Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen



Ausgabe | Oktober 2026

NEWS LETTER

Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) wurden im Oktober 509 Meldungen veröffentlicht. Die wichtigsten Auswertungen finden Sie unter Punkt 1 dieses Newsletters.

Auf lebensmittelwarnung.de gab es im Oktober 28 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt (Punkt 2).

Punkt 3 informiert über Änderungen bei Pestiziden: Die EU legt neue Rückstandshöchstgehalte für Difenoconazol fest und plant, die Zulassung von Triclopyr nicht zu verlängern.
Das BfR hat eine Stellungnahme zu Nitrat in Lebensmitteln veröffentlicht. Außerdem berichten wir über neue Leitlinien der EFSA für die Sicherheitsbewertung von anderen Bisphenolen als Bisphenol A (BPA) und deren Derivaten.

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

Thema des Monats sind die Abschlussberichte des Projektes EuroCigua II zu Ciguatoxinen in Fischen (Punkt 5).

Nudelchips aus dem Airfryer – wie hoch ist die Acrylamidbelastung?

Im letzten Newsletter hatten wir über Versuche des CVUA Stuttgart zu Acrylamidgehalten in selbst hergestellten Kartoffelchips berichtet Jetzt nahm man sich Nudelchips aus der Heißluftfritteuse (Airfryer) an.
Für den Versuch wurden vier verschiedene Nudelsorten zunächst gekocht und anschließend im Airfryer zu knusprigen Chips verarbeitet. In allen vier Proben lagen die gemessenen Acrylamidgehalte deutlich unter dem EU-Richtwert von 750 µg/kg für Kartoffelchips (für Nudelchips selbst existiert kein spezifischer Richtwert). Die – im Vergleich zu den Kartoffelchips - relativ niedrigen Gehalte in den untersuchten Nudelchips könnten auf zwei Faktoren zurückzuführen sein: Weizen und Hülsenfrüchte enthalten im Vergleich zu Kartoffeln weniger Asparagin. Außerdem werden die Nudeln vor der Zubereitung im Airfryer gekocht.

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 Oktober 2026

Gegenüber September hat sich die Zahl neuer RASFF-Meldungen Im Oktober wieder leicht erhöht:



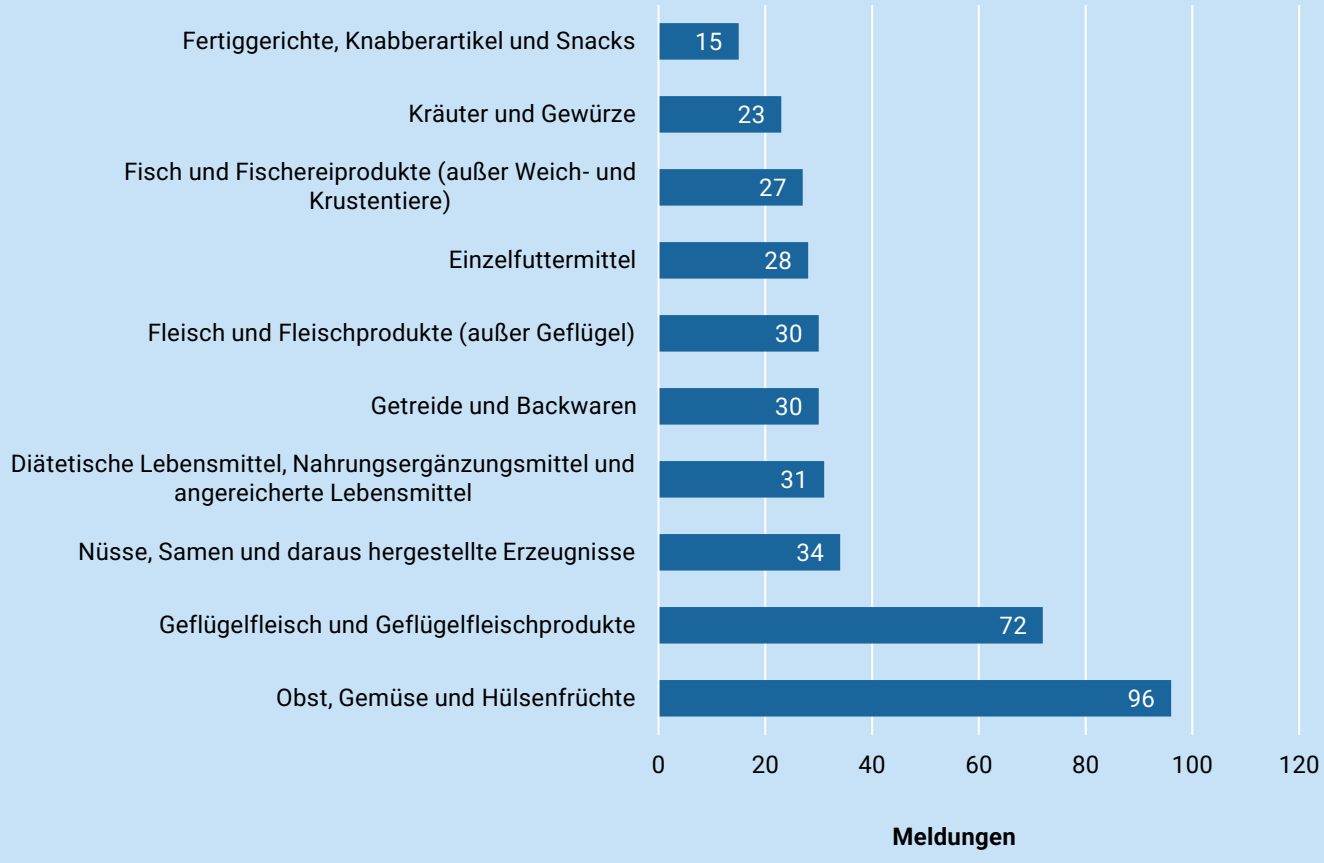
- **Oktober 2026: 509**
- September 2026: 471
- August 2026: 395

Die RASFF-Meldungen gliedern sich wie folgt:

- Warnmeldungen: 126
- Grenzzurückweisungen: 128
- Informationsmeldungen: 255

Mit 96 Meldungen führen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte die RASFF-Statistik nach Produktkategorien an. Auf den Plätzen 2 und 3 folgen die Produktkategorien Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte (72 Meldungen) sowie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse (34 Meldungen):

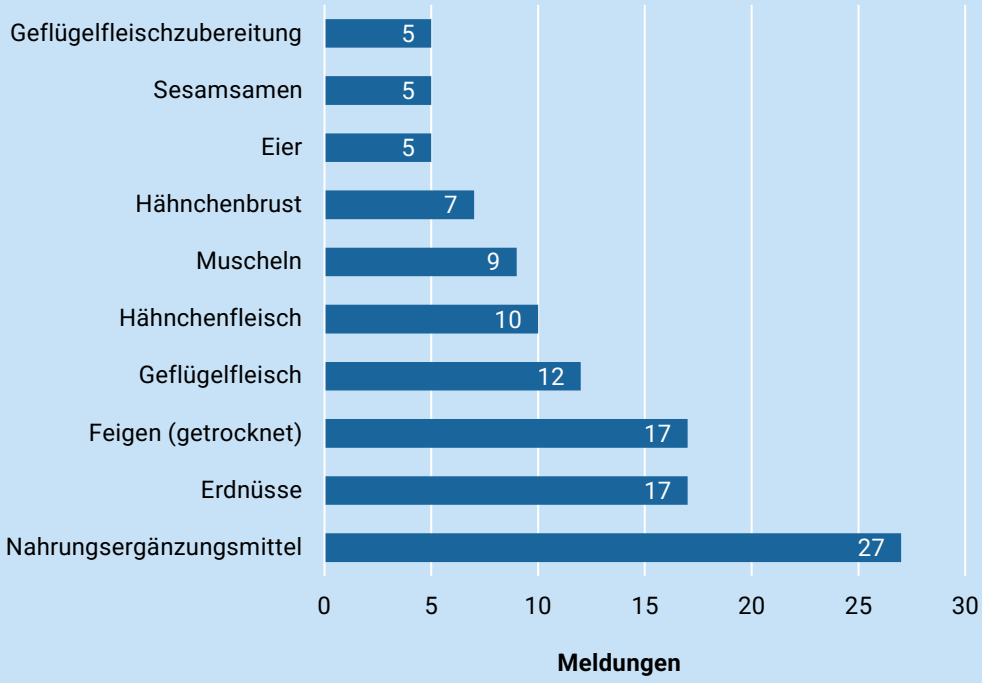
RASFF-Meldungen Oktober 2026: Top 10 Produktkategorien



Nahrungsergänzungsmittel waren mit 27 Meldungen am häufigsten betroffen. Es folgen Erdnüsse und getrocknete Feigen mit jeweils 17 Meldungen auf den Platz 2:

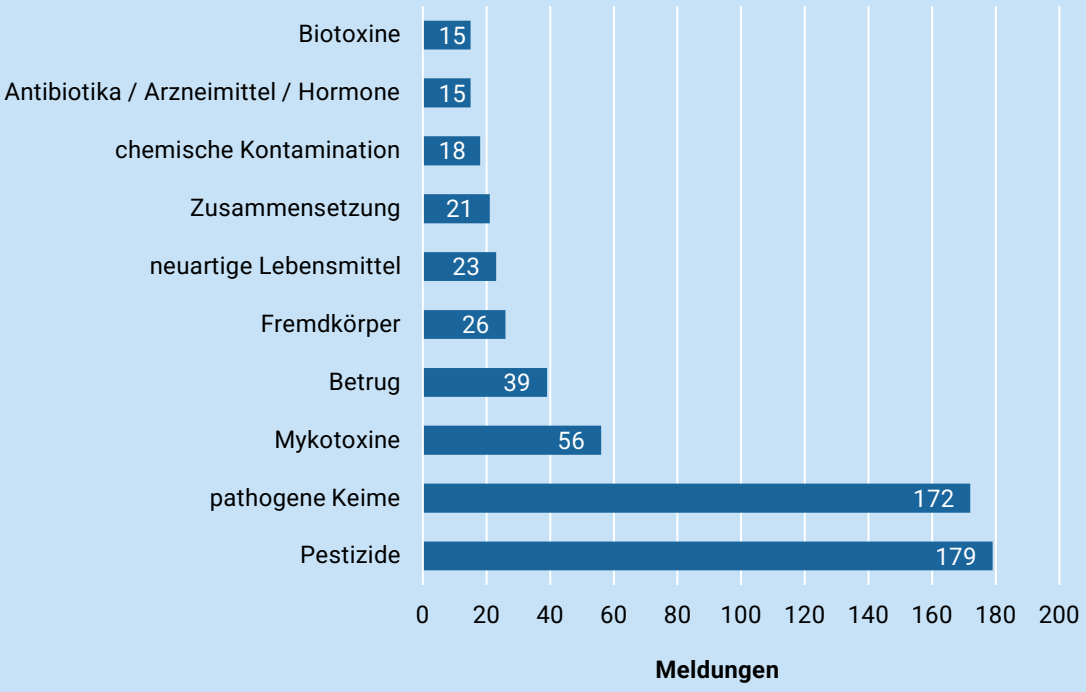
1. RASFF-Meldungen Oktober 2026

RASFF-Meldungen Oktober 2026: Top 10 Produkte



Mit 179 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. So gab es bei einem teeähnlichen Erzeugnis aus China 25 verschiedene Pestizidrückstände; bei 1 Meldung zu Paprika aus Peru wurden 14 verschiedene Rückstände gefunden und bei Chilipulver aus Indien waren es 10 verschiedene Pestizide. An zweiter und dritter Stelle folgen pathogene Keime mit 172 Fällen und Mykotoxine mit 56 Fällen:

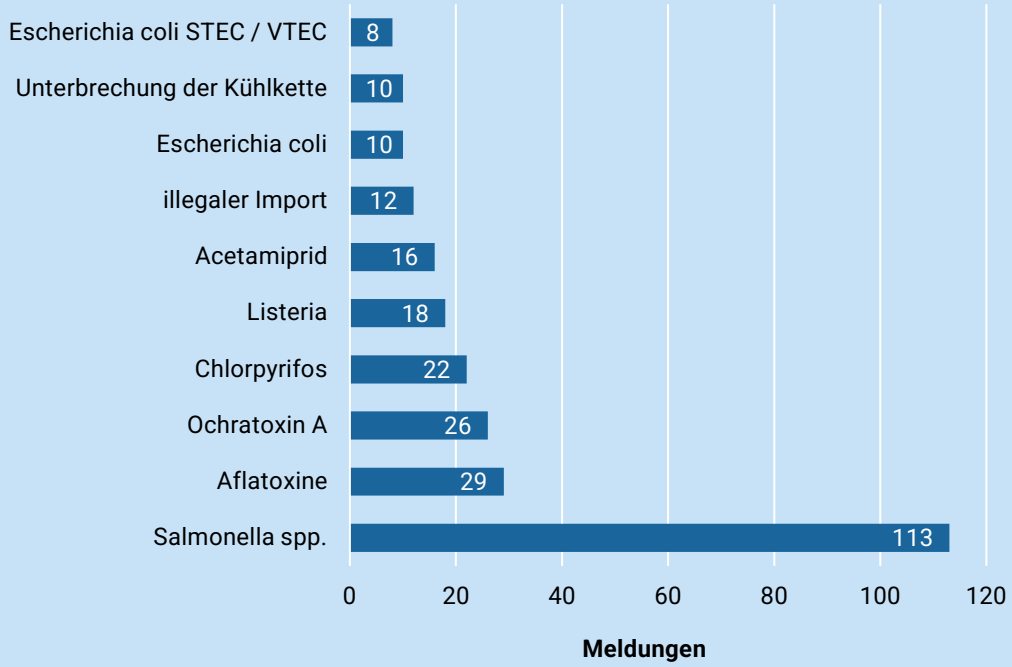
RASFF-Meldungen Oktober 2026: Top 10 Gefahrenkategorien



1. RASFF-Meldungen Oktober 2026

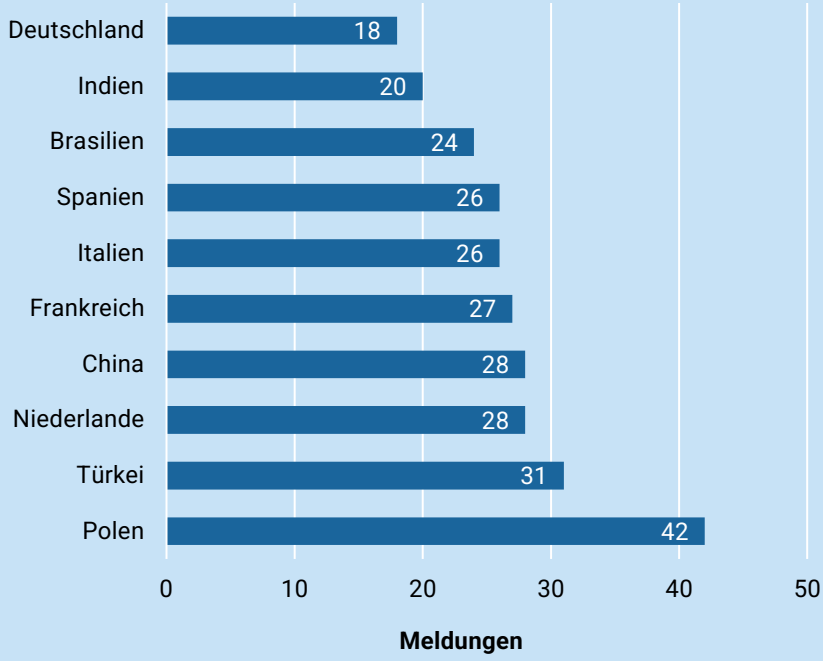
Salmonellen waren mit 113 Meldungen erneut die häufigste Gefährdung im RASFF. Es folgen Aflatoxine (29 Meldungen) und Ochratoxin A (26 Meldungen):

RASFF-Meldungen Oktober 2026: Top 10 Gefährdungen



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

RASFF-Meldungen Oktober 2026: Top 10 Ursprungsländer



Mit 42 Meldungen steht Polen an erster Stelle der Ursprungsländer. Es folgen die Türkei (31 Meldungen) und die Niederlande mit 28 Meldungen.

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

Auf lebensmittelwarnung.de wurden im Oktober 28 eine 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
Timut-Pfeffer	Salmonellen
Fruchtgummies	Schimmelbildung vor Ablauf des MHDs
Sesampaste	Salmonellen
Butterbiascuits	Fremdkörper (Metall)
Weichkäse	E. coli (EHEC)
Adlerfarn (Pteridium aquilinum)	Novel Food: nicht zugelassen
Red Cargo Rice	Gespinste und Schädlinge
Kochkäse mit Kümmel	Fremdkörper (Kunststoff)
Fruchtaufstrich Schwarze Johannisbeere	Fremdkörper
Lampenöl	Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln
Wurst	E. coli (VTEC)
Mixed herbal blend paste	Sildenafil
Weiße Bohnen	Schimmel
Rindergulasch (im Glas)	Fehlende oder unzureichende Erhitzung
Dinkel-Sombrelli mit Wildkräutern	Salmonellen
Dunkle Schokolade Protein Riegel	Fremdkörper
Bohnenkraut	Pyrrolizidinalkaloide
Frischkäse	Insektenbefall
Dinkel-Spaghetti mit Wildkräutern	Salmonellen
Sumach, gemahlen	Sudan I, Sudan IV, Azorubin und Cochenillerot A
Kaffee, gemahlen	Ochratoxin A
Regenbogenforellenfillets	Listeria monocytogenes
Protein Bar Dark Chocolate	Fremdkörper (Kunststoff)
Himbeeren, tiefgefroren	Fremdkörper (Glas)
Sesampaste	Salmonellen
Sumak	Chlorpyrifos und E 122
Rice Cracker	Glycidyl-Fettsäureester
Käse (Brie)	Listeria monocytogenes

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



EU legt neue Rückstandshöchstgehalte für Difenoconazol fest

Mit der Verordnung (EU) 2026/2299 vom 15. Oktober 2026 hat die Europäische Kommission die Rückstandshöchstgehalte für das Fungizid Difenoconazol in zahlreichen Lebensmitteln neu geregelt. Grundlage sind eine umfassende Überprüfung der bestehenden Höchstgehalte durch die EFSA sowie zusätzliche Bewertungen von Importtoleranzen.
Die neuen Regelungen sehen unter anderem niedrigere Höchstgehalte für Kartoffeln, Süßkartoffeln, Auberginen, Mangold und Sellerie vor. Für verschiedene Importprodukte, darunter Zitrusfrüchte, Schalenfrüchte, Mangos, Papayas, getrocknete Erbsen und Sojabohnen, wurden die Höchstgehalte unter Berücksichtigung der beantragten Importtoleranzen festgelegt. Zudem wird für Lebensmittel tierischen Ursprungs eine neue Rückstandsdefinition eingeführt, die auf dem Metaboliten Difenoconazol-Alkohol basiert.
Die neuen Höchstgehalte gelten ab dem 5. Mai 2027. Für Lebensmittel, die bereits vor diesem Datum in der EU in Verkehr gebracht wurden, gelten weiterhin die bisherigen Regelungen.

BfR-Stellungnahme: Nitrat in Lebensmitteln

Die Untersuchung basiert auf Gehaltsdaten der deutschen **BfR-MEAL-Studie**, die mehr als 90 % des durchschnittlichen Lebensmittelverzehrs in Deutschland abdeckt.

Für die Expositionsberechnung wurden die analytisch ermittelten Nitratgehalte mit Verzehrdaten verschiedener Bevölkerungsgruppen kombiniert.

Die mittlere Aufnahme lag in allen untersuchten Altersgruppen unterhalb des ADI (akzeptable tägliche Aufnahmemenge) von 3,7mg/kg Körpergewicht und Tag
Bei hoher Aufnahme erreichten einzelne Altersgruppen den ADI oder überschritten ihn geringfügig. Besonders betroffen waren Kinder im Alter von sechs Monaten bis unter drei Jahren.
Die höchsten Nitratgehalte wurden unter anderem in Blattsalaten, Radieschen, frischen Küchenkräutern, Spinat und Kohlrabi festgestellt.
Erwachsene mit vegetarischer Ernährung wiesen eine höhere Nitrataufnahme auf als Personen mit Mischkost. Selbst bei hoher Exposition lag die Aufnahme vegetarisch lebender Erwachsener jedoch unter dem ADI.
Die mögliche Umwandlung von Nitrat zu Nitrit und daraus resultierende Risiken waren **nicht Gegenstand dieser Stellungnahme**.
Das BfR kommt zu dem Ergebnis, dass bei durchschnittlicher Nitrataufnahme für die meisten Menschen gesundheitliche Beeinträchtigungen nicht zu erwarten sind.
Gleichzeitig empfiehlt das Institut, die Nitrataufnahme möglichst gering zu halten, ohne den Gemüseverzehr einzuschränken.
Entscheidend ist eine abwechslungsreiche Auswahl verschiedener Gemüsearten.

Leitlinien für die Sicherheitsbewertung von anderen Bisphenolen als Bisphenol A (BPA) und deren Derivaten

Nach dem EU-Verbot von Bisphenol A (BPA) in Lebensmittelkontaktmaterialien rücken alternative Bisphenole und verwandte Verbindungen stärker in den Mittelpunkt der Sicherheitsbewertung.
Die EFSA hat neue Leitlinien zu den wissenschaftlichen Datenanforderungen für die Bewertung solcher Stoffe veröffentlicht.

Die EU plant, die Zulassung von Triclopyr nicht zu verlängern

Die Europäische Kommission hat dem Ausschuss für technische Handelshemmnisse der Welthandelsorganisation (WTO-TBT-Ausschuss) mitgeteilt, dass sie nicht beabsichtigt, die Zulassung des Wirkstoffs Triclopyr (siehe Entwurf einer Durchführungs-Verordung) zu verlängern. Grund dafür sind Bedenken hinsichtlich der Risiken für „Kinder in Wohngebieten“ (Kinder, die in der Nähe von landwirtschaftlichen Flächen leben, auf denen Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden), Säugetiere und Nichtziel-Gliederfüßer. Es ist wahrscheinlich, dass die Rückstandshöchstgehalte (MRL) für Triclopyr im Jahr 2027 auf die Bestimmungsgrenze (LOD) gesenkt werden. Es sind potenzielle Auswirkungen auf Exporteure von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen, Aprikosen und Pfirsichen, Kiwis, Reis sowie Erzeugnissen tierischen Ursprungs zu erwarten.



Lebensmittelsicherheit

EU-Kommission:

- Die EU genehmigt die Einfuhr von gentechnisch veränderten Sojabohnen der Sorten GMB151 × DAS-44406 und MON 94313-8 und verlängert die Zulassung für Mais der Sorte MON 87460-4

- Mit der Verordnung (EU) 2026/2298 hat die Europäische Kommission Curdlan als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Der Stoff erhält die E-Nummer E 424 Curdlan ist ein durch mikrobielle Fermentation hergestelltes Polysaccharid. Es kann als Geliermittel, Festigungsmittel, Stabilisator und Verdickungsmittel eingesetzt werden. Die Zulassung betrifft verschiedene Lebensmittelkategorien, darunter Schmelzkäse, Speiseeis, verarbeitete Obst- und Gemüseerzeugnisse, bestimmte Teigwaren, Fleischerzeugnisse, Saucen und Desserts

EFSA:

- Die EFSA veröffentlichte eine neue wissenschaftliche Stellungnahme zur Erweiterung der Verwendung des Konservierungsstoffs Glykolipide (E 246). Glykolipide aus Dacryopinax spathularia sind in der EU bereits seit 2022 für bestimmte Getränke zugelassen. Der neue Antrag betrifft die Verwendung in elf zusätzlichen Lebensmittelkategorien. Die EFSA kommt zu dem Ergebnis, dass die beantragte Erweiterung bei den vorgesehenen Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken aufwirft

BfR:

- Salmonellen-Bekämpfungsprogramm – Ergebnisse für das Jahr 2025 Salmonella-Nachweise weiterhin auf niedrigem Niveau mit unterschiedlichen Entwicklungen in den Geflügelgruppen

- Im August 2026 wurde eine Bevölkerungsbefragung durchgeführt, um die öffentliche Wahrnehmung von Gesundheits- und Verbraucherthemen zu untersuchen

Untersuchungsämter:

- CVUA Stuttgart: Pestizidrückstände in Kichererbsen - alle 21 Proben waren gesundheitlich unbedenklich, 4 trockene Kircherbsen-Proben wiesen gesicherte Höchstmengenüberschreitungen auf

Einzelmeldungen:

- Italien: Vier Regionen haben Fälle gemeldet, die mit frischen Kirschtomaten in Zusammenhang stehen. In Apulien hat die Gesundheitsbehörde als Vorsichtsmaßnahme rohe Tomaten aus den Küchen von Schulen, Krankenhäusern und Pflegeheimen verbannt

- FDA: Aktionsplan zur Prävention, Bekämpfung und Erforschung von Cyclospora

- Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat ein Informationsblatt zum Thema Cyclospora veröffentlicht, dessen Schwerpunkt auf der Vermeidung von Kontaminationen liegt

- Schweiz: Im Wallis sind zwei Personen an Botulismus erkrankt. Im Verdacht steht eine Schweinshaxen-Terrine

- Darwin-Projekt der EU: Neue Gentechnik kann immer besser nachgewiesen werden



Food Fraud

- Die FDA veröffentlichte die Ergebnisse eines umfangreichen Untersuchungsprogramms zur Authentizität von Zitronensaft. Untersucht wurden zwischen Oktober 2022 und Januar 2025 insgesamt 195 Proben. 7 Proben wurden beanstandet. Dabei handelte es sich um Waren aus Taiwan, der Türkei und Vietnam

- Die FDA warnte vor kaltgeräucherten Sprotten eines Herstellers aus New York. Bei einer Betriebsinspektion stellte die Behörde fest, dass die erforderlichen Maßnahmen zur Kontrolle von Clostridium botulinum nicht umgesetzt worden waren. Die FDA empfahl dem Unternehmen, sämtliche betroffenen kaltgeräucherten Sprotten zurückzurufen. Das Unternehmen lehnte den empfohlenen Rückruf ab. Daraufhin veröffentlichte die FDA eine öffentliche Warnung an Verbraucher, Händler und Gastronomiebetriebe

- USA: Rückruf von Beef-Jerky-Produkte, die ohne entsprechende behördliche Kontrollen hergestellt und aufgrund der unbefugten Verwendung eines USDA-Prüfzeichens falsch gekennzeichnet waren

- OLAF-Ermittlungen zum Vertrieb gefälschter Fruchtgummis mit THC: Das Europäische Amt für Betrugsbekämpfung (OLAF) hat Ermittlungen zum Vertrieb von Fruchtgummis abgeschlossen, die Tetrahydrocannabinol (THC), den wichtigsten psychoaktiven Wirkstoff von Cannabis, enthielten. Anlass der Ermittlungen war der Verkauf dieser THC-haltigen Produkte in gefälschten Verpackungen, die das Erscheinungsbild einer sehr bekannten europäischen Fruchtgummimarke nachahmten und damit deren geistige Eigentumsrechte verletzten. Im Rahmen der Ermittlungen wurden mehr als 3.560 Packungen gefälschter Fruchtgummis beschlagnahmt und vernichtet. Darüber hinaus konnten mehrere Online-Händler identifiziert werden, die solche Produkte zum Verkauf anboten

Ciguatoxine – Ein unterschätztes Risiko in Fisch

Ciguatoxine gehören zu den marinen Biotoxinen und können beim Menschen schwere Lebensmittelvergiftungen auslösen. Die als *Ciguatera* bezeichnete Erkrankung tritt vor allem nach dem Verzehr belasteter Fische auf. Ursprünglich war sie hauptsächlich aus tropischen und subtropischen Meeresregionen bekannt. Inzwischen werden Ciguatoxine jedoch auch in europäischen Gewässern nachgewiesen, insbesondere im Umfeld der Kanarischen Inseln.

Ciguatoxine werden von bestimmten einzelligen Mikroalgen, insbesondere Arten der Gattungen *Gambierdiscus* und *Fukuyoa*, gebildet. Die Toxine gelangen über pflanzenfressende Fische in die Nahrungskette und können sich anschließend in größeren Raubfischen anreichern.
Für Verbraucher ist besonders problematisch, dass belastete Fische weder durch Aussehen noch durch Geruch oder Geschmack zuverlässig erkannt werden können. Zudem sind Ciguatoxine weitgehend hitzestabil.

Am 14. Oktober 2026 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) mehrere wissenschaftliche Abschlussberichte des Forschungsprojekts **EuroCigua II**.
Bereits im Vorgängerprojekt EuroCigua I wurden für den Zeitraum 2012 bis 2019 insgesamt 34 Ciguatera-Ausbrüche mit 209 Erkrankungsfällen in Europa dokumentiert. Zudem wurden toxinbildende Mikroalgen nicht nur im Atlantik, sondern auch im Mittelmeerraum nachgewiesen, unter anderem bei Kreta, Zypern und den Balearen.
EuroCigua II konzentriert sich auf mehrere Schwerpunkte: die Untersuchung von Ciguatoxinen in importiertem Fisch, die Verbreitung toxinbildender Mikroalgen in europäischen Risikogebieten, die Verbesserung analytischer Nachweisverfahren sowie die Entwicklung von Modellen zur Vorhersage möglicher Risikogebiete.
Ein besonderes Augenmerk gilt dem Einfluss des Klimawandels. Steigende Meerestemperaturen könnten die Ausbreitung toxinbildender Mikroalgen begünstigen und damit das Risiko von Ciguatera-Vergiftungen in bislang weniger betroffenen Regionen erhöhen. Die tatsächliche Entwicklung hängt allerdings von weiteren ökologischen Faktoren ab.

Fischereierzeugnisse, die Ciguatoxine enthalten dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Anders als für verschiedene andere marine Biotoxine bestehen jedoch bislang keine harmonisierten quantitativen EU-Höchstgehalte für Ciguatoxine. Eine wesentliche Herausforderung ist deshalb die Entwicklung zuverlässiger und vergleichbarer analytischer Verfahren. Die im Rahmen von EuroCigua II gewonnenen Erkenntnisse sollen dazu beitragen, Nachweismethoden zu harmonisieren, Referenzmaterialien bereitzustellen und die Risikobewertung 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 §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.