



## Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Wir hoffen, Sie konnten die Weihnachtsfeiertage genießen und sind gut in das neue Jahr gekommen. Für 2025 wünschen wir Ihnen alles Gute, vor allem Gesundheit und weiterhin viel Erfolg.

Mit dem Newsletter für Dezember 2024 erhalten Sie unter Punkt 1 wieder die Jahresauswertung der in Safefood-Online eingestellten Meldungen.

Auf [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Dezember 20 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (Punkt 2).

Unter Punkt 3 „aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten“ informieren wir über mehrere Verordnungen zu neuen bzw. geänderten Höchstmengen für Pestizide sowie über eine Risikobewertung der EFSA zu komplexen

organischen Arsenverbindungen in Lebensmitteln.

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie wieder unter den Punkten 4 und 5.

Auf ihrer Jahrespressekonferenz am 5. Dezember 2024 haben das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) ausgewählte [Untersuchungsergebnisse zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland](#) präsentiert.

Schwerpunkthemen der Pressekonferenz waren Listerien in Räucherlachs, pathogene Keime in veganen Käsealternativen, Acrylamid in getrockneten Steinfrüchten sowie Schwermetalle und PFAS in getrockneten Algen.

Ein Punkt war auch der Umgang mit Themen rund um Lebensmittel in den sozialen Medien.

Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich wie immer über ihr Feedback.

Ihr Safefood-Online Team



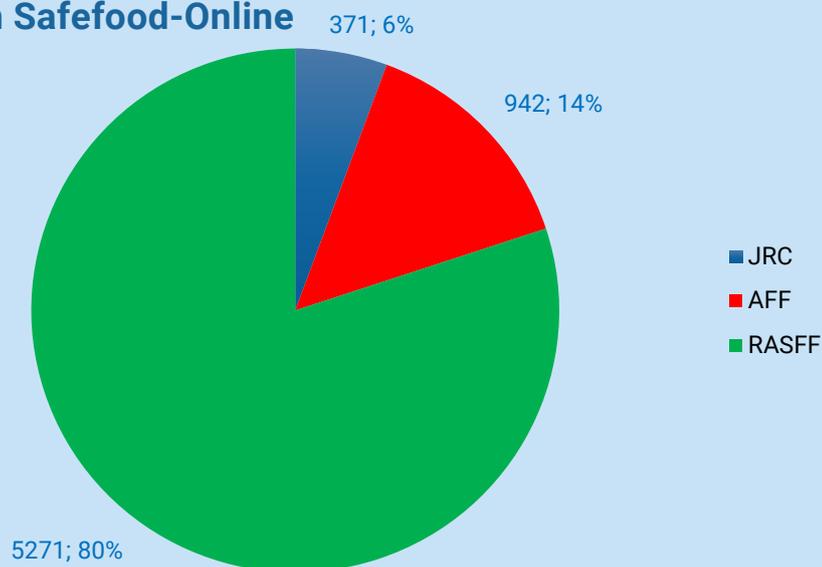
Quelle: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 6584 Meldungen in Safefood-Online veröffentlicht. Im Dezember 2024 waren es 452 Meldungen. Wie berichtet, enthält die Safefood-Online Datenbank neben den RASFF Meldungen und den Meldungen aus den Monthly Food Fraud Summary Reports (JRC) seit Januar 2024 auch die monatlichen Reports zu Agri-Food Fraud Verdachtsfällen (AFF), siehe für weitere Informationen auch den [Newsletter März 2024](#):



## Meldungen 2024 in in Safefood-Online



Die Meldungen aus 2024 gliedern sich wie folgt auf:

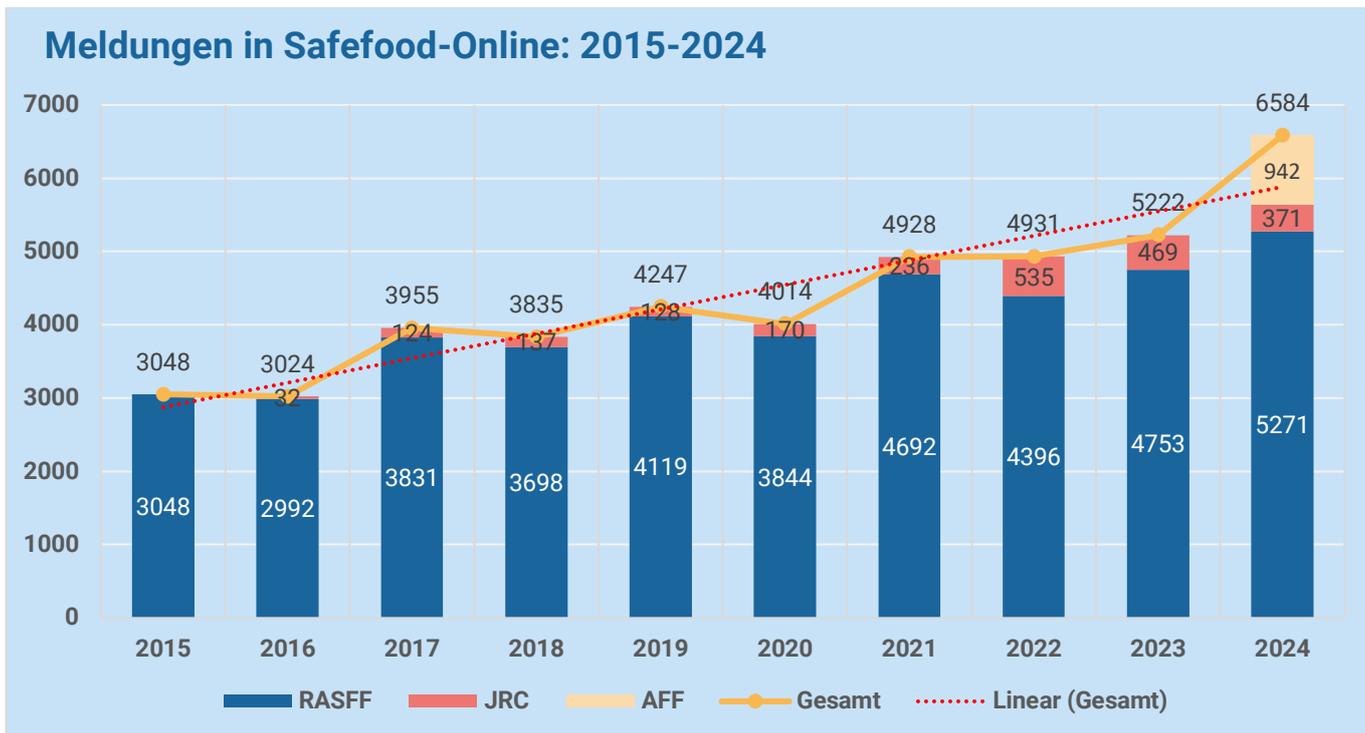
- Warnmeldungen: 2604 (Dezember: 114)
- Grenzzurückweisungen: 1644 (Dezember: 151)
- Informationsmeldungen: 2332 (Dezember: 183)
- Benachrichtigung über Nichteinhaltung: 4 (Dezember: 4)

## 1.1 Entwicklung der Meldungen in Safefood-Online von 2015 bis 2024

Das folgende Diagramm zeigt die Entwicklung der Meldungen in Safefood-Online seit 2015 getrennt nach den Meldungen aus dem Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), den Monthly Food Fraud Summary Reports (JRC) sowie den Agri-Food Fraud Verdachtsfällen (AFF). Im vergangenen Jahr haben die RASFF-Meldungen mit 5271 Meldungen einen neuen Höchststand erreicht.

Hinweis: Die JRC- bzw. AFF-Meldungen für Dezember 2024 sind in der Auswertung noch nicht enthalten, da diese erst relativ spät im Folgemonat veröffentlicht werden:

# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online



## 1.2 Auswertung der RASFF-Meldungen für 2024

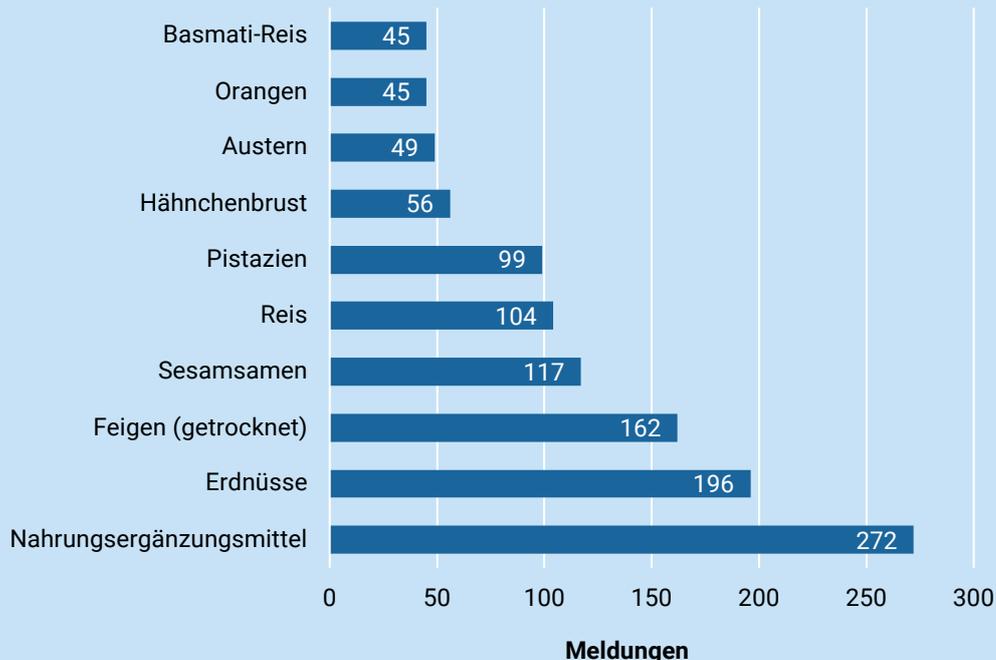
Die meisten Meldungen gab es wie im Jahr 2023 in den Produktkategorien Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte (Rang 1), Nüsse, Nussprodukte und Samen sowie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte. In der Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte entfallen 143 der 555 Meldungen auf Funde von Chlorpyrifos:



# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online

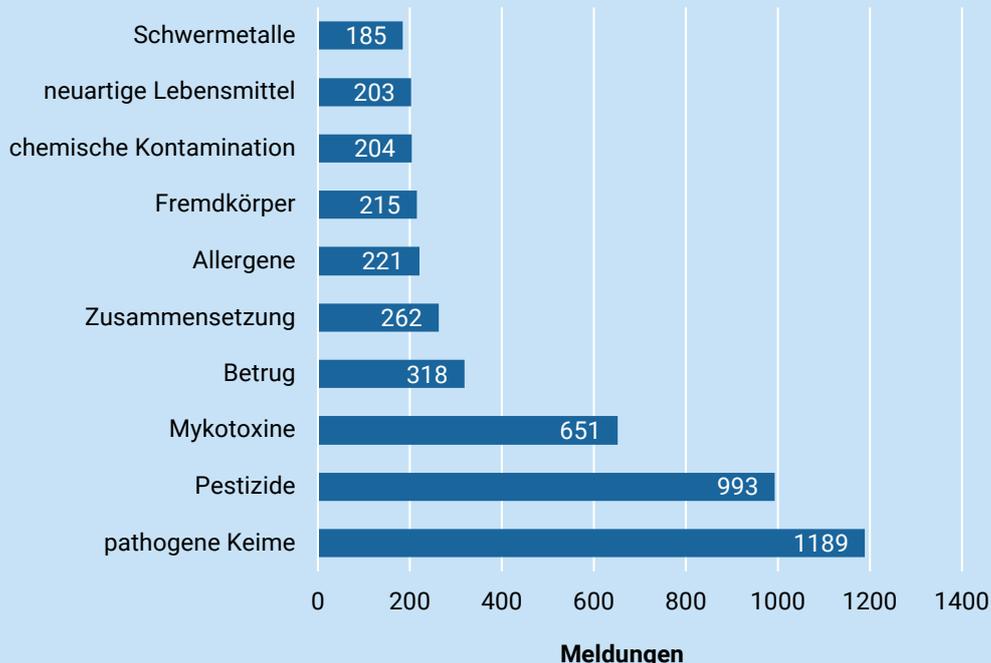
Bei der Auswertung nach Produkten lagen 2024 Nahrungsergänzungsmittel mit 272 Meldungen an erster Stelle (davon 102 Meldungen wegen der Verwendung neuartiger Lebensmittel), gefolgt von Erdnüssen mit 196 Meldungen (179 Aflatoxin-Meldungen) und getrockneten Feigen mit 162 Meldungen (bis auf eine betrafen alle Meldungen Funde von Aflatoxinen und Ochratoxin A):

## RASFF-Meldungen 2024: Top 10 Produkte



Im Ranking der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen pathogene Keime mit 1189 Meldungen an erster Stelle. Es folgen Pestizide und Mykotoxine mit 993 bzw. 651 Meldungen:

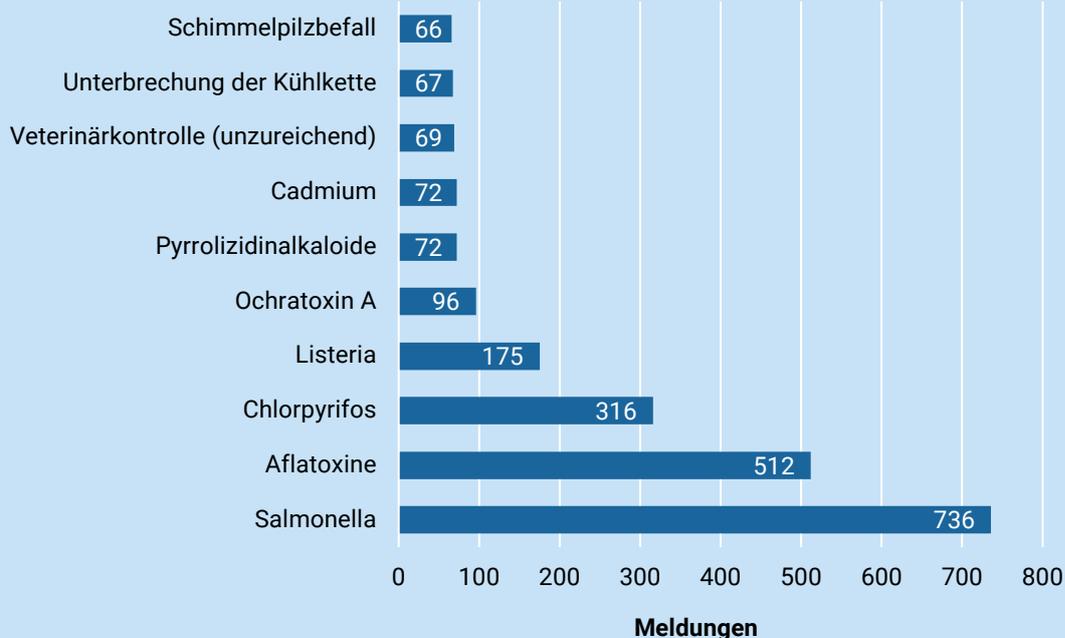
## RASFF-Meldungen 2024: Top 10 Gefahrenkategorien



# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online

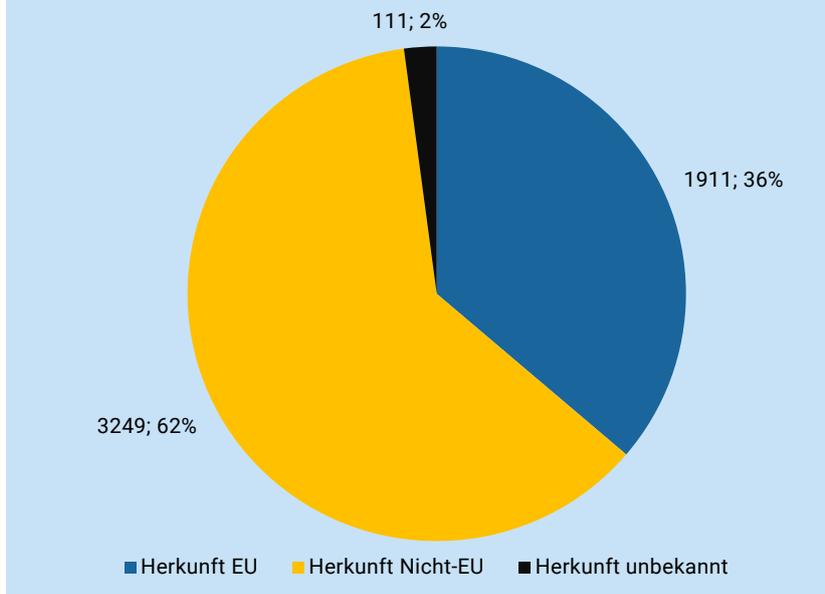
Auch in 2024 gab es die meisten Meldungen zu Salmonella (736 Meldungen). Auf Rang 2 liegen Meldungen zu Aflatoxinen (512 Meldungen). Die Zahl der Chlorpyrifos-Meldungen liegt mit 316 Meldungen immer noch auf einem relativ hohen Niveau mit einer geringfügigen Abnahme gegenüber den beiden Vorjahren (2023: 361 Meldungen, 2022: 376 Meldungen):

## RASFF-Meldungen 2024: Top 10 Gefährdungen



Von den 5271 RASFF-Meldungen stammten 1911 Meldungen (36%) aus EU-Mitgliedstaaten und 3249 (62%) aus Nicht-EU-Ländern. Bei 111 Meldungen (2%) war die Herkunft der Artikel unbekannt bzw. nicht angegeben:

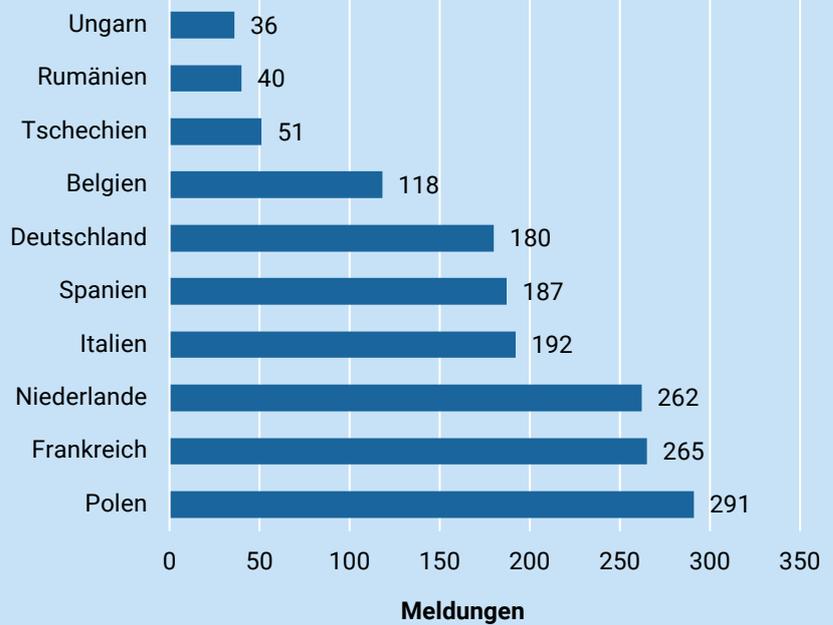
## RASFF-Meldungen 2024 nach EU-/ Nicht-EU-Herkunftsländer



# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online

Die folgende Abbildung zeigt das Ranking der EU-Herkunftsländer (Top 10):

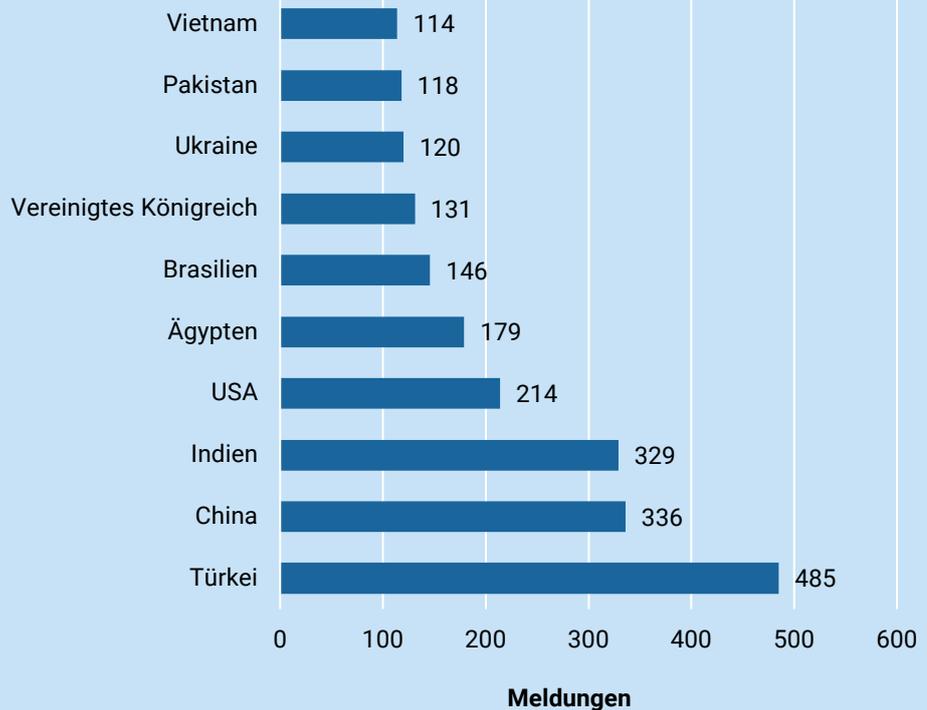
## RASFF-Meldungen 2024: Top 10 EU-Herkunftsländer



Wie im Vorjahr liegt auch 2024 Polen mit 291 Meldungen an erster Stelle der EU-Herkunftsländer. Davon betrafen 162 Meldungen Geflügel- und Geflügelfleischprodukte. Bei 154 Meldungen waren Salmonellenfunde der Grund für die Meldungen.

Bei dem Ranking der Nicht-EU-Herkunftsländer ergibt sich folgendes Bild:

## RASFF-Meldungen 2024: Top 10 Nicht-EU-Herkunftsländer

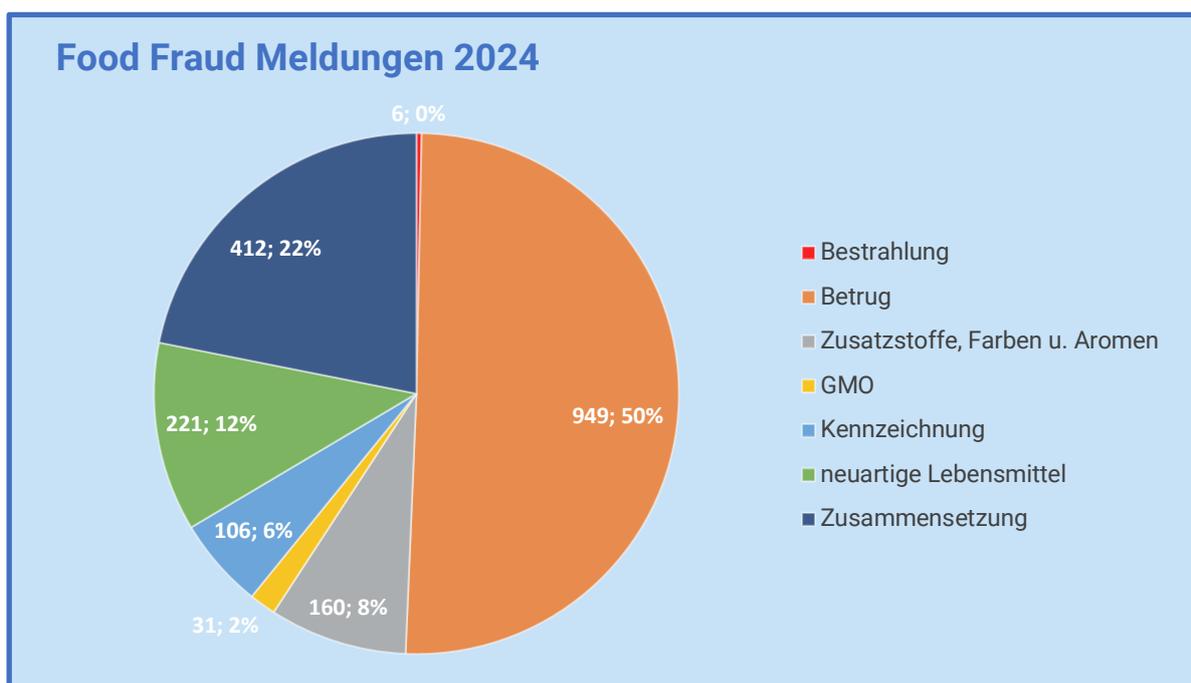


# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online

Auch 2024 liegt bei den Nicht-EU-Herkunftsländern die Türkei an an erster Stelle. Von den 485 Meldungen betrafen 156 Meldungen getrocknete Feigen

## 1.3 Food Fraud Meldungen 2024

Von den insgesamt 6584 Meldungen (RASFF-, JRC- und AFF-Meldungen) entfielen 1885 (28,6%) auf den Bereich Food Fraud: Nachstehend die Aufteilung der Food Fraud -Meldungen nach den „Gefährdungen“:



Anmerkung:

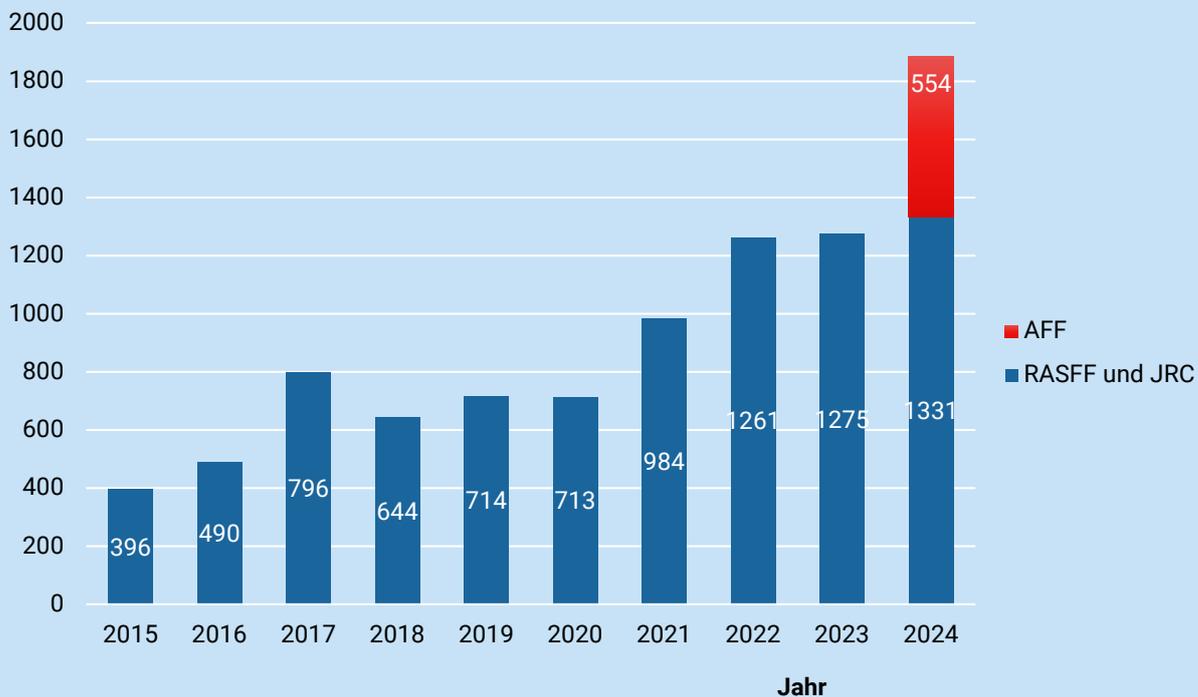
Bei der Abfrage „Food Fraud“ fließen Meldungen zu folgenden „Gefährdungen“ ein:

- Bestrahlung (z.B.: illegal bestrahlte Lebensmittel)
- Betrug (z.B. illegaler Import, betrügerische Verwendung von Identitätskennzeichen oder Markennamen)
- Zusatzstoffe, Farben und Aromen (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.

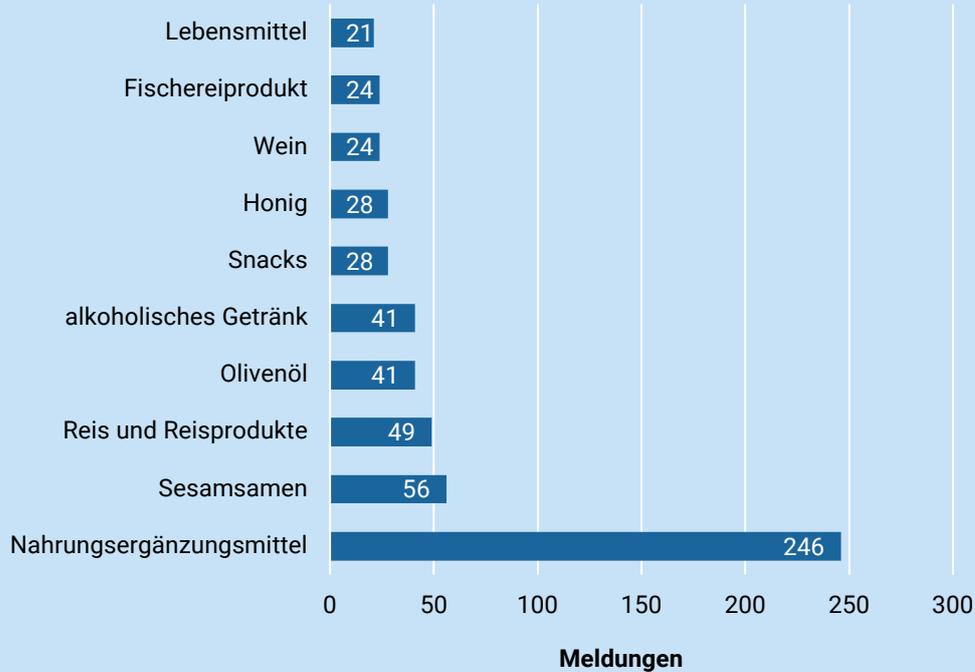
Das folgende Diagramm zeigt die Entwicklung der Food Fraud Meldungen in Safefood-Online seit 2015. Der relativ hohe Anstieg der Meldungen von 2023 zu 2024 ist insbesondere auf die Miterfassung der Agri-Food Fraud Verdachtsfälle seit Januar 2024 zurückzuführen. Von den 942 AFF-Meldungen wurden 554 als Food Fraud Meldungen in Safefood-Online erfasst:

### Food Fraud Meldungen 2015 - 2024



Die meisten Food Fraud Meldungen gab es bei folgenden Produkten:

### Food Fraud Meldungen 2024 nach Produkten



Im Dezember 2024 wurden auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) 20 Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht. Im November 2024 waren es noch 28 Meldungen:

Nachstehend die Übersicht der Meldungen für Dezember:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Basmati-Reis	Thiamethoxam, Tricyclazol
Sardinellenfilets	Erhöhter Histamingehalt
Käse, geschnitten	Fremdkörper (Kunststoff)
Feinkostsalate	Fremdkörper (Kupferfäden)
Feinkostsalate	Fremdkörper (Metall)
Kokosnuss, getrocknet	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung (Schwefeldioxid)
Brotaufstrich	Fremdkörper (Metall)
Riegel	Fremdkörper (Metall)
Geflügelwürstchen (im Glas)	Verderb
Wiener Würstchen (verpackt)	Falsches Mindesthaltbarkeitsdatum
Butter	Fremdkörper (Metall)
Butter	Fremdkörper (Metall)
Ziegenrohmilchkäse	Listeria monocytogenes
Tafeltrauben	Pestizide
Schnittkäse, lactosefrei	Schimmel an der Oberfläche
Eierlikör, lactosefrei	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Grüner Tee	Ethylenoxid
Tee (im Teebeutel)	Ethylenoxid
Weichkäse	Listerien
Kreuzkümmel, gemahlen	Pyrrolizidinalkaloide

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen sowie die Meldungsstatistik finden Sie auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)



### Festlegung von Höchstgehalten für Hexythiazox in Brombeeren und Himbeeren

In einer **„begründeten Stellungnahme“** (reasoned opinion) hat die EFSA auf der Grundlage der Ergebnisse der Risikobewertung vorgeschlagen, den Rückstandshöchstgehalt für Hexythiazox in Brombeeren und Himbeeren auf 3mg/kg festzulegen. Aktuell gilt ein Höchstgehalt von 0,01mg/kg.

### Verordnungsentwurf zur Senkung mehrerer Rückstandshöchst-mengen

Die Europäische Kommission hat den Ausschuss für gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Maßnahmen (SPS-Ausschuss) der Welthandelsorganisation (WTO) über ihre Absicht informiert, die Rückstandshöchst-mengen von:

- Propamocarb
- Dimoxystrobin
- Ethephon

zu senken. Weitere Informationen finden Sie in dem verlinkten **Verordnungsentwurf**.

### EFSA: Risikobewertung komplexer organischer Arsenverbindungen in Lebensmitteln

Die Europäische Kommission hat die EFSA um eine **Risikobewertung komplexer arsenorganischer Stoffe in Lebensmitteln** gebeten. Sie kommen typischerweise in marinen Lebensmitteln vor und bestehen hauptsächlich aus Arsenobetain (AsB), Arsenozuckern und Arsenolipiden. Auf der Grundlage einer qualitativen Betrachtung aller identifizierten Unsicherheiten wird es als wahrscheinlich angesehen, dass die ernährungsbedingte Exposition gegenüber AsB und AsSugOH keine gesundheitlichen Bedenken aufwirft. Für andere Arsenozucker konnten keine Schlussfolgerungen gezogen werden. Für Arsenolipide konnte aufgrund fehlender Daten keine Risikobeschreibung vorgenommen werden.

### Fenpyrazamin, Flumetralin

Mit der **Durchführungsverordnung (EU) 2024/2848 vom 11. November 2024** hat die Europäische Kommission die Verlängerung der Zulassungsfrist für die Wirkstoffe Fenpyrazamin und Flumetralin zurückgezogen. Der Zulassungszeitraum läuft daher am 15. Januar 2025 ab. Ab diesem Zeitpunkt dürfen diese Wirkstoffe in den EU-Mitgliedstaaten nicht mehr verwendet werden.

Es wird erwartet, dass die EU in Zukunft die Rückstandshöchstgehalte auf die Bestimmungsgrenze (LOD, der niedrigste Wert, der mit den modernsten und zuverlässigsten Analysemethoden nachgewiesen werden kann) senken wird.



## Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Bewertung der Sicherheit von „Probiotika“ in Nahrungsergänzungsmitteln
- 🕒 BfR: Risikobewertung von Chemikalien in Lebens- und Futtermitteln: BfR richtet Konferenz der ILMERAC-Organisationen aus
- 🕒 Studie zum Übergang von vierzehn Pestiziden aus Weintrauben (*Vitis vinifera*) in Wein - Vergleich von dotierten Trauben mit auf dem Feld behandelten Trauben
- 🕒 Jahresbericht 2023 der Gemeinsamen Zentralstelle "Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse" (G@ZIELT)
- 🕒 Großbritannien: Der UK Food Security Report (UKFSR) enthält eine Auswertung der Daten zur Ernährungssicherheit im Vereinigten Königreich. Der UKFSR untersucht vergangene, aktuelle und zukünftige Trends, die für die Ernährungssicherheit relevant sind, um eine umfassende und unparteiische Analyse der Ernährungssicherheit im Vereinigten Königreich zu präsentieren.
- 🕒 EFSA: Jahresbericht 2024 zu Schulungen zur Krisenvorsorge
- 🕒 EFSA: Risikobewertung von Materialien mit Lebensmittelkontakt
- 🕒 EFSA stellt den Entwurf einer aktualisierten Risikobewertung von Fluorid vor
- 🕒 EU-Kommission: Ausblick 2024-2035 auf die Landwirtschaft
- 🕒 Italien führt Freilandversuche mit Gene Editing zur Bekämpfung von Schimmelpilzkrankheiten in der Weinproduktion durch
- 🕒 Kanada: Studie zum Rückgang der Salmonellose-Inzidenz beim Menschen aufgrund einer neuen staatlichen Vorschrift zur Reduzierung von Salmonellen in tiefgefrorenen panierten Hühnerprodukten
- 🕒 BfR: BfR2GO, Ausgabe 2/2024
- 🕒 EU-Kommission: Änderungen bei Vorgaben für Listen in Fertigmahlzeiten



## Food Fraud

- 🕒 Das Projekt EFF-CoP (European Food Fraud Community of Practice) wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, den Kampf gegen Lebensmittelbetrug und die Transparenz in den Lebensmittelversorgungsketten zu verbessern. Es wird am 1. Januar 2025 starten und bis zum 31. Dezember 2027 laufen, unterstützt durch fast 2 Mio. EUR an Fördermitteln im Rahmen von Horizon Europa.
- 🕒 Die portugiesische Behörde für Lebensmittel und wirtschaftliche Sicherheit (ASAE) hat einen Lebensmittelbetrug mit Speiseöl aufgedeckt
- 🕒 Großbritannien: fünf Männer wurden nach der Entdeckung von unsicherem und möglicherweise illegalem Fleisch verhaftet
- 🕒 Spanien: Im Rahmen der „Operation Repelo“ beschlagnahmte der Naturschutzdienst (Seprona) insgesamt 40 Tonnen verdorbene oder unzureichend rückverfolgte Lebensmittel, vor allem Fleischprodukte, die angeblich für Straßenverkäufer bestimmt waren und die Ge
- 🕒 EU-Agri-Food Fraud Report, Oktober 2024
- 🕒 EU Joint Research Center (JRC): Neue Methoden, um Verfälschungen bei einigen Gewürzen aufzudecken
- 🕒 Die italienischen Behörden haben in der Operation „Via die semi“ Produkte im Volumen von 263 t wie

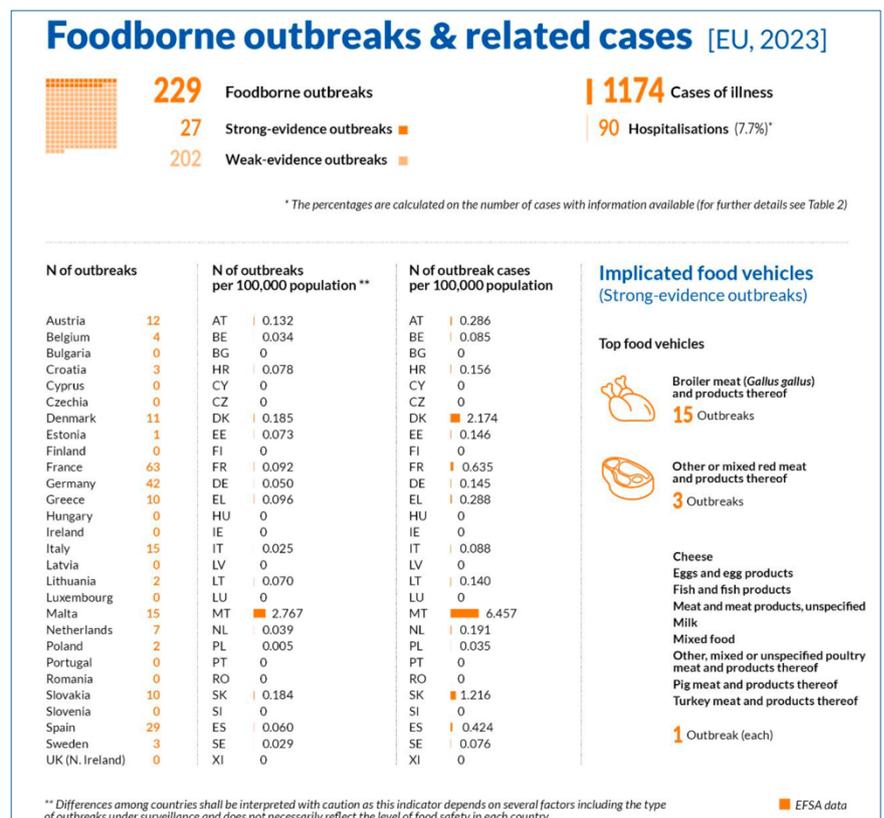
Tomaten, Chili und grüne Bohnen beschlagnahmt, weil diese mit Herkunft Italien gekennzeichnet waren, aber aus Ländern wie China, Indien Ungarn und Tansania

- 🕒 USA: Ein Unternehmen aus Mississippi verurteilt, weil es billige Meeresfrüchte fälschlicherweise als hochwertigen einheimischen Fisch ausgezeichnet hatte
- 🕒 Aktuelle Fortschritte bei auf künstlicher Intelligenz basierenden Ansätzen zur Erkennung von Lebensmittelverfälschungen und -betrug in der Lebensmittelindustrie: Herausforderungen und Möglichkeiten
- 🕒 Agri-Food Fraud Report für November 2024
- 🕒 Beschlagnahmung von Olivenöl: Betrug und Lebensmittelsicherheit in Italien

## EU „One Health“ Zoonose-Report 2023

Der **“One Health“ Zoonose-Report 2023** der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) enthält die Ergebnisse der Zoonosenüberwachung, die im Jahr 2023 in den 27 Mitgliedstaaten, dem Vereinigten Königreich sowie 10 Nicht-EU-Mitgliedstaaten durchgeführt wurden.

Im Berichtsjahr 2023 erreichten die Listeriosefälle den höchsten Stand seit 2007, während Campylobacteriose und Salmonellose weiterhin die am häufigsten gemeldeten Zoonosen in der EU sind. Insgesamt nahmen die gemeldeten Fälle von Zoonosen beim Menschen zu, während die lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche leicht rückläufig waren. Dies sind die wichtigsten Ergebnisse des jährlichen EU One Health Zoonoses Reports von EFSA und ECDC. Die Zahl der gemeldeten Listeriose-Fälle beim Menschen (2.952) stieg im Zeitraum 2019-2023 kontinuierlich an und erreichte den höchsten Stand seit 2007. Dies könnte mit der alternden Bevölkerung Europas zusammenhängen - 21,3 % der Europäer sind inzwischen über 65 Jahre alt -, was in Verbindung mit der zunehmenden Prävalenz chronischer altersbedingter Krankheiten das Risiko schwerer Symptome in älteren Altersgruppen erhöht. Kontaminierte verzehfertige Lebensmittel, wie kalt geräucherter Lachs, Fleisch- und Milchprodukte, sind die häufigste Quelle für Infektionen.



Im Jahr 2023 waren die fünf am häufigsten gemeldeten Zoonosen beim Menschen:

Campylobacteriose	148.181 Fälle (45,7 Fälle pro 100.000 Menschen), was einem Anstieg der Melderate um 4,3 % im Vergleich zu 2022 entspricht
Sallmonellose	77 486 Fälle (18 Fälle pro 100 000 Menschen), was einem Anstieg von 16,9 % im Vergleich zu 2022 entspricht
Shiga-Toxin-produzierende Escherichia-coli-Infektionen (STEC)	10.217 Fälle (3,1 Fälle pro 100.000 Menschen), ein Anstieg um 30 % im Vergleich zu 2022
Yersiniose (verursacht durch <i>Y. enterocolitica</i> oder <i>Y. pseudotuberculosis</i> )	8.738 Fälle (2,4 Fälle pro 100.000 Menschen), was einem Anstieg von 13,5 % im Vergleich zu 2022 entspricht
Listeriose ( <i>Listeria monocytogenes</i> )	2 952 bestätigte invasive Fälle (0,66 Fälle pro 100 000 Menschen), was einem Anstieg der Melderate um 5,8 % im Vergleich zu 2022 entspricht

Zur weiteren Information verweisen wir auf den verlinkten [Zoonose-Report 2023](#)



### Feedback

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

**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.