

Ausgabe | September 2023



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im September verzeichnete die Safefood-Online Datenbank 373 neue Meldungen. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden 20 öffentliche Warnungen bzw. Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (siehe Punkt 2).

Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informiert über neue Entwicklungen zu Bisphenol A und Glyphosat. Außerdem berichten wir über 4 Verordnungen mit neuen bzw. geänderten Höchstwerten für Pestizidrückstände.

News zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie unter Punkt 4.

In den sozialen Netzwerken kursieren derzeit Beiträge über den Verzehr von besonders scharfen Tortilla-Chips (Hot Chip Challenge). So berichtete unter anderem auch die



Quelle: www.hot.chip.de

Süddeutsche Zeitung unter dem Titel „Dieser Chili-Chip raubt Kindern den Atem“ von dieser „Mutprobe“. Wie der **„Stern“** berichtet soll in den USA ein 14-jähriger nach dem Verzehr eines extrem scharfen Tortilla-Chip gestorben sein. In diesem Zusammenhang hat das Bundesinstitut für Risikobewertung am 7. September 2023 eine **Mitteilung** unter dem Titel „Scharfe Mutprobe: Extrem

scharfe Speisen können besonders Kindern gesundheitlich schaden“ veröffentlicht.

Das BfR empfiehlt Chili- und andere Würzsauces sowie Produkte mit einem Gehalt von über 100 mg Capsaicin/ kg Lebensmittel zu kennzeichnen und die Verpackungen mit kindersicheren Verschlüssen zu versehen. Weiterhin wird der Lebensmittelüberwachung empfohlen zu prüfen, ob Lebensmittel mit einem Capsaicingehalt größer 6.000 mg/kg noch als sicher anzusehen sind.

Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich über Ihre Meinung.

Ihr Safefood-Online Team

1. Meldungen in Safefood-Online: September 2023

In der Safefood-Online Datenbank ging die Zahl der neuen Meldungen gegenüber August geringfügig zurück:

- September 373 Meldungen
- August: 396 Meldungen

Die Meldungen gliedern sich auf in:

- 108 Warnmeldungen
- 132 Grenzzurückweisungen
- 133 Informationsmeldungen.

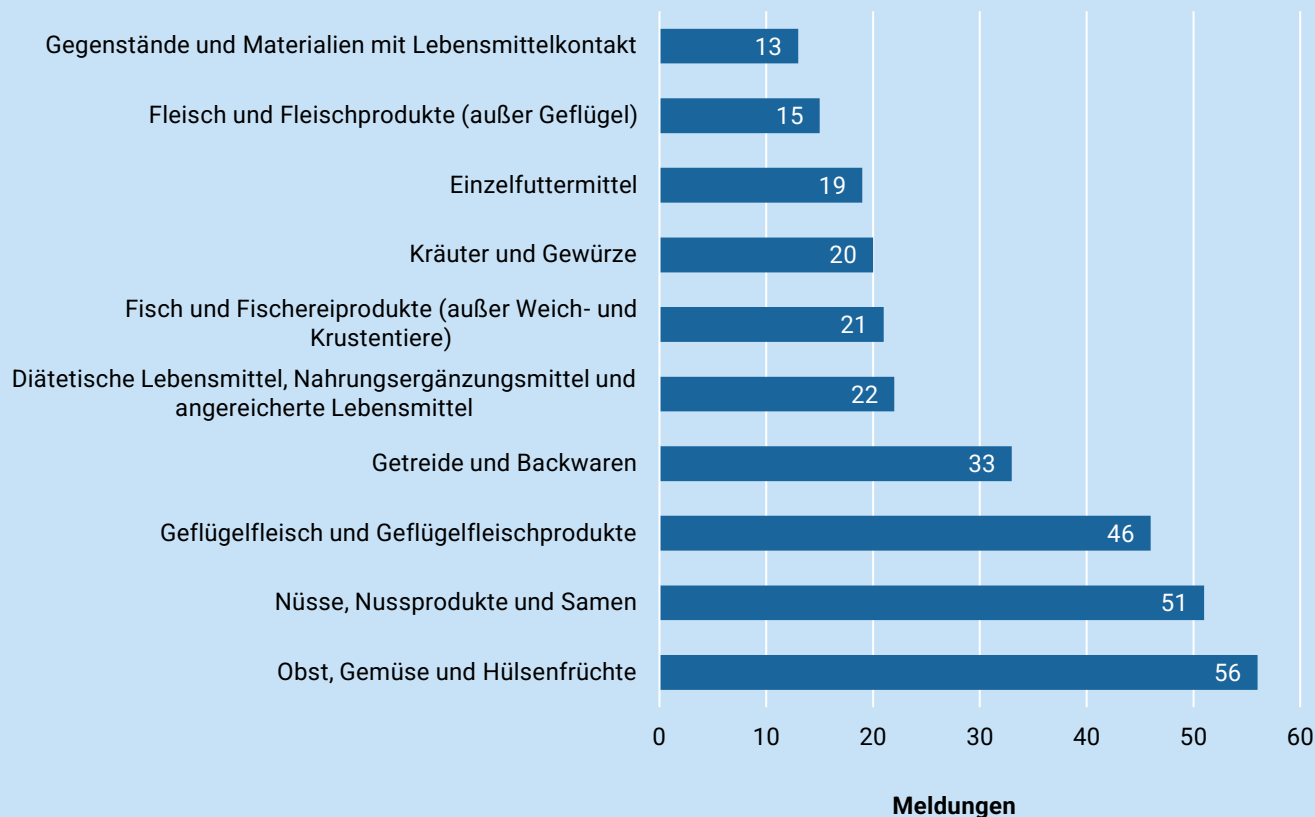


Anmerkung:

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.

Nach Produktkategorien liegt wie im Vormonat die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 56 Meldungen an der Spitze. Die Anzahl der Meldungen in der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen hat sich mehr als verdoppelt (22 Meldungen im August und 51 Meldungen im September) Damit liegt diese Produktkategorie auf Rang 2. Die meisten Meldungen (28) betrafen Sesamsamen vor allem wegen des Fehlens offizieller Zertifikate (19 Fälle). Die Produkte stammten aus Nigeria, Sudan und Äthiopien:

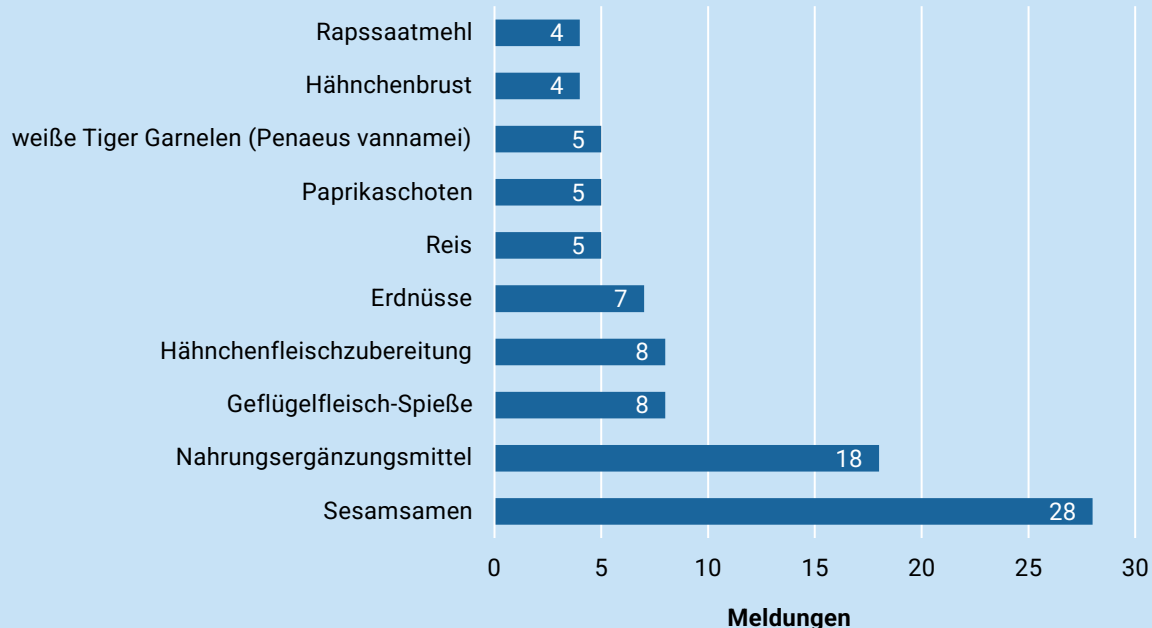
Meldungen September 2023: Top 10 Produktkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: September 2023

Im September liegen Sesamsamen mit 28 Meldungen an erster Stelle bei der Auswertung nach Produkten. Wie bereits erwähnt, waren in 19 Fällen fehlende offizielle Zertifikate die Ursache für die Meldungen. Es folgen Nahrungsergänzungsmittel mit 18 Meldungen und Geflügelfleisch-Spieße mit 8 Meldungen. Hier waren alle 8 Meldungen auf Salmonellenfunde zurückzuführen:

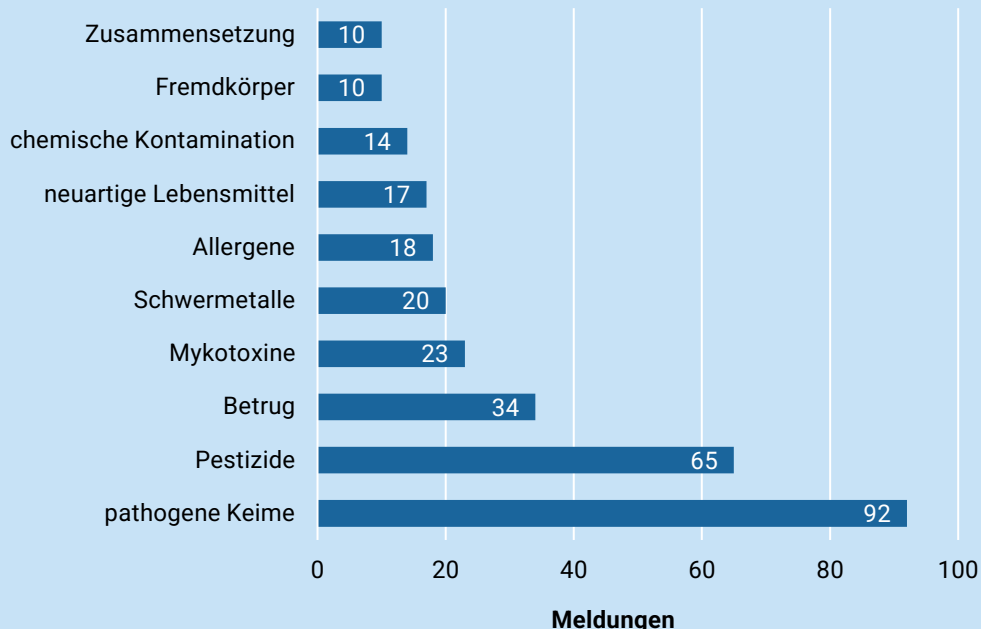
Meldungen September 2023: Top 10 Produkte



Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen pathogene Keime auch im September mit 92 Meldungen an erster Stelle. Es folgen Pestizide mit 65 Meldungen (davon 22 Meldungen zu Chlorpyrifos) und Betrug mit 28 Meldungen.

Hinweis: In Safefood-Online ist das Fehlen offizieller Zertifikate der Gefahrenkategorie Betrug zugeordnet:

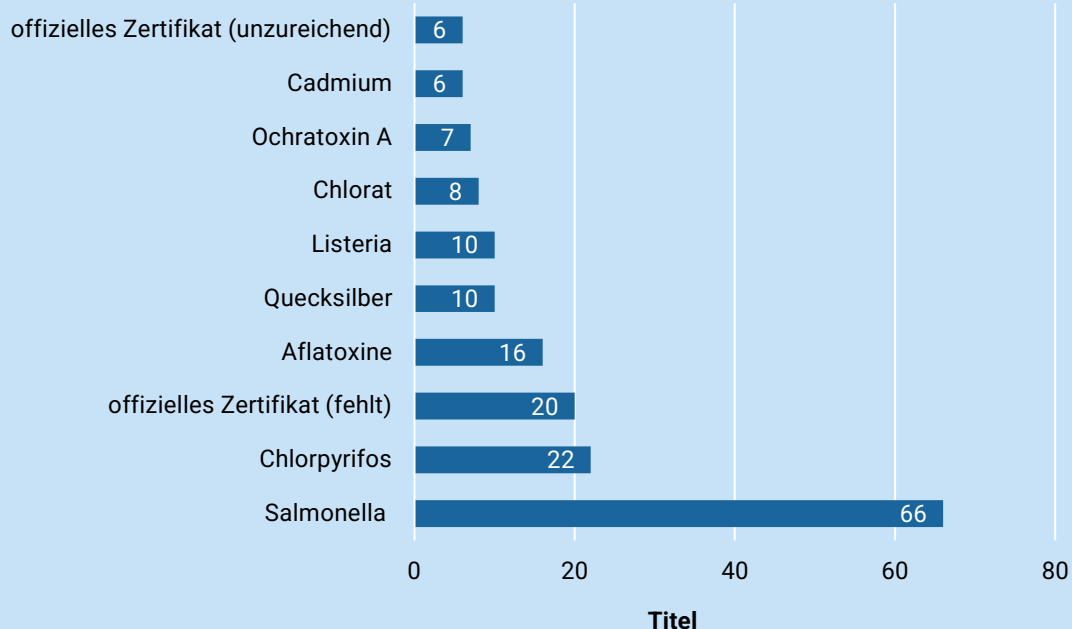
Meldungen September 2023: Top 10 Gefahrenkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: September 2023

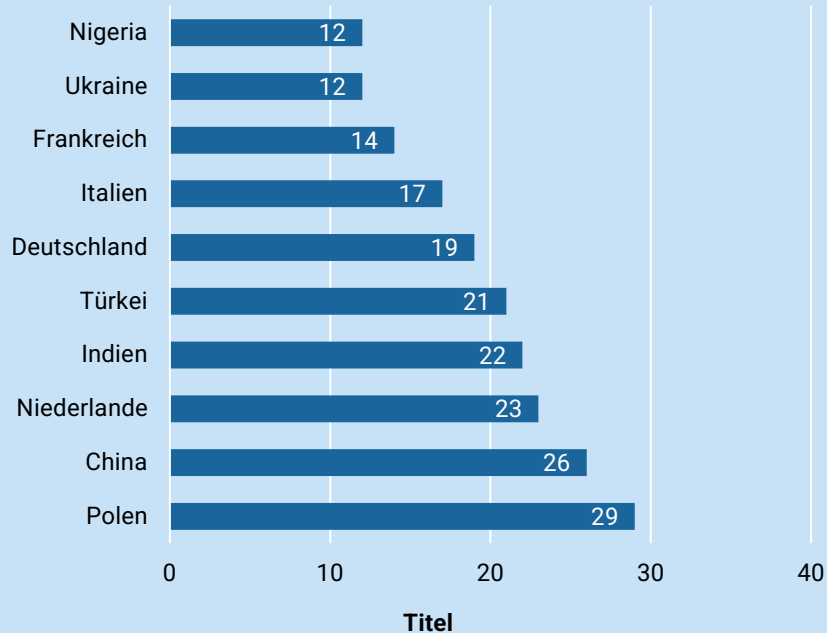
Bei der Auswertung nach Gefährdungen liegen Meldungen zu Salmonellen mit 65 Meldungen wieder auf Platz 1. Es folgen Chlorpyrifos mit 22 Meldungen und das Fehlen offizieller Zertifikate mit 20 Meldungen:

Meldungen September 2023: Top 10 Gefährdungen



Abschließend noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte:

Meldungen September 2023: Top 10 Ursprungsländer



Im September gab es die meisten Meldungen zu Produkten aus Polen (29 Meldungen). Es folgen China mit 26 Meldungen und die Niederlande mit 23 Meldungen.

Im September wurden auf www.lebensmittelwarnung.de 20 öffentliche Warnungen bzw. Rückrufe zu Lebensmitteln und Gegenständen sowie Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Gewürzmischungen	Ethylenoxid
Teffmehl (bio)	Überhöhter Gehalt an Atropin und Scopolamin
Kartoffelchips	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung durch Fehlbefüllung
Maniokmehl	Erhöhter Blausäuregehalt
Fruchtsaftgetränk	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Mixgetränk (Hugo Frizzante)	Möglichkeit einer nachträglichen Gärung und eines Platzens der betroffenen Flaschen
Regenbogen-Forellenfilets	Listeria monocytogenes
Forellenfilets, heißgeräuchert	Listeria monocytogenes
Regenbogen-Forellenfilets	Listeria monocytogenes
Regenbogen-Forellenfilets, geräuchert	Listeria monocytogenes
Focaccia Basilikum, Tomate	Listeria monocytogenes
Mousse au Chocolat	Salmonellen
Milch, 1,5% Fett	Mikrobiologische Abweichungen
Magerquark	Fremdkörper (Metall)
Oliven	Listeria monocytogenes
Käse	E. coli (STEC/ VTEC)
Knackwurst	E. coli (STEC/ VTEC)
Knackwurst	Salmonellen
Backform	Erhöhte Freisetzung von Blei, Aluminium, Kobalt, Mangan und Barium
Grillgemüse (tiefgefroren)	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung

Weitere Informationen zu den Rückrufen finden Sie auf www.lebensmittelwarnung.de

3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



Bisphenol A

Die Europäische Umweltagentur hat am 14. September ein **Briefing zu Bisphenol A** veröffentlicht und kommt zu dem Schluss, dass „die Exposition der Bevölkerung gegenüber Bisphenol A (BPA), die in Europa in Lebensmittelbehältern aus Kunststoff und Metall bis hin zu wiederverwendbaren Wasserflaschen und Trinkwasserrohren verwendet wird, nach aktuellen Forschungsdaten weit über den gesundheitlich unbedenklichen Werten liegt und für Millionen von Menschen ein potenzielles Gesundheitsrisiko darstellt.

Kernaussagen des Bisphenol A- Briefings:

- BPA wird in der ganzen Welt verwendet. Infolgedessen sind die Menschen ständig BPA ausgesetzt, das aus Lebensmittelbehältern und anderen Alltagsprodukten freigesetzt wird
- BPA kann die menschliche Gesundheit schädigen, da es als endokriner Disruptor die Funktionsweise des Hormonsystems verändern kann. Es kann das Fortpflanzungssystem schädigen und sich negativ auf das Immunsystem auswirken
- Im Rahmen einer aktuellen Horizon 2020-Forschungsinitiative (HBM4EU) wurden Chemikalien im Körper von Menschen in Europa gemessen und BPA im Urin von 92 % der erwachsenen Teilnehmer aus 11 europäischen Ländern nachgewiesen
- Die im Urin der Menschen gemessenen BPA-Werte übersteigen auch die kürzlich überarbeiteten europäischen Sicherheitsgrenzwerte, was für alle Menschen langfristige gesundheitliche Bedenken aufwirft

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat (EFSA) hat im April eine **Neubewertung von Bisphenol A** veröffentlicht. (siehe auch den SFO-Newsletter aus April 2023). Wie im April-Newsletter ausgeführt unterstützt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in einer **Stellungnahme** den von der EFSA festgelegten TDI-Wert von 0,2 ng/ kg Körpergewicht/ Tag nicht und hat einen TDI-Wert von 0,2 µg/ kg Körpergewicht/ Tag vorgeschlagen.

Im Zusammenhang mit dem Briefing der EEA ist zu berücksichtigen, dass die in der erwachsenen Bevölkerung gemessenen BPA-Expositionswerte aus den HBM4EU Studien unter den Human-Biomonitoring-Leitwerten liegen, die auf der vorübergehenden tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge (TDI) von 4 µg/kg Körpergewicht/Tag



basieren. Erst mit dem neuen EFSA-Vorschlag aus April 2023 liegen alle gemessenen Werte weit über dem aus diesem TDI abgeleiteten HBM-Leitwert (siehe hierzu auch die **Stellungnahme der Europäischen Human-Biomonitoring Initiative (HBM4EU)**).

Glyphosat-Update

Am 20. September 2023 hat die EU-Kommission einen **Verordnungsentwurf** zur Zulassung von Glyphosat vorgelegt. Gemäß des **Anhangs** zu dem Verordnungsentwurf soll die Zulassung von Glyphosat um weitere 10 Jahre, d.h. bis 2033 verlängert werden (siehe auch SFO-Newsletter Juli 2023 Punkt 3.3). Die Abstimmung über dem Verordnungsentwurf soll am 12. Oktober 2023 erfolgen. Siehe hierzu auch agrarheute: **„Wiederzulassung von Glyphosat in Europa: jetzt geht's ins Finale“**

Verordnung (EU) 2023/1719

Mit der **Verordnung (EU) 2023/1719** wurden neue bzw. geänderte Höchstgehalte für Rückstände von:

- Isoxaben
- Metaldehyd
- Metarhizium brunneum Stamm Ma 43
- Paclobutrazol
- Geradkettige Lepidopterenpheromonen

In oder auf bestimmten Lebensmitteln festgelegt. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2023/ 1753

Mit der Verordnung (EU) 2023/1753 wurden neue bzw. geänderte Höchstgehalte an Rückständen von:

- Pyriproxyfen

In oder auf bestimmten Erzeugnissen eingeführt. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung 2023/1783

Mit der **Verordnung (EU) 2023/1783** wurden neue bzw. geänderte Höchstgehalte für Rückstände von:

- Denatoniumbenzoat
- Diuron
- Etoxazol
- Methomyl
- Teflubenzuron

In oder auf bestimmten Lebensmitteln festgelegt. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2023/1030

Mit der **Verordnung (EU) 2023/1030** wurde der Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 in Bezug auf

- *Bacillus amyloliquefaciens* Stamm AH2
- *Bacillus amyloliquefaciens* IT-45
- *Purpureocillium lilacinum* Stamm PL11

geändert. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 WHO/ FAO: Prävention und Kontrolle von mikrobiologischen Gefahren in frischem Obst und Gemüse Teil 4: Spezifische Waren
- 🕒 Wissenschaftskreis Genomik und Gentechnik e.V.: Für eine evidenzbasierte Reform des europäischen Gentechnikrechts
- 🕒 RKI: Hepatitis-A-Genotyp-IB-Ausbruch im Zusammenhang mit dem Verzehr von Tiefkühl-Erdbeeren, Deutschland, 2021 – 2023
- 🕒 BVL-Pressemitteilung: Haltbarkeit beachten kann Leben retten! Listerien in Lebensmitteln können eine Gesundheitsgefahr für Senioren sein
- 🕒 Spanien: Die Gesundheitsbehörden in Tarazona in der Provinz Zaragoza haben seit Anfang September 452 Erkrankungen gemeldet. Ursache scheint mikrobiell verunreinigtes Wasser zu sein (Cryptosporidium)
- 🕒 Spanien. Zunahme der Fälle an Erkrankungen durch Salmonella und Yersinia im Jahr 2022
- 🕒 Mykotoxine in getreidebasierten Produkten und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit von Menschen, Nutztieren und Haustieren
- 🕒 CVUA Karlsruhe: Beanstandungsquote von Produkten mit Cannabidiol und angereicherten Hanfextrakten immer noch sehr hoch
- 🕒 Großbritannien: Weitere Verzögerung bei den Grenzkontrollen aus der EU für tierische und pflanzliche Erzeugnisse
- 🕒 China: antibiotikaresistente Bakterien in verzehrfertigen Lebensmitteln
- 🕒 Australien: Zunahme an Erkrankungen durch Listerien
- 🕒 Niederlande: Die lebensmittelbedingten Infektionen haben im Jahr 2022 im Vergleich zum Vorjahr zugenommen, so die neuesten Zahlen
- 🕒 LAVES: Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung

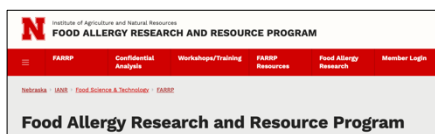


- 🕒 Neue Analysetools zur Aufdeckung von Lebensmittelbetrug
- 🕒 Irland: Im Bereich des Lebensmittelbetrugs war die irische Lebensmittelsicherheits-Behörde (FSAI) an 59 Untersuchungen beteiligt, die zu Schließungsanordnungen, Auflagen und Beschlagnahmen verschiedener Produkte führten

Food Fraud

- 🕒 Australien: Lebensmittelbetrug ist eine große Geldmaschine, die mit dem Vertrauen und der Gesundheit der Verbraucher bezahlt wird
- 🕒 11 der weltweit meistgefälschten Lebensmittel
- 🕒 China: Ersatz von Rind- und Lammfleisch durch Entenfleisch gibt Anlass zur Sorge
- 🕒 Pakistan: Behörden beschlagnahmen 3 t nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Teeblätter
- 🕒 Spanien: 28 t Lebensmitteln wegen Manipulation des Mindesthaltbarkeitsdatums
- 🕒 Wie die italienische Mafia Millionen mit Tomatenkonserven verdient
- 🕒 Laserinduzierte Plasmaspektroskopie (LIBS) zum Aufdecken von Food Fraud
- 🕒 Indien: Food Fraud stellt ein großes Problem dar
- 🕒 Authentizitätsprüfungen bei Weizenmehl
- 🕒 Australien. Zunahme an Food Fraud Fällen

Food Allergy Research and Resource Program (FARRP)



Das 1995 gegründete FARRP (Food Allergy Research and Resource Program) ist ein Kooperationsprojekt zwischen der Universität von Nebraska und der Industrie. Weitere Informationen zu den Zielen und Aufgaben des FARRP finden Sie [hier](#).

Das FARRP stellt auf seiner [Website](#) umfangreiche Informationen zu Allergenen zur Verfügung.

- Informationen für Verbraucher

- FARRP Datenbank

Die FARRP Datenbank enthält Informationen zu dem allergischen Potenzial von Lebensmitteln und wurde zusammen vom Institut für Lebensmittelforschung und FARRP erstellt und basiert auf dem EU-Projekt [Informall](#).

- Datenbank „AllergenOnline“

AllergenOnline enthält eine Allergenliste bzw. Sequenzdatenbank zur Identifizierung von Proteinen, die ein Risiko für eine allergene Kreuzreaktion darstellen können.

- Allgemeine Informationen zu Lebensmittelallergien und Hypersensitivitäten

- Richt- bzw. Grenzwerte für allergieauslösende Stoffe

- Gesetzliche Regelungen zur Allergenkennzeichnung

- FARRP-Veröffentlichungen

- Links zum Thema Lebensmittelallergien

- Allergenmanagement im Lebensmittelbetrieb

Food Allergens	USA	Canada	UK	Australia/NZ	Argentina	Bolivia	Brazil	Canada (not)	Central America	China	Colombia	Costa	Egypt
...

Interessant ist hier vor allem auch die [Übersicht zu den Internationalen Regelungen bezüglich der Allergenkennzeichnung](#) unter „Gesetzliche Regelungen zur Allergenkennzeichnung“. Durch Anklicken der entsprechenden Allergene kann man auf einer Weltkarte sehen, in welchen Ländern es Regelungen zu dem gewählten Allergen gibt. Daneben stellt FARRP in einer Tabelle nach Ländern sortiert dar, welche Allergene in dem jeweiligen Land zu kennzeichnen sind.

Anmerkung:

Diese Angaben können nur einen ersten orientierenden Überblick liefern. Im Einzelfall sollten immer die gesetzlichen Regelungen des jeweiligen Landes zu Rate gezogen werden.



Feedback

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an: info@safefood-online.de



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

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.