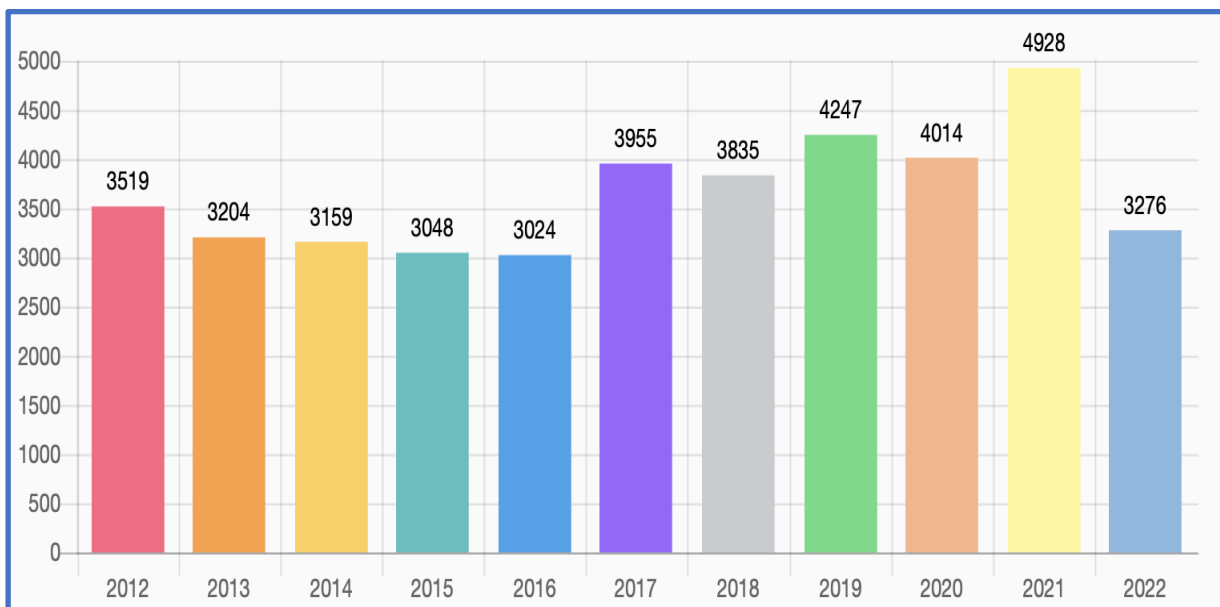


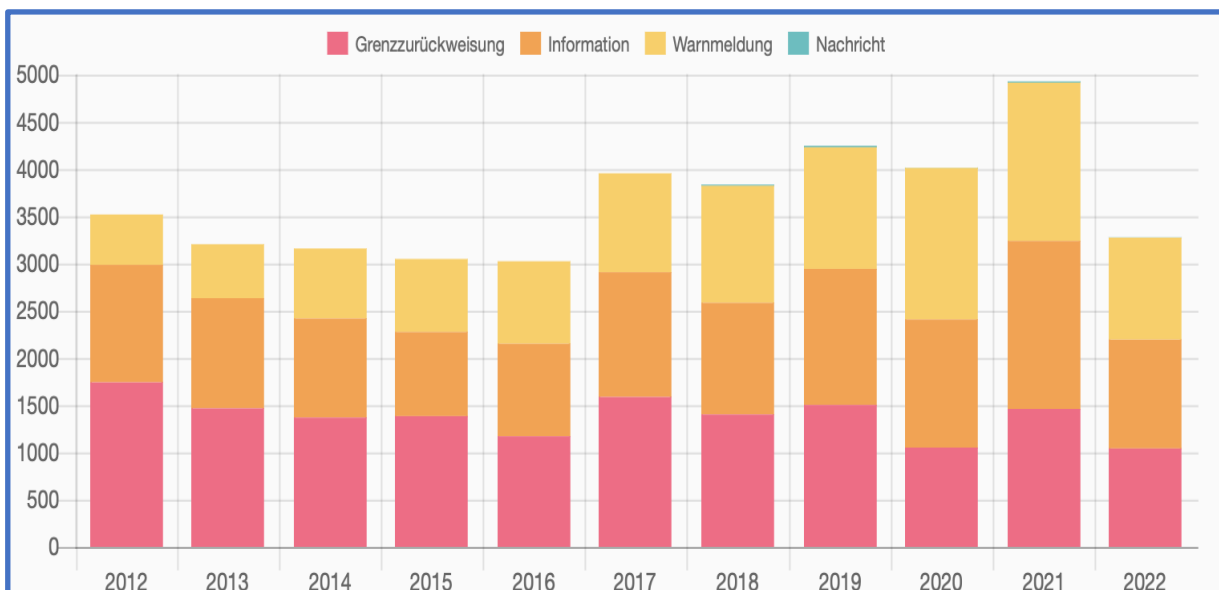


## Safefood-Online

## Newsletter



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



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



Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im August gab es 327 neue Meldungen in Safefood-Online. In diesem Newsletter erhalten sie wie gewohnt eine Auswertung nach Produktgruppen, Produkten, Gefährdungskategorien, Gefährdungen und Ursprungsländer.

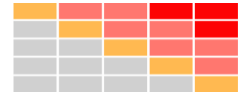
Im August wurden 5 Verordnungen zur Änderung von Höchstgehalten an Pestiziden veröffentlicht. Wir berichten hierzu unter Punkt 3: „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“

Im vergangenen Monat gab es deutlich mehr Rückrufe (28) auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) als im Juli (18). Siehe hierzu die Übersicht unter Punkt 2.

Neben Artikeln rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie unter Punkt 6 auch ein Update zu den aktuellen lebensmittelrechtlichen Entwicklungen bei Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol bezüglich der Festlegung von Höchstgehalten in Lebensmittelzusatzstoffen.

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

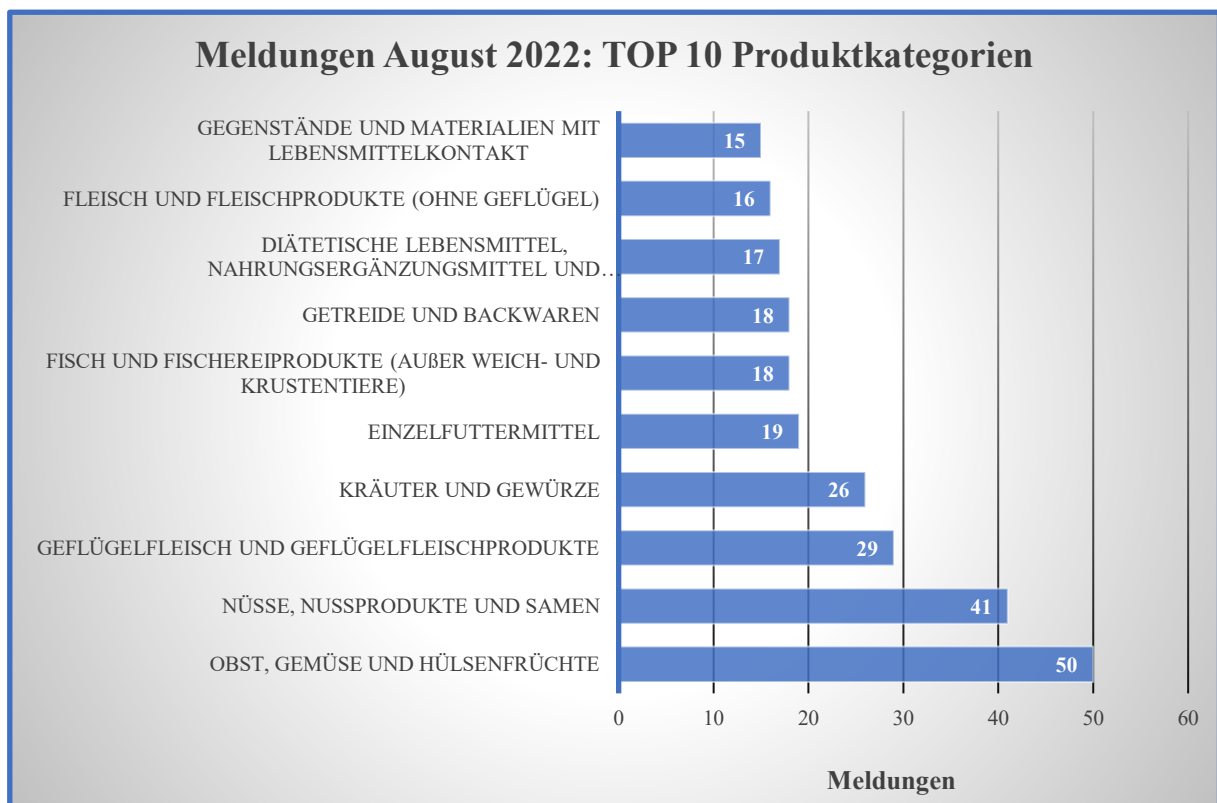


## 1 Meldungen in Safefood Online: August 2022

Gegenüber dem Vormonat (348 Meldungen) haben die neuen Meldungen im August leicht abgenommen (327 Meldungen).

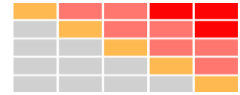
*Anmerkung: Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.*

Bei den Produktkategorien mit den meisten Neu-Meldungen gab es gegenüber Juli keine Veränderungen: die Produktgruppen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt mit 50 Meldungen an der Spitze, gefolgt von Nüssen, Nussprodukten und Samen (41 Meldungen) sowie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte (29 Meldungen). In der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sind die Meldungen zu Chlorpyrifos weiter rückläufig (insgesamt 7 Meldungen). Zu Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol gab es im August in dieser Produktgruppe keine Meldungen:

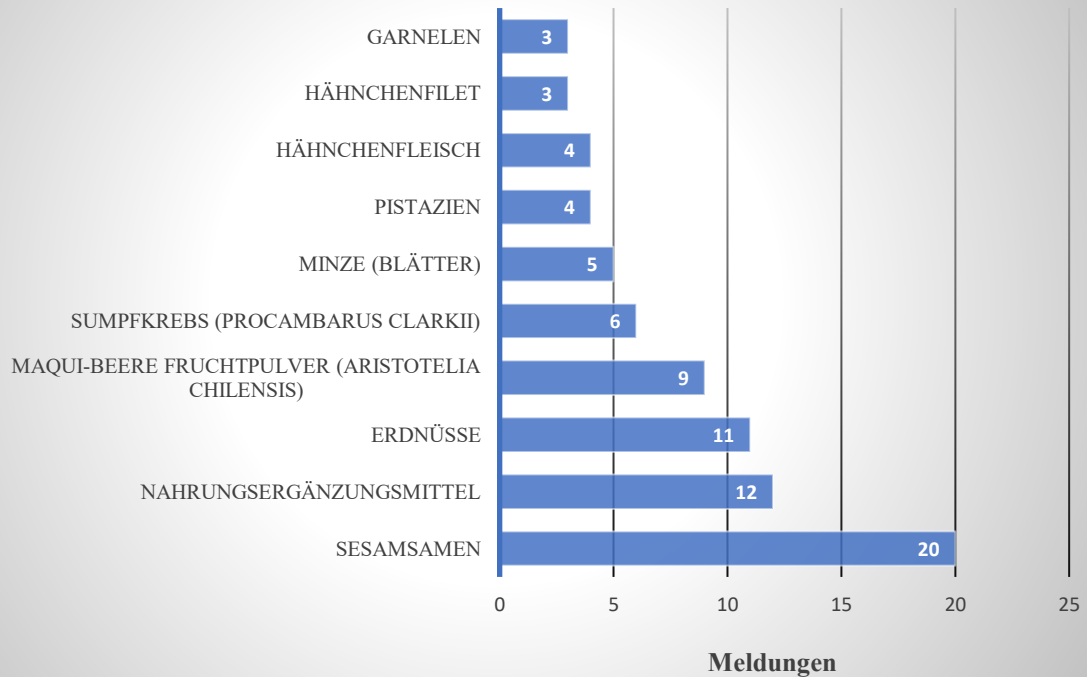


Nach Produkten liegen im August Sesamsamen mit 20 Meldungen an der Spitze der TOP 10. Alle Meldungen sind auf Salmonellenfunde zurückzuführen.

Es folgen Nahrungsergänzungsmittel (12 Meldungen) und Erdnüsse (11 Meldungen). Bei Erdnüssen waren in allen Fällen Aflatoxine Grund für die Meldungen:

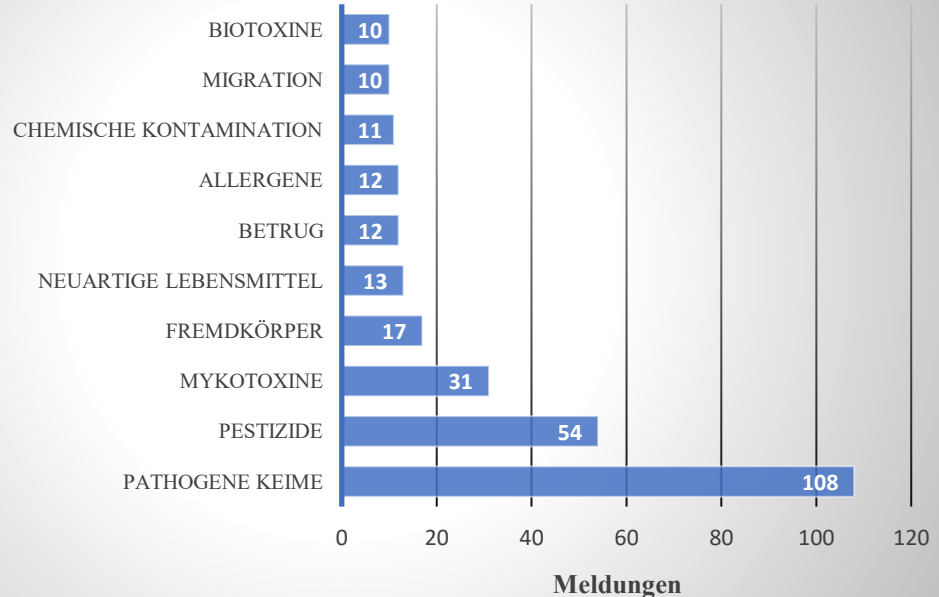


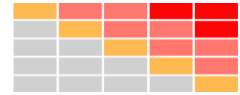
## Meldungen August 2022: TOP 10 Produkte



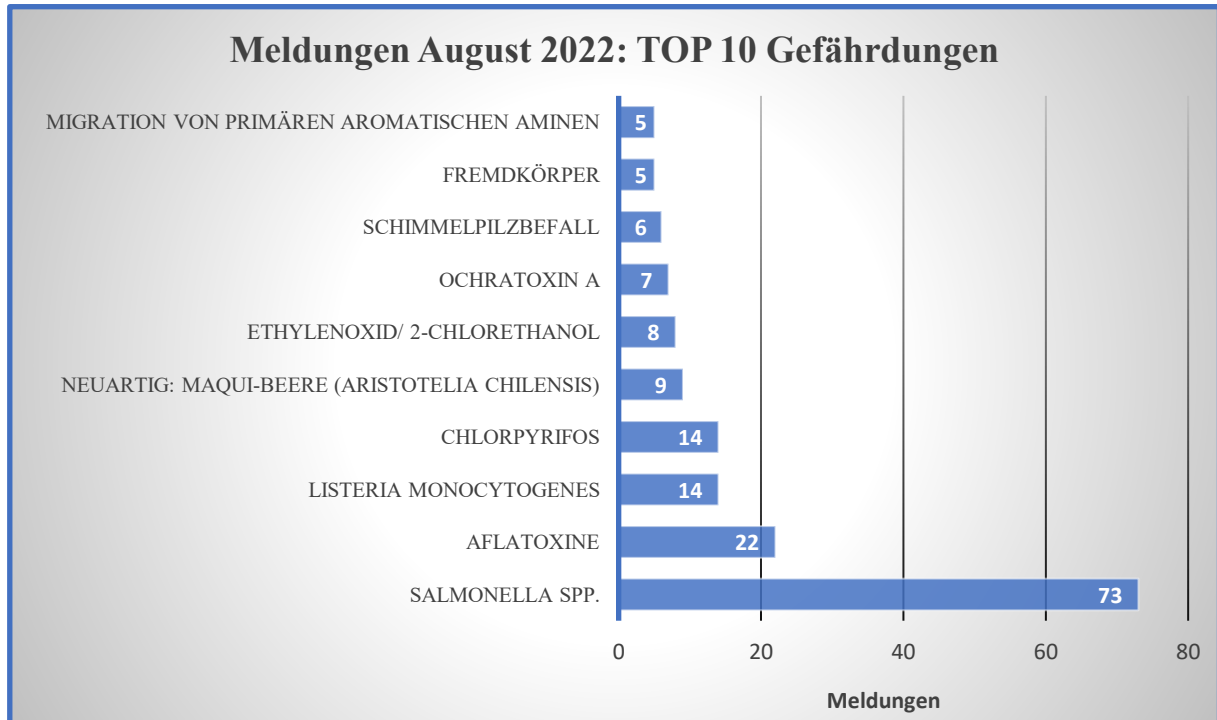
Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen auch im August 2022 pathogene Keime an erster Stelle (108 Meldungen). Hier betrafen 20 Meldungen Sesamsamen sowie 4 Produkte, die Sesam enthalten (Halva, Tahini). Es folgen Pestizide (54 Meldungen) und Mykotoxine (31 Meldungen):

## Meldungen August 2022: TOP 10 Gefahrenkategorien



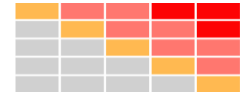


Bei der Auswertung nach Gefährdungen liegen auch im August Meldungen zu Salmonellen-  
funden an der Spitze (73 Meldungen), gefolgt von Aflatoxinen (22 Meldungen) und Listerien  
(14 Meldungen):



Die Darstellung der Meldungen nach Ursprungsland ergibt folgendes Bild:





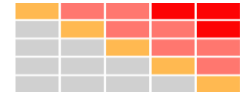
An der Spitze liegt China mit 31 Meldungen (6 Meldungen zu Sumpfkrebsen) gefolgt von den Niederlanden mit 26 Meldungen (6 Meldungen zu Maquibeeren-Fruchtpulver) sowie Italien mit 19 Meldungen.

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

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im August deutlich mehr Rückrufe (28) zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt als im Juli (18):

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Bockshornkleeblätter, getrocknet	Salmonellen
Gin	Fremdkörper (Glassplitter)
Halva	Salmonellen
Petersilie, verpackt	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Weizenmehl	E. coli (STEC)
Mineralwasser	Fremdgeruch
Mais in Dosen	Fremdkörper (Glas)
Weizenmehl	E. coli (STEC)
Weizenmehl	E. coli (STEC)
Smoothie	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Tortilla Chips	Tropanalkaloide
Speiseeis	2-Chlorethanol
Puten-Zwiebelmettwurst	Listerien
Rostbratwürste	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Sesam Tahini	Salmonellen
Sesam Tahini	Salmonellen
Tortilla Chips	Tropanalkaloide
Smoothie	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Trinkflasche	Weichmacher DEHP
Puten-Zwiebelmettwurst	Listerien
Ente, gegrillt	Listeria monocytogenes
Forellenfilet, geräuchert	Listerien
Mineralwasser	Chemische Rückstände
Wurst (Lyoner)	Listerien
Halva	Salmonellen
Dattel-Haselnuss-Creme (bio)	Schimmelbefall
Trinkglas	Erhöhte Blei -und Cadmiumwerte
Milchbrei	Fremdkörper (Hartplastik)

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



## 3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

---

### 3.1 Verordnung (EU) 2022/1343:

---

Am 02. August 2022 wurde die [Verordnung \(EU\) 2022/1343](#) im Amtsblatt der europäischen Kommission veröffentlicht. Die Verordnung trat am 22. August in Kraft und gilt ab dem 22. Februar 2023. Mit der Verordnung 2022/1343 wurden Änderungen zu Höchstgehalten von:

- Acequinocyl
- Chlorantraniliprol
- Enamectin

in oder auf bestimmten Lebensmitteln in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) 395/2005 eingeführt.

Für weitere Informationen verweisen wir auf den Verordnungstext.

### 3.2 Verordnung (EU) 2022/1346

---

Am 02. August 2022 ist außerdem die [Verordnung \(EU\) 2022/1346](#) mit Änderungen von Höchstgehalten zu:

- 1,4-Dimethylnaphthalin
- 8-Hydroxychinolin
- Pinoxaden
- Valifenalat

in oder auf bestimmten Erzeugnissen veröffentlicht worden.

Weitere Informationen finden Sie in dem ebenfalls verlinkten Verordnungstext.

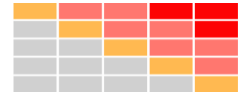
### 3.3 Verordnung (EU) 2022/1363

---

Mit der [Verordnung \(EU\) 2021/1363](#) hat die Europäische Kommission Änderungen der Höchstgehalte für:

- 2,4-D, Azoxystrobin
- Cyhalofop-butyl
- Cymoxanil
- Fenhexamid
- Flazasulfuron
- Florasulam
- Fluoroxypyr
- Iprovalicarb
- Silthiofam

im Anhang II der Verordnung (EG) 395/2005 eingeführt. Nähere Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem verlinkten Verordnungstext.



## 3.4 Verordnung (EU) 2022/1406

Im Amtsblatt der Europäischen Kommission wurde am 18. August 2022 die [Verordnung \(EU\) 2022/1406](#) veröffentlicht. Mit dieser Verordnung werden in den Anhängen II, III und V der Verordnung (EG) 396/2005 Änderungen hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Methoxyfenozid
- Propoxur
- Spinosad
- Thiamam

In oder auf bestimmten Lebensmitteln ein geführt. Nähere Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem verlinkten Verordnungstext.

## 3.5 Verordnung (EU) 2022/1435

Am 30.08.2022 wurde außerdem die [Verordnung \(EU\) 1435](#) veröffentlicht mit Änderungen der Anhänge II und IV der Verordnung (EG) 396/2005 bezüglich der Höchstgehalte an Rückständen von:

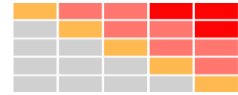
- Calciumcarbonat
- Kohlendioxid
- Cyprodinil
- Kaliumhydrogencarbonat

In oder auf bestimmten Erzeugnissen. Nähere Informationen können Sie dem verlinkten Verordnungstext entnehmen.

## 4 NEWS Lebensmittelsicherheit

Meldung
<a href="#">Frankreich: E. coli in Gurken aus Belgien</a>
<a href="#">CVUA Stuttgart: Marinierte Fleischwaren und ihr mikrobieller Status</a>
<a href="#">Schweiz: Untersuchung zur Akzeptanz von Palmöl</a>
<a href="#">Alkenylbenzole in Lebensmitteln: Wie groß ist das gesundheitliche Risiko?</a>
<a href="#">EFSA: European Partnership for next generation, systems-based Environmental Risk Assessment (PERA)</a>
<a href="#">CVUA Sigmaringen: Jahresbericht 2021</a>
<a href="#">Studie zu Arcobacter als Ursache für Erkrankungen durch Verzehr bestimmter Lebensmittel</a>
<a href="#">Norwegen: Erkrankungen durch Salmonellen in Wassermelonen</a>
<a href="#">EFSA: Überprüfung der tolerierbaren Aufnahmemengen bestimmter Nährstoffe</a>
<a href="#">Die Europäische Kommission ändert die Vorschriften über das Vorhandensein von Ethylenoxid in Lebensmittelzusatzstoffen.</a>





<a href="#">Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg: Jahresbericht 2021</a>
<a href="#">US FDA: Food Safety Modernization Act (FSMA), Regeln für "Food Traceability"</a>
<a href="#">Italien: Listerienausbruch mit 2 Toten wahrscheinlich durch Käse verursacht</a>
<a href="#">Listerien-Fälle in Bayern: SPD kritisiert Behörden - Ministerium kontert</a>
<a href="#">Ursachen für Salmonellenerkrankungen in Europa 2015-2019</a>
<a href="#">USA: US-weit vertriebenes Tahini wegen Salmonellen zurückgerufen</a>
<a href="#">Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES): Tätigkeitsbericht 2021</a>

## 5 NEWS Food Fraud

---

<a href="#">Food Fraud auf dem Markt für alternative Proteine</a>
<a href="#">Nepal: Verfahren gegen 115 Formen wegen Food Fraud</a>
<a href="#">India: Erneute Welle an Betrugsfällen bei Lebensmitteln</a>
<a href="#">Indien: 27,500 Liter Öl verfälscht</a>
<a href="#">UK: illegal gefangene Schalentiere stellen Gesundheitsrisiko dar</a>
<a href="#">GC-MS-IRMS-Technologie zur Authentizitätsprüfung bei Fischölen</a>
<a href="#">USA: Betrug und schwache USDA-Aufsicht beeinträchtigen die Integrität der ökologischen Lebensmittelindustrie</a>

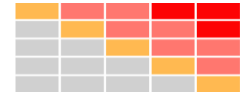
## 6 Update zu Ethylenoxid/ 2-Chlorethanol

---

Im [Newsletter Februar 2022](#) hatten wir unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ über das [Protokoll der Sitzung des technischen Ausschusses der EU-Kommission und den Mitgliedstaaten vom 20. Januar 2022](#) berichtet. Darin wurde unter anderem bezüglich Lebensmittelzusatzstoffen festgehalten:

*The Commission provided an update on the status of updating Regulation (EC) 231/20126 on specifications for food additives with regards to clarifying the purity criteria. The approach would be to specify clearly the Limit of Quantification (LOQ) applicable to all additives. The raw materials used for the production of food additives have to comply with the MRL set by Regulation (EC) 396/2005 (when an MRL has been set for the raw material). The EURLs have been consulted and confirmed the feasibility of the proposed LOQ of 0.1 mg/kg (sum of ETO and 2CE expressed as ETO) applicable to all additives.*

Am 12. August 2022 wurde nun die [Verordnung \(EU\) 2022/1396](#) veröffentlicht, mit der entsprechend dem Protokoll vom 20. Januar 2022 die Gehalte an Ethylenoxid in Lebensmittelzusatzstoffen geregelt wurden (Anhang der Verordnung (EU) 231/2012).



In den Erwägungsgründen heißt es unter Punkt (5) und (6):

*5) Vor kurzem gab es mehrere RASFF-Meldungen über das Vorhandensein von Ethylenoxid in einer Reihe von Lebensmitteln, insbesondere in mehreren Lebensmittelzusatzstoffen, die für die Herstellung verschiedener Lebensmittel verwendet werden. Auf der Grundlage dieser Meldungen und Informationen in Bezug auf amtliche Kontrollen von Mitgliedstaaten wurden mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/2246 der Kommission (9) zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor dem Risiko einer Kontamination mit Ethylenoxid Maßnahmen betreffend Waren nicht tierischen Ursprungs festgelegt, die aus bestimmten Drittländern in die Union verbracht werden. Die Durchsetzung des Unionsrechts könnte sich jedoch im Hinblick auf Lebensmittelzusatzstoffe schwierig gestalten, da nicht einfach zu ermitteln ist, ob das Vorhandensein von Ethylenoxid durch Verwendung bei der Sterilisierung von Lebensmittelzusatzstoffen entgegen den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 oder aber auf einen anderen Grund zurückzuführen ist.*

*(6) Um diese Schwierigkeiten zu vermeiden und ein hohes Schutzniveau für die menschliche Gesundheit zu gewährleisten, muss festgelegt werden, dass unabhängig von seinem Ursprung das Vorhandensein von Ethylenoxid für keinerlei Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen ist. Zu diesem Zweck sollte speziell für Lebensmittelzusatzstoffe ein Höchstgehalt für Rückstände von Ethylenoxid auf die Quantifizierungsgrenze dieser Produkte festgelegt werden, das heißt, auf die validierte niedrigste Rückstandskonzentration, die derzeit mit validierten Kontrollmethoden bei Routineüberwachungen ermittelt und gemeldet werden kann. Um Kohärenz mit der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates (10) zu gewährleisten, insbesondere mit den darin festgelegten Höchstgehalten für zur Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen verwendete Rohstoffe, sollten die Rückstände von Ethylenoxid mit denselben Begriffen wie in der genannten Verordnung definiert werden.*

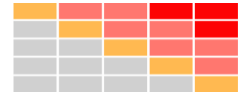
Der Anhang der Verordnung (EU) 231/2012 zu Spezifikationen von Lebensmittelzusatzstoffen wurde daher wie folgt geändert:

Ethylenoxid darf zur Sterilisierung von Lebensmittelzusatzstoffen nicht verwendet werden. In den in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffen, darunter Gemische von Lebensmittelzusatzstoffen, dürfen keine Rückstände von mehr als 0,1 mg/kg Ethylenoxid (Summe aus Ethylenoxid und 2-Chlorethanol (ausgedrückt als Ethylenoxid) vorhanden sein, ungeachtet seines Ursprungs.

Siehe hierzu auch den Bericht in "FOOD SAFETY NEWS": [EU to tighten ethylene oxide rule for food additives](#)

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