



Seismo Info 12/2020



Quelle: mvcaspel, Fotolia

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen:

[BLV-Website](#)

In unserer Online-Datenbank [ADURA](#) finden Sie weitere für die Früherkennung relevante Themen.

★★★★ sehr wichtige Info ★★★ wichtige Info ★ interessante Info

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **COVID-19:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Ergebnisse einer **Onlinebefragung über die Ernährungsgewohnheiten während des Lockdowns** im Frühling 2020 veröffentlicht. 1000 Personen in der ganzen Schweiz wurden über ihr Ernährungsverhalten, den Konsum bestimmter Lebensmittel, die Zubereitung der Mahlzeiten und die Vorratshaltung befragt. [BLV](#), 90 Seiten. (01.10.2020). Eine internationale Umfrage hat kürzlich untersucht, wie sich die Krise auf das **Kaufverhalten** der Verbraucherinnen und Verbraucher auswirkt, und konzentrierte sich dabei auf die Unterschiede zwischen den verschiedenen Regionen und auf die Produktkategorien. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (26.10.2020).

★★★★ **Melatonin:** Neuere Publikationen deuten an, dass Melatonin **die Aufbewahrungsdauer von Gemüse** wie Kohl und Broccoli sowie von Pilzen **verlängern kann**. In der Schweiz ist Melatonin als Zusatzstoff nicht zugelassen. [Food Research International](#), 11 Seiten (12.2020), [Postharvest Biology And Technology](#), 7 Seiten (01.2021), [FoodChemistry](#), 9 Seiten (03.2021).

★ «**Superfoods**»: Chiasamen, Goji-Beeren oder Quinoa – 48 % der Bevölkerung sehen sogenannte Superfoods als Bestandteil einer **gesundheitsbewussten Ernährung**. Dies geht aus einer neuen repräsentativen Umfrage des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hervor. [BfR](#), 2 Seiten. (18.11.2020).

★ «**Dragon Breath**»: Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat sich mit einem neuen Lebensmitteltrend befasst, der «Dragon Breath» genannt wird. Dabei werden **mit Flüssigstickstoff gefrorene Lebensmittel** (–196 °C) an die Verbraucher **abgegeben**. Der eigene Atem soll während des Verzehr dann wie der namensgebende «Drachena-tem» aussehen – ein Showeffekt, der auf die niedrige Temperatur des flüssigen Stickstoffs zurückzuführen ist. Laut BfR sind mögliche Gesundheitsrisiken beim Verzehr solcher Produkte **Verletzungen der Zunge oder der Mundschleimhaut** sowie **Schädigungen der Zähne**. [BfR](#), 2 Seiten. (25.11.2020).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Hepatitis A**: Bei einem **Hepatitis-A-Ausbruch** in einer deutschen Gemeinde haben sich über 20 Personen infiziert. Die vom Gesundheitsministerium und den Lebensmittelkontrollbehörden durchgeführten Untersuchungen konzentrierten sich auf die Angestellten einer **Bäckereifiliale** in der Region, die mittlerweile geschlossen wurde. [Food Safety News](#), 1 Seite. (18.11.2020).

★★★ **Salmonella Bovismorbificans**: In Frankreich wurden vom nationalen Referenzzentrum für Salmonellen im Oktober und November **26 Salmonellosefälle** entdeckt, die auf *Salmonella Bovismorbificans* zurückzuführen waren. 17 Fälle betrafen Kinder. Die erkrankten Personen hatten alle **Trockenwürste** gegessen, die im selben Laden gekauft worden waren. [Food Safety News](#), 1 Seite. (29.11.2020).

★★ **Salmonella Stanley in Pilzen**: Ende des Ausbruchs in den Vereinigten Staaten (vgl. Seismo Info 10/2020). Insgesamt haben sich **55 Personen** aus 12 Bundesstaaten nach dem Verzehr getrockneter importierter Pilze, Judasohren, mit *Salmonella Stanley* infiziert. Es wurden **6 Hospitalisierungen** gemeldet, jedoch keine Todesfälle. [CDC](#), 1 Seite. (04.11.2020).

★★ **E. coli O157:H7**: Das Center for Disease Control and Prevention (CDC) und die Food and Drug Administration (FDA) melden einen **dritten Ausbruch** von *E. coli O157:H7*, zusätzlich zu den bereits gemeldeten zwei Ausbrüchen (Seismo Info 11/2020). Bei diesem dritten Ausbruch haben sich 12 Personen in 6 Bundesstaaten infiziert, 5 Personen wurden hospitalisiert. Es wurden keine Todesfälle gemeldet. [CDC](#), 1 Seite. (10.11.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Mykotoxine**: Das BLV hat einen neuen Briefing Letter zu Mykotoxinen veröffentlicht. Briefing Letters sind Merkblätter zu einem ausgewählten Thema der Lebensmittelsicherheit. [BLV/Früherkennung](#), 2 Seiten. (20.10.2020).

★★★ **Yersinia enterocolitica**: Ein systematischer Überblick der sporadischen Fälle von *Yersinia-enterocolitica*-Infektionen wurde veröffentlicht, um die **Risikofaktoren für die Infektion** zu ermitteln. Der Verzehr von **Schweinefleisch** und das Trinken von nicht behandeltem **Trinkwasser** waren die häufigsten Faktoren für die sporadischen Infektionen mit diesem Krankheitserreger. [Microbial Risk Analysis](#), 36 Seiten. (05.11.2020).

★★★ **Weichtiere**: Das galizische Netz für aufkommende Risiken im Bereich der Lebensmittelsicherheit (RISE-GAL) hat einen systematischen Ansatz verwendet, um **aufkommende Risiken** zu ermitteln, die **Muscheln** betreffen könnten. Die Studie hat gezeigt, dass **perfluorierte Verbindungen**, die **Antibiotikaresistenzen**, **Vibrio parahaemolyticus**, das **Hepatitis-E-Virus** sowie **Antibiotikarückstände** eine unmittelbare bzw. die grösste Gefahr darstellen. [MPDI](#), 16 Seiten. (10.11.2020).

★★ **Bacillus cereus**: Eine Risikobewertung des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) kommt zum Schluss, dass **jeder präsumptive B.-cereus-Stamm Toxine bilden kann**, wenngleich die Toxintypen und die gebildeten Toxinmengen je nach Stamm variieren. Diese Toxine können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen, die Menschen aller Altersklassen treffen können. Sie sind nicht ansteckend und dauern selten länger als 24 Stunden. Schwere Krankheitsverläufe sind sehr selten. [BfR](#), 21 Seiten. (30.10.2020).

★★★ **STEC und Wild:** Food Standards Scotland, die schottische Agentur für Lebensmittelsicherheit, hat einen Bericht zum Risiko einer Kontamination von **Wild** mit STEC (Shiga-Toxin bildende *Escherichia coli*) veröffentlicht. Obwohl die Prävalenz von STEC bei Hirschen gering ist, weist der Bericht darauf hin, dass bei einer Kontamination der isolierte Stamm mit den **schwersten Formen** der menschlichen Erkrankung assoziiert ist. [Food Standards Scotland](#), 66 Seiten. (02.11.2020).

★★★ **Listeria monocytogenes:** Die Überlebensfähigkeit und die Virulenz von *L. monocytogenes* wurden bei der **Lagerung auf drei Produkten mit geringem Feuchtigkeitsgehalt** beurteilt: Schokoladenlikör, Cornflakes und geröstete Pistazien. Eine langfristige Überlebensfähigkeit von *L. monocytogenes* wurde beobachtet, wobei der Rückgang bei 23 °C grösser war als bei 4 °C. Nach einer Lagerung bei 4 °C war *L. monocytogenes* daher auf einigen Produkten **weiterhin infektiös**. Diese Ergebnisse rechtfertigen den Einbezug von Produkten mit geringem Feuchtigkeitsgehalt bei Befragungen nach Listeriose-Ausbrüchen. [Journal Food Protection](#), 11 Seiten. (11.2020).

★★★ **Cyclospora:** Ein amerikanisches Unternehmen hat einen freiwilligen Rückruf von rund 15 000 Packungen **frischen Bio-Basilikums** aus Kolumbien lanciert, weil ein mögliches Gesundheitsrisiko infolge einer Kontamination mit dem **Parasiten Cyclospora** besteht. [FDA](#), 1 Seite. (24.11.2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Nachverfolgbarkeit:** Ein Forschungsteam der Universität Tokio hat ein neues System gegen Lebensmittelbetrug «vom Hof auf den Tisch» entwickelt. Die Zutaten können dank **QR-Codes** mit einem **mobilen System zur Herkunftssicherung** zurückverfolgt werden. Dank dem System kann der Verbraucher den QR-Code einer Fertig- mahlzeit scannen, und die Herkunft der einzelnen Zutaten wird angezeigt. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (02.11.2020). Original- publikation: [Nature Food](#).

★★★ **Honig:** Nachdem bei den europäischen Honigerntern 2020 ein **Rückgang von 40 %** verzeichnet worden ist, warnen Copa und Cogeca (die Dachverbände der Landwirte und der landwirtschaftlichen Genossenschaften in der EU), dass «das Überleben der professionellen Bienenzüchter bedroht» sei. Sie verlangen von den europäischen Regu- lierungsbehörden, die **Importkontrollen zu verschärfen**, da der günstigere Importhonig ein **Lebensmittelbetrugs- risiko** berge. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (09.11.2020). [Copa/Cogeca](#). Eine neue Publikation bietet einen Überblick über die **verschiedenen Fälschungsmethoden** beim Honig sowie über die **Nachweisverfahren**. Sie untersucht weiter die Auswirkungen von gefälschtem Honig auf die **menschliche Gesundheit**. [MDPI](#), 21 Seiten. (21.10.2020).

Im Fokus

★★★ **Toxikologie:** Im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat Tox Info Suisse die Anfragen der letzten sechs Jahre in Bezug auf **Nahrungsergänzungsmittel, Schlankheits- und Sportlernahrungen** analysiert. Die Anfragen zu diesen Produkten haben in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Etwa zwei Drittel davon betrafen akute unbeabsichtigte Einnahmen bei Kleinkindern. Bei den Erwachsenen war Kof- fein der wichtigste Stoff betreffend Häufigkeit und Schweregrad der Symptome. [BLV](#), 31 Seiten. (30.10.2020).

★★★ **Aufkommende Risiken:** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat einen Bericht über die Tätigkeiten der Behörde im Zusammenhang mit **aufkommenden Risiken im Jahr 2019** veröffentlicht. Insgesamt wurden im Laufe des Jahres **17 potenzielle aufkommende Risiken** diskutiert, 13 davon wurden als aufkom- mende Risiken bestätigt. [EFSA](#), 73 Seiten. (17.08.2020).

★★★ **COVID-19:** Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) bestätigt, dass das **Risiko, sich über tiefgefrorene Lebensmittel mit COVID-19 zu infizieren, gering ist**. China hat jedoch mehrmals gewarnt, nachdem das Virus auf Produktverpackungen festgestellt worden war – von deutschen Schweinshaxen bis hin zu ecuadorianischen Crevet- ten. [Reuters](#), 2 Seiten. (13.08.2020).

★★★ **COVID-19:** Eine neue Studie analysiert die **Auswirkungen von COVID-19 auf die Lebensmittelsicherheit** entlang der Lebensmittelkette. In 16 Ländern wurden insgesamt 825 Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie befragt. Die Studie hat unter anderem gezeigt, dass die **Sensibilisierung des Personals** und die **Hygienemassnahmen** die wichtigsten Faktoren im Kampf gegen COVID-19 darstellen. [Science Direct](#), 25 Seiten. (01.12.2020).

★★★ **Campylobacter:** Das europäische Projekt «Campylobacter-Specific Nullification via Innovative Phage-mediated Enteropathogen Reduction (C-SNIPER)», das vom spanischen Technologiezentrum AZTI geleitet wird, konzentriert sich auf die Entwicklung einer **auf Bakteriophagen basierenden Lösung** für *Campylobacter*-Kontrollen in der Geflügelproduktion. Nach einem Jahr wurde ein **Prototyp** fertiggestellt, optimiert und im Rahmen eines Pilotprojekts in die Produktion geschickt. [Food Safety News](#), 1 Seite. (09.11.2020). [AZTI](#).

★★ **Transfettsäuren:** Eine australische Modellierungsstudie hat gezeigt, dass ein Verbot von Transfettsäuren in der Lebensmittelindustrie in Australien in den ersten zehn Jahren rund 2000 Todesfälle und 10 000 Herzinfarkte verhindern könnte sowie bis zu 42 000 Todesfälle infolge Herzerkrankungen im Verlaufe des Lebens der erwachsenen Bevölkerung. [EurekAlert!](#), 1 Seiten. (02.11.2020).

★★ **Klimawandel:** Eine neue Publikation fasst Daten aus 30 Jahren zusammen, um zu verstehen, welche Auswirkungen der **steigende CO₂-Anteil** sowie andere Faktoren auf die weltweite **landwirtschaftliche Produktion** haben könnten. Die Studie deutet auf **weniger optimistische Zukunftsperspektiven** hin als der vorherige Bericht der Autoren vor 15 Jahren. [Science Daily](#), 2 Seiten. (02.11.2020). Originalpublikation: [Global Change Biology](#), 23 Seiten.

★★ **Pathogene Viren:** Eine schwedische Studie hat Abwasserzuflüsse und in Abwasserreinigungsanlagen behandeltes Abwasser analysiert. Die Ergebnisse zeigen, dass diese Abwässer eine Vielzahl von pathogenen menschlichen Viren mit einer saisonalen Variabilität enthalten, wenn sie ein Jahr lang beobachtet werden. Der mengenmässige Peak von elf unterschiedlichen Viren im Abwasser ging einem Peak von diagnostizierten Fällen bei Patienten um 2 bis 4 Wochen voraus. Trotz der Abwasserreinigung wurden bis zu 5 log₁₀ an Viruspartikeln pro Liter in den nahen Fluss abgegeben. [Applied And Environmental Microbiology](#), 1 Seite (Abstract). (09.10.2020).

★★ **Vegetarische Fische:** Eine Studie hat gezeigt, dass eine **neue Zusammensetzung eines Futtermittels für Fische auf der Basis von Algen** nicht nur den ökologischen Fussabdruck der Aquakultur verringert, sondern auch grössere und gesündere Fische hervorbringt. [Anthropocene](#), 2 Seiten. (13.11.2020).

★ **Fleisch:** Ein Team von Wissenschaftlern unter der Federführung der Technischen Universität Nanyang in Singapur hat ein **künstliches Geruchssystem** erfunden, das die Nase von Säugern imitiert, **um präzise zu ermitteln, wie frisch Fleisch ist**. Die «elektronische Nase» (e-nose) umfasst einen «Barcode», der sich mit der Zeit als Reaktion auf die vom Fleisch bei der Zersetzung freigesetzten Gase verfärbt, sowie einen Barcodeleser in Form einer Smartphone-App, die auf künstlicher Intelligenz (KI) basiert. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (10.11.2020). Originalpublikation: [Advanced Materials](#), 8 Seiten.

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäusserten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 11/2020



Quelle: mvcaspel, Fotolia

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen:

[BLV-Website](#)

In unserer Online-Datenbank [ADURA](#) finden Sie weitere für die Früherkennung relevante Themen.

★★★★ sehr wichtige Info ★★★ wichtige Info ★ interessante Info

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **COVID-19 und Allergene:** Die COVID-19-Pandemie und die Schliessung von Geschäften früher in diesem Jahr haben dem **Direktverkauf** an die Konsumentinnen und Konsumenten und dem **Onlinehandel** einen starken Schub verliehen. Die Lebensmittelunternehmen müssen sich ihrer Verantwortung in Bezug auf die **Allergenkennzeichnung** bewusst sein. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (09.10.2020).

★★★★ **Mykotoxine: Graphenoxid** und seine Verbundstoffe scheinen für die **Eliminierung von Mykotoxinen** aus kontaminierten Lebensmitteln und Futtermitteln vielversprechend zu sein, ohne Gesundheitsrisiken zu schaffen oder die Qualität der Produkte zu beeinträchtigen. [Food Control](#), 9 Seiten. (Publikation März 2021).

★★ **Vertical Farming:** In Zürich wird eine Pilotanlage für **vertikale Landwirtschaft** (Vertical Farming) errichtet. Dank der gestapelten Bauweise solle sich die Produktivität um den Faktor 10 bis 15 pro m² steigern lassen und der **Wasserverbrauch** könne gemäss dem am Projekt beteiligten Unternehmen um 90 % gesenkt werden. Es kommen **keine** oder nur Kleinstmengen von **Pflanzenschutzmitteln** zum Einsatz. Ausserdem erlaubt die ganzjährige Indoor-Produktion ein Wachstum rund um die Uhr. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (22.10.2020).

★★ **Offenverkauf:** Beim Offenverkauf werden Produkte **ohne Verpackung** angeboten. Der Kunde bedient sich und füllt die gewünschten Mengen in einen eigenen oder einen vom Geschäft bereitgestellten Behälter. Ob im Supermarkt oder im Spezialgeschäft: **Der Offenverkauf von Produkten erlebt einen beispiellosen Aufschwung.** [Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#), 1 Seite. (06.10.2020).

★ **Fleisch aus Zellkulturen:** Forscher haben Muskelzellen von Rindern genetisch verändert, um **pflanzliche Nährstoffe** zu erzeugen, die im natürlichen Zustand in den Rinderzellen nicht vorhanden sind. Sie haben die Rinderzellen angeregt, **Betacarotin** zu produzieren, ein Provitamin, das sich auch in Karotten und Tomaten findet. So haben sie bewiesen, dass Fleisch aus Zellkulturen ein besseres **Nährwertprofil** aufweisen kann als herkömmliches Zuchtfleisch. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (15.10.2020). [Metabolic Engineering](#), 12 Seiten.

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonella Typhimurium und Salmonella Anatum:** Seit 1. August 2019 beschäftigt ein von *S. Typhimurium* ST19 und *S. Anatum* ST64 verursachter Krankheitsausbruch drei Länder der Europäischen Union, Großbritannien und Kanada. Bis 20. Oktober 2020 wurden **123 Fälle** von *S. Typhimurium* ST19 und ein Fall von *S. Anatum* gemeldet. Als wahrscheinliche Quellen wurden **Paranüsse** und **Nussriegel** identifiziert. [ECDC](#), 1 Seite. (21.10.2020).

★★★ **Salmonella Thyphimurium und Salmonella Newport:** Die französischen Gesundheitsbehörden untersuchen seit diesem Sommer Häufungen von Salmonellosefällen bei Menschen, die im Zusammenhang mit dem Verzehr von rohem oder wenig gekochtem Pferdefleisch stehen. Bisher wurden **48 Fälle** gemeldet: 20 Fälle von *S. Newport* und 28 von *S. Thyphimurium*. In Frankreich darf **rotes Pferdefleisch** in Form von Hackfleisch **roh oder blutig** konsumiert werden. [Food Safety News](#), 1 Seite. (13.10.2020). Update: Es wurden 2 Todesfälle gemeldet. [Santé Publique France](#) (auf Französisch). (19.10.2020).

★★★ **Shigella:** In Dänemark wurde ein Shigellose-Ausbruch, von dem über 40 Menschen betroffen waren, wahrscheinlich durch **importierte frische Minze** verursacht. Im August und im September erkrankten **44 Personen** im Alter von 0 bis 75 Jahren. Die meisten von ihnen hatten frische Minze gegessen, die von lokalen Händlern oder aus den Basaren in der Region Kopenhagen stammte. Da diese Kräuter nur sehr kurz haltbar sind, ist davon auszugehen, dass es keine kontaminierten Produkte mehr auf dem Markt gibt. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (14.10.2020).

★★ **Salmonella Newport in Zwiebeln – Ende des Ausbruchs in den USA:** Das Center for Disease Control and Prevention (CDC) bestätigt, dass der Ausbruch im Zusammenhang mit amerikanischen Zwiebeln in den USA zu Ende gegangen ist (das Ende des Ausbruchs in Kanada wurde im Seismo Info 10/2020 gemeldet). Insgesamt gibt es **1127 bestätigte Krankheitsfälle** von *Salmonella* Newport im Zusammenhang mit diesem Ausbruch in den **USA**. [CDC](#), 1 Seite. (08.10.2020).

★★ **E. coli O157:H7:** Das Center for Disease Control and Prevention (CDC) und die Food and Drug Administration (FDA) untersuchen **zwei Ausbrüche** von *E. coli* O157:H7 in mehreren Bundesstaaten. In beiden Fällen konnte bisher kein spezifisches Lebensmittel als Ursache des Ausbruchs ermittelt werden. [CDC](#) (Ausbruch 1), [CDC](#) (Ausbruch 2), 1 Seite. (28.10.2020).

★ **Legionellose:** In Ortona, in den Abruzzen (Italien), sind **drei Personen** an einer Legionelleninfektion **verstorben**. Bisher wurden **neun Personen** (darunter die Verstorbenen) infiziert. [La Repubblica](#), 1 Seite. (01.11.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Listeria monocytogenes und Escherichia coli:** Vom Dezember 2018 bis April 2019 wurden in **England** 1050 Stichproben von **tiefgefrorenem Obst und Gemüse** gesammelt. Elf Proben (1 %) enthielten ≥ 100 KBE/g *Escherichia coli*; *Listeria monocytogenes* oder andere Arten von *Listeria* wurden in sechs Obstproben (2 %), 167 Gemüseproben (24 %) und 6 Proben von Obst- und Gemüsemischungen (26 %) festgestellt. ***L. monocytogenes* war in 10 % der tiefgefrorenen Gemüseproben vorhanden.** [International Journal of Food Microbiology](#), 12 Seiten. (Dezember 2020).

★★★ **Frühsommer-Meningoenzephalitis:** Die Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME) wird in der Regel durch den Stich einer infektiösen Zecke auf den Menschen übertragen. Eine andere mögliche Übertragungsart des viralen Erregers ist der Verzehr von **Rohmilch und Rohmilchprodukten**. Basierend auf der Seroprävalenz von Antikörpern bei Ziegen aus dem Kanton Wallis (Schweiz) wurde für diese Region eine Risikobewertung für die Virenbelastung der Ziegenmilch durchgeführt. Die **Wahrscheinlichkeit für eine Belastung der Milch** mit dem Virus wurde mit **0,0012 bis 0,024 %** beziffert. [Journal of Food Safety and Food Quality](#), 1 Seite (Abstract). (2020).

★★★ **Staphylococcus aureus:** Die Bildung von **Staphylokokken-Enterotoxinen** in **Hartkäse** dürfte wegen der hohen Temperaturen bei der Herstellung äusserst unwahrscheinlich sein. Allerdings wurde diese Hypothese nicht wissenschaftlich überprüft. Ein Experiment zur Käseherstellung im Labor hat gezeigt, dass – entgegen den Erwartungen – **Staphylokokken-Enterotoxine** gebildet werden, und zwar eher abhängig von der Art des Stammes als von der Temperatur. [Journal of Food Protection](#), 7 Seiten. (25.09.2020).

★★ **Mykotoxine:** In Zusammenarbeit mit Agroscope überwacht Swiss granum im Rahmen eines **Monitorings** das Risiko der Mykotoxin-Belastung des **Getreides** vor und nach der Ernte. Das Jahr 2020 weist beim Mahlweizen sowie bei Gerste und Triticale die **niedrigste Deoxynivalenol-Belastung** seit der Einführung des Monitorings auf. [Swiss granum](#), 7 Seiten. (15.10.2020).

★★ **Enterocytozoon bieneusi in Rohmilch:** *Enterocytozoon bieneusi* ist einer der am weitesten verbreiteten **pathogenen Pilze** in einer ganzen Reihe von Wirbeltierwirten, der Durchfallerkrankungen hervorruft. Laut einer Studie, die bei **Milchviehbetrieben** in der Türkei durchgeführt wurde, beträgt die Gesamtprävalenz von *Enterocytozoon bieneusi* in der Rohmilch von Milchvieh 10,2 %. [International Journal of Food Microbiology](#), 7 Seiten. (12.2020).

★★ **Anisakis im Fisch:** Mehrere Publikationen aus jüngster Zeit befassten sich mit **Anasakidose-Fällen** bei Menschen oder mit **Allergien**, die durch den **Verzehr von Anisakis-Larven** verursacht wurden, die Fische befallen. Das BuSCA (Bulletin de la Plateforme de Surveillance de la Chaine alimentaire) thematisiert diesen Parasitenbefall. [BuSCA](#), 2 Seiten. (08.2020). Das Fazit einer neuen Publikation ist, dass die Anisakidose-Fälle trotz des steigenden Verzehrs von rohem Fisch abnehmen, ihr **Allergiepotenzial jedoch zunimmt**. [Bull Acad Natl Med](#), 8 Seiten. (05.10.2020).

★★ **Enteroviren im Trinkwasser:** Eine portugiesische Studie hat Enteroviren (**Enterovirus**, Genogruppen des **Norovirus I und II** sowie das **Hepatitis-A-Virus**) in zwei Trinkwasserquellen analysiert und beurteilt, wie sie in zwei Kläranlagen entfernt werden. Die Autoren empfehlen ein zeitliches **Monitoring** der Enteroviren und deren Einbezug in die **Qualitätsanalyse** bei der Trinkwasserproduktion. [MDPI](#), 18 Seiten. (11.10.2020).

★★ **Cannabis-Bonbons (THC):** Eltern werden vor Cannabis-Bonbons gewarnt, die **«50-mal stärker sind als ein Joint»**. Diese werden im Internet frei verkauft und sehen normalen Bonbons zum Verwechseln ähnlich. Nach dem unbeabsichtigten Verzehr **mussten 13 Kinder hospitalisiert werden**. [Mail Online](#), 2 Seiten. (07.10.2020).

★★ **Campylobacter:** Das Auftreten von Campylobacteriose folgt einem umgebungstemperaturbedingtem **saisonalen Verlauf**. Allerdings ist die Rolle der Temperatur noch nicht ganz klar. Um die Auswirkungen der Umgebungstemperatur auf die Campylobacteriose zu ermitteln, wurden die wöchentlichen Fallzahlen in Deutschland analysiert. Die Studie kommt zum Schluss, dass die **Vektoren oder das menschliche Verhalten** wichtiger sind als der direkte Bezug zwischen Temperatur und Erreger, wenn die gesamte Infektionskette betrachtet wird. Vor dem Hintergrund des Klimawandels ist es wahrscheinlich, dass die Fälle von Campylobacteriose in Deutschland zunehmen werden. [Nature](#), 12 Seiten. (14.10.2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Tiefkühlbeeren:** Tiefgefrorene Beeren, die zu Tiefpreisen in China angebaut werden, gelangen in eine Fabrik in Zentralchile, wo sie als hochwertigere **chilenische Bioprodukte unverpackt** und anschliessend zu Konsumentinnen und Konsumenten in kanadischen Städten transportiert werden. Von 2014 bis 2016 gelangen falsch gekennzeichnete Himbeeren im Wert von mindestens 12 Millionen Dollar nach Kanada. [Reuters](#), 1 Seite. (06.10.2020).

★★★ **Ciguatoxin:** Wiederholt wurden Fälle von Ciguatoxin-Vergiftungen in der EU mit dem Verzehr von importierten, falsch gekennzeichneten **tropischen Fischen** in Verbindung gebracht. In einer Studie wurden 975 Arten von importierten Fischen mit dem Risiko einer Ciguatoxin-Vergiftung korreliert. DNA-Analysen und die Prüfung von Fotos der Exemplare ergaben **bei der Kennzeichnung eine Gesamtfehlerrate von 31 %**. [Food Control](#), 9 Seiten. (Publikation März 2021).

★★ **Kräuter und Gewürze:** Eine Untersuchung hat ergeben, dass gut 25 % der getesteten **Salbeiprogen ver-fälscht waren**. Die Kontamination der Proben mit Stoffen, die nicht aus Lebensmitteln stammen wie Olivenblätter, lag bei 29 bis 58 %. Der Anteil an Pflanzenschutzmitteln war in den verfälschten Kräutern höher als in den unverfälschten Produkten. [New Food Magazine](#), 1 Seite. (21.10.2020).

★★ **Wein:** Die italienische Guardia di Finanza (GDF) hat zwei Personen festgenommen und weitere 11 Verdäch-tige im Zusammenhang mit der «ausgeklügelten und präzisen» Fälschung von Flaschen **italienischen Weins** befragt. Die Fälscher sollen rund 700 Kartons pro Monat produziert haben, die sie 70 % günstiger als die echten Produkte an Kunden in China, Südkorea und Russland verkauft haben. [Securing Industry](#), 1 Seite. (16.10.2020).

Im Fokus

★★★ **RASFF:** Der Jahresbericht des RASFF zeigt, dass sich die **Zusammenarbeit zwischen den Mitglied-staaten weiter verstärkt hat**. Im letzten Jahr haben die Mitgliedstaaten insgesamt **4118 Meldungen** von Risiken im Zusammenhang mit Lebensmitteln oder Futtermitteln an die Europäische Kommission weitergeleitet. Im Vergleich zum Vorjahr wurde ein leichter Anstieg verzeichnet, was bestätigt, dass die Lebensmittelunternehmen und die Mit-gliedstaaten das System intensiv nutzen. [RASFF](#), 56 Seiten. (2020).

★★★ **Früherkennung: Krankheiten können vor ihrer Ausbreitung** mithilfe von **Abwasserüberwachungs-systemen** verfolgt und identifiziert werden. Viele Infektionserreger werden vor und während der aktiven Infektion mit den Körperflüssigkeiten ausgeschieden. Wenn diese Flüssigkeiten in das Abwassersystem gelangen, werden sie in eine Kläranlage befördert. Dort werden sie verarbeitet und die Erreger werden identifiziert. Die Kombination aus einer Abwasserüberwachung und einer **Analyse der sozialen Medien** könnte es erlauben, Herde in der Gemeinschaft zu identifizieren, die sonst unbemerkt blieben. [Medical Express](#), 2 Seiten. (27.10.2020).

★★ **Risikobewertung:** Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat einen Leitfaden mit **Empfehlungen** für Entscheidungsträger veröffentlicht. Diese Empfehlungen betreffen die Art, wie die **Risiken für die öffentliche Gesundheit einzustufen** sind, die von Risiken aus dem Lebensmittelbereich und/oder von Lebensmitteln ausgehen. [FAO](#), 124 Seiten. (2020).

★★ **Coronavirus:** Eine Studie, die vom Center for Disease Control and Prevention (CDC) koordiniert wurde, un-tersucht COVID-19 bei **Arbeiterinnen und Arbeitern in der Lebensmittelindustrie und in der Landwirtschaft** in den USA. An 742 Arbeitsorten der Lebensmittelindustrie und der Landwirtschaft in 30 Bundesstaaten wurden 8978 Ar-beitnehmende nachweislich positiv auf COVID-19 getestet. 55 Arbeitnehmende sind daran verstorben. Arbeitneh-mende aus ethnischen Minderheiten könnten unverhältnismässig häufiger von COVID-19 betroffen sein. [CDC](#), 2 Sei-ten. (Publikation geplant 1.2021).

★★ **Allergene:** Momentan diskutiert wird über **Insekten** als neues Lebensmittelallergen, weil es **Kreuzreaktionen** mit Arthropoden, d. h. mit Krustentieren und Milben, geben kann. Ein Projekt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) will **Methoden** entwickeln, um Insektenbestandteile in Lebensmitteln festzustellen, sowie einen **In-vitro-Test**, um mit möglichst wenig Stress für die Probanden ermitteln zu können, ob sie allergisch reagieren oder nur eine Sensi-bilisierung ohne klinische Reaktion aufweisen. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (20.10.2021).

★★ **Befragung über die Lebensmittelsicherheit:** Einer Befragung zufolge haben bis zu 60 % der Menschen weltweit Angst, dass ihre Ernährung ihrer Gesundheit in den nächsten zwei Jahren schaden könnte. Nur 15 % der Befragten, die Informationen zur Lebensmittel- und Trinkwassersicherheit suchen, vertrauen den staatlichen Behör-den, dass sie diese Angaben auch bereitstellen. Die Befragung basiert auf Interviews mit 150 000 Personen in 142 Ländern im zweiten Halbjahr 2019. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (15.10.2020). [Vollständiger Bericht](#), 215 Seiten.

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 10/2020



Quelle: mvcaspiel, Fotolia

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen:

[BLV-Website](#)

In unserer Online-Datenbank [ADURA](#) finden Sie weitere für die Früherkennung relevante Themen.

★★★ sehr wichtige Info ★★ wichtige Info ★ interessante Info

Neue Lebensmitteltrends

★★★ **Schimmelpilze:** Eine Studie der Universität Kopenhagen zur Wahrnehmung der Dänen zeigt, dass Lebensmittel, die von **Schimmelpilzen** befallen werden, als **natürlicher** empfunden werden als Lebensmittel mit einer langen Haltbarkeit. In der Vergangenheit waren Sorgen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit verbreiteter: Es herrschte der Eindruck vor, dass die Qualität mit der Sterilität zunahm. [EurekaAlert!](#), 1 Seite. [Universität Kopenhagen](#). (10.09.2020).

★★★ **Verkauf von Lebensmitteln über soziale Medien:** Der Food Safety Information Council (FSIC), eine australische Informationsorganisation für Lebensmittelsicherheit, informiert über die **Risiken im Zusammenhang** mit dem Verkauf und dem Kauf von Lebensmitteln über soziale Medien (z. B. Facebook, WeChat). Diese Praxis hat sich seit dem Lockdown infolge der Coronavirus-Pandemie **beträchtlich weiterentwickelt**. [Food Safety News](#), 1 Seite. [FSIC](#), 1 Seite. (25.09.2020).

★★ **Neue Haltbarmachungsmethode für Fisch:** Wissenschaftler haben einen **neuen aktiven Überzug** mit Extrakten aus Chitosan, Tee und Zimt entwickelt, um die Qualität von Fischfilets während der Kühlung zu verbessern. [FoodNavigator](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 8 Seiten. (23.09.2020).

★ **Proteinhaltige Ernährung mit Insekten:** Eine englische Marke lanciert für Sportler ein Proteinpulver auf **Heuschreckenmehlbasis**. Laut der Marke haben Heuschrecken von Natur aus einen hohen Protein- und Eisengehalt, weshalb sie eine ökologische Eiweissquelle darstellen. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (14.09.2020).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★ **Hepatitis A:** Nachdem Schweden und Österreich im Jahr 2018 verschiedene Ausbrüche im Zusammenhang mit **tiefgekühlten Erdbeeren** verzeichnet hatten, wurden in Deutschland zwischen Oktober 2018 und Januar 2020 65 Fälle im Zusammenhang mit demselben Stamm des Hepatitis-A-Virus festgestellt. Eine tiefgekühlte **Erdbeertorte** wurde als Hauptübertragungsweg der Infektionen ausgemacht. Untersuchungen der Rückverfolgbarkeit haben ergeben, dass der polnische Produzent, der in die Ausbrüche in Schweden und in Österreich involviert war, über einen Grosshändler, der auch den Hersteller der Erdbeertorten belieferte, tiefgekühlte Erdbeeren aus Ägypten bezogen hatte. Eine ständige **molekulare Überwachung** von Hepatitis A ist erforderlich, um Ausbrüche festzustellen und den Erfolg der Interventionen zu überprüfen. [Eurosurveillance](#), 9 Seiten. (17.09.2020).

★★ **Salmonella stanley in Champignons:** Ein kalifornisches Unternehmen hat einen **Rückruf** von getrockneten importierten Pilzen, Judasohren, lanciert, nachdem das kalifornische Ministerium für Gesundheit im Produkt **Salmonellen** festgestellt hatte. Das Produkt war in Restaurants in verschiedenen Bundesstaaten, im District of Columbia und in einer kanadischen Provinz eingesetzt worden. Laut den Centers for Disease Control and Prevention (CDC) waren mindestens 41 Patienten betroffen. [Food Safety News](#), 1 Seite. [CDC](#), 1 Seite. (24.09.2020).

★★ **Salmonella Newport in Zwiebeln – Ende des Ausbruchs in Kanada:** Die kanadische Behörde für Lebensmittelsicherheit, Public Health Canada, bestätigt das Ende des Ausbruchs im Zusammenhang mit amerikanischen Zwiebeln. Insgesamt gibt es **515 bestätigte Krankheitsfälle** von *Salmonella* Newport im Zusammenhang mit diesem Ausbruch in **Kanada**. In den **Vereinigten Staaten** waren bis 31. August mindestens **1012 Fälle** bestätigt worden. [Food Safety News](#), 1 Seite. [Public Health Canada](#), 1 Seite. (02.10.2020).

★★ **Botulismus in Italien:** In Italien mussten über **30 Personen** wegen einer Vergiftung mit *Clostridium botulinum* hospitalisiert werden. Grund dafür war eine gemeinsame Mahlzeit, bestehend aus Thon, Mozzarella und Tomaten, in einem **Personalrestaurant**. [Food Safety News](#), 1 Seite. (05.10.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **SARS-CoV-2:** Die International Commission for Microbiological Specifications of Foods (ICMSF) geht davon aus, dass es sehr unwahrscheinlich ist, dass die Aufnahme von SARS-CoV-2 über Lebensmittel zu einer Erkrankung führt. **Die ICMSF rät davon ab, Lebensmittel** oder Produktionsbereiche im Rahmen der Qualitätskontrolle auf SARS-CoV-2 zu überprüfen. [ICSMF Opinion](#), 8 Seiten. (03.09.2020).

★★★ **Mykotoxine in Babynahrung:** Proben von Babynahrung, die auf dem österreichischen und tschechischen Markt erhältlich sind, wurden auf Mykotoxine geprüft. Nachgewiesen wurden **Spuren** von 17 Mykotoxinen, darunter Aflatoxin B1, Zearalenon, Deoxynivalenol und Fumosinin B1. Zwei Proben überschritten den gesetzlichen Grenzwert für Aflatoxin B1. Zwei bisher noch nicht festgestellte Toxine, **Aflatoxicol** und **Sterigmatocystin**, wurden in 3 bzw. 17 % der Lebensmittel festgestellt. [Food Control](#), 16 Seiten. (05.10.2020).

★★★ **Klimawandel:** Der Klimawandel **gefährdet die Lebensmittelsicherheit**. Es braucht laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (FAO) Massnahmen, um das Ernährungssystem auf die künftigen Herausforderungen abzustimmen. [FoodNavigator](#), 1 Seite. [FAO](#), 176 Seiten. (11.09.2020).

★★ **Campylobacter:** Eine Studie der Universität Bern hat eine neue quantitative Real-Time-PCR-Methode (qPCR) für den Nachweis von *C. jejuni/coli* in **Mastpouletherden in der Schweiz** (Zäkumproben) und in Pouletfleisch auf dem Schweizer Markt evaluiert. Insgesamt wurden 69,6 % der Mastpouletherden positiv getestet. Im **Pouletfleisch** waren gemäss qPCR-Methode 8,0 % der Proben positiv. [MedSys/MPDI](#), 11 Seiten. (10.09.2020).

★★ **Campylobacter:** Die Food Standards Agency (FSA) hat den vierjährigen Untersuchungsbericht über den Verkauf von **Poulet** im britischen Einzelhandel vom August 2017 bis Juli 2018 veröffentlicht. Proben wurden entnommen und auf *Campylobacter* untersucht. Der Bericht hat gezeigt, dass die **Belastung bei den britischen Poulets zwar beträchtlich abgenommen hat**, jedoch bei kleinen Detailhändlern, Selbstständigen und Metzgern hoch bleibt. [Food Safety News](#), 1 Seite. (14.09.2020). [Originalpublikation](#), 2 Seiten.

★★ **Antibiotikaresistente Salmonellen:** Eine Studie hat amerikanische Überwachungsdaten verwendet, um die Wahrscheinlichkeit von antibiotikaresistenten Salmonellen pro Mahlzeit mit **Rindfleisch** in der Periode 2002–2010 abzuschätzen. Die Ergebnisse zeigen, dass eine Umstellung der gesamten Rindfleischproduktion auf eine antibiotikafreie Aufzucht möglicherweise **keinen signifikanten Einfluss** auf antibiotikaresistente Salmonellen hat. [AMR Insights](#), 1 Seite. [Medscape](#), 4 Seiten. (17.09.2020).

★★ **Per- oder polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS):** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat einen neuen **Schwellenwert** für die wichtigsten per- und polyfluorierten Alkylverbindungen (PFAS) festgelegt, die sich im Organismus anreichern. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wird die Stellungnahme der EFSA überprüfen. [EFSA](#), 1 Seite. [BfR](#), 2 Seiten. (18.09.2020).

★★ **Pestizidrückstände:** Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat eine Wahrscheinlichkeitsbewertung der **akuten ernährungsbedingten Exposition für 38 Pestizide** durchgeführt. Verwendet wurden einerseits Daten zum Lebensmittelkonsum aus acht Ländern und von über 70 000 Personen sowie andererseits über 2 Millionen Analyseergebnisse aus Pestizidmonitoringprogrammen. Die Ergebnisse zeigen, dass für sämtliche untersuchten Länder und Populationen – auch mit dem Szenario, das auf einer 100-prozentigen Verwendung von Pestiziden in sämtlichen Lebensmitteln basiert – **kein wesentliches Risiko vorhanden ist**. [Food Control](#), 9 Seiten. (Online 20.08.2020, Publikation März 2021).

★ **Giardien:** Die schottische Gesundheitsbehörde, Health Protection Scotland, hat provisorische Daten der **Giardieninfektionen in Schottland** veröffentlicht. 2019 wurden 243 Fälle gemeldet, was einem **Anstieg** um 22 % im Vergleich zum Vorjahr entspricht. MedSys. [Originalpublikation](#), 13 Seiten. (15.09.2020).

★★ **Lebensmittelinfektionen im Zusammenhang mit rotem Fleisch:** Eine Studie hat die Lebensmittelinfektionen im Zusammenhang mit dem Konsum von rotem Fleisch in Frankreich untersucht. Die Anzahl Fälle, Todesfälle und die verlorenen gesunden Lebensjahre (disability adjusted life years, DALYs) wurden für acht Krankheitserreger geschätzt. **Campylobacter** wurde in Bezug auf die Anzahl Fälle im Zusammenhang mit dem Konsum von rotem Fleisch als vorrangiger Krankheitserreger klassifiziert, und zwar mit 210 Fällen pro 100 000 Einwohner. Die nicht typhoiden **Salmonella enterica** weisen mit 0,04 Todesfällen pro 100 000 Einwohner die höchste Mortalität auf. **Hepatitis E** wurde als Hauptfaktor für die verlorenen gesunden Lebensjahre ermittelt, mit 33 DALYs pro 100 000 Einwohner. [Microbial Risk Analysis](#), 8 Seiten. (August 2020).

★ **Prionen in Kamelmilch:** 2018 wurde die Prionenkrankheit erstmals in einem Schlachthof in Algerien an Kamelen festgestellt. Dies hat eine Forschungsgruppe einer englischen Universität dazu bewogen, zu untersuchen, wie hoch die Wahrscheinlichkeit ist, dass ein **neuer Prionen-Krankheitserreger im Vereinigten Königreich** über Produkte, die von Kamelen stammen, in Erscheinung tritt. Für Produkte auf Kamelmilchbasis wurde die Wahrscheinlichkeit am höchsten eingestuft. [Microbial Risk Analysis](#), 8 Seiten. (August 2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Lebensmittelkriminalität:** Die nationale englische Einheit zur Bekämpfung der Lebensmittelkriminalität und die schottische Einheit zur Bekämpfung von Kriminalität und Lebensmittelvorfällen haben die Bedrohungen in Bezug auf die **Lebensmittelkriminalität im Vereinigten Königreich** evaluiert. In der Untersuchung wurden die Bereiche der Lieferkette überprüft, die Einfallstore für Lebensmittelkriminalität bieten könnten, und die **neuen Bedrohungen** identifiziert, die angegangen werden müssen. [Food Standards Agency](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 62 Seiten. (01.10.2020).

★★ **Verfälschung von Honig:** Honig ist das **Lebensmittel**, das nach Milch und Olivenöl weltweit **am dritthäufigsten verfälscht wird**. Echter Honig kann mit pflanzlichem Sirup (Mais- oder Zuckerrübensirup) **verdünnt** werden oder die Zucker dieser Sirupe können chemisch **modifiziert** werden, damit sie dem Honig ähneln. [Insider](#), 4 Seiten. (09.2020).

★★ **Giftige Chemikalien in Lebensmitteln:** In ganz Subsahara-Afrika werden Produkte wie **Formalin** oder **Ethephon** verwendet, um Fleisch, Fisch, Milch und Obst **besser aussehen** zu lassen. Einige Produkte werden illegal eingesetzt, andere nicht fachgerecht. [SciDevNet](#), 1 Seite. (03.07.2020).

★★ **Analysemethoden:** Die Arbeitsgruppe der Association of Official Analytical Chemists (AOAC) für Lebensmittelbetrug (Food Fraud Task Force) hat an einer Onlineveranstaltung die Fortschritte zusammengefasst, die bei den Analysemethoden für **Honig, Milch** und **natives Olivenöl extra** erzielt wurden. Die Videoaufzeichnungen dieser Sitzungen sind nach der Veröffentlichung bis Anfang 2021 verfügbar. [FOCOS](#), 1 Seite. Videos: [AOAC](#). (15.09.2020).

★★ **Vanille und schwarzer Pfeffer:** In Dänemark haben Forscher eine **Nachweismethode** für Lebensmittelbetrug für Vanille und schwarzen Pfeffer entwickelt. Beide Lebensmittel können für einen «höheren wirtschaftlichen Gewinn» verfälscht werden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten (21.09.2020).

★★ **Kurkuma:** Mit der Beliebtheit von Kurkumin steigen auch die **Bedenken** in Bezug auf Verfälschungen. Der weltweite Kurkuminmarkt dürfte von 2020 bis 2024 um 32,11 Millionen Dollar steigen. Da Kurkuma jedoch häufig in Pulverform verkauft wird, ist keine visuelle makroskopische Prüfung möglich. Daher ist es **wahrscheinlicher**, dass pflanzliche und kostengünstigere Zutaten aus dem Ausland **beigemengt** werden, wie etwa Stärke, Kreidepulver, Maniok und synthetische Farbstoffe. [Natural Products Insider](#), 2 Seiten. (02.10.2020).

Im Fokus

★★★ **Neues Tool für die Früherkennung via Twitter:** Das European Centre for Prevention and Disease Control (ECDC) hat ein interaktives kostenloses Open-Source-Tool lanciert, um anhand von Twitter-Daten zur automatischen Früherkennung von Bedrohungen für das Gesundheitswesen beizutragen. Mit dem Tool **epitweetr** können die Benutzer **automatisch die Trends der Tweets verfolgen**, und zwar zeitlich, örtlich und thematisch, um dank Signalen wie einem ungewöhnlichen Anstieg der Tweet-Zahlen frühzeitig Bedrohungen für das Gesundheitswesen zu erkennen. [ECDC](#), 1 Seite. (02.10.2020).

★★ **Weniger pathogene Bakterien auf Tomaten:** Eine Studie der University of Georgia (USA) zeigt, dass die kombinierte Anwendung von zwei **von der FDA zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffen** (Lävulinsäure und Natriumdodecylsulfat) auf Tomatenpflanzen die Populationen von **STEC, Salmonellen** und **Listeria monocytogenes** auf den geernteten Tomaten signifikant reduzieren kann. [Science Daily](#), 1 Seite. [Food Control](#), 6 Seiten. (08.09.2020).

★★ **Warnung vor dem «Wundermittel» Miracle Mineral Supplements (MMS):** Swissmedic warnt vor der Einnahme des sogenannten Wundermittels «Miracle Mineral Supplement», kurz MMS, und weiteren ähnlichen Produkten wie Chlordioxid, CDL, CDS und «Master Mineral Solution». Angepriesene Wirkungen bei schweren Krankheiten wie Autismus, Malaria, Krebs, Aids oder neuerdings bei Infektionen mit dem **Coronavirus** sind **weder plausibel noch von seriösen Studien untermauert**. [Swissmedic](#), 1 Seite. (22.09.2020).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 09/2020



Quelle: mvccaspe, Fotolia

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen: [BLV Webseite](#)
Auf unserer Online Datenbank [ADURA](#) finden Sie weitere für die Früherkennung relevante Themen.



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Lebensmitteltrends



GMO-Lachs: Ein **genetisch modifizierter Lachs** soll noch diesen Herbst auf dem **U.S.-amerikanischen Markt** lanciert werden. Die FDA und die kanadische Gesundheitsbehörde Health Canada genehmigten den Lachs als erstes und einziges **biotechnologisch hergestelltes tierisches Protein** für den menschlichen Verzehr. Die genetische Modifikation soll die Fische in ihren frühen, anfälligsten Wachstumsphasen besser schützen, was zu einer geschätzten 70-prozentigen Steigerung des jährlichen Produktionsoutputs im Vergleich zum konventionellen Atlantischen Lachs führt. [Food Safety News](#), 1 Seite. [FDA](#), 3 Seiten. [Produktwebseite](#), 1 Seite. (08.09.2020).



Muttermilch als Sportlernahrung? Sportler greifen zu verschiedensten Produkten, um ihre Leistung zu verbessern – darunter anscheinend auch **Muttermilch**. Das amerikanische FDA klärt über die Risiken des Konsums von menschlicher Muttermilch auf und warnt vor einer potenziellen Exposition gegenüber Infektionskrankheiten wie HIV sowie chemischen Kontaminanten und Spuren von Arzneimitteln. [Food Safety News](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#), 2 Seiten. (20.08.2020).

Ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonella Enteritidis:** Das CDC berichtete von einem **Salmonella Enteritidis** Ausbruch in den **USA und Kanada**, der auf abgepackte **Pfirsiche** zurückzuführen ist. Laut aktuellem Stand sind insg. 126 Personen infiziert (78 in den USA, 48 in Kanada), davon 34 hospitalisiert. Keine Todesfälle. [CDC](#), 2 Seiten. [Canada](#), 2 Seiten. (25.08.2020).

★★★ **Salmonella Typhimurium:** Ein Salmonellose Ausbruch im **Vereinigten Königreich** zählt momentan **98 Fälle**. Die wahrscheinlichste Ursache sind **Nüsse (Paranüsse)**, die unter anderem in Müsliriegel verarbeitet wurden. Betroffene Produkte wurden angeblich in mehr als 30 Länder versendet. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Food Safety News](#), 1 Seite. (28.08.2020).

★★ **Clenbuterol in Fleisch:** Beamte eines **mexikanischen** Bundesstaates haben eine Warnung herausgegeben, nachdem sie den Verdacht hatten, dass mehr als **50 Menschen** durch den Verzehr von **mit Clenbuterol verseuchtem Fleisch** krank wurden. Clenbuterol ist ein Arzneimittel, das als Lebensmittelzusatzstoff in einigen Viehfuttermitteln verwendet wurde, um die Muskelmasse und den **Fleischertrag** bei Rindern, Lämmern, Geflügel und Schweinen zu fördern. Eine solche Verwendung ist in den USA und Europa illegal. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (26.08.2020).

★★ Die irischen Behörden untersuchen einen Ausbruch, verursacht durch **Cryptosporidien in vorverpackten Salaten**. Das Produkt wurde zurückgerufen. Insgesamt erkrankten 42 Personen. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (13.08.2020).

★★ **Update Salmonella Newport:** Letzten Monat berichteten wir von einem Ausbruch von **Salmonella Newport** in den **USA** verursacht durch kontaminierte **Zwiebel**. Die Infektionszahlen stiegen in der Zwischenzeit weiter; Stand 10.09.2020: insgesamt **1,469 Infizierte**, davon 1,012 in den USA und 457 in Kanada. Eine Person ist gestorben, aber es ist nicht bekannt, ob Salmonellen zur Todesursache beigetragen haben. [CDC](#), 2 Seiten. [Canada](#), 3 Seiten. (10.09.2020).

★★ **Dänemark:** Die dänischen Behörden untersuchen momentan drei Ausbrüche, bei denen fast 50 Menschen erkrankt sind, wobei einer durch **Hepatitis A** und zwei durch seltene Salmonellenstämme verursacht wurden. Vom Ausbruch der Hepatitis A sind 14 Personen betroffen, von denen 11 hospitalisiert wurden. Ein Ausbruch von **Salmonella Strathcona** betrifft 23 Personen, und ein weiterer Ausbruch von **Salmonella Kasenyi** verzeichnet 11 Patienten. Der Verdacht liegt bei **importierten Lebensmitteln**. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (27.08.2020).

★ **Cyclospora Ausbruch:** Der Cyclospora Ausbruch, der bereits im Seismo Info 07/2020 gemeldet wurde und mit abgepackten **Salaten** (Eisberg, Rotkohl und/oder Karotten) in Verbindung steht, bereitet sich in den USA weiter aus. Insgesamt sind 690 Personen aus 13 Bundesstaaten betroffen. [Food Safety News](#), 1 Seite. [CDC](#), 2 Seiten. (17.08.2020).

★ **Salmonella Anatum:** Ein Ausbruch des relativ seltenen *Salmonella enterica* serovar **Anatum** besteht seit 2015 in **Taiwan**. **Schweinefleisch** und **Geflügel** wurden als Vehikel für die Übertragung identifiziert. Nahezu identische Salmonella-Anatum-Stämme wurden auch im Vereinigten Königreich, in den Vereinigten Staaten und auf den Philippinen identifiziert. [Originalpublikation](#), 2 Seiten. (19.08.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **SARS-CoV-2 auf importierten Lebensmitteln:** Laut den chinesischen Behörden konnten auf der Oberfläche von **gefrorenem Hühnerflügeln**, importiert aus Brasilien, Spuren von **SARS-CoV-2** nachgewiesen werden.

Einen Tag zuvor soll das Virus auch auf der Verpackung von gefrorenen **Garnelen** aus Ecuador nachgewiesen worden sein. Es ist offen ob und inwieweit das neue Coronavirus einen Einfluss auf den internationalen Handel mit Lebensmitteln haben wird. [Swissinfo](#), 1 Seite. [Food Safety News](#), 1 Seite. (18.08.2020).

★★★ **Vibrio, E. coli ST 131, STEC:** Drei Studien wurden im Auftrag des BLVs durchgeführt und kürzlich abgeschlossen. Das Ziel der Literaturstudie zu [Vibrio spp.](#) war es, die Prävalenzen von *V. parahaemolyticus* und *V. vulnificus* in Meeresfrüchten und Fischen zu evaluieren; zum Beispiel in **Meeresfrüchten** liegen sie bei 43.1 % und 17 %, respektive. [Vibrio](#), 44 Seiten. Bei [E. coli ST 131](#) schätzen die Autoren das Risiko für Schweizer Lebensmittelproduzenten als mittelmässig für **Hühner- und Fischprodukte** und als niedrig für alle anderen Produkte ein. [E. coli ST 131](#), 36 Seiten. In Mehlprodukten wurde die Persistenz und Prävalenz von [STEC](#) mittels Challenge-Tests und qPCR beurteilt. [STEC](#), 43 Seiten. (03.09.2020).

★★★ **Mikroplastik in Obst und Gemüse:** Meldung aus dem BeoWarn Mitteilungsblatt Nr. 4/2020 (behördenintern). «Zwei aktuelle Studien beschäftigen sich mit dem Vorkommen von **Mikroplastik in Pflanzen**. Nach Angaben der Autoren gehören **Äpfel** zum am stärksten kontaminierten Obst. **Karotten** sind das am stärksten betroffene Gemüse. Die Partikel sollen über das Wasser durch die Wurzelsysteme in die Pflanzen gelangen.» [Publikation A](#), 7 Seiten. [Publikation B](#), 7 Seiten.

★★ **Mikroplastik in Meeresfrüchten:** Eine neue Studie gibt Aufschluss darüber, wie viel und welche Arten von **Mikrokunststoffen** in verschiedenen **Meeresfrüchten** (Austern, Garnelen, Sardinen, ...) enthalten sein können. Die Analyseverfahren könnten dazu beitragen, das Ausmass der Kontamination von Meeresfrüchten aufzudecken und die Risikobewertung für die Verbraucher zu erleichtern, so die Forscher. [C&EN](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 10 Seiten. (24.08.2020).

★★ **Mykotoxine in Tomatenerzeugnissen:** Eine gemeinsame Untersuchung von mehreren Kantonslabors (ZH, SG, TG, GR, GL und dem Fürstentum Liechtenstein) weist in 38 von 54 (ca. 70%) untersuchten **Tomatenerzeugnissen** – von Pelati über Ketchup bis Tomatenpüree – **Tenuazonsäure (TEA)** nach. Dabei handelt es sich um ein Mykotoxin (Schimmelpilzgift) aus der Gruppe der Alternariotoxine. Vier Proben wurden beanstandet. [SRF](#), 1 Seite. [Amt Graubünden](#), 1 Seite. Mehr Informationen zum Thema finden Sie auf unserer Datenbank [ADURA](#). (27.08.2020).

★★ **HEV in Schweinefleisch:** Eine deutsche Studie konnte **RNA von Hepatitis-E-Viren (HEV)** in kommerziellem **Schweinefleisch** nachweisen; mehr als 10% aller getesteter Proben waren kontaminiert. [Animal Health Online](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 19 Seiten. (10.09.2020).

★★ **HEV in Ziegenprodukten:** Eine kürzlich publizierte ägyptische Studie beschreibt die Prävalenz von **Hepatitis E Viren** in Ziegen mittels Analyse von Milch-, Blut-, Urin- und Stuhlproben. Bezüglich **Ziegenmilch** konnten in 7% der Proben Immunglobulin G (IgG), in ca. 2% Antigene (Ag) und in 0,7 % RNA von Hepatitis E Viren nachgewiesen werden. [Originalpublikation](#), 8 Seiten. (21.08.2020).

★★ **Cadmium in Seealgen:** Die französische ANSES warnt vor potenziellen Risiken von **Seealgen** als Lebensmittel. In fast einem Viertel der von der ANSES analysierten Proben essbarer Algen wurden **Cadmiumkonzentration** über dem von den französischen Behörden festgelegten Höchstgehalt von 0,5 mg/kg gemessen. Cadmium ist als **humanes Kanzerogen** eingestuft und kommt natürlich in der Umwelt vor. [Food Navigator](#), 2 Seiten. [ANSES](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 57 Seiten.

★★ **Zitrusfrüchte und Listerien:** Ein US-amerikanischer Produzent ruft u.A. Orangen, Zitronen und Limetten zurück, da sie mit *L. monocytogenes* kontaminiert sein könnten. [Food Poison Journal](#), 2 Seiten. (10.08.2020).

★ **Morphin in Mohn-Backwaren:** Mehrere Hersteller rufen **mohnhaltige Backwaren** zurück, da in ihnen ein erhöhter **Morphingehalt** nachgewiesen werden konnte. Das Problem gab es bereits zur selben Zeit letztes Jahr in Mohn aus der Slowakei (s. Seismo Info 09/2019). [Produktwarnung](#), 1 Seite. (19.08.2020).

★ **Oleandrin in Milch:** Meldung aus dem BeoWarn Mitteilungsblatt Nr. 4/2020 (behördenintern). «Bei der Untersuchung einer Vergiftung von 50 Milchkühen durch den Verzehr von Oleanderlaub, das versehentlich in das Futter gemischt wurde, wurde das **Toxin Oleandrin** neben Serum, Leber und Herz auch in **Milch und Käse** nachgewiesen. Dies ist der erste Bericht zum Übergang von Oleandrin in **Milch und Milchprodukte** und weist auf ein potenzielles Risiko für die Verbraucher hin. » [Originalpublikation](#), 11 Seiten. (08.09.2020).

Lebensmittelbetrug

★★ **COVID-19:** Die COVID-19-Pandemie hat Spuren in der Lebensmittelversorgung hinterlassen. Ein neuer Bericht gibt einen Überblick über die verschiedenen Herausforderungen, die es hinsichtlich des **Lebensmittelbetrugs** zu meistern gilt. [Sterling Crew](#), 3 Seiten. (08.09.2020).

★★ **Delfinfleisch statt Thunfisch:** Eine Studie eines mexikanischen Studenten hat **Thunfischdosen** entdeckt, die Fleisch von Delfinen enthalten. Von 15 untersuchten Dosen enthielten drei Spuren von **Delfin-DNA**, was das Vorhandensein vom Fleisch der Tiere bestätigte. [Seafood Source](#), 1 Seite. (02.09.2020).

Im Fokus

★★★ **Die nächste Pandemie:** Ein 82-seitiges Dokument mit dem Titel «**Preventing the Next Pandemic – Zoonotic diseases and how to break the chain of transmission**» wurde von der UNEP (*United Nations Environment Programme*) und dem ILRI (*International Livestock Research Institute*) publiziert. Die Autoren geben Empfehlungen, wie künftige Zoonoseausbrüche verhindert werden können, und identifizieren **One Health** als den optimalen Weg zur Prävention und Reaktion auf zukünftige Pandemien. [Press Release](#), 2 Seiten. Key messages ([Englisch](#) und [Französisch](#)), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 82 Seiten. (03.09.2020).

★★★ **Mikroplastik als Bakterientransporter:** Mikroplastik in den Weltmeeren ist ein bekanntes Problem für die Umwelt. Eine neue Studie warnt nun, dass es sich um ein grösseres Problem als bisher angenommen handeln könnte, denn: es ist möglich, dass der **Transport von Krankheitserregern** wie Bakterien und Viren durch Mikroplastik begünstigt wird. [Science Daily](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 10 Seiten. (28.08.2020).

★★★ **EHEC in der Schweiz:** Laborbestätigte Fälle von Infektionen mit Shiga-Toxin produzierenden *E. coli* (STEC) in der Schweiz **nehmen seit 2015 stark zu**. Die Frage stellt sich: gibt es tatsächlich mehr Fälle oder ist dieser Anstieg auf eine Zunahme von Labortests zurückzuführen? In einer neuen Publikation kommen Schweizer Forscher zum Schluss, dass diese Zunahme nicht allein auf eine Zunahme der Testzahlen zurückzuführen ist und es sich wahrscheinlich um einen echten **epidemiologischen Trend** handelt. [Originalpublikation](#), 11 Seiten. (27.08.2020).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gesannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 08/2020



Quelle: BLV

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen: [BLV Webseite](#)



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Lebensmitteltrends

★★ **Schutzschicht für Avocados:** Ein Schweizer Retailer führt Avocados ein, die mit einer **pflanzlichen Zusatzschicht** versehen sind und länger frisch bleiben sollen. [Food Aktuell](#), 1 Seite. (05.08.2020).

★ **Nanotechnologie:** Die EFSA bittet um Rückmeldungen zu einem Dokumententwurf zum Nachweis von **Nanopartikeln in Lebens- und Futtermittel**. Meldungen können bis zum 9. September 2020 eingereicht werden. [EFSA](#), 1 Seite. (09.07.2020).

★ **Seegurken:** Forscher in Norwegen prüfen kommerzielle Anbaumethoden für [Seegurken](#), die ihrer Meinung nach in Zukunft vermehrt als Lebensmittel und Rohstoff für **Gesundheitsprodukte** genutzt werden sollen. Vor allem in Teilen Asiens werden Seegurken bereits häufig konsumiert. [Food Navigator](#), 2 Seiten. (08.07.2020).

Ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonella Newport:** Das CDC berichtet von einem Ausbruch von **Salmonella Newport** in den USA mit 125 Fällen, darunter 24 Hospitalisierungen. Die Ursache konnte noch nicht gefunden werden und wird momentan untersucht. Der Ausbruch breitet sich rasch aus, auch in Kanada. [CDC](#), 1 Seite. (22.07.2020). **Update 03.08.2020:** Als wahrscheinlichste Ursache konnten nun **Zwiebeln** identifiziert werden. **Aktuelle Zahlen:** 640 Infizierte, 85 Hospitalisierungen, keine Todesfälle in den USA. In Kanada gibt es zusätzlich 239 Infizierte. [Canada](#), 4 Seiten.

★★★ **E. coli:** Zwei nicht miteinander verbundene Ausbrüche von *E. coli* wurden in **Südkorea** und **Japan** dokumentiert – insgesamt sind **mehrere Tausend Menschen** erkrankt. Der Ausbruch in Südkorea war mit einem Kindergarten verbunden; von den über 100 Fällen waren die meisten Kinder. 21 Menschen mussten hospitalisiert werden, davon zeigten 16 Anzeichen von einem **hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS)**. In Japan sind über 3,400 Lehrer und Schüler an 15 Schulen an einer Lebensmittelvergiftung erkrankt. *E. coli* konnte in Stuhlproben einiger Patienten nachgewiesen werden und wurde später in einem **Seetangsalat** gefunden, der an die Schulen geliefert wurde. [Food Safety News](#), 1 Seite. [Asahi Shimbun](#), 1 Seite. [Korea Herald](#), 1 Seite. (20.07.2020).

★★★ Der Bericht über die in 2019 gemeldeten **lebensmittelbedingten Gruppenausbrüche der Schweiz** ist publiziert. Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche kommen in der Schweiz nicht sehr häufig vor: Im Jahr 2019 wurden **23 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche** rapportiert. Damit ist die Zahl zwar doppelt so hoch wie im Vorjahr (12), sie bleibt jedoch – auch im Vergleich mit anderen Ländern – tief. [BLV Bericht](#), 4 Seiten. (06.06.2020).

★★ Der Bericht der **norwegischen Behörden zu lebensmittelbedingten Gruppenausbrüchen** ist publiziert. Bei einer Bevölkerungszahl von 5.3 Millionen melden diese **46 Ausbrüche**. Der grösste Ausbruch, mit mehr als 2'000 Betroffenen, war auf *C. jejuni* in einer Trinkwasserversorgung zurückzuführen. [Food Safety News](#), 1 Seite. (29.07.2020).

★ **Rote Kidneybohnen:** Ein Ausbruch Anfang des Jahres in **Dänemark** konnte auf **rote Kidneybohnen** zurückgeführt werden. Grund war eine zu hohe Menge an **Phytohämagglutinin (PHA)** in den gefrorenen Bohnen, da sie von dem zuständigen Cateringunternehmen nicht ausreichend gekocht wurden. PHA zählt zu den Lektinen, welche natürlich in verschiedenen Hülsenfrüchten vorkommen und in hohen Mengen toxisch wirken können. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (08.07.2020).

★ **Zucchini** als mögliche Ursache von mehreren Krankheitsfällen in UK. Zucchini enthalten eine natürlich vorkommende Verbindung ([Cucurbitacine](#)). Wenn dieser Gehalt hoch genug ist, kann er Symptomen wie **Übelkeit** und **Durchfall** herbeiführen. Vier Familien in Castle Acre, Norfolk, berichteten, dass sie sich unwohl fühlten, nachdem sie Produkte assen, die sie selber angebaut hatten. [Food Safety News](#), 1 page. (26.07.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Zoonosebericht Schweiz 2019:** Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen bleiben auch 2019 **Campylobacteriose** und **Salmonellose**. Bei einigen anderen Zoonosen gibt es erhöhte Fallzahlen, etwa Q-Fieber und Tularämie. [Fachmedienmitteilung](#), 2 Seiten. [Originalbericht](#), 43 Seiten. (22.07.2020).

★★★ **COVID-19:** Untersuchungen zu einem Superspreader Vorfall in Deutschland in einem **Schlachtbetrieb** ergab eine Verbreitung des SARS-CoV-2 in einem Radius von 8 Metern zwischen Indexfall und Arbeitskollegen. Der Schlachtbetrieb hat eine Umluftzirkulation die auf 10°C eingestellt ist. Das Virus scheint zudem im Betrieb persistiert zu haben. [Originalpublikation](#) (nicht peer-reviewed), 30 Seiten. (23.07.2020).

★★★ Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und die Weltgesundheitsorganisation (WHO) stellen einen Anstieg bei Ausbrüchen und Fällen von lebensmittelbedingten Krankheiten, die auf

Vibrio parahaemolyticus und *Vibrio vulnificus* zurückzuführen sind fest. Sie erstellten Risikobeurteilungsgrundlagen für die Beurteilung von *Meeresfrüchten* durch das Risikomanagement. [Meeting Report](#), 86 Seiten. (28.07.2020).

★★★ **E. coli ST131:** Der *Escherichia coli*-Sequenztyp (ST) 131 ist besorgniserregend, weil er eine **antimikrobielle Resistenz** erwerben und extraintestinale Infektionen verursachen kann. Die *E. coli*-Sublinie ST131-H22 scheint durch **Geflügel** auf den Menschen übertragbar zu sein. Forscher berichten nun über multiresistente ST131-H22-Geflügelisolate in Brasilien, die eng mit internationalen Human- und Geflügelisolaten verwandt sind. [Originalpublikation](#), 1 Seite. (30.07.2020).

★★ **Selenit:** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) lehnt die Verwendung von **Selenit Triglycerid** als neuartiges Lebensmittel ab. Die Begründung: es ist unklar in welcher Form der Stoff, der als Nahrungsergänzungsmittel eine Quelle für Selen (Se) sein soll, nach der Einnahme im Körper vorliegt – er muss demnach als **Xenobiotikum** mit unbekanntem Auswirkungen angesehen werden. [Food Navigator](#), 2 Seiten. [EFSA](#), 19 Seiten. (08.07.2020).

★★ **Aluminium in Lebensmitteln:** Das BfR hat Fragen und Antworten zu **Aluminium in Lebensmitteln** und verbrauchernahen Produkten publiziert. «Die Lebensmittelgruppen mit den höchsten Einzelbeiträgen [an Aluminium] sind Instant-Tee-Getränke (mit einem Anteil von 11 % an der Gesamtaufnahme aus Lebensmitteln), gemischte Rohkostsalate (8 %), Teegetränke (7 %) sowie Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (6 %) sowie Mehrkornbrot bzw. -brötchen (4 %). » [BfR](#), 8 Seiten. (21.07.2020).

★★ Nachweis von *Toxoplasma gondii* in Einzelhandelsfleischproben in **Schottland:** *Toxoplasma gondii*-DNA wurde in 0/39 (0 %) Rindfleischproben, 1/21 (4,8 %) Hühnerproben, 6/87 (6,9 %) Lammproben, 3/71 (4,2 %) Schweinefleischproben und 48/149 (32,2 %) Wildfleischproben nachgewiesen. [Originalpublikation](#), 6 Seiten. (27.07.2020).

★★ Bewertung der **Nitrit-Rückstandskonzentrationen von Speck** im Vereinigten Königreich: Insgesamt wurden 89 verschiedene handelsübliche Speckproben entnommen und mittels Fliessinjektionsanalyse analysiert, um ihren Restnitritgehalt zu bestimmen. Die mittlere Restnitritkonzentration für alle Speckproben betrug **10,80 mg/kg**. [Originalpublikation](#), 7 Seiten. (11.07.2020).

★★ Nachweis und Quantifizierung von **Hepatitis-E-Virus-RNA** in verzehrfertigen rohen **Schweinewürsten** in den **Niederlanden**. HEV-RNA wurde in 46/316 rohen Schweinewürsten (14,6%) nachgewiesen. «Cervelaat», Salami, «Metworst» und «Snijworst» sind öfter positiv als andere Würste. Der Durchschnittswert in kontaminierten Würsten betrug 2,76 log₁₀ HEV Genkopien pro 5 g. [Originalpublikation](#), 25 Seiten. (12.07.2020).

★★ Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine Stellungnahme zu **Shigatoxin-produzierenden E.coli (STEC) in Mehl** veröffentlicht. [Food Safety News](#), 2 Seiten und [Originalpublikation](#), 28 Seiten. (28.07.2020).

★ **Vitamin D3:** Es besteht der Verdacht einer **Lebensmittelvergiftung** (Hyperkalzämie), die durch einen zu hohen Gehalt an Vitamin D3 (2612,7 mg/Tag) in **Nahrungsergänzungsmitteln** aus Spanien verursacht wurde. [RASFF](#), 1 Seite. (22.07.2020).

★ **Salmonellen in rohem Fisch** wurden durch Food Standards Australien und Neuseeland FSANZ als aufkommen des Risiko für die Lebensmittelsicherheit identifiziert. Es wurde bspw. festgestellt, dass drei Serotypen von Salmonellen einer Zuchtart Geräte und zwei weitere Fischarten kreuzkontaminierten. Bis dato ergab sich allerdings keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen, doch das Thema wird eng begleitet - insbesondere angesichts des **zunehmenden Verzehr von rohem Fisch** wie Sushi, Sashimi, Ceviche, Poke. [FSANZ](#), 7 Seiten. (29.07.2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Operation OPSON IX:** Bei der von Europol und INTERPOL koordinierten Operation OPSON IX haben sich elf europäische Staaten zusammengetan, um gemeinsam etwaige **Betrugsfälle** bei verschiedenen Lebensmitteln zu verfolgen. Unter den Ergebnissen: in Deutschland konnten bei rund **einem Viertel** der untersuchten **Olivenöle** Verfälschungen nachgewiesen werden, die Behörden stellten bei **17%** der untersuchten **vanillehaltigen Erzeugnisse** Auffälligkeiten fest und mehr als 17 Tonnen **Pferdefleisch** wurden aus mehreren Schlachthöfen in **Irland** und anderen europäischen Ländern beschlagnahmt. [BVL](#), 2 Seiten. [AgriLand](#), 2 Seiten. (29.07.2020).

★★★ **COVID-19:** Da die Lieferketten weiterhin von der aktuellen Krise betroffen sind, wächst in der weltweiten **Lebensmittel- und Getränkeindustrie** die Besorgnis, dass die Wachsamkeit gegenüber den verschiedenen Arten von **Lebensmittelbetrug** kritisch tief ist. Neue Lieferketten sind daran sich zu etablieren und bieten damit Möglichkeiten für kriminelle Akteure aktiv zu werden. [Lloyd's Register](#), 1 Seite. (17.07.2020).

★★ **Methodik zur Reidentifikation:** Eine neue Studie präsentiert eine Methodik, mit der zwischen der **Herkunft von Reis** aus China, Vietnam und Indien unterschieden werden kann. Sie soll Verbraucher vor irreführenden Informationen und Betrug schützen. [Originalpublikation](#), 9 Seiten. (20.07.2020).

★★ **Holunderbeere:** Im Zuge der Coronapandemie gewinnen Stoffe, die angeblich das Immunsystem stärken sollen, immer mehr an Beliebtheit – darunter auch die **Holunderbeere**. Dieser Trend führt jedoch auch dazu, dass vermehrt Produkte verfälscht werden. [Nutra Ingredients](#), 2 Seiten. (08.07.2020).

Im Fokus

★★★ **Plantagen und Tierhaltung:** Eine neue Studie hat den Zusammenhang zwischen **Tierhaltung** und der Kontamination von naheliegenden **Obstgärten** untersucht. Das Ergebnis: eine von fünf Luftproben (20%) in einer Mandelplantage, die an einen Geflügelbetrieb angrenzte, testete positiv auf *E. coli*. Im Jahr 2019 gab es in den USA einen *E. coli* Ausbruch, der auf Blattspinat zurückgeführt werden konnte (insg. 167 Fälle); die FDA publizierte im Mai dieses Jahres die Ergebnisse ihrer Untersuchungen und schreibt, dass ein potenziell beitragender Faktor die Nähe des Anbaubereiches zu Rindern war. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Abstract](#), 1 Seite. [FDA](#), 6 Seiten. (21.07.2020).

★★★ Forscher der Universität von Houston berichten, dass **kobaltdotiertes Titandioxid** (CoO-TiO₂) als **Nanopartikel** die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* stoppt. Diese Ergebnisse zeigen, dass CoO-TiO₂ als antimikrobielles Mittel in der lebensmittelverarbeitenden Industrie eingesetzt werden könnte (z.B. bei Produktionsanlagen, direkte Anwendung auf Lebensmitteln und auf Oberflächen mit Lebensmittelkontakt). [Science News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 30 Seiten. (10.07.2020).

★★ **Salmonella:** Forscher haben entdeckt, dass einige Salmonellenstämme das Immunabwehrsystem von Pflanzen umgehen und in **Salatblätter** gelangen, indem sie die winzigen Atmungsporen der Pflanze (**Stoma**) öffnen. Einmal innerhalb der Pflanze, können die Bakterien **nicht mehr abgewaschen** werden und somit lebensmittelbedingte Krankheiten übertragen. [Science Daily](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#), 16 Seiten. (20.07.2020).

★★ Kontrolle von *Vibrio parahaemolyticus* in Muscheln durch das aus der Adria isolierte gram-negative Bakterium *Halobacteriovorax*, das sich von anderen Bakterien ernährt. Das Bakterium war in der Lage, die Zahl der *V. parahaemolyticus* während der Muschelreinigung zu reduzieren. [Originalpublikation](#), 25 Seiten. (21.07.2020).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 07/2020



Quelle: BLV

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen: [BLV Webseite](#)



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Lebensmitteltrends



Nanomaterialien in Lebensmitteln: Ein neuer Bericht der französischen ANSES bietet Belege für eine weit verbreitete Verwendung von Nanomaterialien in Lebensmitteln. Die Verwendung ist am häufigsten in **Säuglingsmilch** (25,6% der untersuchten Proben), gefolgt von Süswaren (15,6%), Frühstückszerealien (14,8%), Müsliriegeln (12,9%) und gefrorenen Backwaren und Desserts (10,9%). Etwa zwei Drittel davon sind **Kalziumkarbonat (E170)** und **Titandioxid (E171)**, welches mittlerweile verboten ist in Frankreich. [Originalpublikation](#), 238 Seiten. (15.06.2020).



SARS-CoV-2: Ein erneuter Ausbruch von COVID-19 in Beijing wurde mit einem **Lebensmittelmarkt** in Verbindung gebracht. Mehr als 50 Tage nach dem letzten lokalen Fall gibt es nun Dutzende Erkrankte. Das Virus konnte, nach Angaben der chinesischen Behörden, u.A. auf **Schneidebrettern für importierten Lachs** nachgewiesen werden. [The Guardian](#), 1 Seite. [Time](#), 1 Seite. (15.06.2020).



SARS-CoV-2 und Schlachtbetriebe: Nachdem in **Deutschland** ein COVID-19 Ausbruch in einem **Fleischbetrieb** einen erneuten regionalen Lockdown ausgelöst hat, stellt sich die Frage: Warum scheint sich das neue Coronavirus so schnell in Fleisch- und Geflügelbetrieben zu verbreiten? [CEBM](#), 2 Seiten. (24.06.2020).

★★ **Upcycled Food:** Eine Task Force aus Akademikern sowie Branchenführern hat nun den Trend «**upcycled food**» genau definiert. Hierbei handelt es sich um Zutaten, die sonst nicht in den menschlichen Verzehr gelangt wären, die weiterverarbeitet werden, um einen positiven Einfluss auf die Umwelt zu haben. [Food Dive](#), 1 Seite. (15.06.2020).

★★ **Ultraprocessed Food:** Forscher warnen zunehmend, dass der Verzehr von **hoch verarbeiteten Lebensmitteln** mit einem erhöhten Risiko für nicht übertragbare Krankheiten verbunden ist, was eine Herausforderung für die öffentliche Gesundheit darstellt. [Originalpublikation](#), 5 Seiten. (07.07.2020).

★★ **Rohmilch und Rohmilchkäse:** Rohmilch und Rohmilchprodukte können unsere Gesundheit in positiver und negativer Hinsicht beeinflussen. Eine Studie von Agroscope fasst aktuelle Ergebnisse aus der Forschungsliteratur zusammen und ordnet die **positiven Effekte** und die **Risiken** ein. [Agrarforschung Schweiz](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 7 Seiten. (24.06.2020).

★ **Verpackungsmaterialien:** Wie sieht die **Zukunft der Lebensmittelverpackungen** aus? Ein Bericht beschreibt vier potenzielle Szenarien. [Forbes](#), 3 Seiten. (25.06.2020).

Ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **OXA-244-produzierende *Escherichia coli*:** Die Zahl der Infektionen mit **OXA-244-Carbapenemase-produzierenden *Escherichia coli*** nahm in den letzten Jahren in mindestens neun europäischen Ländern stark zu; das ECDC schreibt in einer Risikobewertung, dass das **Risiko** einer weiteren Verbreitung dieser Bakterien in der EU/EWR wahrscheinlich **hoch** ist. Die Ursache dieser Ausbrüche ist bisher unbekannt, aber ein nosokomialer Infektionsweg scheint unwahrscheinlich. In einer aktuellen Publikation zu einem Ausbruch in **Deutschland** werden **Lebensmittel** als mögliche Ursache genannt. [Originalpublikation](#), 8 Seiten. [ECDC](#), 12 Seiten. (02.07.2020).

★★★ **Cyclospora:** Ein aktueller Ausbruch von **Cyclospora-Infektionen** in den **USA** wird momentan untersucht. Epidemiologische Abklärungen deuten auf **abgepackte Salatmischungen** von einem Produzenten, verkauft unter verschiedenen Marken, als wahrscheinlichste Ursache hin. **Stand 22.06.2020:** 76 Fälle, 16 Hospitalisierungen, keine Todesfälle. [CDC](#), 2 Seiten. (22.06.2020). **Update 13.07.2020:** 509 Fälle, 33 Hospitalisierungen, keine Todesfälle.

★★★ **Yersiniose:** Norwegische Behörden untersuchen einen Anstieg von **Yersinien-Infektionen** (*Yersinia enterocolitica*) im vergangenen Monat. **13 Personen** sind infiziert, eine Quelle ist bislang unbekannt. Frühere Ausbrüche wurden verursacht durch kontaminierte rohe oder ungekochte Schweinefleischprodukte, Gemüse und Salat sowie durch unbehandeltes Trinkwasser. [Food Safety News](#), 1 Seite. (15.06.2020). **Update 08.07.2020:** Epidemiologische Abklärungen deuten momentan auf **Blattspinat** bzw. **Babyspinat** als Ursache hin. Insgesamt waren **23 Personen** betroffen. [Food Safety News](#), 1 Seite.

★★ **Ciguatera:** Fünf Menschen in den **Niederlanden** waren von einer **Ciguatoxin-Vergiftung** betroffen, die wahrscheinlich durch gefrorene **Roter Schnapper** Steaks aus Indien verursacht wurde. Sie entwickelten innerhalb von drei Stunden Symptome wie Gastroenteritis und **neurologische Beschwerden**, mussten jedoch nicht hospitalisiert werden. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (15.06.2020).

★★ **Listerien in Blutwurst (2018-2019):** Eine neue Publikation beschreibt, wie epidemiologische Untersuchungen kombiniert mit *whole genome sequencing* (WGS) ein Cluster von **Listerien-Infektionen** in **Deutschland** (2018-2019) aufklären konnten. Der Ausbruch war einer der grössten, der in den letzten 25 Jahren in Europa gemeldet wurde und infizierte **112 Menschen**. Epidemiologische Untersuchungen identifizierten mit *L. monocytogenes* kontaminierte **Blutwurst**, die mit klinischen Isolaten ein Cluster bildeten – die Rücknahme des Produkts vom Markt beendete den Ausbruch. [Originalpublikation](#), 9 Seiten. (22.06.2020).

★ **Trichinellose (2017):** Ein Trichinelloseausbruch, der Anfang 2017 in **Frankreich** und **Serbien** stattfand, konnte auf Fleisch von Hinterhofschweinen zurückgeführt werden, das mit *Trichinella spiralis* kontaminiert war. 20 Personen erkrankten, 9 wurden hospitalisiert. Dieser Ausbruch bestätigt, dass Reisen in **endemische Regionen** eine klassische Ursache für den Erwerb der [Trichinellose](#) ist. Reisende sollten über die Risiken des Verzehrs roher Fleischprodukte informiert werden, die in Ländern mit hoher Trichinellose-Prävalenz ausserhalb des offiziellen Marktes (unkontrolliert) verkauft werden. [Originalpublikation](#), 7 Seiten. (24.06.2020).

★ **Campylobacter (2019):** Forscher in China haben in einer neuen Publikation einen **Campylobacter jejuni Ausbruch** in **Peking** (August 2019) beschrieben. Insgesamt waren **14 Menschen** erkrankt, die in der gleichen Fabrik arbeiteten und eine Mahlzeit teilten, die von einem **Essenslieferanten** geliefert worden war. [Food Safety News](#), 1 Seite. (22.06.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Schweizer Marktstände:** Die Kantonschemiker der Schweiz liessen im Rahmen einer schweizweit koordinierten Kampagne im Frühling-Sommer 2019 fast 600 Inspektionen bei **Lebensmittel- und Marktständen** durchführen. Bei **46% der Stände** wurden **Mängel** vor allem in Bezug auf Handwascheinrichtungen, Allergenmanagement, Lagerbedingungen und Rückverfolgbarkeit festgestellt. [Medienmitteilung](#), 2 Seiten. [Communiqué de presse](#), 2 Seiten. [Comunicato stampa](#), 2 Seiten. (23.06.2020).

★★★ **Neonicotinoide in der Lachszucht:** Neonicotinoide sollen in der **Lachszucht** u.A. in Norwegen angewendet werden, um Befälle mit der [Lachslaus](#) einzudämmen. Die Insektengifte sind vor allem in Verbindung mit dem Bienensterben bekannt und wurden deshalb in vielen Orten verboten. Die Frage stellt sich, welche Auswirkungen die Insektizide haben könnten, sobald sie ins Wasser gelangen. [Don Staniford](#), 3 Seiten. (07.07.2020).

★★ **Klimawandel und Lebensmittelsicherheit:** Ein internationales Team von Wissenschaftlern unter der Leitung der EFSA hat eine Methodik zur Identifizierung und Definition **neu auftretender Risiken** für die Lebens- und Futtermittelsicherheit, die Pflanzen- und Tiergesundheit und die Ernährungsqualität im Zusammenhang mit dem Klimawandel entwickelt. Der Ansatz - genannt CLEFSA ("*Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality*") - wird in einem neuen Bericht beschrieben, der "[Scoresheets](#)" enthält, die mögliche Auswirkungen des Klimawandels auf ein breites Spektrum von Fragen der Lebensmittelsicherheit beschreiben. [EFSA](#), 4 Seiten. [Originalpublikation](#), 146 Seiten. (07.07.2020).

★★ **Listerien in Schweizer Käse:** Das BLV hat eine öffentliche Warnung publiziert, nachdem ein Schweizer Unternehmen im Rahmen von internen Kontrollen **Listerien** in einem **Bergkäse** nachgewiesen hat. [BLV](#), 1 Seite. (07.07.2020).

★★ **Toxoplasma gondii:** In einer Studie des BfR wurde die Seroprävalenz von *Toxoplasma gondii* in Wild im deutschen Brandenburg in den Jagdsaisons 2017 bis 2019 untersucht. T. gondii-spezifische Antikörper wurden in 24,4 % der **Wildschweine**, 12,8 % des **Rehwilds** und 6,4 % des **Rotwilds** nachgewiesen. [Originalpublikation](#), 6 Seiten. Berichtet im BeoWarn-Mitteilungsblatt Juli 2020 (behördenintern). (07.07.2020).

★★ **BfR2GO:** Eine neue Ausgabe des **Wissenschaftsmagazin BfR2GO** des deutschen BfR ist erschienen. Die Themen: *Campylobacter* in Rohmilch, *Bacillus thuringiensis* als Biozid, Ciguatoxine in Fischen und vieles mehr. BfR ([Deutsch](#) und [Englisch](#)), 52 Seiten. (11.06.2020).

★★ **Antibiotikaresistenz und Salmonella:** Das ECDC hat seine dritte externe Qualitätsbewertung zu antimikrobiellen Anfälligkeitstests und zum Nachweis von **antimikrobieller Resistenz in Salmonellen** publiziert. [ECDC](#), 32 Seiten. (07.07.2020).

★★ **Ochratoxin A:** Nach dem Aufruf zur Stellungnahme Anfang des Jahres (s. Seismo Info 01/2020 im [Archiv](#)) ist nun die fertige Risikobewertung zu Ochratoxin A in Lebensmittel der EFSA publiziert. [EFSA](#), 150 Seiten. (07.07.2020).

★★ **PFAS in Leber und Verpackungen:** Das BfR teilt mit, dass der Verzehr von **Schaf- oder Rinderleber** erheblich zur Gesamtaufnahme von **Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)** beitragen kann. [BfR](#), 14 Seiten. Gleichzeitig hat eine schottische NGO **Lebensmittelverpackungen** wie Pizzakartons, Bäckereiverpackungen, Pergamentpapier, Popcornbeutel für die Mikrowelle und kompostierbare Takeaway-Schachteln auf PFAS untersucht. In **19 der 20 (95%)** untersuchten Verpackungen aus Supermarkt und Takeaway wurden PFAS nachgewiesen. Die höchsten Gehalte wurden in den **kompostierbaren Verpackungen** nachgewiesen. [Fidra](#), 24 Seiten. Berichtet im BeoWarn-Mitteilungsblatt Juli 2020 (behördenintern). (07.07.2020).

★ **Pyrrolizidinalkaloide (PA):** Auf Grundlage neuer Gehaltsdaten aus den Jahren 2015 bis 2019 hat das deutsche BfR die aktuelle **Gesamtexposition** von Verbraucher/innen gegenüber **1,2-ungesättigten PA** über verschiedene relevante Lebensmittelgruppen (u. a. Honig, verschiedene ((Kräuter)tees, Milch, Spinat) in Deutschland abgeschätzt. Es zeigt sich, dass deren Gehalte in den letzten Jahren in den meisten Lebensmittelgruppen **deutlich verringert** werden konnten – dementsprechend ist auch deren **Aufnahme** über diese Lebensmittel **gesunken**. [BfR](#), 64 Seiten. (18.06.2020).

★ **Produktzurückruf Kreuzkümmel:** Ein Schweizer Unternehmen hat im Rahmen von internen Kontrollen einen hohen Wert an **Pyrrolizidinalkaloiden** in **Kreuzkümmel** nachgewiesen und betroffene Produkte in Folge zurückgerufen. [Produktzurückruf](#), 1 Seite. [BfR](#), 1 Seite. (01.07.2020).

★ **Quetschobst:** Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) hat 20 **Quetschobst-Produkte** (püriertes Obst in Quetschbeuteln, beliebt bei Kindern) auf deren Zucker- und Schwermetallgehalte untersucht. Das Ergebnis: Bei zehn Proben (50%) ergaben sich Abweichungen von den geltenden Rechtsvorschriften, die **Schwermetallgehalte** waren jedoch **unauffällig**. [LAVES](#), 2 Seiten.

★ **Papaya:** Die U.S.-amerikanische FDA hat ein Schreiben an Papayazüchter und –importeure verfasst, in dem sie dazu aufruft, den Kreislauf **wiederkehrender Ausbrüche** von **Salmonellose** im Zusammenhang mit importierten **Papayas** zu durchbrechen. Seit 2011 gab es **acht Ausbrüche** in den USA, die mit dem Verzehr von importierten frischen Papayas in Verbindung stehen; insgesamt führten diese zu fast 500 gemeldeten Krankheitsfälle, darunter mehr als 100 Krankenhausaufenthalte und zwei Todesfälle. [FDA](#), 1 Seite. [Brief](#), 3 Seiten. (26.06.2020).

★ **Muscheln:** Neuseeländische Behörden warnen vor dem Verzehr von rohen oder unzureichend gekochten **Muscheln**, nachdem mehrere Menschen an einer Lebensmittelvergiftung erkrankten. Verantwortlich war höchstwahrscheinlich der Krankheitserreger **Vibrio parahaemolyticus**. [MPI](#), 1 Seite. (07.07.2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **COVID-19:** Experten warnen, dass **Lebensmittelbetrug** zunehmen wird in Zeiten der globalen Pandemie. Angesichts der **Unterbrechung globaler Lieferketten** sowie des **niedrigeren Überwachungsniveaus** ist ein Anstieg der Zahl der Fälle von Lebensmittelbetrug nach Ansicht des Food Authenticity Network Advisory Board (über 1,500 Mitglieder) mehr als wahrscheinlich. [Food Safety News](#), 3 Seiten. (17.06.2020).

★★★ **Avocadoöl:** Laut neuen Untersuchungen von U.S.-amerikanischen Lebensmittelwissenschaftlern ist die überwiegende Mehrheit der in den USA verkauften Avocadoöle von **schlechter Qualität, falsch etikettiert** oder **mit anderen Ölen verfälscht**. Die Forscher berichten, dass mindestens **82 Prozent** der Testproben entweder vor dem Verfallsdatum veraltet waren oder mit anderen Ölen vermischt wurden. [Technology Networks](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 8 Seiten. (18.06.2020).

★★ **Aalschmuggler:** Europol gab Anfang dieses Monats bekannt, dass die vierte Ausgabe seiner *Operation Lake*, die von Oktober 2018 bis April 2020 lief, zur Festnahme von **108 mutmasslichen Glasaalschmugglern** und zur Beschlagnahme von geschmuggelten [Glasaalen](#) im Wert von **6,2 Millionen Euro** geführt hat. Das Seismo Info berichtete im April über die Thematik (s. Seismo Info 04/2020 im [Archiv](#)). [Europol](#), 1 Seite. (24.06.2020).

★★ **Illegale Fleischimporte:** US-amerikanische Behörden haben fast 20,000 Pfund (ca. 9,000 kg) **Fleisch**, welches illegal aus **China** eingeführt werden sollte, an der Grenze abgefangen. Verglichen mit dem Vorjahr hat die Abfangrate von illegalem Fleisch in den ersten fünf Monaten des Fiskaljahres 2020 **um 70% zugenommen**. [Global Meat News](#), 1 Seite. (06.07.2020).

★ **Illegaler Tofu:** Die norwegische Behörde für Lebensmittelsicherheit vermutet, dass es in der Region Oslo eine **organisierte illegale Produktion** und **illegalen Verkauf von Tofu** gibt. Der illegale Tofu wird in Geschäften, Restaurants und an Privatpersonen über eigene, geschlossene Facebook-Seiten gehandelt. Dieser Tofu ist potenziell gesundheitsgefährdend, da man nicht weiss, wo oder wie und von wem er hergestellt wurde. [Food Safety News](#), 2 Seiten. Berichtet im BeoWarn-Mitteilungsblatt Juli 2020 (behördenintern). (07.07.2020).

★ **Kiwis:** Ein französischer Produzent von Biokiwis wurde mit einer Geldstrafe belegt, weil er 2019 mehr als **400 Tonnen Kiwis** aus italienischer Produktion als heimische Ware verkauft hat. [Le Figaro](#), 1 Seite. [Schweizer Bauer](#), 1 Seite. (18.06.2020).

Im Fokus

★★ **Darmentzündung:** Laut einer neuen Publikation können **wiederkehrende lebensmittelbedingte Infektionen** das menschliche Immunsystem derart schwächen, dass sich eine **chronische Darmentzündung** bzw. ein Reizdarmsyndrom (englisch *irritable bowel syndrome*, IBS) entwickelt. Lebensmittelbedingte Erkrankungen wie z.B. Salmonellose hätten somit nicht nur kurzfristige, sondern auch potenziell langfristige Folgen. [Science](#), 14 Seiten. (22.06.2020).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 06/2020



Quelle: BLV

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen: [BLV Webseite](#)

★★★★ sehr wichtige Info ★★★ wichtige Info ★ interessante Info

Lebensmitteltrends

★★★★ **Genomtypisierung:** Forscher in Australien haben eine standardisierte Methode zur **Identifizierung von Salmonella-Stämmen** entwickelt, um lebensmittelbedingte Ausbrüche besser verfolgen zu können. Sie nennt sich **mehrstufige Genomtypisierung** (*multilevel genome typing*, MGT). Jeder Bakterienstamm erhält durch die Verwendung einer Reihe von Nummern oder eines Strichcodes eine einzigartige Identität, die, so hoffen die Forscher, zu einem international standardisierten System werden soll. [Food Navigator](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 14 Seiten. (09.06.2020).

★★★★ **Fisch und Aquakulturen:** Die FAO zieht Bilanz über *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020* und zeigt die wichtigsten Informationen in der Form einer interaktiven Story auf ihrer Webseite. [FAO](#), 8 Seiten. [Originalpublikation](#), 224 Seiten. (09.06.2020).

★★ **Warnhinweise:** Helfen Warnhinweise den Menschen bei der Wahl gesünderer Getränke? Ja, sagt eine neue Metaanalyse von mehr als 20 Studien, die **Warnhinweise auf zuckerhaltigen Getränken** untersuchte. [EurekaAlert](#), 2 Seiten. [Abstract](#), 1 Seite. (05.06.2020).

★★ **Mindesthaltbarkeitsdaten:** Eine interdisziplinäre Forschungsgruppe der U.S-amerikanischen *University of Maryland* hat eine Publikation über die (fehlende) Wissenschaft hinter **Mindesthaltbarkeitsdaten auf Lebensmitteln** veröffentlicht. Der Mangel an Regulierung, Standardisierung und allgemeinem Verständnis der Datumsangaben auf Lebensmitteln (wie z.B. «mindestens haltbar bis») führt jedes Jahr zu vermeidbaren **Lebensmittelabfällen**. [Science-Daily](#), 2 Seiten. [Abstract](#), 1 Seite. (08.06.2020).

Ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Listerien in Schweizer Käse:** Mindestens **11 Personen** in der Schweiz haben sich nach dem Konsum von mit *Listeria monocytogenes* kontaminierten **Käse** infiziert, **zwei Menschen verstarben**. Nachdem im Rahmen von internen Kontrollen Listerien im Käse und der Produktionsstätte einer Käserei im Kanton Schwyz nachgewiesen wurden, wurde eine [öffentliche Warnung](#) über das BLV veröffentlicht. Die Käserei hat ihren Betrieb eingestellt. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [20 Minuten](#), 3 Seiten. (19.05.2020).

★★★ **Zeckenzephalitis durch Käse:** 26 Einwohner einer Region im **Osten Frankreichs** sind an Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME) erkrankt, ein Patient mit Vorerkrankungen ist verstorben. Der Übertragungsweg scheint **Rohmilchkäse aus Ziegen- und Kuhmilch** zu sein. Das FSME-Virus wird normalerweise durch den Biss einer infizierten Zecke übertragen, kann in Ausnahmefällen jedoch auch durch den Verzehr von roher Milch bzw. Rohmilchkäse eines infizierten Tieres übertragen werden. [Sud Ouest](#), 1 Seite. (04.06.2020). Update: Die französischen Behörden berichten von **32 Infektionen**. (Mitteilung an BAG Focalpoint, unveröffentlicht, 11.06.2020).

★★ **Campylobacter:** Von einem aktuellen Campylobacter-Ausbruch auf einer **dänischen Insel** könnten bis zu **100 Menschen** betroffen sein. Die ersten Erkrankungen wurden Anfang Juni gemeldet und bisher sind 54 Personen positiv auf Campylobacter getestet worden, weitere Patientenproben werden derzeit untersucht. Während eine spezifische Quelle des Ausbruchs noch untersucht wird, besteht der Verdacht, dass die Ursache ein **lokal hergestelltes Lebensmittel** ist, vermutlich ein verzehrfertiges Produkt. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (08.06.2020). **Update:** Epidemiologische Abklärungen deuten auf (pasteurisierte) Milch hin. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (11.06.2020).

★★ **Salmonella Newport:** Eine neue Publikation berichtet über einen vergangenen Ausbruch (2018) von *Salmonella* Newport im Zusammenhang mit **Ziegenkäse aus Rohmilch** in Frankreich. Über **150 Personen** waren betroffen und das obwohl es sich bei der verantwortlichen Käserei um einen Kleinbetrieb handelte. Dies war der fünfte *S. Newport* Ausbruch in Verbindung mit Ziegenrohmilchkäse in Frankreich seit 2000. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 23 Seiten. (19.05.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Tödliches Nahrungsergänzungsmittel:** Spanische Behörden haben eine Warnung über ein Nahrungsergänzungsmittel aus den **Vereinigten Staaten** herausgegeben, nachdem dieses mit einem Todesfall in Spanien in Verbindung gebracht wurde. Ein akutes **Leberversagen** wird als Todesursache des Patienten vermutet, der das als **Gewichtsabnahmeprodukt** vermarktete Ergänzungsmittel eingenommen hatte. [Food Safety News](#), 3 Seiten. (19.05.2020).

★★★ **Nationale Kontrollen:** Das BLV führt in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV) und den kantonalen Behörden jedes Jahr risikobasierte **Kontrollprogramme an der Grenze** durch. Von den 428 im Jahr 2019 untersuchten Proben entsprachen 100 (**23 %**) nicht den gesetzlichen Vorschriften. Die drei häufigsten beanstandeten Warenkategorien waren Proteinpulver, Nahrungsergänzungsmittel und Gemüse und Früchte aus Asien. [BLV](#), 37 Seiten. (20.05.2020).

★★ **Lebensmittelbedingte Ausbrüche:** Eine neue Publikation identifiziert saisonale Häufungen von lebensmittelbedingten Infektionen in den USA. Dieser Analyseansatz könnte helfen, zu bestimmen, wann und wo Inspektionen zur Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden sollten. Es zeigt sich: Obwohl lebensmittelbedingte Ausbrüche in der Regel im **Juli ihren Höhepunkt** erreichen, verzögert sich der Rückruf von Lebensmitteln um ein bis zwei Monate und erreicht seinen Höhepunkt von Mitte August bis Mitte September. [EurekAlert](#), 2 Seiten. [Abstract](#), 1 Seite. (08.06.2020).

★★ **Salmonellen in polnischem Geflügel:** Eine Vielzahl europäischer Länder haben seit Anfang März fast 100 Warnungen über Salmonellen in **gekühltem und gefrorenem Geflügel aus Polen** herausgegeben. Zu den beteiligten *Salmonella* Serotypen gehören Enteritidis, Infantis, Typhimurium, Saintpaul, Derby, Newport und Mbandaka. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (08.06.2020).

★★ **Rückrufe 2010-2019:** Die **AGES** zieht Bilanz. Auf ihrer Webseite präsentiert die Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit eine übersichtliche Infografik zu **Produktwarnungen und Rückrufen** zwischen 2010 – 2019. Zu den meist betroffenen Produktgruppen zählen Fleisch- und Getreideprodukte. [AGES](#), 1 Seite. (09.06.2020).

★★ **Trichinellen:** Eine **neue frostresistente Art von Trichinellen** wurde in amerikanischen *wolverines* (*Gulo gulo*, deutsch: [Vielfrass](#)) entdeckt. Menschen können durch den Verzehr von rohem oder zu wenig gegartem Fleisch von infizierten Tieren (z.B. Schweine, Pferde oder Wildschweine) an [Trichinellose](#) erkranken. [EurekAlert](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 11 Seiten. (03.06.2020).

★★ **Fettsäureester:** Gesundheitliche Risiken durch hohe Gehalte an **3-MCPD-** und **Glycidyl-Fettsäureestern** in bestimmten Lebensmitteln sind möglich, schreibt das BfR in einer Stellungnahme. 3-MCPD, 2-MCPD und deren Fettsäureester sowie Glycidyl-Fettsäureester sind **hitzebedingte Kontaminanten** in Lebensmitteln, die zum Beispiel in bestimmten (fettreichen) Backwaren, Säuglingsnahrung und Speisefetten und -ölen vorkommen können. [BfR](#), 60 Seiten. Belgische Behörden haben zusätzlich eine **Stellungnahme** zum Thema veröffentlicht. [SciCom](#), 24 Seiten. (08.06.2020).

★★ **Pestizide in Import-Lebensmitteln:** Laut einer Studie der Nichtregierungsorganisation Public Eye enthalten importierte Lebensmittel oft **Rückstände von Pflanzenschutzmitteln**, die in der Schweiz aufgrund ihrer schädlichen Auswirkungen auf Mensch oder Umwelt verboten sind. Von den 1940 importierten Lebensmitteln, die 2017 von den Behörden kontrolliert wurden, enthielten **220 (ca. 11%)** Rückstände von in der Schweiz verbotenen Pestiziden. Betroffen waren vor allem Produkte aus Vietnam, Thailand und Indien. [Food Aktuell](#), 1 Seite. [Public Eye](#), 8 Seiten. (08.06.2020).

★ **Toxine in Flussfischen:** Im deutschen Niedersachsen wurde ein Flussfisch-Monitoring zur Ermittlung der **Schadstoffbelastung in Fischen** durchgeführt. In allen untersuchten Fischproben wurde Perfluorooctansulfonsäure (**PFOS**) nachgewiesen und bei Aalen aus der Elbe wurde eine vergleichsweise hohe Belastung mit einigen **Chlorpestiziden** festgestellt. [LAVES](#), 1 Seite. [Bericht](#), 16 Seiten. (05.06.2020).

★ **PFAS:** U.S-amerikanische Wissenschaftler haben **per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)** in allen Stufen der Nahrungskette des Yadkin-Pee Dee Flusses (Bundesstaaten North und South Carolina) gefunden, obwohl der Fluss keinen bekannten industriellen Zugang dieser Verbindungen aufweist. Ein Beispiel für die hohe Persistenz dieser Substanzen in der Natur. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 12 Seiten. (08.06.2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **EU Food Fraud Network:** Der Jahresbericht 2019 des EU Food Fraud Network ist erschienen. Der Bericht zeigt Beispiele von EU-koordinierten Fällen sowie Statistiken zum *Administrative Assistance and Cooperation System* (dem AAC-FF System). [Originalpublikation](#), 15 Seiten. (08.06.2020).

★★ **Vereinigtes Königreich:** Das britische *Parliamentary Office of Science and Technology* (POST) hat ein Dokument zu Lebensmittelbetrug publiziert, welches u.A. **Barrieren** bei der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug sowie potenzielle **Auswirkungen des EU-Ausstiegs** beschreibt. Lebensmittel, die besonders häufig verfälscht werden, sind Kräuter und Gewürze, Kaffee, Meeresfrüchte, Honig und Olivenöl. [Originalpublikation](#), 7 Seiten. (08.06.2020).

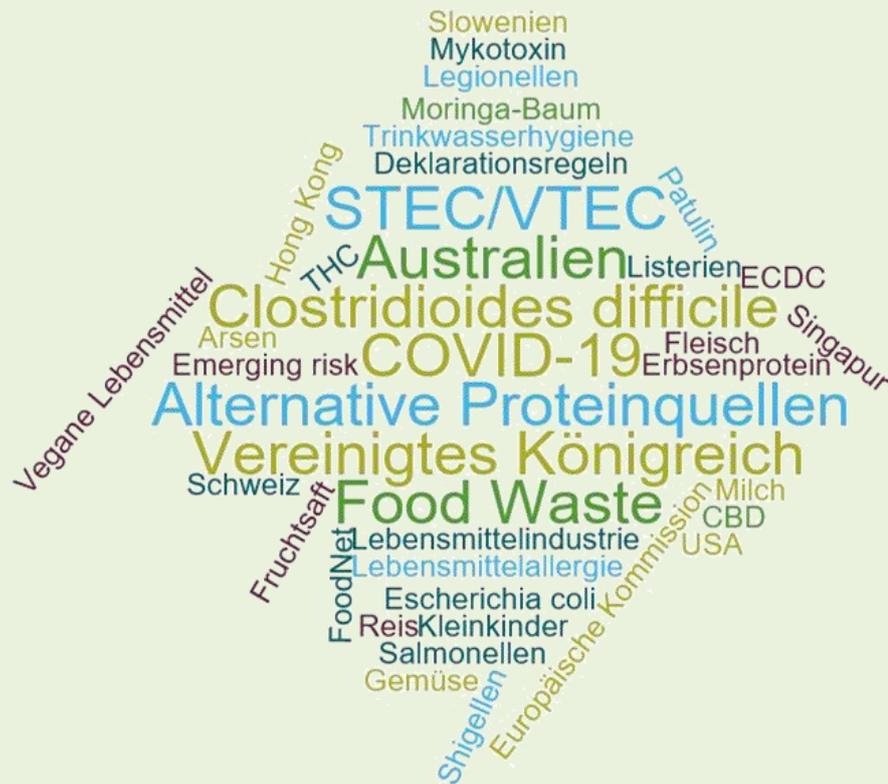
Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 05/2020



Quelle: BLV



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Lebensmitteltrends



CBD-Produkte: Das St. Galler Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen hat bei Stichproben von CBD-Produkten **30 der 32** untersuchten Proben beanstandet und vor **gesundheitlichen Risiken** gewarnt. Die Mehrheit der Produkte enthielt nicht bewilligte neuartige CBD-haltige Hanfextrakte mit teilweise sehr hohen THC-Gehalten. [Food Aktuell](#), 1 Seite. (20.04.2020).



Erbsenprotein: Einige Experten warnen, dass die zunehmende Verwendung von Erbsenprotein, unter anderem in veganen Lebensmitteln, als **emerging risk** einzuschätzen ist. Erbsen stellen eine potenzielle Gefahr für Menschen mit **Lebensmittelallergien** dar, müssen zumindest im Vereinigten Königreich aber nicht fettgedruckt auf Etiketten hervorgehoben werden, da sie nicht in der EU-Liste der 14 Hauptallergene aufgeführt sind. [Footprint](#), 2 Seiten. (14.04.2020).



Alternative Proteinquellen: Die Suche nach neuen alternativen Proteinquellen geht weiter. Nun will eine Thurgauer Firma Protein aus den **Blättern des Moringa-Baumes** gewinnen und für die Lebensmittel- und Futtermittelindustrie nutzen. [Food Aktuell](#), 1 Seite. (20.04.2020).

★ **Food Waste:** Lebensmittelproduzenten weltweit sehen sich aufgrund von COVID-19 gezwungen, geniessbare **Lebensmittel wegzuworfen**. Die Schliessung von Restaurants, Cafés und Kantinen erschwert den rechtzeitigen Verkauf von frischen Lebensmitteln. [New York Times](#), 5 Seiten. [iNews](#), 2 Seiten. (04.05.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **COVID-19:** Obwohl bis dato keine Fälle einer Übertragung von SARS-CoV-2 über Lebensmittel oder Getränke bekannt sind (s. [BLV](#)), hat das Virus dennoch **grosse Auswirkungen auf die globale Lebensmittelindustrie**. So mussten etwa mehrere Millionen Liter überschüssige Milch weggeschüttet werden, Nutzpflanzen verrotteten auf Feldern, weil sie nicht geerntet werden konnten, und verschiedene Industrien leiden unter einem Mangel an Arbeitern. In der Schweiz hat der Bundesrat [Deklarationsregeln bei Lebensmitteln](#) gelockert, um die Verfügbarkeit dieser Produkte zu sichern und Food Waste vorzubeugen. [BBC](#), 2 Seiten. (16.04.2020).

★★★ **STEC/VTEC in 2018:** Das ECDC hat seinen epidemiologischen Jahresbericht zu Shiga-Toxin/Verocytotoxin produzierenden *Escherichia coli* (STEC/VTEC) Infektionen für 2018 publiziert. Das Wichtigste in Kürze: Nach einer stabilen Periode von 2014 bis 2017 **stieg die Notifizierungsrate im Jahr 2018 um 41%**. 30 EU/EWR-Länder meldeten insgesamt **8,658 bestätigte Fälle** einer Infektion mit STEC/VTEC. [ECDC](#), 6 Seiten. (04.05.2020).

★★★ **Trinkwasserhygiene:** Die Nutzung von Sportanlagen, Schwimmbädern und Hotels ist momentan stark oder ganz aufgrund von COVID-19 eingeschränkt. Wenn über mehrere Wochen das Trinkwassersystem nicht in Betrieb ist, erhöht sich u.a. das Risiko für einen **Legionellenbefall**, daher warnt das BLV die Bevölkerung. [BLV](#), 1 Seite. (20.04.2020).

★★ ***Clostridioides difficile*:** Forscher in **Slowenien** haben die Ergebnisse einer dreijährigen nationalen Überwachung (2015-2017) von *Clostridioides difficile* in Lebensmitteln publiziert. Insgesamt wurden 434 Proben untersucht, wobei 12 von 336 **Fleischproben** (ca. 3%) und sechs von 98 **Gemüseproben** (ca. 6%) mit *C. difficile* kontaminiert waren. Die Studie ergab, dass die Zahl von *C. difficile* positiven Fleisch- und Gemüseproben jährlich zunimmt. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 10 Seiten. (04.05.2020).

★★ **FoodNet 2019:** Das US-amerikanische *Foodborne Diseases Active Surveillance Network* (kurz «FoodNet») hat **vorläufige Daten für lebensmittelbedingten Erkrankungen in 2019** veröffentlicht. Die Inzidenz von Infektionen, die durch Listerien, Salmonellen und Shigellen verursacht wurden, blieb **unverändert**, jedoch stiegen die durch alle anderen an FoodNet gemeldeten Erreger verursachten Infektionen im Laufe des Jahres 2019 an. Laut FoodNet deuten die Daten darauf hin, dass die Fortschritte bei der Bekämpfung der wichtigsten durch Lebensmittel übertragenen Krankheitserreger in den Vereinigten Staaten **ins Stocken geraten** sind. [CDC](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 6 Seiten. (04.05.2020).

★ **Arsen in Reis:** Nachdem Forscher in Australien gefährlich hohe Mengen Arsen in [Reissnacks für Kinder](#) nachweisen konnten (s. Seismo Info 02/2020), machen britische Forscher eine ähnliche Entdeckung. **28 von 55 untersuchten Reisproben** aus dem britischen Detailhandel (ca. 51%) enthielten einen Arsengehalt, der die Vorschriften der Europäischen Kommission für Reis, der für den Verzehr durch Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt ist, überstieg. [EurekAlert](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 8 Seiten. (04.05.2020). Das BLV hat hierzu [Empfehlungen](#) publiziert.

★ **Fruchtsaft:** Ein Fruchtsaft aus **Australien** wurde in drei Ländern (Hong Kong, Australien, Singapur) wegen hoher Konzentrationen des Mykotoxins **Patulin** zurückgerufen. [Patulin](#) kann in beschädigten oder schimmigen Früchten gefunden werden. Pasteurisierung zerstört im Allgemeinen den Schimmel, kann aber bereits vorhandenes Patulin nicht entfernen. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (28.04.2020).

Lebensmittelbetrug

★★ **EU:** Die monatliche Zusammenfassung der Europäischen Kommission zu Lebensmittelbetrug und –verfälschung für März 2020 liegt vor. [Europäische Kommission](#), 1 Seite. (07.05.2020).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.

mussten und vier verstarben. Des Weiteren waren sechs schwangere Personen betroffen, von denen zwei eine Fehlgeburt erlebten. [CDC](#), 3 Seiten. (13.03.2020).

★★ **Sprossen:** Ein Ausbruch von *E. coli* O103 in den USA wurde mit **Kleesprossen** in Verbindung gebracht. 39 Personen sind erkrankt, davon zwei Hospitalisierungen und keine Todesfälle. Sprossen sind eine [bekannte Quelle](#) von lebensmittelbedingten Erkrankungen, u.a. weil sie meist roh konsumiert werden. [CDC](#), 3 Seiten. (20.03.2020).

★ **Lieferdienste:** Einem neuen Bericht zufolge erkrankten **zehn Menschen** in einer chinesischen Stadt an Salmonellose (*Salmonella enterica* Serovar Enteritidis), nachdem sie Mitte 2018 **per Lieferdienst bestelltes Geflügelfleisch** konsumiert hatten. Die Untersuchung hebt die Rolle von Lieferdiensten als neuer Übertragungsweg von lebensmittelbedingten Krankheiten hervor. [Food Safety News](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#), 4 Seiten. (31.03.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **STEC:** Die von der EFSA 2013 durchgeführte Pathogenitätsbewertung von Shiga-Toxin produzierende *Escherichia coli* (STEC) wurde überarbeitet. Die EFSA schlussfolgert in diesem neuen Bericht von 2020, dass es **keine einzelnen oder kombinierten Virulenzmarker** gibt, welche schwere Erkrankungen wie das hämolytisch-urämisches Syndrom (HUS) oder blutiger Durchfall prognostizieren würden, sowie dass **grundsätzlich alle STEC-Stämme pathogen** beim Menschen sind und zumindest Durchfall verursachen können. [EFSA](#), 105 Seiten. (09.03.2020).

★★★ **Parasitische Würmer in Fisch:** Eine Studie hat eine Metaanalyse durchgeführt, um Veränderungen in der Häufigkeit von zwei **parasitären Wurm-gattungen** mit zoonotischem Potenzial zu verfolgen: [Anisakis](#) spp. und [Pseudoterranova](#) spp. Diese verursachen die Krankheit [Anisakiasis](#) und werden durch den Verzehr von rohen Meeresfrüchten und Fisch, vor allem Sushi und Sashimi, auf den Menschen übertragen. Es zeigt sich: es scheint keine Veränderung in der Prävalenz von *Pseudoterranova* spp. zu geben, aber die Zahl von *Anisakis* spp. hat **signifikant zugenommen**. Dies könnte Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 13 Seiten. (25.03.2020).

★★★ **Vibrio spp.:** Laut FAO und WHO hat es eine Zunahme von *Vibrio*-Ausbrüchen gegeben, die auf Lebensmittel, vor allem **Meeresfrüchte**, zurückgeführt werden konnten. Dieser zunehmende Trend hat eine mikrobiologische Risikobewertung veranlasst, die in der Form eines Besprechungsberichts nun publiziert wurde. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 86 Seiten.

★★ **Pestizidrückstände:** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat Daten zu Pestizidrückständen in Lebensmitteln veröffentlicht. Laut dem Jahresbericht gehörten **Weintrauben** und **Paprika** zu den Produkten, die bei Stichprobenprüfungen am häufigsten Rückstandsgrenzwerte überschritten. [Food Safety News](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#), 103 Seiten. (06.04.2020).

★★ **Food Waste:** Schweizer Wissenschaftler haben ein Produkt entwickelt, das die Ethenentwicklung von **Obst und Gemüse** hemmen soll, um so den Verlust von Nahrungsmitteln zu verhindern. Die Idee: Ein Holzgerüst bedeckt in Platinpartikeln spaltet **Ethen**, das natürlich von vielen pflanzlichen Lebensmitteln abgegeben wird, in Wasser und Kohlendioxid und macht es somit wirkungslos. [FoodAktuell](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 11 Seiten. (13.03.2020).

★★ **HEV in Kaninchenfleisch:** Eine kürzlich publizierte Studie hat die Prävalenz von **HEV-Infektionen** bei geschlachteten Kaninchen bewertet. Gemäss den Ergebnissen sind Kaninchen potenziell mit Hepatitis E-Viren belastet, was bedeutet, dass ein mögliches Risiko einer lebensmittelbedingten HEV-Infektion durch den Verzehr von kontaminiertem **Fleisch und Leber** der Tiere besteht. Das Risiko erscheint jedoch gering. [Originalpublikation](#), 7 Seiten. (19.03.2020).

★ **Listerien in Chile:** Eine neue Studie zieht Bilanz über Infektionen mit *Listeria monocytogenes* in Chile in den letzten zehn Jahren. In diesem Zeitraum Jahren hat sich *Listeria monocytogenes* zu einem lebensmittelbedingten Krankheitserreger von grosser Bedeutung entwickelt. In den Jahren 2008 und 2009 kam es zu zwei grossen Listeriose-Ausbrüchen, die mit dem Verzehr von **Weichkäse** wie Brie und Camembert bzw. **Wurst- oder Fleischprodukten** in Verbindung gebracht wurden. Seitdem ist ein leichter Anstieg von sporadischen Infektionen zu verzeichnen. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 6 Seiten. (26.03.2020).

★ **Konsumentenwissen:** Eine deutsche Studie hat die Bevölkerung zu ihrem Wissen über *Campylobacter*, *Salmonella* und *Toxoplasma* befragt. Das Ergebnis: **68,3%** der Befragten hatten noch **nie etwas von Campylobacter gehört** und das obwohl *Campylobacter* der am häufigsten gemeldete Erreger einer lebensmittelbedingten bakteriellen Infektion in Deutschland ist. Dieses Ergebnis macht deutlich, wie wichtig es ist, relevante Informationen den Verbrauchern in Zukunft zugänglicher zu machen, mit dem Ziel, die Inzidenz von *Campylobacter*-Infektionen zu verringern. [Food Safety News](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#), 17 Seiten. (26.03.2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Diebstahl:** Ein aktueller Jahresbericht über **Frachtdiebstähle** zeigt, dass Lastkraftwagen mit 87% aller Vorfälle weltweit im Jahr 2019 nach wie vor der verwundbarste Teil der Lieferkette sind. **Lebensmittel und Getränke** führten mit **28% aller gemeldeten Diebstähle** zum zweiten Mal die Rangliste der am häufigsten gestohlenen Produktkategorien an. Ein besorgniserregender Trend, denn es stellt sich die Frage, was mit diesen Produkten geschieht und ob sie, trotz unbekannter Lieferkette, illegal auf den Markt gelangen. [Securing Industry](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 21 Seiten. (16.03.2020).

★★ **Aale:** Eine Untersuchung von Aalen verfügbar in **Hong Kongs** Detailhandel ergab ein überraschendes Ergebnis: fast 50% der untersuchten Aalprodukte enthielten geschützte europäische Gattungen. Der **Europäische Aal** (*Anguilla anguilla*) ist vom Aussterben bedroht und unterliegt deshalb strengen Handelsbedingungen. Um die hohe Nachfrage nach Aal in Ostasien zu befriedigen, werden angeblich junge Aale (so genannte [Glasaale](#)) in Europa gefangen und nach Asien geschmuggelt, um dort aufgezogen und schliesslich verkauft zu werden. [EurekAlert](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 6 Seiten. (13.03.2020).

★★ **Fischhandel:** Eine neue Studie schätzt, dass jedes Jahr **zwischen 8 und 14 Millionen Tonnen Fisch illegal gefangen und weltweit gehandelt** werden. Die Autoren der Studie schätzen, dass die Entfernung von Fisch aus dem legitimen Handelssystem zu einem jährlichen Verlust von zwischen 26 und 50 Milliarden US-Dollar führt. [Originalpublikation](#), 8 Seiten. (20.03.2020).

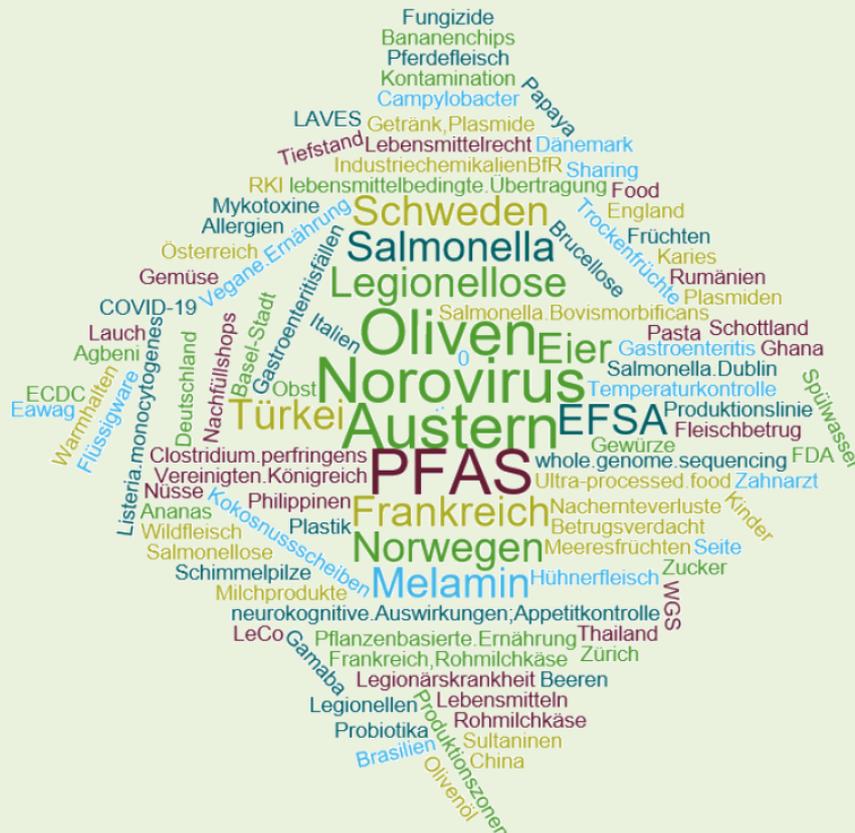
Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäusserten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 03/2020



Quelle: BLV



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Lebensmitteltrends

★★★ **Food Sharing:** Eine **interaktive Karte** listet verschiedenste «**Food Sharing**» **Initiativen** in Grossstädten der ganzen Welt auf. Es zeigt sich: der wachsende Trend zur gemeinsamen Nutzung von Lebensmitteln findet auf allen Stufen der Lebensmittelkette statt, von deren Anbau über die Zubereitung und Verzehr bis hin zur Verteilung von Abfällen. In **Zürich** finden sich laut aktuellem Stand 37 Initiativen. [Share City](#), 1 Seite. (17.02.2020).

★★★ **Nachfüllshops:** Sowohl Produzenten als auch Konsumenten versuchen mittlerweile, auf **unnötiges Plastik** in der Lebensmittelindustrie zu verzichten. Eine Lösung stellen **Nachfüllshops** dar, die Produkte wie Nüsse, Zucker, Pasta oder Gewürze unverpackt in grossen Mengen anbieten. Ein Einblick ins Thema. [BBC Good Food](#), 1 Seite. (10.02.2020).

★★★ **Ultra-processed food:** Forscher diskutieren seit mehreren Jahren über die möglichen negativen Auswirkungen von hochverarbeiteten Lebensmitteln («**ultra-processed food**») auf die Gesundheit. Eine neue Studie zeigt nun, dass diese Lebensmittel auch nachteilige **neurokognitive Auswirkungen** haben sollen, vor allem bei der **Appetitkontrolle**. [Originalpublikation](#), 14 Seiten. (24.02.2020).

★★ **Probiotika:** Eine Forschergruppe hat ein **probiotisches Getränk** entwickelt, das in der Lage sein soll, antibiotikaresistente Bakterien zu bekämpfen. Die verwendeten Bakterien enthalten neu entwickelte Plasmide, die die Vielfältigkeit von resistenten Plasmiden verhindern sollen. [Nutra Ingredients](#), 2 Seiten. (18.02.2020).

★★ **Vegane Ernährung:** Menschen mit Allergien könnten sich durch den Verzehr von veganen Nahrungsmitteln, die ohne ihr Wissen **Allergene** wie Milch und Eier enthalten können, gefährden. Der Begriff «vegan» impliziert, dass ein Produkt weder Milch, Fisch noch Eier enthält, was dazu führen kann, dass Konsumenten wichtige Hinweise wie «kann Spuren von ... enthalten» nicht beachten. [Food Manufacture](#), 2 Seiten. Das BLV hat eine Fachmedienmitteilung zu vegetarischer und veganer Ernährung bei Kleinkindern veröffentlicht. [BLV](#), 1 Seite. (05.03.2020).

★ **Pflanzenbasierte Ernährung:** Pflanzenbasierte Ernährung liegt im Trend, aber wie gesund ist sie wirklich? Eine Zusammenstellung möglicher gesundheitsschädigenden Nebenwirkungen. [BBC](#), 5 Seiten. (07.02.2020).

★ **Jahresrückblick Lebensmittelrecht:** Ein deutscher Newsletter informiert über aktuelle Entwicklungen und Trends im Lebensmittelrecht, u.A. Hanftee, CBD Öle und Clean Labelling. [Meyer Legal](#), 17 Seiten. (03.03.2020).

Ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **COVID-19:** Der 32. Lagebericht der WHO zum neuen Coronavirus **SARS-CoV-2** widmet eine Seite der Verbindung zwischen dem neuen Virus und **Lebensmitteln**. Über das International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) suchen nationale Lebensmittelsicherheitsbehörden mehr Informationen über die mögliche Persistenz von **SARS-CoV-2**, das COVID-19 verursacht, über **international gehandelte Lebensmittel** sowie über die mögliche Rolle von Lebensmitteln bei der **Übertragung des Virus**. Gegenwärtig werden Untersuchungen durchgeführt, um die Überlebensfähigkeit von SARS-CoV-2 zu bewerten. [WHO](#), 7 Seiten. (24.02.2020).

★★★ **Rohmilchkäse:** In **Frankreich** sind 13 Menschen nach dem Verzehr von Rohmilchkäse erkrankt. Nach Angaben des Nationalen Referenzzentrums für Salmonellen am Institut Pasteur wurden sie mit dem gleichen Stamm von **Salmonella Dublin** infiziert. Die Infektionen fanden zwischen November 2019 und Januar 2020 statt und drei Menschen verstarben, wobei nicht klar ist, welche Rolle die Salmonellose dabei spielte. [Food Safety News](#), 2 Seiten. **Update:** zwei weitere Erkrankungen wurden in **Schweden** gemeldet; das betroffene Produkt wurde anscheinend auch nach Spanien, Schweden und ins Vereinigte Königreich exportiert. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (03.03.2020).

★★★ **Norovirus in Meeresfrüchten:** Das ECDC hat eine *rapid communication* zu der Häufung von akuten **Gastroenteritisfällen** veröffentlicht, die in **Frankreich** zwischen Dezember 2019 und Januar 2020 verzeichnet wurde. Sie konnten mit dem Verzehr von rohen Schalentieren, vor allem **Austern** (s. [Seismo Info 01/2020](#)), in Verbindung gebracht werden. In Folge wurden 31 Produktionszonen wegen Norovirus-Kontamination geschlossen, eine ungewöhnlich hohe Zahl im Vergleich zu den Vorjahren (11 im Januar 2018 und zwei im Januar 2019). [ECDC](#), 8 Seiten. (27.02.2020).

★★ **Austern:** Fast **200 Menschen** sind in den letzten Monaten im **Vereinigten Königreich** nach dem Verzehr von **Austern** erkrankt. Seit November 2019 gab es mindestens 180 gemeldete Fälle von **Gastroenteritis** im Zusammenhang mit dem Verzehr von Austern aus verschiedenen Produktions- und Verkaufsstellen. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (10.02.2020).

★★ **Pferdefleisch:** Ein **Salmonellose-Ausbruch** in Verbindung mit **Pferdefleisch** aus Rumänien hat laut einem neuen Bericht im vergangenen Jahr 25 Menschen in **Frankreich** infiziert. Der Ausbruch fand Anfang August 2019 in Nord und Pas-de-Calais statt und konnte auf den Serotypen *Salmonella* Bovismorbificans zurückgeführt werden. [Food Safety News](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#) (auf Französisch), 9 Seiten. (24.02.2020).

★★ **Lebensmittelvergiftung:** Ein Ausbruch von **Clostridium perfringens** in 34 Menschen in **England** wurde mit **Lauch in Käsesauce** in Verbindung gebracht – eine bisher unbekannte Quelle. Die Speise wurde in einem Restau-

rant serviert, das erhebliche **Schwächen in der Lebensmittelsicherheit** aufwies, etwa in der fachgemässen Temperaturkontrolle beim Kochen und Warmhalten oder bei der Vermeidung von Kreuzkontamination zwischen rohen und gekochten Lebensmitteln; die Käsesauce soll vom Vortag wiederverwertet worden sein. [Originalpublikation](#), 7 Seiten. (27.02.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Norovirus:** Schlussbericht zur britischen **Norovirus Attribution Study (NoVAS)**, die zwischen Januar 2014 und September 2019 Daten zu Noroviruserkrankungen analysiert hat. Im Zentrum stand die Frage, welchen Beitrag **Lebensmittel** zur Übertragung des Norovirus im Vereinigten Königreich - im Gegensatz zu einer Übertragung von Mensch zu Mensch – leisten. Die lebensmittelbedingte Übertragung des Norovirus wird als Ergebnis nun auf **380,000 aller 3 Millionen jährlichen Norovirus-Fälle** in Grossbritannien geschätzt – deutlich höher als die bisherige Schätzung von 73,000 Erkrankungen. Ein hohes Risiko stellen **Austern** dar, die bereits pro 160 konsumierten Portionen eine Erkrankung auslösen sollen. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 265 Seiten. (24.02.2020).

★★★ **PFAS:** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) präsentiert einen neuen Entwurf zu möglichen gesundheitlichen Risiken von **Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)**, der bis zum 20. April 2020 kommentiert werden kann. PFAS sind **Industriechemikalien**, die schwer abbaubar und mittlerweile überall nachweisbar sind - in der Umwelt, in der Nahrungskette und im Menschen. EFSA schlägt eine max. tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) für die Summe von vier PFAS von **8 ng/kg Körpergewicht** vor. [BfR](#), 2 Seiten. [EFSA](#), 1 Seite. (25.02.2020).

★★★ **Legionärskrankheit in der Schweiz:** Das BAG hat seinen **Lagebericht 2018 zur Legionärskrankheit** in der Schweiz veröffentlicht. Auch 2018 setzt sich die seit mehreren Jahren beobachtete Zunahme der Legionellosefälle fort. [BAG](#), 7 Seiten. Um das Problem zu bekämpfen, wurde das multidisziplinäre **Projekt «LeCo»** lanciert, welches unter der Leitung der Eawag versucht, die Gefahr durch Legionellen einzudämmen. [Bundesrat](#), 2 Seiten. (05.03.2020).

★★ **Legionellose:** Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt hat im Auftrag des Basler Kantonsarztes bei der Abklärung von **17 Legionellose-Erkrankungsfällen** bei Einwohnern aus dem **Kanton Basel-Stadt** 165 Wasserproben auf Legionellen untersucht. 37 Proben im Umfeld von 9 Erkrankten waren positiv. Dies deutet darauf hin, dass **das private Umfeld** eine wichtige Infektionsquelle bei Legionellosen darstellt. [Originalpublikation](#), 3 Seiten. (28.02.2020).

★★ **Campylobacter:** Das dänische *Statens Serum Institut* (SSI) hat seinen Jahresbericht über **Campylobacter-Infektionen** für 2018-19 veröffentlicht. Die wichtigsten Aussagen: Campylobacter ist nach wie vor das Bakterium, das in Dänemark **am häufigsten** Darminfektionen verursacht und im Jahr 2019 wurden **mehr Campylobacter-Infektionen registriert als je zuvor**. Ausserdem wurde zum ersten Mal routinemässig *whole genome sequencing (WGS)* durchgeführt; es stellte sich heraus, dass verschiedene kleine und ein grösserer Ausbruch auftraten - eine Tatsache, die sonst unbekannt geblieben wäre. Diese Ausbrüche waren hauptsächlich auf in Dänemark produziertes **Hühnerfleisch** zurückzuführen. [SSI](#), 3 Seiten. [Bericht](#), 3 Seiten. **Im Vergleich:** In [Schweden](#) ist das Vorkommen von Campylobacter bei Geflügelfleisch nach Angaben des schwedischen Geflügelfleischverbandes auf einem **historischen Tiefstand** und in [Schottland](#) hielt sich die Zahl von Campylobacter-Infektionen im vergangenen Jahr **stabil**. (17.02.2020).

★★ **Schimmelpilze:** Ein Schweizer Start-up will Nachernteverluste bei Obst und Gemüse durch Bekämpfung von Schimmelpilzen reduzieren. Dazu entwickeln sie **Fungizide**, die biologisch abbaubar sind aber dennoch Krankheitserreger fernhalten. [Swisscofel](#), 2 Seiten. (06.02.2020).

★★ **Karies:** Kinder mit höheren Konzentrationen von **PFAS** im Blut haben laut einer neuen Studie eine höhere Wahrscheinlichkeit, Karies zu bekommen. PFAS sind auch als „forever chemicals“ bekannt, da sie lange Zeit in der Natur erhalten bleiben können. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 13 Seiten. (07.02.2020).

★★ **Oliven:** Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) konnte *Listeria monocytogenes* in drei aus 22 untersuchten **Olivenproben** nachweisen. Die Ergebnisse lassen vermuten, dass ein grundsätzliches Kontaminationsproblem mit *Listeria monocytogenes* in **handwerklich verarbeiteten Oliven** bestehen kann. [LAVES](#), 1 Seite. (03.03.2020).

★★ **Mykotoxine:** Die 2019 *BIOMIN Mycotoxin Survey* berichtet über bevorstehende Mykotoxin-Bedrohungen für Geflügel, Schweine, Wiederkäuer und Aquakulturen im Jahr 2020, basierend auf den jüngsten Ergebnissen von Futtermitteltests. [Biomini](#), 7 Seiten. (05.03.2020).

★ **Trockenfrüchte:** Ein **Salmonella-Ausbruch** (S. Agbeni und S. Gamaba), der 2019 in **Norwegen** stattfand, konnte auf eine Mischung aus getrockneten Früchten, Beeren und Nüssen zurückgeführt werden. Obwohl die Bakterien während des Ausbruchs in einigen Produkten nachgewiesen werden konnten, testeten die einzelnen Bestandteile negativ auf *Salmonella*. Das Produkt bestand aus Ananas und Papaya aus Thailand, Sultaninen aus der Türkei, Kokosnusscheiben aus Ghana und Bananenchips von den Philippinen – die Mischung wurde in Italien verpackt und anschliessend nach Norwegen verschickt. **Kontamination entlang der Produktionslinie** ist eine mögliche Erklärung für den Ausbruch. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (17.02.2020).

★ **Brucellose:** Wissenschaftler vom Robert Koch Institut (RKI) haben Daten zu gemeldeten **Brucellose-Fälle** in **Deutschland** zwischen 2006 und 2018 analysiert, um epidemiologische Trends ableiten zu können. Die wichtigsten Erkenntnisse: die **Inzidenz** von menschlicher Brucellose in Deutschland nahm seit 2014 stetig zu. **75%** der analysierten Fälle waren mit **Reisen** verbunden, wobei die Exposition am häufigsten in der Türkei bzw. nahen Osten war. Als Infektionsquelle wurden am häufigsten **unpasteurisierte Milchprodukte** genannt. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 14 Seiten. (26.02.2020).

★ **Spülwasser beim Zahnarzt:** Laut Labormessungen ist Wasser aus Zahnarztstühlen teils massiv verunreinigt: von über 260 Wasserproben aus 21 Zahnarztpraxen in der **Deutschschweiz** waren **57%** verunreinigt. Für das Spülwasser in Zahnarztpraxen existieren, im Gegensatz zum Trinkwasser, **keine verbindlichen Grenzwerte**. [SRF](#), 2 Seiten. (04.03.2020).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Betrug in der EU:** Die Europäische Kommission hat eine *Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration* für Januar 2020 publiziert. Darunter: 64% von analysiertem **Olivenöl** in Brasilien entsprachen nicht den Anforderungen des auf dem Etikett angegebenen Produkts. [Bericht](#), 2 Seiten. (12.02.2020).

★★ **Eier:** Ein eierverarbeitender Betrieb in **Österreich** steht unter **Betrugsverdacht**. Angeblich wurden vorsätzlich importierte, **verdorbene Eier** zu Flüssigware verarbeitet und dann falsch gekennzeichnet an Industrie und Gastronomie verkauft. [APA](#), 1 Seite. (25.02.2020).

★★ **Melamin:** Die U.S.-amerikanische FDA hat mehrere aus **China** importierte **Tierfutterprodukte** beanstandet. Grund: der Nachweis von **Melamin**. Der Stoff war Grund für den [«Tierfutterskandal 2007»](#), der in den USA durch Tierfutter für Hunde und Katzen ausgelöst wurde, in dem mit Melamin verunreinigtes Weizengluten verarbeitet worden war. Durch das Melamin sollte ein **höherer Eiweissgehalt** vorgetäuscht werden. 2008 kam es zu einem ähnlichen Betrug, in dem [chinesische Milch](#), verwendet u.A. für Säuglingsnahrung, mit Melamin gestreckt wurde. [FDA](#), 5 Seiten. (18.02.2020).

★ **Fleischbetrug:** Die **finnischen** Behörden ermitteln momentan gegen ein Unternehmen, das angeblich **ausländisches Wildfleisch** gekauft und es als einheimisches Produkt verkauft hat. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (25.02.2020).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 02/2020



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Lebensmitteltrends



Veganer «Fisch»: Der Trend vom pflanzlichen Fleischersatz macht auch vor dem Fisch keinen Halt. Eine US-amerikanische Firma hat einen **Thunfischersatz** aus Hülsenfrüchten (u.A. Erbsen, Soja und Kichererbsen) kreiert, der jetzt auch im Vereinigten Königreich auf den Markt kommen soll. [Food Navigator](#), 2 Seiten. (28.01.2020).



Pilzproteine als Fleischersatz: Eine kürzlich veröffentlichte Publikation zeigt, dass die Herstellung von **Mykoproteinen** als alternative Proteinquelle im Vergleich zu Rindfleisch zehnmal weniger und im Vergleich zu Huhn viermal weniger **Treibhausgasemissionen** verursachen würde. [Anthropocene Magazine](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 1 Seite. (29.01.2020).



Pflanzliche Eier: Eine kanadische Firma bringt ein pflanzliches "**Eipulver**" auf den Markt, das genauso viel Eiweiss wie herkömmliche Eier enthalten soll, aber weniger Kalorien und Fett. Das Produkt besteht u.A. aus einem Mikroorganismus namens **Euglena gracilis**, das zu einem proteinhaltigen Mehl verarbeitet wird. [Produktwebseite](#), 1 Seite. (29.01.2020).



Glutenfreie Snacks: Eine neue Studie ergab, dass glutenfreie Snacks nicht so gesund sind, wie man denkt. 23% der befragten Personen gaben an, glutenfreie Produkte zu kaufen – obwohl mehr als 90% dieser Menschen mit keiner glutenbedingten Erkrankung diagnostiziert waren. Gleichzeitig hatten von den untersuchten glutenfreien Snacks 75% einen **hohen Fettgehalt** und 69% einen **hohen Zuckergehalt**. [SafeFood](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 42 Seiten. (03.02.2020).

★ **Insekten:** Der Weltmarkt für **Insekten als Lebensmittel** wächst. Der Umsatz mit Insekten könnte sich in den nächsten fünf Jahren verdoppeln. Für Unternehmen eröffnen sich damit neue Wachstumsfelder. Doch der Boom hat auch seine Schattenseiten. [Tages Anzeiger](#), 2 Seiten. (04.02.2020).

★ **Antibiotikaresistenz:** Die Entwicklung der Resistenzsituation in **Deutschland** über die letzten vier Jahre zeigt ein heterogenes Bild - während man in den letzten Jahren weniger Methicillin-resistente *Staphylococcus-aureus*-Isolate (MRSA) beobachtet, nimmt die **Vancomycin-Resistenz** bei **Enterococcus faecium** (VRE) deutlich zu. Die Entwicklung von Antibiotikaresistenz scheint alles andere als linear. [Aerzteblatt](#), 2 Seiten. (09.01.2020).

★ **Weitere Labels:** Ein britischer Lebensmittelproduzent hat als erste Firma ein Label eingeführt, das den **CO₂-Fussabdruck** seiner Produkte angibt. Es soll Konsumenten helfen, die Auswirkungen ihrer Ernährung auf die Umwelt besser einschätzen zu können. [New Food](#), 1 Seite. (17.01.2020).
Gleichzeitig soll künftig in der Schweiz die **Schlachtmethode** auf allen **Fleischprodukten** angegeben werden. Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrats (WBK) hat sich für die Einreichung einer [Kommissionsmotion](#) (20.3005) ausgesprochen, mit der der Bundesrat beauftragt wird, das Lebensmittelrecht entsprechend anzupassen. [Bauernzeitung](#), 1 Seite. (28.01.2020).

Ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **2019-nCoV (neu: COVID-19):** Der Ausbruch eines neuen Coronavirus in Wuhan, China (s. Seismo Info 01/2020), ehemals genannt *novel Coronavirus 2019* («2019-nCoV»), nun *coronavirus disease 2019* («COVID-19») bringt täglich neue Updates. Eine Theorie, die besagt, dass **Schlangen** die Quelle des Virus sein könnten, wurde [publiziert](#), jedoch schnell wieder [angezweifelt](#). Eine weitere Theorie nennt den Kontakt mit **Fledermäusen** als Ursache der ersten Infektionen, jedoch konnte bis jetzt noch keine Quelle bestätigt werden. Lebensmittel spielen nach heutigem Wissensstand bei der Übertragung von COVID-19 **keine Rolle**. Das BAG bietet eine [Übersicht zum Thema](#).
Stand 05.02.2020: 20,630 globale Infektionen, 425 Todesfälle, 23 betroffene Länder ausserhalb Chinas, darunter Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Schweden. [WHO](#), 7 Seiten. (05.02.2020).

★★ **Muscheln:** Update zum **Norovirus**-Ausbruch in **Frankreich** aufgrund von kontaminierten **Schalentieren** (s. Seismo Info 01/2020). Die Zahl der Infektionen ist auf **1,033 Menschen** angestiegen; 21 von ihnen mussten hospitalisiert werden. [Food Safety News](#), 3 Seiten. (14.01.2020). Weiters wurden erste Krankheitsfälle in **Dänemark** und **Schweden** gemeldet, insgesamt etwa 250 Fälle. [Food Safety News](#), 3 Seiten. (20.01.2020).

★★ **Trichinellen:** 50 Menschen in der italienischen Stadt **Turin** sind nach dem Verzehr von **Wildschweinsalami** an Trichinellose erkrankt. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (15.01.2020).

★★ **Norovirus:** In der Kaserne von Sitten (VS) sind 33 Rekruten an Norovirus erkrankt. Da es sich nicht um eine bakterielle Infektion handelt, wird die Ursache, nach Aussage des Armeesprechers, nicht weiter untersucht: «Das Norovirus kann jeder in die Kaserne geschleppt haben.» [20 Minuten](#), 1 Seite. (22.01.2020).

★ **E. coli O157:H7:** Der *E. coli*-Ausbruch in den **USA**, der mit **Blattsalat** (*romaine lettuce*) in Verbindung gebracht wurde, konnte offiziell als beendet erklärt werden. Gesamtzahlen: 167 Fälle in 27 Staaten mit 85 Hospitalisierungen und keinen Todesfällen. [CDC](#), 2 Seiten. (17.01.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Buschbrände:** Die Buschbrände, die seit 2019 grosse Flächen **Australiens** bedecken, werfen Fragen über ihre Auswirkungen auf die **Lebensmittelsicherheit** auf. Potenzielle Risikoquellen sind u.A. [gefährliche Materialien](#) aus den Überresten von Gebäuden, [toxische Stoffe](#), die zur Feuerbekämpfung eingesetzt werden, [Rauch und Asche](#), die in die Atmosphäre abgegeben werden, sowie die [Verunreinigung von Gewässern](#) und Trinkwasservorräten. Ob die Lebensmittelsicherheit auch global beeinflusst werden könnte, lässt sich nach aktuellem Wissensstand nur sehr schwer abschätzen. (24.01.2020).

- ★★★ **Sojaöl:** Eine neue Studie zeigt, dass Sojaöl nicht nur zu Fettleibigkeit und Diabetes führt, sondern **auch neurologische Erkrankungen** wie Autismus, Alzheimer, Angstzustände und Depressionen beeinflussen könnte. [UC Riverside](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 59 Seiten. (24.01.2020).
- ★★★ **Trinkwasserüberwachung:** Die unabhängige Trinkwasserüberwachung ist eine wesentliche Funktion des öffentlichen Gesundheitswesens und, um wirksam zu sein, muss mit **risikobasierten Prinzipien** in Einklang gebracht werden. Die WHO hat eine Publikation mit dem Titel *Strengthening drinking-water surveillance using risk-based approaches (2019)* zum Thema veröffentlicht. [WHO](#), 54 Seiten. (29.01.2020).
- ★★★ **Antibiotikaresistenz:** Eine kürzlich publizierte Studie hat das Vorkommen von antibiotikaresistenten *Salmonella enterica* Isolaten zwischen **pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln** verglichen. Das Ergebnis: der durchschnittliche Prozentsatz von resistenten Isolaten aus **nicht-tierischen Lebensmitteln** (Obst, Nüsse, Samen, Gemüse) war nur geringfügig niedriger (72%) als der von Isolaten aus tierischen Lebensmitteln (74%). [Abstract](#), 1 Seite. (24.01.2020).
- ★★ **Allulose:** Das BfR hat den Zuckerersatz Allulose bewertet und betrachtet ihn als mögliches **«neu auftretendes Risiko»** (*emerging risk*) aufgrund der Begünstigung von humanpathogenen Bakterien im menschlichen Körper. [BfR](#), 11 Seiten. (14.01.2020).
- ★★ **Aluminium:** Eine Studie vom deutschen BfR hat die die Gesundheitsrisiken bewertet, die sich aus der **Gesamtexposition** von Verbrauchern gegenüber **Aluminium** ergeben. Fazit: Während die Exposition gegenüber Aluminiumverbindungen durch Lebensmittel zurückgegangen ist, nehmen die Menschen immer noch eine relativ **hohe Menge an Aluminium** aus anderen Quellen wie etwa Kosmetika auf, was sich als **gesundheitsschädlich** erweisen kann. [Medical News Today](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#), 19 Seiten. (17.01.2020).
- ★★ **E. coli in Mehl:** Das BfR hat eine Stellungnahme zum Thema **Escherichia coli in Mehl** - Quellen, Risiken und Vorbeugung veröffentlicht. [BfR](#), 30 Seiten. Mehrere STEC Serotypen wurden auch in Mehlen aus dem Schweizer Detailhandel nachgewiesen: [Originalpublikation](#), 7 Seiten (2019). (24.01.2020).
- ★ **Listerien in Käse:** Ein französischer **Käsehersteller** hat **Listeria monocytogenes** in einigen seiner Produkte nachweisen können und diese daraufhin umgehend zurückgerufen. Nachdem ein Kind hospitalisiert werden musste, bestehen Befürchtungen, dass bis zu **1,500 Schüler** durch Kantinen potenziell infiziertem Käse ausgesetzt waren. [France 3 regions](#), 1 Seite. (28.01.2020).
- ★ **Insektizid-Verbot:** Die Europäische Kommission hat beschlossen, die Zulassung für **Thiacloprid**, ein hochwirksames Insektizid aus der Gruppe der Neonicotinoide, für den europäischen Markt zu beenden. Der Stoff soll gesundheits- und umweltpolitisch bedenklich sein. [Europäische Union](#), 1 Seite. (14.01.2020).
- ★ **Arsen in Reissnacks für Kinder:** Eine neue Studie zeigt, dass **Reissnacks für Kinder** erhältlich im **australischen** Detailhandel häufig Arsen in gefährlichen Mengen enthalten. **75%** der getesteten Reisprodukte wiesen eine Arsenkonzentration auf, die die EU-Richtlinie für den sicheren Reisverzehr bei Säuglingen und Kleinkindern überstieg. [Science Daily](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 11 Seiten. (28.01.2020). Das BLV hat hierzu [Empfehlungen](#) publiziert.
- ★ **Bioprodukte aus China.** Ein EU Audit hat die chinesischen **Kontrollmassnahmen** überprüft und Schwachstellen im Kontrollsystem festgestellt. Diese betreffen insbesondere die risikobasierte Planung, die Art und Weise, wie Proben von frischen Produkte vor dem Eintreffen in den Laboratorien aufbewahrt werden, die vollständige Umsetzung der unangekündigten Inspektionen und das Verfahren zur Ausstellung von Inspektionszertifikaten. [Auditbericht](#), 29 Seiten. (20.01.2020).

Lebensmittelbetrug

★★ **Pferdefleisch:** Die spanische Guardia Civil hat mit Unterstützung von Europol eine kriminelle Gruppe zerschlagen, die Pferdefleisch verkaufte, das als **ungeeignet für den menschlichen Verzehr** eingestuft wurde. Die Verdächtigen fälschten mindestens 185 Pferdepässe, um das unregulierte Pferdefleisch zu verkaufen. [Europol](#), 1 Seite. (22.01.2020).

★ **Tee:** Ein Team der US-amerikanischen FDA konnte **Tartrazin** in indischen Proben von **Yewale Tee** nachweisen. Es handelt sich um eine schädliche Substanz, die zum Färben des Teepulvers verwendet wird. [Moneycontrol](#), 1 Seite. (24.01.2020).

★ **Fleisch aus China: Italien** hat die **illegale Einfuhr** von Schweinefleisch und anderen Tierprodukten aus China über Deutschland ans RASFF gemeldet. [RASFF](#), 1 Seite. (24.01.2020).

Früherkennung: Konzepte und Methoden

★★ **Toxische Algen:** Forscher haben einen Algorithmus entwickelt, der mittels künstlicher Intelligenz und *deep learning* das Auftreten von giftigen **Rotalgenblüten** vorhersagen soll. Die Technologie verspricht Vorteile für die Muschel- und Schalentierindustrie. [Bangor Daily News](#), 3 Seiten. [Originalpublikation](#), 11 Seiten. (15.01.2020).

★★ **Lebensmittelsicherheit in der Tasche:** Können tragbare Geräte Lebensmittelbetrug aufdecken und Lebensmittelsicherheit garantieren? [Irish Tech News](#), 3 Seiten. (15.01.2020).

★★ **Listerien in der Tiefkühlproduktion:** Da die feuchten und kalten Bedingungen in der Tiefkühlkost-Produktion häufig das Wachstum von *L. monocytogenes* begünstigt, hat eine kürzlich publizierte Studie aktuelle Praktiken zur Überwachung von Listeria in der Lebensmittelproduktion genauer erforscht. [Originalpublikation](#), 1 Seite. (29.01.2020).

★ **HEV Modell:** Obwohl Hepatitis E jährlich über drei Millionen Infektionen und etwa 70.000 Todesfälle verursacht, ist das Virus noch wenig erforscht. Das könnte sich nun ändern, denn ein deutsches Forscherteam hat ein verbessertes Zellmodell des Erregers entwickelt, das etwa 100 Mal mehr infektiöse Viruspartikel als bisherige Modelle produziert. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 11 Seiten. (17.01.2020).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.



Seismo Info 01/2020



Quelle: BLV

★★★ sehr wichtige Info ★★ wichtige Info ★ interessante Info

Lebensmitteltrends

★★★ **Welche neuen Produkte sind 2019 aufgefallen?** Am Ende des Jahres hat ein weltweit führendes Marktforschungsinstitut die **innovativsten Lebensmittel- und Getränkeprodukte** publiziert, welche 2019 auf den Markt gebracht wurden und die sich durch Einzigartigkeit auszeichnen und den Zeitgeist einfangen. [Mintel](#), 2 Seiten. (12.12.2019).

★★★ **Veganismus:** Der Trend vegane Ernährung kann in wohlhabenden Ländern zur **Unterernährung** beitragen. Eine vegane Ernährung, die die kritischen Nährstoffe im tierischen Lebensmitteln nicht ersetzt, kann zu ernsthaften **Nährstoffmängeln** führen, was wiederum in Zukunft die Nachfrage nach **Nahrungsergänzungsmitteln** erhöhen könnte. [The Conversation](#), 2 Seiten. (08.01.2020).

★ **Tomaten in Büscheln wie Trauben?** Eine neue GMO Tomatenpflanze als Zukunft des Urban Gardening? [Cold Spring Harbor Laboratory](#), 1 Seite. (23.12.2019).

★ **Milch ohne Kuh:** Der Trend **tierische Lebensmittel mittels Bakterien** zu produzieren geht weiter. Forscher experimentieren jetzt an Milchproteinen, die mittels gentechnisch veränderten Bakterien im Labor produziert werden. [Food Navigator](#), 2 Seiten. (06.12.2019).

Ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Norovirus in Muscheln:** In **Frankreich** wurden einzelne Produktionszonen in der Bretagne und Normandie ([Atlas Sanitaire](#), 3 Seiten. 27.12.2019) per Ende 2019 für **Austern und Muscheln** geschlossen, dies aufgrund des Nachweises von **Noroviren**. Bereits ausgelieferte Waren wurden in Frankreich und der Schweiz zurückgerufen. Rückrufe ([Austern, Muscheln](#)), je 1 Seite. (08.01.2019). Update: Foodsafety News gibt eine Zusammenfassung zum Thema. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (09.01.2020).

★★★ **Legionärskrankheit:** Drei Fälle von Legionellose im Kanton Zürich konnten mit dem Besuch einer **Autowaschanlage** in Verbindung gebracht werden. Legionellen sind insbesondere in warmer und feuchter Umgebung zu finden und können durch die Inhalation von aerosolisiertem Wasser in den Menschen gelangen. [BAG Bulletin](#) (Deutsch), [OFSP Bulletin](#) (Französisch), 3 Seiten. (12.12.2019).

★★★ **China:** Ein neuer menschlicher Virus? **Lungenentzündungsfälle** in Zusammenhang mit einem Markt für Meeresfrüchte in Wuhan geben Anlass zur Sorge. [Science](#), 2 Seiten. (03.01.2020).

★★ **Cryptosporidium:** Ein Anstieg von *Cryptosporidium*-Infektionen in **Schweden** konnte mit **Spinatsäften** in Verbindung gebracht werden. Die Obst- und Gemüsesäfte waren unpasteurisiert erhältlich. [Food Safety News](#), 3 Seiten. (06.12.2019).

★★ **Salmonella Javiana:** In den **USA** erkrankten 11 Menschen an Salmonellose, herbeigeführt durch den Serotypen S. Javiana. Infektionsquelle ist ein **Fruchtmix** aus Melonen, Ananas und Trauben. [Food Poison Journal](#), 1 Seite. (12.12.2019). Update: in weniger als einem Monat ist die Patientenzahl von 11 auf 96 Personen gestiegen. [CDC](#), 2 Seiten. (06.01.2020).

★★ **Shigellose:** Acht Menschen in **Norwegen** erkrankten an Shigellose. Infektionsquelle sind höchstwahrscheinlich **Zuckerschoten** aus Kenya. In 2009 gab es einen ähnlichen Ausbruch von *Shigella sonnei* in Norwegen, Dänemark und Schweden, der ebenfalls auf importierte Zuckerschoten zurückgeführt werden konnte. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (30.12.2019).

★★ **Hartgekochte Eier:** Kontamination mit **Listerien** in einer Produktionsanlage von **hartgekochten Eiern** in den **USA** führt zu einem weitreichenden Rückruf der Produkte. Bis dato sind sieben Krankheitsfälle bekannt, eine davon endete tödlich. [Newsweek](#) 1 Seite; [CDC](#), 2 Seiten. (06.01.2020).

★★ **Dänemark:** Aufarbeitung eines **Salmonella** Ausbruchs verursacht durch ungenügend erhitzte **Schweinswürste**. Exemplarische Darstellung einer vollständigen Ausbruchsabklärung. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 7 Seiten. (05.01.2020).

★★ **Spanien:** Aufarbeitung eines Ausbruchs verursacht durch Norovirus GI und GII in Mineralwasser. [Originalpublikation](#), 4 Seiten. (06.01.2020).

★★ **Österreich:** Österreichische Behörden haben sechs **Listerieninfektionen** mit einem deutschen Fleischproduzenten in Verbindung gebracht. Die Produkte einer Firma aus Deutschland stehen im Verdacht, hinter einem Listerienausbruch in Deutschland zu stehen, an dem 37 Menschen und drei Todesfälle beteiligt waren. Eine Infektion wurde 2014, drei im Jahr 2016, vier im Jahr 2017, 21 im Jahr 2018 und mindestens acht im Jahr 2019 registriert. In Österreich wurden identische Listerienstämme in 6 Patienten nachgewiesen. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (06.01.2020).

★ **Botulismus:** Der **US-Bundesstaat** Colorado berichtet über den ersten lebensmittelbedingten **Botulismus-Tod** seit mehr als zehn Jahren. Die betroffene 80-jährige Frau erkrankte nach dem Verzehr von zuvor gefrorenen **Kartoffeln**, die zwei Wochen lang bei Raumtemperatur gelagert waren. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (08.01.2020).

★ **Niederlande:** Der vom National Institute for Public Health and the Environment (RIVM) und der Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA) veröffentlichte Bericht *State of Zoonoses 2018* ergab einen Anstieg der Shiga-Toxin produzierenden *E. coli*-Infektionen (**STEC**) und **Campylobacter-Infektionen**, während Listerien und Salmonellen zurückgingen. [Food Safety News](#), 2 Seiten. [Originalpublikation](#), 90 Seiten. (16.12.2019).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Shewanella haliotis:** Erster gemeldeter Fall in der Region Amerika. *S. haliotis* ist ein neu auftretender humanpathogener Erreger, der erstmals 2007 aus der [Abalone](#) (Seeohren)-Darm-Mikroflora isoliert wurde und bis dato Infektionen in Asien verursachte. Obwohl eine Infektion nach dem Verzehr von Meeresfrüchten nur selten gemeldet wird, könnte der Verzehr von **rohen Meeresfrüchten** ein wichtiger Träger für lebensmittelbedingte Krankheiten und Ausbrüche sein. [Originalartikel](#), 2 Seiten. (20.12.2019).

★★★ **Australien:** Lammfleisch als potenzielle Quelle für **Toxoplasma gondii** Infektionen. Eine konservative Interpretation der PCR-Tests durchgeführt im Rahmen einer australischen Studie ergab eine Wahrscheinlichkeit von 43%, dass Lammfleisch mit *T. gondii* kontaminiert war. [Originalpublikation](#), 4 Seiten. (19.12.2019).

★★ **Europa:** Laut dem EU Zoonosenbericht 2018 des EFSA und ECDC war fast jeder dritte lebensmittelbedingte Krankheitsausbruch in der EU durch **Salmonellen** verursacht. Listeriose macht den höchsten Anteil an Krankenhausaufenthalten (97%) aus und zeigt das höchste Todesfallrisiko (15.6%). Es ist damit eine der schwerwiegendsten durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten. [EFSA](#), 1 Seite. [Originalpublikation](#), 276 Seiten. (12.12.2019).

★★ **Sprossen:** Verschiedene Sprossenmixe werden sowohl in den **USA** als auch in **Deutschland** zurückgerufen. In den USA aufgrund von potenzieller Kontamination mit *E. coli* **O103**, in Deutschland aufgrund von **Salmonellen**. Ein Blog zum Thema Lebensmittelsicherheit bietet eine [Liste von über 75 Krankheitsausbrüchen](#) (1973-2016) an, die in Zusammenhang mit Sprossen standen. [FDA](#), 1 Seite. [Produktwarnung](#), 1 Seite. (30.12.2019).

★ **Schwermetall in gereifter Rohwurst:** AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) informiert über einen Rückruf einer **Rehsalami**. Ursache: erhöhter **Bleigehalt**. Das Produkt ist nicht mehr zum Verzehr geeignet. [AGES](#), 1 Seite. (19.12.2019).

★ **Chlorpyrifos:** Die EU-Kommission hat entschieden, dass ab Ende Januar 2020 die Insektizide **Chlorpyrifos** sowie **Chlorpyrifos-methyl** (s. Seismo Info 12/2019) aufgrund von Gesundheitsrisiken nicht mehr zugelassen sind. [Schweizer Bauer](#), 1 Seite. (09.12.2019).

★ **Ochratoxin A:** Die EFSA bittet interessierte Kreise um **Rückmeldungen** zu ihrer Stellungnahme über die Gefahren für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von **Ochratoxin A (OTA)** in Lebensmitteln. Die Einreichfrist für Kommentare ist der **24. Januar 2020**. [EFSA](#), 1 Seite. (09.12.2019).

Lebensmittelbetrug

★★ **Spanien:** Eine Untersuchung des Handels mit **verseuchten Muscheln** führte zur Zerschlagung eines grossen Netzes der organisierten Kriminalität. Das kriminelle Netzwerk war mindestens ein Jahr lang aktiv und verdiente bis zu 9 Millionen Euro mit mehr als 1 000 Tonnen illegal gefangenen Muscheln. 11 Unternehmen werden derzeit wegen illegaler Aktivitäten untersucht. Mindestens 27 Personen erkrankten an den illegal gewonnenen und kontaminierten Muscheln. [Europol](#), 2 Seiten. (19.12.2019).

Hauptsächlich benutzte Quellen: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation von Artikeln spiegelt deren Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäusserten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.