



Ausgabe | Dezember 2023

NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Wir hoffen, dass Sie einen guten Start in das neue Jahr hatten und wünschen Ihnen für 2024 alles Gute, vor allem Gesundheit und viel Erfolg.

Mit der Dezemberausgabe unseres Safefood-Online Newsletters erhalten Sie wieder die Jahresauswertung 2023 (Punkt 1).

Unter Punkt 2 sind die im Dezember 2023 auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) veröffentlichten Rückrufe zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt zusammengefasst.

Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten informiert unter Punkt 3 über neue Verordnungen zur Probenahme und Analytik von Mykotoxinen und Pflanzentoxinen.

Auch in dieser Ausgabe haben wir wieder interessante News zu den Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud für Sie zusammengestellt (Punkt 4).

Das Thema des Monats (Punkt 5) informiert über das „Food Safety Forum“ sowie „Food 2030“, zwei Veranstaltungen, die Ende November/ Anfang Dezember 2023 stattfanden.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die [Ausgabe 2/2023 des Wissenschaftsmagazins BfR2GO](#)

veröffentlicht. Schwerpunktthema in dieser Ausgabe sind Pflanzeninhaltsstoffe (natürliche Substanzen sind oft „gnadenloser“ als künstliche).

Die [Ausgabe 2/2023 des EFSA-Journals Food Risk Assess Europe \(FRAE\)](#) stellt wissenschaftliche Beiträge der Lebensmittelsicherheitsbehörden der Mitgliedsstaaten vor.

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: Auswertung 2023

Im Dezember 2023 nahm die Anzahl der neuen Meldungen in Safefood-Online gegenüber den beiden Vormonaten etwas ab:

- Dezember: 398 Meldungen
- November: 432 Meldungen
- Oktober: 455 Meldungen

Die Meldungen im Dezember 2023 gliedern sich wie folgt auf:

- 112 Warnmeldungen
- 110 Grenzzurückweisungen
- 176 Informationsmeldungen



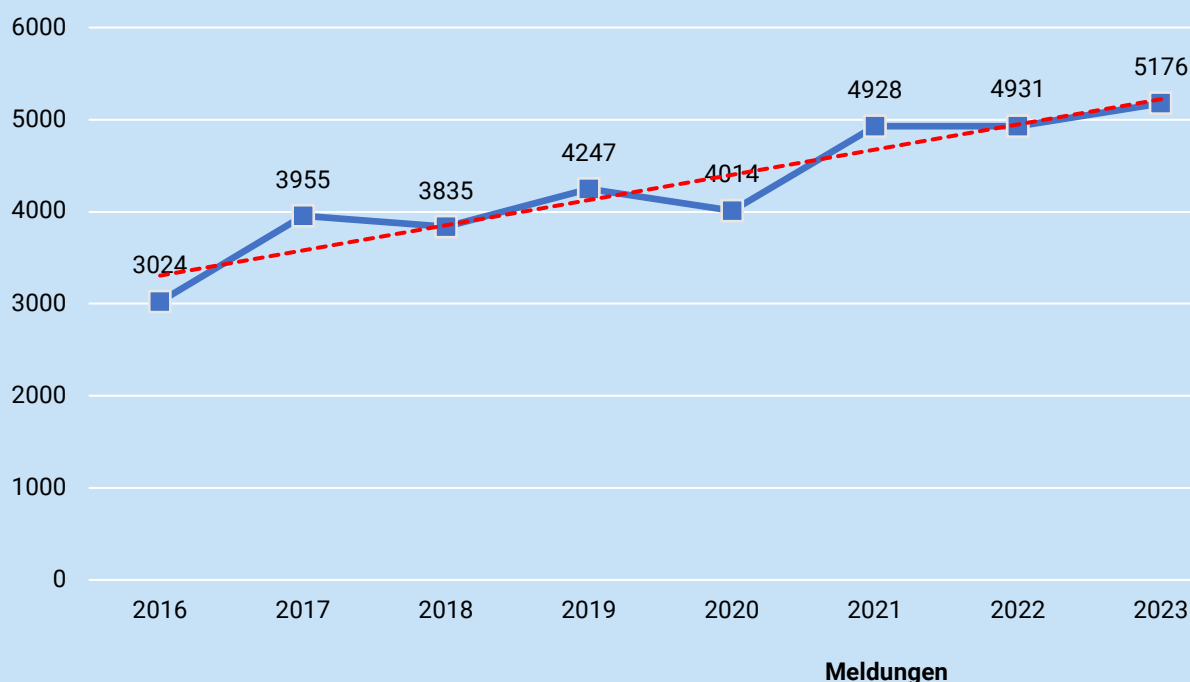
Anmerkung:

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.

1.1 Entwicklung der Meldungen in Safefood-Online: 2016 - 2023

Auch im Jahr 2023 hat die Anzahl der neuen Meldungen in Safefood-Online wieder zugenommen und liegt mit 5176 Meldungen auf dem höchsten Stand seit Beginn der Datenerfassung:

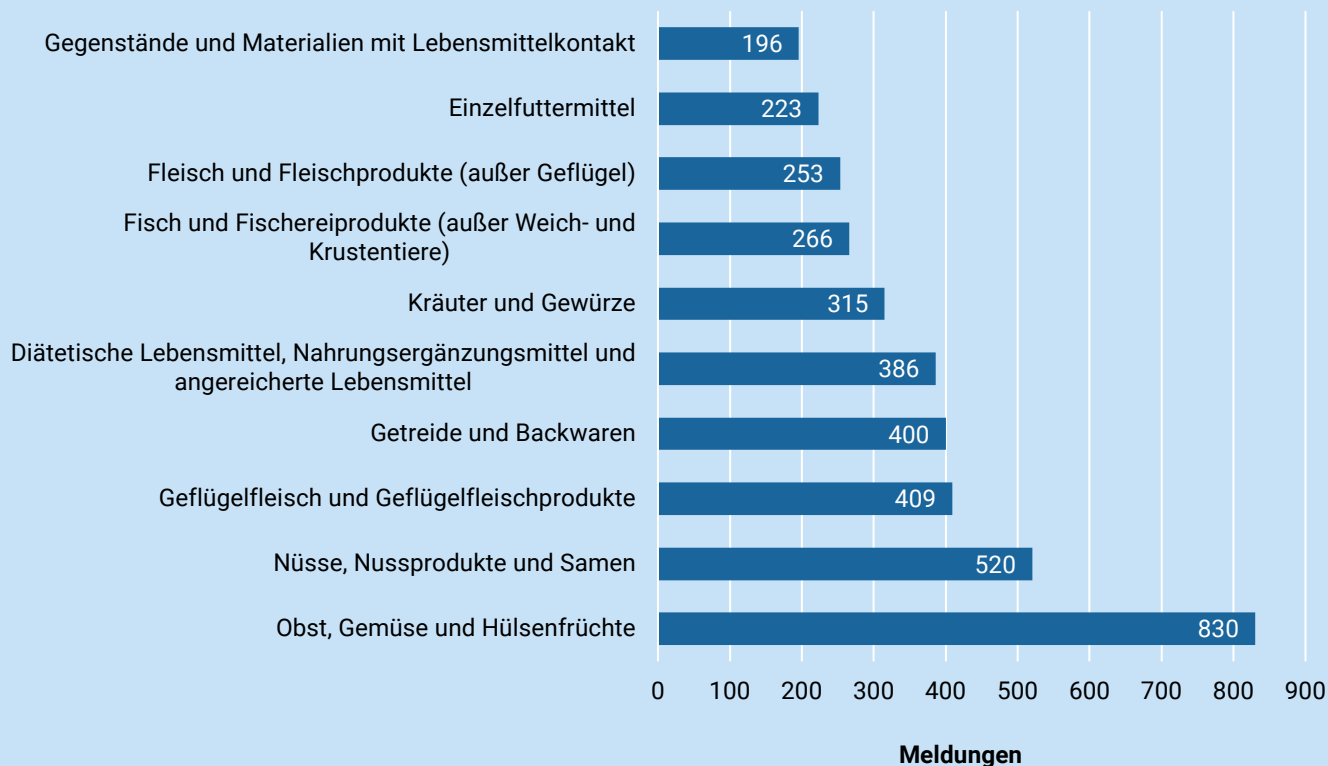
Meldungen in Safefood-Online 2016 - 2023



1.2 Meldungen 2023 nach Produktkategorien

Die meisten Meldungen gab es auch 2023 in der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte mit 830 Meldungen. Wie im Vorjahr liegt die Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen auf dem zweiten Platz (520 Meldungen), gefolgt von der Produktgruppe Geflügel und Geflügelfleischprodukte (409 Meldungen). In der Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sind die Meldungen zu Chlorpyrifos von 291 Meldungen in 2022 auf 196 in 2023 zurückgegangen, machen aber immer noch rund 24% der Meldungen in dieser Produktgruppe aus. Mit 222 Meldungen entfallen rund 42 % der Meldungen in der Produktgruppe Nüsse, Nussprodukte und Samen auf Funde von Aflatoxinen. 74% der Meldungen in der Produktgruppe Geflügel und Geflügelfleisch gehen auf Salmonellen zurück:

Meldungen 2023: Top 10 Produktkategorien



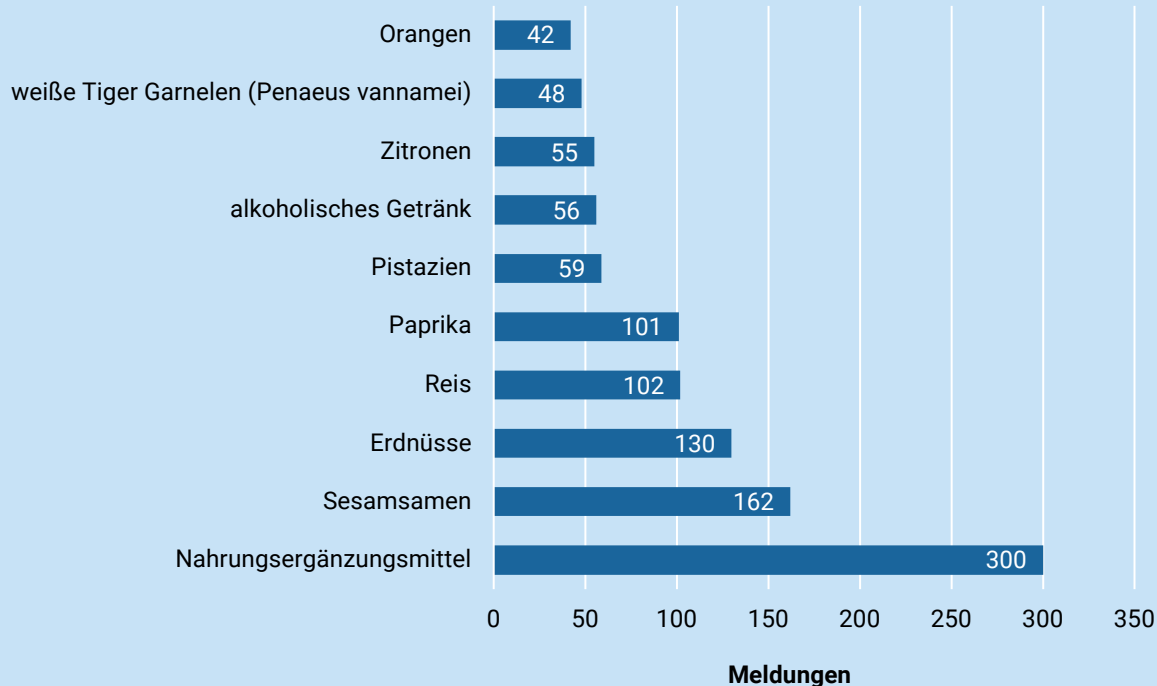
1.3 Meldungen 2023 nach Produkten

Auch in 2023 liegen Nahrungsergänzungsmitteln mit 300 Meldungen an Spitze bei der Auswertung der Meldungen nach Produkten, davon 119 „Novel-Food“-Meldungen:

- 16 Meldungen zu L-alpha Glycerylphosphorylcholin (GPC)
- 13 Meldungen zu Mitragyna speciosa (Kratombaum)
- 15 Meldungen zu Cannabidiol

Auf dem zweiten Rang folgen Sesamsamen mit 162 Meldungen, davon 84 Meldungen wegen fehlender (Gesundheits-) Zertifikate und 62 Meldungen wegen Salmonellen. Es folgen Erdnüsse mit 130 Meldungen. Fast alle Meldungen (125) betrafen hier Funde von Mykotoxinen:

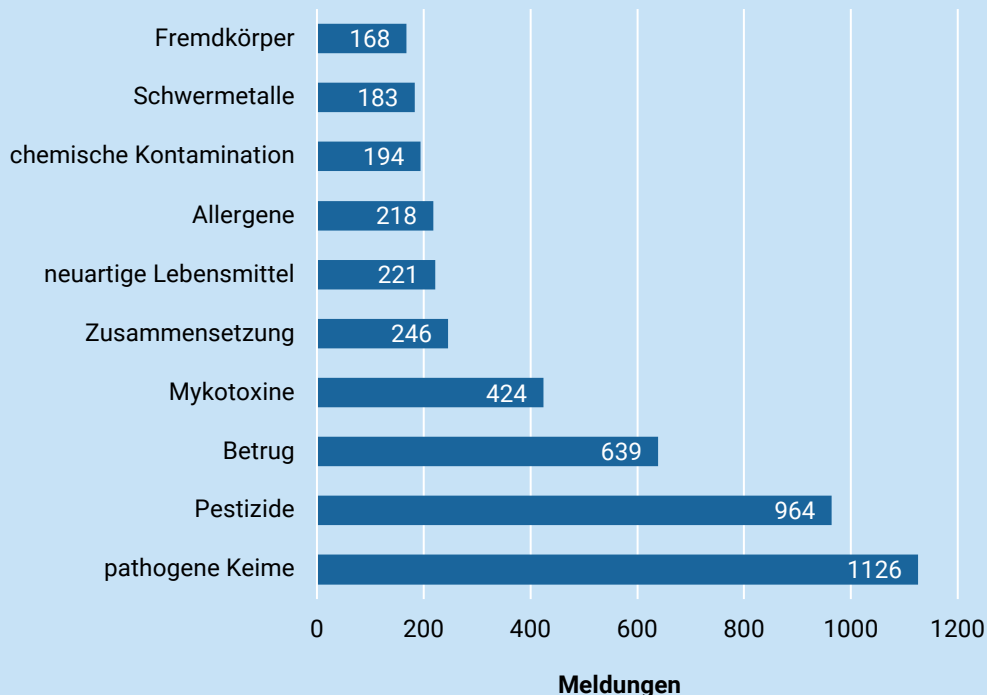
Meldungen 2023: Top 10 Produkte



1.4. Meldungen 2023 nach Gefahrenkategorien

Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien gab es auf den ersten 3 Plätzen gegenüber dem Vorjahr keine Veränderungen: An erster Stelle liegen pathogene Keime mit 1126 Meldungen, gefolgt von Pestiziden mit 964 Meldungen und Betrug mit 639 Meldungen:

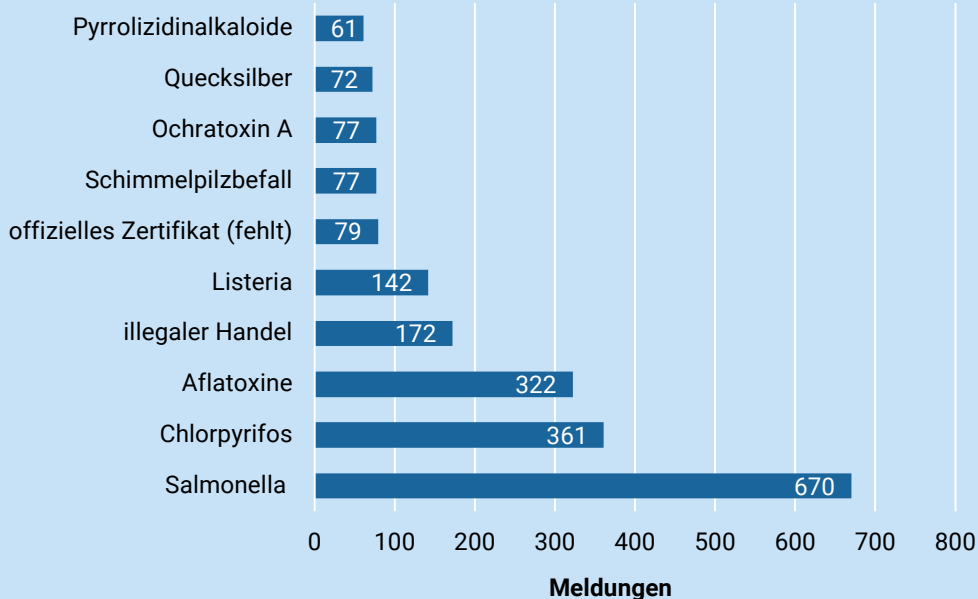
Meldungen 2023: Top 10 Gefahrenkategorien



1.5 Meldungen nach Gefährdungen

Nach Gefährdungen gab es 2023 die meisten Meldungen (670) wegen Salmonellenfunden. Meldungen zu Chlorpyrifos liegen, kaum verändert gegenüber dem Vorjahr mit 376 Meldungen, auf Rang 2 mit 361 Meldungen. Es folgen Meldungen zu Aflatoxinen mit 322 Meldungen:

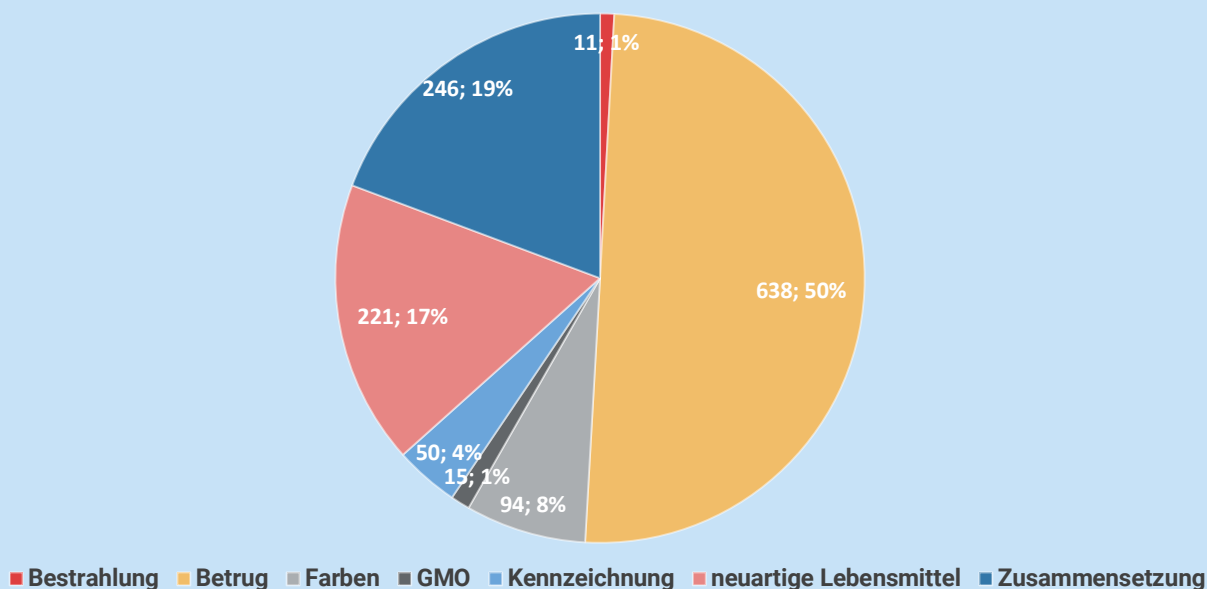
Meldungen 2023: Top 10 Gefährdungen



1.6. Food Fraud Meldungen 2023

2023 verzeichnete Safefood-Online 1275 Meldungen zu Food Fraud. Nachstehend die Aufteilung nach den Gefahrenkategorien, die in Safefood-Online Food Fraud zugeordnet sind:

Food Fraud Meldungen 2023



1. Meldungen in Safefood-Online: Auswertung 2023

Anmerkung:

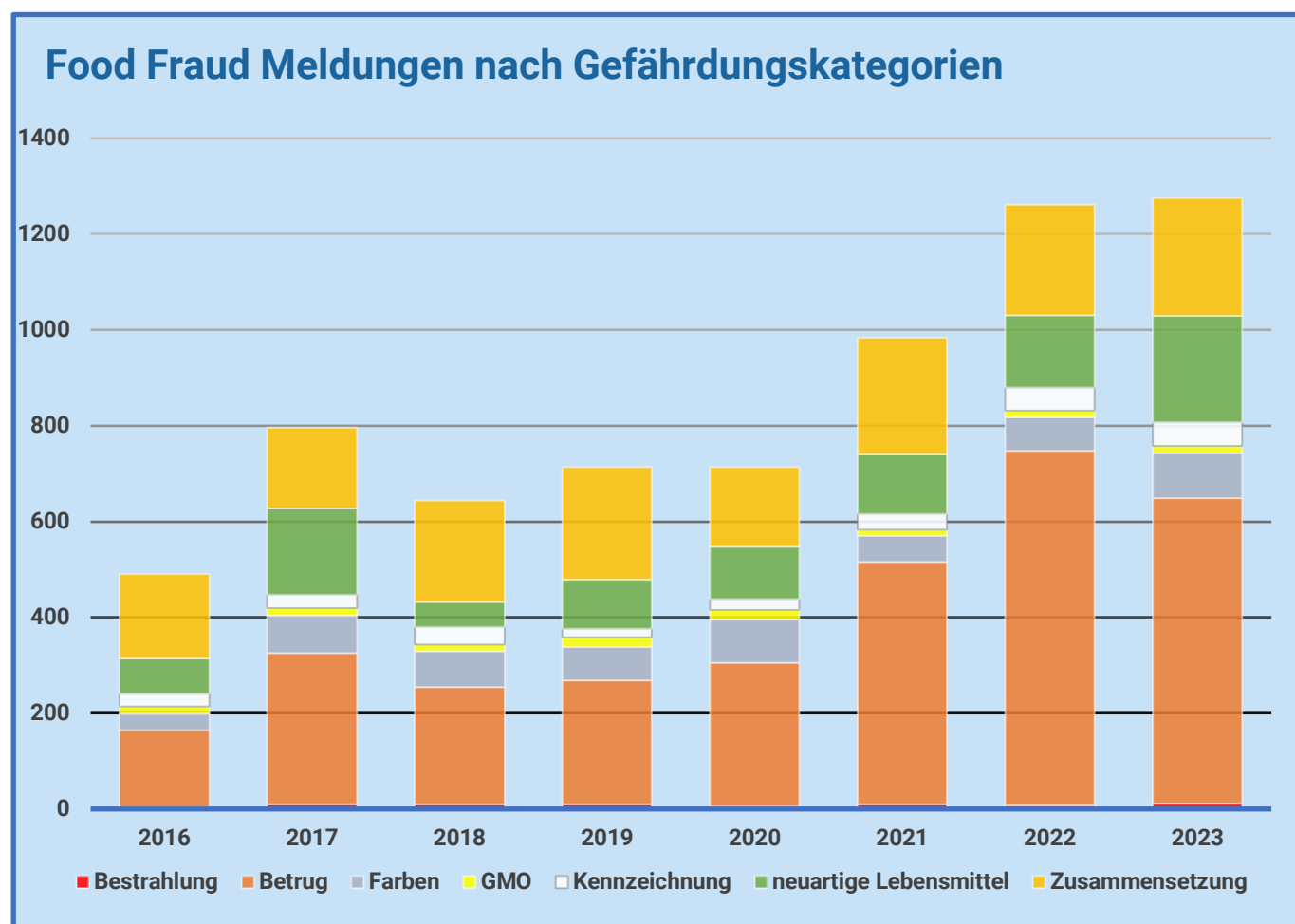
Bei der Abfrage „Food Fraud“ fließen Meldungen zu folgenden „Gefährdungen“ ein:

- Bestrahlung (z.B.: illegal bestrahlte Lebensmittel)
- Betrug (z.B. illegaler Import, betrügerische Verwendung von Identitätskennzeichen oder Markennamen)
- Farben (z.B. illegale Zugabe oder nicht korrekt gekennzeichnete Lebensmittel)
- GMO (z.B.: Meldungen zu gentechnisch modifizierten Organismen, die in der EU nicht zugelassen sind)
- Kennzeichnung (z.B. fehlerhafte Kennzeichnung oder gefälschte Gesundheitszertifikate)
- neuartige Lebensmittel (z.B. Einsatz von nicht zugelassenen neuartigen Lebensmitteln gemäß VO (EU) 2015/2283 (Novel Food Verordnung))
- Zusammensetzung (z.B.: Zumischungen in die Rezeptur oder direkt zum Lebensmittel)

Im Dashboard von Safefood Online (Modul: „Auswertung Gefährdungskategorie“) kann man sich die Meldungen zu Food Fraud auch nach eigenen Vorgaben (Zeitraum, Anzahl, Prozent) anzeigen lassen.

1.7. Entwicklung der Food Fraud Meldungen 2016 - 2023

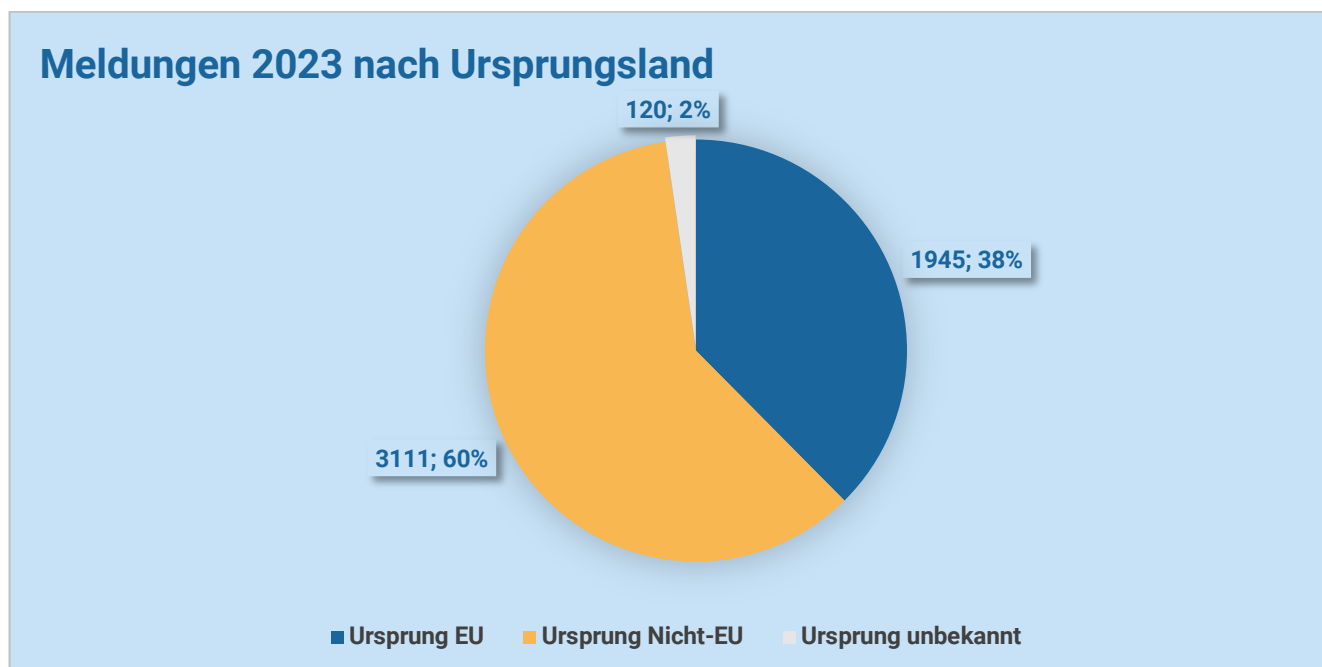
Das folgende Diagramm veranschaulicht die Entwicklung der Food Fraud Meldungen in Safefood-Online seit 2016:



Die Meldungen zu Food Fraud liegen im Vergleich zum Vorjahr auf ähnlichem Niveau, haben sich jedoch seit 2016 mehr als verdoppelt (2016: 490 Meldungen, 2023: 1275 Meldungen).

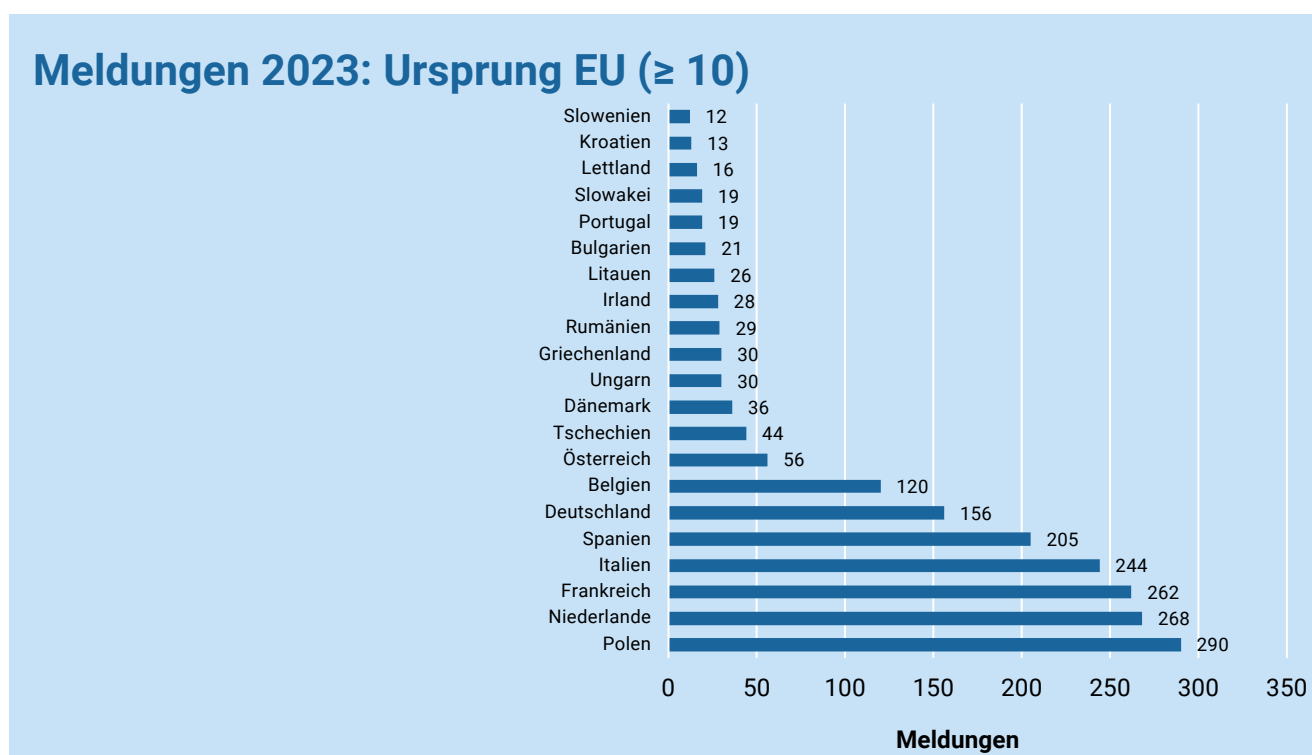
1.8. Meldungen 2023 nach Ursprungsland

Von den 5176 Meldungen stammten 38% aus EU-Mitgliedstaaten und 60% aus Nicht-EU-Mitgliedsstaaten. Bei 2% der Meldungen war die Herkunft der Artikel unbekannt bzw. nicht angegeben:



1.8.1 Meldungen (≥ 10) mit Ursprung EU

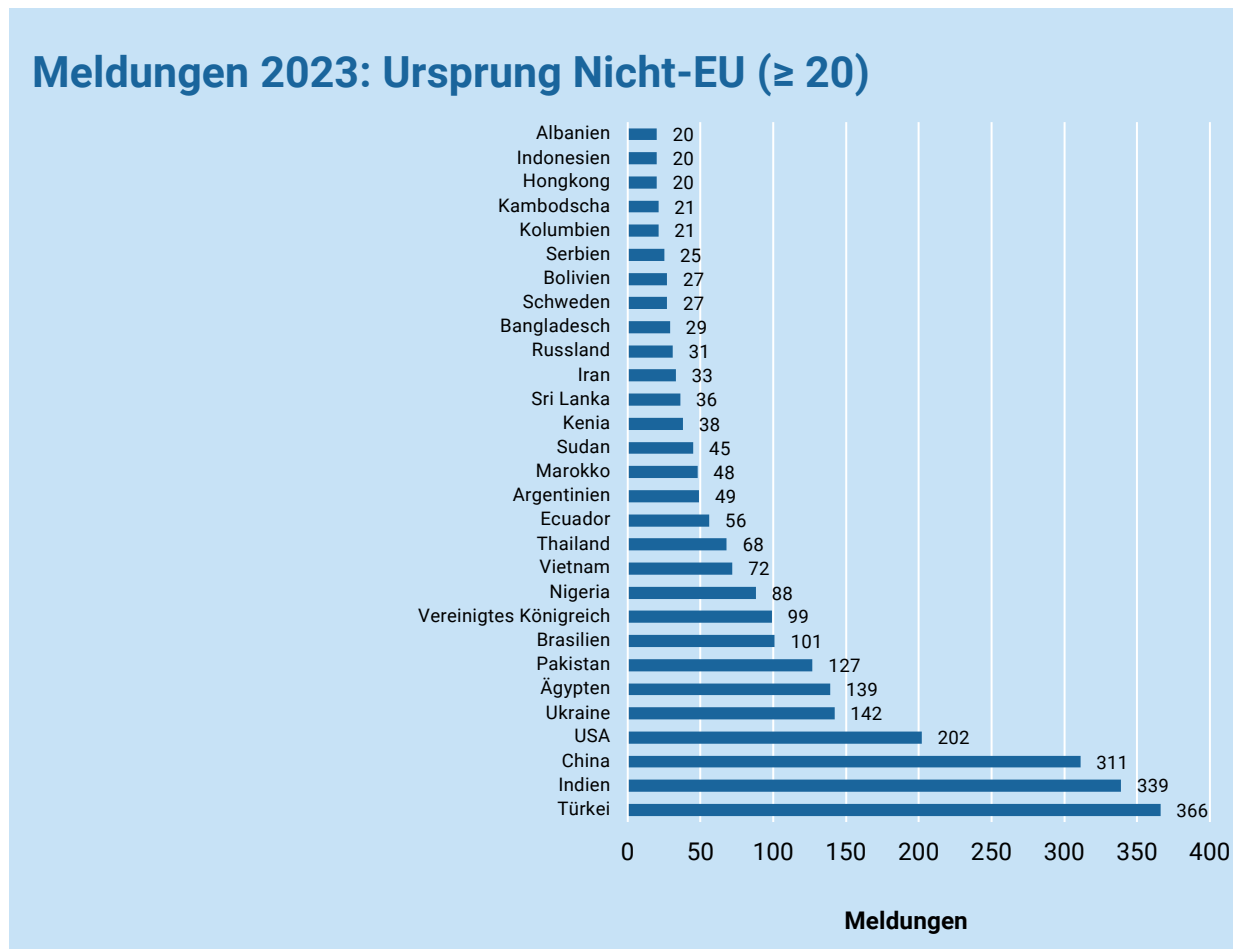
Nachstehend die Meldungen ≥ 10 mit Ursprung innerhalb der EU:



Wie im Vorjahr liegen auf den Rängen 1 bis 3 Polen mit 290, die Niederlande mit 268 und Frankreich mit 262 Meldungen.

1.8.2 Meldungen (≥20) mit Ursprung aus Nicht-EU Ländern

Die Verteilung der Meldungen nach der Herkunft aus Nicht-EU-Ländern ergibt folgendes Bild:



Hier liegen ebenfalls wie im Vorjahr die Türkei mit 366, Indien mit 339 und China mit 311 Meldungen an der Spitze.

Auf www.lebensmittelwarnung.de wurden im Dezember 24 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Hot Chip Challenge	Teilweise extrem hohe Capsaicingehalte
Hirschknacker	E. coli (VTEC)
Fruchtgummi mit HHC	Zu hoher Gehalt an Hexahydrocannabinol (HHC)
H-Vollmilch	Mikrobiologische Verunreinigungen
Smoothie Winter Edition - Zimtstern	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Oliven, gefüllt mit Knoblauch (im Glas)	Vereinzelte können mit Mandeln gefüllte Oliven enthalten sein
TK-Kabeljaufilet	Fehlerhafte Kennzeichnung (abweichende Fischart)
Mais-Tostadas	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Putenlachsfilet	Salmonellen
Grüne Rosinen	Zu hoher Gehalt an Schwefeldioxid
Aprikosen, getrocknet	Zu hoher Gehalt an Schwefeldioxid
Käse (Morbier Maison Monts & Terroirs)	E. coli (EHEC)
Verschiedene vegane Wurstalternativen	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Süßwaren	Fremdkörper (Kunststoff)
Erbsensprossen, bio	Listeria monocytogenes
Weißwein-Punsch	Gefahr des Berstens der Flaschen
Hirschfleisch, verpackt	E. coli (STEC/ VTEC)
Augenbohnen	Chlorpyrifos
Goji-Beeren	Salmonellen
Paprikapulver	Ethylenoxid
Goji-Beeren	Salmonellen
Goji-Beeren	Salmonellen
Geflügel-Schinkenpastete	Listerien
Nuss-Schoko-Mix	Salmonellen

2023 wurden auf lebensmittelwarnung.de insgesamt 318 Meldungen eingestellt, davon 267 zu Lebensmitteln und 8 zu Lebensmittelkontaktmaterialien. Zum Vergleich: In 2022 waren es insgesamt 302 Meldungen (davon 258 Meldungen zu Lebensmitteln und 11 Meldungen zu Lebensmittelkontaktmaterialien). Eine regelmäßig aktualisierte Statistik und weitere Informationen zu den Warnungen finden Sie auf den [Seiten des BVL](#) bzw. auf www.lebensmittelwarnung.de



Neue EU-Verordnungen zur Probenahme und Analytik von Mykotoxinen und Pflanzentoxinen in Lebensmitteln

Die bisherige **EU-Verordnung (EG) 401/2006** zur Probenahme und Analytik von Mykotoxinen soll zum 1. April 2024 durch eine **neue Verordnung** abgelöst werden.

Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten finalen Entwurf.

Zusätzlich wird es ebenfalls zum 01. April 2024 eine **Verordnung** mit Kriterien zur Probenahme und Analytik von Pflanzentoxinen (Pyrrolizidinalkaloide, Tropanalkaloide, Opiumalkaloide) geben. Für weitere Informationen verweisen wir ebenfalls auf den verlinkten finalen Entwurf.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit findet "signifikante Probleme" im bulgarischen Kontrollsystem für zweisechale Weichtiere
- 🕒 EFSA: Anhaltende länderübergreifende Häufung von *Listeria monocytogenes* ST155-Infektionen im Zusammenhang mit verzehrfertigen Fischprodukten
- 🕒 EFSA: Jahresbericht zum Krisentraining 2023
- 🕒 BVL-Report 18.1 Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2022: Bundesweiter Überwachungsplan 2022
- 🕒 Spanien: In 2022 sind die Warnmeldungen gegenüber dem Vorjahr zurückgegangen
- 🕒 Lebensmittelverband: Zwischenbilanz und Ausblick zur Strategie "Vom Hof auf den Tisch"
- 🕒 EFSA: Risikoanalyse von Lebensmittelkontaktmaterialien: Bisphenol A
- 🕒 EFSA: Bedrohung oder Genuss: Expositionsbewertung und Risikobeschreibung chemischer Schadstoffe in Erfrischungsgetränken und Schokoriegeln in verschiedenen Altersgruppen der polnischen Bevölkerung
- 🕒 Litauen: Litauische Behörden haben bei Kontrollen in verschiedenen Betrieben Hygieneverstöße aufgedeckt
- 🕒 EU-Kommission: Die Ukraine hat trotz des Krieges Fortschritte bei der Verbesserung der Lebensmittelsicherheit gemacht
- 🕒 EFSA: Strategien zur Risikobewertung von Kontaminanten in Meeresfrüchten
- 🕒 EFSA: Leitlinien für die Bewertung der Sicherheit von Futtermittelzusatzstoffen für die Verwender
- 🕒 Großbritannien: Die Lebensmittelbehörden haben ihre Besorgnis über Salmonellen in Geflügel- und Eiprodukten aus Polen zum Ausdruck gebracht
- 🕒 Frankreich: Studie zu *Campylobacter fetus* Infektionen und dem damit verbundenen Sterberisiko
- 🕒 EFSA: Zoonose-Report 2022

Food Fraud



- 🕒 Portugal: Im Rahmen der Operation "Gota D'Água" wurden 19 Personen festgenommen, weil sie Analysen von Wasser für den menschlichen Gebrauch gefälscht haben sollen
- 🕒 Studie: Food Fraud Fälle mit Ursprung in Asien und deren mögliche gesundheitsschädliche Auswirkungen
- 🕒 Großbritannien: Die Food Standards Agency (FSA) hat die Bevölkerung davor gewarnt, verschiedene Arten von gefälschten Schokoladenriegeln zu kaufen oder zu essen.
- 🕒 Spanien: Die Guardia Civil hat in einer kürzlich durchgeführten Operation mit dem Namen Delta India eine umfangreiche Razzia im Zusammenhang mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.), geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) und garantierten traditionellen Spezialitäten (g.t.S.) durchgeführt.
- 🕒 Italienische und spanische Behörden haben mehr als 260 000 Liter gefälschtes natives Olivenöl extra beschlagnahmt und 11 Personen verhaftet, die im Verdacht stehen, hochwertiges Öl mit minderwertigem "Lampante-Öl" gemischt zu haben
- 🕒 Indien: Nach der Unterbindung des Schmuggels haben zahlreiche Mühlen im Punjab begonnen, dem Weizen Mais und Bruchreis beizumischen
- 🕒 Brasilien: Behörden beschlagnahmten 9.000 Flaschen mit verfälschtem Olivenöl
- 🕒 Großbritannien: Die Behörden in der Grafschaft von Staffordshire entdeckten im Rahmen einer zweiwöchigen Aktion potenziell unsichere importierter Lebensmittel, bei denen die Kennzeichnung nicht in englischer Sprache erfolgte und Allergene nicht deklariert waren
- 🕒 USA: Vergiftungen in Apfel-Zimt-Poches möglicherweise durch betrügerische Manipulationen eines Rohstoffes (Zimt)
- 🕒 Portugal: Bei Kontrollen im Bereich der Olivenölherstellung wurden acht Strafverfahren wegen unzulässiger Verwendung von Angaben zur geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingeleitet

5. Thema des Monats

EU Food Safety Forum und Konferenz „Food 2030“



Quelle: EU foodsafety4EU

Das erste **Europäische Forum für Lebensmittelsicherheit** fand am 28. und 29. November in Brüssel statt. Im Rahmen des von der Europäischen Kommission finanzierten Projekts **FoodSafety4EU** brachte die Veranstaltung Experten aus Wissenschaft, Politik und Gesellschaft zusammen, um an innovativen Ansätzen und Lösungen zu arbeiten, um das europäische Lebensmittelsicherheitssystem weiter zu entwickeln.

Informationen zu der Veranstaltung sowie zu dem Projekt FoodSafety4EU finden Sie auch unter den oben aufgeführten Links.



Quelle: EU

Am 4. und 5. Dezember 2023 hat die Europäische Kommission in Brüssel eine Konferenz mit dem Titel **"Food 2030: Grüne und widerstandsfähige Lebensmittelsysteme"** veranstaltet, um die Ergebnisse von EU-Projekten im Bereich Lebensmittelsysteme zu präsentieren und künftige Forschungs- und Innovationsausrichtungen sowie Hebel für Veränderungen zu erkunden. Das Programm der Veranstaltung sowie die Vorträge können unter dem genannten Link abgerufen werden.



Quelle: EU

In diesem Zusammenhang möchten wir außerdem auf den Bericht **„Food 2030 Research & Innovation – Pathways for Action 2.0“** der Europäischen Kommission hinweisen, der Handlungsfelder aufzeigt, in denen Forschung und Innovation im Bereich der Lebensmittelsysteme Vorteile für die Ernährung, das Klima, und die Kreislaufwirtschaft bringen können, um eine ganzheitliche und nachhaltige Lebensmittelzukunft zu gestalten.

+



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.