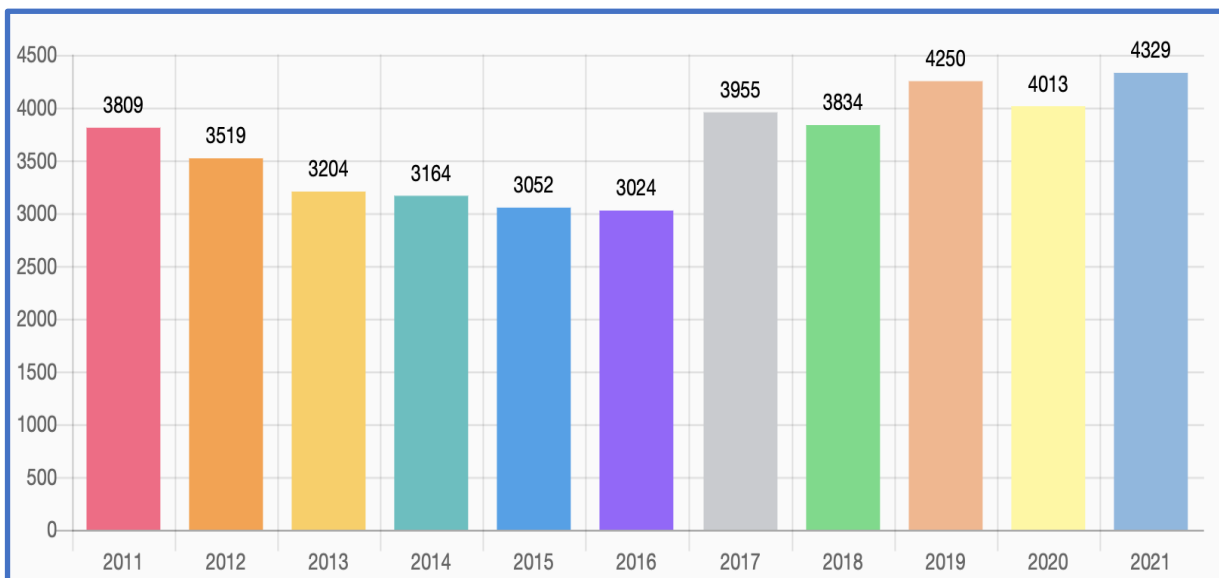


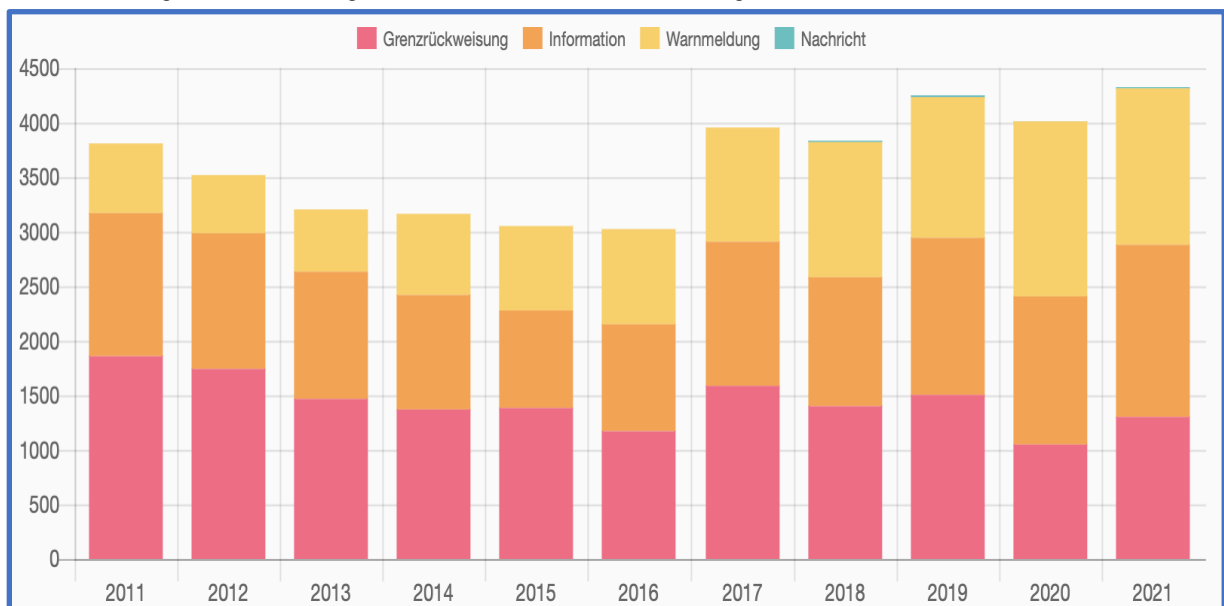


Safefood-Online

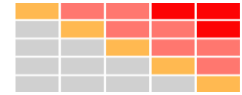
Newsletter



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,

neben den Auswertungen der Meldungen im RASFF-Schnellwarnsystem und einer Übersicht der unter lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Rückrufen informieren wir Sie in der November-Ausgabe des Safefood-Online Newsletters über weitere Änderungen von Höchstgehalten zu Pestiziden. Wie gewohnt erhalten Sie wieder interessante Links rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud

Unter „Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online“ erläutern wir, wie die Datenbank Safefood-Online Sie bei der Erstellung von Prüfplänen unterstützen kann.

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.

Nachdem wir Ihnen im Oktober den gentechnikfreien Grillmais vorgestellt haben, möchten wir Ihnen diese Innovation nicht vorenthalten: endlich gibt es auch einen gentechnikfreien [Entkalker](#).

Da der Dezember-Newsletter erst Anfang Januar 2022 versandt wird, möchten wir uns bei Ihnen an dieser Stelle bedanken, dass Sie die Datenbank Safefood-Online nutzen und hoffen, dass Ihnen unser Service auch im nächsten Jahr die tägliche Arbeit erleichtert.

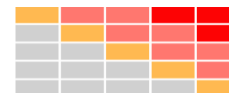
Wir wünschen Ihnen ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und hoffen, dass Sie – trotz der Corona-Pandemie – erholsame Feiertage im Kreise Ihrer Familie verbringen können. Für das neue Jahr wünschen wir Ihnen viel Erfolg und vor allem: bleiben Sie gesund.

Ihr Safefood-Online Team

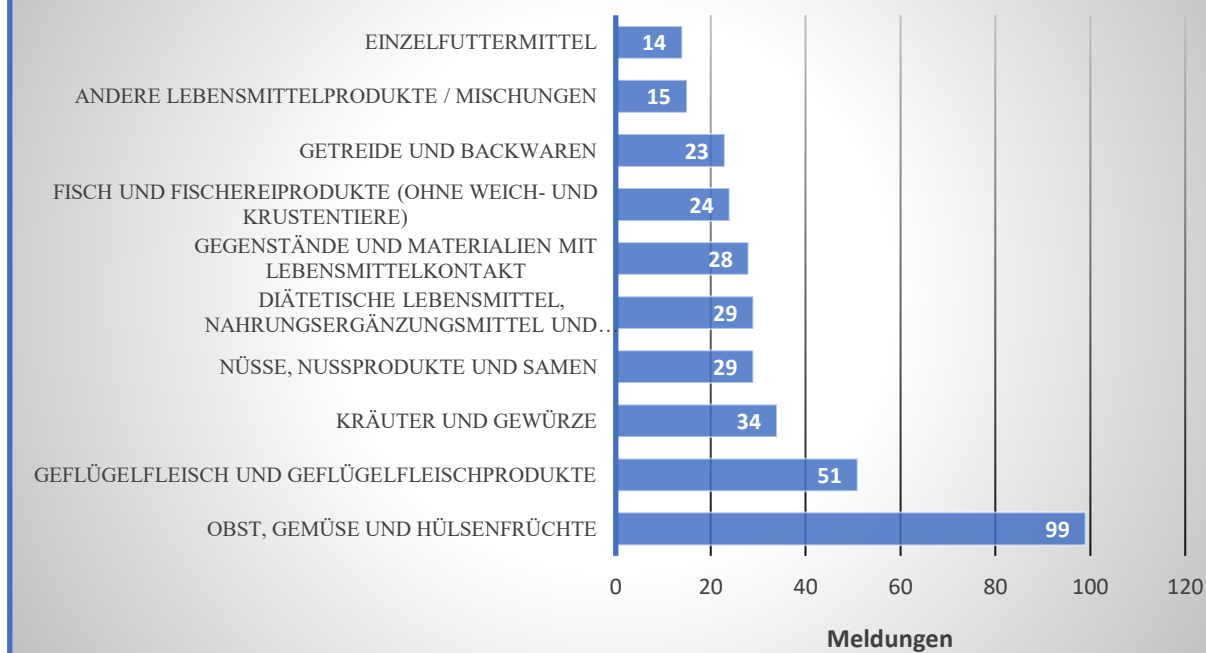
1 RASFF Meldungen November 2021

Im November 2021 verzeichnete das RASFF-Schnellwarnsystem insgesamt 426 Meldungen. Gegenüber dem Vormonat gab es nur eine leichte Erhöhung um 7 Meldungen.

Die mit Abstand meisten Meldungen entfallen auf die Produktkategorie „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ (99 Meldungen), gefolgt von „Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten“ (51 Meldungen) und „Kräuter und Gewürze“ (34 Meldungen). Chlorpyrifos und seine Verbindungen (Chlorpyrifos-Ethyl, Chlorpyrifos-Methyl) haben mit 25 Meldungen immer noch einen relativ hohen Anteil. Die Meldungen zu „Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten“ sind bis auf 1 Meldung alle auf Salmonellen zurückzuführen. Bei der Produktkategorie „Kräuter und Gewürze“ (TOP 3) ist in mehr als 50% der Fälle (20 Meldungen) ebenfalls das Vorkommen von Salmonellen der Grund für die Meldung:

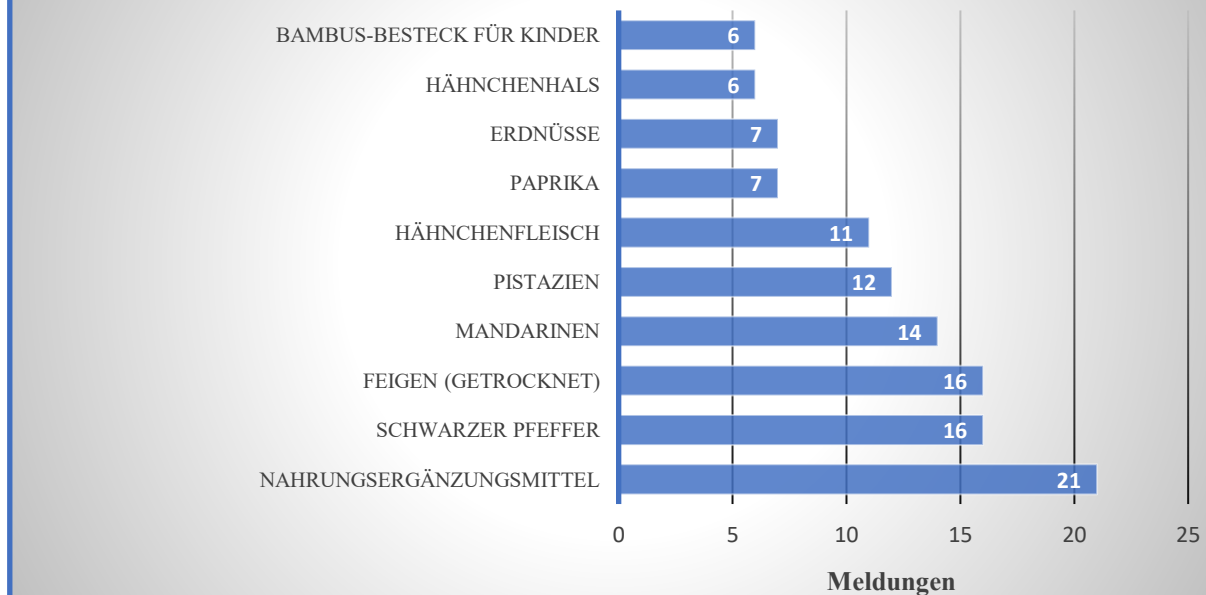


RASFF November 2021: TOP 10 Produktkategorien



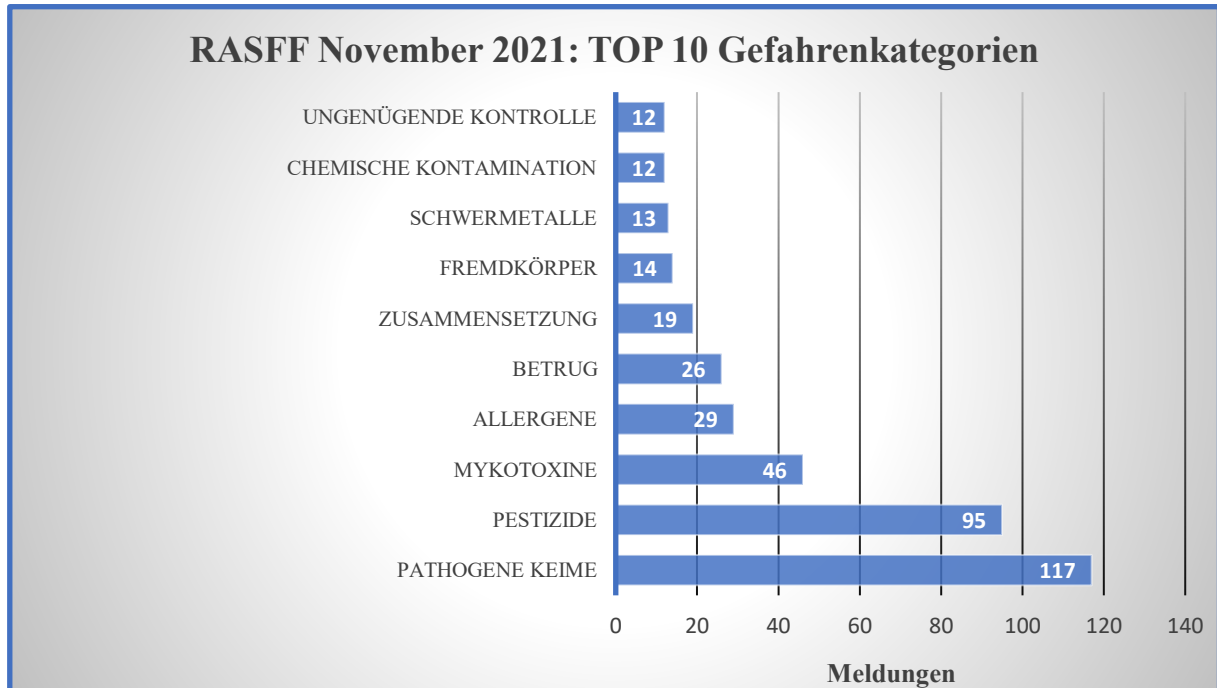
Auch im November liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 21 Meldungen an der Spitze der Liste mit den TOP 10 Produkten. Alle Meldungen zu schwarzem Pfeffer sind auf Salmonellenfunde zurückzuführen. Der Grund für die Meldungen zu Feigen (getrocknet) waren in allen Fällen Mykotoxine:

RASFF November 2021: TOP 10 Produkte

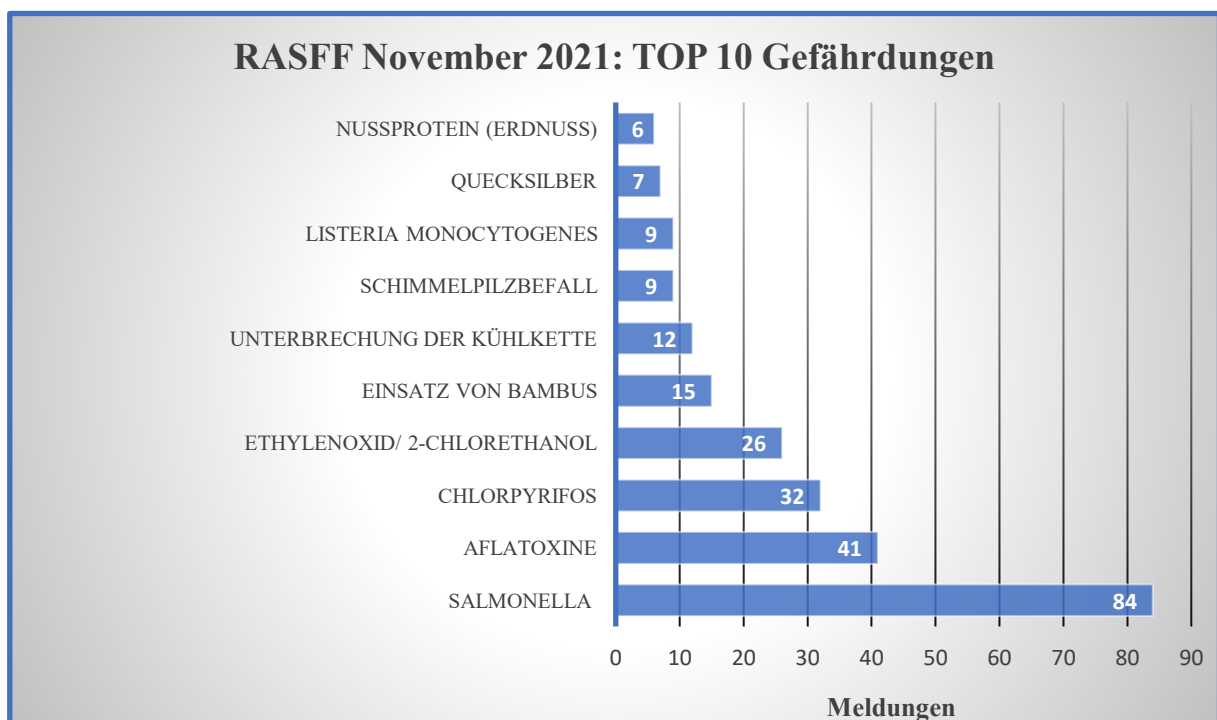


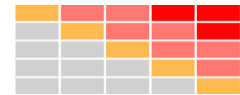


Die meisten Meldungen (117) gab es im November in der Gefahrenkategorie „pathogene Keime“, gefolgt von der Gefahrenkategorie „Pestizide“ mit 95 Meldungen und Mykotoxine mit 46 Meldungen:



Nach Salmonellen (84 Meldungen) und Aflatoxinen (41 Meldungen) haben nach wie vor Meldungen zu Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol (26 Meldungen) und Chlorpyrifos (32 Meldungen) einen hohen Anteil an den Meldungen in der Gefahrenkategorie „Pestizide“ (61%):





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

Nach 37 veröffentlichten Rückrufen im Oktober wurden im November 2021 auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) 19 Rückrufe veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Schokolade	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Eier	Salmonellen
Schachtelhalm (bio)	Salmonellen
Quinoa Sauerteig	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Calciumcarbonat-Kautabletten	Ethylenoxid
Feinkostsalate	Verderb durch Hefen
Pfannenwender (Nylon)	Migration von primären aromatischen Aminen über dem Grenzwert
Schweinskopf-Sülze	Fremdkörper (Glassplitter)
Halva mit Pistazien	Salmonellen
Tahini	Salmonellen
Rohwürste	Listeria monocytogenes
Süßwaren	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Sauerkraut	Fremdkörper
Eierspätzle	Fremdkörper (Kunststoff)
Gewürz (Nelken)	Pestizide
Gefüllte Riegel	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Schnitzel (verpackt)	Fremdkörper (Kunststoff)
Paprika-Chips	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Tortillas	Fremdkörper (Kunststoff)

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

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

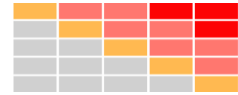
Im Oktober 2021 wurden mehrere Verordnungen zur Änderung von Pestizid-Höchstgehalten veröffentlicht:

[Verordnung \(EU\) 2021/1795:](#)

- Terbutylazin

[Verordnung \(EU\) 2021/1804](#)

- Bentazon in Erbsen mit Hülsen



Verordnung (EU) 2021/1807:

- Acibezolar-S-methyl
- Wässriger Extrakt aus gekeimten Samenkörnern der Süßlupine
- Azoxystrobin
- Clopyralid
- Cyflufenamid
- Fludioxonil
- Fluopyram
- Fosetyl
- Metazachlor
- Oxathiapiprolin
- Tebufenozid
- Thiabendazol

Verordnung (EU) 2021/1810:

- Cyprodinil in Heidelbeeren, Cranbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren

Verordnung (EU) 2021/1841:

- 6-Benzyladenin
- Aminopyralid

Verordnung (EU) 2021/1842:

- Flupyradifuron
- Difluoressigsäure

Verordnung (EU) 2021/1864:

- Amisulbrom
- Flubendiamid
- Meptyldinocarp
- Metaflumizon
- Propineb

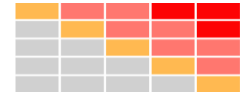
Verordnung (EU) 2021/1881:

Imidacloprid

Verordnung (EU) 2021/1884:

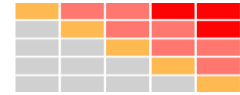
Chlorantraniliprol in Hülsenfrüchten

Für weitergehende Informationen verweisen wir auf die jeweils verlinkten Verordnungen



4 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Lebensmittelsicherheit	Niederlande: Abnahme der lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche in 2020
Lebensmittelsicherheit	EU: EFSA EU-FORA Programm 2021
Food Fraud	Indien: Milch mit Wasser, Harnstoff und Formalin verfälscht
Food Fraud	Spanien: 22 Personen in Haft im Zusammenhang mit verfälschten Lebensmitteln
Food Fraud	US: FDA Website zu Food Fraud
Lebensmittelsicherheit	BfR-Verbrauchermonitor 08-2021
Lebensmittelsicherheit	BfR-Projekt zu Risikobewertungsstrategien für chemische Kontaminanten in Meeresfrüchten (RASCS)
Lebensmittelsicherheit	China: Food Safety indicator pilot project
Lebensmittelsicherheit	Dänemark: Salmonellenausbruch verursacht durch Eier
Lebensmittelsicherheit	Europa: Lebensmittellrückrufe nehmen zu
Lebensmittelsicherheit	UK: "Pork scratching" (Snack) verantwortlich für Salmonellenausbruch
Lebensmittelsicherheit	ECDC: Report 2020 zu AMR (Antimikrobielle Resistenz)
Food Fraud	Droht der nächste Melamin-Skandal?
Lebensmittelsicherheit	Risiken für die Lebensmittelsicherheit durch den Klimawandel
Lebensmittelsicherheit	UK: Forschungsprojekte zur Lebensmittelsicherheit unter Einbeziehung der Verbraucher
Lebensmittelsicherheit	Kanada: Rückruf von Sesamsamen wegen Salmonellen
Lebensmittelsicherheit	BfR: Fragen & Antworten zu Nanomaterialien
Lebensmittelsicherheit	BVL: Zoonosen-Monitoring 2020
Food Fraud	EU: Ergebnisse europawweiter Kontrollen zu Food Fraud Praktiken bei Kräutern und Gewürzen
Lebensmittelsicherheit	EU: Stärker Kontrollen von Erdnüssen aus den USA auf Aflatoxine
Lebensmittelsicherheit	BVL: Zoonosen-Monitoring 2020 PDF Download
Lebensmittelsicherheit	Plätzchen backen: Teig essen kann krank machen



5 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

Welche Unterstützung bietet Safefood-Online bei der Erstellung von Prüfplänen?

In dem Modul „Prüfplan“ von Safefood-Online kann der User auf Basis aller Meldungen in der Datenbank einen individuellen Prüfplan für die jeweils im Unternehmen eingesetzten Rohstoffe, sowie auch für Fertigprodukte erstellen. Bei der Abfrage werden alle bisher bekannten Gefährdungen summiert und in einer Tabelle ausgegeben. Das Modul „Prüfplan“ ist somit eine wertvolle Unterstützung bei der Erstellung bzw. Optimierung unternehmensspezifischer Prüfpläne.

Wie bei den Modulen HACCP Export und Food Fraud sind zunächst die Artikel für den Prüfplan auszuwählen. Die Artikel können aus den Modulen „HACCP-Export“ und „Food Fraud“ durch kopieren übernommen werden:

Bitte wählen Sie aus einer Ihrer gespeicherten Kategorien aus:

Algen

Artikel hinzufügen Gruppe verwalten freigeben

Gruppe duplizieren Gruppe in Prüfplan kopieren Gruppe in Food Fraud kopieren

Nach der Auswahl der Lebensmittel ist der (Abfrage-) Zeitraum zu wählen. Für einen aussagekräftigen Prüfplan sollte der Zeitraum mindestens 5 Jahre umfassen. Danach kann der Export für eine gewählte Ausgabe gestartet werden:

Um den Prüfplan-Export zu starten, klicken Sie bitte auf den folgenden Button.

Zeitraum eingrenzen: 01.01.2010 - 22.11.2021 (Ohne Eingrenzung einfach leer lassen)

☐ mit Folgemeldungen
☒ ohne Folgemeldungen

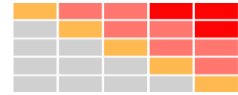
Export starten

Die Datenausgabe erfolgt als Excel File (siehe Beispiel unten). Die Gefährdungen werden so dargestellt, dass nach einer Berechnung mit einem hinterlegten Algorithmus ein vierstufiges Model vorgeschlagen wird.

Die Auswertung macht Vorschläge zur Probenahme und Prüfung. Diese sollte erfolgen bei:

- (1) jeder Lieferung (entspricht der Einstufung „**kritische Risiken**“)
- (2) jeder zweiten Lieferung (entspricht der Einstufung „**nicht vertretbare Risiken**“)
- (3) zweimal pro Jahr (entspricht der Einstufung „**bedingt vertretbare Risiken**“)
- (4) einmal pro Jahr erfolgen. (entspricht der Einstufung „**vertretbare Risiken**“)

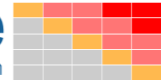
Hier der Prüfplan am Beispiel „Paprikapulver“:



Prüfplan

für Roh- und Einsatzstoffe

Safefood-Online 08.12.2021



Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.2000 - 08.12.2021

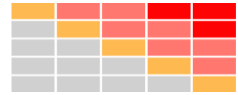
Auswahl: Lebensmittel

Gruppe: Paprikapulver

Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Paprikapulver	Probenahme und Prüfung			
	jede Lieferung	jede zweite Lieferung	zweimal pro Jahr	einmal pro Jahr
Allergene				
Nussprotein (Mandeln)			E1	
Bestrahlung				
Bestrahlung				C1
Betrug				
Betrug				B1
Gesundheitszertifikat (unzureichend)				B2
Farben				
E 160b - Annato/Bixin/Norbixin				B2
Fast Garnet				B1
Orange II				B1
Pararot				B1
Rhodamin B				B1
Sudanrot 1				B3
Sudanrot 3				B1
Sudanrot 4				B3
Mykotoxine				
Aflatoxine			D3	
Ochratoxin A			D4	
Pathogene Keime				
Bacillus cereus				E1
Bacillus licheniformis				E1
Salmonella muenchen				E1
Salmonella muenster				E1
Salmonella spp.				
Schimmelpilzbefall			E3	E1
Unbekannt				
Sudanrot III				E1

Die Ergebnisse werden dabei so gruppiert, dass diese den jeweiligen Gefährdungskategorien zugeordnet werden. Die Auflistung zeigt außerdem sehr deutlich, welche bekannten Gefährdungen bisher aufgetreten sind. Es handelt sich bei der Darstellung der Ergebnisse lediglich um einen Vorschlag für die Prüfplanung. Falls unternehmensspezifische Daten in Safefood-Online eingepflegt werden (siehe hierzu auch die Erläuterungen im [Safefood-Online Newsletter Oktober 2021](#)), so werden diese selbstverständlich bei der Prüfplanerstellung berücksichtigt.

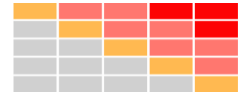


Tipp:

Die Meldungen in Safefood-Online werden täglich aktualisiert. Somit kann sich auch entsprechend der Datenlage der vorgeschlagene Prüfplan ändern. Es wird daher empfohlen, den Prüfplan regelmäßig durch eine erneute Abfrage zu generieren. So ist sichergestellt, dass die jeweils aktuellsten Entwicklungen im Prüfplan berücksichtigt werden.

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