

Ausgabe | August 2026



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) wurden im August 395 Meldungen veröffentlicht. Die wichtigsten Auswertungen finden Sie unter Punkt 1 dieses Newsletters.

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im August 14 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (Punkt 2).

Punkt 3 informiert über neue Höchstgehalte für Δ 9-THC, Glycidol und 3-MCPD sowie für Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran in bestimmten Lebensmitteln. Außerdem informieren wir über geplante Änderungen der Rückstandshöchstgehalte für Pestizide, die Überprüfung der Rückstandshöchstgehalte für Phosphonsäure sowie über die Untersuchungen des EU-Joint Research Centre (JRC) zu

Folgen strengerer Rückstandshöchstgehalte für Importprodukte.

Aktuelle Meldungen aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie wieder unter Punkt 4.

Thema des Monats ist die neue Empfehlung der EU zur Überwachung von chemischen Kontaminanten und natürlichen Toxinen (Punkt 5).

EU-EmpCo-Richtlinie

Deutschland hat die sogenannte EU-EmpCo-Richtlinie 2024/825 zur Stärkung der Verbraucher für den ökologischen Wandel durch besseren Schutz gegen unlautere Praktiken und durch bessere Informationen mit dem **Dritten Gesetz zur Änderung des WG** umgesetzt. Die wesentlichen neuen Vorschriften gelten ab 27. September 2026. Ziel ist insbesondere ein besserer Schutz vor irreführenden

Umwelt- und Nachhaltigkeitsaussagen.

Künftig sind z.B. allgemeine Umweltaussagen wie „umweltfreundlich“, „grün“ oder vergleichbare pauschale Aussagen ohne nachgewiesene Umweltleistung sowie Umweltaussagen über ein gesamtes Produkt, wenn sich die behauptete Umweltleistung nur auf einen bestimmten Aspekt des Produkts bezieht, unzulässig. Siegel, die nicht auf einem anerkannten Zertifizierungssystem beruhen oder nicht von staatlichen Stellen festgesetzt wurden, sind zukünftig verboten. Aussagen wie „klimaneutral“ oder „CO₂-neutral“ sind ebenfalls unzulässig, wenn diese allein auf der Kompensation von Treibhausgasemissionen beruhen.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre auch dieser Ausgabe des Safefood-Online Newsletters

Ihr Safefood-Online Team

Die Zahl neuer RASFF-Meldungen lag im August deutlich niedriger als in den Vormonaten:

- **August 2026:** 395
- Juli 2026: 512
- Juni 2026: 499

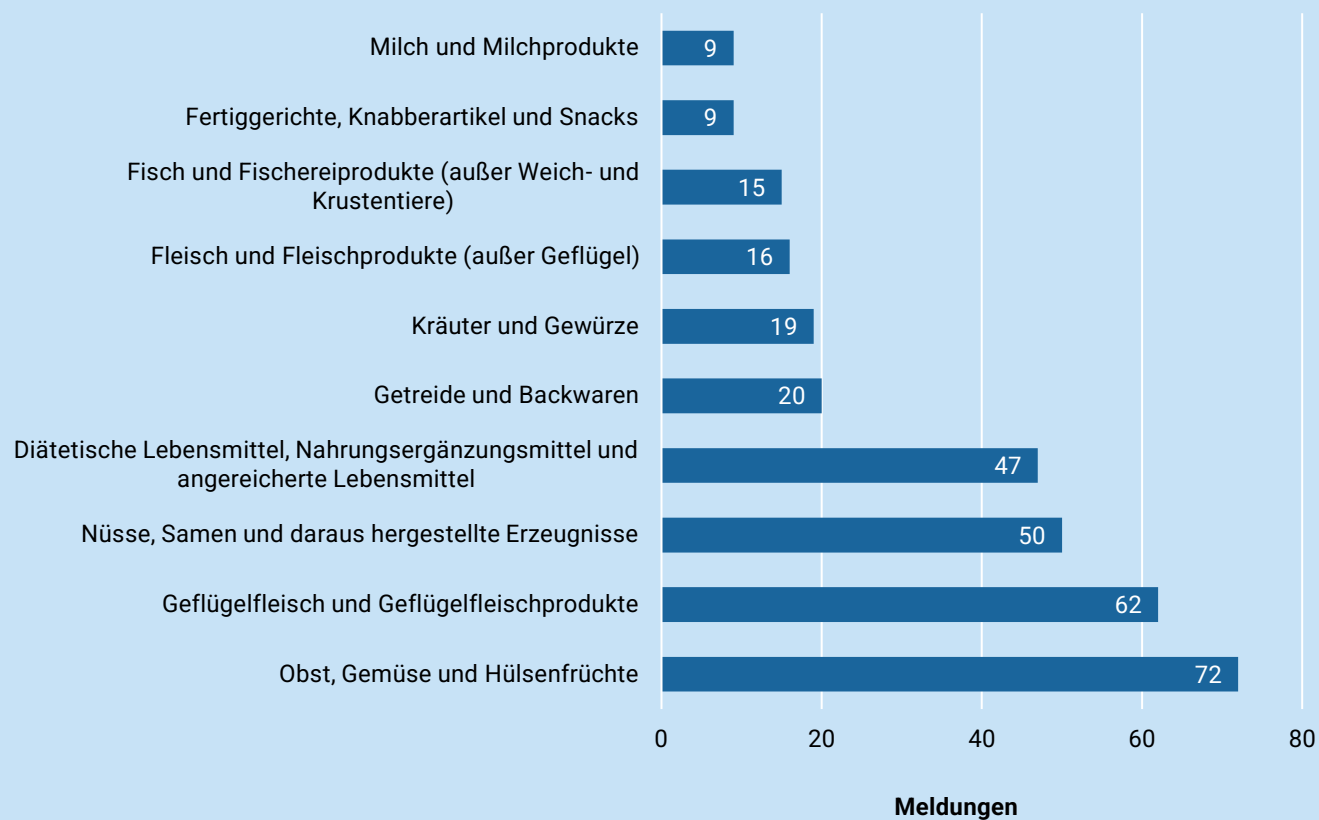
Die RASFF-Meldungen gliedern sich wie folgt:

- Warnmeldungen: 96
- Grenzzurückweisungen: 104
- Informationsmeldungen: 194
- Benachrichtigung über Nichteinhaltung 1



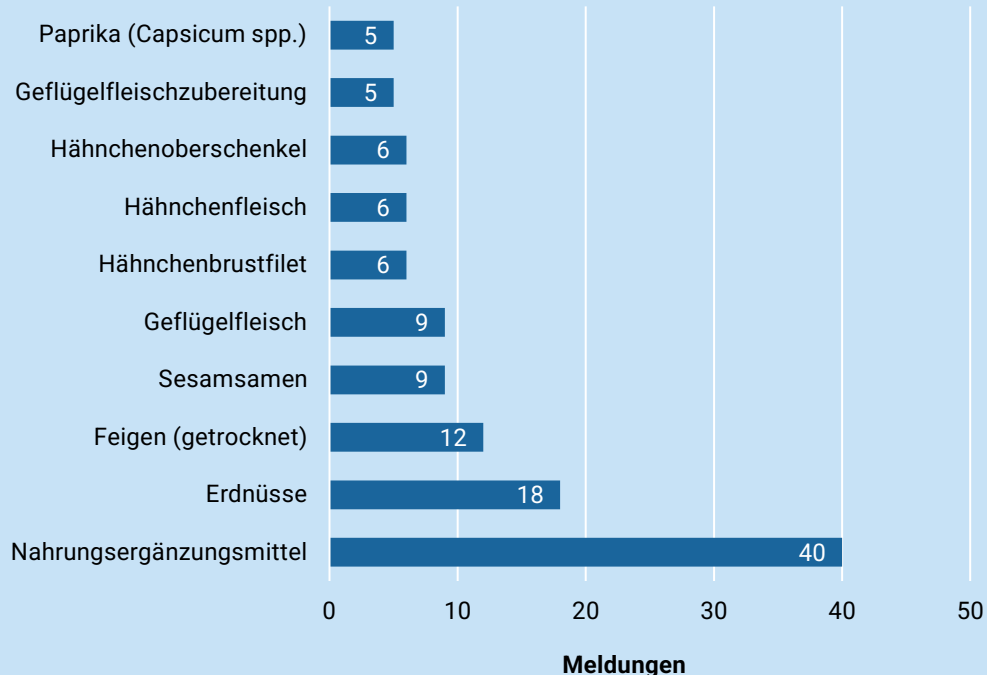
Mit 72 Meldungen führen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte die RASFF-Statistik nach Produktkategorien an. Auf den Plätzen 2 und 3 folgen die Produktkategorien Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte (62) sowie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse (50 Meldungen):

RASFF-Meldungen August 2026: Top 10 Produktkategorien



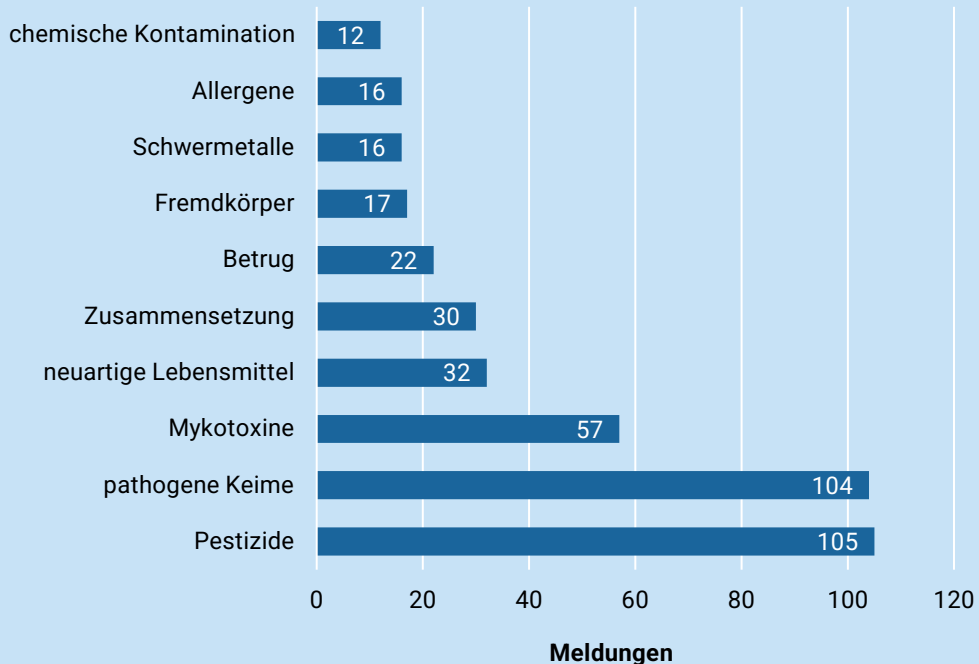
Nahrungsergänzungsmittel waren mit 40 Meldungen am häufigsten betroffen. Es folgen Erdnüsse und getrocknete Feigen mit 18 Meldungen bzw. 12 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

RASFF-Meldungen August 2026: Top 10 Produkte



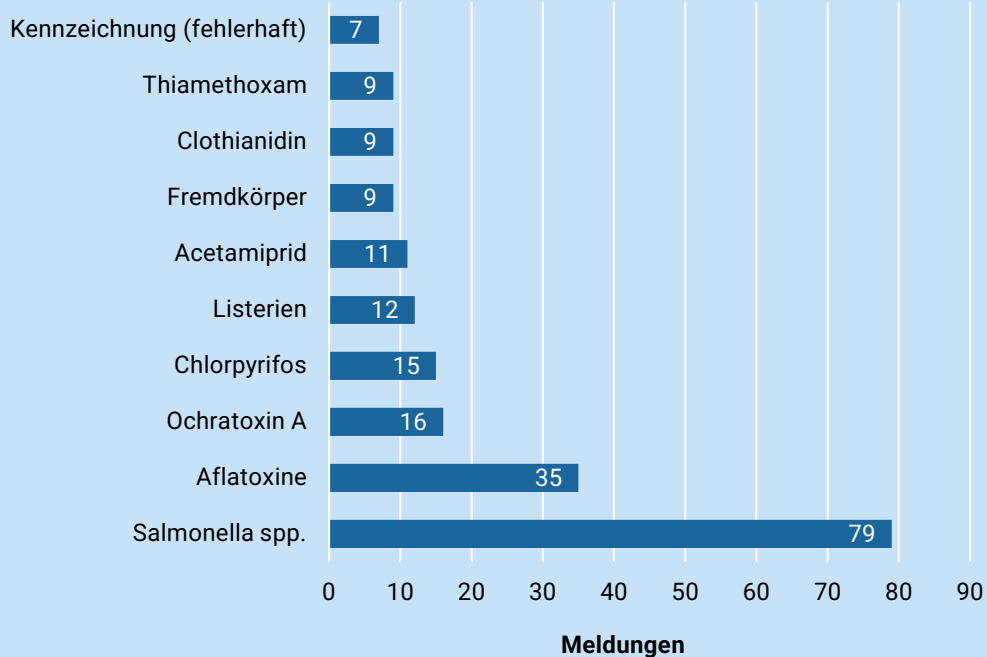
Mit 105 Fällen bilden Pestizide erneut die größte Gefahrenkategorie im RASFF. Dabei handelt es sich überwiegend um Höchstmengenüberschreitungen oder den Nachweis nicht zugelassener Wirkstoffe. Einzelne Meldungen betrafen gleichzeitig mehrere Pestizidrückstände. Bei einer Meldung zu Kreuzkümmel wurden 9 Pestizidrückstände nachgewiesen; bei 2 Meldungen zu Mangos waren es 7 bzw. 4 Rückstände. An zweiter Stelle folgen pathogene Keime mit 104 Fällen und Mykotoxine mit 57 Fällen:

RASFF-Meldungen August 2026: Top 10 Gefahrenkategorien



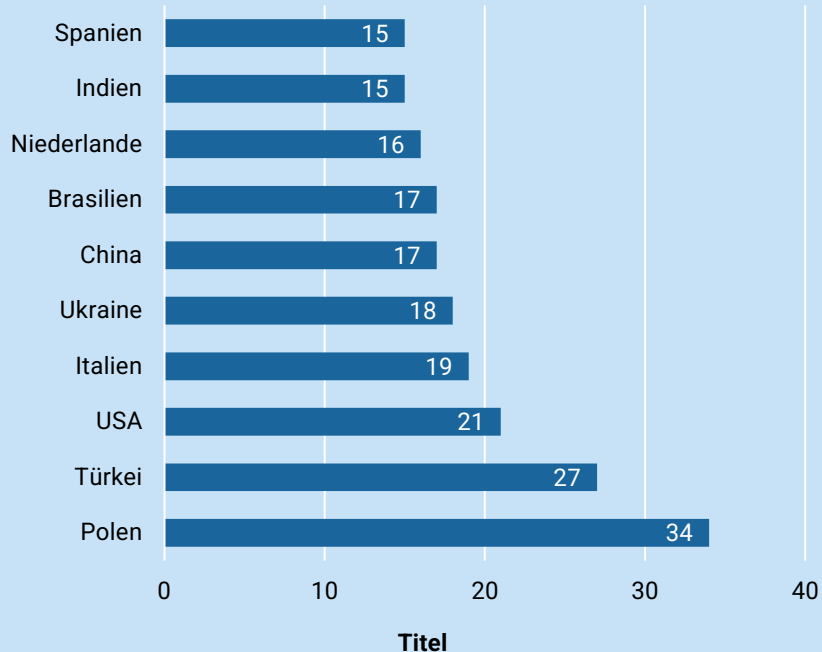
Salmonellen waren mit 79 Meldungen erneut die häufigste Gefährdung im RASFF. Es folgen Aflatoxine (35 Meldungen) und Ochratoxin A (16 Meldungen).

RASFF-Meldungen August 2026: Top 10 Gefährdungen



Die folgende Auswertung zeigt die zehn am häufigsten betroffenen Ursprungsländer der gemeldeten Produkte:

RASFF-Meldungen August 2026: Top 10 Ursprungsländer



Mit 34 Meldungen steht Polen an erster Stelle der Ursprungsländer. Es folgen die Türkei (27 Meldungen) und die USA mit 21 Meldungen.

Auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im August 14 neue Warnmeldungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht. Die folgende Übersicht zeigt die betroffenen Produkte und die jeweiligen Gründe für die Warnung:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Sesamöl	Starke sensorische Abweichung
Rice-Cake-Becher	Kann verdorbenen Reiskuchen enthalten
Thymian-Gewürzmischung	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Matcha-Tee	Enthält Tebuconazol
Sushi-Reis	MOSH/MOAH
TK-Erdbeeren	Noroviren
High Protein Pudding Schoko	Bacillus cereus
Caviarcreme aus Heringsrogen mit Räucherlachs	Abweichender Geschmack durch fälschlicherweise zugesetztes Süßungsmittel Natrium-Saccharin
Chorizo	Unterbrechung der Kühlkette
Bio-Hühnerknochenbrühe	Fremdkörper (Glassplitter)
Oliventresteröl	MOSH und MOAH
Wildheidelbeeren	Salmonellen
Bio-Rinderbratwurst	Fremdkörper (Metall)
Streichmettwurst	Listeria monocytogenes

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de). Unter dem Stichpunkt „Themen“ sind auch Auswertungen und Statistiken zu finden.



Neuer Verordnungsvorschlag der EU-Kommission zur Änderung der Höchstmengen bei Pflanzenbehandlungsmitteln

Die EU-Kommission hat einen Verordnungsvorschlag zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für:

- Diazinon

in oder auf bestimmten Produkten veröffentlicht. Für nähere Informationen zu den geplanten Änderungen verweisen wir auf den verlinkten [Verordnungsentwurf](#) sowie den verlinkten [Anhang](#).

EFSA empfiehlt Überprüfung bestehender Rückstandshöchstgehalte für Phosphonsäure

Bei der Bewertung des Pflanzenschutzmittelwirkstoffs Cholinhydrogenphosphonat kommt die EFSA in ihrem [Peer-Review](#) vom 20. August zu dem Ergebnis, dass eine Überschreitung der akzeptablen täglichen Aufnahmemenge bei einzelnen Verbrauchergruppen nicht ausgeschlossen werden kann. Grundlage der Bewertung ist der bereits 2018 wissenschaftlich abgeleitete und 2023 bestätigte niedrigere ADI für Phosphonsäure von 1 mg/kg Körpergewicht und Tag. Die EFSA empfiehlt daher eine Überprüfung der bestehenden Rückstandshöchstgehalte (MRL) für Phosphonsäure und ihre Salze.

JRC untersucht Folgen strengerer Rückstandshöchstgehalte für Importprodukte

Das Joint Research Centre (JRC) der Europäischen Kommission hat untersucht, welche wirtschaftlichen Auswirkungen es hätte, die Rückstandshöchstgehalte (MRL) für besonders gefährliche, in der EU nicht genehmigte Pestizidwirkstoffe auch bei Importprodukten grundsätzlich auf die Bestimmungsgrenze (LOQ) abzusenken. Hintergrund ist das Ziel der EU-Kommission, zu verhindern, dass in der EU aus Gesundheits- oder Umweltgründen verbotene Pestizide über importierte Lebensmittel wieder auf den EU-Markt gelangen.

Die [Studie](#) identifiziert 18 relevante Wirkstoffe, deren derzeitige MRL teilweise oberhalb der Bestimmungsgrenze liegen. Betroffen sein könnten 235 Erzeugnisse aus 86 Ländern. Modellrechnungen zeigen, dass strengere MRL zu geringeren EU-Importen, einer steigenden EU-Pflanzenproduktion und höheren Verbraucherpreisen führen können. Das Ausmaß hängt jedoch entscheidend davon ab, wie gut sich Produzenten in Drittländern an die neuen Anforderungen anpassen.

Je nach Szenario reichen die berechneten Auswirkungen auf die gesamten EU-Agrarimporte von -41 % bei fehlender Anpassung über -8 % bei teilweiser Anpassung bis zu lediglich -0,4 % bei geringen Anpassungskosten. Im letztgenannten Szenario bleiben auch die Veränderungen der EU-Produktion und der Verbraucherpreise für alle untersuchten Produktgruppen unter 1 %.

Wichtig: Das JRC weist ausdrücklich darauf hin, dass es sich nicht um eine vollständige Folgenabschätzung und nicht um Prognosen handelt. Die Szenarien sollen vielmehr die Bandbreite möglicher wirtschaftlicher Auswirkungen aufzeigen; Umwelt- und soziale Auswirkungen wurden nicht untersucht.

EU-Verordnung 2026/1828 zu Δ 9-THC in Hanfblättern

Die Europäische Kommission hat mit der [Verordnung \(EU\) 2026/1828](#) Höchstwerte für die Summe aus Delta-9-Tetrahydrocannabinol (Δ 9-THC) und Delta-9-Tetrahydrocannabinolsäure (Δ 9-THCA), ausgedrückt als Δ 9-THC, in Hanf-

blättern für Wasseraufgüsse und trinkfertige Kräutertees aus Hanfblättern festgelegt. Ziel ist es, ein hohes Maß an Gesundheitsschutz für Erwachsene beim Verzehr dieser Produkte zu gewährleisten. Die neuen Höchstwerte gelten ab dem 1. Januar 2027.

Die EU senkt die Höchstwerte für Glycidol und 3-MCPD in Säuglingsnahrung und bestimmten Lebensmitteln zur Herstellung von Säuglingsnahrung

In der April-Ausgabe des Safefood-Online Newsletters hatten wir bereits über den entsprechenden Verordnungsentwurf berichtet. Am 30. Juli wurde jetzt die **Verordnung (EU) 2026/1825** veröffentlicht. Die Höchstgehalte für 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD - die Summe aus 3-MCPD und 3-MCPD-Fettsäureestern) sowie für Glycidylfettsäureester (ausgedrückt als Glycidol) in bestimmten verarbeiteten Getreideerzeugnissen für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder wurden überarbeitet. Zudem wurden Höchstgehalte für diese Kontaminanten in einigen zusammengesetzten Lebensmitteln festgelegt. Außerdem wurden die Höchstgehalte für 3-MCPD und Glycidol in Fetten und Ölen, die zur Herstellung dieser Lebensmittel bestimmt sind, gesenkt, um sicherzustellen, dass die neuen Höchstgehalte nicht überschritten werden. Die neuen Regelungen gelten ab dem 1. Januar 2027.

Höchstgehalte für Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran in verarbeiteten Getreideerzeugnissen für Säuglinge und Kleinkinder sowie in Baby-nahrung

Aufgrund von Bedenken, dass das Vorhandensein von Furan und Methylfuranen in Lebensmitteln zu möglichen langfristigen Leberschäden führen könnte, hat die EU mit der **Verordnung (EU) 2026/1890** vom 29. Juli 2026 Höchstgehalte für diese Stoffe in verarbeiteten Getreidebeikostprodukten für Säuglinge und Kleinkinder sowie in Babynahrung festgelegt. Die neuen Regelungen gelten ab dem 01. Januar 2028.



Lebensmittelsicherheit

EFSA:

- 🕒 Zur Unterstützung der Umsetzung der Methodik zur kumulativen Risikobewertung (Cumulative Risk Assessment, CRA) der ernährungsbedingten Exposition wurde die Plattform Monte Carlo Risk Assessment (MCRA), eine webbasierte Plattform zur Bewertung chemischer Risiken, kontinuierlich weiterentwickelt. Dies erfolgte im Rahmen von drei Partnerschaftsrahmenvereinbarungen (Framework Partnership Agreements, FPA) zwischen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem niederländischen Nationalen Institut für öffentliche Gesundheit und Umwelt (RIVM)
- 🕒 Technischer Bericht: Lebensmittelkontaminationen im Zusammenhang mit Salmonella Enteritidis ST11 in Eiprodukten
- 🕒 Eine Prävalenzstudie im Einzelhandel zur Untersuchung des Ausmaßes der mikrobiologischen Kontamination bei verzehrfertigen (RTE) pflanzlichen Milch-, Fleisch- und Fischersatzprodukten

BfR:

- 🕒 Verbindliche Jod-Höchstgehalte in Algen können helfen, gesundheitlich bedenkliche Aufnahmemengen zu verringern

- 🕒 Vitamin D-Vergiftung bei Säuglingen: Überdosierung von Vitamin D kann potenziell lebensbedrohlich sein
- 🕒 Beta-Alanin in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln

Untersuchungsämter:

- 🕒 CVUA Stuttgart: wie vegan ist vegan wirklich bei Fleischersatzprodukten?
- 🕒 Jahresrückblick 2025 des CVUA Freiburg: Insgesamt wurden ca. 36.600 Proben untersucht, davon 12.700 Proben bei Lebensmitteln, Wein, Trinkwasser und Futtermitteln sowie ungefähr 23.900 Proben im Bereich der veterinärmedizinischen Diagnostik
- 🕒 CVUA Karlsruhe: Getrocknete Blattgewürze und Kräuter im Fokus: Salmonellen bleiben ein seltenes, aber ernst zu nehmendes Risiko
- 🕒 Standardmaterialien für die Allergenanalyse und ihre Verwendung bei der Validierung im Rahmen eines Ringversuchs

Einzelmeldungen:

- 🕒 Kanada: 33 Käsesorten in Kanada wegen Listerien-Bedenken zurückgerufen
- 🕒 USA: Cyclospora-Ausbruch im Zusammenhang mit Eisbergssalat
- 🕒 Österreich: Die Zahl der Ausbrüche in Österreich ist im Jahr 2025 in etwa auf dem gleichen Niveau geblieben, doch laut kürzlich veröffentlichter Statistik führten sie zu mehr Erkrankungen als im Vorjahr.



- 🕒 Im Rahmen einer Operation der National Food Crime Unit wurden in England, Wales und Schottland insgesamt mehr als 33 Tonnen mutmaßlich illegaler Tiefkühllebensmittel aus dem Verkehr gezogen
- 🕒 LGL Bayern: Echt oder künstlich? Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln mit Vanillearoma
- 🕒 Potenzhonige: Versteckte Arzneistoffe statt natürlicher Hilfe
- 🕒 Großbritannien: mutmaßlich gefälschter Wein im Wert von fast 600.000 Euro beschlagnahmt

Food Fraud

- 🕒 Die University of Portsmouth schätzt die jährlichen volkswirtschaftlichen Kosten von Food Fraud auf 0,4 bis 2 Milliarden Pfund. Untersucht werden unter anderem Substitution, falsche Kennzeichnung und Dokumentenbetrug.
- 🕒 Großbritannien: Im Rahmen einer gemeinsamen Aktion, die sich gegen einen nicht zugelassenen Fleischerlegungsbetrieb richtete, wurden vier Männer festgenommen und über 4 Tonnen illegales Fleisch aus dem Verkehr gezogen.
- 🕒 Echtheitsprüfung und Betrugserkennung bei Kurkumpulver anhand von Aroma- und Geschmacksprofilen unter Einsatz einer elektronischen Nase, einer elektronischen Zunge und künstlicher Intelligenz
- 🕒 Nicht-destruktives Verfahren zur quantitativen Erkennung von Harnstoffzusätzen in Kuhmilch
- 🕒 USA: Mehr als 2,5 Tonnen tiefgefrorene, panierte Welsprodukte wurden wegen illegaler Einfuhr zurückgerufen
- 🕒 USA: Fast 15 Tonnen importiertes Rindfleisch wurden wegen fehlender Nachkontrolle zurückgerufen

EU verstärkt Monitoring von Kontaminanten in der Lebensmittelkette

Die Europäische Kommission hat im Juni 2026 mehrere neue Empfehlungen zur Überwachung von chemischen Kontaminanten und natürlichen Toxinen in Lebens- und Futtermitteln veröffentlicht. Im Fokus stehen Pyrrolizidinalkaloide, Chinolizidin-Alkaloide, Ergotalkaloide sowie per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS).

- Pyrrolizidinalkaloide:

Mit der **Empfehlung (EU) 2026/1210** fordert die Kommission eine verstärkte Überwachung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Futtermitteln. PA sind natürliche Inhaltsstoffe zahlreicher Pflanzenarten. Über PA-haltige Pflanzen oder unerwünschte Beikräuter können sie in die Futter- und Lebensmittelkette gelangen. Das Monitoring umfasst ein breites Spektrum verschiedener Pyrrolizidinalkaloide einschließlich ihrer N-Oxide. Die gewonnenen Daten sollen insbesondere dazu beitragen, die Exposition landwirtschaftlicher Nutztiere besser beurteilen und bestehende Datenlücken schließen zu können.

- Chinolizidin-Alkaloide

Chinolizidin-Alkaloide sind natürliche Inhaltsstoffe von Lupinen. Ihre Konzentrationen können unter anderem von Lupinenart und -sorte sowie den angewandten Verarbeitungsverfahren abhängen.

Die EFSA kam in ihrer Risikobewertung zu dem Ergebnis, dass die vorhandenen Daten nicht ausreichen, um das gesundheitliche Risiko umfassend zu charakterisieren. Für die akute Exposition wurde eine niedrigste wirksame orale Einzeldosis von 0,16 mg Spartein je kg Körpergewicht als Referenz herangezogen. Für die chronische Exposition konnte dagegen kein gesundheitlicher Referenzwert abgeleitet werden.

Mit der **Empfehlung (EU) 2026/1241** soll ein umfangreiches Monitoring etabliert werden. Untersucht werden sollen nicht nur Lupinensamen und Lupinenmehl, sondern auch daraus hergestellte Lebensmittel wie Brot und Backwaren, Backmischungen, Ei- und Kaffee-Ersatz sowie pflanzliche Milch- und Fleischalternativen und Lupinenproteinpulver für Shakes und Smoothies. Gleichzeitig sollen Ursachen hoher Alkaloidgehalte und die Auswirkungen der Verarbeitung untersucht werden. Von besonderem Interesse ist dabei, in welchem Umfang Verfahren wie Einweichen und Kochen die Alkaloidgehalte reduzieren können.

Berücksichtigt wird zudem ein möglicher Übergang von Chinolizidin-Alkaloiden aus lupinenhaltigen Futtermitteln in Lebensmittel tierischen Ursprungs. Insbesondere Milch soll deshalb in entsprechende Untersuchungen einbezogen werden.

- Ergotalkaloide: Mutterkorn genauer unter die Lupe nehmen

Mit der **Empfehlung (EU) 2026/1243** wird das bisherige Monitoring von Ergotalkaloiden in Futtermitteln aktualisiert und erweitert. Hintergrund sind unter anderem neuere Erkenntnisse der EFSA, nach denen die Exposition

insbesondere bei Rindern und Schweinen Anlass zu gesundheitlichen Bedenken geben kann.

Untersucht werden sollen vor allem Getreide und Getreideerzeugnisse, Gräser und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Grünfutter sowie Mischfuttermittel. Neben den klassischen Ergotalkaloiden sollen weitere Verbindungen in die Analysen einbezogen werden.

Interessant ist dabei die Empfehlung, nach Möglichkeit gleichzeitig den Gehalt an Mutterkorn-Sklerotien und die Konzentration der einzelnen Ergotalkaloide zu bestimmen. Dadurch soll der Zusammenhang zwischen dem sichtbaren Mutterkornbesatz und der tatsächlichen Alkaloidbelastung besser charakterisiert werden.

Die Ergebnisse des Monitorings sollen spätestens bis zum 30. Juni 2028 an die EFSA übermittelt werden.

▪ PFAS:

Einen weiteren Schwerpunkt setzt die **Empfehlung (EU) 2026/1307** zur Überwachung von PFAS in Futtermitteln. Die Mitgliedstaaten sollen gemeinsam mit Futtermittelunternehmen in den Jahren 2026 bis 2028 insbesondere die vier Verbindungen PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS untersuchen.

Das Monitoring umfasst unter anderem Fisch und andere Wassertiere zur Futtermittelherstellung, Seealgen, Futtermittel mineralischen Ursprungs sowie Grünfutter, Silage, Heu, frisches Gras und bestimmte Mischfuttermittel. Besondere Bedeutung kommt der Ursachenforschung zu. Werden erhöhte PFAS-Gehalte festgestellt, sollen mögliche Kontaminationsquellen identifiziert und Maßnahmen zur Vermeidung oder Verringerung der Belastung geprüft werden. Dabei können neben Futtermitteln auch Boden und Tränkwasser sowie gegebenenfalls weitere Eintragsquellen berücksichtigt werden.

Die Empfehlungen im Überblick:

- **Empfehlung (EU) 2026/1210:** Überwachung von Pyrrolizidinalkaloiden in Futtermitteln
- **Empfehlung (EU) 2026/1241:** Überwachung von Chinolizidin-Alkaloiden in Lupinen und daraus gewonnenen Lebensmitteln
- **Empfehlung (EU) 2026/1243:** Überwachung von Ergotalkaloiden in Futtermitteln
- **Empfehlung (EU) 2026/1307:** Überwachung von PFAS in Futtermitteln

Fazit: Mit den neuen Monitoring-Empfehlungen erweitert die EU die Datengrundlage zu chemischen Kontaminanten und natürlichen Toxinen. Die Empfehlungen führen **keine neuen Höchstgehalte** ein. Die Monitoring-Daten können jedoch eine wichtige Grundlage für zukünftige Regelungen sein.



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: DE 274 106 454

Inhaltlich Verantwortlicher: 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 bestehen, 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 §3 TDDDG 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 Besuchern 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.