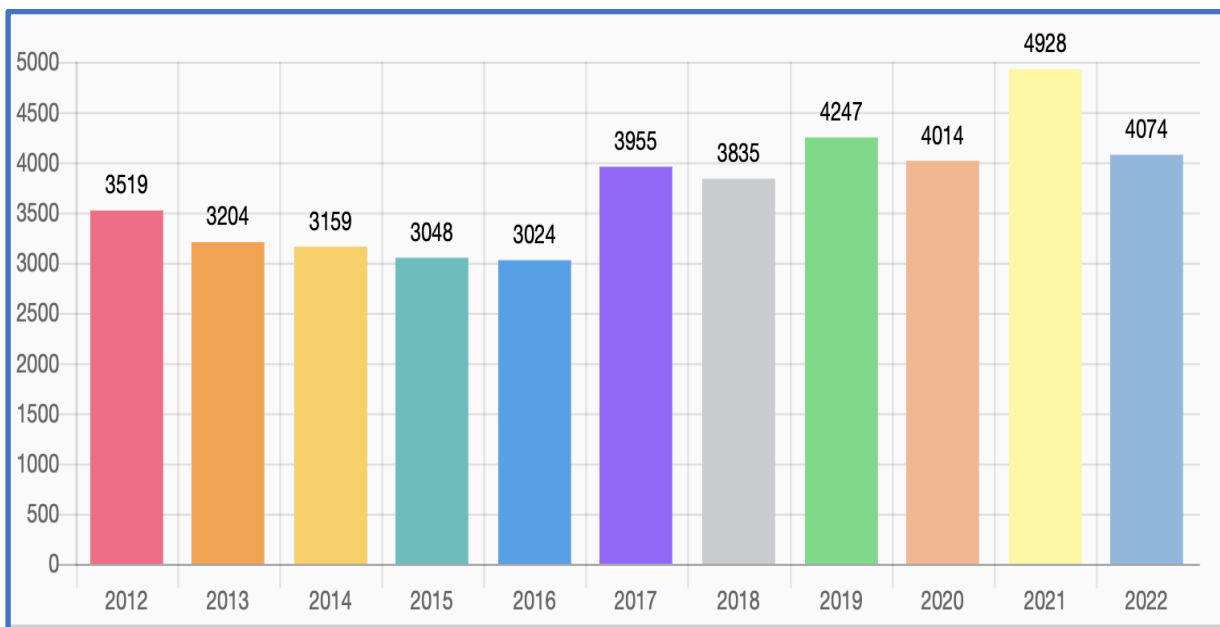
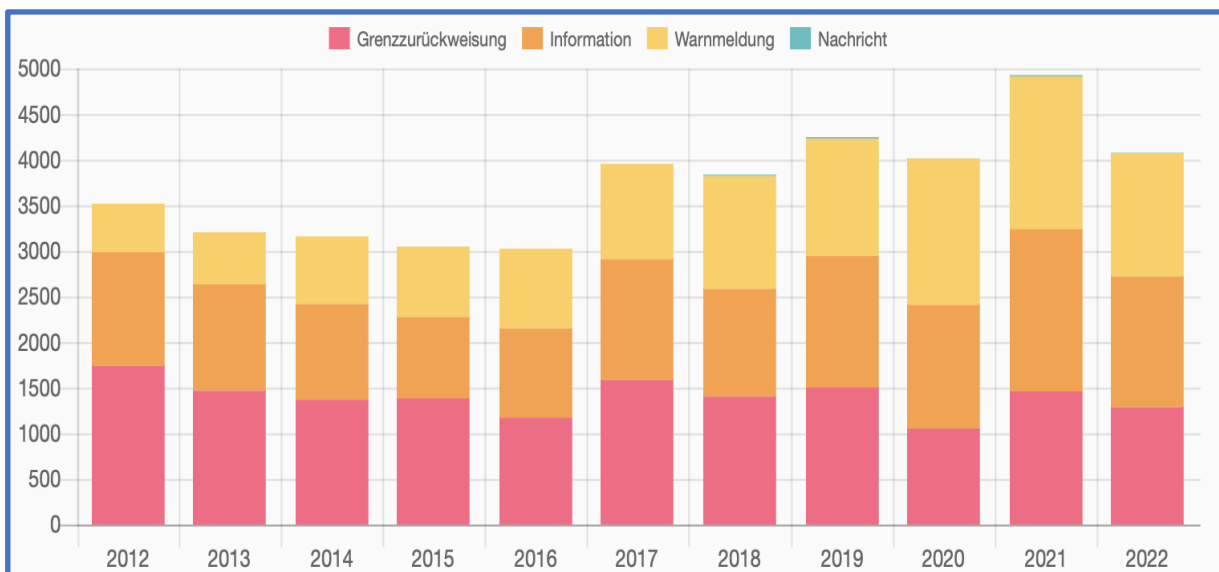


## Safefood-Online

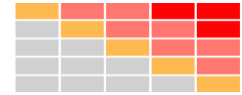
## Newsletter



RASFF Meldungen und 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 Oktober gab es 364 neue Meldungen in der Safefood-Online Datenbank. Eine detaillierte Auswertung nach Produktgruppen, Produkten, Gefährdungskategorien, Gefährdungen und Ursprungsländer finden Sie unter Punkt 1 in diesem Newsletter.

Unter Punkt 2 erhalten Sie eine Übersicht der 17 öffentlichen Warnungen, die im Oktober auf [lebensmittelwarnung.de](https://lebensmittelwarnung.de) veröffentlicht wurden.

Wir berichten unter Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ über neue bzw. geänderte Grenzwerte für Ochratoxin A und Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln.

Auch in dieser Ausgabe des Safefood-Online Newsletters haben wir für sie News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit (Punkt 4) und Food Fraud (Punkt 5) aufbereitet.

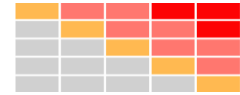
In den RASFF-Meldungen findet man in dem Feld „organisations“ neben den jeweils betroffenen Ländern häufig auch die Angabe „INFOSAN“. Welche Institution sich dahinter verbirgt und welche Aufgaben sie hat, erläutern wir unter Punkt 6.

Das Wissensforum Backwaren hat im Rahme der Fachpublikation „backwaren aktuell“ eine Sonderausgabe mit dem Titel: „[Backwaren in der Krise](#)“ veröffentlicht. Es wird aufgezeigt, welche Auswirkungen die Pandemie, der völkerrechtswidrige Angriff der Ukraine durch Russland aber auch der Klimawandel – nicht nur auf die Backwarenbranche haben. Dabei gehen die Autorinnen und Autoren auf für die Branche wichtige Rohstoffe wie Zucker, Fette und Öle und Getreide ein und beleuchten außerdem die Probleme bei Holzpaletten, in der Logistik und bei der Energieversorgung.



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

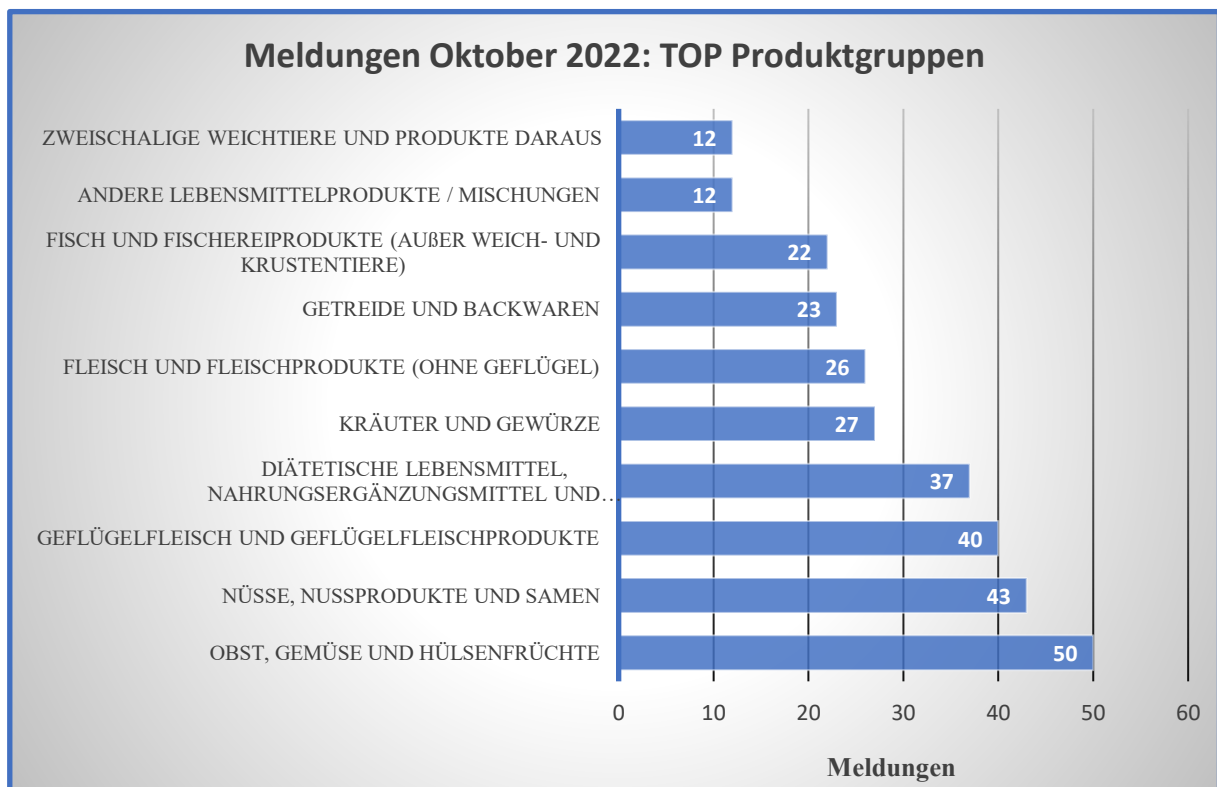


## 1 Meldungen in Safefood Online: Oktober 2022

Nach 346 Meldungen im September 2022 verzeichnete die Safefood-Online Datenbank im Oktober 364 neue Meldungen (ein Plus von 18 Meldungen).

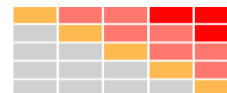
*Anmerkung: Bei dem Vergleich sind nur die RASFF-Meldungen berücksichtigt, da die Meldungen aus dem EU-Monthly Food Fraud Summary Report erst Mitte des Folgemonats veröffentlicht werden.*

Im Oktober lag die Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 50 Meldungen an der Spitze, vor der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukten und Samen mit 43 Meldungen sowie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte mit 40 Meldungen:

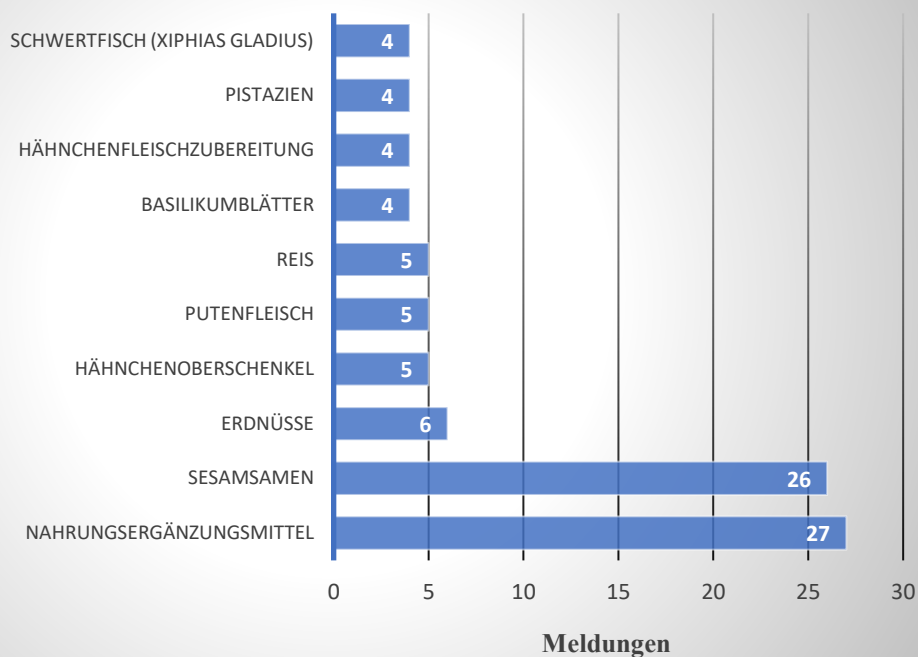


Die meisten Meldungen in der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen gab es mit 26 Meldungen zu Sesamsamen. Davon betrafen 12 Meldungen Salmonellenfunde. Bei 10 dieser Meldungen stammten die Sesamsamen aus Nigeria. Damit ergibt sich ein ähnliches Bild wie im September (siehe hierzu auch den [Safefood-Online Newsletter September 2022](#)). Außerdem gab es 11 Meldungen bei Sesamsamen, weil entsprechende Gesundheitszertifikate fehlten.

Mit deutlichem Abstand liegen bei dem Ranking nach Produkten Nahrungsergänzungsmittel mit 27 Meldungen und Sesamsamen mit 26 Meldungen auf den vordersten Plätzen:

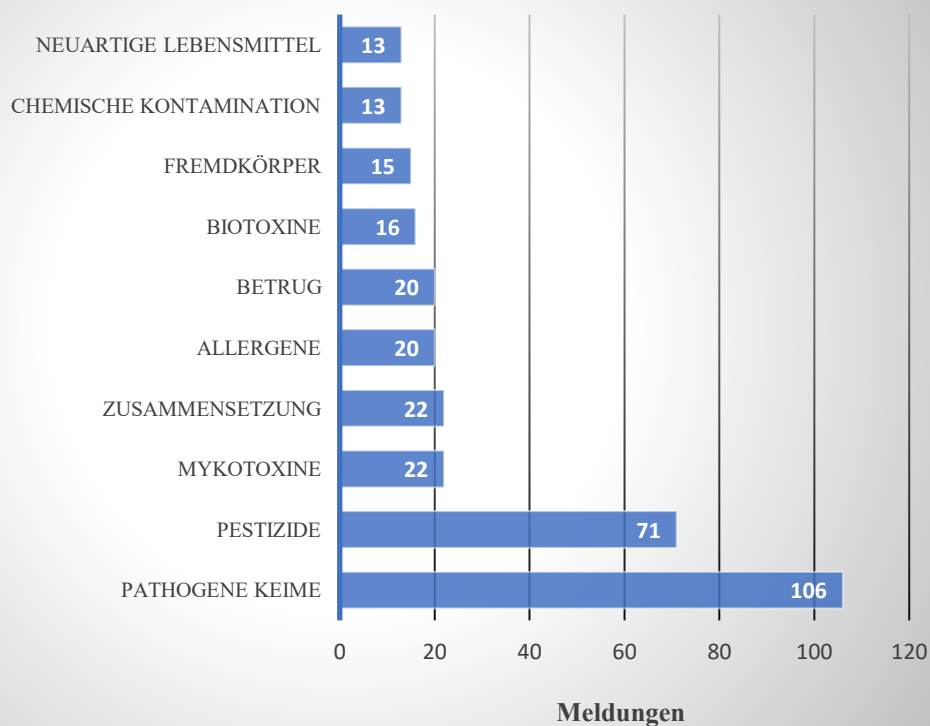


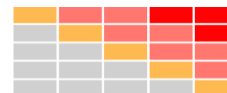
## Meldungen Oktober 2022: TOP 10 Produkte



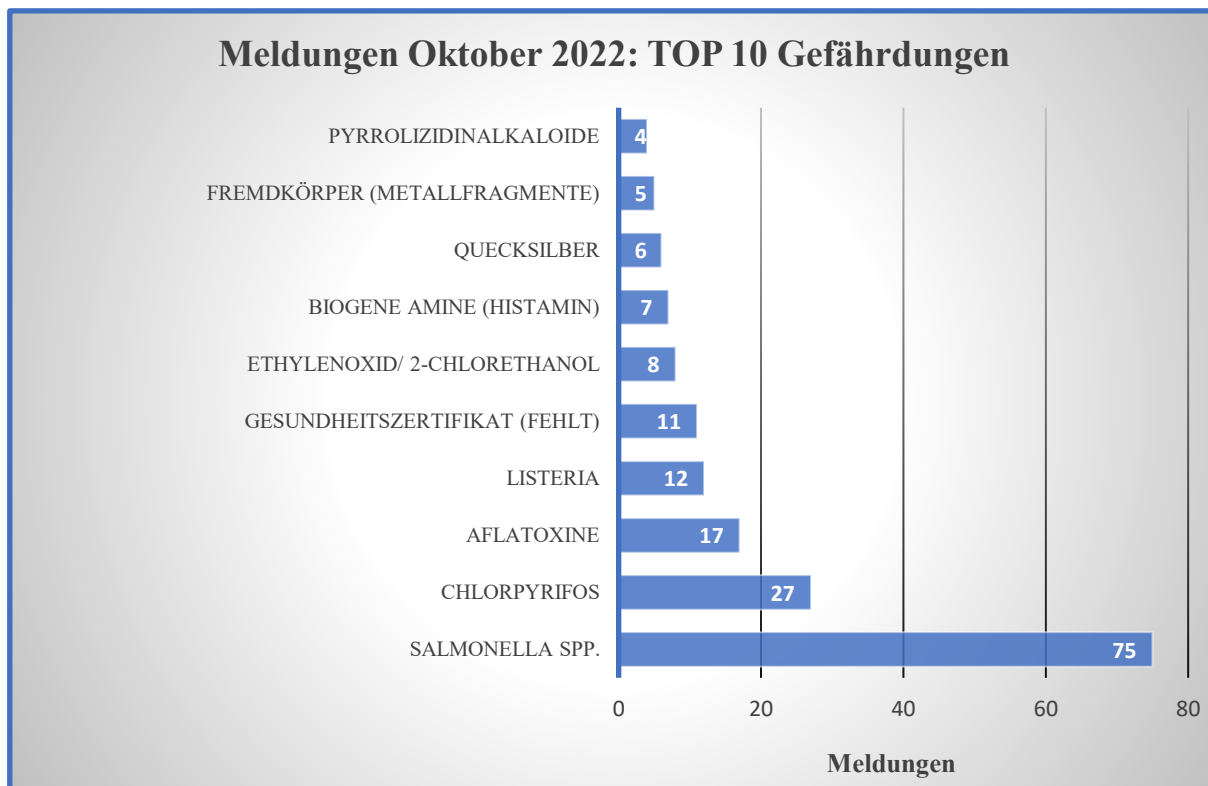
Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen wieder pathogene Keime mit 106 Meldungen auf Platz 1, gefolgt von Pestiziden (71 Meldungen) und Mykotoxinen (22 Meldungen). Gegenüber dem Vormonat hat die Anzahl der Meldungen bei Sesamsamen wegen Salmonellen deutlich abgenommen (September: 50 Meldungen, Oktober 12 Meldungen):

## Meldungen Oktober 2022: TOP 10 Gefahrenkategorien

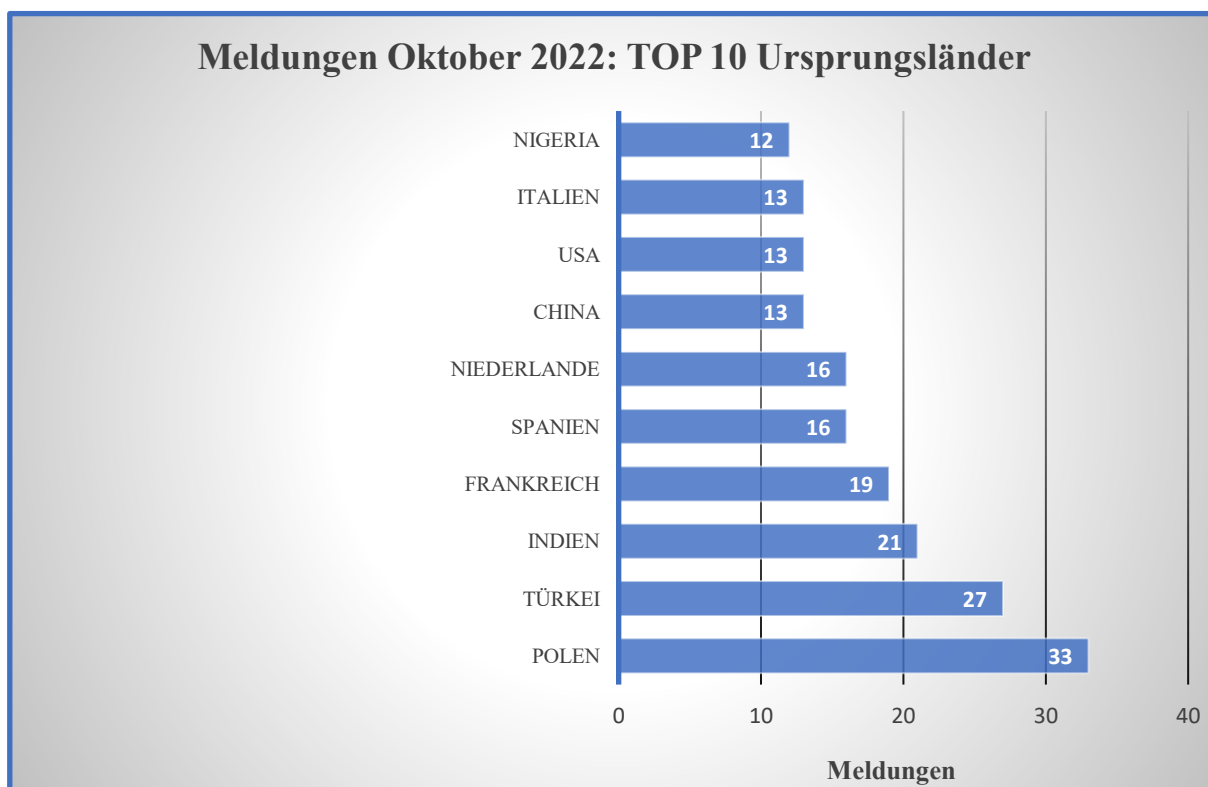


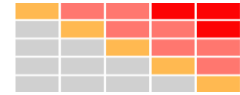


Im Oktober 2022 gab es insgesamt 75 Meldungen wegen Salmonellenfunden. Es folgen Chlorpyrifos mit 27 Meldungen und Aflatoxine mit 17 Meldungen:



Das folgende Diagramm zeigt die Meldungen nach Ursprungsland:





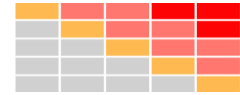
Die meisten Meldungen gab es zu Produkten aus Polen mit 33 Meldungen. Auf den Plätzen 2 und 3 liegen die Türkei (27 Meldungen) und Indien mit 21 Meldungen.

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

Nach 33 öffentlichen Warnungen auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) im September gab es im Oktober deutlich weniger Warnungen (17) zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt:

Produkt	Grund der Warnung/ des Rückrufs
Sauerkirschen, TK	Erhöhte Gehalte an Dimethoat und Omethoat
Roter-Reis-Extrakt	Erhöhter Gehalt an Monocalin K
Slim Shake	Fremdkörper
Stadtbrause	Gefahr der Gärung
Brotbackmischungen	Verdacht auf Schädlingsbefall
Frittierte Mandelhälften	Fremdkörper (Metall)
Vitamin C + Zink Kapseln	Fremdkörper (Metall)
Hartweizengrieß	Schimmelbefall
„Cheese Cubes“, TK	Fremdkörper (Kunststoff)
Reiswaffeln	Aflatoxine
Reiswaffeln Zartbitter (bio)	Zearalenon
Speiseeis	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Oliven in Rapsöl	Listerien
Heera Rewdi	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Seetang, getrocknet	durch fehlerhafte Angabe der Zubereitung entstehende Grenzwertüberschreitung bei Jod
Fitness-Riegel	2-Chlorethanol
Halva mit Pistazien	Salmonellen

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



## 3 Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten

### 3.1 Neue bzw. geänderte Höchstgehalte für Ochratoxin A

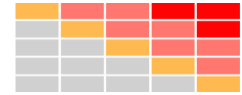
Mit der am 08. August 2022 im Amtsblatt der Europäischen Kommission veröffentlichten [Verordnung \(EU\) 2022/1370](#) wurden für einige Lebensmittel die Höchstgehalte für Ochratoxin A abgesenkt (getrocknete Weintrauben, geröstete Kaffeebohnen sowie löslicher Kaffee). Für eine Reihe weiterer Lebensmittel wurden Höchstgehalte neu eingeführt, wie z.B.: für Gewürze und getrocknete Kräuter, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Kakaopulver, Hanfsamen und Sojabohnen. Die neuen Regelungen gelten ab dem 01. Januar 2023. Lebensmittel, die vor dem 01. Januar 2023 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum im Verkehr bleiben. Für weitere Informationen, insbesondere zu den neuen bzw. geänderten Höchstgehalten verweisen wir auf den verlinkten [Verordnungstext](#).

### 3.2 Neue Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH)

Der Lebensmittelverband Deutschland und die Vertreter der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV)/ Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB) haben [Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe \(MOH\)](#) erarbeitet. Das Projekt geht zurück auf einen Beschluss der Verbraucherschutzministerkonferenz aus dem Jahr 2017. Die jetzt vorliegende Aktualisierung betrifft hauptsächlich vegane und vegetarische Produkte.

## 4 NEWS - Lebensmittelsicherheit

Meldung
<a href="#">Belgien: Übung zur Verbesserung des Krisenmanagements bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen</a>
<a href="#">Rheingold-Studie 2022: Zukunftstrend vegane und vegetarische Ernährung</a>
<a href="#">ECDC: Externe Qualitätsbewertung (EQA) der Leistung von Laboratorien, die am Europäischen Überwachungsnetz für Antibiotikaresistenzen (EARS-Net) teilnehmen</a>
<a href="#">Die Vereinigung der Erdnuss- und Baumnuss-Hersteller (PTNPA) veröffentlicht Handbuch zur sicheren Verarbeitung von Nüssen</a>
<a href="#">EFSA: Neue Literaturrecherche zu N-Nitroso-Verbindungen in Lebensmitteln</a>
<a href="#">Niederlande: mehr als 800 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche im Jahr 2021</a>
<a href="#">Spanien: Die Zahl der Meldungen im spanischen Lebensmittelwarnsystem hat mit mehr als 1.000 im Jahr 2021 einen neuen Höchststand erreicht.</a>
<a href="#">EFSA: Maßnahmenplan zur Risikoanalyse der gleichzeitigen Exposition mehrerer Chemikalien</a>
<a href="#">CVUA Sigmaringen: Projekt „Spur 2020“: Identifizierung und Vorkommen von neuartigen Mikroverunreinigungen in Trink- und Mineralwasser</a>
<a href="#">Großbritannien: Das "Institute of Food Science and Technology" (IFST) hat eine Plattform zu Lebensmittelallergien gestartet</a>



[Großbritannien kämpft nach dem Brexit weiter mit der Lebensmittelregulierung; Untersuchung warnt vor weiteren Verzögerungen und Unsicherheit](#)

[Schweden: 50 Personen erkrankt nach Salmonellenausbruch. Quelle noch unbekannt](#)

[Untersuchungen zum Transfer von Chinolizidin-Alkaloiden aus Lupinen \(\*Lupinus angustifolius\*\) in die Milch von Milchkühen](#)

[Irland: Das FSAI \(Food Safety Authority of Ireland\) hat seinen Jahresbericht für 2021 veröffentlicht](#)

[EFSA: Update der wissenschaftlichen Stellungnahme zu Pflanzen, hergestellt durch Cis-genese und Intragenese](#)

[Norwegen: Räucherlachs als Ursache für Salmonellenausbruch](#)

[BfR: Akuter Botulismus in deutschen Milchviehbeständen: Botulismus-Fälle des Menschen nach Verzehr von Milch und Milcherzeugnissen sind sehr unwahrscheinlich](#)

[BfR: Rückläufige Jodzufuhr in der Bevölkerung: Szenarien zur Verbesserung der Jodaufnahme bei Kindern und Jugendlichen](#)

[EFSA: Übertragung von Antibiotikaresistenzen \(AMR\) beim Tiertransport](#)

[EU: Die Europäische Kommission hat die Lebensmittelsicherheitssystem des Kosovo, von Albanien, Bosnien und Herzegowina überprüft](#)

## 5 NEWS - Food Fraud

[UK: Lebensmittelhersteller werden aufgefordert bei der Auswahl neuer CO2-Lieferanten, die Qualitätsprüfungen zu verstärken, um das Food Fraud-Risiko zu reduzieren](#)

[UK: Durch Zunahme bei Frachtkriminalität gelangen gestohlene Lebensmittel in die Lieferkette](#)

[Europol: Zunahme des Handels mit illegalen Pestiziden](#)

[Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(LAVES\): Von 64 Proben Vanilleeis wurden 26 Proben beanstandet](#)

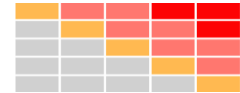
[Pakistan: Die Lebensmittelbehörden haben die Produktion in einer Gurkenfabrik gestoppt und bei einer Razzia 4.670 kg nicht zum Verzehr geeignete Gurken sowie eine große Menge verbotener Chemikalien beschlagnahmt](#)

[Bangladesch: Behörden greifen härter durch, um Garnelenfälschungen zu kontrollieren](#)

[EU: Am 11. Oktober ist die Verordnung \(EU\) 2022/1923 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht worden. Mit dieser Verordnung werden Höchstwerte für die Zusatzstoffe Ascorbinsäure, Natriumascorbat und Calciumascorbat in Thunfisch festgelegt](#)

[UK: Die Hafengesundheitsbehörde von Dover hat bestätigt, dass sie an einem einzigen Wochenende Anfang Oktober bei 22 kontrollierten Fahrzeugen 2,5 Tonnen illegale Schweinefleischprodukte beschlagnahmt hat.](#)





## 6 INFOSAN: ein weltweites Netzwerk für Lebensmittelsicherheit

Uns erreichen gelegentlich Anfragen, was sich bei einigen RASFF-Meldungen hinter der Angabe „INFOSAN“ verbirgt.

In den RASFF-Meldungen findet man in dem Feld „Organisations“ immer wieder die Angabe INFOSAN wie hier am Beispiel der [Meldung 2022.0588](#) zu Carbendazim und Carbofuran in Longan-Früchten:

**NOTIFICATION 2022.0588**  
Carbendazim and carbofuran in longan fruit from Cambodia  
notified 31 JAN 2022 by Czech Republic | last update 15 FEB 2022 EC validated

**Organisations**  
 Cambodia (o)(op) Czech Republic (n)(d)(op)  
**INFOSAN (ffa)**  
 (n) Notifying | (o) Origin | (d) Distribution | (op) Operator  
 (ffup) Flagged for Follow-Up | (ffa) Flagged For Attention

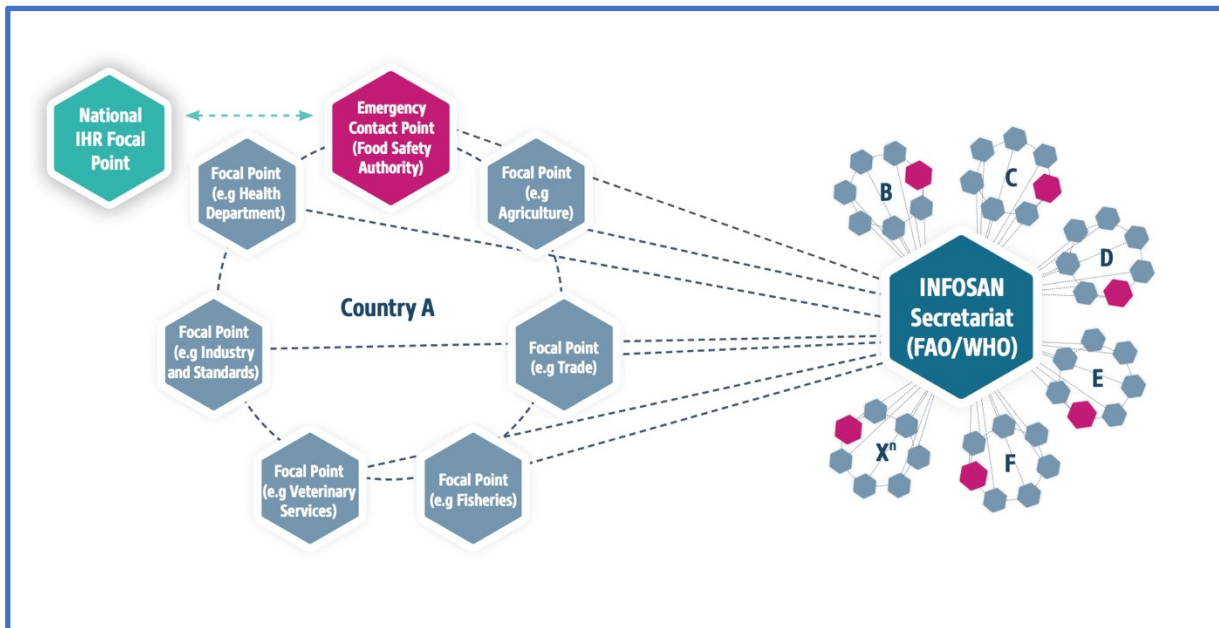
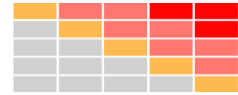
<b>Reference</b>	2022.0588	
<b>Subject</b>	Carbendazim and carbofuran in longan fruit from Cambodia	
<b>Notification type</b>	Food	
<b>Notification basis</b>	Official control on the market	
<b>Classification</b>	Information notification for attention	
<b>Risk decision</b>	Serious	

<b>Date of notification</b>	31-01-2022 17:53:05
<b>Notifying country</b>	Czech Republic
<b>Product</b>	Longan fruit
<b>Product category</b>	Fruits and vegetables

INFOSAN ist das International Food Safety Authorities Network, das 2004 durch die WHO (Weltgesundheitsorganisation) gegründet wurde. INFOSAN hat mehr als 600 Mitglieder aus 190 Staaten. Im Jahr 2020 meldeten mehr als 120 Staaten via INFOSAN Produkte, die in die jeweiligen Länder exportiert wurden.

Hinter INFOSAN stehen die WHO und die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) mit dem INFOSAN-Sekretariat (WHO/ FAO) als zentrale Kontaktstelle für die Infosan-Mitglieder.

Die nachfolgende Abbildung zeigt den Aufbau bzw. die Funktionsweise von INFOSAN:



(Quelle: WHO, Infosan Member's Guide, März 2020)

Ausführliche Informationen zu INFOSAN gibt es in dem [INFOSAN Member's Guide](#) auf der Website der WHO. Dort wird auch ein [vierteljährlicher Report](#) zu Meldungen veröffentlicht. Der Bericht für den Zeitraum April bis Juni 2022 listet 46 Vorfälle auf, bei denen das INFOSAN-Sekretariat involviert war.



Für die EU ist der Austausch von Informationen mit Nicht-EU-Staaten in Artikel 21 des [Durchführungsbeschlusses 2019/300](#) zur Erstellung eines allgemeinen Plans für das Krisenmanagement im Bereich der Lebens- und Futtermittelsicherheit geregelt:

*4. Das Internationale Netz der Behörden für Lebensmittelsicherheit der WHO (INFOSAN) wird eingeschaltet, wenn der Handelsstrom mit Drittländern von der Gefahr betroffen ist, unbeschadet des Erfordernisses eines zusätzlichen bilateralen Informationsaustauschs mit Handelspartnern und den zuständigen Behörden in den Drittländern.*

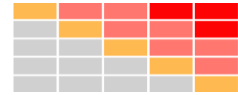
Auf nationaler Ebene in Deutschland ist das [BVL](#) (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) sowohl der „Emergency Contact Point“ als auch der „Focal Point“ für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche.

Weitergehende Informationen zu Beitrag „[Looking Inside the Network \(INFOSAN\)](#)“ im Journal



diesem Thema finden Sie auch in dem [International Food Safety Authorities of Food Protection](#) aus dem Jahr 2020.

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