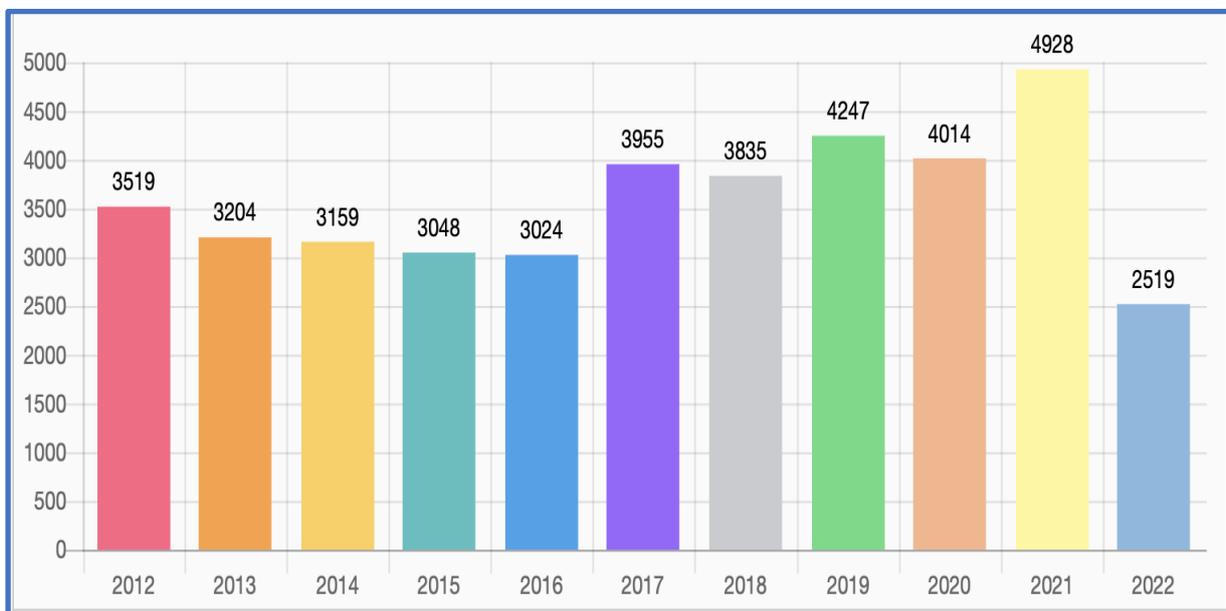
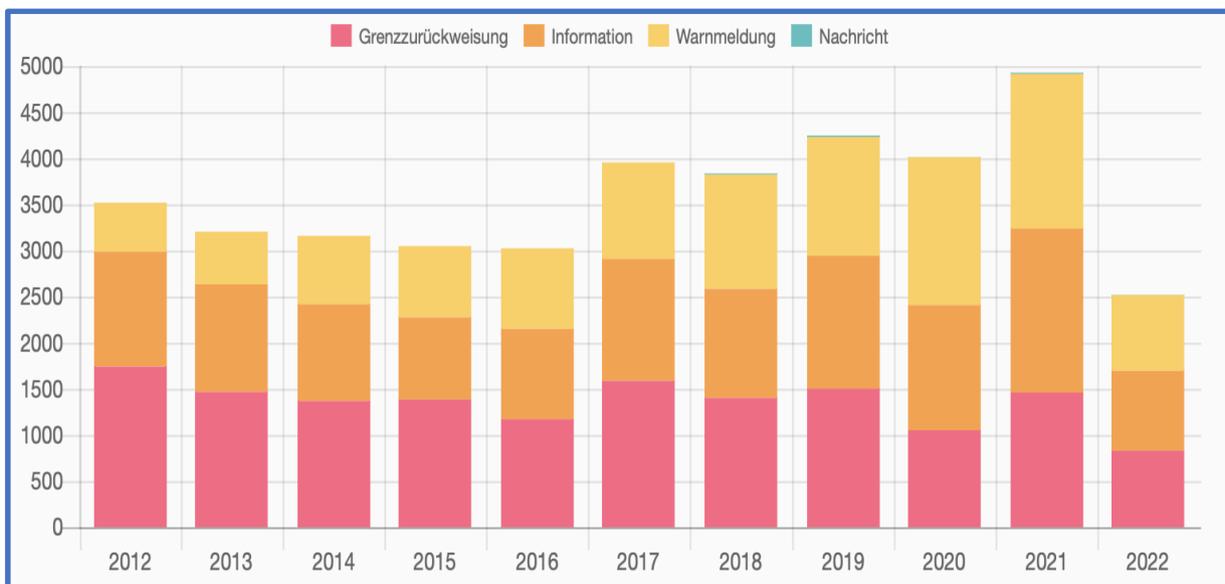


Safefood-Online

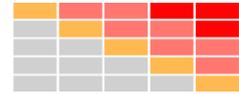
Newsletter



RASFF Meldungen und der Meldungen aus den monatlichen Food Fraud Summary Reports der EU



Auszug aus dem Dashboard www.safefood-online.de: Meldungen nach Meldeart



Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

wir freuen uns, Ihnen heute den neuen Safefood-Online Newsletter zusenden zu können. Sie finden neben den Auswertungen der Meldungen aus Juni 2022 wie gewohnt die Übersicht der auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) veröffentlichten Rückrufe sowie interessante Links zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud. Außerdem informieren wir über einen Verordnungsentwurf der EU-Kommission zur Reduzierung des Einsatzes von Pestiziden. Unter „Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online“ erläutern wir, welche Auswertungsmöglichkeiten das Modul „Gefährdungskategorie für gewählte Produktkategorien“ im Dashboard bietet.

Im Rahmen ihrer Biodiversitätsstrategie hat die EU-Kommission einen [Verordnungsentwurf](#) mit dem Ziel veröffentlicht, 80% der europäischen Lebensräume in schlechtem Zustand wiederherzustellen und um alle Ökosysteme zu renaturieren (siehe auch [Factsheets – Nature Restoration Law](#)).

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.

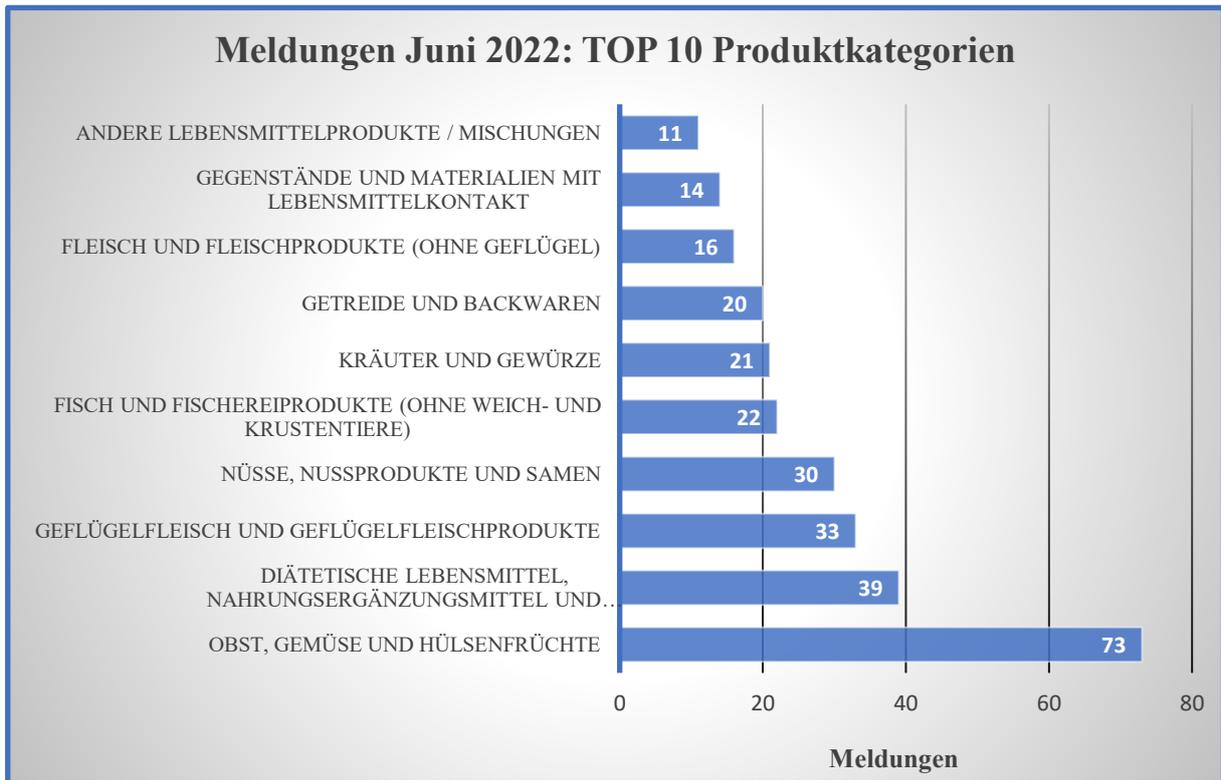
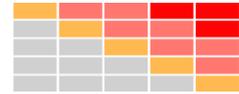
Ihr Safefood-Online Team

1 Meldungen in Safefood Online: Juni 2022

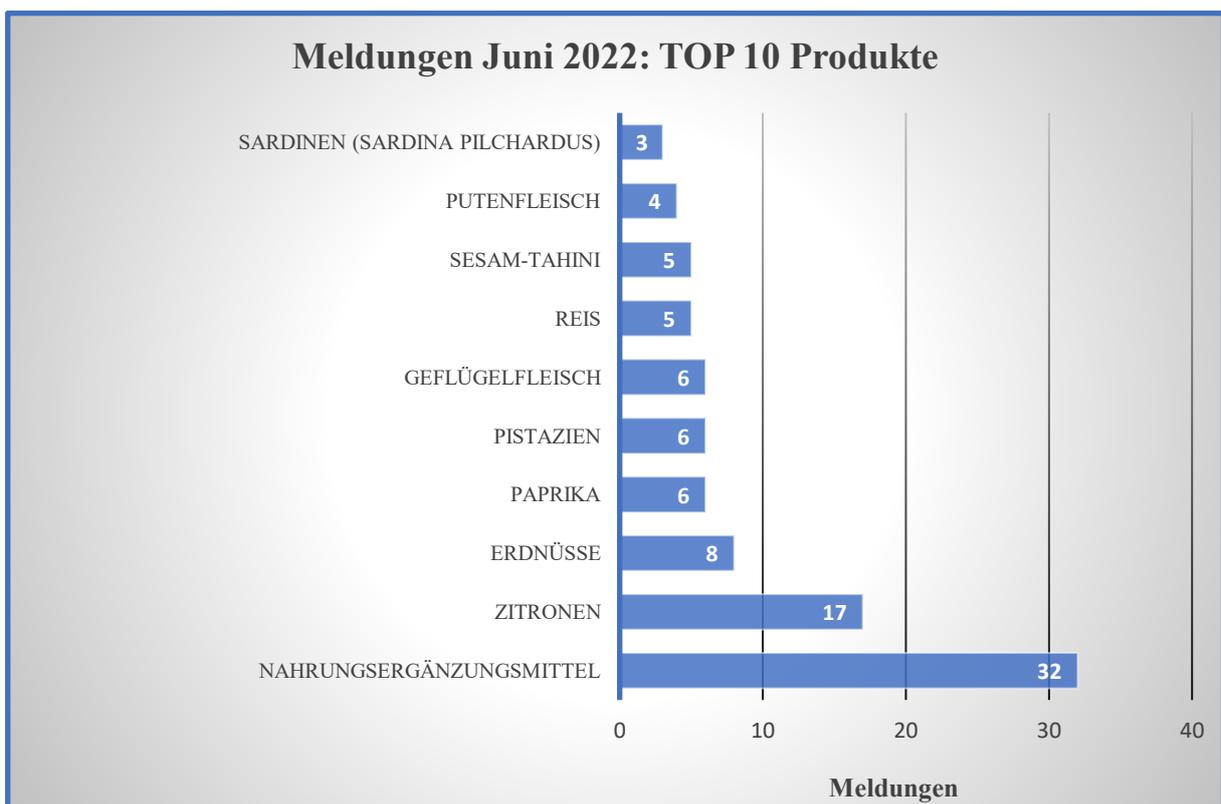
Safefood-Online verzeichnet im Juni 2022 353 neue Meldungen und damit 29 Meldungen weniger als im Vormonat.

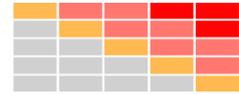
Anmerkung: Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.

An der Spitze der Meldungen nach Produktgruppen liegen mit deutlichem Abstand Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 73 Meldungen. 29 Meldungen sind auf Chlorpyrifos, Ethyl-Chlorpyrifos und Methyl-Chlorpyrifos zurückzuführen. Es folgt die Produktgruppe Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel mit 39 Meldungen sowie die Produktgruppe Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte mit 33 Meldungen:

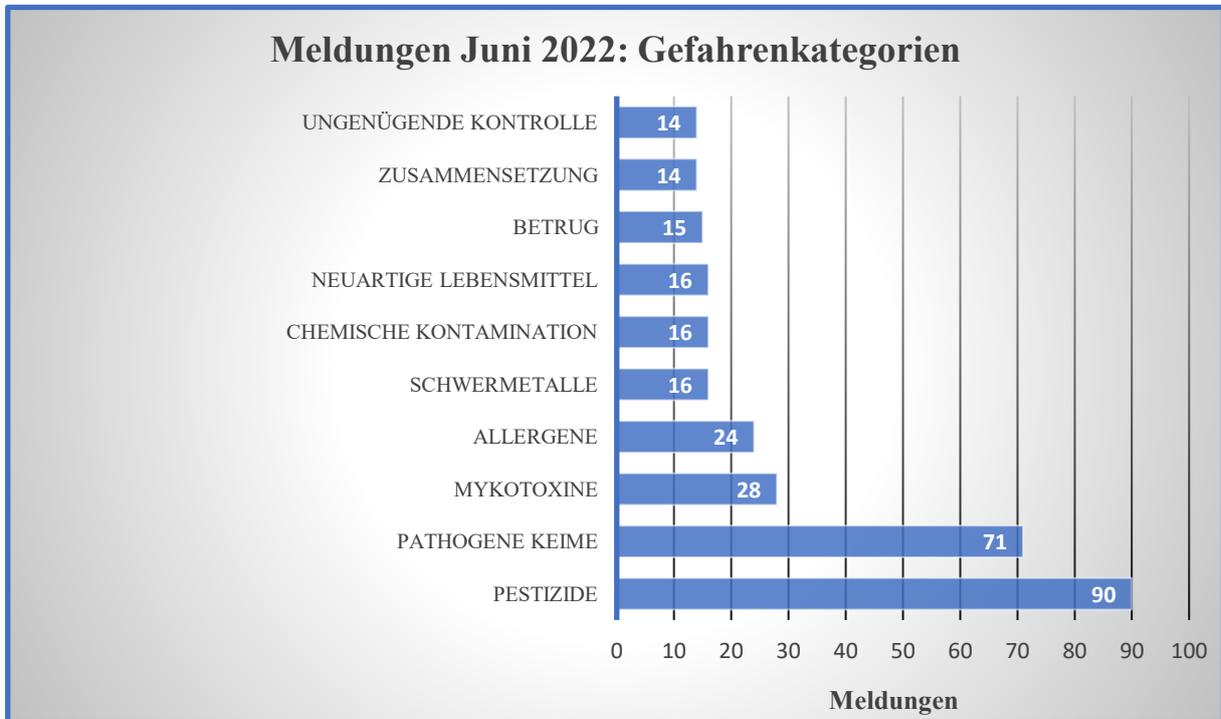


Nach Produkten gab es im Juni 2022 die meisten Meldungen in Safefood-Online zu Nahrungsergänzungsmitteln (32 Meldungen). 8 Meldungen davon betreffen einjährigen Beifuß (*Artemisia annua*) und Schlafbeere (*Withania somnifera*). Zitronen liegen mit 17 Meldungen auf Platz 2, gefolgt von Erdnüssen mit 8 Meldungen.

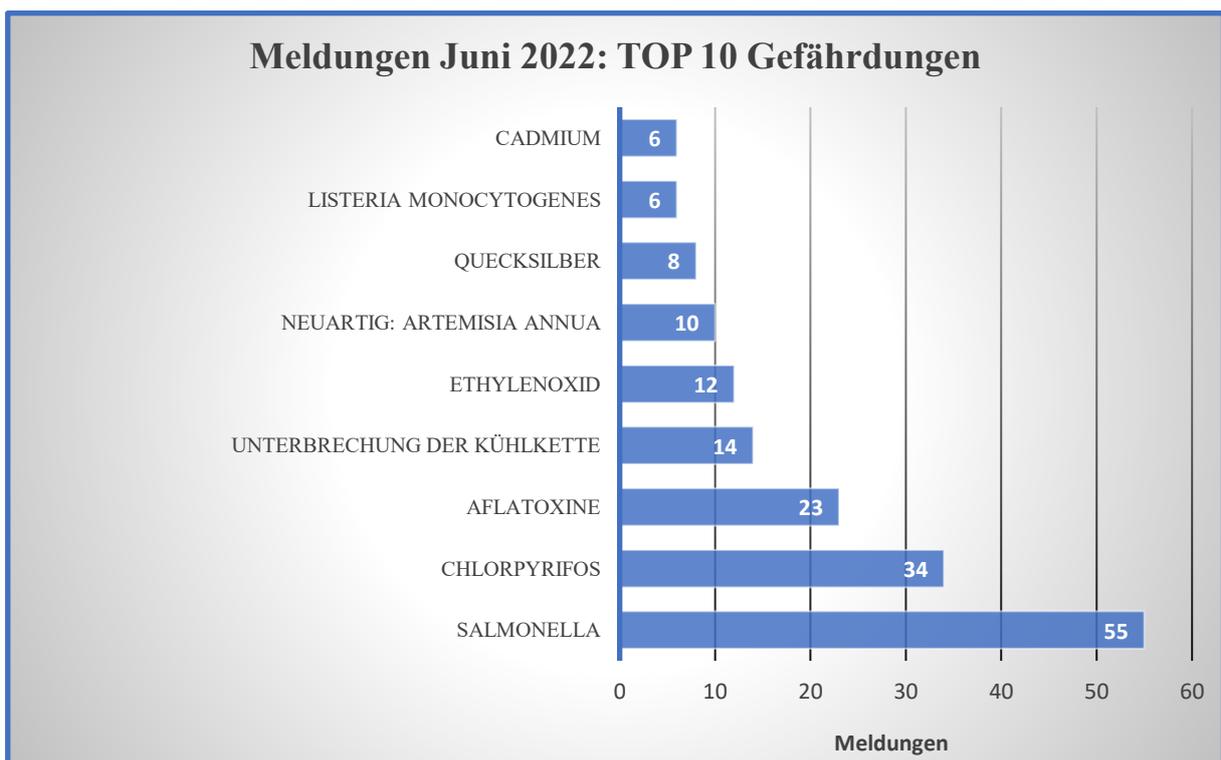


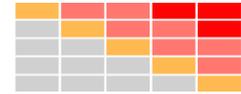


Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen im Juni Meldungen zu Pestiziden an erster Stelle, gefolgt von pathogenen Keimen (71 Meldungen) und – mit deutlichem Abstand - Mykotoxinen (28 Meldungen). Ca. die Hälfte der Meldungen zu Pestiziden haben Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol bzw. Chlorpyrifos als Ursache:

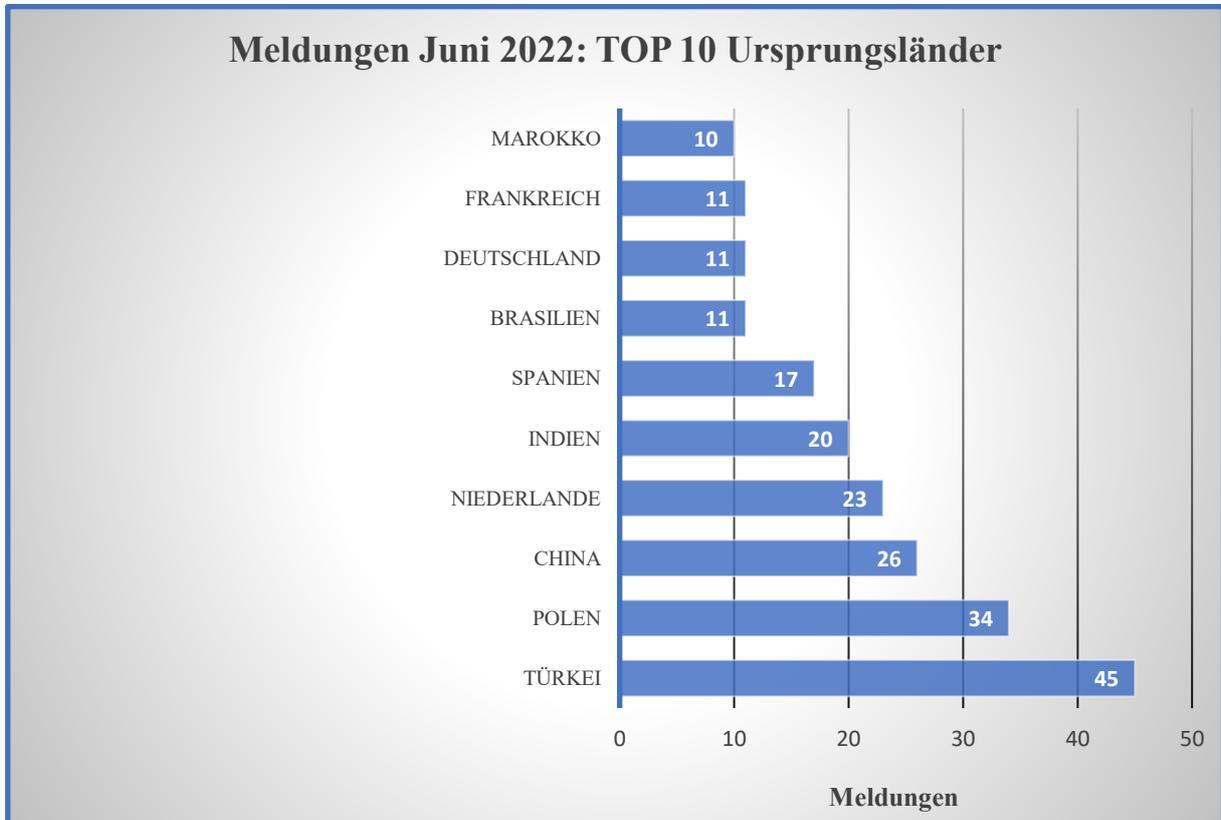


Bezogen auf Gefährdungen gab es im Juni die meisten Meldungen wegen Salmonellenfunden (55 Meldungen) sowie Chlorpyrifos (34 Meldungen) und Aflatoxinen (23 Meldungen):





Nachfolgend die Darstellung der Meldungen nach Ursprungsland. Die meisten Lebensmittel der Meldungen im Juni 2022 kamen aus der Türkei (45 Meldungen), Polen (34 Meldungen) und China (26 Meldungen):

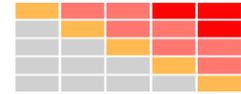


Mehr als die Hälfte der Meldungen mit Ursprung Türkei betrafen Zitronen, Paprika, Pistazien und Grapefruits. Die meisten Meldungen mit Ursprung Polen betrafen Geflügel und Geflügelfleischprodukte.

2 Öffentliche Warnungen auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) im Juni 2022

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Juni 2022 18 Rückrufe zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Erdnussbutter	Salmonellen
Tahini	Salmonellen
Puffreis mit Schokolade	Fremdkörper (Kunststoff)
Tahini	Salmonellen
Löslicher Bohnenkaffee	Fremdkörper (Kunststoff)
Langbohnen, TK	Pestizide
Mate	Anthrachinon



Tahini	Salmonellen
Halva	Salmonellen
Champagner	MDMA (Ecstasy)
Sumach-Gewürzzubereitung	Nicht zugelassener Farbstoff
Shrimps	Mikrobiologisches Risiko
Tahini	Salmonellen
Käse	Listeria monocytogenes
Irish Cream Truffles	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Bambussprossen	Fremdkörper (Glas)
Aprikosenkerne	Cyanid
Mais Chips	Nachweis von Tropanalkaloiden

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

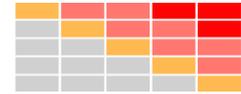
3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

Am 22. Juni 2022 hat die EU-Kommission einen [Verordnungsentwurf](#) zu Pestiziden veröffentlicht. Die Neuregelungen haben zum Ziel bis 2030 den Pestizideinsatz um 50% zu reduzieren. Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie [auf den Seiten der EU-Kommission](#).

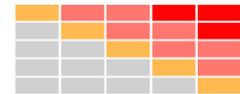
Siehe auch die [Pressemitteilung](#) des Umweltbundesamtes zu diesem Thema.

4 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Lebensmittelsicherheit	FAO sammelt Best Practice zu Food Safety Management
Lebensmittelsicherheit	USA: einer Studie zufolge sollen Lebensmittelallergien mit einem geringeren COVID-19-Risiko verbunden sein
Food Fraud	Belgien: Festnahmen bei Ermittlungen zu Pferdefleischbetrug
Lebensmittelsicherheit	USA: CDC veröffentlicht Food Safety Alert zu Erdnussbutter wegen Salmonellen
Food Fraud	USA: Angesichts der Versorgungsengpässe bei Babynahrung gibt die FDA Ratschläge zur Erkennung von Fälschungen
Food Fraud	Indien: Verhaftungen wegen Betrug mit Getränken und Gewürzen (Chili)
Lebensmittelsicherheit	WHO: World Food Safety Day 2022



Lebensmittelsicherheit	<u>WHO: Globale Strategie für Lebensmittelsicherheit 2022-2030</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Schweden: neuer Nanosensor soll innerhalb von Minuten Pestizide auf Obst nachweisen</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>BfR: Gesundheitsrisiko von Ethylenoxid in Lebensmitteln</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Ecstasy in Champagner. Warnungen in Europa ausgeweitet</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Rückruf in Florida von Backwaren aus Spanien wegen Verunreinigung mit Insekten</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>UK Netzwerk zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit gegründet</u>
Food Fraud	<u>UK: FSA beschlagnahmt Schoko-Riegel wegen Betrug</u>
Food Fraud	<u>WHO: Cyber-Bedrohungen und Food Defense</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Mexiko: mehrere hundert Menschen erkrankt durch Clenbuterol in Fleisch</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Niederlande: Lücken in der Allergeninformation für Verbraucher</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>BfR in Kürze: Zahlen & Fakten</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>EU: Vorschlag für eine neue Verordnung zur Reduzierung des Einsatzes von Pestiziden</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>USA: Rückruf von Smoothies wegen Noroviren</u>
Food Fraud	<u>Italien: Mann in Italien verhaftet wegen Erpressungsversuch mit vergifteten Lebensmitteln in Supermärkten</u>
Food Fraud	<u>Irland: Audit-Report zu Fleisch und Fleischprodukten bezüglich Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>EU: Richtwerte für MOAH in Lebensmitteln veröffentlicht</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>BfR: Welt-Almanach zur Lebensmittelsicherheit</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>CDU/ CSU-Fraktion fordert neue Regeln bei Gentechnik</u>
Food Fraud	<u>Obst und Gemüse aus Marokko, Ägypten und der Türkei mit Ursprung Spanien in den Verkehr gebracht</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>CVU Freiburg: Tahini und Halva - Gefahrenquelle für Salmonellenerkrankungen</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Kanada: Kanadische TiO2-Entscheidung "sicher für den Konsum" kollidiert mit EU-Verbot</u>



5 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

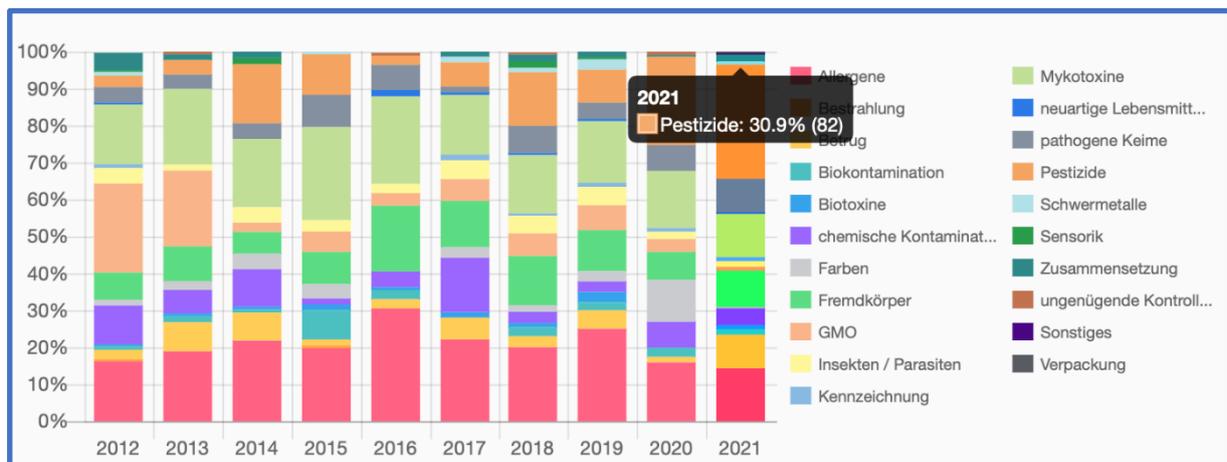
In diesem Newsletter möchten wir Ihnen das Modul Gefährdungskategorie für gewählte Produktkategorien im Safefood-Online Dashboard vorstellen.

Mit diesem Auswerte-Tool erhält man schnell eine Übersicht, welches die häufigsten Gefährdungen in den jeweiligen Produktkategorien sind und wie sich diese über einen bestimmten Zeitraum hinweg entwickelt haben.

In dem Modul Gefährdungskategorie für gewählte Produktkategorien legt man zunächst den Zeitraum fest, ob die Auswertung mit oder ohne Folgemeldungen erfolgen sollen und die Darstellung (in Prozent oder nach Anzahl der Meldungen). Über das Zahnradsymbol werden die Produktkategorien festgelegt.



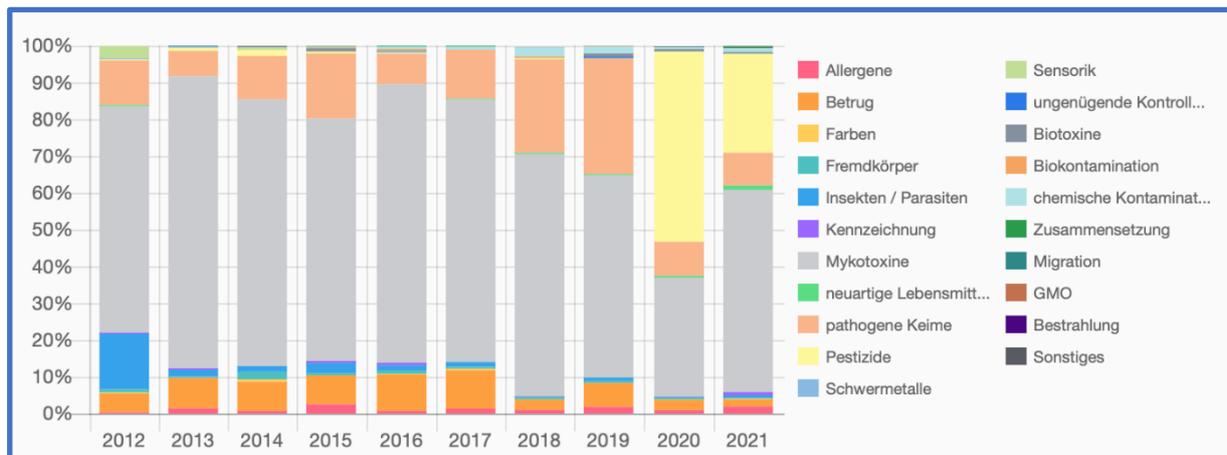
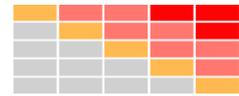
In dem nachfolgenden Beispiel wurde als Produktkategorie „Getreide und Backwaren“ ausgewählt:



Man kann hier gut erkennen wie sich die Meldungen für Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol bzw. Chlorpyrifos (Gefährdungskategorie: Pestizide) in 2021 ausgewirkt haben. Die Kategorie Pestizide hatte in dieser Produktkategorie die meisten Meldungen (30,9% bzw. 82 Meldungen).

Hinweis: Geht man mit dem Mauszeiger auf die jeweilige Gefährdungskategorie, so wird der Anteil der Meldungen in Prozent bzw. die Anzahl der Meldungen in dieser Gefährdungskategorie angezeigt.

Hier noch eine weitere Auswertung für die Produktkategorie „Nüsse, Nussprodukte und Samen“:



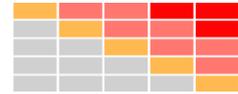
Spielten in dieser Produktkategorie Pestizide bis 2019 nur eine geringe Rolle, so war diese Gefährdungskategorie in den Jahren 2020 und 2021 zusammen mit Mykotoxinen die häufigste Ursache für die Meldungen in Safefood-Online (2020: 51,7% und 387 Meldungen, 2021: 26,8% und 129 Meldungen).

Hinweis:

Durch Klicken auf die Gefährdungskategorie in der Legende können für eine individuelle Darstellung auch einzelne Kategorien ausgewählt 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