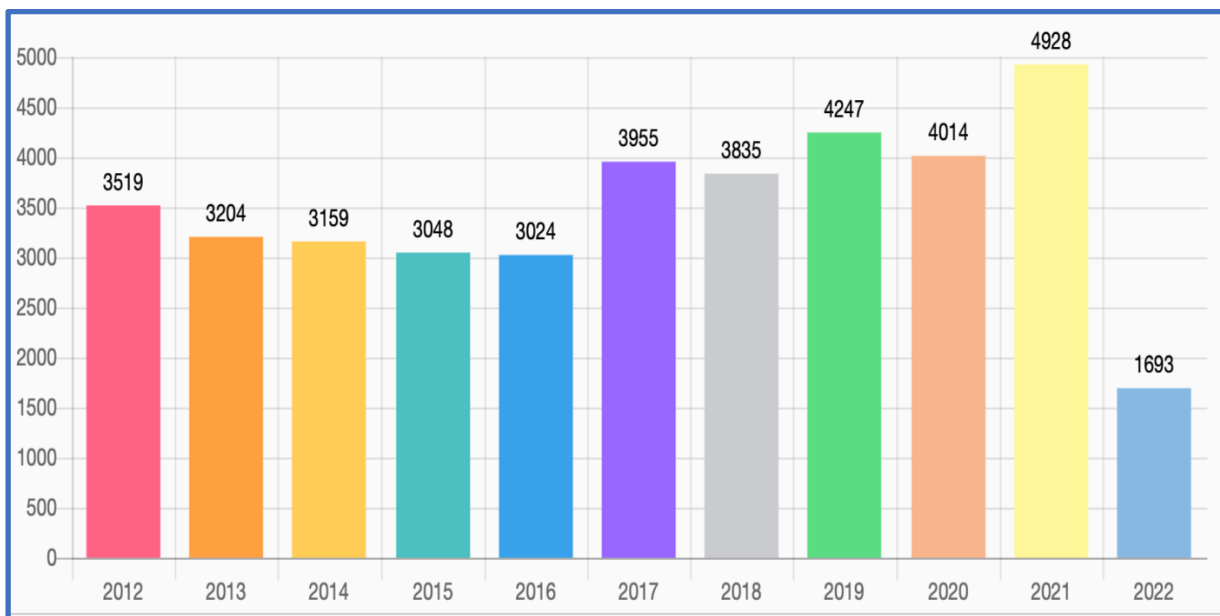


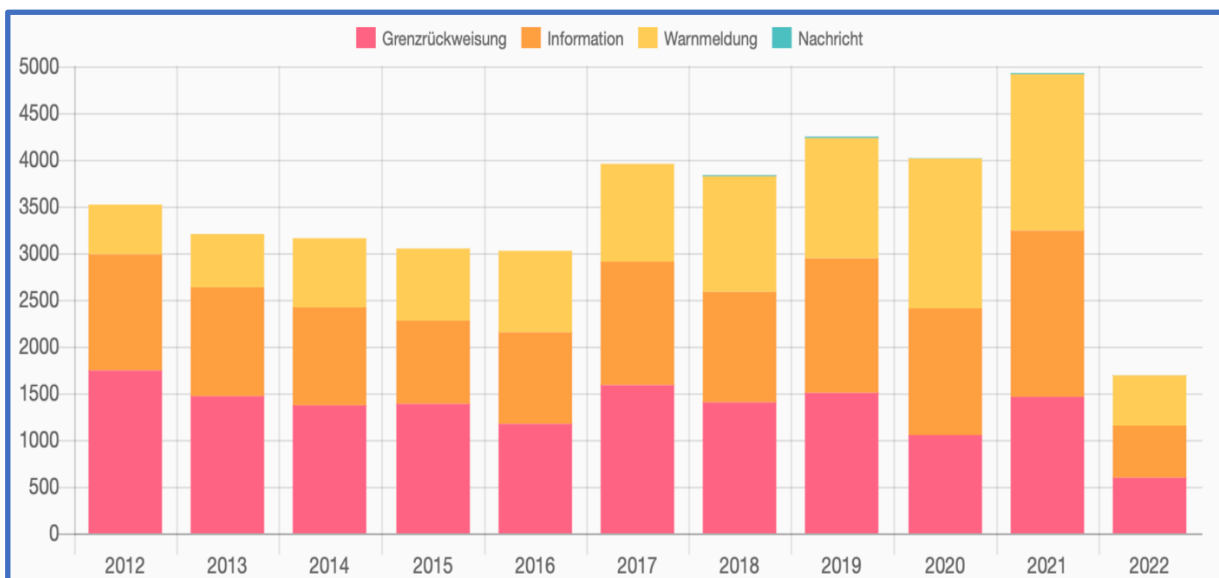


Safefood-Online

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 in dieser Ausgabe des Safefood Online Newsletters das neue Modul „Trendanalyse“ innerhalb des Dashboards vorstellen zu können. Unter Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood Online erläutern wir neu installierte Auswertefunktionen. Außerdem kann das Dashboard jetzt noch individueller konfiguriert werden. Besonders hervorheben wollen wir die neue Funktion der Trendlinie, die ein- und ausgeblendet werden kann. Auch im April 2022 gab es Änderungen bei Höchstgehalten für Pestizide (MRL). Wie gewohnt finden Sie in dieser Ausgabe wieder die Übersicht der auf lebensmittelwarnung.de veröffentlichten Rückrufe sowie interessante Links zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud.

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.

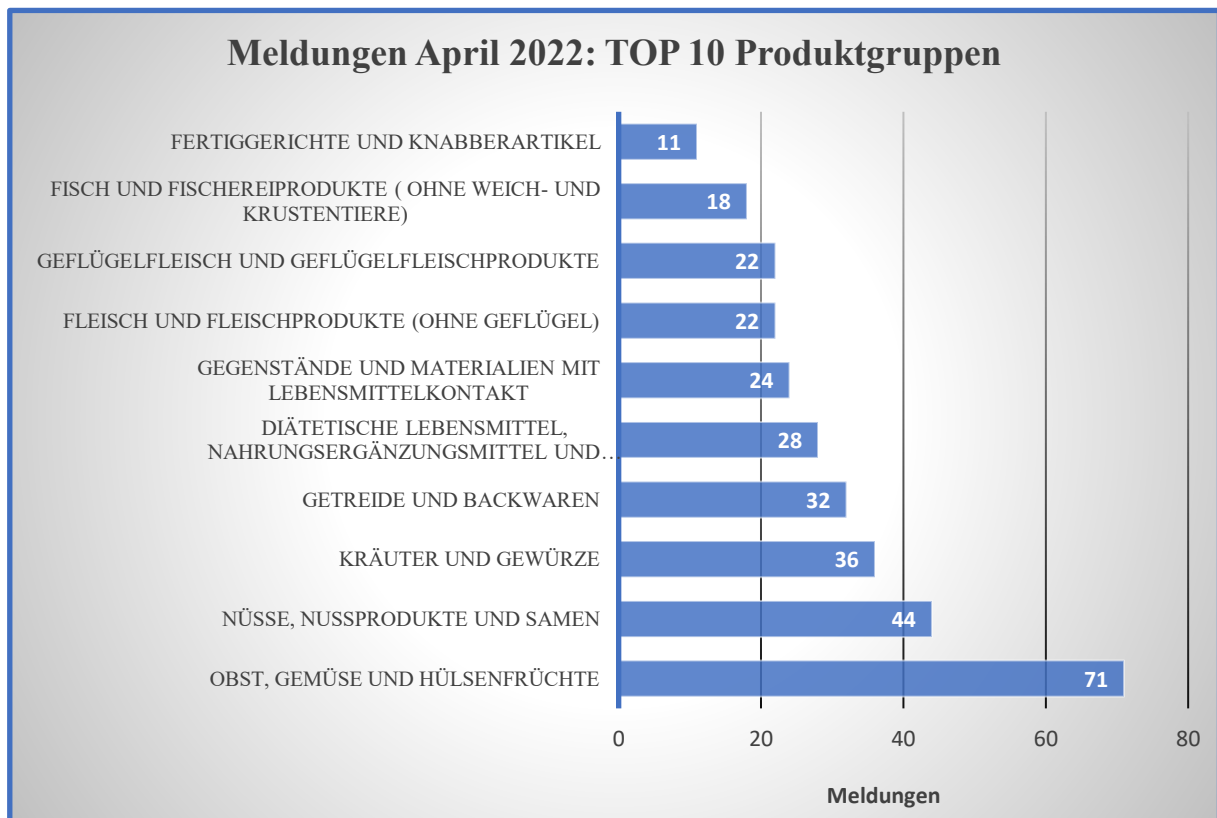
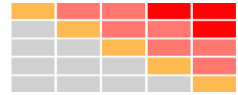
Ihr Safefood-Online Team

1 Meldungen in Safefood Online: April 2022

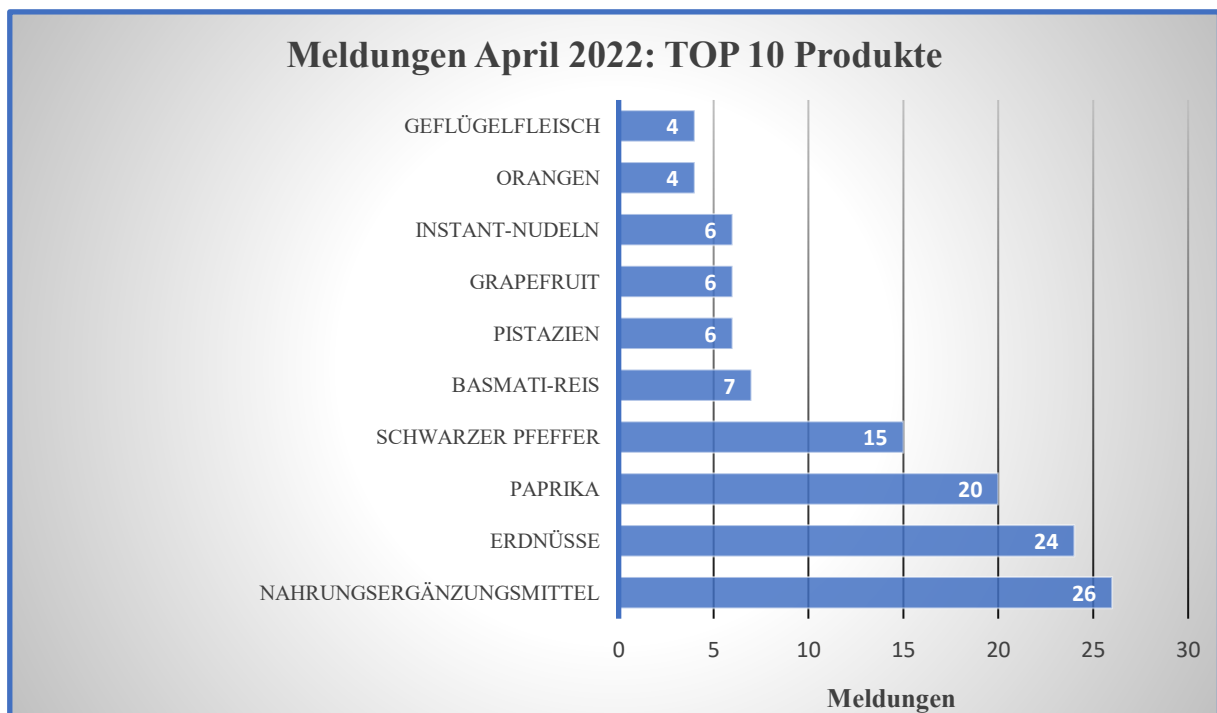
Im April hat Anzahl der Meldungen in Safefood Online gegenüber März um 103 Meldungen abgenommen und liegt bei 381 Meldungen.

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.

Die Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte findet sich mit 71 Meldungen an der Spitze der TOP 10 nach Produktgruppen. Deutlich abgenommen gegenüber dem Vormonat haben die Meldungen zu Chlorpyrifos (mit Chlorpyrifos-Ethyl und Chlorpyrifos-Methyl) – 32 Meldungen gegenüber 63 Meldungen im März. Auf den Plätzen 2 und 3 liegen die Produktgruppen Nüsse, Nussprodukte und Samen (44 Meldungen) sowie Kräuter und Gewürze (36 Meldungen).



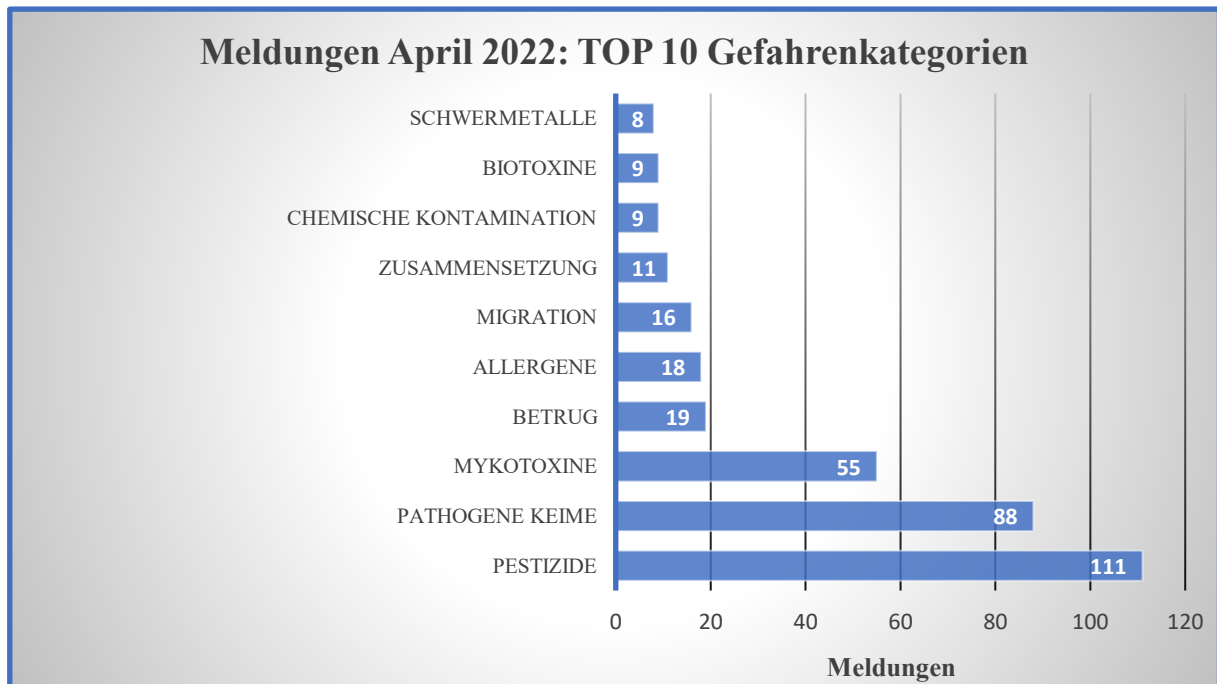
Die Auswertung nach Produkten ergibt folgendes Bild:



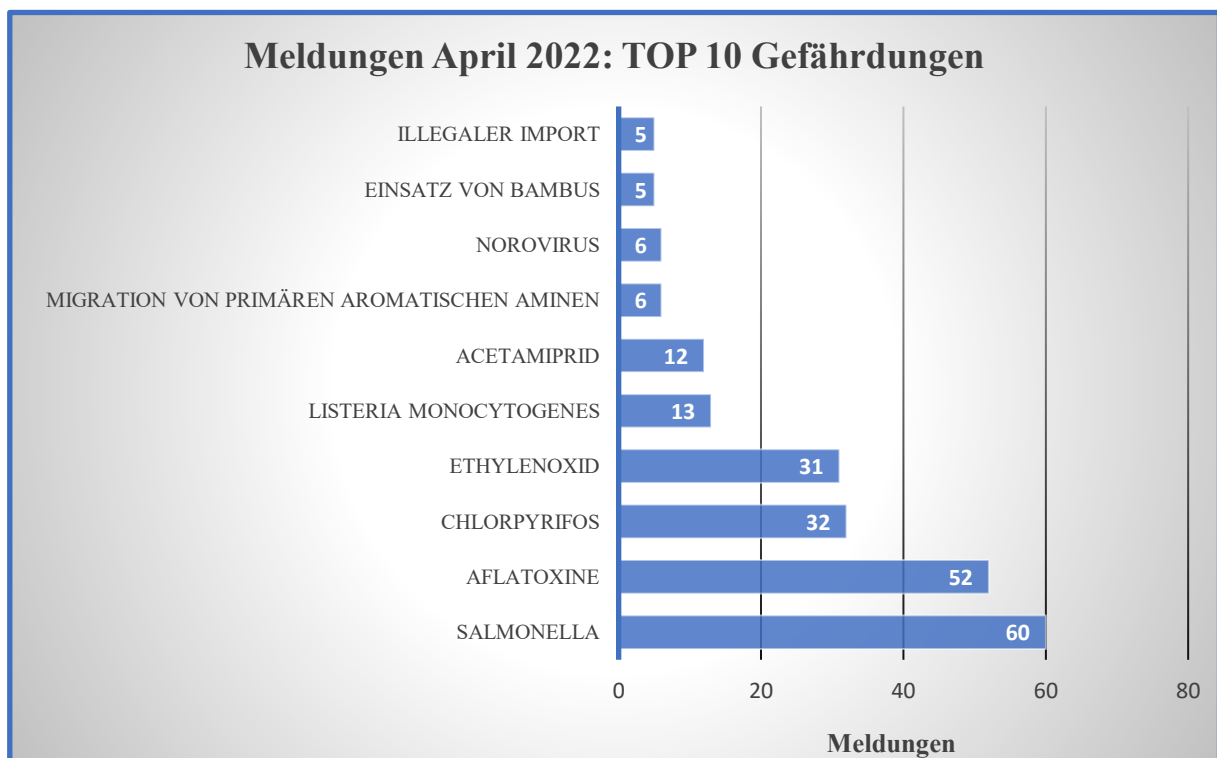
Auch im April liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 26 Meldungen auf Platz 1 der TOP 10 nach Produkten, gefolgt von Erdnüssen (24 Meldungen) sowie Paprika (20 Meldungen). Von den 20 Meldungen zu Paprika sind 12 Meldungen auf Rückstände von Acetamiprid zurückzuführen. Bei Erdnüssen betreffen alle Meldungen Befunde mit Aflatoxinen.

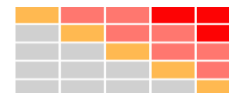


Die meisten Meldungen weisen die Gefahrenkategorien Pestizide (111 Meldungen) sowie pathogene Keime (88 (Meldungen) auf. Bei der Gefahrenkategorie Pestizide ist mehr als die Hälfte der Meldungen auf Ethylenoxid (31 Meldungen) bzw. Chlorpyrifos (32 Meldungen) zurückzuführen. Mit deutlichem Abstand folgt die Gefahrenkategorie Mykotoxine mit 55 Meldungen:



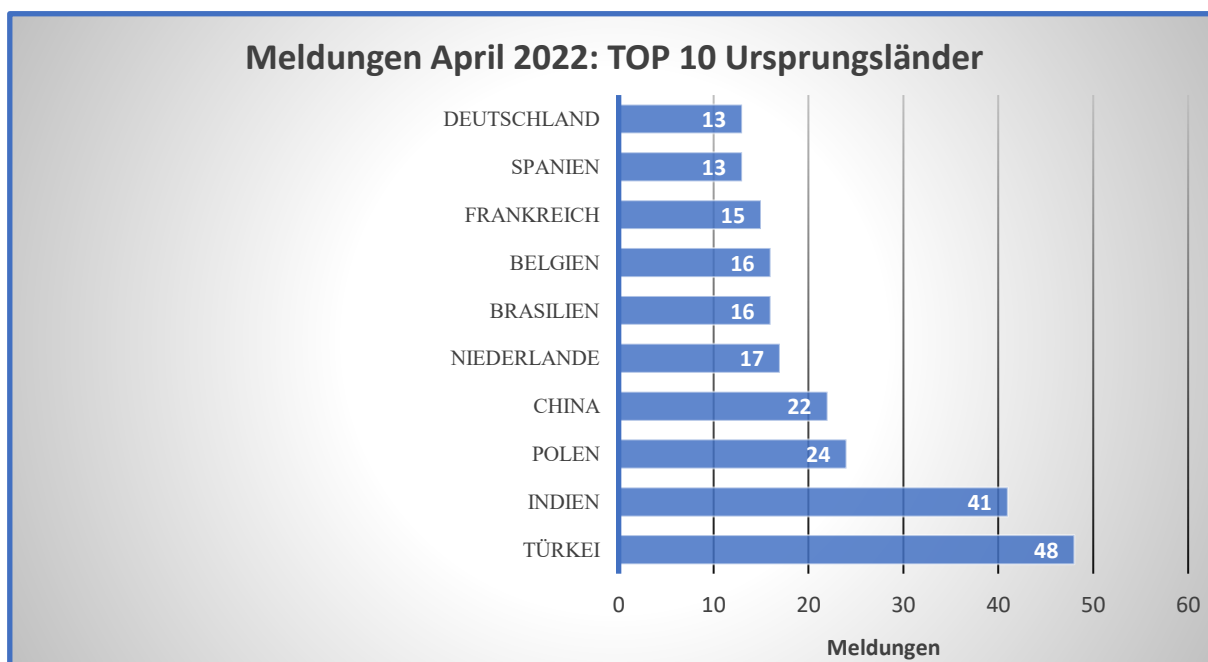
Die TOP 10 der Gefährdungen ergibt für April 2022 folgende Reihenfolge:





Im Vergleich zum Vormonat sind die Meldungen zu Chlorpyrifos deutlich zurückgegangen: 32 Meldungen im April im Vergleich zu 66 Meldungen im März. An erster und zweiter Stelle nach Gefahren stehen Meldungen über Salmonellen (60 Meldungen) und Aflatoxine (52 Meldungen).

Die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte ergibt folgendes Ranking:

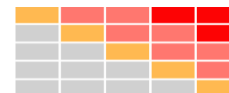


48 Produkte hatten als Ursprung Türkei, hier vor allem Meldungen (20) zu Paprika, gefolgt von Indien (41 Meldungen, davon 14 Meldungen zu Erdnüssen und 13 Meldungen zu Nahrungsergänzungsmitteln) sowie Polen (24 Meldungen, davon 17 Meldungen zu Geflügel).

2 Öffentliche Warnungen auf lebensmittelwarnung.de im April 2022

Im April 2022 wurden auf lebensmittelwarnung.de mit 14 Rückrufen deutlich weniger Meldungen eingestellt als im Vormonat (24 Rückrufe):

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Schafskäse	Nachweis von Photoinitiatoren
Garnelen-Salat	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Eiweiß-Toastbrötchen	Ethylenoxid
Aprikosen, getrocknet	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Mango, getrocknet	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Schokoladenprodukte	Salmonellen
Tomaten-Mozzarella-Wrap	Salmonellen



Burger Sauce	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Feingranulat mit Früchten, Blütenpollen, Kräutern und Gemüse	Salmonellen
Käse	Listeria monocytogenes
Seetang, getrocknet	Zu hoher Jodgehalt
Haferdrink	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Weizengrieß	Chlorpyrifos
Schokolade	Salmonellen

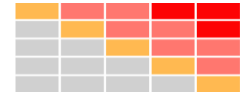
Weitere Informationen zu den Rückrufen finden Sie auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de).

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

3.1 Änderungen von Höchstgehalten für bestimmte Pestizide

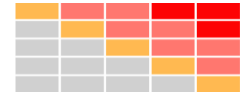
Am 08. April 2022 wurde die Verordnung ([EU](#)) 2022/566 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Flutianil in oder auf bestimmten Erzeugnissen veröffentlicht.

Bezüglich weiterer Informationen zu den Änderungen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.



4 NEWS

Produkt/ Thema	Meldung
Lebensmittelsicherheit	<u>Komplexität des Allergenmanagements macht globale Kooperation erforderlich</u>
Food Fraud	<u>Die Rückverfolgbarkeit von Parmigiano Reggiano wird durch Kaseinetiketten mit Mikrochip verbessert</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Salmonellenausbruch in mehreren Ländern in Zusammenhang mit Schokoladeprodukten</u>
Food Fraud	<u>USA: die größten Food Fraud Fälle</u>
Food Fraud	<u>e-Seminar: Honig-Supply-Chain</u>
Food Fraud	<u>Spanische Polizei deckt Netzwerk auf, das Safran fälschte</u>
Food Fraud	<u>Frankreich: Verfälschungen bei Foie Gras</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>LAVES: Untersuchungsergebnisse von Eiern aus Niedersachsen auf Salmonellen</u>
Food Fraud	<u>e-nose Detektor im Kampf gegen Food Fraud bei Whiskey</u>
Food Fraud	<u>Fisch, Krebs- und Weichtiere: stimmt die angegebene Tierart?</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Rückstände und Kontaminanten in Frischobst aus konventionellem Anbau: Ergebnisse aus 2021</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>GFSI: Anforderungen für Auditoren</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Lebensmittelsicherheit "auf Rädern"</u>
Food Fraud	<u>Weinbetrug in Spanien könnte mit Kernspinresonanztechnologie der Vergangenheit angehören</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>BfR: Salmonellen und Schokolade</u>
Food Fraud	<u>„Greenwashing“ und Food Fraud</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Kanada: Rückrufe von Blaumohn wegen Salmonellen</u>
Food Fraud	<u>Kernspinresonanzspektroskopie im Kampf gegen Food Fraud</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>FDA: Draft Guidance on Food Allergens</u>
Food Fraud	<u>FAO: International and national regulatory strategies to counter food fraud</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Kinder unter 5 Jahren durch Salmonellen-Schokolade erkrankt</u>
Food Fraud	<u>USA: Fälle von Lebensmittelbetrug nehmen zu</u>
Food Fraud	<u>Warnung vor Betrug mit Sonnenblumenöl</u>
Lebensmittelsicherheit	<u>Israel: Rückruf von Schokoladeprodukten wegen Salmonellen</u>

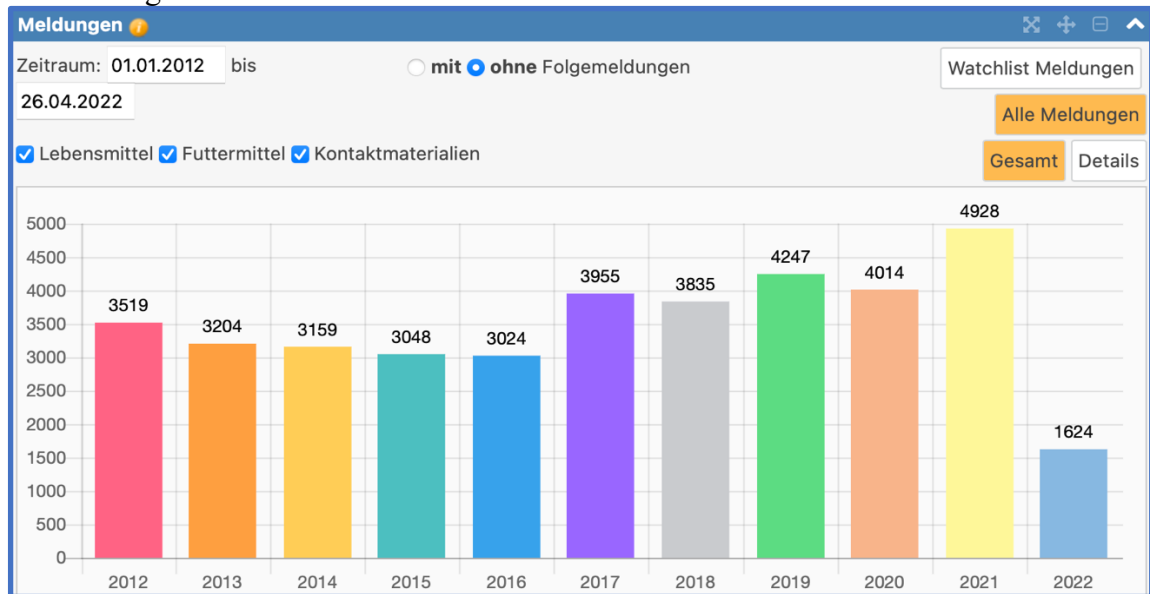


5 Fragen und Antworten zur Datenbank Safefood-Online

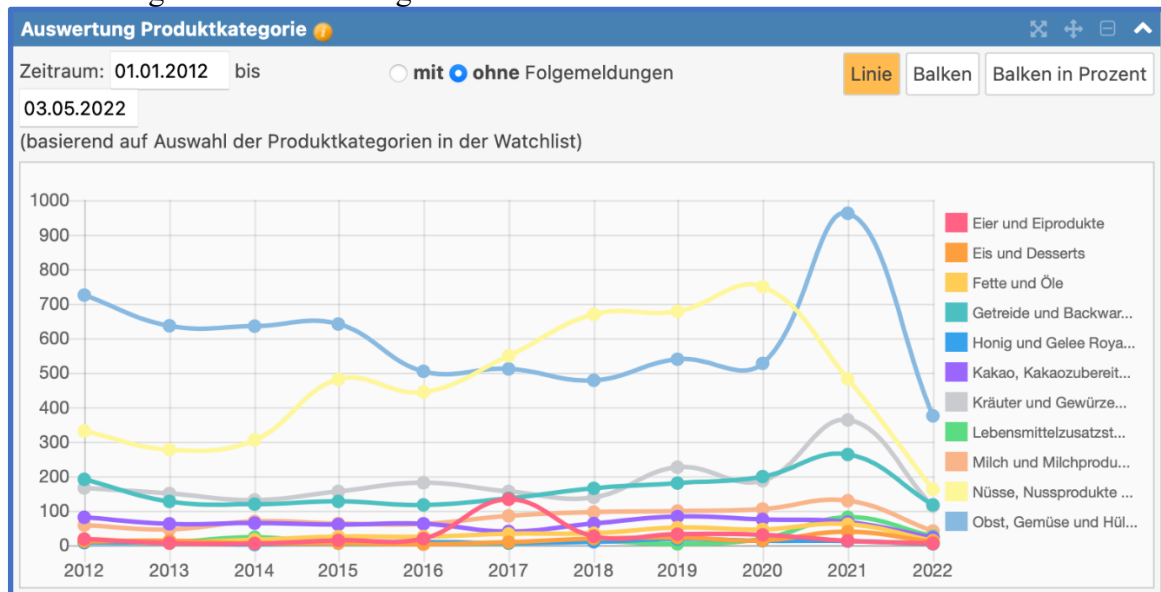
Welche Auswertemöglichkeiten bietet die „Trendanalyse“ im Dashboard-Modul?

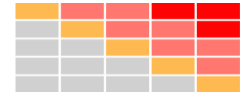
Wir haben das Modul „Dashboard“ noch benutzerfreundlicher gestaltet und ein weiteres Auswertemodul „Trendanalyse“ (für Artikel, Gefahrenquellen und Ursprungsländer) hinzugefügt. Jeder User kann die Inhalte individuell nach seinen Anforderungen festlegen. Innerhalb des Dashboards gibt es wie bisher die Module:

- Meldungen:

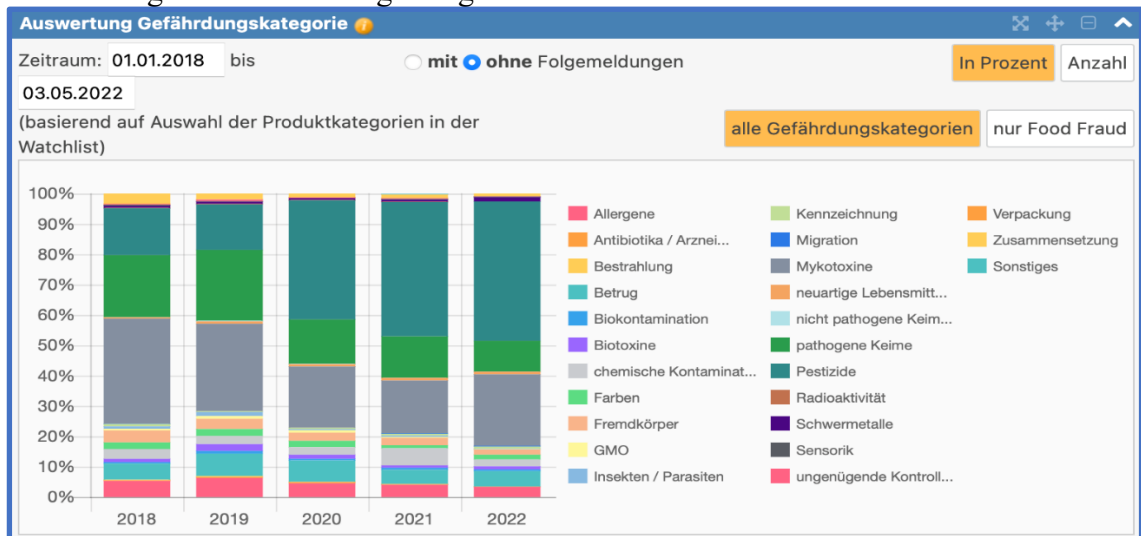


- Auswertung nach Produktkategorien:

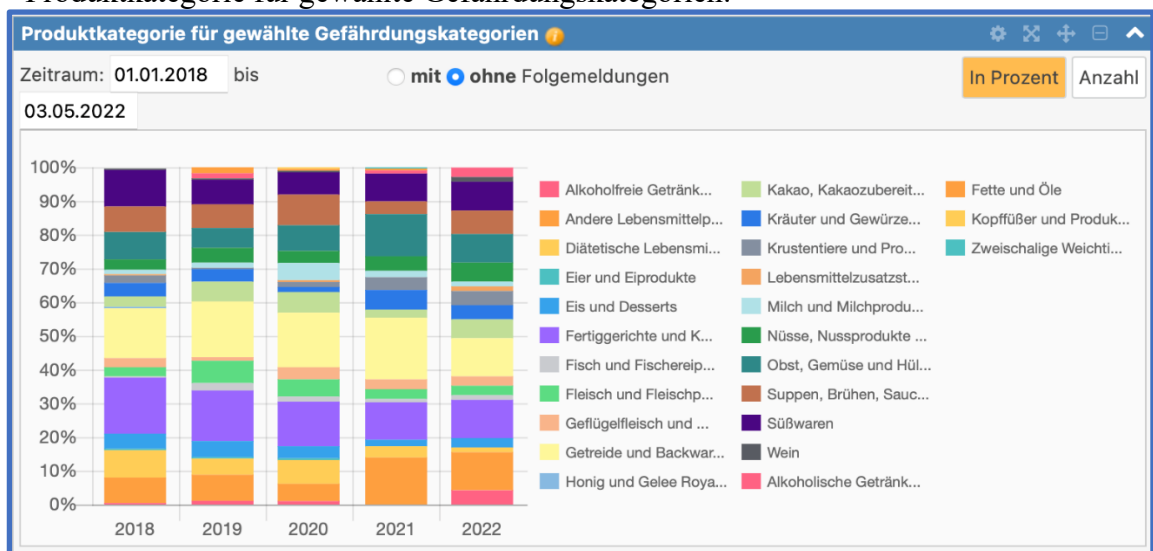




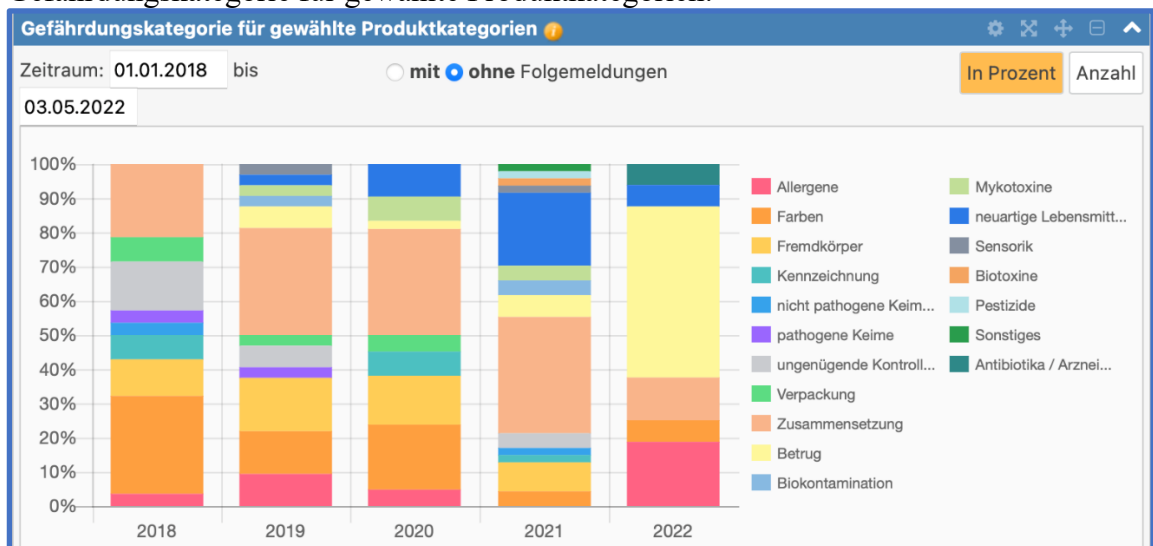
- Auswertung nach Gefährdungskategorien:

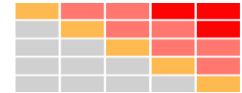


- Produktkategorie für gewählte Gefährdungskategorien:



- Gefährdungskategorie für gewählte Produktkategorien:






Hinweis:

Bei den Auswertungen:

- Produktkategorien für gewählte Gefährdungskategorien und
- Gefährdungskategorien für gewählte Produktkategorien

wird die jeweilige Auswahl in dem Fenster, das sich nach einem Klick auf das „Zahnradsymbol“:  öffnet, vorgenommen.

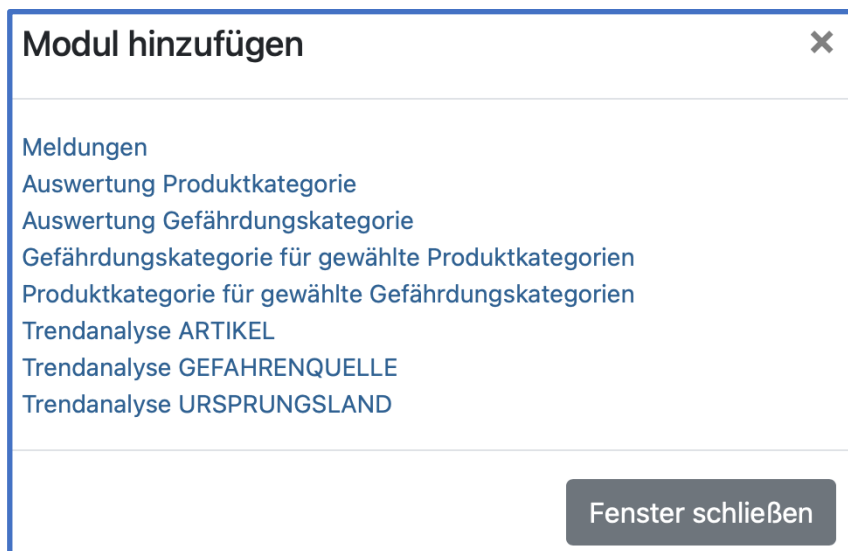
Neu ist das Modul Trendanalyse mit folgenden Auswertoptionen:

- Trendanalyse Artikel
- Trendanalyse Gefahrenquelle
- Trendanalyse Ursprungsland

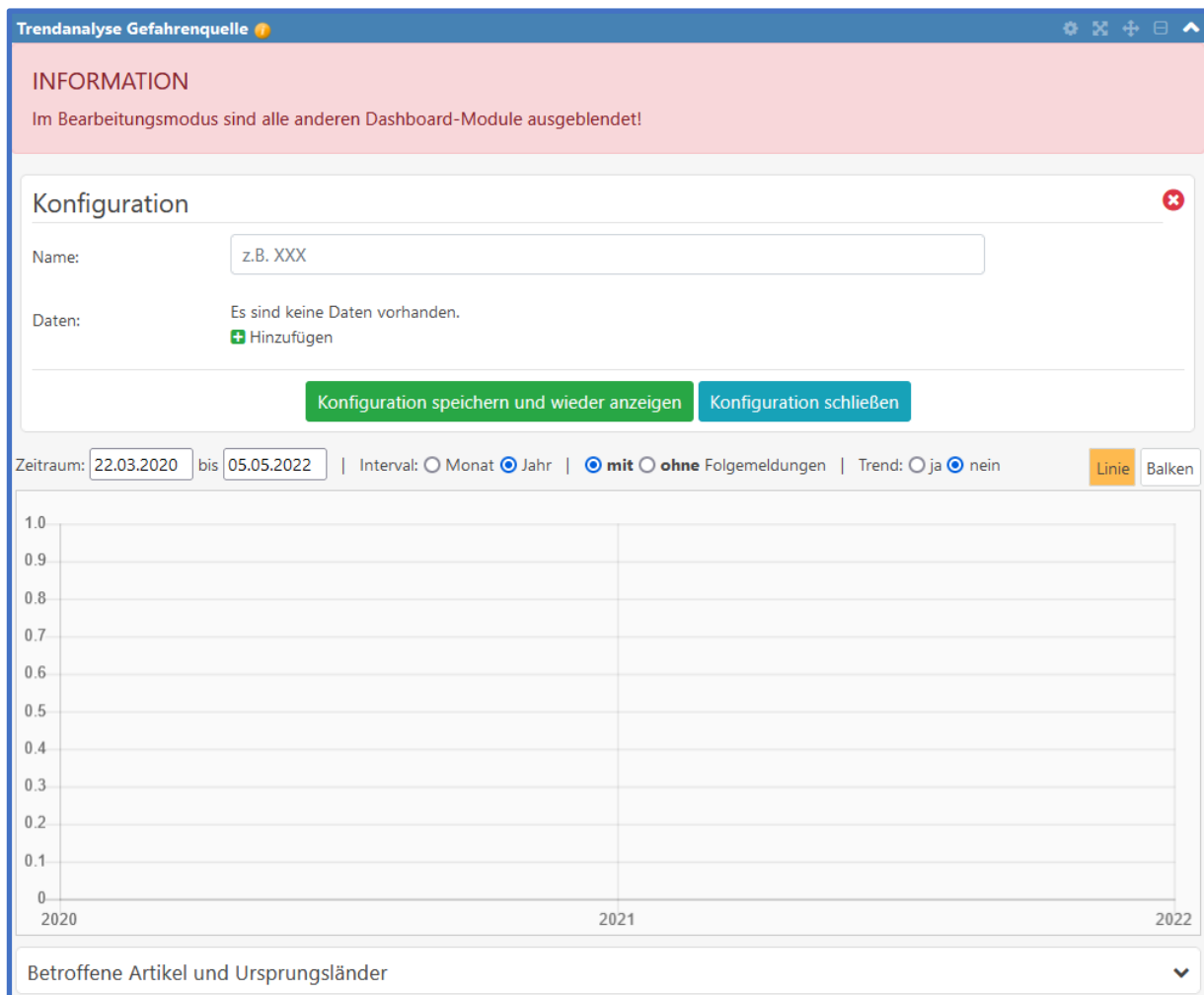
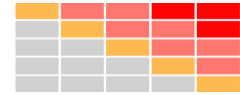
Standardmäßig sind im Dashboard keine Module vorausgewählt. Jeder User kann individuell die Module nach seinen Anforderungen konfigurieren. Dies erfolgt durch einen Klick auf das Feld „Modul hinzufügen“:



In dem darauf erscheinenden Pop-Up Fenster erfolgt die Auswahl der Module:



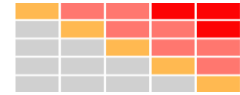
Nach der Auswahl des Moduls können die Vorgaben für die einzelnen Module definiert werden. Bei den neuen Modulen zur Trendanalyse sieht das Auswahlfenster wie folgt aus (hier am Beispiel Trendanalyse Gefahrenquelle):



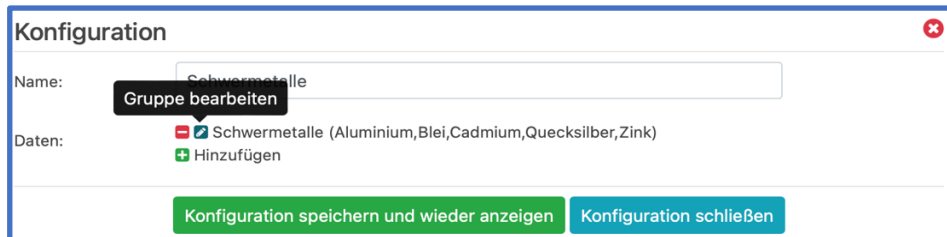
Nach der Vergabe des Namens für die Trendanalyse können dann entweder einzelne Gefahrenquellen (bzw. Artikel oder Ursprungsländer) für die Trendanalyse hinzugefügt werden. Es ist auch möglich mehrere Gefahrenquellen (bzw. Artikel oder Ursprungsländer) als Gruppe zu erfassen. Die Auswertung erfolgt dann summiert für die Auswahl. Nach dem Klick auf „Hinzufügen“ wählt man „als Gruppe anlegen“ aus und vergibt einen Namen für die neue Gruppe:

Danach kann man in dem Feld „Suche“ die Gefahrenquellen (bzw. Artikel oder Ursprungsländer) auswählen.

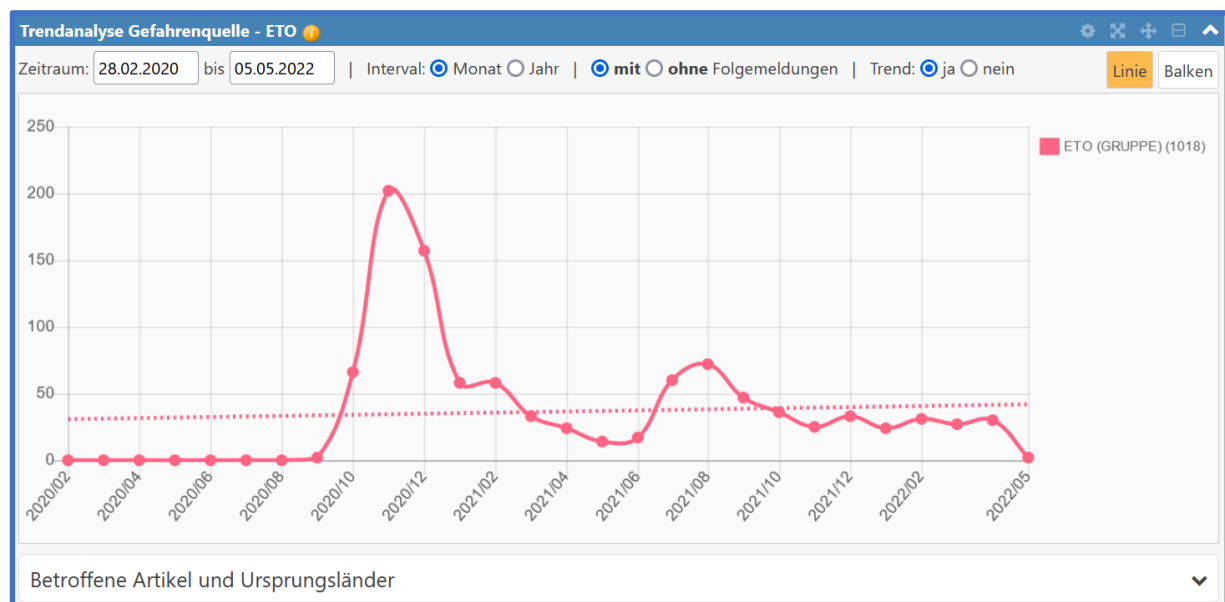
Wichtiger Hinweis: Es sollte erst gespeichert werden, wenn alle Gefahrenquellen (bzw. Artikel oder Ursprungsländer) ausgewählt sind. Es ist aber auch möglich, nachträglich weitere Gefahrenquellen (bzw. Artikel oder Ursprungsländer) zu einer gespeicherten Gruppe hinzuzufügen. Hierzu klickt man auf das Zahnrad-Symbol „konfigurieren“:



Daraufhin erscheint das Konfigurationsfenster, in dem man „Gruppe bearbeiten“ auswählt:



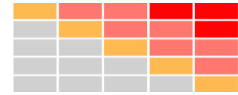
Danach erscheint das Auswahlfenster wie unter „Hinzufügen“ und man kann weitere Gefahrenquellen (bzw. Artikel oder Ursprungsländer) auswählen und der Trendanalyse hinzufügen. Hier wurden die Gefahrenquellen „Ethylenoxid und 2-Chlorethanol gruppiert:



Es stehen folgende Optionen zur Verfügung:

1. Startzeitpunkt (Das Ende ist immer der Tag, an dem das Modul aufgerufen wird. So kann sehr leicht die aktuelle Entwicklung einer Gefährdung verfolgt werden.
2. Intervall: Monat oder Jahr
3. Mit oder ohne Folgemeldungen
4. Linien- oder Balkendiagramm, jeweils mit Anzeige der „Trendlinie“ (gestrichelt)

Beim Klick auf das Feld „betroffene Artikel und Ursprungsländer“ klappt eine Tabelle auf, die die betroffenen Artikel sowie die entsprechenden Ursprungsländer aufzeigt (jeweils mit Anzahl der Meldungen):



Betroffene Artikel und Ursprungsländer

2-Chlorethanol:

[Biryani Masala Gewürzmischung](#) (1, Indien 1)
[Brotstangen](#) (1, Bosnien und Herzegowina 1)
[Calciumcarbonat](#) (2, Indien 1, Österreich 1)
[Chilipulver](#) (1, Indien 1)
[E 410 - Johannisbrotkernmehl](#) (2, Dänemark 1, Türkei 1)
[E 412 - Guarkernmehl](#) (1, Indien 1)
[E 415 - Xanthan gum](#) (1, China 1)
[Emulgator](#) (1, Frankreich 1)
[Erdnussaroma](#) (1, Niederlande 1)
[Flohsamenschalen](#) (1, Deutschland 1)
[Getreidemischung](#) (1, Deutschland 1)
[Gewürzmischung](#) (1, Philippinen 1)
[Hydroxypropylmethylcellulose \(HPMC\)-Kapseln](#) (1, China 1)
[Instant-Nudelgericht](#) (4, Vietnam 2, Niederlande 1, Südkorea 1)
[Instant-Nudeln](#) (5, China 1, Südkorea 3, Indonesien 1)
[Instant-Reisnudeln](#) (1, Vietnam 1)
[Kapseln für Arzneimittel, Nahrungsergänzungsmittel](#) (1, China 1)
[Kurkumapulver \(Curcuma longa\) \(bio\)](#) (2, Indien 2)
[Königskümmelsamen \(Ajwain\)](#) (1, Indien 1)
[Moringa-Kapseln, Moringa-Blattpulver](#) (1, Deutschland 1)
[Nahrungsergänzungsmittel](#) (11, Deutschland 5, Österreich 1, Vereinigtes Königreich 2, Niederlande 1, China 1, Schweiz 1)
[Nahrungsergänzungsmittel \(bio\)](#) (1, Indien 1)
[Nudelgericht](#) (1, China 1)
[Nudeln](#) (1, Südkorea 1)
[rote Chili](#) (1, Indien 1)
[Sesamdressing](#) (1, Deutschland 1)
[Sesamsamen](#) (3, Indien 2, Nigeria 1)
[Sesamsamenöl \(bio\)](#) (2, Italien 1, Frankreich 1)
[Thymian \(Thymus vulgaris\)](#) (1, Ägypten 1)
[Vitamin B12](#) (1, Spanien 1)
[weiße Kidneybohnen](#) (1, Indien 1)
[weiße Zwiebeln](#) (1, Indien 1)

Ethylenoxid:

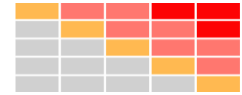
[Amaranth \(bio\)](#) (5, Indien 5)
[Aniskuchen \(bio\)](#) (1, Indien 1)
[Aufguss](#) (1, Frankreich 1)
[Backmischungen](#) (1, Niederlande 1)
[Backsaaten](#) (1, Niederlande 1)
[Backwaren](#) (6, Belgien 1, Frankreich 1, Spanien 1, Indien 1, Tschechien 1, unbekannt 1)
[Backwaren \(bio\)](#) (1, Niederlande 1)
[Bagel](#) (1, Belgien 1)

Auszug aus der Liste „betroffene Artikel und Ursprungsländer“

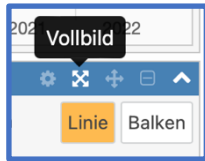
Die Trendanalysen „Artikel“ und „Ursprungsländer“ werden wie bei der Trendanalyse „Gefahrenquelle“ beschrieben angelegt.

Bei der Trendanalyse Artikel werden unterhalb der Grafik die betroffenen Gefahrenquellen und Ursprungsländer angezeigt.

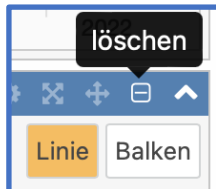
Bei der Trendanalyse Ursprungsländer werden die entsprechenden Artikel und Gefahrenquellen angezeigt.



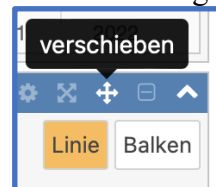
Die Module können auch vergrößert (als Vollbild) angezeigt werden:



Einzelne Module können gelöscht werden:



Die Reihenfolge der Module kann durch Verschieben geändert werden:



Einzelne Module können auch ausgeblendet werden:

Meldungen eingeblendet:

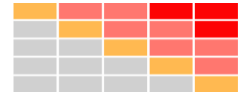


Meldungen ausgeblendet:



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