

Ausgabe | April 2026



NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im April 2026 verzeichnete das EU-Schnellwarnsystem 528 neue Meldungen. Die Auswertungen erhalten Sie unter Punkt 1 in diesem Newsletter.

Im vergangenen Monat gab es auf lebensmittel.de 29 öffentlichen Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt (Punkt 2).

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ (Punkt 3) berichten wir über Verordnungen bzw. Verordnungsentwürfe zur Änderung von Höchstgehalten von Pflanzenschutzmitteln. Außerdem informieren wir über neue Grenzwerte zu Glycidol und 3-MCPD in Säuglingsnahrung und bestimmten Lebensmitteln zur Herstellung von Säuglingsnahrung

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

Thema des Monats (Punkt 5) ist die neue Option im Modul „Suche“ von Safefood-Online zur Speicherung von Suchanfragen.

„Anti-Mogelpackungs-Gesetz“ in Österreich

In Österreich trat am 01. April 2026 das sogenannte „Anti-Mogelpackungs-Gesetz“ in Kraft. Es soll für die Verbraucher eine erhöhte Transparenz bei der „Shrinkflation“, also der Reduktion der Füllmenge bei gleichbleibendem Preis und unveränderter Verpackung bieten. Betroffen sind Unternehmer des Lebensmittel- und des Drogerieeinzelhandels, die Waren zum Verkauf an Verbraucherinnen und Verbraucher anbieten. Betriebsstätten mit einer Verkaufsfläche von maximal 400 m² sind von den Verpflichtungen dieses österreichischen Bundesgesetzes ausgenommen, sofern die Betriebsstätten nicht Teil eines Unternehmens mit mehr als fünf

Filialen sind. Die Kennzeichnung muss deutlich sichtbar erfolgen und für mindestens 60 Tage angebracht sein.

Neben noch offenen Fragen zur praktischen Umsetzung gibt es auch Kritik, dass auf EU-Ebene der Bereich der irreführenden Geschäftspraktiken durch die [Richtlinie über unlautere Geschäftspraktiken](#) harmonisiert ist. Inwieweit die Regelungen des Anti-Mogelpackungs-Gesetzes mit dem EU-Recht vereinbar sind, bleibt abzuwarten.

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

Die Anzahl neuer RASFF-Meldungen war im April auf einem leicht höheren Niveau als im Vormonat:
des Vormonats:

- **April 2026:** 528
- März 2026: 487
- Februar 2026: 362

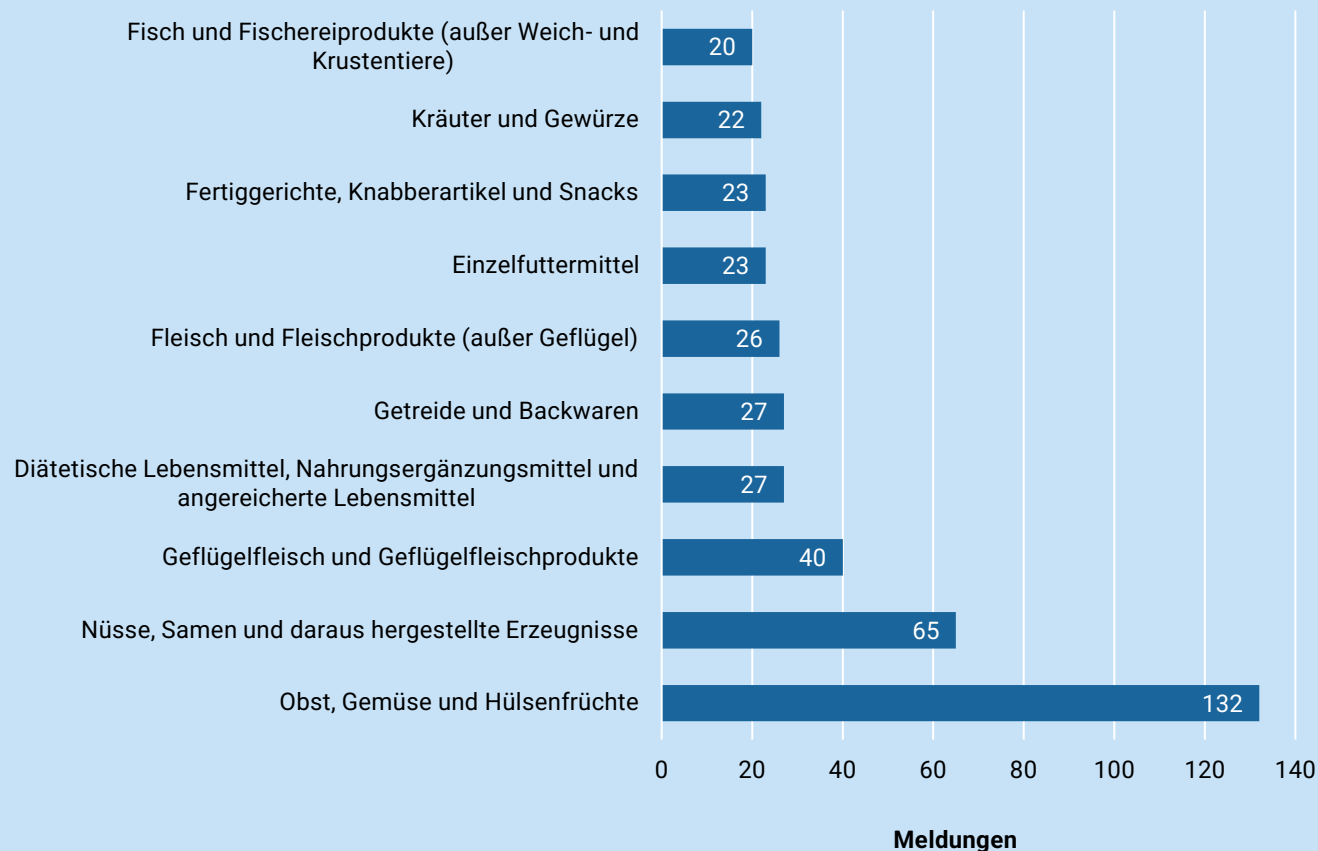
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 137
- Grenzzurückweisungen: 153
- Informationsmeldungen: 238



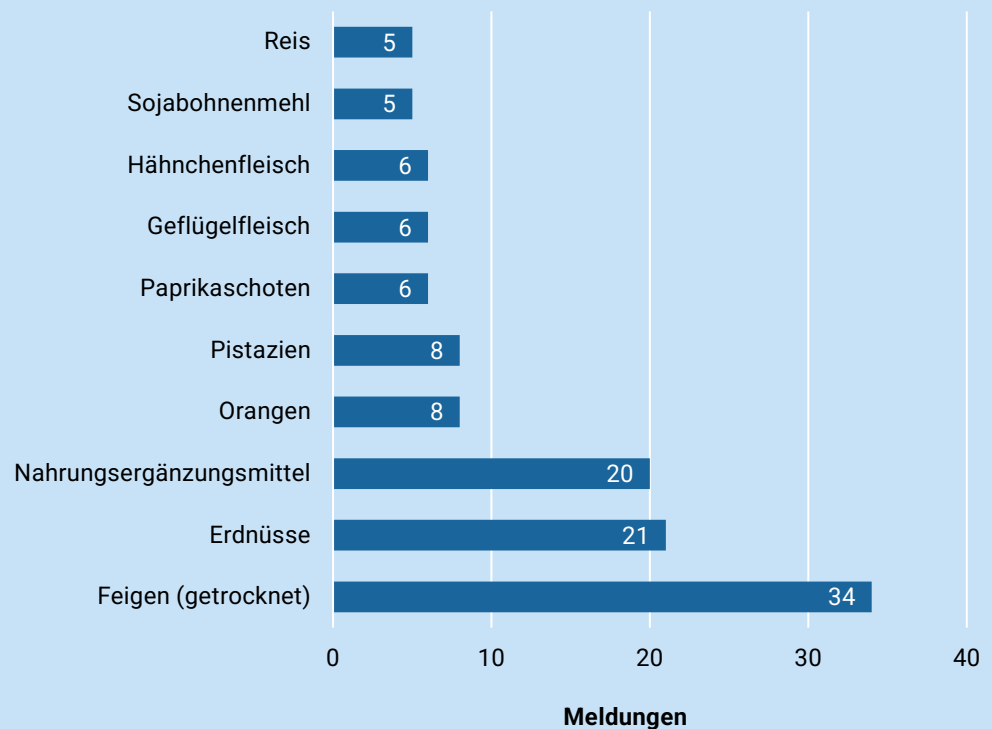
Die Produktgruppe Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt mit 132 Meldungen bei der Auswertung nach Produktkategorien an erster Stelle. Es folgen die Produktkategorien Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte auf den Plätzen zwei und drei mit 65 bzw. 40 Meldungen:

RASFF-Meldungen April 2026: Top 10 Produktkategorien



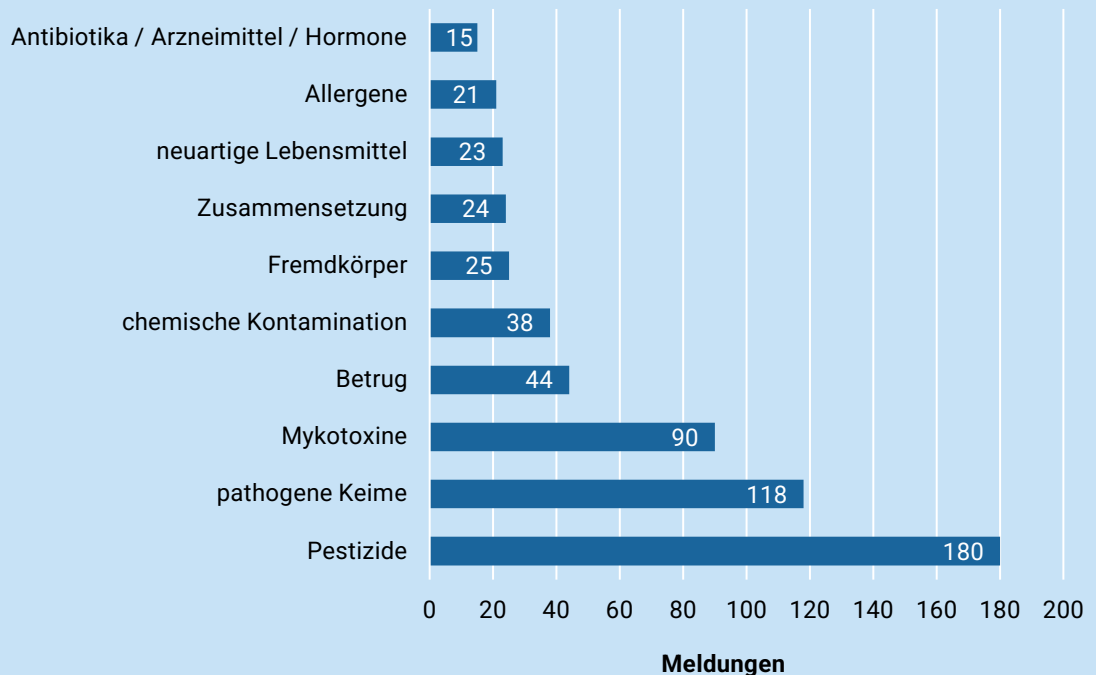
Nach Produkten liegen getrocknete Feigen im April mit 34 Meldungen an erster Stelle. In allen Fällen waren Aflatoxine und Ochratoxin A der Grund für die Meldungen. Alle Produkte kamen aus der Türkei. Es folgen Erdnüsse und Nahrungsergänzungsmittel mit 21 bzw. 20 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

RASFF-Meldungen April 2026: Top 10 Produkte



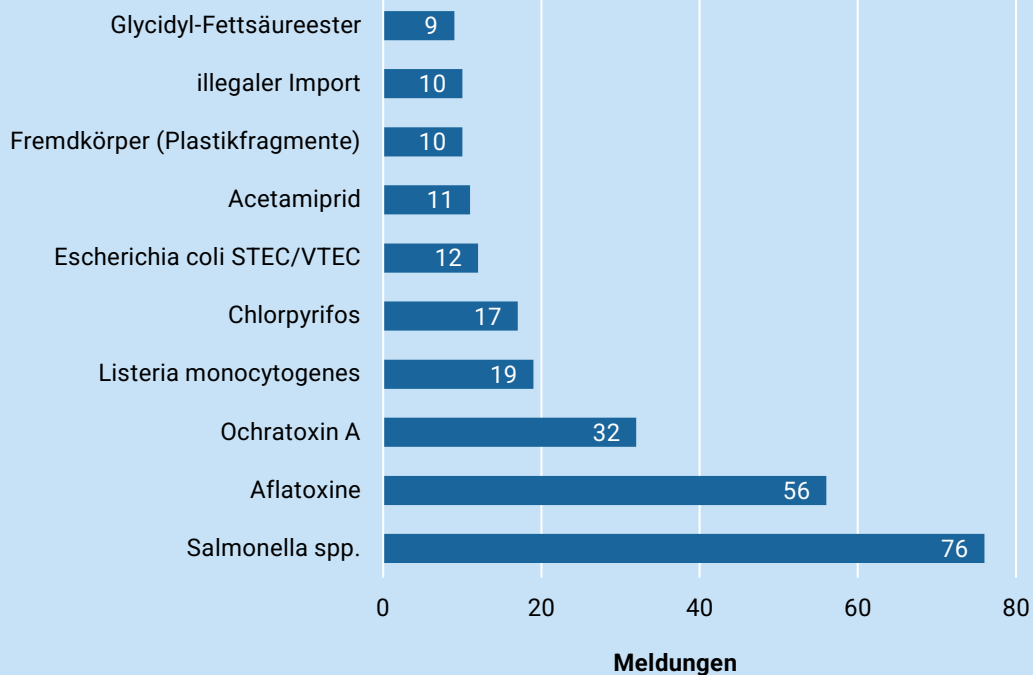
Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen Pestizide mit 180 Fällen von Höchstmengenüberschreitungen bzw. Funden nicht zugelassener Pestizide an erster Stelle. Bei 2 Meldungen zu Weinblättern gab es 16 Höchstmengenüberschreitungen bzw. Funde nicht zugelassener Pestizide. Es folgen pathogene Keime mit 118 Fällen auf Rang 2 und Mykotoxine mit 90 Fällen auf Rang 3:

RASFF-Meldungen April 2026: Top Gefahrenkategorien



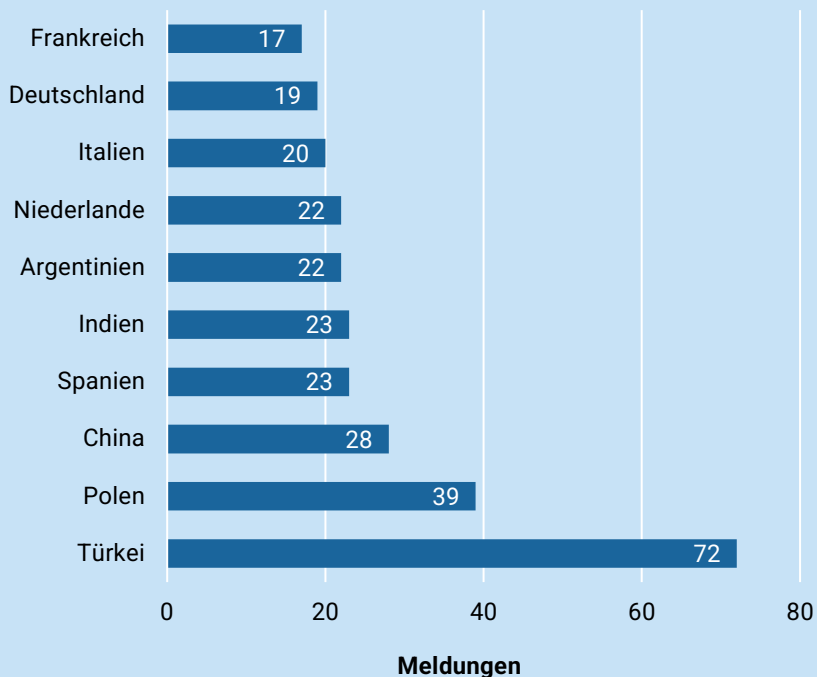
Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 76 Fällen auf Platz 1, gefolgt von Aflatoxinen und Ochratoxin A mit 56 bzw. 32 Fällen auf den Rängen 2 und 3:

RASFF-Meldungen April 2026: Top 10 Gefährdungen



Abschließend die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte:

RASFF-Meldungen April 2026: Top 10 Ursprungsländer



Bei 72 Meldungen kamen die Produkte aus der Türkei. Es folgen Polen und China mit 39 bzw. 28 Meldungen.

Mit 29 Meldungen hat im April 2026 die Anzahl an Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt auf www.lebensmittelwarnung.de gegenüber März (19 Meldungen) deutlich zugenommen. Nachstehend die Meldungen im Überblick:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Baguettesalami	E. coli (STEC)
Salami	E. coli (STEC)
Sojaghurt	Fremdkörper (Kunststoff)
Cheesy Italian Pops	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Salami Mini Brez'n	E. coli
Saitling nach Rindersalami Art	Listeria monocytogenes
Brotaufstrich	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Alkoholfreies Hefeweizen	Nachgärung mit Hefe
Haselnuss-Nougat-Creme	Salmonellen
Instant Nudeln Cup	Erhöhter Gehalt an Glycidol
Salami, fettreduziert	E. coli (STEC)
Dattel-Kugeln mit Pistazienfüllung	Fremdkörper
Dried Ghome Sabzi, getrocknet (Petersilie, Koriander, Schnittlauch, Spinat, Bockshornklee)	Salmonellen
Nahrungsergänzungsmittel mit Naturkräutern	Sildenafil
Nahrungsergänzungsmittel	Sildenafil
Delikatess-Salami	E. coli (STEC)
Zaban sweets	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Weizenbrei	Produkt aus dem Iran, das Fleisch enthält
Pistaziencreme	Salmonellen
Chilipulver	Aflatoxine
Schinken-Zwiebelmettwurst	E. coli (STEC)
Bitter Chocolate Man	Sildenafil
Ginseng 48 hours Gold Chocolate	Sildenafil
Instant Nudeln Scharfes Huhn Carbonara	Erhöhter Gehalt an Glycidyl-Fettsäureester
Sushi-Reis	Mosh, MOAH
Mini-Schweineschnitzel	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Chilipulver in Glasröhrchen	Fremdkörper (Glas)
Kreuzkümmel, gemahlen	Pestizide
Kichererbsenmehl	Chlorpyrifos



Neuer Verordnungsverschlagn der EU-Kommission zur Änderung der Höcstmengen bei alpha-Cypermethrin und Cypermethrin

Die Europäische Kommission hat einen Verordnungsvorschlag zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Rückstandshöcstgehalte für **alpha-Cypermethrin** und **Cypermethrin** veröffentlicht. Die MRL's finden Sie in dem **Anhang** zu dem Verordnungsvorschlag. Die Verordnung soll im Oktober 2026 veröffentlicht werden und 6 Monate später in Kraft treten.

Neuer Verordnungsverschlagn der EU-Kommission zur Änderung der Höcstmengen für Difenoconazol

Die EU-Kommission hat einen Verordnungsvorschlag zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Rückstandshöcstgehalte für **Difenoconazol** veröffentlicht. Die MRL's finden Sie in dem **Anhang** zu dem Verordnungsvorschlag. Die Verordnung soll im Oktober 2026 veröffentlicht werden und 6 Monate später in Kraft treten.

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

Die Europäische Union hat einen **Verordnungsentwurf** zur Festlegung oder Senkung von Höcstwerten für Glycidylfettsäureester (ausgedrückt als Glycidol) und 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) – Summe aus 3-MCPD und 3-MCPD-Fettsäureestern – in bestimmten verarbeiteten Getreidebeikostprodukten für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder sowie in pflanzlichen Ölen und Fetten, Fischölen und Ölen aus anderen Meeresorganismen, die zur Herstellung dieser Lebensmittel verwendet werden, vorgelegt.

Die neuen bzw. geänderten Höcstgehalte finden Sie in dem **Anhang** zu dem Verordnungsentwurf.

Die neuen Höcstgehalte sollen ab dem 01. Januar 2027 gelten.

Höcstwerte für Furan und Furan-Derivate in Lebensmitteln auf Getreidebasis für Säuglinge und Kleinkinder

Die EU schlägt mit einem **Verordnungsentwurf** vor, Höcstwerte für die Summe aus Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran in verarbeiteten Lebensmitteln auf Getreidebasis für Säuglinge und Kleinkinder festzulegen. Die Höcstwerte finden Sie im **Anhang** zu dem Verordnungsentwurf. Gelten sollen die neuen Regelungen ab dem 01. Januar 2028.

Verordnung (EU) 2026/742

Mit der **Verordnung (EU) 2026/742** vom 30. März 2026 werden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höcstgehalte von Cyfluenamid, Fenazaquim und Nikotin in oder auf bestimmten Lebensmitteln geändert. Für weitere Informationen zu den neuen Höcstwerten verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.

Verordnung (EU) 2026/876

Mit der **Verordnung (EU) 2026/876** vom 22.04.2026 wird der Anhang II der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von:

- Acetamiprid,
- Aclonifen,
- Deltamethrin,
- Oxathiapiprolin
- Kaliumphosphonaten

in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert. Einzelheiten zu den neuen Höchstwerten können Sie dem verlinkten Verordnungstext entnehmen.

Verordnung (EU) 2026/751

Mit der **Verordnung (EU) 2026/751** vom 31. März 2026 erfolgte eine Berichtigung der Verordnung (EG) 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Flupyra-difuron und Kaliumphosphonat in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Für weitere Informationen zu den neuen Höchstwerten verweisen wir auf den verlinkten Verordnungstext.



Lebensmittelsicherheit

- 🕒 USA: Bericht der Public Interest Research Group (PIRG) deckt Mängel im Rückrufsystem auf
- 🕒 CVUA Freiburg: Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB) in Lebensmitteln und Futtermitteln – Untersuchungsergebnisse 2025
- 🕒 CVUA Freiburg: Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) in Lebensmitteln – Untersuchungsergebnisse 2025
- 🕒 Das BfR in Kürze: Zahlen & Fakten 2025
- 🕒 BfR: Produktrückrufe nach dem Nachweis von Cereulid in Säuglingsnahrung - Überblick über das Geschehen
- 🕒 Quantitative Auswertung genotoxischer Daten für die Risikobewertung und regulatorische Entscheidungsfindung: Zeit für einen Paradigmenwechsel
- 🕒 BfR: Salmonellen und Schokoladenprodukte
- 🕒 EU-Projekt Safe2Eat 2026
- 🕒 Feldversuche und Backversuche mit Weizen mit extrem niedrigem Asparagingehalt, genomisch editiertem (CRISPR/Cas9) und mutiertem (TILLING) Weizen
- 🕒 In Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei, Ernährungssicherheit und Natur (LVVN) wird die Wageningen University & Research (WUR) im Jahr 2026 neue Feldversuche mit gentechnisch veränderten Kartoffeln starten
- 🕒 Wird „fette Gerste“ die erste NGT-Pflanze in Europa?
- 🕒 Niederlande: Aktuelle Kontrollen haben Mängel bei der Lebensmittelsicherheit in niederländischen Fischgeschäften aufgedeckt; über 70 % erfüllen die Vorschriften nicht
- 🕒 Der Chefökonom der FAO warnt davor, dass eine anhaltende Krise in der Straße von Hormus zu einer weltweiten Katastrophe im Agrar- und Lebensmittelsektor führen könnte, die steigende Lebensmittelpreise und geringere Ernteerträge zur Folge hätte.
- 🕒 USA: Cantaloupe-Melonen wegen Salmonellen zurückgerufen
- 🕒 Die Gesundheitsbehörden in Finnland suchen nach der Ursache eines Salmonellenausbruchs, bei dem mehr als 30 Menschen erkrankt sind
- 🕒 BfR: Wahrnehmung von Mikronährstoffen in Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) - Bevölkerungsbefragung zu Nahrungsergänzungsmitteln
- 🕒 BfR: Wie viel Schimmelpilzgift aus dem Kuhfutter gelangt in die Milch?
- 🕒 EFSA: Der Überwachungsbericht der Europäischen Union über Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe für das Jahr 2024 (1. Pilotprojekt)
- 🕒 LAVES: Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Spargel und Erdbeeren
- 🕒 Auswirkungen der Kaltplasma-Behandlung auf die Immunreaktivität, Struktur und funktionellen Eigenschaften von Erdnussprotein
- 🕒 CVUA Karlsruhe: Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe – Untersuchungsergebnisse aus dem Jahr

2025

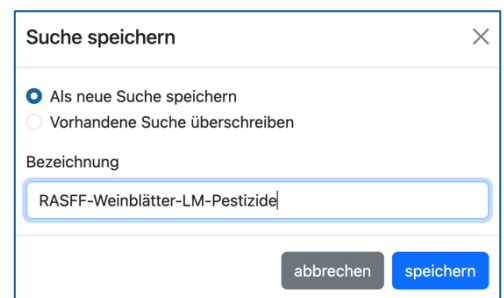
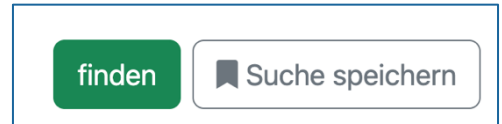


Food Fraud

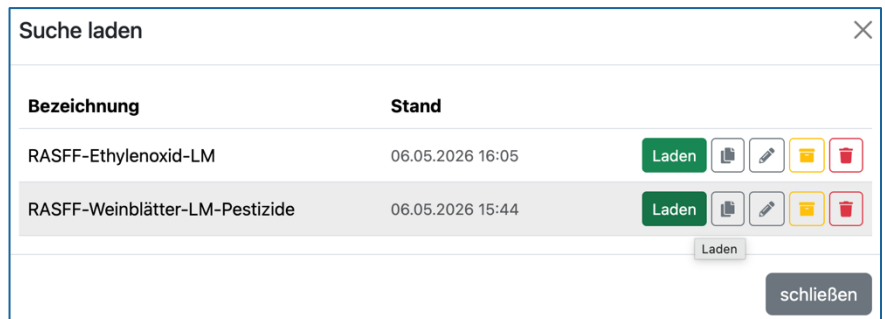
- 🕒 Die KI-Plattform TraceMap der EU verbessert die Transparenz in der Lieferkette
- 🕒 CVUA Stuttgart: Olivenöl im Fokus: Betrug und Verunreinigungen bedrohen die Qualität
- 🕒 Food Authenticity Network (FAN): Partner Project 2025 - Global Food Fraud Report
- 🕒 USA: Der Trend zu natürlichen Zutaten als Ersatz für Farbstoffe soll das Risiko für Food Fraud erhöhen
- 🕒 EU Agri-Food Fraud Report Februar 2026
- 🕒 Italien verabschiedet umfassendes Gesetz zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug
- 🕒 Produktrückruf von Babynahrung wegen „intentional adulteration“ mit Rattengift
- 🕒 Weitere Maßnahmen gegen Betrug in Italien: Was ändert sich für italienisches Olivenöl?

Safefood-Online: Neues Tool im Modul „Suchen“

Wir arbeiten stetig an der Verbesserung unserer Safefood-Online Datenbank und freuen uns, Ihnen ein neues Tool im Modul „Suchen“ von Safefood-Online vorstellen zu können. Es ist jetzt möglich die Suchanfragen abzuspeichern. Solange noch keine Suche abgespeichert ist, erscheint neben dem Feld „Finden“ ein neues Feld „Suche speichern“. Nach Eingabe der Suchkriterien öffnet sich beim Klicken auf das Feld „Suche speichern“ ein Eingabefeld zur Benennung der Suche. Sind bereits Suchen gespeichert, so lässt sich die Eingabe entweder als neue Suche speichern oder eine vorhandene Suche ändern bzw. überschreiben.



Nachdem eine Suche gespeichert ist, gibt es neben dem Feld „Finden“ die beiden neuen Felder „Suche speichern“ bzw. „Suche laden/ bearbeiten“. Beim Klicken auf „Suche laden/ bearbeiten“ öffnet sich folgende Maske:



Hier kann ausgewählt werden, welche gespeicherte Suche geladen werden soll. Außerdem können hier gespeicherte Suchen dupliziert, umbenannt, archiviert und gelöscht werden. Nach der Änderung einer geladenen Suche kann diese entweder als neue Suche angelegt werden oder eine bestehende Suche überschrieben werden.

Hinweis: Das Enddatum der Suche ist immer das aktuelle Datum an dem die (gespeicherte) Suche aufgerufen wird und sollte daher auch nicht geändert werden. Das Startdatum ist immer frei wählbar und kann auch geändert werden.



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.