

Ausgabe | Oktober 2025



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Oktober 2025 gab es insgesamt 532 neue Meldungen im EU-Schnellwarnsystem RASFF. Dies ist ein Anstieg um fast 100 Meldungen gegenüber dem Vormonat September. Die Auswertungen finden Sie wieder unter Punkt 1.

Die öffentlichen Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt auf [lebensmittel.de](https://www.lebensmittel.de) haben sich gegenüber September mit 33 Meldungen fast verdoppelt (Punkt 2).

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ (Punkt 3) berichten wir über Grenzwerte für anorganischem Arsen in Fisch und Meerestfrüchten sowie über Verordnungsvorschlägen zu Pestizid-Höchstgehalten.

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

Thema des Monats (Punkt 5) sind die Ergebnisse der europaweiten OPSON Operation XIV.

Es geht um die Wurst:

Das Europäische Parlament hat dafür gestimmt, die Verwendung von Begriffen wie „Wurst“, „Steak“ und „Burger“ auf den Etiketten pflanzlicher Lebensmittel zu beschränken. Die Abgeordneten nahmen den Vorschlag (**Änderungsantrag 645**) der französischen Abgeordneten der EVP-Fraktion, Celine Imart, mit 355 Ja-Stimmen, 247 Nein-Stimmen und 30 Enthaltungen an. Die Abstimmung erfolgte unmittelbar auf die Gründung der **„No Confusion Coalition“** durch WePlanet und die Europäische Vegetarier-Union (EVU), die mehr als 400 Organisationen, NGOs



und Lebensmittelunternehmen in ganz Europa vertritt.

Man darf gespannt sein auf den weiteren Entscheidungsprozess auf der europäischen Bühne.

Der Forschungsbereich Ernährungswissenschaften e.V. (FEI) hat seinen **Jahresbericht 2024/2025** online gestellt.

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

Im Vergleich zum September ist die Anzahl neuer RASFF-Meldungen im Oktober von 433 auf 532 Meldungen gestiegen:

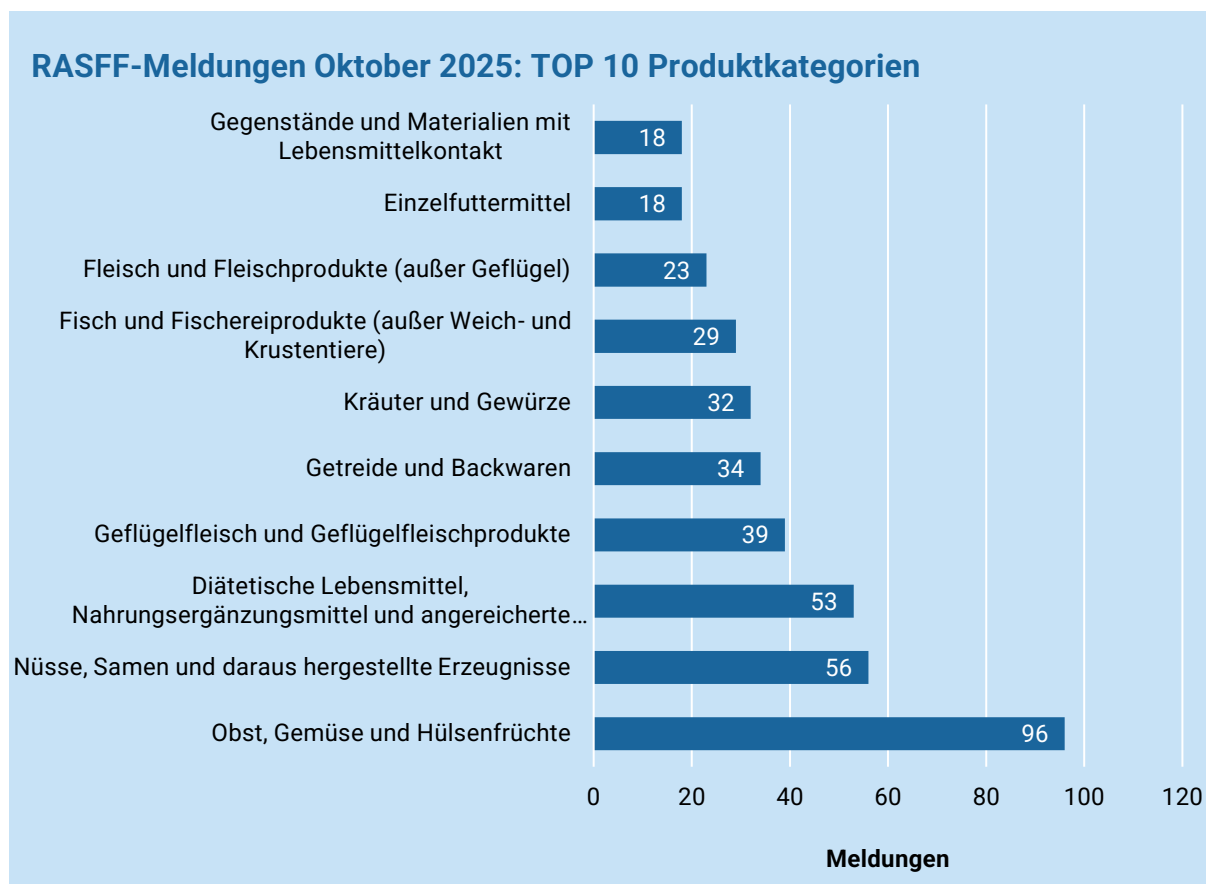
- **Oktober 2025:** 532
- September 2025: 433
- August 2025: 403

Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 135
- Grenzzurückweisungen: 115
- Informationsmeldungen: 281
- Benachrichtigung über Nichteinhaltung: 1

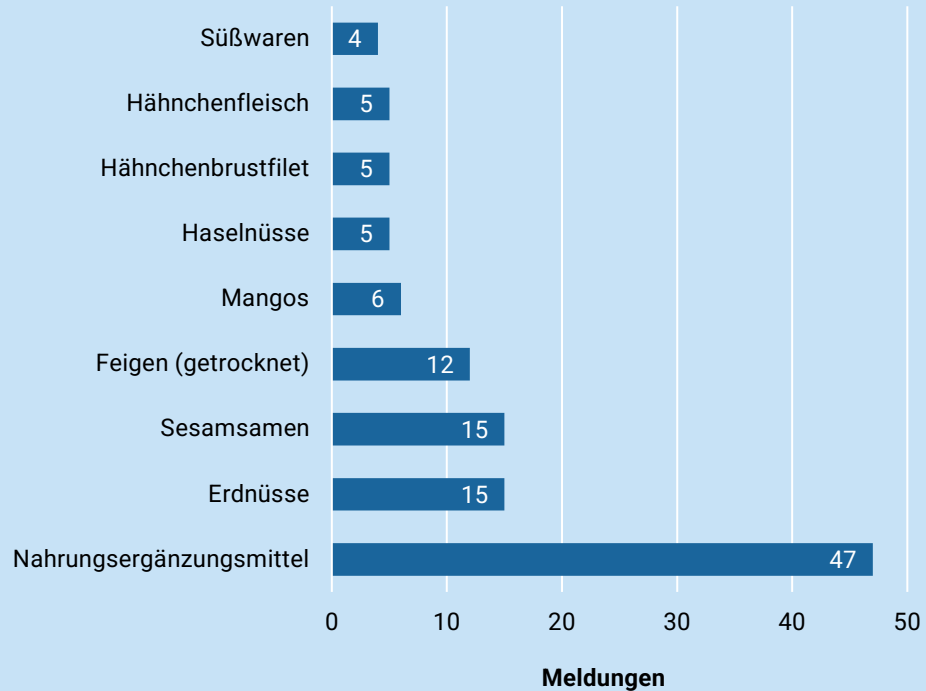


Die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt unverändert mit 96 Meldungen an erster Stelle bei der Auswertung nach Produktkategorien. Auf Platz 2 folgt die Produktkategorie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse mit 56 Meldungen. Die Produktkategorie Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel folgt mit 53 Meldungen auf dem dritten Platz:



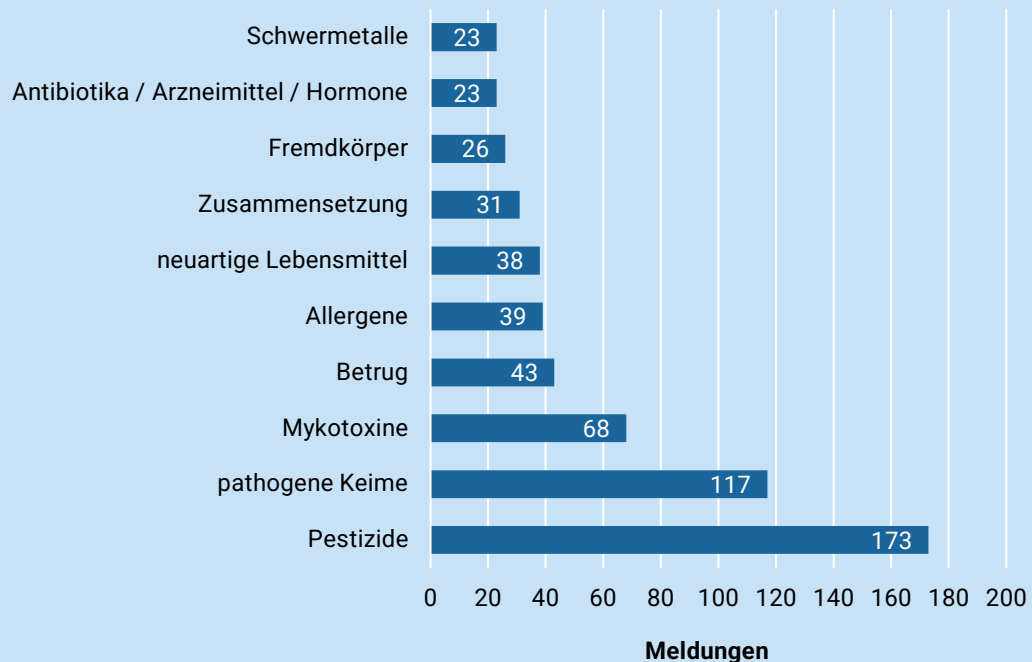
Im Ranking nach Produkten liegen Nahrungsergänzungsmittel an erster Stelle mit 47 Meldungen, gefolgt von Erdnüssen und Sesamsamen mit jeweils 15 Meldungen:

RASFF-Meldungen Oktober 2025: Top 10 Produkte

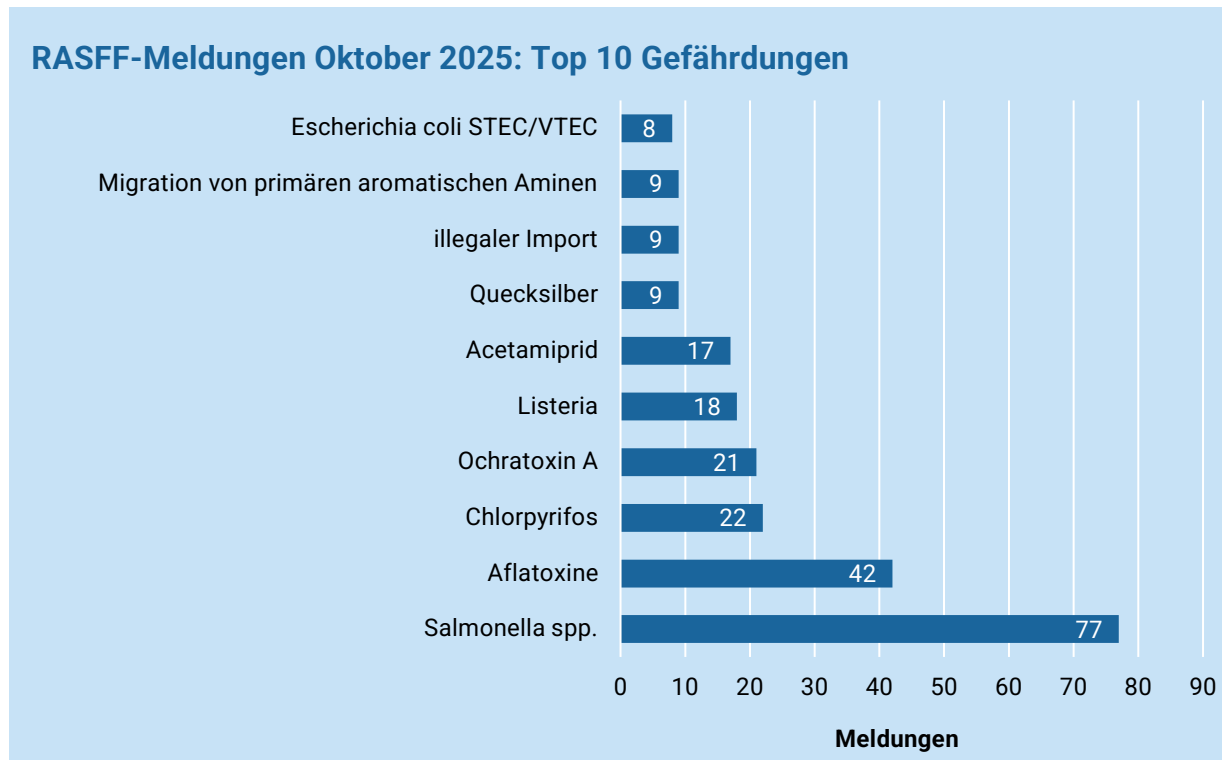


Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen im Oktober Pestizide mit 173 Fällen von Höchstmengenüberschreitungen bzw. Funden nicht zugelassener Pestizide an erster Stelle. Bei einer Meldung zu Jasmin-Tee China gab es 16 Fälle, bei einer Meldung zu Kreuzkümmel aus Indien war dies elfmal der Fall. Es folgen pathogene Keime und Mykotoxine mit 117 bzw. 68 Meldungen auf den Rängen 2 und 3:

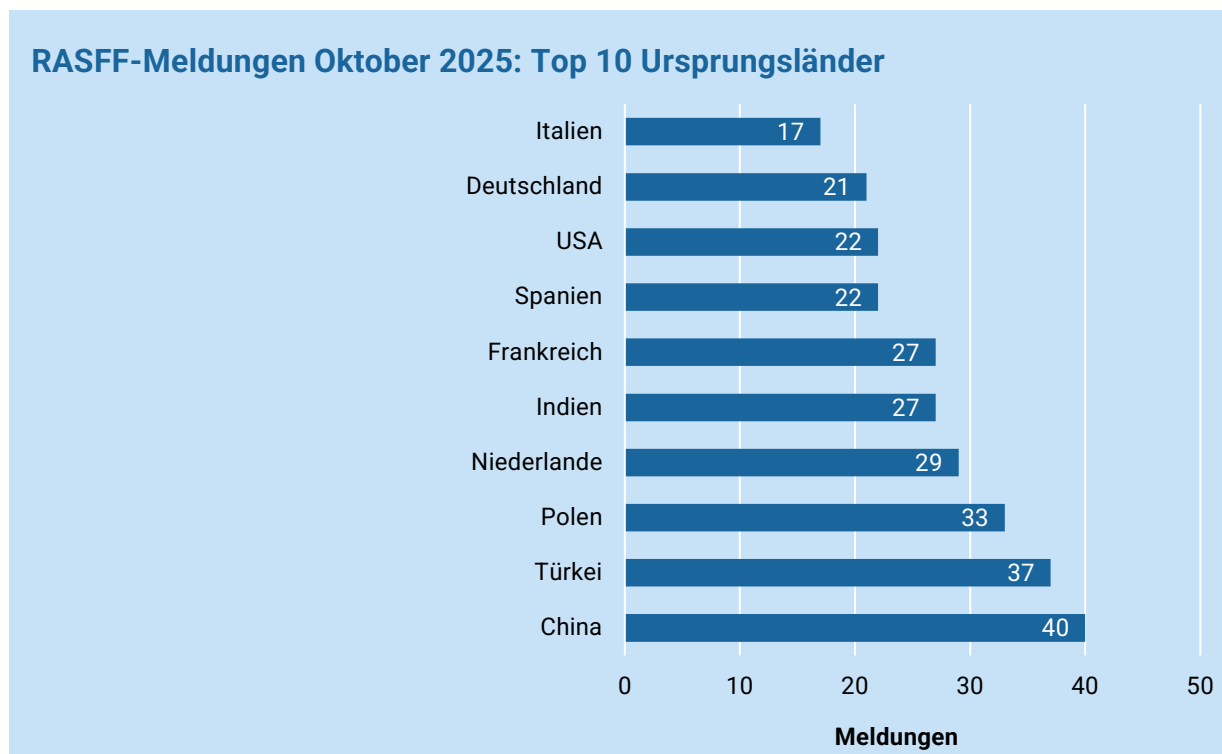
RSFF-Meldungen Oktober 2025: Top 10 Gefahrenkategorien



Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 77 Meldungen auf Platz 1, gefolgt von Aflatoxinen mit 42 Meldungen und Chlorpyrifos mit 22 Meldungen. Auch im Oktober liegt Acetamiprid wieder unter den Top 10 Gefährdungen (17 Fälle):



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



China liegt im September mit 40 Meldungen auf Platz 1. Es folgen die Türkei und Polen mit 37 bzw. 33 Meldungen.

Im Oktober 2025 wurden auf www.lebensmittelwarnung.de 33 Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht.

Nachstehend die Meldungen im Überblick:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Mate-Tee	Höchstmengenüberschreitung bei Anthrachinon
Letscho (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Kalmar-Fangarme	Mikrobielle Verunreinigung
Bockwürste (in Dose)	Fehlerhafte Haltbarmachung
Chocolate Biscuits	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Jägermettwurst	E. coli (STEC)
Pommes-Soße	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Mozzarella	Listerien
Vegane Lasagne	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Tofu, bio	Unzureichende Erhitzung im Produktionsprozess
Räuchertofu, bio	Unzureichende Erhitzung im Produktionsprozess
Tee (im Beutel)	Danthron
Weinblätter (im Glas)	Erhöhte Pestizidrückstände
Nudeln	Staphylococcus aureus
div. Wurstsorten	Listeria monocytogenes
Baguettebrötchen	Fremdkörper (Kunststoff)
Dattelsirup	Säuerlich-hefiger Geruch (Gärung)
Eiskrem	Fremdkörper (Glas)
Butterwaffeln mit Sirup	Fremdkörper (Metall)
Rindfleischknacker	E. coli (STEC/VTEC)
Ziegenrohmilch-Weichkäse	E. coli (STEC)
Käse	E. coli (STEC)
Raclette-Käse	Listerien
Gelbwurst	Fremdkörper (Metall)
Kurkumapulver	Salmonellen
Palmzucker	Fehlerhafte Kennzeichnung, fehlerhafte Allergenkennzeichnung (Sulfit)
Matjesfilets	Listerien
Seetang, getrocknet	Zu hoher Jodgehalt
Konzentrate für Slush-Eis	Zu hoher Glyceringehalt
Bratwurst, TK	Erhöhte Keimbelastung
Rohschinken in Würfel	Fremdkörper (Kunststoff)
Waffeln	Fremdkörper (Kunststoff)
Nattokinase Kapseln	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Maulbeeren, getrocknet, bio	Ochratoxin A



Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Fisch und Meeresfrüchten

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat Anfang 2024 ihre **Risikobewertung aus dem Jahr 2021** der chronischen Exposition gegenüber anorganischem Arsen in Lebensmitteln **aktualisiert** und kommt zu dem Schluss, dass die derzeitige Exposition gegenüber anorganischem Arsen weiterhin gesundheitliche Bedenken für Verbraucher aufwirft. Der Verzehr von Fisch und bestimmten anderen Meeresfrüchten trägt zu dieser Exposition bei. Die EFSA empfiehlt daher Höchstwerte für anorganisches Arsen in diesen Produkten.

Im **Newsletter März 2025** hatten wir bereits über den Verordnungsentwurf der Europäischen Kommission berichtet. Nun wird mit der **Verordnung (EU) 2025/1891** die „Kontaminanten-Verordnung“ (EU) 2023/915 geändert und entsprechende Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Fisch und Meeresfrüchten eingeführt. Die neuen Regelungen traten am 07. Oktober in Kraft.

Für weitere Informationen verweisen wir auf die verlinkte Verordnung.

Die Europäische Kommission plant Änderung der Höchstgehalte für mehrere Pflanzenbehandlungsmittelrückstände

Die EU-Kommission hat Verordnungsentwürfe vorgelegt, mit denen die Höchstgehalte der nachstehend aufgeführten Pflanzenbehandlungsmittel geändert werden sollen:

- **Kupferverbindungen**
- **Difenoconazol**
- **Cypermethrin, alpha-Cypermethrin**

In einem weiteren **Verordnungsentwurf** werden Änderungen der Höchstgehalte für folgende Pflanzenbehandlungsmittel vorgeschlagen:

- Azocyclotin, Cyhexation
- Cyhexatin
- Chlorfenapyr
- Diazinon
- Dicofol
- Endosulfan
- Fenarimol
- Fenpropathrin
- Profenos

Für weitere Informationen verweisen wir auf die verlinkten Verordnungsentwürfe. Wir informieren Sie über die weiteren Entwicklungen.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Robert-Koch-Institut (RKI): Update zum EHEC-/HUS-Ausbruch mit Schwerpunkt in Mecklenburg-Vorpommern und Nordrhein-Westfalen
- 🕒 USA: Die FDA wird aufgrund der Radioaktivitätsgefahr für alle Garnelen und Gewürze aus bestimmten Regionen Indonesiens Einfuhrbescheinigungen verlangen. Dieser Schritt folgt auf den Nachweis des radioaktiven Isotops Cäsium-137 in Transportcontainern für Garnelen und in einer Probe von Gewürznelken
- 🕒 In Schweden wurden 20 Personen mit Verdacht auf eine Listerieninfektion ins Krankenhaus eingeliefert. Die Stockholmer Abteilung für Infektionskontrolle erklärte, dass sich die Personen möglicherweise nach dem Besuch eines Restaurants im Zentrum Stockholms mit Listerien infiziert haben.
- 🕒 Niederlande: Das Nationale Institut für Gesundheit und Umwelt (RIVM) stellt den Report 2024 zu Krankheitserregern vor: Die Gesamtinzidenz wurde für 2024 auf 1.891.000 Erkrankte geschätzt. Etwa 39 % sind auf Lebensmittel als Übertragungsweg zurückzuführen
- 🕒 USA: Laut einer Umfrage ist das Vertrauen der Verbraucher in die Lebensmittelsicherheit in den Vereinigten Staaten auf einem historischen Tiefstand.
- 🕒 Die französischen Gesundheitsbehörden haben zwei Fälle von Botulismus nach dem Verzehr von Tortillas, die in Spanien hergestellt wurden, bestätigt
- 🕒 Ein Ausbruch von E. coli in Belgien mit mehr als 70 Fällen und neun Todesfällen wurde mit Hackfleisch in Verbindung gebracht.
- 🕒 Während einer Podiumsdiskussion auf der Anuga 2025 in Köln wurden „strenge, verlässliche Vorschriften“ für die Kennzeichnung und Koexistenz neuer Gentechnikverfahren (NGT), da die EU deren Deregulierung vorantreibt
- 🕒 Kommen Labels für UPF (Ultra-processed foods)?
- 🕒 Europäische Kommission erteilt Zulassung für Erzeugnisse, die genetisch veränderten Mais DP1291 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt wurden
- 🕒 Lebensmittelbedingte Botulismusfälle durch den Verzehr von verdorbenen Eiern aus eigener Herstellung
- 🕒 Stabilität und Übertragungsrisiko des H5N1-Influenzavirus in Rohmilch und Rohmilchkäse
- 🕒 ECDC: Salmonellose – Jährlicher epidemiologischer Bericht für 2023
- 🕒 CRISPR/Cas-basierte elektrochemische Sensoren für die Lebensmittelsicherheit: Aktueller Stand der Technik, Herausforderungen und Zukunftsperspektiven
- 🕒 EFSA: Langanhaltender Ausbruch von Salmonella Strathcona ST2559 in mehreren Ländern im Zusammenhang mit dem Verzehr von Tomaten in der Europäischen Union/im Europäischen Wirtschaftsraum – erste Aktualisierung
- 🕒 Neue Gentechnik lässt sich nachweisen
- 🕒 Die erste neue kommerzielle Bananensorte seit 75 Jahren soll nächstes Jahr auf den Markt kommen



Food Fraud

- 🕒 Die Behörden in Belgien haben Ermittlungen aufgenommen, nachdem eine Zeitung herausgefunden hatte, dass 20 von 32 Olivenölmarken die Qualitätsstandards nicht erfüllten und eine davon verfälscht war.
- 🕒 Neue Methode um Verfälschungen mit Maniokstärke in Lebensmitteln nachzuweisen
- 🕒 Mit den wirtschaftlichen und ökologischen Herausforderungen steigt das Risiko von Lebensmittelbetrug
- 🕒 Dänemark geht gegen Fleischbetrug vor und beschlagnahmt Getreide, das unter schlechten Bedingungen gelagert wurde

Ergebnisse der Operation OPSON XIV

Die Operation OPSON wurde 2011 von Europol und INTERPOL ins Leben gerufen, um den europa- und weltweit zunehmenden Lebensmittelbetrug zu bekämpfen. Der Name stammt aus dem Griechischen und bedeutet „Lebensmittel“, „Essen“ oder „Speise“.

Koordiniert wird die jährliche Aktion von Europol, dem Europäischen Amt für Betrugsbekämpfung (OLAF), der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (DG SANTE) der EU-Kommission sowie nationalen Polizei-, Zoll- und Lebensmittelüberwachungsbehörden.

OPSON verfolgt das Ziel, gefälschte, falsch deklarierte oder gesundheitsgefährdende Lebensmittel und Getränke aus dem Verkehr zu ziehen und kriminelle Netzwerke aufzudecken, die hinter solchen Machenschaften stehen. Neben der Strafverfolgung soll OPSON den Informationsaustausch und die Zusammenarbeit zwischen Behörden und der Privatwirtschaft fördern und die Rückverfolgbarkeit in den Lieferketten verbessern. Im Rahmen der aktuellen OPSON Operation XIV wurden:

- 631 Personen an die Justizbehörden gemeldet
- 101 Haftbefehle erlassen
- 13 organisierte Kriminalitätsgruppen zerschlagen
- Waren im Wert von rund 95 Millionen Euro beschlagnahmt
- 31 165 Kontrollen und Inspektionen durchgeführt

OPSON XIV zeigte auch, dass durch organisierte Kriminalität Entsorgungsunternehmen unterwandert werden, um Zugriff auf abgelaufene Lebensmittel zur Vernichtung zu erhalten. Die Täter entfernen die ursprünglichen „Mindesthaltbarkeits-“ oder „Verbrauchsdatum“-Aufdrucke mithilfe von Lösungsmitteln und drucken neue, gefälschte Datumsangaben auf die Verpackungen. Diese neu etikettierten Produkte werden anschließend wieder in die Lieferkette eingeschleust. Qualitativ sind diese Produkte nicht nur minderwertig, sondern stellen oft auch ein Gesundheitsrisiko dar, wie z.B. bei Fischprodukten. Das Neuetikettieren abgelaufener Lebensmittel ist zwar kein ganz neues Vorgehen, hat aber inzwischen ein noch nie dagewesenes Ausmaß erreicht. Zudem beobachteten die Behörden mehrere Fälle, in denen Fleisch oder Fleischprodukte an Restaurants oder Verbraucher verkauft wurden, obwohl sie unter unhygienischen Bedingungen gelagert oder die Tiere illegal geschlachtet worden waren. Ähnliche Vorgehensweisen wurden auch bei Meeresfrüchten (z. B. Muscheln) festgestellt.

Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten von [Europol](#) und dem [BVL](#).



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.