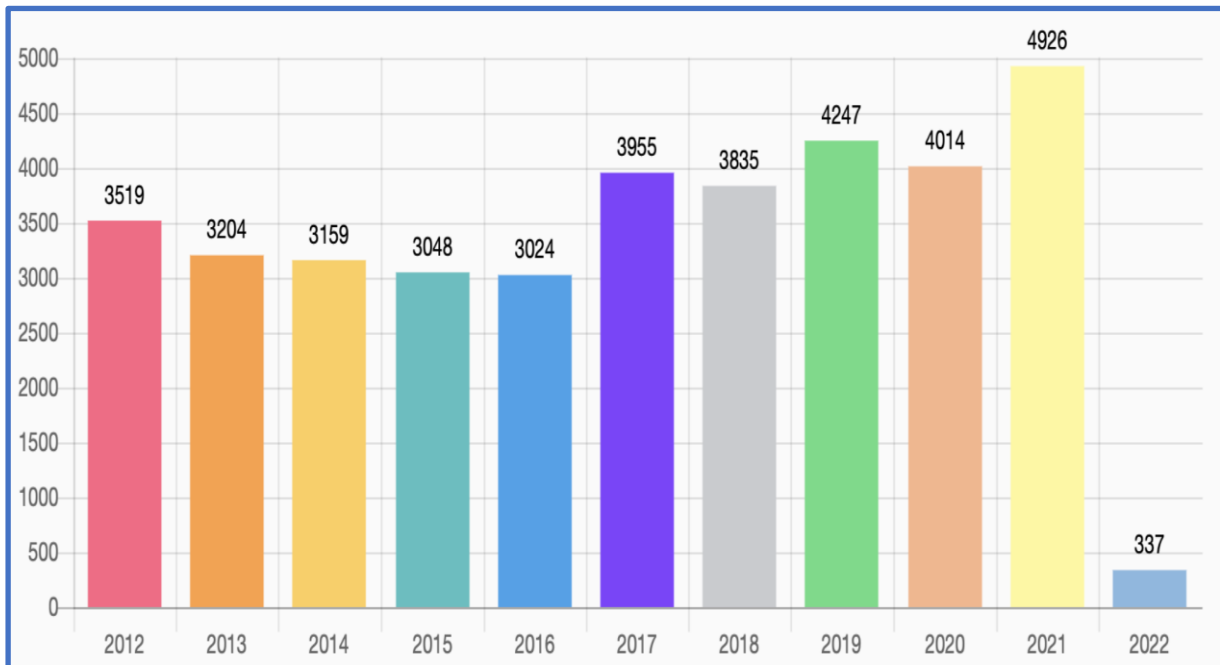


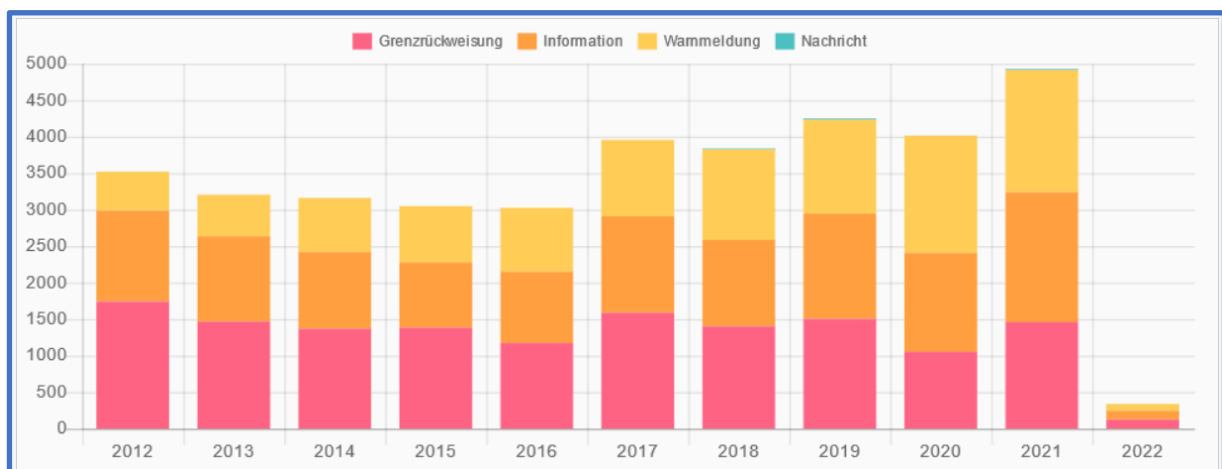


## Safefood-Online

## Newsletter



Zusammenstellung der RASFF Meldungen und der Meldungen aus den monatlichen Food Fraud Summary Reports 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,

nach den Jahresauswertungen im letzten Newsletter, erhalten Sie in der Januar-Ausgabe wieder die monatliche Auswertung der Meldungen in Safefood-Online.

Auch im Januar 2022 gab es Änderungen bei Höchstgehalten von Pestiziden. Wir informieren über die Einzelheiten.

Unter „Fragen und Antworten“ gehen wir auf das Themen Lebensmittelsicherheitskultur/ Food Fraud und die Unterstützung von Safefood Online bei diesem Thema ein.

Selbstverständlich finden Sie wie gewohnt eine Übersicht der im vergangenen Monat auf [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de) veröffentlichten Rückrufe und sowie interessante Links rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud vor.

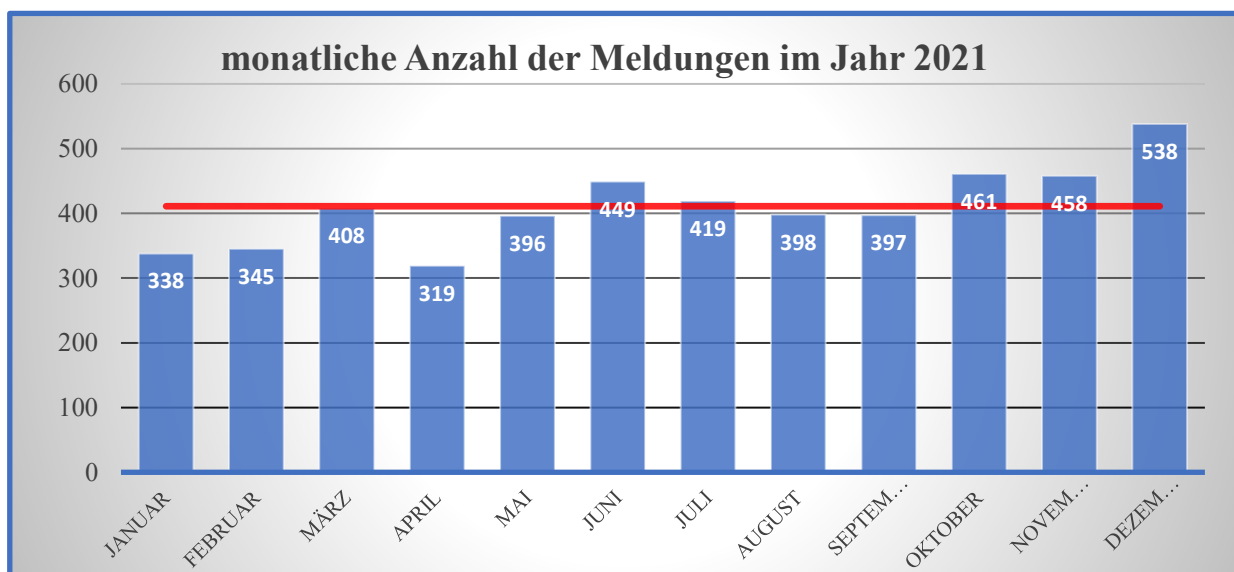
An dieser Stelle möchten wir noch auf eine wichtige Änderung bezüglich des Lebensmittelzusatzstoffes Titandioxid (E 171) hinweisen: Am 18. Januar 2022 ist die [VO \(EU\) 2022/63](#) im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht worden. Damit wird die Zulassung der Verwendung von Titandioxid in Lebensmitteln aufgehoben, nachdem die von der EFSA am 6. Mai 2021 veröffentlichte [Stellungnahme](#) zu dem Schluss kommt, dass auf der Grundlage aller verfügbaren Nachweise Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität nicht ausgeschlossen werden können. Es gilt eine Übergangsfrist von 6 Monaten, d.h. bis zum 7. August 2022 dürfen Lebensmittel noch nach den bisher geltenden Vorschriften in Verkehr gebracht werden.

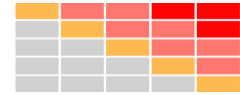
Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung, denn nur so können wir uns verbessern.

Ihr Safefood-Online Team

## 1 Meldungen in Safefood Online: Januar 2022

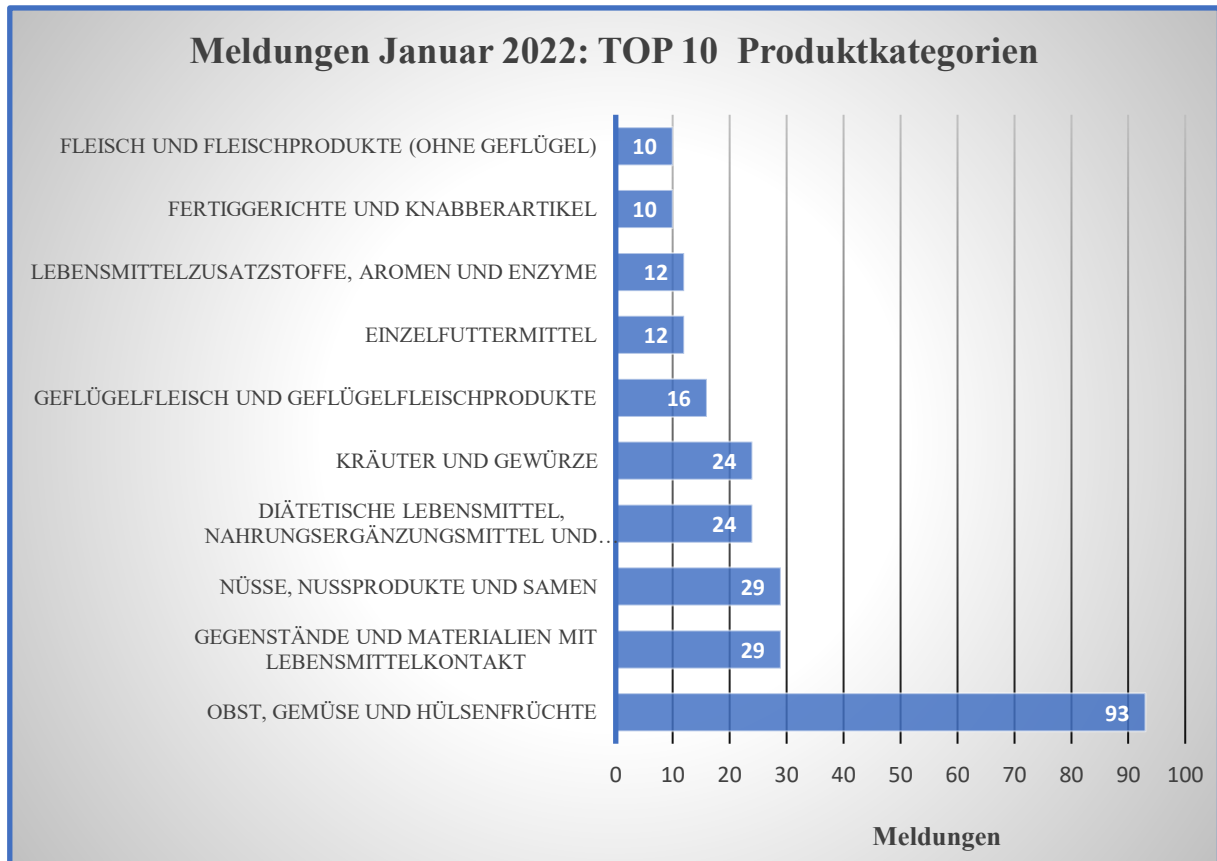
Im vergangenen Jahr gab es im Durchschnitt 411 Meldungen/ Monat. Die meisten Meldungen verzeichnete der Dezember mit 536 Meldungen:





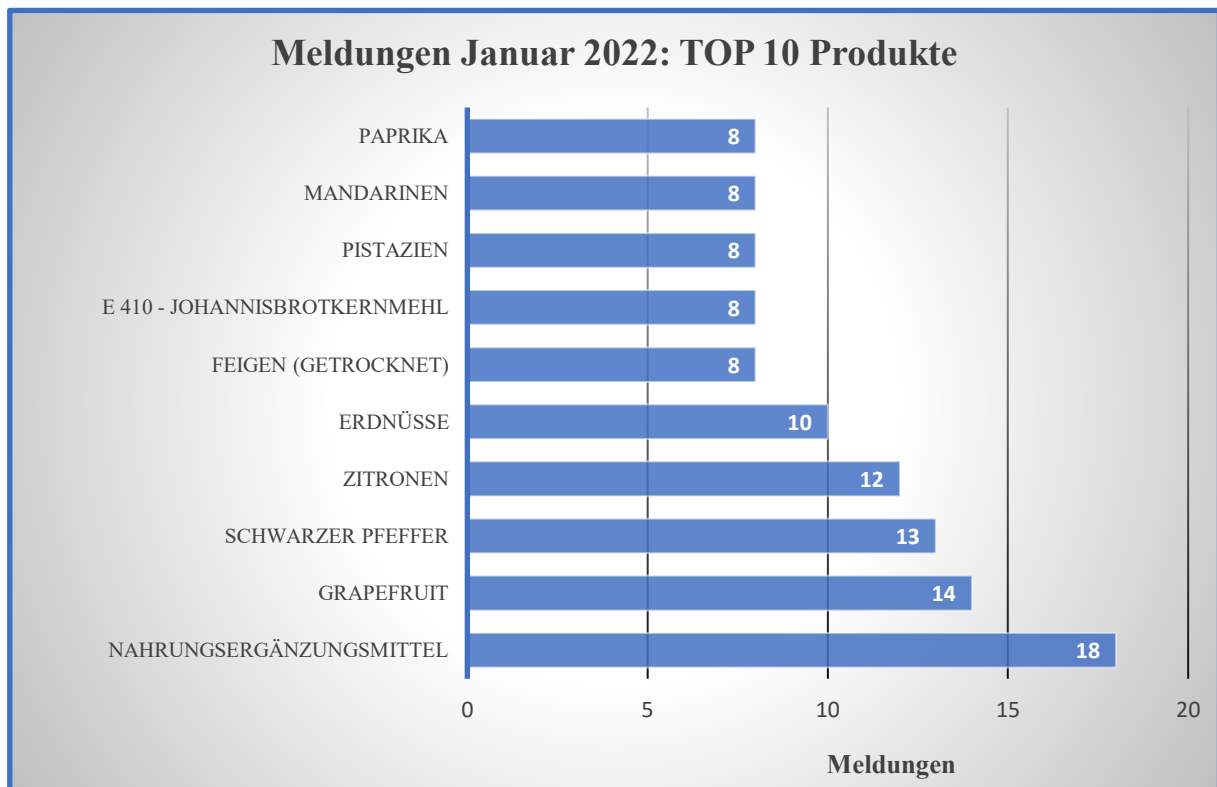
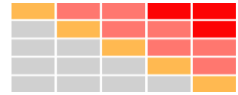
Mit 337 Meldungen liegt der Januar 2022 deutlich unter dem Vormonat.

Die Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt auf Platz 1 (93 Meldungen) der TOP 10 nach Produktkategorien, gefolgt von Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt (29 Meldungen) sowie Nüssen, Nussprodukten und Samen (29 Meldungen):



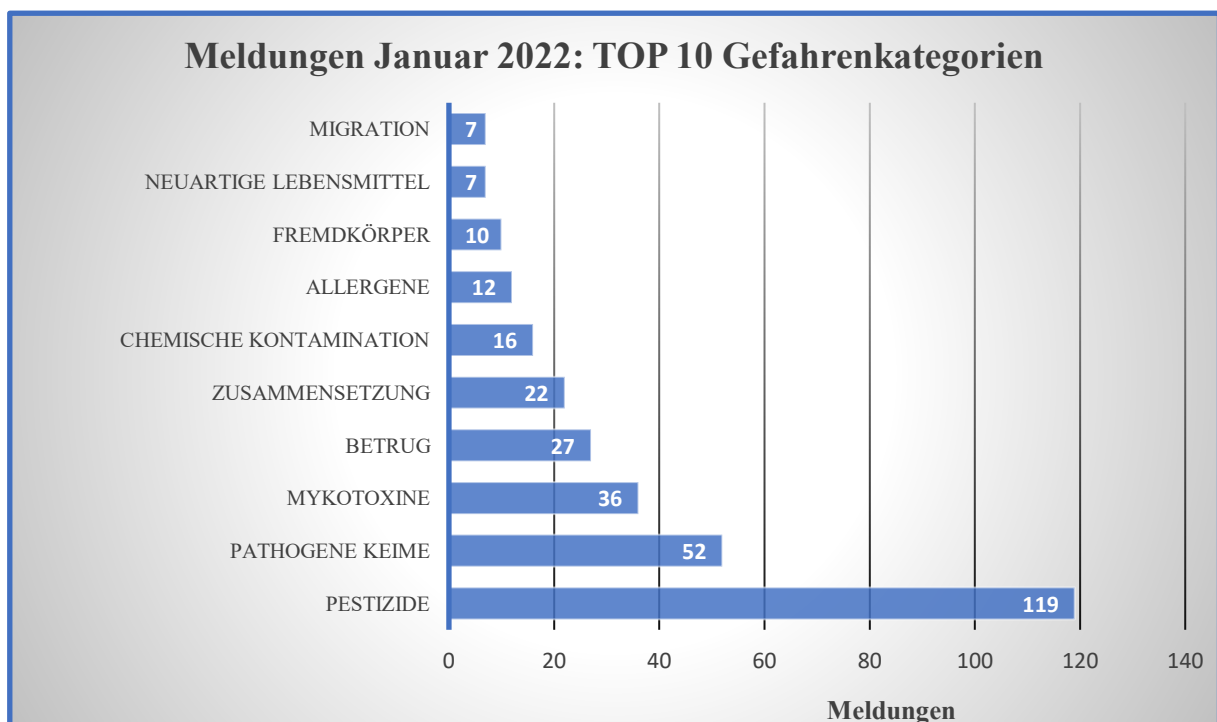
42 Meldungen in der Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sind auf Chlorpyrifos und seine Verbindungen (Chlorpyrifos-Ethyl, Chlorpyrifos-Methyl) zurückzuführen. Bei den Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt sind die Hälfte der Meldungen auf den lebensmittelrechtlich nicht zulässigen Einsatz von Bambusfasern bzw. Bambusmehl in Bedarfsgegenständen aus Kunststoff zurückzuführen.

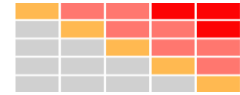
Im Ranking der Meldungen nach Produktart ergibt sich folgendes Bild:



Die meisten Meldungen gab es zu Nahrungsergänzungsmitteln (18 Meldungen), Grapefruits (14 Meldungen) sowie schwarzem Pfeffer (13 Meldungen). Auffallend ist hier die Tatsache, dass bei Grapefruits alle Meldungen auf Chlorpyrifos und seine Verbindungen sowie bei schwarzem Pfeffer auf Salmonellen zurückzuführen sind.

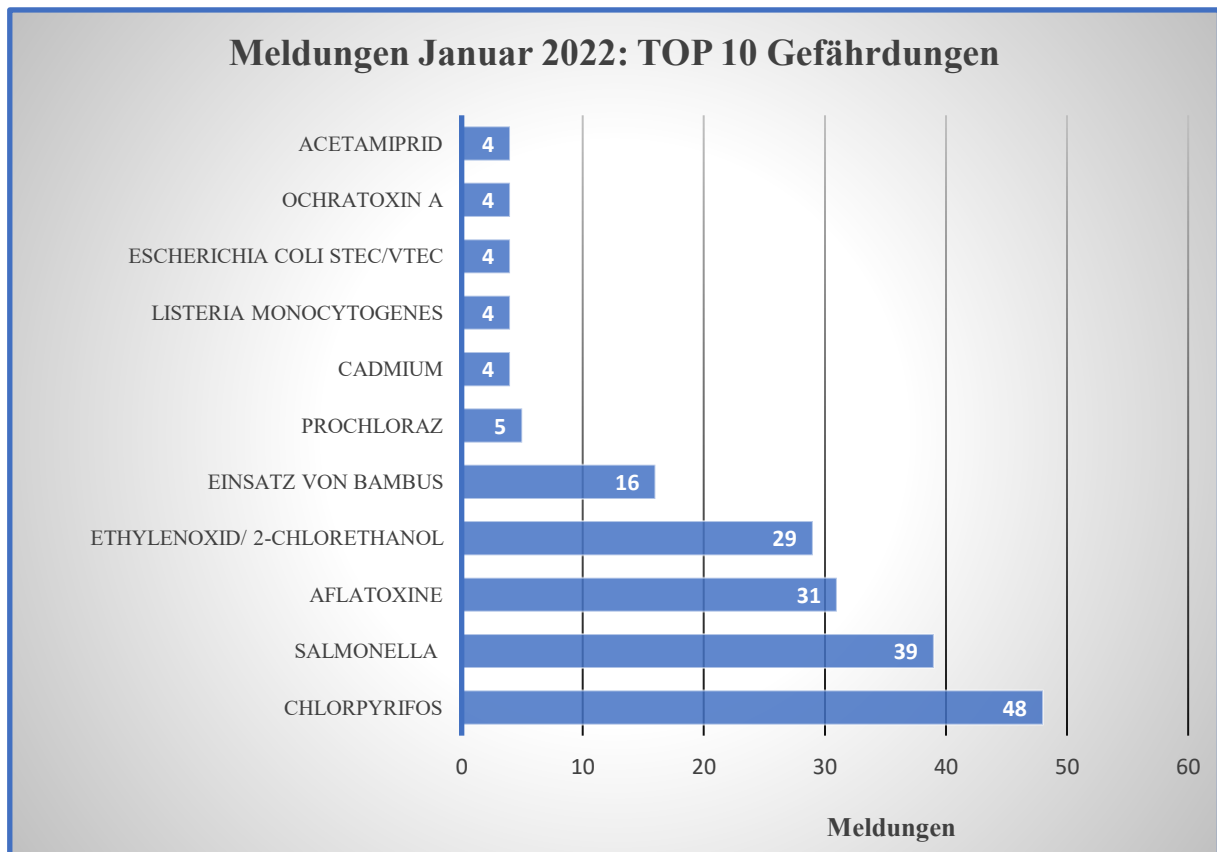
Das folgende Diagramm zeigt die Meldungen nach Gefahrenkategorien sortiert:





Im Januar liegt die Gefahrenkategorie Pestizide mit 119 Meldungen mit weitem Abstand auf Platz 1 der Top 10, gefolgt von pathogenen Keimen und Mykotoxinen. Über 90 Meldungen bei der Gefahrenkategorie Pestizide sind auf Chlorpyrifos (48 Meldungen) sowie Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol (29 Meldungen) zurückzuführen.

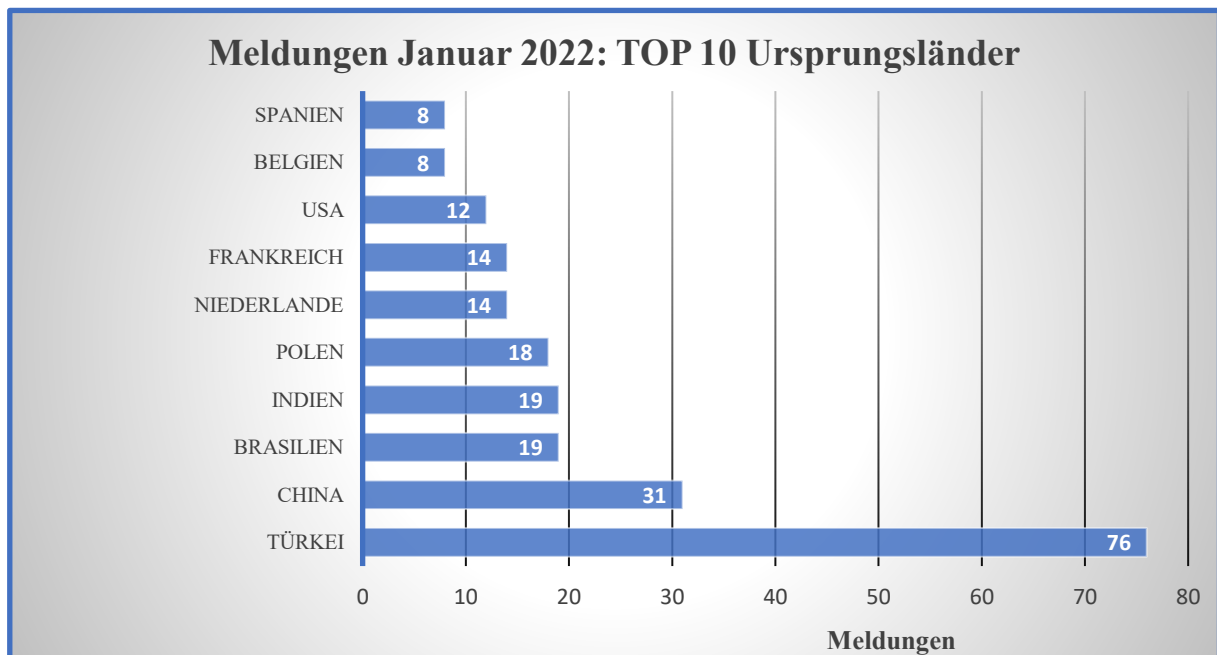
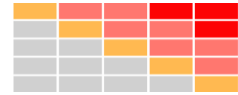
Darstellung der Meldungen nach Gefährdungen:



Es überrascht nicht, dass Chlorpyrifos und seine Verbindungen im Januar 2022 auf Platz 1 der TOP 10 nach Gefährdungen stehen, gefolgt von Salmonellen und Aflatoxinen. Meldungen zu Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol liegen auf Platz 4 (29 Meldungen).

Bei den Qualitätssicherungsmaßnahmen sollte daher nach wie vor ein großes Augenmerk auf Chlorpyrifos und Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol gelegt werden.

Abschließend noch ein Blick auf die Ursprungsländer zu den Meldungen:



Die hohe Anzahl an Meldungen mit Ursprung Türkei (76 Meldungen) sind zurückzuführen auf:

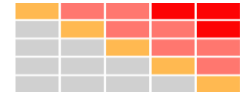
- Chlorpyrifos und seine Verbindungen mit 40 Meldungen und
- Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol mit 9 Meldungen

Es folgen China mit 31 Meldungen und Brasilien mit 19 Meldungen. Von den 19 Meldungen mit Ursprung Indien sind 9 Meldungen auf Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol zurückzuführen.

## 2 Öffentliche Warnungen in Deutschland im Januar 2022 (lebensmittelwarnung.de)

Im Januar 2022 gab es gegenüber dem Vormonat deutlich weniger Rückrufe auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) (13 Rückrufe gegenüber 37 Rückrufe im Dezember 2021):

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Mineralwasser	Sensorische Veränderungen (Rückstände eines Reinigungsmittels)
Nahrungsergänzungsmittel	2-Chlorethanol
Teller	Migration von Blei und Kobalt
Kinderbecher	Grenzwertüberschreitung von Melamin
Fruchtaufstrich	Fremdkörper (Glassplitter)
Brennnessel-Samen (bio)	Salmonellen
Senf	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Camembert	Escherichia Coli (VTEC)
Hähnchenbrustfilet	Salmonellen



Speiseeis (am Stiel)	Schimmelbefall
Yamswurzel	ZU hoher Gehalt an Prochloraz und Pyridaben
Camembert	Escherichia Coli
Erdmandeln, gemahlen	Salmonellen

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

## 3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

---

### 3.1 Höchstgehalte für Pestizide

---

Am 20. Januar 2022 wurde die [VO \(EU\) 2022/78](#) zu Änderungen der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Dazomet
- Hexythiazox
- Metam
- Methylisothiocyanat
- Emamectin
- Flutolanil
- Imazomax

in oder auf bestimmten Erzeugnissen veröffentlicht. Für weitergehende Informationen verweisen wir auf die verlinkte Verordnung.

### 3.2 BVL: Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2020

---

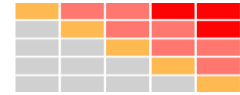
Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat seine [Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2020](#) veröffentlicht. Die Auswertung umfasst die Untersuchung von 18.921 Lebensmittelproben auf bis zu 1.048 verschiedene Stoffe durch die Überwachungsbehörden der Bundesländer.

Wir möchten insbesondere auf die umfangreichen [Tabellen zur Darstellung der Untersuchungsergebnisse](#) hinweisen

### 3.3 BfR: Bewertungsbericht zu den Ergebnissen des nationalen Rückstandskontrollplans und des Einfuhrüberwachungsplans 2019

---

Das BfR hat in seiner [Stellungnahme vom 05. Januar 2022](#) seinen Bewertungsbericht zu den Ergebnissen des nationalen Rückstandskontrollplans und des Einfuhrüberwachungsplans 2019 veröffentlicht



## 3.4 BfR: Aktualisierte Stellungnahme vom 26.01.2022 zu 3-MCPD und Glycidyl-Fettsäureestern

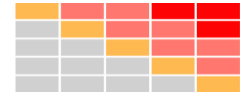
Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat am 26.01.2022 seine Stellungnahme vom 20. April 2020 aktualisiert und kommt zu dem Ergebnis, dass „auf der Grundlage der verfügbaren Daten, die Gehalte an 2-MCPD und 3-MCPD und ihren Fettsäureestern sowie die Gehalte an estergebundenem Glycidol in Lebensmittelgruppen, die verstärkt von Kindern (Donuts/Berliner, Margarine/Pflanzencremes) und insbesondere von Säuglingen (Säuglingsnahrung) verzehrt werden, weiter zu senken sind. Für Säuglingsnahrung gilt dies in besonderer Weise, da es für nicht gestillte Säuglinge keine Ernährungsalternative gibt.

Für weitergehende Informationen verweisen wir auf die [Stellungnahme des BfR](#)

## 4 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">Global Food Safety: Top-Themen in 2022</a>
Food Fraud	<a href="#">Australien: Food Fraud verursacht Schäden in Höhe von 3 Milliarden Dollar</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">Finnland: Vergleich der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Finnland zwischen Lebensmittelbetrieben mit und ohne zertifiziertes Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">US: Remote-Kontrollen während der Pandemie</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">EU-Kommission verbietet Titandioxid in Lebensmitteln</a>
Food Fraud	<a href="#">Schottland: 400 Liter gefälschter Wodka in illegaler Brennerei beschlagnahmt</a>
Food Fraud	<a href="#">Indien: Anti-Food-Fraud-Kampagne</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">Norwegen: Neue Analysenmethode zum schnelleren Nachweis von Listerien</a>
Food Fraud	<a href="#">Spanien: Betrug mit falsch gekennzeichnetem Schinken im Verkaufswert von 1 Million Euro</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">Slowenien: 120 Erkrankte durch Noroviren</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">EU-Kommission: Remote-Audits zu Milch und Milchprodukten in Rumänien und Finnland</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">US: Rückruf von verpacktem Spinat wegen Listeria monocytogenes in neun Bundesstaaten</a>
Food Fraud	<a href="#">Neuer Schnelltest auf Schweine- und Geflügelprodukte in Fleischprodukten</a>
Food Fraud	<a href="#">Frankreich: Jede vierte Probe von Vanille-Schoten entspricht nicht den gesetzlichen Vorgaben</a>
Food Fraud	<a href="#">Verfälschungen bei Safran aus dem Iran</a>





Food Fraud	<a href="#">Dänemark: Verstöße gegen Lebensmittel-Transport-Vorschriften</a>
Food Fraud	<a href="#">Spanien 1.800 Schinken und Schweineschultern beschlagnahmt</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">LAVES: Pflanzenschutzmittelrückstände in Pfirsichen und Nektarinen</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">WHO Europa: Report zur Antibiotikaresistenz</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">BfR feiert sein 20-jähriges Bestehen</a>
Lebensmittelsicherheit	<a href="#">Einer Studie in China zufolge schwächen Vorfälle im Bereich der Lebensmittelsicherheit das Vertrauen der Öffentlichkeit in die nationalen Regierungen stärker als in die lokalen Behörden.</a>
Food Fraud	<a href="#">Niederlande: gefrorenes Hühnerfleisch wurde als andere Produkte etikettiert, wie z. B. Fisch und vor allem nach Afrika exportiert.</a>

## 5 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

### Lebensmittelsicherheitskultur und Food Fraud: welche Unterstützung bietet hier die Safefood Online Datenbank?

In den vergangenen Jahren rückte ein Begriff, nämlich die **Lebensmittelsicherheitskultur**, immer mehr in den Fokus. Der Begriff ist neu, aber die Inhalte zur Umsetzung im Unternehmen waren schon immer gute Praxis und daher nicht neu. Das Thema wurde mittlerweile gesetzlich in der Verordnung (EG) [Nr. 2021/382](#) zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fest verankert. Wichtig dabei ist, dass die Implementierung einer Lebensmittelsicherheitskultur effektiv dabei helfen soll, die Hygieneanforderungen im Betrieb zu hinterfragen und die Lebensmittelsicherheitskultur soll auch dazu beitragen, dass die Anfälligkeit eines Unternehmens für Food Fraud reduziert wird. Dadurch, dass die Lebensmittelsicherheitskultur in die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 aufgenommen wurde, gilt diese für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten. Der GFSI hat ganz wesentlich dazu beigetragen, dass die Auditkriterien in den bekannten Regelwerken (BRGCS, IFS, FSSC 22000) aktualisiert wurden.

Die Datenbank Safefood-Online hilft dabei, diese Anforderungen umzusetzen, vor allem bei der Erstellung der HACCP Analyse für Rohstoffe, Zwischen- und Fertigprodukte sowie Lebensmittel-Kontaktmaterialien und Futtermittel, bei der Prüfplanung und der Food Fraud Analyse und Bewertung. Die betreffenden Artikel können vom Anwender einfach in Gruppen



zusammengeführt werden. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die selbst erstellten Gruppen „sinnvoll“ erfasst werden. Wir hatten darüber im [Newsletter Juni 2021](#) ausführlich berichtet. In den Audits kann eine nicht sinnvoll zusammengestellte Gruppe (z. B. Pilze und Birnen) durchaus zu Diskussionen führen. Zu den Modulen [HACCP](#) und Dynamisierung von [Prüfplänen](#) haben wir ebenso bereits in anderen Newslettern berichtet.

In diesem Newsletter wollen wir auf den [Prozess Food Fraud](#) verweisen. Es geht dabei um die Einrichtung eines Food Fraud Teams, die Durchführung und Bewertung der Verwundbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) sowie die Risikominimierungsstrategie (Product Fraud Mitigation Plan) und die Verifizierung des Food Fraud Systems, die mindestens einmal jährlich oder bei Änderungen auch öfters erfolgen sollte.

Aus vielen Gesprächen mit Safefood-Online Usern wissen wir, dass die Datenbank als Werkzeug für die Food Fraud Analyse erfolgreich eingesetzt wird. Für alle eingegebenen Rohstoffe bzw. Rohstoffgruppen werden Fragen zur Auftritts- und Entdeckungswahrscheinlichkeit gestellt und beantwortet. Mit Hilfe der Ergebnisse erfolgt dann im nächsten Schritt die Risikobewertung. Jede Abfrage resultiert in einer Liste mit „empfohlenen Handlungsanweisungen für die gewählten Rohstoffe, Rohstoffgruppen bzw. Verpackungsmaterialien“. Hier werden Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen vorgeschlagen, die zur Risikominimierung von Lebensmittelbetrug beitragen. Die Zuweisung ergibt sich aus festgelegten Verfahren und Regeln, die im [Food Fraud Handbuch](#) detailliert dargelegt sind.

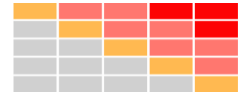
Bei der Abfrage „Food Fraud“ werden mit Safefood-Online folgende Meldungsarten und Gefahrenkategorien mit einbezogen:

- Bestrahlung (bestrahlte Lebensmittel)
- GMO (Meldungen zu gentechnisch modifizierten Organismen oder Lebensmitteln)
- neuartige Lebensmittel
- Betrug (z.B. illegaler Import)
- Farben (illegale Zugabe oder nicht korrekt gekennzeichnete Lebensmittel)
- Zusammensetzung (z.B. Zumischungen in die Rezeptur oder direkt zum Lebensmittel)
- Kennzeichnung (z.B. fehlerhafte Kennzeichnung oder gefälschte Gesundheitszertifikate)

Aktuell gibt es mehr als 10.000 Meldungen zu Food Fraud in der Safefood Online Datenbank, die tatsächlich auch alle passiert sind. Dies ist eine hervorragende Datenbasis um eigene, unternehmensspezifische Maßnahmen abzuleiten.

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 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](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