Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen



Ausgabe | September 2026

NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) wurden im September 471 Meldungen veröffentlicht. Die wichtigsten Auswertungen finden Sie unter Punkt 1 dieses Newsletters.

Auf lebensmittelwarnung.de gab es im September 13 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt (Punkt 2).

Punkt 3 informiert über geplante Änderungen der Rückstandshöchstgehalte für Pestizide, die Einführung von Höchstwerten für Cereulid in Säuglingsnahrung sowie über Acrylamidgehalte in selbst hergestellten Chips aus Kartoffelschalen. Außerdem informieren wir über das Audit der DG Sante zu Erdnüssen aus den USA.

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

Thema des Monats sind die Ergebnisse der im Frühjahr 2026 durchgeführten BfR-Befragung zu Mykotoxinen in Lebensmitteln (Punkt 5).

EuGH entscheidet in einer wichtigen Frage zu Art. 10 Abs.2 der Health-Claim-Verordnung (HCVO)

Kern des Falles waren die Pflichtinformationen, die bei gesundheitsbezogenen Angaben erforderlich sind, beispielsweise der Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise und die in der Print-Werbung fehlten, jedoch beim Produkt (Nahrungsergänzungsmittel) vorhanden waren.
Der EuGH stellt zunächst klar:
Eine schriftliche Werbung für ein Nahrungsergänzungsmittel ist keine „Kennzeichnung“ im Sinne von Art. 10 Abs. 2 HVCO. Kennzeichnung und Werbung sind eigenständige Begriffe. Für die Praxis noch wichtiger ist die zweite Aussage: Sind die nach Art. 10 Abs. 2 erforderlichen Pflichtinformationen bereits ordnungsgemäß auf der Kennzeichnung des Nahrungsergänzungsmittels enthalten, müssen sie nicht zusätzlich in einer schriftlichen Werbung für dieses Produkt wiederholt werden.
Das Urteil schafft damit erhebliche Klarheit für Printwerbung und dürfte auch für die praktische Gestaltung anderer schriftlicher Werbemittel relevant sein.

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

1. RASFF-Meldungen September 2026

Gegenüber August hat sich die Zahl neuer RASFF-Meldungen wieder erhöht:

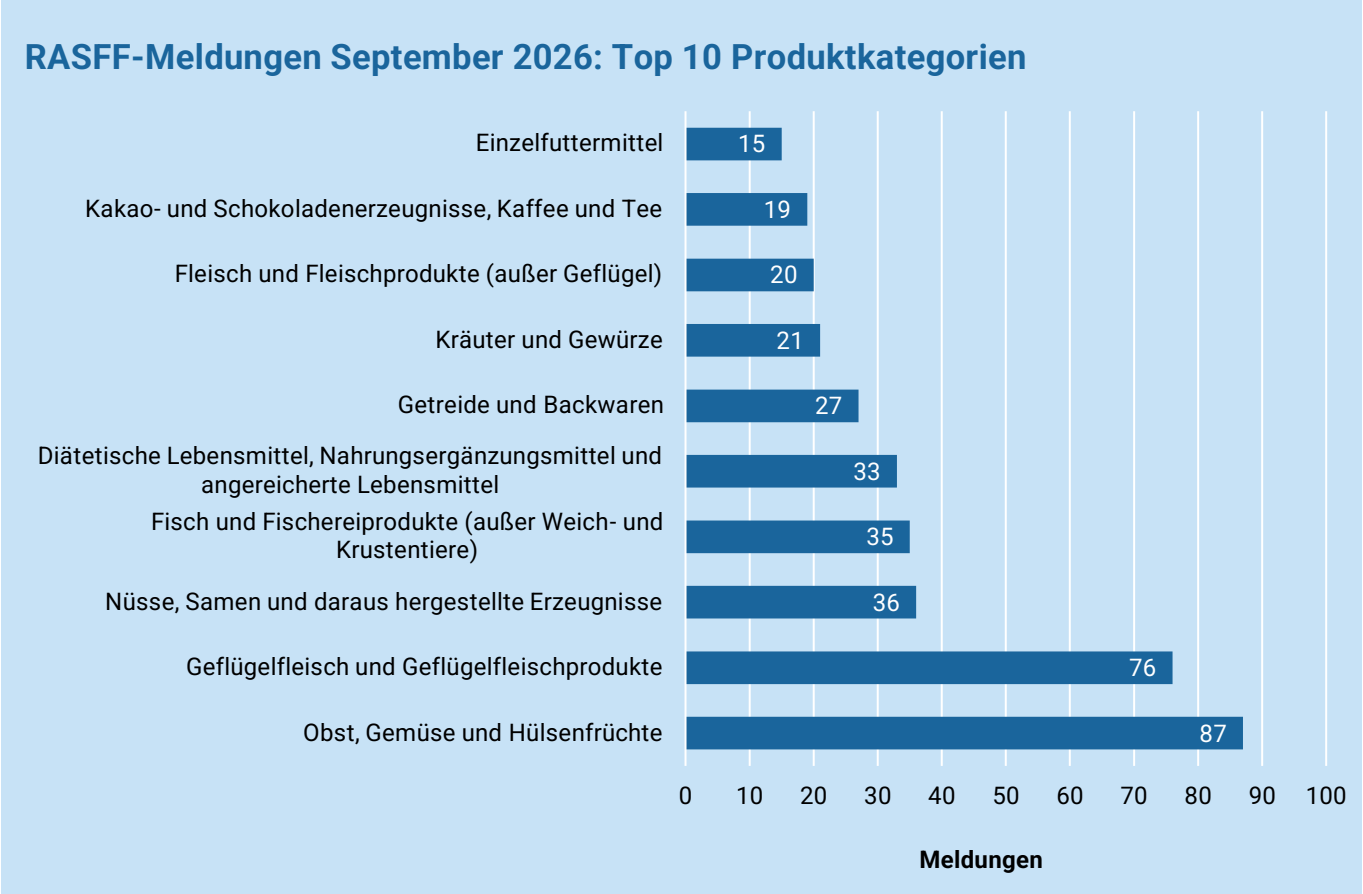


- **September 2026: 471**
- August 2026: 395
- Juli 2026: 512

Die RASFF-Meldungen gliedern sich wie folgt:

- Warnmeldungen: 98
- Grenzzurückweisungen: 132
- Informationsmeldungen: 242

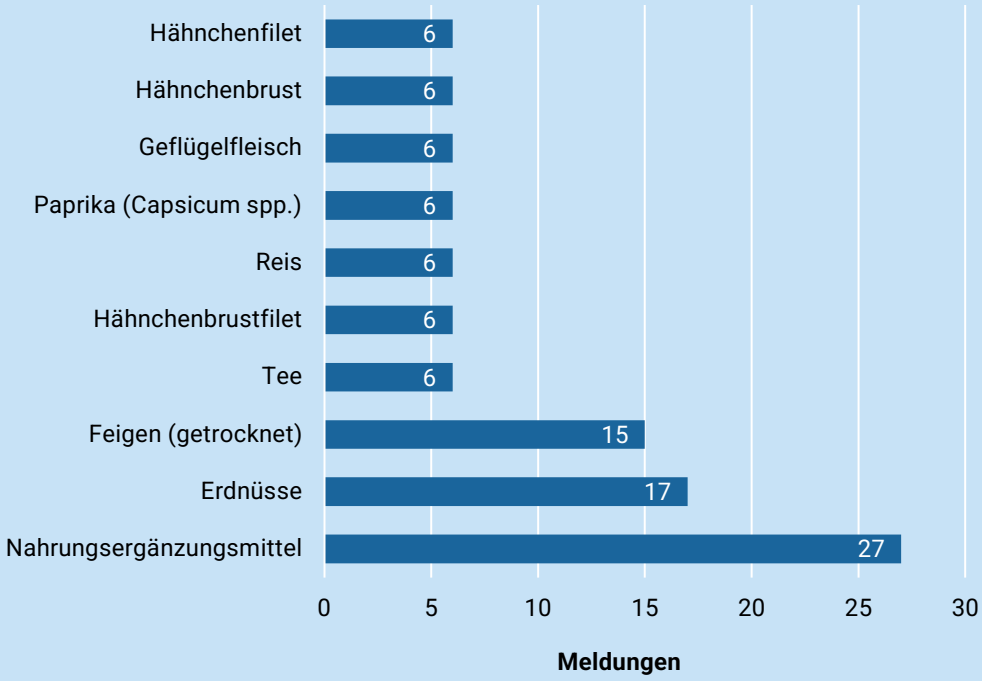
Mit 87 Meldungen führen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte die RASFF-Statistik nach Produktkategorien an. Auf den Plätzen 2 und 3 folgen die Produktkategorien Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte (76) sowie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse (36 Meldungen):



Nahrungsergänzungsmittel waren mit 27 Meldungen am häufigsten betroffen. Es folgen Erdnüsse und getrocknete Feigen mit 17 Meldungen bzw. 15 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

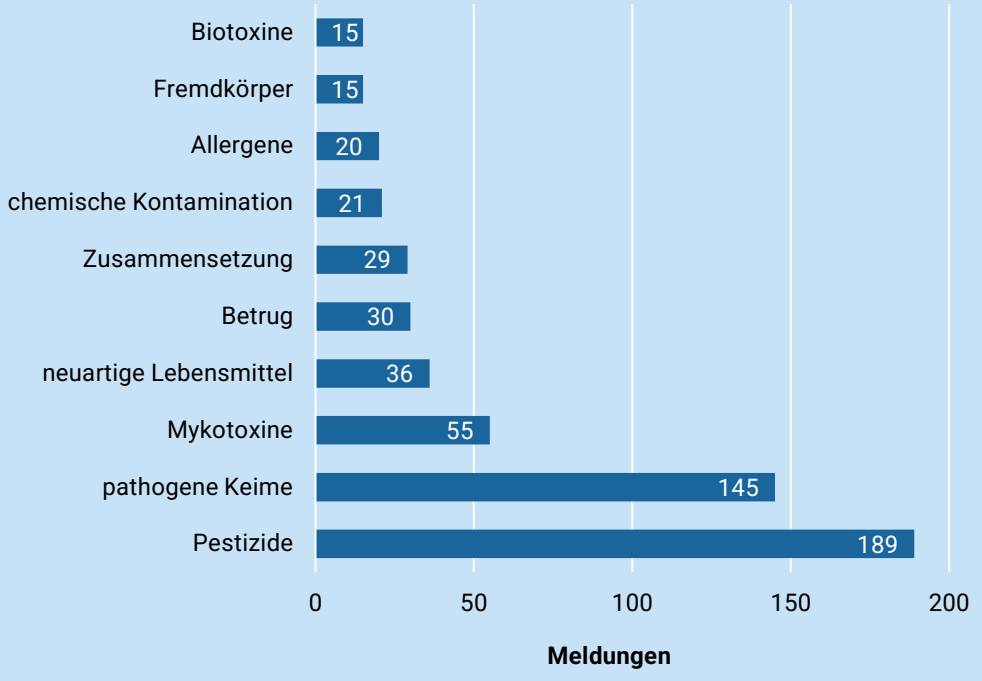
1. RASFF-Meldungen September 2026

RASFF-Meldungen September 2026: Top 10 Produkte



Mit 189 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 Weinblättern aus Ägypten wurden 20 verschiedene Pestizidrückstände nachgewiesen; bei 3 Meldungen zu Mangos aus Ägypten waren es in 2 Fällen 5 und in einem Fall 6 Rückstände. An zweiter und dritter Stelle folgen pathogene Keime mit 145 Fällen und Mykotoxine mit 55 Fällen:

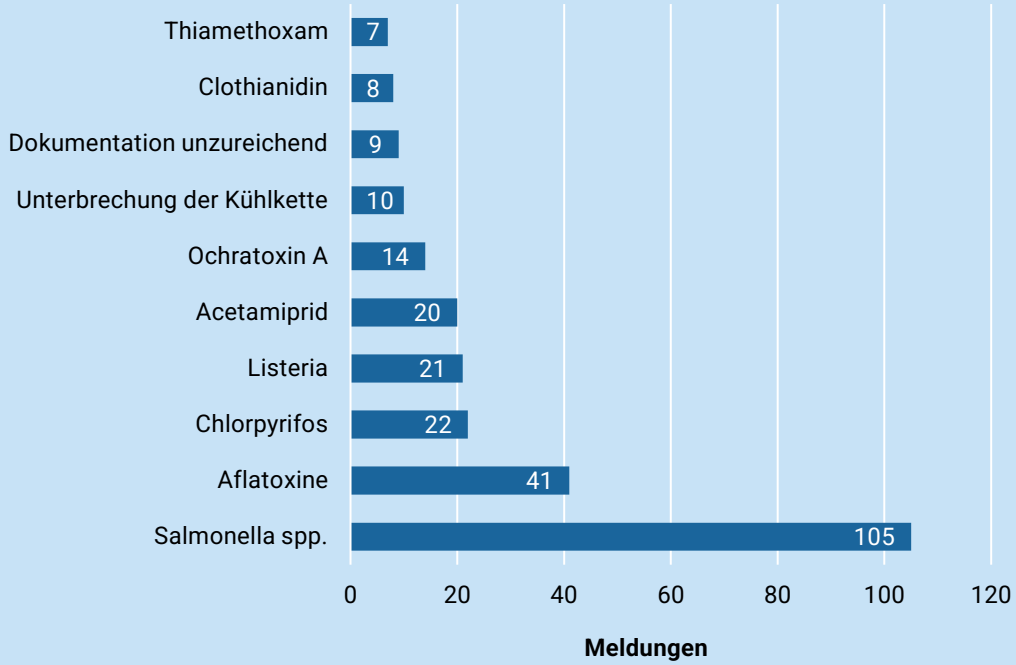
RASFF-Meldungen September 2026: Top 10 Gefahrenkategorien



1. RASFF-Meldungen September 2026

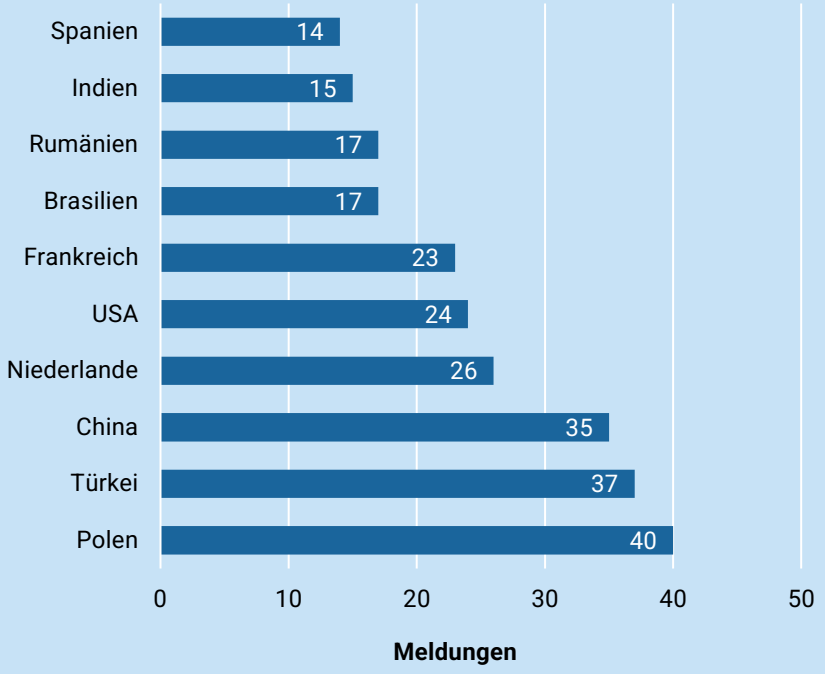
Salmonellen waren mit 105 Meldungen erneut die häufigste Gefährdung im RASFF. Es folgen Aflatoxine (41 Meldungen) und Chlorpyrifos (22 Meldungen).

RASFF-Meldungen September 2026: Top 10 Gefährdungen



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

RASFF-Meldungen September 2026: Top 10 Ursprungsländer



Mit 40 Meldungen steht Polen an erster Stelle der Ursprungsländer. Es folgen die Türkei (37 Meldungen) und China mit 35 Meldungen.

2. Öffentliche Warnungen auf www.lebensmittelwarnung.de im September 2026

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im September 13 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
Thymiangewürzmischung	Salmonellen
Knackwürste	Staphylococcus aureus
Erfrischungsgetränk	Erhöhter Gehalt an Glycerin
Erdbeeren in weißer Schokolade	Chlorpyrifos
Röstie-Fries	Fremdkörper (Kunststoff)
Käse	Listeria monocytogenes
Bambussprossen	Bisphenol A
Grobe Bratwurst	Fremdkörper (Kunststoff)
Austern, TK	Noroviren
Puten-Schnitzel	Fremdkörper (Kunststoff)
Rinderhackfleisch	E. coli
Kimchi	Fremdkörper
Mini-Salami	Fremdkörper (Metall)

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf lebensmittelwarnung.de. Unter dem Stichpunkt „Themen“ sind auch Auswertungen und Statistiken zu finden.

3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



EFSA schlägt neue Rückstandshöchstgehalte für Difluoressigsäure (DFA) vor

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat am 02. September eine Stellungnahme zu Rückstandshöchstgehalten (MRLs) für Difluoressigsäure (DFA) veröffentlicht.
Bereits bei der ursprünglichen Risikobewertung im Jahr 2015 wurde festgestellt, dass sowohl Flupyradifuron als auch DFA toxikologisch relevante Rückstände darstellen. Während die EU deshalb beide Stoffe in die Risikobewertung einbezieht, berücksichtigte der internationale Codex Alimentarius (JMPR/Codex) bislang ausschließlich Flupyradifuron. Für DFA wurden daher bisher keine internationalen Codex-Höchstgehalte (CXLs) festgelegt.
Inzwischen liegen jedoch zusätzliche Daten zu DFA-Rückständen aus den Bewertungen des FAO/WHO Joint Meeting on Pesticide Residues vor. Diese ermöglichen erstmals die Ableitung eigenständiger MRL-Vorschläge für DFA.

Die EU plant Höchstwerte für das Toxin Cereulid in Säuglingsnahrung

Die Europäische Kommission schlägt vor, Höchstwerte für Cereulid – ein von Stämmen von Bacillus cereus produziertes Toxin – in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge bestimmt sind, festzulegen. Der vorgeschlagene Grenzwert für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge bestimmt sind, wird auf 0,1 µg/kg festgelegt. Für weitere Informationen verweisen wir auf den Verordnungsentwurf und den entsprechenden Anhang.

Selbst hergestellte Chips aus Kartoffelschalen: extrem hohe Acrylamidgehalte

Das CVUA Stuttgart veröffentlichte am 17.09.2026 die Ergebnisse eines Versuchs zu selbst hergestellten Kartoffelschalen-Chips, die nach entsprechenden Internet-Rezeptvorschlägen zubereitet wurden. Die Acrylamidgehalte der selbst hergestellten Kartoffelschalen-Chips waren extrem hoch. Im Airfryer lagen sie bei mehr als dem 20-Fachen des europäischen Richtwerts für Kartoffelchips (750 µg/kg). Im Backofen waren es mehr als das 10-Fache. Das CVUA kommt zu dem Schluss, dass die hier untersuchten Kartoffelschalenchips auf der Grundlage der Laboranalyse wegen des hohen Gehalts an Acrylamid als ungeeignet für den Verzehr eingestuft würden.

DG Sante: Audit zu Erdnüssen aus den USA

Die Europäische Kommission führte im März 2026 ein Audit zum US-amerikanischen Kontrollsystem für Aflatoxine in Erdnüssen durch.
Nach den bislang veröffentlichten Ergebnissen bewertete die Kommission das US-Kontrollsystem insgesamt als wirksam. Positiv hervorgehoben werden insbesondere die risikobasierte Probenahme sowie der Einsatz akkreditierter Laboratorien. Gleichzeitig wurden mehrere Verbesserungsmöglichkeiten identifiziert wie z.B.:

- stärkere Harmonisierung der amtlichen Kontrollen zwischen den Bundesstaaten,
- verbesserte Dokumentation der Kontrollmaßnahmen,
- konsequentere Überwachung von Exporteuren
- weitere Maßnahmen zur Verringerung der Aflatoxinbelastung bereits auf landwirtschaftlicher Ebene.

3. Aktuelles zu Pestiziden und Kontaminanten



Lebensmittelsicherheit

EFSA:

- Das EFSA-NDA-Panel hat S-Acetylglutathion (SAG) als neuartiges Lebensmittel gemäß Novel-Food-Verordnung bewertet
- Die EFSA hat den Zusatzstoff E 962 (Aspartam-Acesulfam-Salz) neu bewertet
- Eine Prävalenzstudie im Einzelhandel zur Untersuchung des Ausmaßes der mikrobiologischen Kontamination bei verzehrfertigen (RTE) pflanzlichen Milch-, Fleisch- und Fischersatzprodukten
- Sicherheitsbewertung des Lebensmittelzusatzstoffs Rebaudiosid M, der durch enzymatische Umwandlung von gereinigten Steviolglykosid-Blattextrakten hergestellt wird

BfR:

- Das Nationale Referenzlabor für Mykotoxine und Pflanzentoxine am BfR veröffentlichte die Ergebnisse eines Ringversuchs zur Bestimmung von Cannabinoiden in Hanfmehl, Hanfpresskuchen, Hanftee und Hanfsamen-Pesto
- Das BfR reagiert auf eine aktuelle wissenschaftliche Studie, in der Mikro- und Nanoplastik in menschlichem Hirngewebe untersucht wurde. Zwar wurden in Hirntumoren und angrenzendem Gewebe höhere Konzentrationen gemessen als in Vergleichsgewebe, daraus lässt sich laut BfR jedoch kein ursächlicher Zusammenhang mit Entstehung oder Wachstum von Hirntumoren ableiten
- Das BfR hat seine bisher auf Slush-Ice-Getränke konzentrierte Bewertung von Glycerin (E 422) erweitert. Hintergrund sind aktuelle Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung, nach denen hohe Glyceringehalte auch in festen Lebensmitteln, beispielsweise in verpackten Feinen Backwaren festgestellt wurden
- Das BfR veröffentlichte einen neuen Leitfaden zur gesundheitlichen Bewertung von nicht absichtlich zugesetzten Stoffen – Non-Intentionally Added Substances (NIAS) - in Lebensmittelkontaktmaterialien. Solche Stoffe können beispielsweise als Reaktions- oder Abbauprodukte, Verunreinigungen von Ausgangsstoffen oder durch Herstellungsprozesse entstehen

Untersuchungsämter:

- Die CVUAs Freiburg und Karlsruhe untersuchten elf handelsübliche Speisesalze – acht Meersalze und drei Steinsalze – auf Mikroplastik. In jeder einzelnen Probe wurde Mikroplastik nachgewiesen. Der durchschnittliche Gehalt betrug 1.165 µg/kg

Einzelmeldungen:

- Die britische Food Standards Agency legt ihren jährlichen Wissenschaftsbericht vor. Danach wurden 172 Risikobewertungen zur Unterstützung bei Lebensmittelvorfällen erstellt (gegenüber 147 im Vorjahr)
- Großbritannien: Im Rahmen von drei Salmonellen-Ausbrüchen im Vereinigten Königreich sind mehr als 600 Menschen erkrankt, zwei sind daran gestorben. Die genetische Verwandtschaft der Cluster sowie Informationen zu den Lebensmitteln deuten darauf hin, dass die Erkrankungen mit dem Verzehr importierter Eier in Zusammenhang stehen



Food Fraud

- Ein Hersteller von Saucen in den USA soll Produkte ohne zugelassenen Herstellungsprozess und ohne erforderliche Lizenz hergestellt haben. Die zuständige Behörde erließ eine Unterlassungsverfügung, da angesäuerte oder säurearme Konserven, wie z.B. scharfe Soßen, nicht ordnungsgemäß verarbeitet werden, kann dies zur Bildung von Clostridium-botulinum-Toxin führen. Das Unternehmen hatte laut Behördenangaben einem freiwilligen Rückruf zunächst nicht zugestimmt

- KI-gestützte Rückverfolgung: EU-TraceMap vernetzt Europas Food-Fraud-Ermittlungen

- Verfälschung von Avocadoöl in verarbeiteten Lebensmitteln in den USA: 48 von 54 als „Avocadoöl“ gekennzeichnete Produkte wichen von der Zusammensetzung von echtem Avocadoöl ab

- Ein US-Unternehmen rief rund 76 Tonnen rohes Schweine-, Rind- und Ziegenfleisch zurück. Die Produkte wurden ohne vorgeschriebene Bundesinspektion hergestellt und trugen Etiketten mit einem falschen USDA-Inspektionszeichen beziehungsweise einer falschen Betriebsnummer

- Die Behörden haben ein europaweit tätiges Netzwerk aufgedeckt, das im Verdacht steht, an der Schlachtung von Pferden beteiligt gewesen zu sein, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet waren. Nach Angaben der Behörden soll die Gruppe gefälschte Dokumente und manipulierte Mikrochips verwendet haben, um die tatsächliche Identität der Tiere zu verschleiern

- EU Agri-Food Frau Report August 2026: Die EU-Kommission erfasste im August 165 grenzüberschreitende Verdachtsfälle auf betrügerische bzw. täuschende Praktiken aus insgesamt 665 iRASFF-Meldungen. Besonders häufig betroffen waren Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel mit 45 Fällen. Es folgten Obst und Gemüse (14), alkoholfreie Getränke (13) sowie Getreide- und Backwaren (10). Zu den auffälligen Fällen gehören Honig mit fremden Enzymen, Wasserzugaben bei Geflügel und Garnelen, nicht deklarierte Tierarten in Wurst, Kohlenmonoxidbehandlung von Thunfisch sowie fehlerhafte Qualitätsangaben bei Olivenöl. Bei Nahrungsergänzungsmitteln wurden zahlreiche in der EU nicht zugelassene Zutaten und Stoffe gemeldet, darunter CBD, Yohimbin, Mucuna pruriens, Huperzia serrata und Kreatinmalat. In einem Produkt wurden 222 g/kg Sildenafil festgestellt

- Tschechische Republik: Abgelaufene Eier, die in einer Mahlzeit verwendet wurden, stehen im Zusammenhang mit einem Salmonellenausbruch in einer Prager Schule

BfR-Bevölkerungsbefragung zu Mykotoxinen in Lebensmitteln

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Frühjahr 2026 eine repräsentative Bevölkerungsbefragung zu Mykotoxinen durchgeführt. Ziel war es, Wissen, Risikowahrnehmung und Informationsbedarf der Bevölkerung zu untersuchen und daraus Schlussfolgerungen für die Risikokommunikation abzuleiten. Die Ergebnisse wurden Ende August 2026 veröffentlicht.

- Geringer Bekanntheitsgrad

Die Studie zeigt, dass Mykotoxine vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern kaum bekannt sind. Während mikrobiologische Risiken wie Salmonellen oder chemische Rückstände von Pflanzenschutzmitteln häufig genannt werden, spielen Schimmelpilzgifte in der öffentlichen Wahrnehmung nur eine untergeordnete Rolle. Wer den Begriff kennt, verbindet ihn überwiegend mit verschimmelten Lebensmitteln, weniger jedoch mit natürlich vorkommenden Kontaminationen in unverarbeitetem Getreide oder anderen Rohstoffen.

- Gesundheitliches Risiko wird unterschiedlich eingeschätzt

Nur knapp ein Drittel der Befragten ist besorgt wegen möglicher Gesundheitsrisiken durch Schimmelpilze. Die Befragung macht deutlich, dass die Einschätzung des Gesundheitsrisikos stark vom Vorwissen abhängt. Personen mit höherem Wissen bewerten Mykotoxine realistischer und kennen typische Eintragswege entlang der Lebensmittelkette. Andere Befragte unterschätzen das Risiko oder gehen fälschlicherweise davon aus, dass sichtbarer Schimmel einfach entfernt werden könne, ohne dass gesundheitliche Gefahren bestehen.

- Vertrauen in Lebensmittelkontrollen

Positiv hervorzuheben ist das insgesamt hohe Vertrauen in die amtliche Lebensmittelüberwachung sowie in die Kontrollsysteme der Lebensmittelwirtschaft. Gleichzeitig wünschen sich viele Verbraucher verständlichere Informationen darüber,

- wie Mykotoxine entstehen,
- welche Lebensmittel besonders betroffen sein können,
- wie Risiken entlang der Lieferkette minimiert werden und
- wie Verbraucher selbst durch richtige Lagerung und den Verzicht auf verschimmelte Lebensmittel zur Risikominimierung beitragen können.

Fazit:
Die BfR-Studie zeigt, dass Mykotoxine zwar ein relevantes Thema der Lebensmittelsicherheit sind, in der Bevölkerung jedoch bislang nur begrenzt wahrgenommen werden. Gleichzeitig besteht ein hohes Vertrauen in die bestehenden Kontrollsysteme. Für Behörden und Unternehmen ergibt sich daraus die Aufgabe, wissenschaftlich fundierte Informationen verständlich aufzubereiten und so das Bewusstsein für dieses wichtige Kontaminationsrisiko weiter zu verbessern.

Feedback

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

Impressum

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

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 bestimmbaren 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
   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 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.