

Ausgabe | Mai 2025



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Mai gab es 392 neue RASFF-Meldungen. Die Auswertungen finden Sie unter Punkt 1.

Auf [lebensmittel.de](https://www.lebensmittel.de) wurden im Mai 26 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (Punkt 2).

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ (Punkt 3) informieren wir über einen Verordnungsentwurf zu Höchstgehalten von Fluralaner in (Flossen)-Fischen.

Außerdem stellen wir den EU-Report 2023 über Pestizidrückstände in Lebensmitteln vor.

AGRINFO lädt Interessierte zu einem Webinar zu den geplanten Grenzwerten für Mineralölkohlenwasserstoffen ein.

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie wieder unter Punkt 4.

Thema des Monats (Punkt 5) ist der Bericht der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) zur Lebensmittelsicherheit von personalisierter Ernährung mit Schwerpunkt Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel.

Oursafefood.de: Website des EFSA Focal Points am Institut für Risikobewertung (BfR)

Die EU-Transparenzverordnung von 2019 fordert die Kommunikation über Risiken in der Nahrungskette. Die EFSA hat dazu die Initiative „Coordinated Communications“ gestartet, um die Zusammenarbeit im Informationsaustausch zu stärken.



Die Plattform oursafefood.de des BfR informiert über Lebensmittelsicherheit, bietet Kommunikationsmaterialien und informiert über europäische Lebensmittelsicherheitssysteme und Meldungen aus den europäischen Ländern.

Zu der Rolle des EFSA Focal Points hat das BfR im vergangenen Jahr [Fragen und Antworten](#) veröffentlicht.

An dieser Stelle möchten wir noch auf die [Pressemitteilung](#) zu der neuen Webseite des BfR hinweisen.

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

Safefood-Online Team

1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online: Mai 2025

Im Vergleich zum April ist die Anzahl neuer RASFF-Meldungen leicht gesunken.

- **Mai 2025:** 392
- April 2025: 421
- März 2025: 467

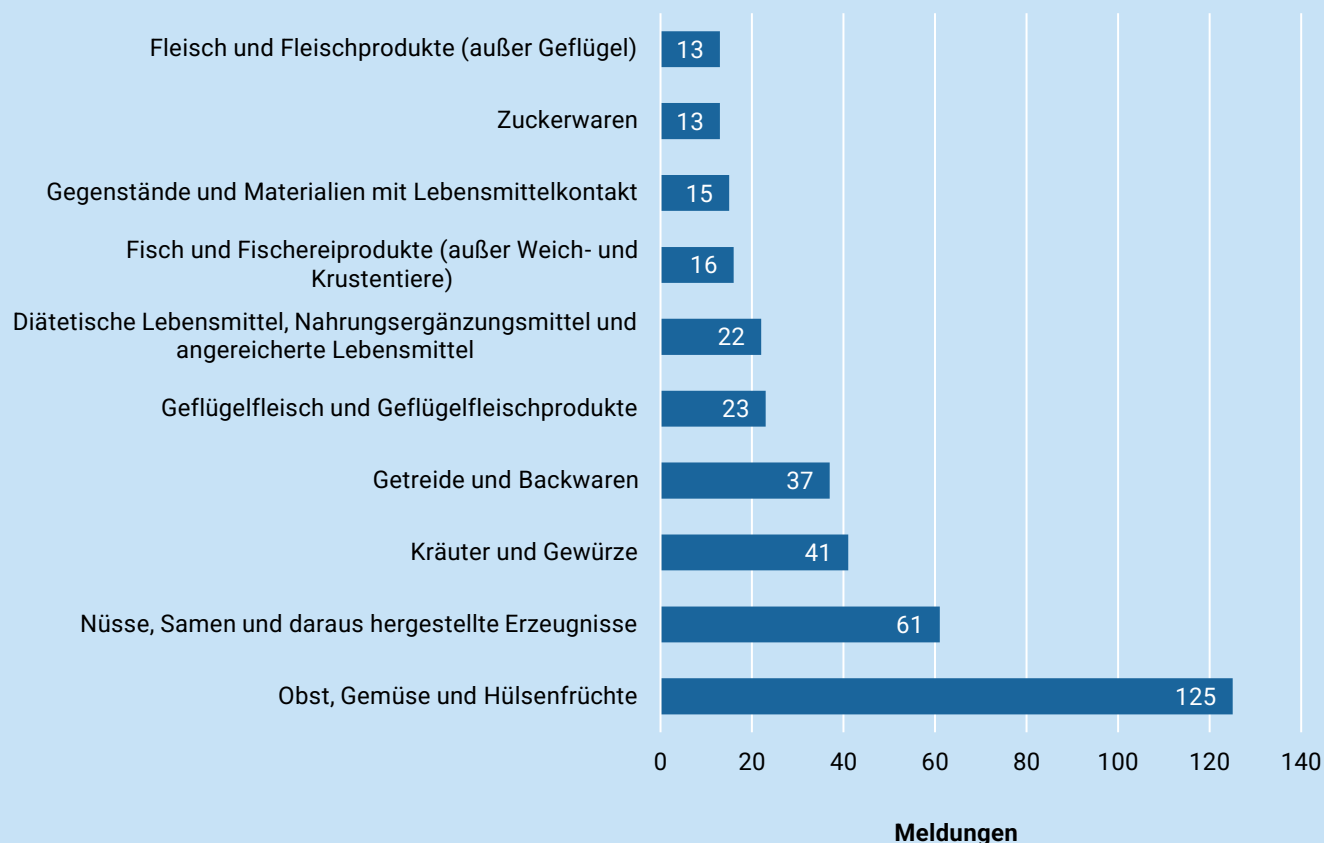
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 135
- Grenzzurückweisungen: 90
- Informationsmeldungen: 67



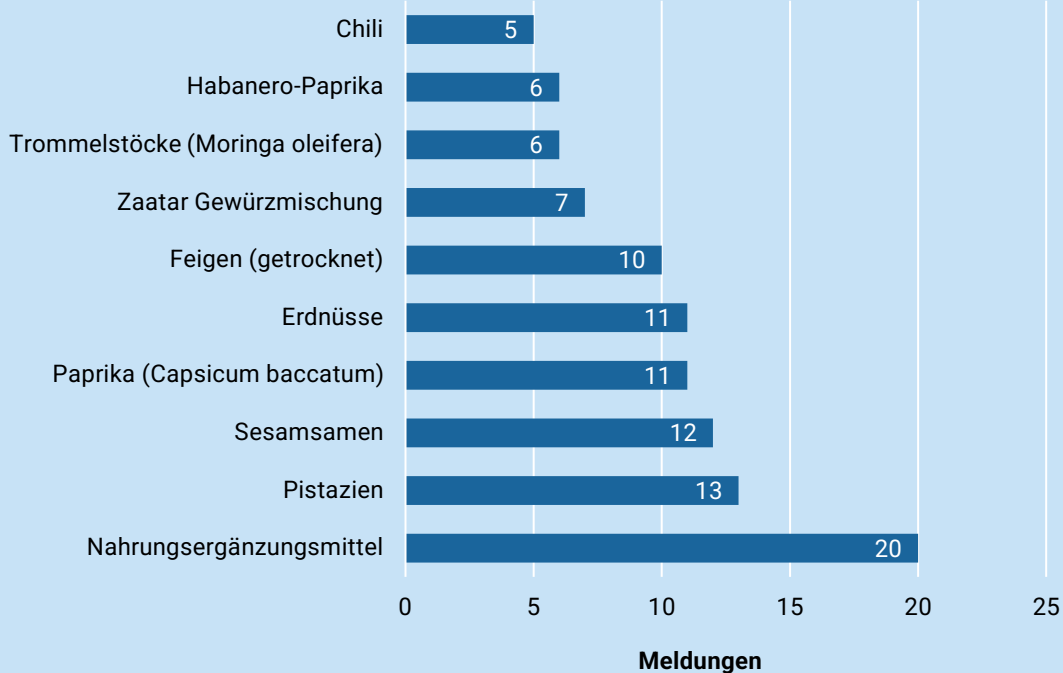
Die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt mit 125 Meldungen an erster Stelle bei der Auswertung nach Produktkategorien. 77 Meldungen betrafen Pestizide (11 Meldungen waren auf Chlorpyrifos-Funde und 18 Meldungen auf Mykotoxine zurückzuführen). Auf Platz 2 folgt die Produktkategorien Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse mit 61 Meldungen. In dieser Produktkategorie gab es 29 Meldungen wegen Mykotoxinen und 15 Meldungen wegen pathogener Keime. Die Produktkategorie Kräuter und Gewürze liegt mit 41 Meldungen auf Platz 3, davon 11 Meldungen zu Pestiziden:

RASFF-Meldungen Mai 2025: Top 10 Produktkategorien



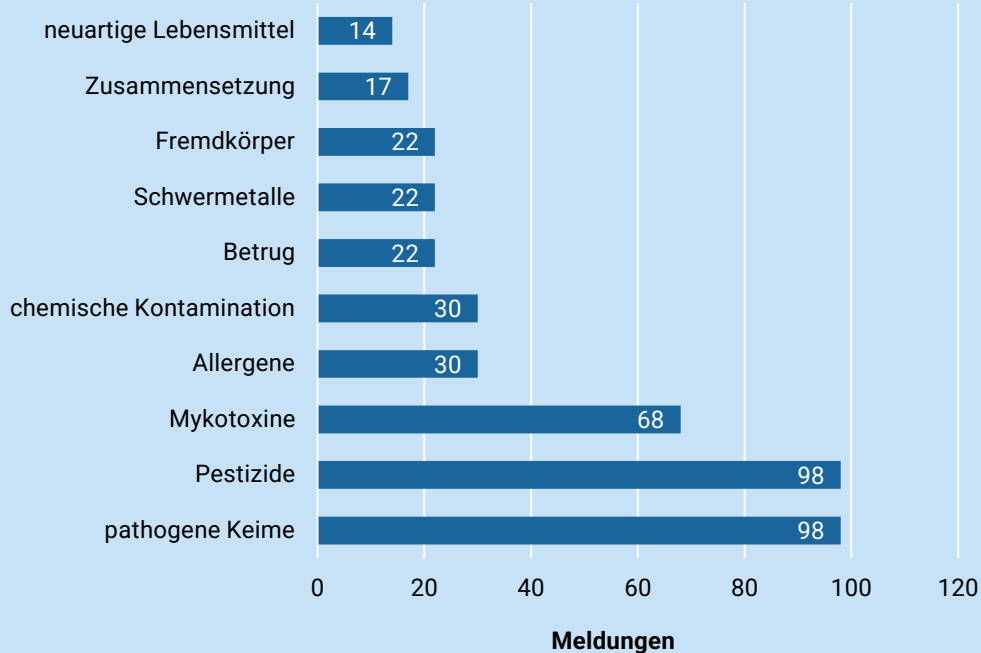
Auch im Mai liegen Nahrungsergänzungsmittel mit 20 Meldungen auf Rang 1. Es folgen Pistazien und Sesamsamen mit 13 bzw. 12 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

RASFF-Meldungen Mai 2025: Top 10 Produkte



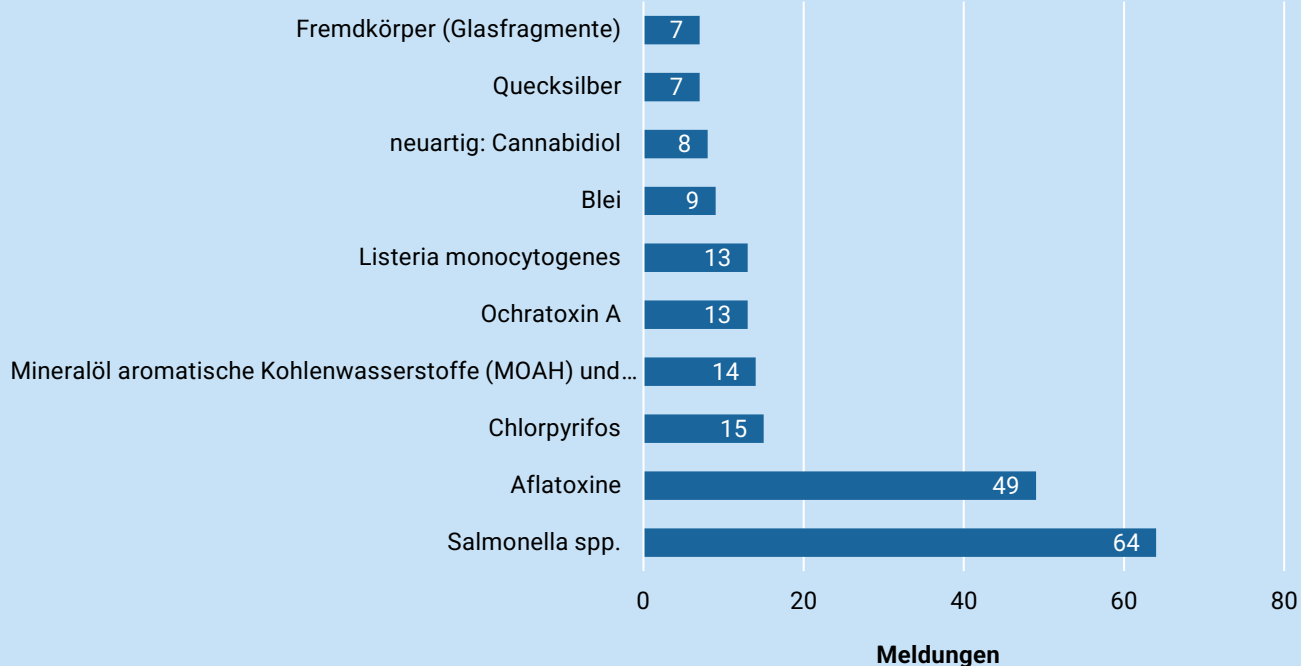
Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen im Mai pathogene Keime und Pestizide mit jeweils 98 Meldungen an erster Stelle. In der Gefahrenkategorie Pestizide sind 15 Meldungen auf Funde von Chlorpyrifos zurückzuführen. Mykotoxine liegen mit 68 Meldungen auf dem dritten Rang:

RASFF-Meldungen Mai 2025: Top 10 Gefahrenkategorien



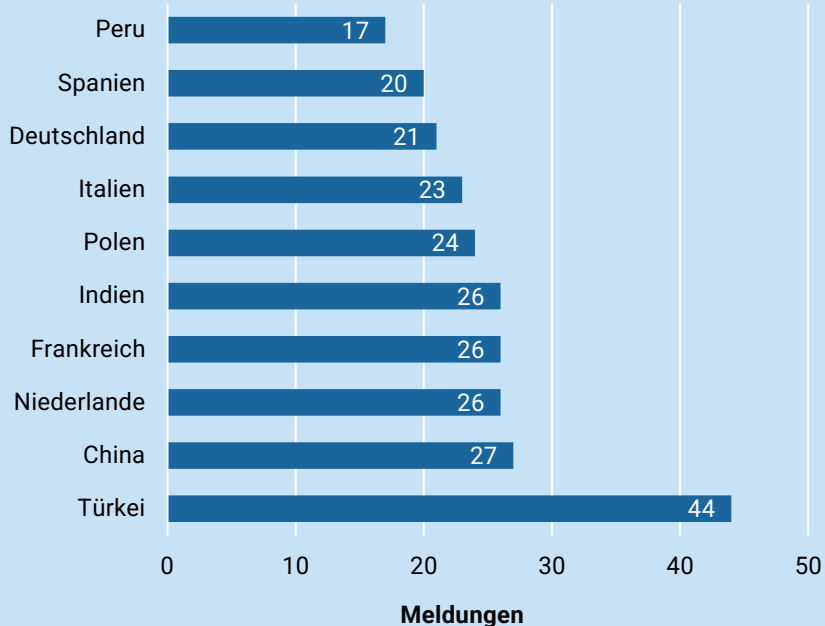
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 64 Meldungen auf Platz 1, gefolgt von Aflatoxinen und Chlorpyrifos mit 49 bzw. 15 Meldungen:

RASFF-Meldungen Mai 2025: Top 10 Gefährdungen



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

RASFF-Meldungen Mai 2025: Top 10 Ursprungsländer



Die Türkei liegt mit 44 Meldungen auf Platz 1. Es folgen China und die Niederlande mit 27 bzw. 26 Meldungen.

Im Mai 2025 wurden auf www.lebensmittelwarnung.de 26 Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht.

Nachstehend die Meldungen im Überblick:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Sourest Sweet	Erstickungsgefahr
Sonnenblumenkerne	Erhöhte Gehalte an Ochratoxin A
Basmati Reis	Chlorpyrifos
Raclette Käse	Listerien
Ingwer, gemahlen	Bacillus cereus
Birnensaft, naturtrüb	Erhöhter Patulingehalt
Zitronenlimonade	Mikrobiologische Verunreinigung
Kürbiskerne	Salmonellen
Pfefferminztee, bio	Erhöhter Gehalt an Tropanalkaloiden
Gebäck	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Süßware aus Sonnenblumenkernen	Fremdkörper (Metall)
Chips	Enthält möglicherweise Stücke eines anderen Produktes. Dadurch fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Nordsee Käse	Fremdkörper (Metall)
Kräutertee-Mischung	Danthron
Helva mit Vanillegeschmack	Salmonellen
Zimt, gemahlen	Erhöhter Bleigehalt
Orangensaft	Fremdkörper (Glas)
Jagdwurst	Fremdkörper (Kunststoff)
Beeren Crunchy	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Saarländische Lyoner	Fremdkörper (Metall)
Enoki-Pilze	Listeria monocytogenes
Studentenfutter	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Cashewmus Himbeere	Salmonellen
Gefüllte Cookies	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Datteln, bio	Fremdkörper (Metall)
Blumenkohl-Käse-Taler	Salmonellen

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

3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



Verordnungsentwurf zu Höchstgehalten von Fluralaner in (Flossen)-Fischen

Die EU-Kommission hat einen **Verordnungsentwurf** mit **Anhang** zur Änderung der Verordnung (EU) 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs veröffentlicht, mit dem Höchstgehalten für Fluralaner in (Flossen)-Fischen festgelegt werden sollen. Die EU schlägt einen Rückstandshöchstgehalt von 65 µg/kg für (Flossen)-Fische vor, der für Muskel und Haut in den natürlichen Verhältnissen gilt. Für weitere Informationen verweisen wir auf den verlinkten Entwurf des Verordnungstextes.

EU-Report über Pestizidrückstände in Lebensmitteln 2023

Der **EU-Bericht 2023** über Pestizidrückstände in Lebensmitteln bietet einen Überblick über die offiziellen Kontrollaktivitäten zu Pestizidrückständen, die in den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen durchgeführt wurden. Der Bericht fasst die Ergebnisse sowohl des von der EU koordinierten Kontrollprogramms (Multi-annual Control Programmes for Pesticide Residues, EU-MACP) als auch der nationalen Kontrollprogramme (Multi-annual national control plan, MANCP) zusammen.

Die Auswertungen sind eine wertvolle Hilfe z.B. bei der Aufstellung von Prüfplänen im Rahmen des Qualitätsmanagements.

Sowohl für das EU koordinierte Kontrollprogramm (MACP) als auch für die nationalen Kontrollprogramme (MANCP) steht auch eine **Datenvisualisierung** zur Verfügung.

AGRINFO-Webinar zu den geplanten Grenzwerten für Mineralölkohlenwasserstoffen

Mitte Juni führt AGRINFO ein **Webinar** zu den von der EU-Kommission geplanten Grenzwerten für Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln durch.

Zu weiteren Informationen siehe auch EU Food Safety: **Mineral Oil Hydrocarbons (MOH)** sowie den Leitfaden von AGRINFO „**Mineralölkohlenwasserstoffe in Lebensmitteln – eine Einführung zu den geplanten EU-weiten Regelungen**“.

AGRINFO wird von der Europäischen Union finanziert und von **COLEAD** (Committee Linking Entrepreneurship-Agriculture-Development) umgesetzt und ist eine Informationsplattform, die, über Aktualisierungen der europäischen Vorschriften informiert.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Eine Studie untersucht die Anwendung der Nahinfrarot-Hyperspektralbildgebung (NIR-HSI) zur Prüfung auf Oxidation von Haselnüssen, ohne dass die Verpackung entfernt oder die Proben vorbereitet werden müssen
- 🕒 EFSA: Re-Evaluierung von Acesulfam (E 950)
- 🕒 USA: Salmonellenkontamination führt zu Rückruf von frischen Tomaten
- 🕒 Baden-Württemberg: GVO-Erntemonitoring 2024
- 🕒 Kanada: Rückruf von Kürbiskernen wegen Kontamination mit Salmonellen
- 🕒 CVUA Freiburg: Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2024
- 🕒 CVUA Stuttgart: Nahrungsergänzungsmittel auf Social Media - zwischen #Werbung und Wirklichkeit
- 🕒 CVUA Freiburg: Pestizidrückstände in tierischen Lebensmitteln - Untersuchungsergebnisse 2024
- 🕒 Neueste Daten zeigen deutlichen Anstieg der E. coli-Infektionen in England
- 🕒 BfR: Maul- und Klauenseuche (MKS) Fragen und Antworten mit Aktualisierung des MKS-Status in Deutschland (05. Mai 2025)
- 🕒 BfR: Pestizide und Mineralöle in Aufbackbrötchen: Kein Grund zur Besorgnis
- 🕒 Öko-Test: Körnerbrötchen zum Aufbacken im Test: 11 von 36 mit Bestnote
- 🕒 Die Zukunft der Landwirtschaft: Wer wird unsere Lebensmittel produzieren?
- 🕒 Neue Gentechnik im Blick: Zwischen Potenzial und Regulierung
- 🕒 Die öffentliche Meinung in Schweden zu gentechnisch veränderten Nutzpflanzen und Nutztiere
- 🕒 Gentechnisch veränderte Nutzpflanzen entfachen Debatte in Berlin, während Brüssel neue Regeln vorschlägt
- 🕒 Neue GVO: Wahlfreiheit nur durch Kennzeichnungspflicht möglich, warnen 49 NGO's
- 🕒 Dritte Aktualisierung der EU-Datenbank für Verarbeitungsfaktoren für Pestizidrückstände
- 🕒 EFSA: Jahresbericht 2024 zu neu auftretenden Risiken

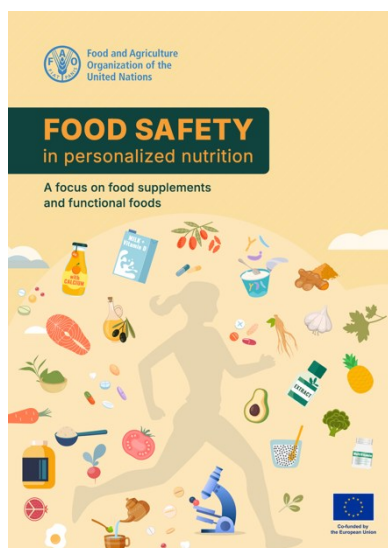


- 🕒 Authentizität von Lebensmitteln und die Wechselwirkungen mit der menschlichen Gesundheit und dem Klimawandel

Food Fraud

- 🕒 Die Europäische Kommission hat eine Änderung der Vorschriften für das Einfrieren von Thunfisch vorgeschlagen, um gegen Lebensmittelbetrug vorzugehen
- 🕒 Großbritannien: Food Standard Agency (FSA) kündigt zusätzliche Ermittlungsbefugnisse zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug an
- 🕒 USA: Sabotage in einer Hühnerfabrik in South Carolina offenbart Lücke in der Lebensmittelsicherheit
- 🕒 Neuseeland: Eine Untersuchung ergab, dass Talg zu Exportzwecken aus Profitgründen illegal verändert wurde
- 🕒 Wie DNA-Barcoding zum Nachweis von Food Fraud wurde
- 🕒 EU-Agri-Food Fraud Verdachtsfälle: Report für April 2025
- 🕒 Index der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug 2025: Länder mit dem höchsten Risiko für verfälschte Lebensmittel
- 🕒 Externe und interne Prävention von Lebensmittelbetrug in finnischen Lebensmittelunternehmen

Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) stellt Bericht zur Lebensmittelsicherheit von personalisierter Ernährung mit Schwerpunkt auf Nahrungsergänzungsmitteln und Funktionelle Lebensmittel vor



In den letzten zwei Jahrzehnten hat die personalisierte Ernährung unter Fachleuten, Verbrauchern und Forschern zunehmend an Bedeutung gewonnen. Ernährungsempfehlungen richten sich in der Regel an breite Bevölkerungsgruppen. Es gibt jedoch seit längerem den Ansatz einer personalisierten Methode, die darauf abzielt, Ernährungsempfehlungen an die Bedürfnisse jedes Einzelnen anzupassen.

Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel sind dabei zentrale Bestandteile personalisierter Ernährung. Mit dem weiteren Wachstum dieses Bereichs ist es wichtig, die Sicherheitsaspekte solcher Produkte stärker zu verfolgen, insbesondere vor dem Hintergrund, dass der Mangel an klaren gesetzlichen Regelungen, Definitionen und Begrifflichkeiten in manchen Ländern zu erheblichen Unterschieden in der Regulierung dieser Produkte beiträgt.

Mit dem Bericht „**Lebensmittelsicherheit bei personalisierter Ernährung**“ bietet die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) einen umfassenden Überblick über mögliche Sicherheitsrisiken im Zusammenhang mit Nahrungsergänzungsmitteln und funktionellen Lebensmitteln – darunter Verfälschung, Wechselwirkungen mit Medikamenten, Überdosierung und Toxizität – unterstützt durch Fallstudien aus wissenschaftlicher Literatur und Medienberichten. Zudem werden regulatorische Rahmenbedingungen in verschiedenen Ländern und Regionen untersucht, darunter Argentinien, Australien, Brasilien, Kanada, China, Ägypten, Europa, Indien, Japan, Nigeria, Südafrika, die Vereinigten Arabischen Emirate und die USA.

Der Bericht beleuchtet außerdem die Wahrnehmung der Verbraucher in Bezug auf die Sicherheit dieser Produkte, analysiert die Beweggründe für deren Verwendung sowie den Einfluss von Marketing auf deren Verbreitung.



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.