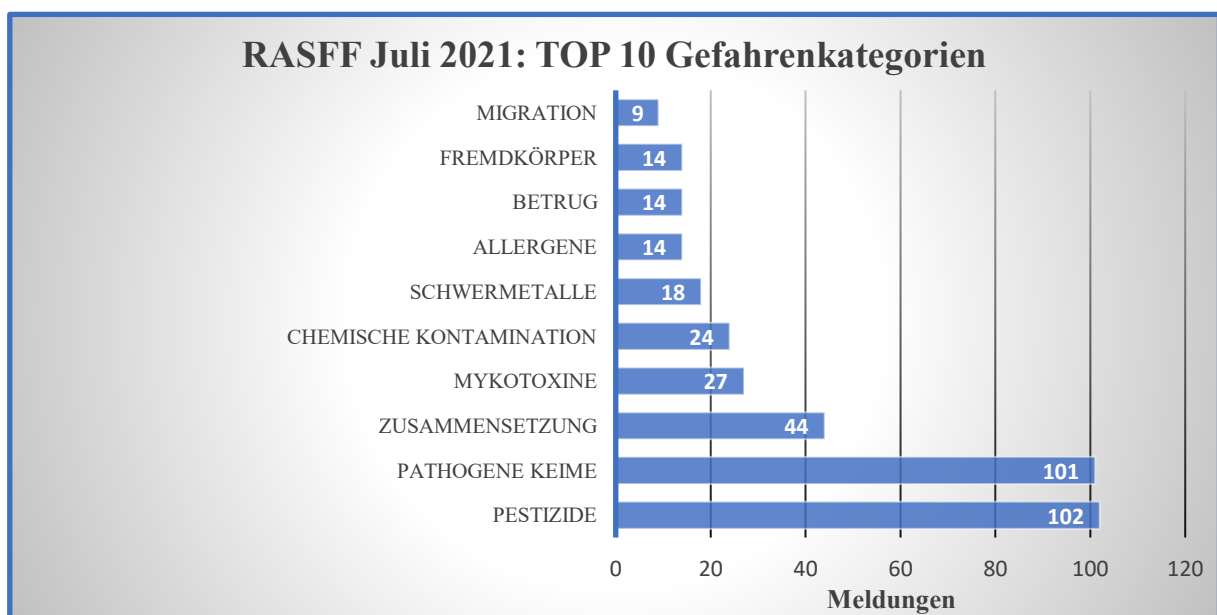




An der Spitze der TOP 10 der Produkte liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 22 Meldungen. Auffallend ist, dass hier 9 Meldungen auf Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol zurückzuführen sind. Auf Platz 2 folgt der Zusatzstoff E 410 (Johannisbrotkernmehl) mit 14 Meldungen. Hier gehen alle Meldungen ebenfalls auf Funde von Ethylenoxid bzw. 2-Chlorethanol zurück. Weitere Informationen hierzu finden Sie in diesem Newsletter unter Punkt 2: Lebensmittelrechtliche Beurteilung von Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol. An dritter Stelle folgen dann Erdnüsse mit 13 Meldungen:

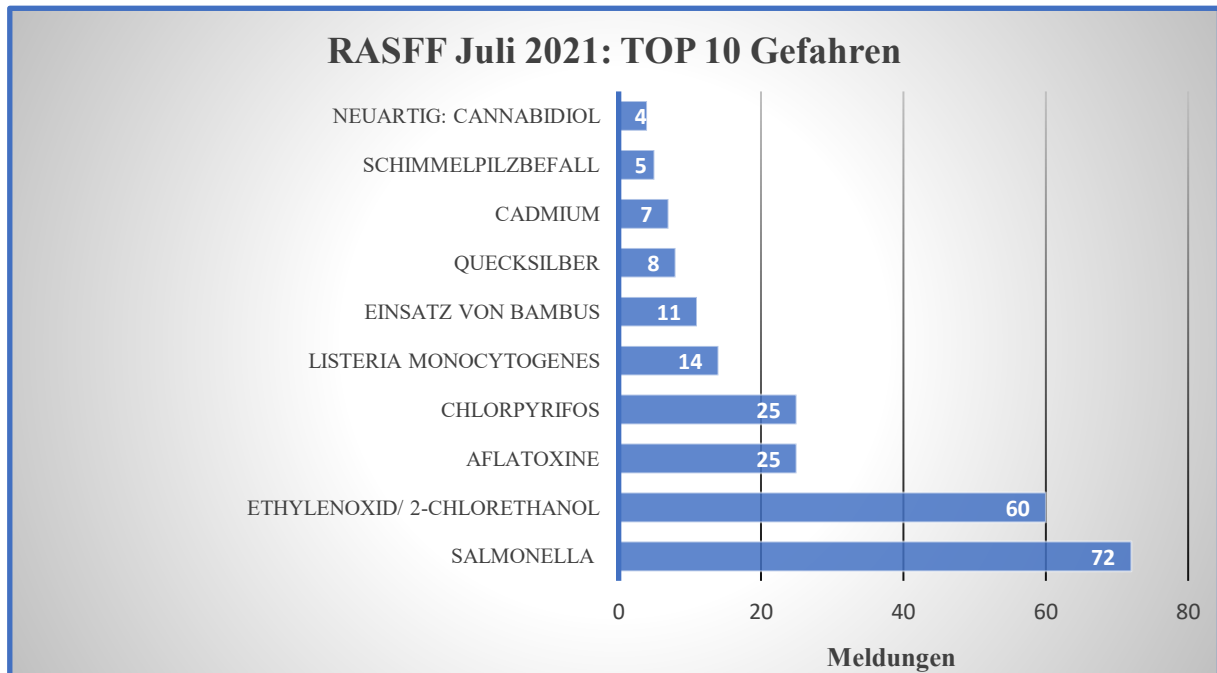


Die mit Abstand meisten Meldungen finden sich im Juli 2021 in den Gefahrenkategorien Pestizide (102 Meldungen) und pathogene Keime (101 Meldungen). Mit deutlichem Abstand folgen dann mit 44 bzw. 27 Meldungen die Gefahrenkategorien Zusammensetzung und Mykotoxine:





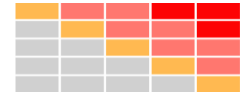
Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol sind der Gefahrenkategorie Pestizide zugeordnet. Die hohe Anzahl an Meldungen in dieser Gefahrenkategorie sind daher auf diese beiden Stoffe zurückzuführen (60 von 102 Meldungen). Die meisten Meldungen zu pathogenen Keimen betreffen Salmonellen (72 Meldungen):



## 2 Lebensmittelrechtliche Beurteilung von Ethylenoxid

In der Vergangenheit gab es immer wieder Diskussionen zur rechtlichen Beurteilung von Produkten, die Pestizidrückstände oder andere Stoffe enthalten, für die es gesetzlich festgelegte Rückstandshöchstgehalte gibt und die in als Zutat in Verarbeitungsprodukten verwendet wurden. So auch aktuell im Fall von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol: Ausgangspunkt war der Fund von Ethylenoxid in einem Stabilisator (mit Johannisbrotkernmehl E 410) zur Eiskremherstellung (RASFF-Warmmeldung 2021.2966 vom 08. Juni 2021). Auf EU-Ebene haben sich unter anderem auch die „Food and Feed Crisis Coordinators“ mit diesem Thema beschäftigt (3 Sitzungen am 29.06., 30.06. und 13.07.). Als Ergebnis wurde festgehalten ([summary record](#)):

- ⇒ für Produkte, die den mit Ethylenoxid kontaminierten Zusatzstoff E410 enthalten, kann kein sicheres Expositions-niveau für Verbraucher definiert werden, so dass jedes Niveau, dem Verbraucher ausgesetzt sein können, ein potenzielles Risiko für die Verbraucher darstellt
- ⇒ zur Gewährleistung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus ist es daher erforderlich, dass die Lebens- oder Futtermittelunternehmer, die solche Produkte in der EU in Verkehr gebracht haben, diese Produkte unter der Kontrolle der zuständigen nationalen Behörden vom EU-Markt nehmen und sie von den Verbrauchern zurückrufen.



Dies erklärt die hohe Anzahl an Meldungen zu Ethylenoxid bzw. 2-Chlorethanol (60 Meldungen im Juli 2021), wobei sehr viele Meldungen nicht direkt Johannisbrotkernmehl E 410), sondern vielmehr Verarbeitungsprodukte betreffen, die Johannisbrotkernmehl enthalten, wie z.B. Speiseeis, das Johannisbrotkernmehl als Stabilisator enthält.

Pressemitteilungen zu diesem Thema:

Food Safety News:	<a href="#">Ethylene oxide scandal spreads to food additive</a>
Food Navigator:	<a href="https://www.foodnavigator.com/Article/2021/07/19/No-safe-level-of-exposure-EC-orders-mass-recall-of-products-contaminated-with-ethylene-oxide?utm_source=RSS_Feed&amp;utm_medium=RSS&amp;utm_campaign=RSS">https://www.foodnavigator.com/Article/2021/07/19/No-safe-level-of-exposure-EC-orders-mass-recall-of-products-contaminated-with-ethylene-oxide?utm_source=RSS_Feed&amp;utm_medium=RSS&amp;utm_campaign=RSS</a>

Auch foodwatch hat dieses Thema aufgegriffen und fordert den Rückruf aller Produkte, die den Zusatzstoff Johannisbrotkernmehl enthalten („*Zusatzstoff mit krebserregendem Ethylenoxid verunreinigt*“) und hat am 29.07.2021 eine Petition („*Ethylenoxid: Raus aus den Regalen!*“) gestartet.

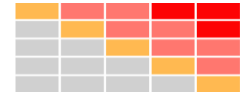
Siehe hierzu auch die aktuelle Stellungnahme von *Crone, Grube*, zur lebensmittelrechtlichen Bewertung von Befunden der Stoffe Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Sesamsamen und verarbeiteten Lebensmitteln, die Sesamsamen enthalten, ZLR 2021, 398 ff.

Gerade vor dem Hintergrund der sich ausweitenden Funden von Ethylenoxid sollten die möglichen Risiken intensiv geprüft werden und entsprechende Qualitätssicherungsmaßnahmen implementiert werden.

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

Im Juli 2021 verzeichnet das Portal [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de) deutlich mehr öffentliche Rückrufe als im Vormonat (Juli 2021: 32 Rückrufe, Juni 2021: 12 Rückrufe), die Lebensmittel bzw. Lebensmittelkontaktmaterialien betrafen, davon 11 Rückrufe wegen Salmonellenfunden und 5 Rückrufe wegen Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Käse-Dip	Fremdkörper (Glassplitter)
Presslinge	Ethylenoxid
Teigtaschen mit Käsefüllung, Teigblätter für Börek,	Schimmelpilze
Schwarze Oliven	Schimmelpilze
Nahrungsergänzungsmittel	2-Chlorethanol
Kartoffelspieße	Fremdkörper (metallisch)
Bananen-Chips	Salmonellen
Pfeffer	Salmonellen



Senfkörner	Salmonellen
Gewürzmischung	Salmonellen
Tabakfreie Nikotin-Pouches	Gesundheitsgefahr; Verbot des Inverkehrbringens
Kreuzkümmel	Salmonellen
Majoran	Salmonellen
Nahrungsergänzungsmittel mit alpha-Liponsäure	Gemäß Verzehrempfehlung Überschreitung der sicheren täglichen Aufnahmemenge
Roter Algensalat	Zu hoher Gehalt an Jod
Rahmspinat, TK	Fremdkörper (Metallspäne)
Halva aus Sonnenblumenkernen	Salmonellen
Durra Green freekeh (Grüner Weizen)	Fremdkörper (Kunststoffsplitter)
Bio low carb Mehl	Aflatoxine
Vegane Sauce	Clostridium botulinum
Lavendel-Presslinge	Ethylenoxid
Algensalat	Zu hoher Gehalt an Jod
Nahrungsergänzungsmittel	Zu hoher Gehalt an Liponsäure
Presslinge	Ethylenoxid
Pork und Country Kartoffeln	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Halva aus Sonnenblumenkernen	Salmonellen
Nahrungsergänzungsmittel	Ethylenoxid
Wurstwaren	Salmonellen
Sesampaste	Salmonellen
Salami-Käse-Baguette	Salmonellen
Käse	Listerien
Nahrungsergänzungsmittel	Benz(a)pyren, Summe PAK4

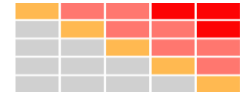
Weitere Einzelheiten zu den öffentlichen Warnungen/ Rückrufen finden Sie auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de)

## 4 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

### EU-Verordnung 2021/1098 zur Änderung der EU-Verordnung 396/2005

Mit der Verordnung (EU) 2021/1098 vom 2. Juli 2021 wurden die Anhänge II und IV der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- 24-Epibrassinolid
- Extrakt der Zwiebel von allium cepa L.
- Cyflumetofen
- Fludioxonil
- Fluorxypyr
- Natrium-5-nitroguaiacolat
- Natrium-o-nitrophenolat
- Natrium-p-nitrophenolatgeändert.



geändert. Die Änderungen sind seit dem 26. Juli 2021 in Kraft.

## 5 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Trüffel (Food Fraud)	<a href="#">Isotopenanalyse zur Identifizierung von Food Fraud bei Trüffeln</a>
Novel Food	<a href="#">EFSA: positive Sicherheitsprüfung der Wanderheuschrecke (Locusta migratoria) als Novel food</a>
Food Fraud	<a href="#">Europäisches Amt für Betrugsbekämpfung deckt Rum-Netzwerk auf</a>
Austern	<a href="#">UK: Norovirus Ausbruch bei Austern</a>
Cannabidiol- und Hanfprodukte	<a href="#">CVUA Karlsruhe: Nach wie vor hohe Beanstandungsquote bei Cannabidiol- und Hanfprodukten</a>
Verbraucherschutz	<a href="#">BfR-Stakeholder- und Bevölkerungsbefragung: 5. Evaluation zum gesundheitlichen Verbraucherschutz in Deutschland</a>
Legionellen	<a href="#">Zwei Tote durch Legionellen-Fälle im Raum Heilbronn</a>
Salmonellen	<a href="#">50 Salmonellen-Fälle in Frankreich durch Wurst aus Spanien</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">Belgien: In 2020 nahm die Anzahl der lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche ab, während die Rückrufe zunahmen</a>
Gentechnik	<a href="#">Philippinen: Gentechnisch veränderter "Golden Rice" genehmigt</a>
Food Fraud	<a href="#">OPSON X (2020/2021) – Verfälschungen bei Honig</a>

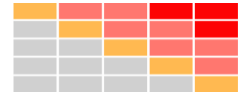
## 6 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

**Im Modul „HACCP-Export“ gibt es 2 Ausgabemöglichkeiten:**

- ⇒ Ausgabe mit allen kombinierten Gefährdungen
- ⇒ Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen

**Wie unterscheiden sich die beiden Optionen?**

Mit der Abfrage „Mit allen kombinierten Gefährdungen“ im Hauptmenü „HACCP Export“ ist es möglich, aufgrund aller in der Datenbank vorliegenden Meldungen einen HACCP Export für Roh-/Einsatzstoffe zu erstellen. Bei der Abfrage werden alle bisher bekannten Gefährdungen **summiert** (hier am Beispiel Haselnüsse, Zeitraum 01.01.2019 – 27.07.2021):



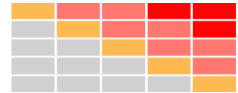
Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland	RK1	RK3
Haselnüsse	Aflatoxine [46]	Georgien [22], Türkei [15], Aserbaidschan [9]	D5	E5
	Salmonella spp. [2]	Georgien [2]	E1	
	Analysenbericht (fehlt), Gesundheitszertifikat (fehlt) [1]	Türkei [1]	B1	
	Nussprotein (Mandeln), Nussprotein (Cashewnuss) [1]	Niederlande [1]	E1	
	Insektenbefall (Larven) [1]	Georgien [1]	B1	
	Gesundheitszertifikat (unzureichend) [1]	Türkei [1]	B1	
	Schimmelpilzbefall (Cladosporium spp.) [1]	Türkei [1]	E1	
	Gesundheitszertifikat (fehlt) [1]	Russland [1]	B1	

Mit der Abfrage „Mit einzelnen Gefährdungen“ werden die Gefährdungen vereinzelt entsprechend den Gefährdungskategorien. Aktuell gibt es in der Datenbank sechs Klassen von Gefährdungskategorien, die weiter in 25 Untergruppen heruntergebrochen werden:

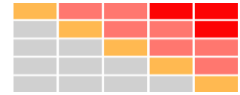
- ⇒ **biologische Gefährdungen** (vier weitere Untergruppen)
- ⇒ **chemische Gefährdungen** (neun weitere Untergruppen)
- ⇒ **physikalische Gefährdungen** (Untergruppe Fremdkörper)
- ⇒ **allergene Gefährdungen** (Untergruppe Allergene)
- ⇒ **Betrug / Täuschungen** (sechs weitere Untergruppen)
- ⇒ **Sonstiges** (fünf weitere Untergruppen)

Hier das Ergebnis der obigen Abfrage, aber als Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen:





Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland	RK1	RK2	RK3
Haselnüsse	biologische Gefährdungen			E2	E5
	pathogene Keime				
	Salmonella spp. [2]	Georgien [2]	E1		
	Schimmelpilzbefall (Cladosporium spp.) [1]	Türkei [1]	E1		
	BSE / TSE				
	keine bekannt				
	nicht pathogene Keime				
	keine bekannt				
	Insekten / Parasiten				
	Insektenbefall (Larven) [1]	Georgien [1]	B1		
	chemische Gefährdungen			D5	
	Biotoxine				
	keine bekannt				
	Biokontamination				
	keine bekannt				
	Pestizide				
	keine bekannt				
	Schwermetalle				
	keine bekannt				
	Antibiotika / Arzneimittel / Hormone				
	keine bekannt				
	chemische Kontamination				
	keine bekannt				
	Mykotoxine				
	Aflatoxine [46]	Aserbaidschan [9], Georgien [22], Türkei [15]	D5		
	Migration				
	keine bekannt				
	Radioaktivität				
	keine bekannt				
	physikalische Gefährdungen			keine	
	Fremdkörper				
	keine bekannt				
	allergene Gefährdungen			E1	
	Allergene				
	Nussprotein (Mandeln) [1]	Niederlande [1]	E1		
	Nussprotein (Cashewnuss) [1]	Niederlande [1]	E1		
	Betrug / Täuschungen			B2	
	Bestrahlung				
	keine bekannt				
	GMO				
	keine bekannt				
	neuartige Lebensmittel				
	keine bekannt				
	Betrug				
	Analysenbericht (fehlt) [1]	Türkei [1]	B1		
	Gesundheitszertifikat (fehlt) [2]	Türkei [1], Russland [1]	B1		
	Gesundheitszertifikat (unzureichend) [1]	Türkei [1]	B1		
	Farben				
	keine bekannt				
	Zusammensetzung				
	keine bekannt				
	Kennzeichnung				
	keine bekannt				
	Sonstiges				
	Sensorik				
	keine bekannt				
	Sonstiges				
	keine bekannt				
	ungenügende Kontrolle				
	keine bekannt				
	Verpackung				
	keine bekannt				

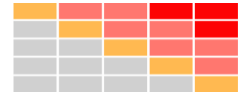


Damit ergeben sich folgende Zuordnungen der Risikoklassen:

	<b>RK1</b>	<b>RK2</b>	<b>RK3</b>
<b>Ausgabe mit kombinierten Gefährdungen</b>	Risikoklasse der Einzelgefährdung (z.B. Salmonellen)		Risikoklasse bezogen auf das gesamte Produkt (alle Gefährdungen bzw. Gefährdungsklassen)
<b>Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen</b>	Risikoklasse der Einzelgefährdung (z.B. Salmonellen)	Risikoklasse der Gefährdungskategorie (z.B. biologische Gefährdungen)	Risikoklasse bezogen auf das gesamte Produkt (alle Gefährdungen bzw. Gefährdungsklassen)

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 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](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