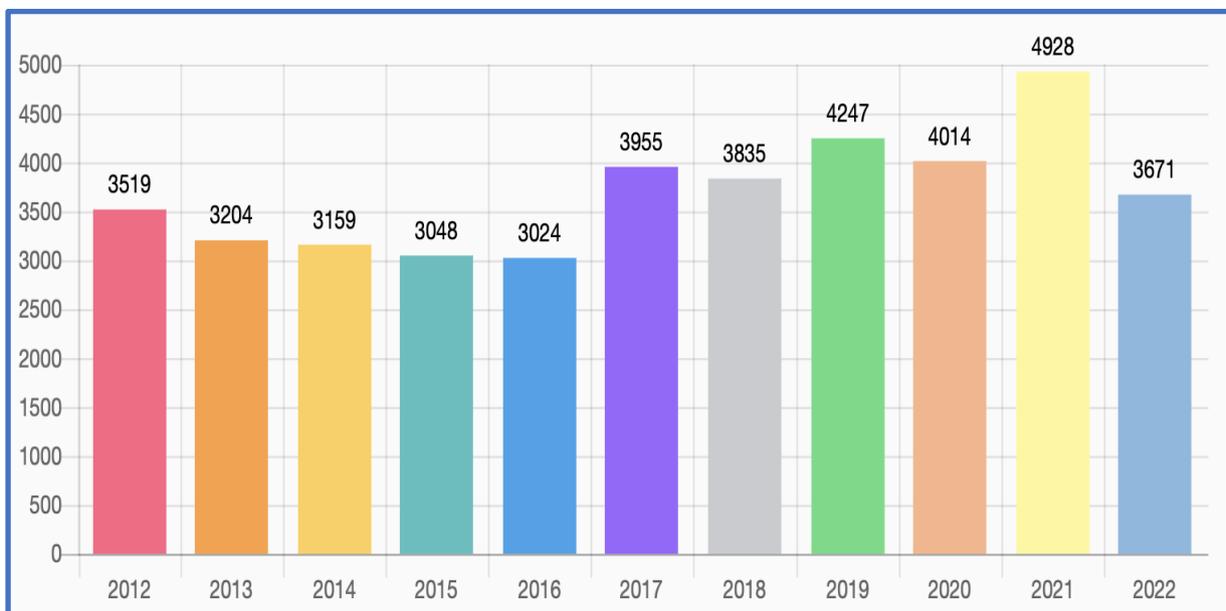
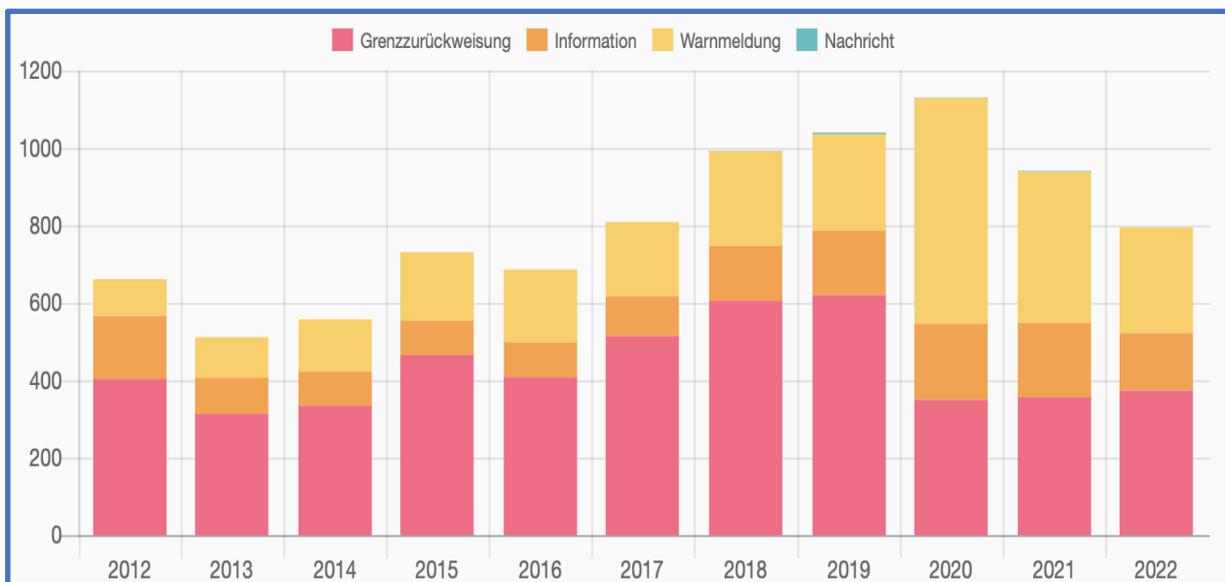


Safefood-Online

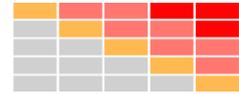
Newsletter



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,

In Safefood-Online gab es im September 346 neue Meldungen. Eine detaillierte Auswertung nach Produktgruppen, Produkten, Gefährdungskategorien, Gefährdungen und Ursprungsländer finden Sie unter Punkt 1 in diesem Newsletter.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im September 2022 in der Summe 33 Rückrufe veröffentlicht. Siehe hierzu die Übersicht unter Punkt 2.

Am 13. September 2022 wurde das 1. Update der EU-Datenbank zu Verarbeitungsfaktoren für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln veröffentlicht. Wir berichten hierzu unter Punkt 3: „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“

Unter Punkt 4 und 5 finden Sie News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud.

Am 28. September 2022 wurden die Ergebnisse der von der EFSA in Auftrag gegebenen Eurobarometer-Umfrage zur Einschätzung der Lebensmittelsicherheit veröffentlicht. Die Umfrage wurde zwischen dem 21. März und dem 20. April 2022 in allen Mitgliedsstaaten durchgeführt. Insgesamt nahmen über 26.509 Personen an der Umfrage teil.

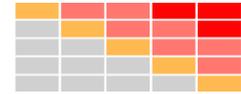
Von 7 Faktoren ist der Preis am wichtigsten bei der Kaufentscheidung. Es folgen Geschmack und Lebensmittelsicherheit. Der Anteil der Befragten, die angaben, dass die Lebensmittelsicherheit ausschlaggebend sei, ist gegenüber der letzten Befragung im April 2019 zurückgegangen.



Die Ergebnisse der Umfrage „Food Safety in the EU“ finden sie [hier](#)

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: September 2022

Gegenüber dem Vormonat verzeichnete der September 2022 mit 346 Meldungen ein Plus von 19 Meldungen.

Auffallend ist die relativ hohe Anzahl an Meldungen zu Sesamsamen (47 Meldungen) wegen Salmonellenfunden. Bei 31 Meldungen stammten die Sesamsamen aus Nigeria.

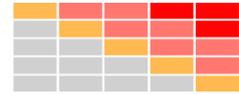
Anmerkung: Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.

Die meisten Meldungen (61) verzeichnete die Produktkategorie Nüsse, Nussprodukten und Samen, gefolgt von der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte (48 Meldungen) und Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte (28 Meldungen):

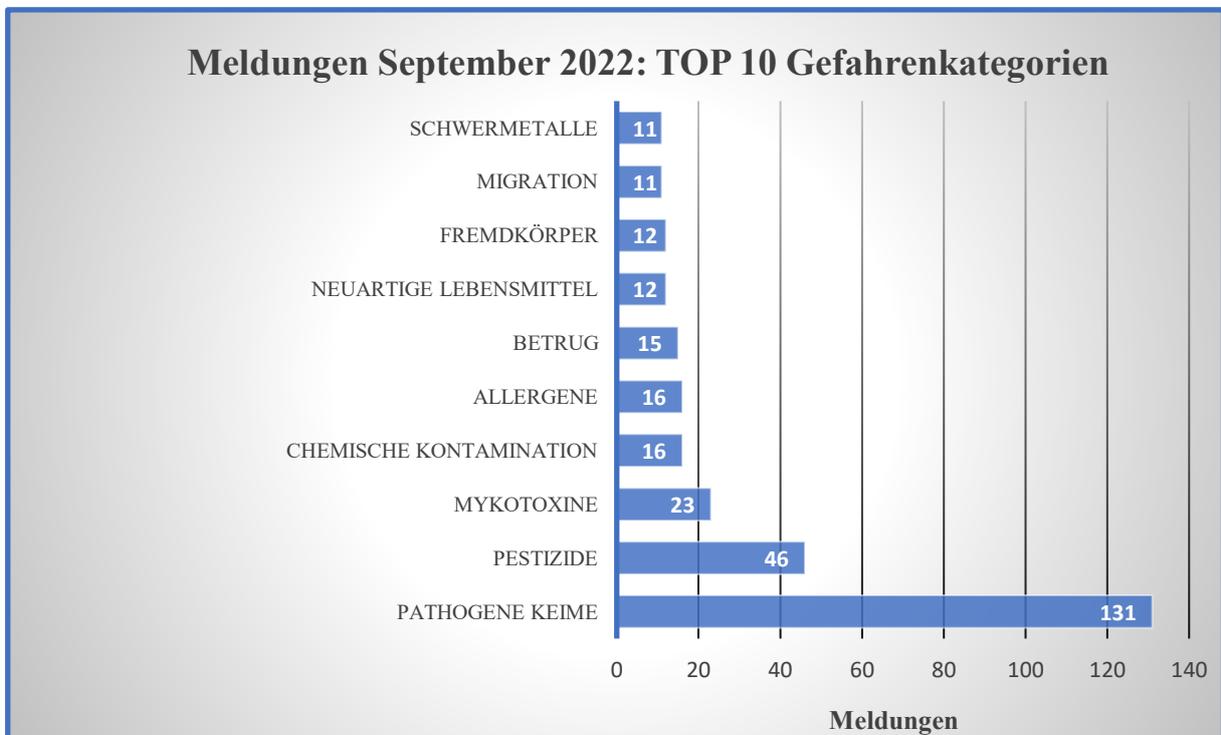


Wie bereits im August liegen auch im September Sesamsamen bei der Auswertung der Meldungen nach Produkten mit deutlichem Abstand (47 Meldungen) an der Spitze der TOP 10. Alle Meldungen sind auf Salmonellenfunde zurückzuführen.

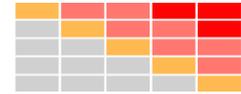
Es folgen Nahrungsergänzungsmittel (12 Meldungen) und Paprika (6 Meldungen):



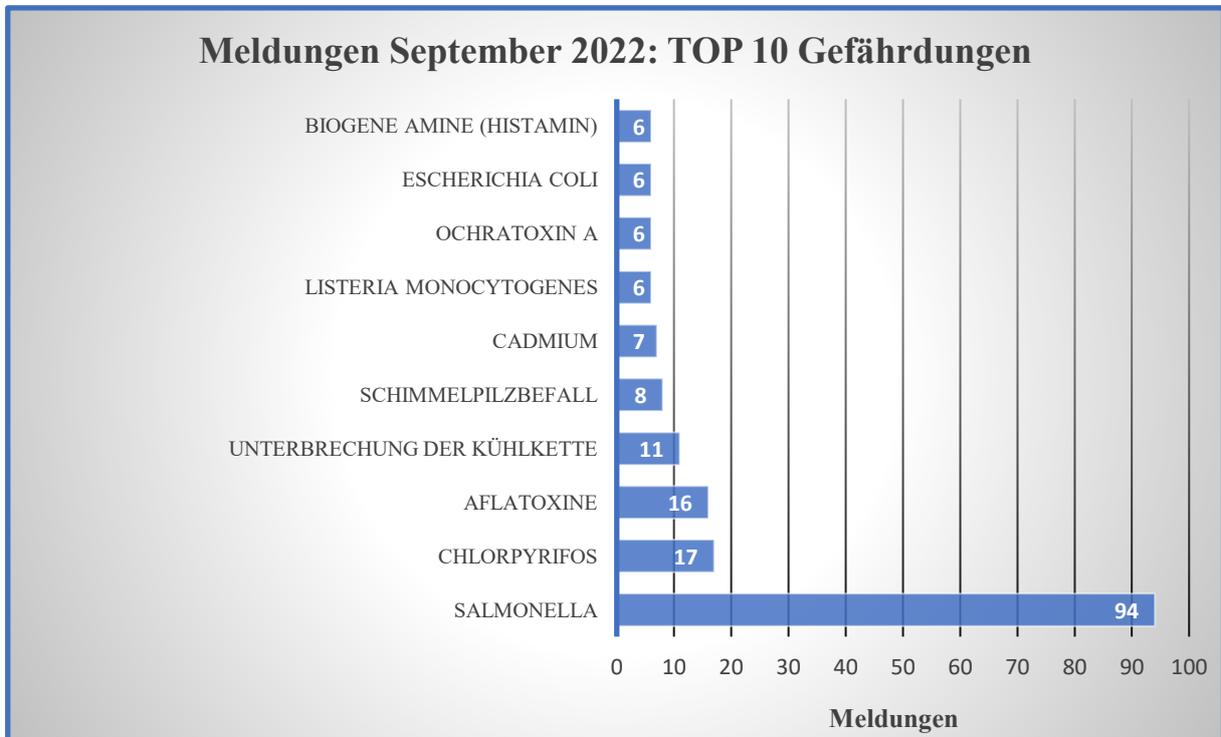
Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen wie im August pathogene Keime mit 131 Meldungen auf Platz 1. Hier betrafen 50 Meldungen Salmonellenfunde in Sesamsamen bzw. in Produkten, die Sesamsamen enthalten (Halva, Tahini). Es folgen Pestizide mit 46 Meldungen und Mykotoxine mit 23 Meldungen:



Bei der Auswertung nach Gefährdungen liegen im September Meldungen zu Salmonellenfunden mit weitem Abstand an der Spitze (94 Meldungen). Mit 50 Meldungen entfallen, wie bereits erwähnt, mehr als die Hälfte der Meldungen auf Sesamsamen bzw. Produkte, die

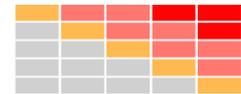


Sesamsamen enthalten. Es folgen Meldungen zu Chlorpyrifos (17 Meldungen) und Aflatoxinen (16 Meldungen):



Bei der Auswertung der Meldungen nach Ursprungsland liegt die Türkei mit 36 Meldungen auf Platz 1, davon 9 Meldungen zu Salmonellenfunden in Sesamsamen und 6 Meldungen zu Mykotoxinen in getrockneten Feigen. Es folgen Nigeria mit 32 Meldungen (davon betrafen 31 Meldungen Salmonellenfunde in Sesamsamen) und China (25 Meldungen).

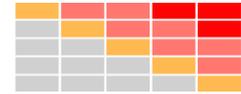




2 Öffentliche Warnungen auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) im September 2022

Gegenüber den beiden Vormonaten (18 bzw. 28 Rückrufe im Juni und Juli) hat im September die Anzahl der auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt mit 33 Rückrufen nochmals zugenommen:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Geflügel Köttbullar	Fremdkörper (Kunststoff)
Teewurst	Listeria monocytogenes
Halva	Salmonellen
Instant Nudeln	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Fleischsalat	Listeria monocytogenes
Dattel-Haselnuss-Creme (bio)	Risiko eines möglichen Schimmelbefalls
Bauernbratwurst	E. coli (STEC)
Sesamsamen	Salmonellen
Müsli	Salmonellen
Makrelenfilet, geräuchert	Listeria monocytogenes
Ziegenkäse	Fremdkörper (Metall)
Matcha Teepulver	Benzo(a)pyren, polycyclische Kohlenwasserstoffe
Einmachgläser	Migration von Nonylphenol
Halva	Salmonellen
Kekse	Erhöhte 3-MCPD- und Glycidylwerte
Halva mit Vanillegeschmack	Salmonellen
Speiseeis	2-Chlorethanol
Frischeiwaffeln	Fremdkörper (Metall)
Lorbeerblätter, getrocknet	PAK
Veganes Zaziki	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Protein Chips Cheese	Salmonellen
Grana Padano Riserva	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Semmelbrösel	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Vegane Flammspieße BBQ	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Riesenkalmar	Erhöhter Cadmiumgehalt
Schweinswürstchen	Listeria monocytogenes
Produkt aus Geflügelseparatorenfleisch	Listerien
Geflügelwürstchen	Listeria monocytogenes
Geflügelwürstchen	Listeria monocytogenes
Tahini	Salmonellen
Blattspinat, TK	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Zimtsterne	Schimmelbildung
Bockwurst in der Dose	Fehler bei der Haltbarmachung



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

3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

3.1 Erste Aktualisierung der EU-Datenbank zu Verarbeitungsfaktoren für Rückstände von Pflanzenschutzmittelrückständen

Die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sind stark vom Grad der Verarbeitung abhängig. Daher gelten gemäß Artikel 20 Verordnung (EG) 395/2005, soweit in den Anhängen II und III keine Rückstandshöchstgehalte für verarbeitete und/ oder zusammengesetzte Lebensmittel festgelegt sind, die Rückstandsgehalte, die in Artikel 18 für das unter Anhang I fallende entsprechende Lebensmittel festgelegt sind, wobei durch die Verarbeitung bzw. das Mischen bewirkte Veränderungen der Pestizidrückstandsgehalte zu berücksichtigen sind. Im Rahmen eines EFSA-Projektes wurde 2018 die erste EU-Datenbank zu Verarbeitungsfaktoren veröffentlicht. Am 13. September 2022 wurde nun ein erstes Update der Datenbank vorgestellt. Beide Versionen der EU-Datenbank zu Verarbeitungsfaktoren finden Sie [hier](#)

3.2 Organische Arsenverbindungen

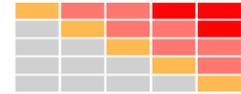
Die EFSA hat eine Literaturstudie zu organischen Arsenverbindungen in Lebensmitteln veröffentlicht. Ziel des Projekts war es, Informationen über zwei Gruppen von organischem Arsen zu sammeln:

- methylierte Verbindungen
- andere organische Arsenarten, z. B. Zucker, Lipide

Die Studie finden Sie [hier](#)

4 NEWS Lebensmittelsicherheit

Meldung
ECDC: Epidemiologischer Jahresbericht 2020 zu E. coli Infektionen
CVUA Sigmaringen: Mykotoxine in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen – ein Problem in 2021?
Irland: Behörden warnen vor vermehrten E.coli Infektionen
Schottland: 50 Personen durch E. coli O157 Infektionen erkrankt
EU-Pläne zur Reduktion des Pestizideinsatzes kann möglicherweise zur Verschärfung der Nahrungsmittelkrise führen
Alternativen für den in der EU verbotenen Zusatzstoff Titandioxid
England: Ethylenoxid und Salmonellen in Hähnchen die häufigsten Beanstandungsgründe
Neuseeland: Behörden warnen vor Hepatitis A -Infektionen bei Beerenfrüchten
Studie: Quantifizierung des Transfers von Nano-Kunststoffpartikeln in der Nahrungskette



[EFSA: Nationale Ernährungsstudie bei der italienischen Bevölkerung im Alter von 10 bis 74 Jahren \(IV SCAI ADULT\)](#)

[Österreich: 3 Tote durch Listerien-Ausbruch](#)

[Neuseeland verschärft Kontrollen von Tahini und Halva nach Salmonellenausbruch](#)

[USA: Fruchtleder \(fruit leather\) sind in den USA ein beliebter Snack, können jedoch laut einer Studie der Environmental Working Group \(EWG\) hohe Pestizidrückstände aufweisen](#)

[UK: Fast 200 Erkrankungen durch Infektion mit E. coli O157, Quelle \(noch\) unbekannt](#)

[Produktrückrufe: ein globaler Überblick](#)

[EU: Agrarminister fordern die Kommission auf, die Vorschriften für neue gentechnische Verfahren zu lockern](#)

[Italien: Geflügelwürstchen als Quelle für Listerien-Ausbruch mit bisher 3 Toten](#)

[UK: Anstieg von Salmonellenfunden in Heimtiernahrung auf Fleischbasis](#)

[EU kritisiert Kontrollsystem Italiens, Frankreich schneidet besser ab](#)

[„Feedback EU“: Studie kommt zum Schluss, dass die EU mehr Lebensmittel vernichtet als sie importiert](#)

5 NEWS Food Fraud

[Pakistan: 5 Tonnen verfälschte Teeblätter beschlagnahmt](#)

[Pakistan: Verfälschte Milch stellt Gesundheitsgefahr dar](#)

[USA: Rückruf italienischer Eiprodukte wegen fehlender Exportgenehmigung](#)

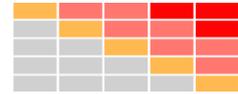
[Studie: Der “Abdruck” von Sauerstoffisotopen kann die Herkunft von Fisch und Meeresfrüchten nachzeichnen](#)

[Indien: Alarmierender Anstieg der Lebensmittelverfälschungen in staatlichen Schulen](#)

[USA: Seafood Fraud – eine Studie](#)

[Deutschland: Welche Bedeutung hat Food Fraud im Bio-Bereich](#)

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