



Ausgabe | Oktober 2023



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Safefood-Online verzeichnete im Oktober 455 neue Meldungen., rund 80 Meldungen mehr als im Vormonat. Die Auswertungen finden Sie wie gewohnt unter Punkt 1.

Unter Punkt 2 sind die auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) veröffentlichten Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt zusammengefasst.

Punkt 3 „Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informiert über Änderungen von zwei Verordnungen mit neuen bzw. geänderten Höchstwerten von Pestiziden sowie zur Senkung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln. Wir berichten außerdem über vier BfR-Stellungnahmen zu:

- Quecksilber in Speisefischen
- Pestizidrückständen in Getreide
- Expositionsabschätzung zur Aufnahme von Dioxinen,

dioxinähnlichen PCB sowie PFAS durch den Verzehr von Fischen

- Hexahydrocannabinol (HHC) in Lebensmitteln

News zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud haben wir wieder unter den Punkten 4 und 5. verlinkt.

Die Abgrenzung von Lebensmitteln zu Arzneimitteln hat schon viele Experten und auch Gerichte beschäftigt. Die Definition des Begriffs Arzneimittel findet sich auf Basis der Richtlinie 2001/83/EG in §2 Abs. 1 Arzneimittelgesetz. Dabei werden sogenannte Präsentationsarzneimittel und Funktionsarzneimittel unterschieden.

Letztere zeichnen sich dadurch aus, dass sie die physiologischen Funktionen durch eine pharmakologische, immunologische oder metabolische Wirkung wiederherstellen, korrigieren oder beeinflussen. Gerade der Begriff „pharmakologische Wirkung“ wird



häufig unterschiedlich interpretiert. Die Gemeinsame Expertenkommission des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) zur Einstufung von

Stoffen ein **Grundsatzpapier** zum Begriff der pharmakologischen Wirkung erarbeitet.

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: Oktober 2023

Im Oktober gab es wieder mehr neue Meldungen in Safefood-Online als in den beiden Vormonaten:

- Oktober: 455 Meldungen
- September 373 Meldungen
- August: 396 Meldungen

Die Oktober-Meldungen gliedern sich auf in:

- 120 Warnmeldungen
- 137 Grenzzurückweisungen
- 198 Informationsmeldungen.

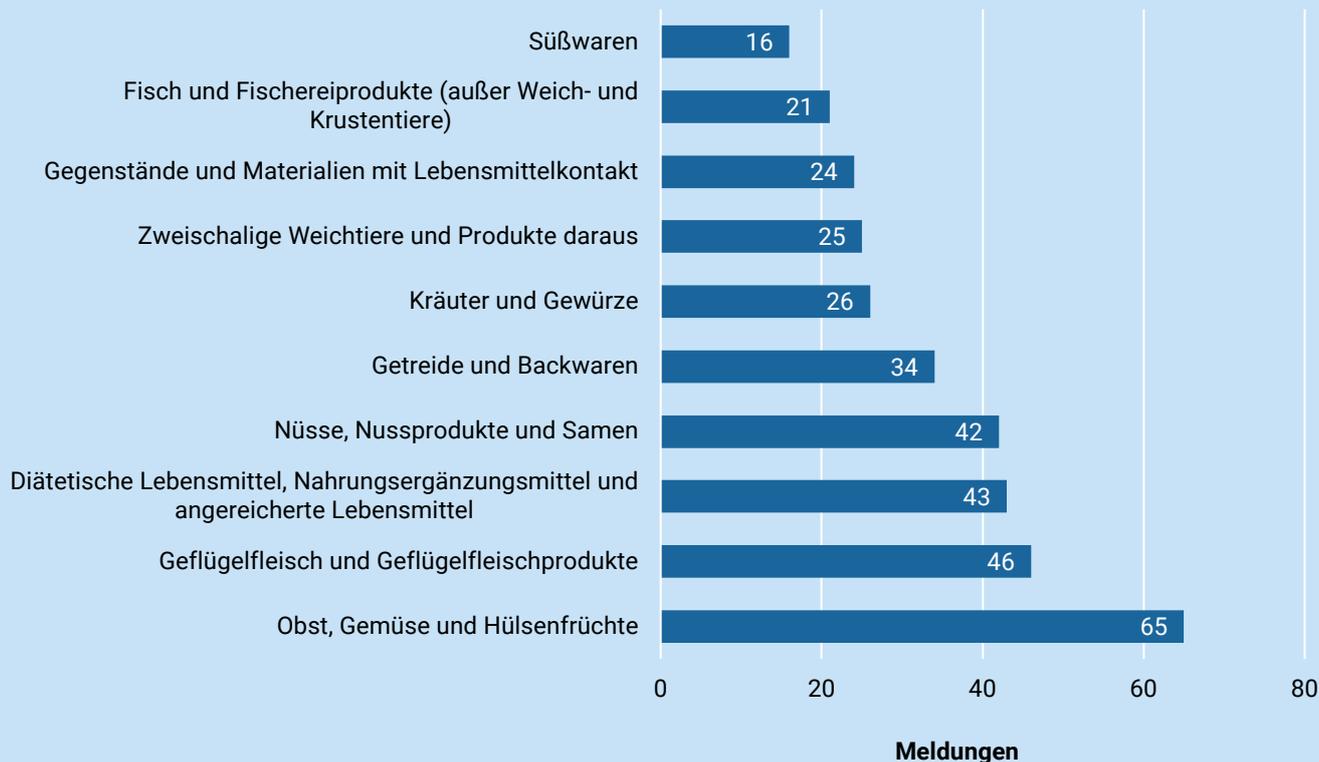


Anmerkung:

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.

Auf Platz 1 der Auswertung nach Produktkategorien liegt unverändert die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 65 Meldungen. 49 Meldungen betrafen Funde von Pestiziden, davon 15 Meldungen wegen Rückständen von Chlorpyrifos. Auf Rang 2 folgt die Produktgruppe Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte mit 46 Meldungen. 37 Meldungen betrafen Funde von Salmonellen. Die Produktkategorie Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel folgt auf Platz 3 mit 43 Meldungen:

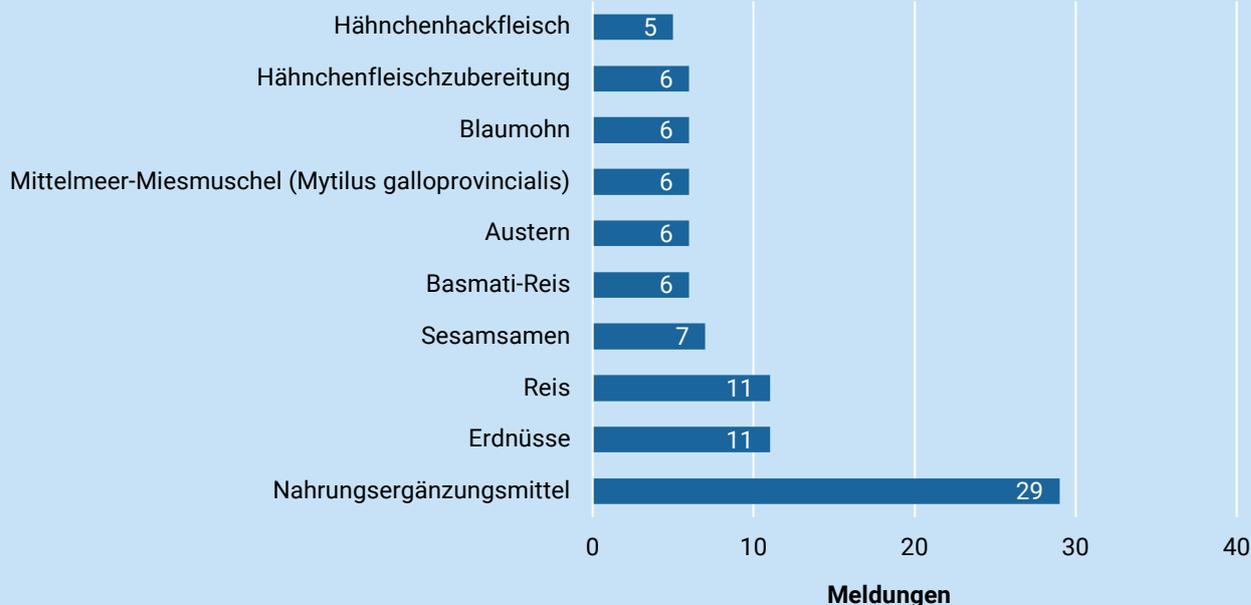
Meldungen Oktober 2023: Top 10 Produktkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Oktober 2023

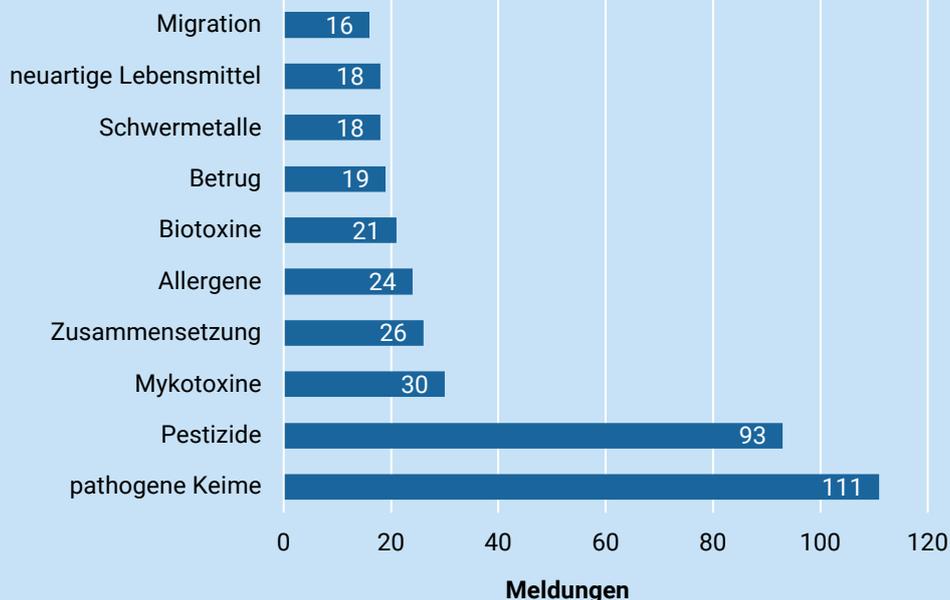
Mit 29 Meldungen liegen Nahrungsergänzungsmittel auf Platz 1 der Auswertung nach Produkten. Es folgen Erdnüsse und Reis mit jeweils 11 Meldungen. Alle Meldungen bei Erdnüssen betrafen Aflatoxine, bei Reis waren 7 Meldungen auf Rückstände von Pestiziden zurückzuführen:

Meldungen Oktober 2023: Top 10 Produkte



Bei der Auswertung der Meldungen nach Gefahrenkategorien liegen pathogene Keime mit 111 Meldungen an der Spitze, davon 59 Meldungen zu Salmonellen, 13 Meldungen zu Listerien und 14 Meldungen zu E. coli (mit 7 Meldungen zu E. coli STEC/ VTEC). In der Gefahrenkategorie Pestizide, die auf Platz 2 folgt, gab es 93 Meldungen, davon 13 Meldungen zu Chlorpyrifos und 6 Meldungen zu Chlorat (alle Meldungen betrafen Hähnchenfleischzubereitungen aus Thailand). Auf dem dritten Rang liegen Meldungen wegen Mykotoxinen mit 30 Meldungen, davon 26 Meldungen zu Aflatoxinen, 3 Meldungen zu Ochratoxin A und 1 Meldung zu Fumonisin):

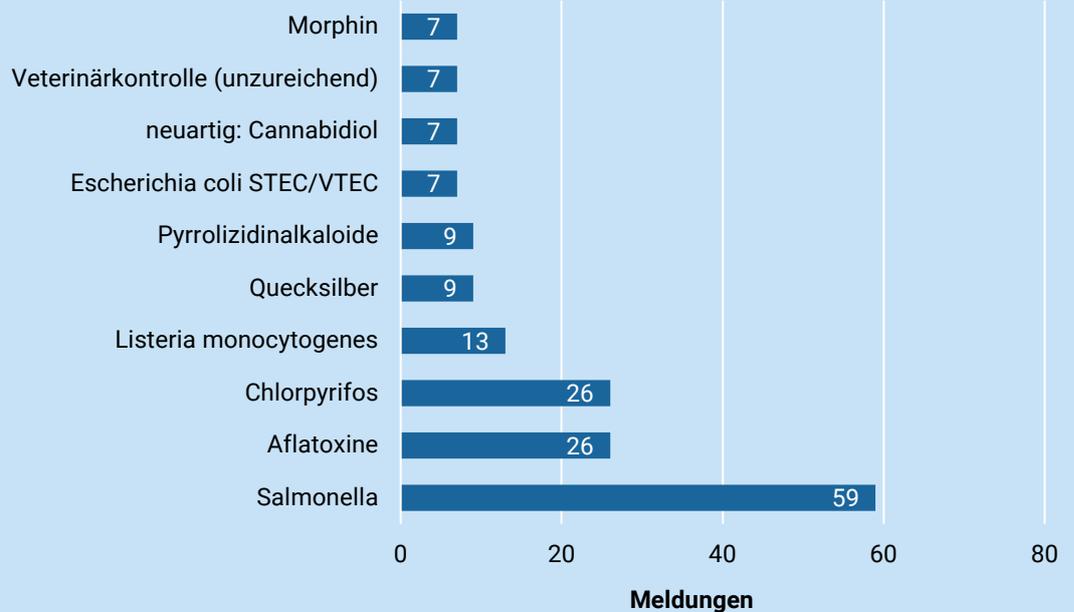
Meldungen Oktober 2023: Top 10 Gefahrenkategorien



1. Meldungen in Safefood-Online: Oktober 2023

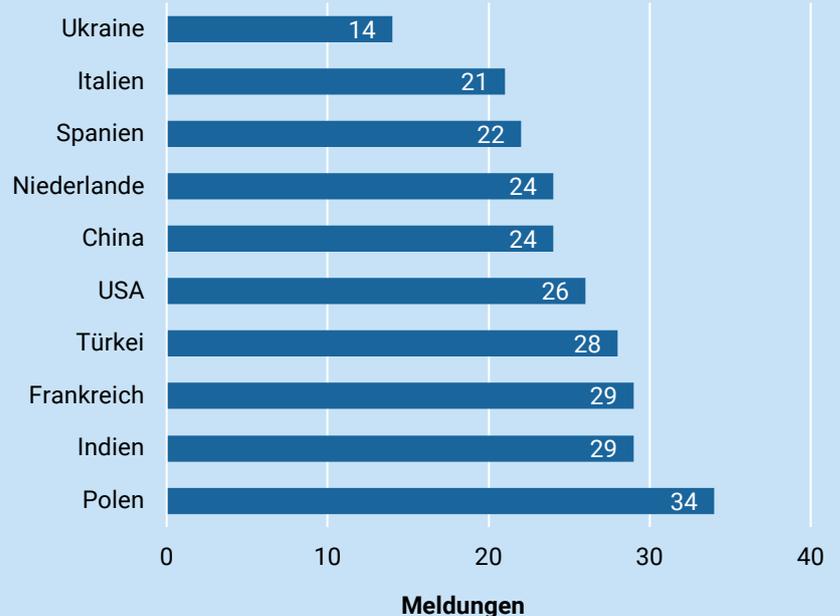
Die Gefährdungen mit den meisten Meldungen im Oktober waren wieder Salmonellen (59 Meldungen), Aflatoxine (26 Meldungen) und Chlorpyrifos (26 Meldungen). Die meisten Chlorpyrifos-Meldungen (15) gab es in der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte. Dabei gab es immer nur einzelne Meldungen bei den betroffenen Lebensmitteln:

Meldungen Oktober 2023: Top 10 Gefährdungen



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

Meldungen Oktober 2023: Top Ursprungsländer



Bei 34 Meldungen kamen die Produkte aus der Polen. Es folgen Indien mit 29 Meldungen auf Platz 2 sowie Frankreich ebenfalls mit 29 Meldungen auf Platz 3.

Auf www.lebensmittelwarnung.de wurden im Oktober 13 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht (September: 20 Meldungen):

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Straußensalami	Listeria monocytogenes
Paprikagewürz-Zubereitung	Nicht zugelassener Farbstoff Sudanfarbstoff
Verschiedenen Brot- und Backwaren	Fremdkörper (Glassplitter)
Geschwärzte Oliven mit Knoblauch	Listeria monocytogenes
Kichererbsen (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Thüringer Knackwurst	Listeria monocytogenes
Heringsfilets in Meerrettich-Creme	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Trauben, dunkel, kernlos	Rückstände von Acetamid über dem Grenzwert
Schnittkäse, Zitronen-Thymian	Listerien
Zebra-Küchlein	Schimmel
Biscotti mit Erdbeerkremfüllung	Schimmel
Frühstücksteller	Cadmium
Quark-Dessert	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung

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



VO (EU) 2023/2382

Mit der Verordnung (EU) 2023/2382 wurden die Anhänge II und IV der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Carbetamid
- Carboxin
- Triflumuroni

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Die Verordnung gilt ab dem 25. April 2024. Die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 in der vor der Änderung durch die vorliegende Verordnung geltenden Fassung gilt weiterhin für Erzeugnisse, die vor dem 25. April 2024 in der Union hergestellt oder in die Union eingeführt wurden.

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Nitrite und Nitrate als Zusatzstoffe: neue Grenzwerte

Mit der **Verordnung (EG) 2023/2108** vom 6. Oktober wurden die Höchstgehalte der Lebensmittelzusatzstoffe Nitrite (E 249-250) und Nitrate (E 251-252) in Lebensmitteln gesenkt. Für die meisten Anwendungen ist der Geltungsbeginn der 09. Oktober 2025. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

BfR: einige Fischarten weisen hohe Gehalte an Quecksilber auf

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) kommt in seiner **Stellungnahme vom 11. Oktober 2023** zu dem Ergebnis, dass für Frauen im gebärfähigen Alter (15 – 49 Jahre) der TWI (tolerable weekly intake) beim Verzehr von einer bzw. 2 Portionen Hai- und Schwertfisch überschritten wird.

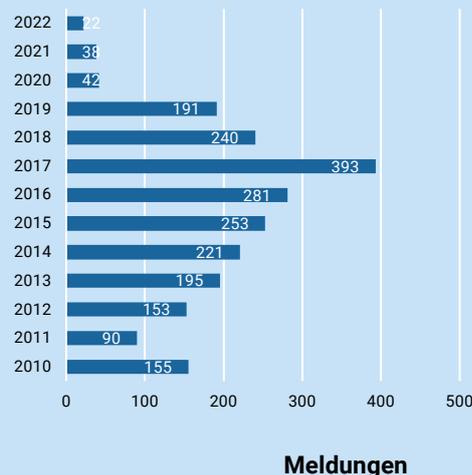
Nachstehend die Anzahl der Meldungen zu Quecksilber in der Produktkategorie Fisch und Fischereiprodukte in den Jahren 2010 bis 2022:

Quecksilber in Fischen



Hier noch die Anzahl der Quecksilber-Meldungen zu Schwertfisch der Jahre 2010 bis 2022:

Quecksilber in Schwertfisch



BfR-Stellungnahme zu Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in Getreide

Nach der Auswertung von EU-weiten Untersuchungen zu Pestizidrückständen hat Foodwatch den Report "**The dark side of the grain**" veröffentlicht. In 837 von 2.234 Proben aus unverarbeitetem Getreide sowie Getreideprodukten wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Nach Ansicht von **foodwatch** geht von der „schieren Zahl“ ein gesundheitliches Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher aus. Hierzu hat das BfR in seiner **Stellungnahme vom 12. Oktober 2023** bekräftigt, dass „durch Pflanzenschutzmittelwirkstoffe bei bestimmungsgemäßem Gebrauch keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu erwarten sind.

BfR-Stellungnahme zur Aufnahme von PCDD/F und dioxinähnlichen PCB sowie PFAS durch den Verzehr verschiedener Fischarten

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in seiner **Stellungnahme** vom 27. September 2023 die Aufnahme von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB sowie von PFAS (Perfluoroctansäure (PFOA), Perfluoroctansulfonsäure (PFOS), Perfluorononansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS)) durch den Verzehr verschiedener Fischarten auf Basis der derzeit verfügbaren Gehaltsdaten abgeschätzt. Für weitere Einzelheiten verweisen wir auf die verlinkte Stellungnahme des BfR.

BfR- Stellungnahme zu Hexahydrocannabinol (HHC) in Lebensmitteln

Hexahydrocannabinol (HHC) gehört wie Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC) zu den Cannabinoiden, kommt aber nur in geringen Mengen in der Cannabis-Pflanze vor und wird daher überwiegend synthetisch hergestellt. HHC unterliegt aktuell nicht dem deutschen Betäubungsmittelgesetz, findet sich aber in Produkten wie z.B. in Nahrungsergänzungsmitteln. Die wissenschaftliche Datenlage zu HHC ist noch unzureichend. Es gibt allerdings Hinweise auf psychoaktive Wirkungen. Zu diesem Thema hat das BfR am 05. Oktober 2023 eine **Stellungnahme** veröffentlicht.

Glyphosat Update

Der Vorschlag der Europäischen Kommission zur Erneuerung der Zulassung von Glyphosat, hat im **Ständigen Ausschuss der EU-Kommission für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel** keine qualifizierte Mehrheit gefunden. Der Vorschlag wird nun an einen Berufungsausschuss weitergeleitet, der voraussichtlich im November darüber beraten und abstimmen wird.

Unter anderem Deutschland hatte sich bei der Abstimmung enthalten.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 CVUA Stuttgart: Lebensmittel als Ansteckungsquelle für EHEC
- 🕒 Großbritannien: Einem Bericht zufolge haben die Funde von Salmonellen in rohem Heimtierfutter aus Fleisch wieder zugenommen
- 🕒 CVUA Karlsruhe: Rückstände pharmakologisch wirksamer Rückstände - Untersuchungsergebnisse aus dem Jahr 2022
- 🕒 Japan: E. coli für mehr als 1.800 Erkrankungen an Schulen im Jahre 2021 verantwortlich
- 🕒 Zentrale Kommission für die Biologische Sicherheit (ZKBS): Stellungnahme zum Vorschlag der Europäischen Kommission zur Neuregulierung von Pflanzen, die mit "Neuen Genomischen Techniken (NGT)" gezüchtet wurden
- 🕒 Für eine wissenschaftsbasierte Regulierung von mittels neuer genomischer Techniken gezüchteten Pflanzen in der EU (2023)
- 🕒 EU-Ausschuss für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Draft Report zu dem Verordnungsvorschlag zu Pflanzen aus gewissen genomeditierten Verfahren und Lebensmitteln bzw. Futtermitteln daraus
- 🕒 Studie: Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) und das Risiko für Schilddrüsenkrebs
- 🕒 BVL/ RKI: Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2022
- 🕒 ECDC/ EFSA: Salmonella Enteritidis ST 11 Infektionen durch Hähnchenfleisch und Hähnchenfleischprodukte zur Regulierung gewisser
- 🕒 Wie sich die Temperaturen auf die Lebensmittelsicherheit auswirken
- 🕒 BfR: Hohe Capsaicin-Gehalte: auch bei Aufnahmemengen, die über den traditionellen Verzehr von sehr scharf gewürzten Speisen erreicht werden können, ist von einem erhöhten Risiko für das Auftreten von Magenschleimhaut-schädigenden Wirkungen auszugehen
- 🕒 BfR: Fisch und Meeresfrüchte - Aqualleg-ID: Neue Methode zum Nachweis potenzieller Lebensmittelallergene



Food Fraud

- 🕒 Pakistan: verstärkte Maßnahmen im Kampf gegen Food Fraud vor allem bei Milch geplant
- 🕒 Portugal: Die portugiesischen Behörden haben in den letzten Monaten mehrere Produkte wegen Verstößen gegen die Rechtsvorschriften beschlagnahmt, darunter Fleisch, Nahrungsergänzungsmittel, Wein und Olivenöl.
- 🕒 Pakistan: Die Lebensmittelbehörde des Punjab (PFA) führte eine Razzia gegen die Fälschungsmafia durch und entsorgte 540 Liter gepanschte Milch
- 🕒 Pakistan: 27 t gefälschte Lebensmittel beschlagnahmt
- 🕒 Niederlande: Die Polizei und die Lebensmittelbehörden haben einen illegalen Schlachthof aufgedeckt
- 🕒 Indien: Zwei Betriebe geschlossen, die verfälschte Gewürze herstellten
- 🕒 USA: „Modern farmer“: Es ist an der Zeit, das Ausmaß des Lebensmittelbetrugs nicht länger zu unterschätzen
- 🕒 Großbritannien: Lebensmittelbetrugs-Hotline zur Bekämpfung von Straftaten eingerichtet
- 🕒 Opson Europe XII: Ergebnisse der Operation, die zwischen Dezember 2022 und April 2023 stattfand
- 🕒 Finnland. Behörden ermitteln wegen gefälschter Hygiene-Zertifikaten für Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben
- 🕒 Die Aston Universität und die Schottische Honig-Company haben ein Projekt ins Leben gerufen, um den Betrug bei Honig durch den Zusatz billigerer Stoffe wie z.B. Zuckersirup aufzudecken
- 🕒 Spanien: Zwei Festnahmen im Zusammenhang mit dem Diebstahl von 56 Tonnen Olivenöl aus einer Ölmühle in Cordoba

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Deutschland, wie es isst – der BMEL-Ernährungsreport 2023

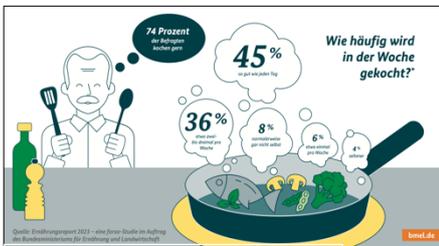


Quelle: BMEL

Seit 2016 veröffentlicht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Ernährungsreport. Am 13. Oktober 2023 hat Bundesminister Özdemir den **Ernährungsreport 2023** auf einer Pressekonferenz der Öffentlichkeit vorgestellt.

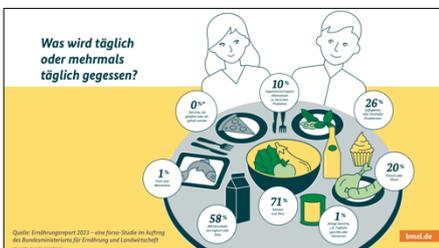
Dies waren die wesentlichen Punkte in der Umfrage:

- Was ist beim Essen wichtig?
- Wie häufig wird in der Woche gekocht?
- Was wir täglich essen
- Wie häufig werden vegetarische oder vegan Alternativen zu tierischen Produkten gekauft?
- Welche Kriterien sind bei der Auswahl von Lebensmitteln entscheidend?
- Welche Angaben auf Lebensmittelverpackungen sind sehr wichtig oder wichtig?
- Siegel bei Lebensmitteln
- Wahrnehmung des Nutri-Scores
- Was ist beim Außer-Haus-Verzehr wichtig?
- Erwartungen an Politik und Wirtschaft
- Was ist bei landwirtschaftlichen Betrieben für die Verbraucher wichtig?
- Mögliche Maßnahmen aus Sicht der Verbraucher, um eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren



Quelle: BMEL

45% der Befragten kochen jeden Tag Gerichte mit frischen Zutaten, 74% geben an, gerne zu kochen.



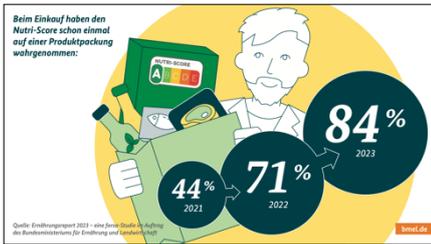
Quelle: BMEL

Im Ernährungsreport 2016 (die Daten des Ernährungsreports 2016 stammen aus der Befragung im Oktober 2015) gaben noch 34% an, täglich Fleisch oder Wurst zu essen. Bei der Befragung für den aktuellen Ernährungsreport waren dies nur noch 20%.

Parallel dazu hat sich der Anteil der Verbraucher, die vegetarische oder vegane Alternativen zu tierischen Produkten verzehrten von 5% auf 10% verdoppelt. Hier spielt auch das Alter eine entscheidende Rolle: während 65% der über 60-Jährigen solche Produkte noch nicht gekauft haben, waren es bei den bis 29-Jährigen nur 19%.

Beim Kauf von verarbeiteten Produkten bzw. Fertigprodukten achten 62% der Befragten auf den Zuckergehalt, gegenüber 49% auf den Fettgehalt und 29% auf den Salzgehalt.

5. Thema des Monats



Quelle: BMEL

Interessant sind auch die Ergebnisse zum Nutri-Score als Kaufentscheidung: Zwar gaben 84% der Befragten an, den Nutri-Score beim Einkauf wahrgenommen zu haben. Allerdings war nur für 37% der Nutri-Score entscheidend bei der Produktauswahl.

Vor dem Hintergrund der aktuellen lebensmittelrechtlichen Entwicklung im Bereich Gentechnik (genomeditierte pflanzliche Erzeugnisse) sind nur 27% für eine Zulassung des Anbaus gentechnisch veränderter Pflanzen.

Hinweis:

Die **gesamten Ergebnisse der forsa-Umfrage** sind auf den Seiten des BMEL zu finden.

Hier finden Sie die Ernährungsreport der vergangenen Jahre (2016-2022).



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.