



Seismo Info 12/2021



Quelle: mvcaspeI, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **Nahrungsergänzungsmittel:** In den USA verzeichneten die Verkäufe von pflanzlichen Nahrungsergänzungsmitteln 2020 einen **Rekordanstieg** von 17,3 %. Die **Verkäufe** der Nahrungsergänzungsmittel für Immungesundheit, Stressabbau und Herzgesundheit stiegen während der COVID-19-Pandemie an. [Herbalgram](#), 6 Seiten. (2021). Die **Rekordnachfrage** nach Nahrungsergänzungsmitteln aufgrund der COVID-19-Pandemie war ein gutes Geschäft für die Industrie, gleichzeitig **nahm** aber auch das **Fälschungsrisiko** zu. [Nutralngredients](#), 1 Seite. (08.11.2021).

★★★★ **Alternative Proteinquellen:** Der Anteil der Britinnen und Briten, die nach eigenen Angaben pflanzliche **Lebensmittelalternativen**, wie pflanzliche Milch, vegane Würste oder pflanzliche Hamburger, konsumieren, hat sich zwischen 2008–2011 und 2017–2019 fast **verdoppelt**. [EurekAlter!](#), 3 Seiten. (11.11.2021). Originalpublikation: [Sci-TotalEnviron](#). Gemäss einem neuen Artikel enthalten pflanzliche **Fleischersatzprodukte** «unnötig» **viel Salz**. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (25.11.2021). Originalpublikation: [ActionOnSalt](#). Angesichts der steigenden Nachfrage nach Proteinalternativen befasst sich ein Artikel mit dem Risiko der vielen Rückrufe und der allergischen Reaktionen im Zusammenhang mit Proteinen von Pflanzen und Insekten. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (03.12.2021).

★★ **Genetisch veränderte Organismen:** Die brasilianische Regierung **genehmigte den Verkauf** von Mehl aus trockenolerantem **Genweizen** HB4. Für diese Entwicklung wurde ein Gen aus der Sonnenblume verwendet. [Genetic-LiteracyProject](#), 1 Seite. (15.11.2021). Originalpublikation: [LaNacion](#).

★★ **Zucker:** Ein Unternehmen nutzt die Fermentationstechnologie, um die **Wahrnehmung** des süßen **Geschmacks** in **Joghurts** zu verbessern. Die Technologie beruht auf der Umwandlung von Laktose in Saccharose, mit dem Ziel, Produkte ohne Zuckerzusatz zu süßen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (16.11.2021).

★★ **Insekten:** Die Europäische Kommission **bewilligte** das Inverkehrbringen einer zweiten Insektenart, **Locusta migratoria** (Wanderheuschrecke), als neues **Lebensmittel**. [WashingtonPost](#), 2 Seiten. (12.11.2021).

★★ **Upcycling:** Forschende entwickelten ein natürliches **Aroma von wilden Erdbeeren**. Dafür verwendeten sie einen Speisepilz, der das Aroma **aus Abfällen** aus der Produktion von Johannisbeersaft herstellte. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (17.11.2021). Originalpublikation: [JAgrFoodChem](#). Eine Publikation bietet einen Überblick über die **Herausforderungen für die Lebensmittelsicherheit** durch **Verpackungen** aus Recyclingmaterialien. [FoodSafetyMagazine](#), 8 Seiten. (18.10.2021).

★ **Intelligente Verpackungen:** Ein Artikel befasst sich mit den Auswirkungen einer Welt, in der intelligente Verpackungen **in Echtzeit** über den CO₂-Fussabdruck **informieren**, direkt auf Produktrückrufe hinweisen und sofort **Sicherheitswarnungen abgeben**, weil in der Fabrik unerwartet Allergene nachgewiesen wurden. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (12.11.2021). Originalpublikation: [Patterns](#).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonella Coeln:** Von einer Epidemie durch eine **seltene Salmonellenart**, *Salmonella Coeln*, waren 50 Personen betroffen. Vermutlich wurde die Epidemie durch **frische Sprossen** verursacht. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (19.11.2021). Weitere Informationen: [FoodWorld](#); [Folkhälsomyndigheten](#) (auf Schwedisch).

★★★ **Wasserspray:** In Deutschland wurde ein Wasserspray wegen einer möglichen Verunreinigung mit **Burkholderia cenocepacia** und **Ralstonia spp** zurückgerufen. Bei immungeschwächten Personen können diese Bakterien Infektionen verursachen. [BVL](#), 1 Seite. (02.12.2021).

★★★ **Papaya:** In den USA wurden 2017 und 2019 **5 Epidemien** durch multiple Stämme von **Salmonella** gemeldet, die auf den Verzehr von **ganzen, frischen Papayas** zurückzuführen waren. 325 Personen erkrankten. [JFoodProt](#), 18 Seiten. (11.2021).

★★ **E. coli O157:H7:** Eine **Epidemie** durch *E. coli* O157:H7 mit zehn erkrankten und zwei hospitalisierten Personen wurde durch **jungen Blattspinat** verursacht. [CDC](#), 2 Seiten. (10.11.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Cannabidiol:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte einen neuen **Briefing Letter** zum Thema **Cannabidiol (CBD)** in Lebensmitteln und **Lebereffekte**. [BLV](#), 2 Seiten. (03.12.2021).

★★★ **Cumarin:** In Frankreich veröffentlichte die Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) **Empfehlungen zu Cumarin** in **Nahrungsergänzungsmitteln**, wobei eine **maximale Tagesdosis** von 6 mg Cumarin für erwachsene Personen von 60 kg empfohlen wird. [VigilAnses](#), 2 Seiten. (11.2021).

★★★ **Campylobacter:** Im Vereinigten Königreich wurde zwischen August 2019 und Oktober 2020 die **Belastung durch Campylobacter** auf ganzen frischen **Poulets untersucht**, die im Detailhandel in unabhängigen Geschäften, Metzgereien und kleinen Supermarktketten verkauft werden. In **59,6 % der Hautproben** von Poulets wurden *Campylobacter* nachgewiesen, und 12,8 % davon enthielten mehr als 1'000 koloniebildende Einheiten pro Gramm (KBE/g) Poulethaut. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (30.11.2021). Originalpublikation: [FSA](#).

★★★ **Brucella:** In Frankreich wurde ein **Rohmilchkäse** wegen einer möglichen Verunreinigung durch *Brucella* spp. zurückgerufen. [RappelConso](#), 1 Seite. (23.11.2021).

★★★ **Mehl:** Eine neue Studie befasste sich mit dem **Überleben** und der **Hitzebeständigkeit** von *Salmonella* und *Escherichia coli* O121 in **Weizenmehl** während einer längeren Lagerung. Bei beiden Krankheitserregern wurde nach einer Lagerung von 360 Tagen eine **Reduktion um mehr als 5 log KBE/g** beobachtet; die Hitzebeständigkeit stieg nicht an. [IntJMicr](#), 25 Seiten. (30.11.2021). In Deutschland wurden in einer Untersuchung **Shiga-Toxin bildende E. coli (STEC)** in 9,1 % der Proben von **Weizenmehl** aus Mühlenbetrieben nachgewiesen. Das deutsche Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) rät den Konsumentinnen und Konsumenten, Teige und Backwaren vor dem Verzehr **vollständig durchzuerhitzen**. [BVL](#), 1 Seite. (02.12.2021).

★★ **Schwermetalle:** In Neuseeland wurden **Lakritze-Bonbons** wegen einer möglichen Belastung mit Blei **freiwillig zurückgerufen**. [RNZ](#), 1 Seite. (12.11.2021). 2018–2019 führten zwei amerikanische Bundesstaaten Untersuchungen zu **Vergiftungen durch Schwermetalle** im Zusammenhang mit kommerziell und zu Hause **zubereiteten Kuchen** durch. Die Kuchen wurden mit **Zutaten dekoriert**, bei denen hohe Gehalte an Kupfer, Blei und anderen Metallen nachgewiesen wurden. [CDC](#), 4 Seite. (29.10.2021). In einem Artikel wird ein Fall einer **Bleivergiftung bei einem Kind** im Zusammenhang mit Curcuma beschrieben. [CDC](#), 2 Seiten. (12.11.2021). Der amerikanische Konsumentenverband Consumer Reports (CR) untersuchte 126 **Kräuter und Gewürze** von 38 Marken auf ihren **Arsen-, Cadmium- und Bleigehalt**. Knapp ein Drittel wies einen **gesundheitsgefährdenden** Gehalt an Schwermetallen auf. [AffidiaJournal](#), 1 Seite. (22.11.2021). Originalpublikation: [ConsumerReports](#). Ein Konsumentenschutzverband soll über neue Analysedaten verfügen, die zeigen, dass eine Reihe von **Spinatprodukten Cadmium** enthält. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (02.12.2021). Originalpublikation: [AsYouSow](#).

★★ **Radioaktivität:** In Rahmen einer Kampagne der Kantonschemikerinnen und -chemiker der Schweiz wurden **Lebensmittel aus Japan** analysiert. Die Untersuchungen ergaben bis heute **keine zu beanstandenden Befunde**. [KLBS](#), 2 Seiten. (12.11.2021).

★★ **Pilze:** Das Kantonale Laboratorium von Basel-Stadt führte 2021 mehr als 240 **Pilzkontrollen** durch. Die **ungenießbaren und giftigen Pilze** machten 4 % der kontrollierten Pilze aus und wurden aussortiert. In zwei Pilzkörben befanden sich mit dem grünen Knollenblätterpilz bzw. dem Tigerritterling gar **tödlich giftige Pilze**. [KLBS](#), 2 Seiten. (01.12.2021).

★★ **Algen:** In einem neuen Artikel wird die verfügbare Literatur zur **mikrobiologischen Sicherheit** und **Qualität** von **Algenprodukten** zusammengefasst. Der exzessive oder missbräuchliche Einsatz von **antimikrobiellen Wirkstoffen** und die gleichzeitige Entwicklung von antimikrobiellen **Resistenzen** werden ebenfalls diskutiert. [Foods](#), 22 Seiten. (06.11.2021). Ein französisches Start-up nutzt **Algen** als Ersatz für **tierisches Eiweiss**. [FranceCulture](#), 2 Seiten. (21.11.2021).

★★ **Fisch:** Der Beirat für Aquakultur (Conseil consultatif de l'aquaculture, CCA) wies die europäischen und nationalen Agenturen darauf hin, dass **die verschiedenen Methoden der Fischproduktion** mit **unterschiedlichen Risiken** für die Lebensmittelsicherheit einhergehen können. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (22.11.2021). Originalpublikation: [CCA](#). Eine Studie wies in mehreren **Fischarten des Mittelmeers Weichmacher** nach. [AffidiaJournal](#), 1 Seite. (17.11.2021). Originalpublikation: [EnvironPollut](#).

★★ **Parasiten:** Eine Publikation befasst sich mit den durch **Lebensmittel übertragenen Parasiten**, die von den Autorinnen und Autoren als **heimtückische Bedrohung** für die Lebensmittelsicherheit und die öffentliche Gesundheit bezeichnet werden. [FoodSafetyMagazine](#), 7 Seiten. (18.10.2021).

★ **Nitrate:** In einem Artikel wird erklärt, warum Nitrate und Nitrite **aus Wurstwaren** schädlich sind für die Gesundheit, jene **aus Gemüse** hingegen nicht. [TheConversation](#), 3 Seiten. (10.11.2021). Eine randomisierte klinische Studie zeigt, dass ein **hoher Konsum von nitratreichem Gemüse** bei Personen mit Bluthochdruck den **Blutdruck** senkt. [JMontréal](#), 3 Seiten. (29.11.2021). Originalpublikation: [JNutr](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Preisanstieg:** Der **Nahrungsmittelpreisindex** der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ist weiter **angestiegen** und hat ein **Zehnjahreshoch** erreicht. Mit dem Preisanstieg kann auch die **Wahrscheinlichkeit von Lebensmittelbetrug zunehmen**. [UNNews](#), 2 Seiten. (04.11.2021).

★★ **Fischerei:** Die **illegale**, nicht gemeldete oder nicht regulierte **Fischerei nimmt** gemäss einem neuen Bericht **zu**. Mehr als 34 % der Fischfanggebiete der Welt sind **überfischt** und 60 % sind bis an ihr Limit befischt. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (03.12.2021). Originalpublikation: [PlanetTracker](#).

★★ **Gewürze:** In Indien wurde ein Gewürzgroshändler festgenommen, weil er angeblich **gefälschte Kreuzkümmelsamen** verkaufte. Die Samen waren mit **Sulfa-Samen vermischt**, die den Kreuzkümmelsamen ähnlich sehen und an Kühe verfüttert werden. [TelegraphIndia](#), 2 Seiten. (04.11.2021). Die Europäische Kommission veröffentlichte die Ergebnisse der ersten **europaweiten Untersuchung** zur Echtheit von Kräutern und Gewürzen. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (26.11.2021). Originalpublikation: [EC](#).

★★ **Farbstoffe:** Probenahmen durch die indischen Behörden für Lebensmittelsicherheit zeigten, dass für die Herstellung von Lebensmitteln wie Bonbons **Textilfarbstoffe** verwendet wurden. [TribuneIndia](#), 1 Seite. (03.11.2021).

★★ **Jaggery:** Jaggery ist ein **Süssungsmittel**, das aus getrocknetem, unraffiniertem Zuckerrohrsaft oder Palmsaft hergestellt wird. In Indien **steigt** die **Nachfrage** nach diesem Süsstoff **an** und die Behörden warnen vor dem **Betrugsrisiko**. [TheRottenApple](#), 1 Seite. (06.11.2021). Originalpublikation: [TheNewIndianExpress](#).

★ **BIO-Produkte:** Ein taiwanischer Gemüsebauer wurde festgenommen, weil er auf seinen Produkten das **Bio-Label fälschte**. Der Bauer **entfernte die Bio-Zertifizierungsetiketten** von Bio-Produkten im Supermarkt und klebte diese anschliessend auf Gemüsepackungen unbekannter Quellen. [TaiwanNews](#), 1 Seite. (29.11.2021).

Im Fokus

★★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Rund **zwei Drittel** der von amerikanischen Jugendlichen konsumierten **Kalorien** stammen von stark verarbeiteten Lebensmitteln. Es besteht eine **negative Verbindung** zwischen dem prozentualen Anteil an Kalorien solcher Produkte und der **Herz-Kreislauf-Gesundheit**. [JAdolethHealth](#), 9 Seiten. (29.10.2021).

★★★ **Mikrobiom:** Neue klinische Forschungsarbeiten zeigen, dass ein häufig eingesetzter **Lebensmittelzusatzstoff, Carboxymethylcellulose**, das Darmmilieu gesunder Menschen verändert und die **Menge an nützlichen Bakterien** und Nährstoffen **beeinträchtigt**. Die Autorinnen und Autoren halten fest, dass die langfristigen Auswirkungen dieses Zusatzstoffes auf die Gesundheit untersucht werden müssen. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (30.11.2021). Originalpublikation: [Gastroenterology](#). Forschende untersuchten, wie zwei auf die **Darmflora ausgerichtete Ernährungsinterventionen** – pflanzliche Ballaststoffe und fermentierte Lebensmittel – bei gesunden Erwachsenen das menschliche **Mikrobiom** und **Immunsystem beeinflussen**. [Cell](#), 32 Seiten. (05.08.2021).

★★★ **Antibiotikaresistenz:** Gemäss einer neuen Studie macht die UV-bedingte Alterung von **Mikroplastik** in der Umwelt dieses zu einer **geeigneten Plattform** für antibiotikaresistente Gene (ARG). Die Verschmutzung durch Mikroplastik soll die **Antibiotikaresistenz** begünstigen. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (02.12.2021). Originalpublikation: [JHazardMater](#).

★★ **Ernährung:** Die Zusammensetzung unserer **Ernährung** soll einen **deutlich stärkeren Einfluss** auf die **Vorbeugung von Krankheiten** wie Diabetes, Schlaganfällen und Herzkrankheiten haben **als Medikamente**. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (16.11.2021). Originalpublikation: [CellMetabolism](#).

★★ **Palmöl:** In einer Studie wurde ein Zusammenhang zwischen der **Ausbreitung von Mundhöhlen- und Hautkrebs** bei Mäusen und dem **Verzehr von Palmitinsäure** festgestellt. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (01.12.2021). Originalpublikation: [Nature](#).

★★★ **Pestizide:** Durch die Umstellung von einer **modernen** «westlichen» **Ernährung** mit stark verarbeiteten Lebensmitteln auf eine **mediterrane Ernährung** bestehend aus konventionell angebauten Früchten und Gemüse soll die **Exposition gegenüber toxischen Pestiziden** um das **Dreifache** ansteigen. [BeyondPesticides](#), 2 Seiten. (09.11.2021). Originalpublikation: [AmJClinNutr](#). In der Schweiz belief sich die **Gesamtverkaufsmenge** der Pflanzenschutzmittel 2020 auf 1930 Tonnen, was gegenüber 2019 einem Rückgang um 23 Tonnen entspricht. Das siebte Jahr in Folge wurde **weniger** Glyphosat verkauft. Fünf der zehn im Jahr 2020 meistverkauften Substanzen sind in der **biologischen Landwirtschaft** anwendbar. [BLW](#), 2 Seiten. (21.11.2021).

★★★ **Klimawandel:** Eine Publikation setzt sich mit den **Ursachen** und **Auswirkungen** des Klimawandels auf die **Lebensmittelsicherheit** und den **Strategien für Abschwächung** und Anpassung zu deren Bewältigung auseinander. [JFoodProt](#), 14 Seiten. (11.2021). Die schwedischen Behörden führten eine **Risikoanalyse** der Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit dem Klimawandel durch, die sich auf die Bedingungen in Schweden konzentrierte. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (02.12.2021).

Danke für Ihre Treue, schöne Festtage und bis im Jahr 2022!

Wenn Sie jede Ausgabe von Seismo Info erhalten möchten, können Sie sich [hier](#) für den Newsletter Lebensmittelsicherheit und Ernährung anmelden.

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 11/2021



Quelle: mvcaspeI, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **Alternative Proteinquellen:** Als Nächstes sollen den Konsumentinnen und Konsumenten pflanzliche Alternativen für **Eier** und **Crevetten** angeboten werden. In einer Testphase werden diese Produkte in einer beschränkten Anzahl Geschäften in der Schweiz und in Deutschland verkauft werden. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (07.10.2021). In der Schweiz ist bereits eine **vegane Ei-Alternative** erhältlich. [AargauerZeitung](#), 1 Seite. (29.10.2021).

★★★★ **Kaffee aus dem Labor:** Im Labor hergestellter Kaffee könnte eine Realität werden, denn die **Nachfrage nach Kaffee** nimmt stark zu und übersteigt das weltweite Angebot. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (20.09.2021).

★★★★ **Cannabis-Bonbons:** In den USA sind zwei Anwälte beunruhigt über den **Markt der Cannabis-Bonbons**. [NutraIngredients](#), 3 Seiten. (25.10.2021). In Irland haben die Behörden Tausende cannabishaltiger **Schokoriegel** beschlagnahmt. [Independent](#), 2 Seiten. (28.10.2021).

★★★ **Antimikrobielle Behandlung:** Die Technologie des «**kalten Plasmas**» könnte, gemäss einem kürzlich erschienenen Artikel, die Zukunft der Lebensmittelsicherheit sein. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (13.10.2021). Weitere Informationen: [LWT](#), [FoodMicrobiol](#).

★★ **Essbare Verpackungen:** Ein britisches Unternehmen entwickelte eine essbare Verpackung für **Bouillonwürfel**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (27.10.2021). **Essbare Kaffeetassen** werden immer beliebter. [WEFForum](#), [Delicious.com](#), [CookingChannel](#). (2021).

★★ **Upcycling:** Für die Herstellung von **Käse** wurde Milch verwendet, die mit **Nebenprodukten von Granatäpfeln** angereichert wurde. Die so behandelten Käse wiesen eine höhere Festigkeit und einen leichten Rückgang der *S. aureus*-Zahlen auf, und zwar um mehr als eine Log-Einheit im Vergleich zum Kontrollkäse, und zwar bis zu 12 Tage nach der Kühlung. [Foods](#), 15 Seiten. (03.11.2021).

★ **COVID-19:** Eine neue Publikation befasst sich mit den **Auswirkungen** der COVID-19-Pandemie auf die **Ernährungsgewohnheiten**. [Independent](#), 2 Seiten. (29.09.2021).

★ **Baobab:** Akteure der Baobab-Branche sind erfreut über die Publikation von neuen Studien, die bestätigen, dass die afrikanische «Superfrucht» eine **aussergewöhnliche Quelle präbiotischer Nahrungsfasern** ist. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (04.11.2021). Originalpublikation: [Microorganisms](#).

★ **Veganismus:** Die **Zahl der Veganerinnen und Veganer** in der Schweiz und in Liechtenstein **hat sich in einem Jahr verdoppelt**. Während sich 2020 0,3 % der Bevölkerung so ernährten, betrug diese Zahl 2021 bereits 0,6 % [FoodAktuell](#), 1 Seite. (01.11.2021). Weitere Informationen: [Swissveg](#).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Sesam:** Das European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) veröffentlichte einen Bericht über eine Epidemie durch multiple Serotypen von *Salmonella enterica* in mehreren Ländern im Zusammenhang mit importierten Sesamprodukten. [ECDC](#), 59 Seiten. (14.10.2021).

★★★ **Zwiebeln:** In den USA erkrankten mehr als **800 Personen** im Rahmen einer **Epidemie durch Salmonella**, die durch Zwiebeln verursacht wurde. [CDC](#), 1 Seite. (29.10.2021).

★★ **Trichinella:** In Argentinien meldeten mehrere Provinzen kürzlich **Trichinellose-Ausbrüche beim Menschen**. Acht Fälle sind bestätigt und fünf weitere sind wahrscheinlich. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (05.10.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **SARS-CoV-2:** Eine Studie untersuchte die **Stabilität von SARS-CoV-2** in der industriellen Verarbeitung in **Molkereien** in verschiedenen Situationen, insbesondere bei der Pasteurisierung, dem Gefrieren und der Lagerung unter sauren Bedingungen. [JFoodSafety](#), 7 Seiten. (04.07.2021).

★★★ **Pilze:** Eine aktuelle Auswertung durch das deutsche Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zeigt, dass in den Jahren 2015 bis 2021 **70 von 74** überprüften **Wildpilzproben radioaktiv belastet** sind. [BVL](#), 1 Seite. (08.10.2021).

★★★ **Pseudomonas:** Eine amerikanische Marke, die **Vitamine, Mineralstoffe und Nahrungsergänzungsmittel** verkauft, ruft freiwillig zwei Sendungen eines flüssigen Probiotikums für Säuglinge zurück, weil es möglicherweise mit **Pseudomonas aeruginosa** kontaminiert ist. [FDA](#), 2 Seiten. (29.10.2021).

★★★ **Protozoen:** Es wurde eine systematische Analyse und Metaanalyse der wissenschaftlichen Literatur durchgeführt, um die **weltweite Prävalenz** der Kontamination von **Gemüse und Früchten** durch **Darmprotozoen** zu bestimmen. [Food Control](#), 45 Seiten. (02.11.2021).

★★★ **Pestizide:** Anhand der RASFF-Meldungen wurde zwischen 2002 und 2020 eine Bewertung der **Bestimmungen für die Einfuhr** von Lebensmitteln aus Drittländern vorgenommen. Für Produkte aus der Türkei, China und Indien wurde ein **Verbesserungsbedarf festgestellt**. [Food Control](#), 14 Seiten. (11.10.2021). Ein Artikel befasst sich mit den **Gründen für die vielen Warnmeldungen** aufgrund von Pestizidrückständen in Lebensmitteln, die aus Entwicklungsländern eingeführt werden. [TheRottenApple](#), 1 Seite. (11.10.2021). Originalpublikation: [Trade4DevNews](#).

★★ **Kryptosporidien: Infektionen** mit dem Parasiten *Cryptosporidium* **nehmen** in Europa gemäss einem vom Europäischen Zentrum für die Kontrolle und die Prävention von Krankheiten (ECDC) in diesem Monat veröffentlichten Bericht **weiterhin zu**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (10.10.2021). Originalpublikation: [ECDC](#).

★★ **Lebensmittel in Konserven:** Eine Studie vermittelt einen Überblick über die **chemischen Kontaminanten** (Metalle, polymere Verunreinigungen und Verunreinigungen durch biogene Amine) in Lebensmitteln in Konserven und anderen Produkten, die in Dosen abgefüllt sind (Getränke, Milchpulver). [AffidiaJournal](#), 1 Seite. (25.10.2021). Originalpublikation: [CritRevFoodSci](#).

★★ **Trinkwasser:** Eine Studie zeigt, wie die Daten zur Wasserqualität, die Karten der Wasserversorgung und die demografischen Daten **helfen können, Orte zu ermitteln**, in denen die Gemeinschaften einem **kumulativen Krebsrisiko** durch **Verschmutzung des Leitungswassers** ausgesetzt sind. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (06.10.2021). Originalpublikation: [IntJEnvResPubHe](#). **Verunreinigtes Wasser** soll die **Hauptursache** für grosse **Ausbrüche** von Infektionskrankheiten sein, die von Tieren auf den Menschen übertragen werden. [MedicineNet](#), 2 Seiten. (02.11.2021).

★ **Beeren:** Eine DG-Sante-Evaluation in der Ukraine befasste sich mit **Viren** und **Bakterien** in **frischen und gefrorenen Beeren**. Das Audit zeigte, dass für Früchte, die zur Ausfuhr in die EU bestimmt sind, kein offizielles System zur Überwachung, Probenahme und Analyse von mikrobiellen Verunreinigungen existiert. Dies bedeutet, dass **kein Nachweis von Kontaminationen erfolgt**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (29.10.2021). Originalpublikation: [EC.Europa](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Nachweismethoden:** Schweizer Botanikerinnen und Botaniker entwickelten ein **Modell**, mit dem die **Herkunft von Lebensmitteln** effizient und kostengünstig bestimmt werden kann. [PhysOrg](#), 2 Seiten. (11.10.2021).

★★ **Illegale Produktion:** In **Lettland** entdeckte der Lebensmittel- und Veterinärdienst (PVD) eine **illegale Lebensmittelfabrik**; knapp zwei Tonnen ungeniessbare Fleischerzeugnisse wurden beschlagnahmt und vernichtet. [ENG.LSM.](#), 1 Seite. (08.10.2021).

★★ **Statistiken: Tierische Nebenprodukte, Rindfleisch** und **Alkohol** gehören zu den Produktkategorien, die im Vereinigten Königreich im Rahmen von **Ermittlungen gegen Lebensmittelkriminalität** untersucht wurden. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (05.10.2021).

Im Fokus

★★★ **Mykotoxine:** Die Branchenorganisation Swissgranum hat bei dem zusammen mit dem nationalen landwirtschaftlichen Forschungsinstitut Agroscope durchgeführten Monitoring in der **Getreideernte 2021 höhere Mykotoxin-Belastungen** im Vergleich zum Vorjahr festgestellt. Gesamthaft seien die Belastungswerte aber auf einem **tiefen Niveau**. [SchweizerBauer](#), 2 Seiten. (05.10.2021). Originalpublikation: [ECDC](#).

★★★ **Hepatitis-E-Virus:** Im Rahmen einer Studie wurden **Schweine aus Schweizer Betrieben** auf das Hepatitis-E-Virus (HEV) getestet. **81 von 138 Betrieben** waren **HEV-positiv** (58,8 %) und die meisten Virussequenzen gehörten einer eigenen Gruppe innerhalb des Subtyps 3h an (die auch häufig bei Schweizer Patient/innen mit HEV nachgewiesen wird). [Animals](#), 17 Seiten. (25.10.2021).

★★★ **Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS):** In Frankreich untersuchten Forschende **organische Produkte für die Düngung** landwirtschaftlicher Felder auf **PFAS**. Mehr als **90 % der Proben** enthielten mindestens eine PFAS, wobei in einer einzigen Probe bis zu 113 Verbindungen nachgewiesen wurden. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (20.10.2021). Originalpublikation: [EnvironSciTechnol](#).

★★★ **Phthalate und Weichmacher: Chicken-Nuggets, Burritos und andere beliebte Produkte** von Schnellimbissen in den USA sollen **gefährliche chemische Stoffe** wie **Phthalate** und **Weichmacher** enthalten. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (27.10.2021). Originalpublikation: [JExpoSciEnvEpid](#). Die **tägliche Exposition** gegenüber **Phthalaten**, die für die Herstellung von Lebensmittelbehältnissen aus Plastik und in vielen kosmetischen Produkten verwendet werden, führt jedes Jahr zu rund **100 000 vorzeitigen Todesfällen** bei älteren Amerikanerinnen und Amerikanern. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (12.10.2021). Originalpublikation: [EnvironPollut](#).

★★★ **Bioplastik:** Eine Studie befasst sich mit der **Verwendung von Abbauprodukten von Bioplastik** als Düngemittel, beispielsweise in der **Lebensmittelproduktion**. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (28.10.2021). Originalpublikation: [GreenChemistry](#).

★★ **Mikrobiom:** Eine neue Studie von deutschen Forschenden zeigte, dass **kommensale E coli**-Bakterien je nach Zusammensetzung des **Darm-Mikrobioms Infektionen** durch *Salmonella*-Stämme **verhindern** können. [ResearchInGermany](#), 2 Seiten. (06.10.2021). Originalpublikation: [CellHostMicrobe](#).

★★ **Aromatherapie:** Ein **Aromatherapie-Spray** führte zu einem **Melioidose-Ausbruch**, dem zwei Personen in den USA zum Opfer fielen. In den betroffenen Sprays wurde die Bakterie *Burkholderia pseudomallei* nachgewiesen. [abcNews](#), 2 Seiten. (22.10.2021). Weitere Informationen: [CDC](#).

★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Eine vierwöchige Ernährung bestehend aus stark verarbeiteten Lebensmitteln führte bei alternden Ratten zu einer **starken Entzündungsreaktion im Gehirn** und zu Verhaltensauffälligkeiten in Form von **Gedächtnisverlust**. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (14.10.2021). Originalpublikation: [BrainBehavImmun](#).

★ **Einkaufsverhalten und Ernährung: Prominent platzierte** Produkte im Supermarkt finden schnell den Weg in den Einkaufskorb. Dies lässt sich ausnutzen, um die **Ernährung zu verbessern**, wie eine britische Studie zeigt [Higgs](#), 1 Seite. (18.10.2021). Originalpublikation: [PLOS](#). Gemäss einer neuen amerikanischen Studie ist das Wohnen in **Quartieren** mit vielen **Fast-Food-Restaurants** mit einem **höheren Risiko** für Typ-2-Diabetes verbunden. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (29.10.2021). Originalpublikation: [JAMA](#).

★ **Agrarprodukte:** In den USA hat ein neues Forschungsprojekt zum Ziel, die **Rolle von Staub** bei der **Übertragung von Krankheitserregern** wie *Salmonella* Newport, *S. Typhimurium*, und *Escherichia coli* O157:H7 in Agrarprodukte besser zu verstehen. [FoodSafetyMagazine](#), 3 Seiten. (28.10.2021).

Wenn Sie jede Ausgabe von Seismo Info erhalten möchten, können Sie sich [hier](#) für den Newsletter Lebensmittelsicherheit und Ernährung anmelden.

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 10/2021



Quelle: mvcaspe1, Fotolia

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

[BLV-Website](#)



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Neue Lebensmitteltrends



Cannabinoide: Gemäss einer neuen Studie haben die Fälle von **akuter Enzephalopathie** – einer Krankheit, die das Gehirn beeinträchtigt –, **Atemdepression** oder **niedrigem Blutdruck** bei **Kindern** unter 10 Jahren durch versehentlichen Konsum von Cannabis-Produkten **zugenommen**. [IrMedJ](#), 7 Seiten. (20.09.2021).



Stark verarbeitete Lebensmittel: Eine Schweizer Studie stellte fest, dass der **Anteil stark verarbeiteter Lebensmittel** bei Frauen, aber nicht bei Männern, dosisabhängig **stark mit Übergewicht assoziiert** ist. [Obesity](#), 9 Seiten. (23.02.2021). Die Zunahme des **Online-Marketings** für «Junkfood» bei **Kindern** seit Beginn der COVID-19-Pandemie stellt langfristig ein **Gesundheitsrisiko** dar und ist zu einem grossen Problem der öffentlichen Gesundheit geworden, bestätigen Fachleute. [FoodNavigatorAsia](#), 3 Seiten. (28.09.2021).



Chrono-Ernährung: In Japan gewinnt das Konzept der Chrono-Ernährung an Bedeutung. Die Industrie entwickelt Produkte nach diesem Konzept, das auf dem Grundsatz beruht, dass die **Nährstoffaufnahme** durch den **zirkadianen Rhythmus** beeinflusst wird. [NutraIngredientsAsia](#), 1 Seite. (10.09.2021).

★★ **Ersatzprodukte für tierisches Eiweiss:** Der Markt der **alternativen Proteinquellen** wächst mit einer **Innovationswelle** im Bereich Geschmack, Konsistenz und Format rasant, um der Nachfrage nach Alternativen für tierisches Eiweiss gerecht zu werden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (22.09.2021)

★ **Tiefkühlen:** Eine neue Gefriermethode, das **isochore Gefrieren**, soll die **Qualität** und **Sicherheit** tiefgekühlter Lebensmittel **verbessern**, bei gleichzeitiger Energieeinsparung und Reduktion der Kohlenstoffemissionen. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (02.09.2021). Originalpublikation: [RenSustEnRev](#).

★ **Kochen mit dem Laser:** Amerikanische Forschende zeigten, dass **Poulet** aus dem 3D-Drucker mit **mehreren Arten von Lasern** ohne Beeinträchtigung des Geschmacks **gekocht** werden kann. [Gizmodo](#), 2 Seiten. (20.09.2021).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Neue Vektoren für Lebensmittelvergiftungen:** In einer Analyse der Daten des Systems zur Überwachung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche der Centers for Disease Control and Prevention (CDC) der USA wurden **28 neue Lebensmittel** als **Vektoren für Lebensmittelvergiftungen** identifiziert. [EmergingInfectiousDiseases](#), 6 Seiten. (10.2021).

★★★ **Campylobacter:** In den USA wurde die entsprechende Produktionsstätte nach **7 lebensmittelbedingten Campylobacter-Infektionen** durch **Meeresfrüchte** geschlossen. [FoodPoisoningBulletin](#), 1 Seite. (14.09.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **E. coli ST131:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte einen neuen Briefing Letter zum Thema *E. coli* ST131. [BLV](#), 2 Seiten. (19.09.2021).

★★★ **Cannabinoide:** In den USA **warnte** das Health Alert Network vor der grösseren Verfügbarkeit von Hanfprodukten mit **Delta-8 THC** und vor der Gefahr unerwünschter Wirkungen wegen der **unzureichenden Kennzeichnung** der Produkte mit **THC** und **Cannabidiol (CBD)**. [HAN](#), 3 Seiten. (14.09.2021). Im Kanton **Solothurn** (Schweiz) führte die Lebensmittelkontrolle eine **Kampagne zu den Hanfprodukten** durch. Alle 26 untersuchten Proben waren nicht **vorschriftskonform**. [SolothurnerZeitung](#), 4 Seiten. (26.09.2021).

★★★ **1,3-DCP und 3-MCPD:** Im Rahmen des deutschen bundesweiten **Überwachungsplans** 2020 wurde eine Vielzahl von **Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier** auf die Freisetzung von 1,3-Dichlor-2-propanol (**1,3-DCP**) und 3-Monochlorpropandiol (**3-MCPD**) untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass dieses Thema in **amtlichen Kontrollen verstärkt berücksichtigt** werden sollte. [BVL](#), 8 Seiten. (24.09.2021).

★★ **Insekten:** Forschende untersuchten die **mikrobiologische** (*E. coli*, *Salmonella*) und **chemische** (Pestizide, Schwermetalle) **Qualität essbarer Insekten** auf dem kanadischen Markt. Alle Produkte waren für **Lebensmittelzwecke geeignet**. [Affidia](#), 1 Seite. (09.09.2021). Originalpublikation: [JFoodProt](#).

★★ **Cronobacter:** In einer polnischen Studie wurde **Cronobacter** in **Nüssen** und **Trockenfrüchten** nachgewiesen: 50 % der Nussproben und 25 % der Proben von Mischungen aus Trockenfrüchten, Samen und Nüssen waren mit Cronobacter kontaminiert. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (05.09.2021). Originalpublikation: [Pathogens](#). Eine Publikation fasste die aktuellen Kenntnisse zum **Zusammenhang zwischen Cronobacter-Infektionen und Säuglingen** zusammen. Dabei wird die potenzielle Wirksamkeit von **Probiotika, Präbiotika** und **Synbiotika** zur **Reduktion invasiver Infektionen** mit *Cronobacter* im Kleinkindesalter hervorgehoben. [FoodMicrobiol](#), 1 Seite (Abstract). (27.09.2021).

★★ **Babynahrung:** Gemäss einem Anfang 2021 veröffentlichten Bericht soll die in den USA vertriebene **Babynahrung** stark mit Schwermetallen **kontaminiert** sein (Seismo Info 03 2021). Eine neue Veröffentlichung zeigt bei **weiteren Produkten** für Säuglinge einen **gefährlich hohen Gehalt** an **toxischen Schwermetallen**. [USHouseOfRepresentatives](#), 25 Seiten. (29.09.2021).

★★ **PFAS:** Eine der weltweit am **stärksten** mit Per- und polyfluorierten Alkylverbindungen (PFAS) **kontaminierten** Regionen und den meisten betroffenen Personen ist **Nordostitalien** (Provinzen Venedig, Verona und Padua). [Affidia](#), 1 Seite. (27.09.2021). Auf dem irischen Markt wurden in **Lebensmittelverpackungen**, auch von bekannten Marken, **Chemikalien** wie Per- und polyfluorierten Alkylverbindungen nachgewiesen, die ein **Risiko für die menschliche Gesundheit** und die Umwelt darstellen. [TheTimes](#), 1 Seite. (03.10.2021). Originalpublikation: [Voice](#).

★ **Kräuter:** Eine amerikanische Firma **rief Petersilie zurück**, nachdem Tests eine Kontamination mit **Shiga-Toxin bildendem E. coli** ergeben hatten. [FDA](#), 2 Seiten. (10.09.2021). In den USA wurde Koriander als **mögliche Quelle** einer Epidemie durch **Salmonella Oranienburg** identifiziert. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (26.09.2021).

★ **Pilze:** In Frankreich sind in den letzten drei Monaten mindestens **drei Personen verstorben** und Hunderte erkrankt, nachdem sie **wild wachsende Pilze** gegessen hatten. In der Mehrheit der Fälle handelte es sich um selber gesammelte Pilze, in 4,5 % der Fälle jedoch um gekaufte. **In der Schweiz** verzeichnete ToxInfo 2020 **76 Fälle von Pilzvergiftungen** und **2 Todesfälle**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (09.09.2021).

★ **Biofilm:** In einer Studie wurde die Fähigkeit von 69 Stämmen von **Campylobacter** spp. und von Arten der Familie der **Arcobacteraceae**, Biofilme zu bilden, untersucht. Die Ergebnisse zeigten, dass viele Stämme Biofilme bilden können, was ein **Risiko für die Lebensmittelindustrie**, die medizinische Praxis und die menschliche Gesundheit darstellt. [Microorganisms](#), 14 Seiten. (23.09.2021).

Lebensmittelbetrug

★★★ **COVID-19:** Ein Artikel befasst sich mit den **Auswirkungen** der COVID-19-Pandemie auf den **Lebensmittelbetrug**. [SpecialityFoodMagazine](#), 3 Seiten. (13.09.2021). Weitere Informationen: [FoodAuthenticityNetwork](#).

★★★ **Lachs:** **Lachs** soll von Betrug betroffen sein und steht im Zentrum von **immer mehr** wissenschaftlichen **Untersuchungen**, Kampagnen zur Bestandserhaltung, Dokumentarfilmen und mehreren neueren Sammelklagen. [NationalGeographic](#), 8 Seiten. (24.09.2021).

★★ **Betrug in Europa:** Die Europäische Kommission veröffentlichte den **Jahresbericht** des europäischen Food Fraud Network (EU FFN) und des Administrative Assistance and Cooperation System (AAC-FF). 2020 sind die gemeldeten **Fälle** gegenüber 2019 **um 20 % angestiegen**. Am stärksten betroffen waren die Lebensmittelkategorien **Fette** und **Öle**, **Fisch** und **Fleischerzeugnisse**. [Affidia](#), 1 Seite. (09.09.2021). Originalpublikation: [EuropeanCommission](#).

★ **Chili:** Gemäss der indischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (FSSAI) besteht bei **Chilipulver** das Risiko von Lebensmittelbetrug durch Mischung mit **gemahlenem Ziegelstein**. [TimesOfIndia](#), 1 Seite. (30.09.2021).

★ **BIO-Produkte:** Das Thema des **Betrugs** in Produktion und Handel von **BIO-Produkten** wird in einem kürzlich erschienen Artikel diskutiert. [FoodCircle](#), 2 Seiten. (2021).

Im Fokus

★★★ **Epidemiologie:** Eine Studie hatte zum Ziel, eine Korrelation zwischen den **Internet-Suchbegriffen** und der **Norovirus-Infektion** zu finden und so den Beweis einer neuen Internet-Suchstrategie im Bereich Epidemiologie zu erbringen. [EXBulletin](#), 1 Seite. (30.09.2021). Originalpublikation: [JMedInternetRes](#).

★★★ **COVID-19:** Im Jahr 2020 erfasste FoodNet (das amerikanische Netzwerk zur Überwachung von lebensmittelbedingten Krankheiten) **26 % weniger Infektionen** gegenüber der durchschnittlichen jährlichen Zahl im Zeitraum 2017–2019. [CDC](#), 5 Seiten. (24.09.2021). Bei einer Kohorte von 432 302 Amerikanerinnen und Amerikaner zwischen 2 und 19 Jahren hat sich die **Zunahmerate beim Body Mass Index (BMI)** während der Pandemie verglichen mit der Zeit vor der Pandemie ungefähr **verdoppelt**. [CDC](#), 6 Seiten. (17.09.2021).

★★★ **Metallische Spurenelemente:** Ein neuer Artikel befasst sich mit der Bedeutung der **Speziation metallischer Spurenelemente** in Lebensmitteln. [SCA](#), 4 Seiten. (30.09.2021).

★★★ **Norovirus:** Eine Studie zeigte, dass **bekapselte Bakterien** in **Blattsalat** Stoffe exprimieren können, die den Rezeptoren für die Noroviren ähnlich sind und somit das **Norovirus gegen Desinfektionsmassnahmen schützen** können. [FrontiersInMicrobiology](#), 10 Seiten. (07.09.2021).

★★★ **Lebensmittelwachs:** Auf **viele Produkte**, beispielsweise auf Äpfel, wird vor der Lagerung und Verteilung **Lebensmittelwachs** aufgetragen, um den Abbau nach der Ernte zu bremsen und die Haltbarkeitsdauer zu verlängern. Ein Projekt befasst sich mit den **Auswirkungen der verschiedenen Wachse** und des **Wachsvorgangs** auf die **mikrobielle Sicherheit** der Lebensmittel. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (30.09.2021). Weitere Informationen: [CPS](#).

★★ **Nutri-Score:** Die internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) veröffentlichte einen Bericht, in dem der Nutri-Score als die **Nährwertkennzeichnung** bezeichnet wird, die am **wirksamsten** zur Reduktion des Risikos nicht-übertragbarer Krankheiten wie Krebs beiträgt. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (08.09.2021). Originalpublikation: [BMJ](#).

★★ **Soja:** Japanische Forschende entdeckten, dass **Sojablätter resistent gegen die Infektion** mit dem Krankheitserreger des asiatischen Sojarosts sind, wenn sie mit **Nanofasern aus Zellulose überzogen** werden. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (07.09.2021). Originalpublikation: [FrontiersInPlantScience](#).

★★ **Omega-3:** Gemäss einer neuen Studie können Omega-3-Fettsäuren die Zusammensetzung des **Darmmikrobioms günstig beeinflussen** und die Produktion kurzkettiger Fettsäuren steigern. Gemäss dem Autorenteam könnten Omega-3-Fettsäuren daher **als Präbiotika definiert** werden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (03.09.2021). Originalpublikation: [GutMicrobes](#).

★★ **Adipositas:** In einem Artikel wird das «Modell des **Energieausgleichs**» **in Frage gestellt**, wonach eine Gewichtszunahme auf die Zufuhr von mehr als der benötigten Energie zurückzuführen ist. Gemäss dem Autorenteam ist die Adipositas-Epidemie teilweise durch **hormonelle Reaktionen** auf **qualitative Veränderungen der Ernährung** bedingt. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (13.09.2021). Originalpublikation: [AmJCNutr](#).

★★ **Ernährungsphysiologische Qualität:** In einer neuen Studie der Gemeinsamen Forschungsstelle der Europäischen Union (GFS) wurden die **Trends der ernährungsphysiologischen Qualität verpackter Lebensmittel** und **alkoholfreier Getränke** untersucht. Dazu wurde der Gehalt an Zucker, Salz, gesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen von Produkten in europäischen Supermärkten bewertet. [EUScienceHub](#), 3 Seiten. (04.08.2021). Originalpublikation: [Nutrients](#).

★★ **Algen:** Eine im Rahmen von «One Health Harmful Algal Bloom System (OHHABS)» veröffentlichte Publikation enthält eine Zusammenfassung der **Meldungen** zur **Vermehrung gesundheitsgefährdender Algen** in den USA im Jahr 2019. [CDC](#), 10 Seiten. (2021).

★ **Hepatitis A:** Gemäss der koreanischen Gesundheitsagentur, der Korea Disease Control and Prevention Agency (KDCA), wurden im Land seit der Woche 11 von 2021 mehr als **100 Hepatitis-A-Fälle pro Woche** gemeldet. Dies sind **doppelt so viele** wie in der Vorjahresperiode. [KoreaBiomedReview](#), 2 Seiten. (15.09.2021).

★ **Nano- und Mikroplastik:** In landwirtschaftlich genutzten **Böden** finden sich aufgrund der Verwendung von Kompost, Klärschlamm und Unkrautfolien grosse Mengen von **Nano- und Mikroplastik**. Forschende stellten fest, dass die Plastikpartikel in den oberen Bodenschichten Schadstoffe freisetzen, die sich **negativ** auf die Bodenmikroben und die **Nutzpflanzen** auswirken. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (16.09.2021). Originalpublikation: [Nature](#). Ein neuer Bericht vermittelt einen Überblick über die **Laborvergleichsuntersuchung zu Mikroplastik im Wasser**, die von der Gemeinsamen Forschungsstelle (GFS) der Europäischen Kommission in Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM) durchgeführt wurde. [JRCPublications](#), 276 Seiten (2021). Bei einem Vergleich des Stuhls von Erwachsenen und Kindern wiesen amerikanische Forschende bei den Kindern einen viel höheren Gehalt der Mikroplastikart Polyethylenterephthalat (PET) nach. Der höhere Gehalt bei Säuglingen könnte auf die Verwendung von Babyprodukten wie Nuggis oder auf das Kriechen auf Teppichen, die diese Chemikalien enthalten, zurückzuführen sein. [DailyMail](#), 5 Seiten. (22.09.2021).

★ **Fett:** Ein höherer Konsum von **Milchfett** könnte mit einem **geringeren Risiko** von **Herz-Kreislauf-Erkrankungen** einhergehen. Neue Forschungsarbeiten legen nahe, dass die Wahl von Vollmilchprodukten nicht schlechter für die Herzgesundheit ist. [TheGuardian](#), 3 Seiten. (21.09.2021). Originalpublikation: [PLOS](#).

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 09/2021



Quelle: mvcaspeI, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

★★★★ **Umfrage:** Im Juni haben wir Sie um Ihre Meinung zur Früherkennung für die Sicherheit der Lebensmittel gebeten. Die Ergebnisse der Umfrage stehen in Form eines Berichts auf der [Website des BLV](#) zur Verfügung.

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **Upcycling:** Ein Unternehmen stellt für die **Lebensmittelindustrie Papierverpackungsprodukte** aus **pflanzlichen Abfällen** wie Apfel- oder Avocadoschalen oder Mangokernen her. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (28.07.2021).

★★★★ **Schokolade:** Die Schokolade der Zukunft könnte aus dem **Bioreaktor** kommen: Ein Team von Forschenden stellte in der Schweiz **Schokolade im Labor** her. [SwissInfo](#), 4 Seiten. (08.07.2021).

★★★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Forschende untersuchten die **Entwicklung des Konsums** stark verarbeiteter Lebensmittel bei **jungen Amerikanerinnen und Amerikanern** von 1999 bis 2018. Der Anteil der Energiezufuhr aus solchen Lebensmitteln hat zugenommen und stellt den **überwiegenden Teil der Gesamtenergiezufuhr** dar. [JAMA](#), 1 Seite (Abstract). (10.08.2021).

★★ **Nahrungsmittelkonservierung:** In der Pandemie haben viele das **Einkochen** von Lebensmitteln neu entdeckt. Ein Artikel zeigt auf, was beachtet werden muss, um die **Lebensmittelsicherheit** dieser Produkte sicherzustellen. [HZ](#), 3 Seiten. (19.08.2021). Die Food Safety Agency (FSA), die Agentur für Lebensmittelsicherheit des Vereinigten Königreichs, analysierte bezogen auf das **Verfallsdatum**, welche **Auswirkungen das Einfrieren** von Lebensmitteln auf die **mikrobiologische Sicherheit** hat. [FoodSafetyMagazine](#), 1 Seite. (18.08.2021). Originalpublikation: [FSA](#).

★★ **Eiwess:** Forschende zeigten, dass der Einsatz von Sonnenkollektoren für die Produktion von **mikrobiellen Proteinen**, die reich an Eiweiss und anderen Nährstoffen sind, **nachhaltiger, effizienter und umweltfreundlicher** ist als der konventionelle Anbau von Pflanzen. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (30.07.2021). Originalpublikation: [PNAS](#).

★★ **Milchersatzprodukte:** Ein Team zeigte auf, dass durch die **Gärung** von Getränken, die mit **Erbsen- und Reisprotein** angereichert sind, Proteine gewonnen werden können, die die gleiche Qualität wie das Milcheiweiss Kasein aufweisen. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (28.07.2021). Originalpublikation: [JFoodSc](#).

★★ **Pilze:** Gemäss einer neuen Publikation werden Pilze in Zukunft eine **zentrale Rolle** für die **Ernährung** und die **Immungesundheit** spielen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (18.08.2021).

★★ **Frutarismus: Pflanzliche Ernährungsformen** haben in den letzten Jahren sowohl aus gesundheitlichen als auch aus ethischen Gründen an **Beliebtheit** gewonnen. Eine extreme vegetarische Ernährungsform ist der «Frutarismus», der vorwiegend aus dem **Verzehr von rohen Früchten** besteht. [TheConversation](#), 4 Seiten. (25.08.2021).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Norovirus:** In der Schweiz sollen importierte **gefrorene Beeren** zu einer Norovirus-**Epidemie** geführt haben. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (13.08.2021). In Brasilien wurde eine durch ein Norovirus verursachte Gastroenteritis-Epidemie auf den Verzehr von Stängelglace zurückgeführt. [FoodAndEnvVir](#), 7 Seiten. (05.08.2021).

★★★ **E. coli:** Gemäss den epidemiologischen Abklärungen einer **Epidemie** mit *E. coli* des Serotyps O26:H11 im Vereinigten Königreich 2019 war **Salat** die **wahrscheinliche Quelle**. Dieser wurde als Zutat in vorverpackten **Sandwiches** verwendet. [EpidemiologyAndInfection](#), 10 Seiten. (10.08.2021). In den USA wurden **mehrere Infektionen** mit *E. coli* O157 auf die Nutzung eines **Schwimmbads** und/oder eines **Spielplatzes** in einem Park zurückgeführt. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (11.08.2021). Originalpublikation: [MSDH](#). In Finnland gaben das National Institute for Health and Welfare (THL) und die Finnish Food Authority (Ruokavirasto) nach einigen Infektionen mit *Escherichia coli* im Zusammenhang mit dem Verzehr von **Hamburgern** eine **Warnung** heraus. [MesVaccins](#), 2 Seiten. (21.08.2021).

★★ **Hepatitis A:** Die australischen Behörden meldeten drei Hepatitis-A-Fälle, die im Zusammenhang mit **importieren Datteln** aus Jordanien standen. Die **Quelle ist identisch** mit derjenigen, die im Vereinigten Königreich Anfang Jahr eine Hepatitis-A-Epidemie verursachte (siehe Seismo Info 05 2021). [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (09.07.2021).

★★ **Salmonellen:** Im Vereinigten Königreich sind 176 Personen von einer Salmonellen-**Epidemie** betroffen, die auf **Snacks aus Schweinefleisch** zurückzuführen ist. [FSA](#), 2 Seiten. (21.08.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Allergene:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte einen neuen **Briefing Letter** zu **nicht deklarierten Allergenen**. [BLV](#), 3 Seiten (14.09.2021). Die **Konsultation von Sachverständigen** der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zur Bewertung von Risiken durch Nahrungsmittelallergene veröffentlichte die Ergebnisse ihrer Analyse, um **in Lebensmitteln Schwellenwerte** für die **wichtigsten Allergene** zu erstellen. [FAO/WHO](#), 9 Seiten. (20.08.2021).

★★★ **6-PPD:** Das **Abbauprodukt** von 6-PPD, einer häufig in Autoreifen eingesetzten Chemikalie, ist erwiesenermassen **sehr giftig**. Die Verunreinigung von Gewässern mit **6-PPD-Chinon** führte zu einem **massiven Sterben** des Silberlachs. In einem kürzlich publizierten Artikel wurde untersucht, was dies für das Lebensmittelsystem bedeutet und warum es **wichtig** ist, **Nachweismethoden** zu entwickeln. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (09.08.2021). Weitere Informationen: [Science](#).

★★★ **Giardia:** In einem neueren Artikel wird die **erste** menschliche Giardiasis-**Epidemie** in Italien beschrieben. Von der mehrere Monate andauernden Epidemie waren mehr als **200 Personen** betroffen. Die wahrscheinliche Infektionsquelle war gemäss epidemiologischen Abklärungen **Leitungswasser**. [Eurosurveillance](#), 9 Seiten. (02.09.2021).

★★★ **Listeria monocytogenes:** In einer Publikation wird anhand der **Überwachungsdaten** von zehn Jahren die **Häufigkeit von Listeriose in Deutschland** beschrieben. Der **Anstieg der Fälle** und des medianen Alters der Erkrankten sei teilweise auf die **Alterung** der deutschen Bevölkerung zurückzuführen. [EmInfDis](#), 5 Seiten. (09.2021).

★★★ **Warnungen und Rückrufe:** Die GD Gesundheit, die Generaldirektion Gesundheit der Europäischen Kommission, veröffentlichte den **Jahresbericht 2020** des Rapid Alert System for Food and Feed (**RASFF**). [EC.Europa](#), 40 Seiten (2021).

★★★ **Senf:** Der 2021 geerntete europäische **Weizen** dürfte **stark mit Senf kontaminiert** sein. Quelle: Mitteilung von Irland an alle RASFF-Mitgliedländer (30.07.2021)

★★ **Gluten:** In neuen Forschungsarbeiten konnten in einem **verbreiteten Unkraut glutenähnliche Proteine** identifiziert werden. Diese Proteine könnten den Bauern, die glutenfreie Produkte anbauen (Hirse, Buchweizen, Sorgho), Probleme verursachen und bei den Personen, die an **Zöliakie** oder Glutenunverträglichkeit leiden, eine **Reaktion hervorrufen**. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (29.07.2021). Originalpublikation: [FrontiersInNutr](#).

★★ **Salmonellen:** Ein amerikanisches Unternehmen **ruft Kartoffelchips** wegen einer möglichen Verunreinigung mit *Salmonella* **zurück**. Die Verunreinigung sei auf die verwendeten **Gewürze** zurückzuführen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (10.07.2021). Originalpublikation: [FDA](#).

★★ **Trinkwasser:** In einer neuen Publikation werden die Struktur und die Organisation des **neuen** französischen **Systems** zur **Überwachung wasserbedingter Epidemien** vorgestellt, das auf einer integrierten Analyse der verschiedenen Datenquellen («big data») und auf Umweltabklärungen beruht. [Eurosurveillance](#), 11 Seiten. (26.07.2021).

★ **Epidemien und Rückrufe:** Eine Studie zeigt auf, dass die **Zahl der erkrankten Personen** bei **Epidemien**, die mit einem Rückruf verbunden sind, höher ist. Die **Verbesserung der Identifikation** und der **Rückverfolgbarkeit** von Lebensmitteln, die selten zurückgerufen werden, könnte zu mehr Rückrufen dieser Produkte und somit zu einem **Rückgang der Anzahl Krankheits- oder Todesfälle** führen. [EpidemiologyAndInfection](#), 10 Seiten. (19.07.2021).

★ **Haffkrankheit:** Nach den in Brasilien gemeldeten Fällen der Haffkrankheit (siehe Seismo Info 08 2021) sind die brasilianischen Behörden in **Alarmbereitschaft**, nachdem die Zahl der möglicherweise **erkrankten Personen** **angestiegen** ist. Zurzeit werden mindestens 25 Fälle untersucht. [ProMedMail](#), (3 Seiten). 29.07.2021).

★ **Fleisch:** 2020 untersuchten die Gesundheitsbehörden von Niedersachsen (Deutschland) 99 Proben von **Fleischerzeugnissen** und **Wurstwaren**, um deren **mikrobiologische** und **sensorische Qualität** am **Ende der Haltbarkeitsdauer** zu bestimmen. 17 Proben waren sensorisch abweichend und wiesen hohe Keimzahlen auf; bei 8 Proben wurden **erhöhte Keimzahlen** bei gleichzeitig **unauffälliger Sensorik** festgestellt. Laves, 2 Seiten. (2021).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Greenwashing:** Gegen den **weltweit grössten Exporteur von Schweinefleisch** wird aufgrund der **Anpreisung**, dass sein Speck von «klimakontrollierten Schweinen» stamme, wegen Greenwashing gerichtlich vorgegangen. [CPCPost](#), 1 Seite. (11.08.2021).

★★★ **Sesamöl:** Die chinesische Regierung veröffentlichte neue **Richtlinien** zum Konsum von Sesamöl. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden aufgefordert, sich vor **gefälschten oder gestreckten Produkten** in Acht zu nehmen. [FoodNavigatorAsia](#), 3 Seiten. (23.08.2021).

★★ **Anpreisungen:** In den USA sprach die Food an Drug Administration (FDA) eine **Warnung** gegen einen **Online-Tee-Shop** wegen der angepriesenen Fähigkeit seines Tees aus, **Covid-19** abzuschwächen, vorzubeugen, zu behandeln, zu diagnostizieren und zu heilen. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (30.08.2021). Originalpublikation: [FDA](#).

Im Fokus

★★★ **Überschwemmungen:** Die Gefahr von **Hochwasser** wird oft unterschätzt: Die Flüsse wirbeln **Verunreinigungen** auf, die von jahrzehnte- oder jahrhundertealter Umweltverschmutzung stammen. Diese **Schadstoffe** können nicht nur ökologische Schäden am Fluss verursachen, sondern sich auch in den überschwemmten Bereichen ablagern und **Kulturpflanzen, Vieh und Menschen belasten**. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (02.08.2021).

★★ **Campylobacter:** In den vergangenen Wochen wurde in Schweden ein **Anstieg** der Zahl der aufgrund von *Campylobacter* erkrankten Personen gemeldet. Dem Höchstwert der menschlichen Fälle **ging** eine **Zunahme** von *Campylobacter* in **Mastpouletherden voraus**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (24.08.2021).

★★ **COVID-19:** Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) hat ihren Leitfaden für die **Verhütung der Übertragung** von Covid-19 in **Lebensmittelbetrieben** aktualisiert. [FAO](#), 11 Seiten. (02.08.2021). Forschende führten eine Schätzung und einen Vergleich der **Auswirkungen der Covid-19-Pandemie** auf die Überwachungsdaten von **Noroviren** und **Campylobacter** in England durch. Sie kamen zum Schluss, dass die Pandemie einen grösseren Einfluss auf Norovirus-Meldungen hatte als auf die *Campylobacter*-Meldungen. [PLOS](#), 12 Seiten. (25.08.2021).

★★ **Ernährung:** Forschende entdeckten **Unterschiede** zwischen **Männern und Frauen** bei der Art, wie sich eine Ernährung mit einem hohen Anteil an **stark verarbeiteten Lebensmitteln** auf das **Darmmikrobiom** auswirkt. Sie identifizierten auch bestimmte **Bakterien**, die **spezifischen stark verarbeiteten Lebensmitteln** zugeordnet werden. [NutritionalIngredients](#), 2 Seiten. (12.08.2021). Originalpublikation: [Nutrients](#). Gemäss einer Studie über einen Zeitraum von rund dreissig Jahren geht eine überwiegend **pflanzliche Ernährung** in der Jugend mit einem **geringeren Risiko** von **Herzkrankheiten** im Alter einher. [ScienceDaily](#), 4 Seiten. (04.08.2021). Mehr als 85% der **Kinderlebensmittel** sollen **ungesund** sein. [Foodwatch](#), 3 Seiten. (25.08.2021).

★★ **Salz:** Gemäss einer neueren Studie könnten **Millionen von Leben gerettet** werden, wenn Kochsalz durch eine **Alternative aus Kalium** mit geringerem Natriumgehalt **ersetzt** würde. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (31.08.2021).

★★ **Gesättigte Fette:** In einer neuen Studie wurde untersucht, wie gesättigte Fette aus **verschiedenen Lebensmittelquellen** – insbesondere aus Fleisch und Milchprodukten – das Risiko von **Herz-Kreislauf-Erkrankungen**, ischämischen **Herzkrankheiten** und **Schlaganfällen** beeinflussen. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (26.08.2021).

★★ **Kreislaufwirtschaft:** Gewisse Länder könnten die Verwendung von **menschlichen Ausscheidungen** als **Dünger** ins Auge fassen. Dies wäre ein Schritt in Richtung nachhaltige Kreislaufwirtschaft. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (19.08.2021). Originalpublikation: [EnvironSciTechnol](#).

★ **Legionellose:** Die **Zahl der Legionellenfälle** in Baden-Württemberg (Deutschland) ist zuletzt **deutlich gestiegen**. Von Mitte Juni bis zum 6. August sind 97 Fälle, davon 7 Todesfälle, registriert worden. Dies ist die höchste Anzahl an Erkrankungen im Vergleich zu den gleichen Zeiträumen von 2001 bis 2020. [StuttgarterNachrichten](#), 3 Seiten. (10.08.2021).

★ **Marine Toxine:** In einer neuen Studie wird das Potential des **Einsatzes von Bakterien** oder ihrer Bestandteile zur Reduktion des **Gehalts** an schädlichen marinen **Toxinen** in der **Aquakultur** und der **Lebensmittelherstellung** aufgezeigt. [Food Control](#), 24 Seiten. (15.07.2021).

★ **Arcobacter:** Die Plattform zur Überwachung der Lebensmittelkette veröffentlichte einen **Überblick** über diese Bakterienart, ihr allfälliges **Auftreten** und die damit **verbundenen Risikofaktoren**. [SCA](#), 5 Seiten. (25.08.2021).

★ **Adipositas: Chlorpyrifos**, das in vielen Teilen der Welt ausgiebig über Früchte und Gemüse gesprüht wird, könnte teilweise für die weltweite **Adipositas-Epidemie verantwortlich** sein. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (27.08.2021). Originalpublikation: [NatureCommunications](#).

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 08/2021



Quelle: mvcaspeI, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **Upcycling:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte einen neuen **Briefing Letter** zum Thema Upcycling. [BLV](#), 2 Seiten. (22.07.2021).

★★★★ **Verpackungen:** Es wurde eine neue Verpackung aus **Chitosan**, ätherischen Ölen und Nanopartikel entwickelt, um **Erdbeeren** frisch zu halten. Chitosan ist ein Nebenprodukt der Lebensmittelindustrie mit **antimykotischen** Eigenschaften. [RenewableCarbon](#), 1 Seite. (16.07.2021).

★★★★ **Cannabinoide:** Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) veröffentlichte **Fragen und Antworten** zu den gesundheitlichen Risiken von **hanfhaltigen Lebensmitteln** (Cannabinoide). [BfR](#), 9 Seiten. (16.07.2021).

★★★ **Mikrobiom:** Amerikanische Forschende identifizierten **Zutaten für Snacks**, die spezifisch formuliert wurden, um das **Darmmikrobiom** so zu **ändern**, dass die **Gesundheit gefördert** werden könnte. [WUSTL](#), 4 Seiten. (23.06.2021). Originalpublikation: [Nature](#).

★★★ **Fleischalternativen:** Der Nährwert von pflanzlichen Fleischalternativen wurde mithilfe des Instruments «**Metabolomik**» mit Rindfleisch verglichen. Die Analyse von 36 Proben ergab, dass von 190 gemessenen Metaboliten 171

im Rindfleisch und in den Fleischalternativen verschieden sind, was zeigt, dass diese Produkte **nährwertbezogen nicht gleichwertig** sind. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (06.07.2021). Originalpublikation: [NatScRep](#). Ein Artikel befasst sich mit der **starken Verarbeitung** von pflanzenbasierten Fleischalternativen. [TheConversation](#), 3 Seiten. (08.07.2021). Die Gewinnung von Fleisch aus Zellkulturen, die Herstellung von Milchproteinen durch Gärung, die Verwendung von Krill – dies sind einige Verfahren, die in einer neuen Publikation über die **Möglichkeiten zur Herstellung von Alternativen zu Produkten tierischer Herkunft** beschrieben werden. [FoodBusinessNews](#), 5 Seiten. (08.07.2021).

★★★ **Kolostrum:** Eine Marktuntersuchung kommt zum Schluss, dass die **Verkäufe von Rinderkolostrum** mit dem Boom der **Sporternährung** explodieren werden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (19.07.2021).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Kryptosporidiose:** Eine Kryptosporidien-Epidemie, von der in **Irland** letztes Jahr **40 Personen** betroffen waren, wurde durch den **Salat eines Bauernhofs** verursacht. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (06.07.2021). Originalpublikation: [IrishMedJ](#).

★★★ **Norovirus:** **England** ist mit einem **Anstieg** von Norovirus-Epidemien konfrontiert. Normalerweise tritt das Virus in dieser Jahreszeit kaum auf. [Medical Express](#), 2 Seiten. (23.07.2021).

★★★ **E. coli:** Die amerikanischen Gesundheitsbehörden empfehlen, **Kuchenteig nicht roh zu essen**, da sie Abklärungen wegen einer **E. coli-Epidemie** im Zusammenhang mit Backmischungen durchführen. 16 Personen in 12 Bundesstaaten wurden mit dem gleichen *E. coli*-Stamm infiziert. [CNNHealth](#), 1 Seite. (05.08.2021). Originalpublikation: [CDC](#).

★★★ **Blattsalat:** Eine **Salmonellenepidemie** in **Finnland** wurde nachweislich durch importierten Blattsalat verursacht. Der Blattsalat wurde als Quelle einer Epidemie bestätigt, von der rund **450 Kinder** und das Personal von **Kindertagesstätten** betroffen waren. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite. (07.07.2021). In den USA wird **genussfertiger Blattsalat** in Zusammenhang mit einer Epidemie durch **Salmonella Typhimurium** gebracht. [CDC](#), 1 Seite. (15.07.2021).

★★★ **Yersinia enterocolitica:** In den USA erkrankten 2019 mehr als **100 Personen** im Rahmen einer Epidemie durch *Yersinia*, die durch **pasteurisierte Milch** verursacht wurde. Es wird von einer **Kreuzkontamination** der pasteurisierten Milch durch Rohmilch während der Herstellung ausgegangen. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (21.07.2021). Originalpublikation: [FoodbornePathAndDisease](#).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Arcobacter:** In einer Studie in **Italien** wurden Proben von **genussfertigem Gemüse** auf *Arcobacter* spp. und Virulenzfaktoren untersucht. Zudem wurden die Genotypen von *Arcobacter* festgelegt. *Arcobacter* wurde in **14,5%** der Proben **nachgewiesen**. [ItJFoodSafety](#), 1 Seite. (2021).

★★★ **Epidemiologie:** In der Schweiz wurde 2020 eine **Abnahme der meisten Infektionen** registriert: *Campylobacter*- und *Salmonella*-Infektionen gingen zurück, und die Zahl der Listeriosefälle blieb trotz einer stärkeren Epidemie unverändert. Die Meldungen für enterohämorrhagische *E. coli* waren seit 2014 erstmals rückläufig. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (24.07.2021). Originalpublikation: [BLV](#). Weitere Informationen: [BAG](#). In einer Studie wurde beschrieben, wie die **Lehren aus den grossen lebensmittelbedingten Epidemien** zur **Verbesserung des Lebensmittelsicherheitsystems** in Europa beigetragen haben. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (12.07.2021). Originalpublikation: [JFoodProt](#).

★★★ **Pyrrrolizidinalkaloide:** In einer Studie des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) wurden **Tee, Kräutertee** und **Eistee** auf **Pyrrrolizidinalkaloide (PA)** untersucht sowie die Rate der **Übertragung** von **PA** aus den Teeblättern in das zubereitete Getränk bestimmt. [FoodAdditivesAndCont](#), 21 Seiten. (08.07.2021).

★★★ **Sushi:** Forschende analysierten die **Konzentration verschiedener toxischer Elemente** (Cadmium, Nickel, Blei, Quecksilber, anorganisches Arsen und Methylquecksilber) und von Jod in rund hundert Sushis. Zudem berechneten sie für verschiedene Bevölkerungsgruppen die **ernährungsbedingte Exposition** gegenüber diesen Kontaminanten und **bewerteten die Gesundheitsrisiken**. [NewFoodMag](#), 2 Seiten. (16.07.2021). Originalpublikation: [FoodAndChemTox](#).

★★★ **Encephalitozoon cuniculi:** Eine Studie bewertete die Wirkung der **Pasteurisierung** und der **Gerinnung** während der Herstellung von **Ziegenkäse** auf die **Infektiosität der Sporen** von *Encephalitozoon cuniculi*. Die Ergebnisse zeigten, dass die Sporen **lebensfähig bleiben können** und Ziegenfrisch- und -weiskäse als **potenzielle Quelle von Mikrosporidien** betrachtet werden sollte. [FoodbPathAndDis](#), 1 Seite (Abstract). (11.05.2021).

★★★ **Vibrio:** Ein Vibriose-**Ausbruch** in Washington (USA) überstieg bereits die **Höchstzahl** der in diesem Bundesstaat im Juli je gemeldeten **Fälle**. Die **hohen Temperaturen** und **niedrigen Gezeiten** der letzten Zeit sind wahrscheinlich für die erhöhte Krankheitsrate verantwortlich, die mit dem Verzehr von rohen oder ungenügend gekochten **Muscheln** in Verbindung gebracht wird, insbesondere Austern. [FoodPoisonJournal](#), 1 Seite. (19.07.2021).

★★ **Listeria monocytogenes:** Ein amerikanisches Unternehmen gab wegen einer **möglichen Kontamination** mit *L. monocytogenes* den **Rückruf** von **gefrorenem, fertig gebratenem Poulet** bekannt. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite. (05.07.2021). In einer neuen Publikation wird die **Kontrolle** von *L. monocytogenes* in **genussfertigen Fleisch- und Poultryerzeugnissen** untersucht. [TrendsFoodScAndTech](#), 12 Seiten. (10.07.2021).

★★ **Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS):** Die amerikanische Food and Drug Administration (FDA) veröffentlichte die Analyseergebnisse einer **Studie zur Gesamternährung** (Total diet study, TDS). Von 94 Proben konnten nur in einer **Kabeljauprobe zwei Typen von PFAS** – Perfluorooctansulfonsäure (PFOS) und Perfluorononansäure (PFNA) – **nachgewiesen werden**. Die FDA kam zum Schluss, dass der gemessene Gehalt **kein Risiko für die menschliche Gesundheit** darstellt. [FDA](#), 2 Seiten. (30.06.2021).

★★ **Phasin:** Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnt vor **Risiken** im Zusammenhang mit **roh gegessenen Bohnen**. Rohe Bohnen enthalten ein Toxin, Phasin, das schon in minimalen Dosen **toxisch** sein kann. Durch das Kochen wird das Toxin zerstört, daher müssen Bohnen gegart werden. [BfR](#), 1 Seite. (09.07.2021).

★★ **Clostridium botulinum:** In einer neuen Publikation werden die **Botulismusfälle in den USA** zwischen 2001 und 2017 analysiert. Untersucht wurden die Überwachungsdaten, die Botulismusausbrüche mit 10 oder mehr betroffenen Personen sowie das Bereitschafts- und Reaktionskonzept im Gesundheitswesen. [FrontiersInMicrobiology](#), 5 Seiten. (16.07.2021).

★★ **Haffkrankheit:** Die brasilianischen Behörden gaben eine Warnung heraus, nachdem eine Frau an der Haffkrankheit, auch Schwarze-Urin-Krankheit genannt, erkrankte. Es handelt sich um eine **seltene Krankheit**, die durch ein bis heute **nicht identifiziertes Toxin** in bestimmten **Fischen verursacht** wird. Es ist nicht bekannt, ob das geruch- und geschmacklose sowie thermotolerante Toxin durch unsachgemäße Lagerung von Fisch oder durch die Nahrung des Fisches verursacht wird. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (18.07.2021).

★★ **Mikroplastik:** Gemäss einer neuen Studie könnte die **Anhäufung von Plastik** in Lebensmitteln **unterschätzt** werden. Zudem wird befürchtet, dass Bakterien wie *E. coli*, die in Küstengewässern häufig vorkommen, mit dem Mikroplastik an die Spitze der Lebensmittelkette transportiert werden. [UniPortsmouth](#), 2 Seiten. (26.07.2021). Originalpublikation: [SciTotEnv](#). **Wiederkäuer** könnten Helfer im weltweiten Kampf gegen die Plastikverschmutzung sein. Studien von österreichischen Forschenden zeigen, dass die Mikroben im **Magen von Rindern** bestimmte Plastikarten **zersetzen** können. [Anthropocene](#), 2 Seiten. (22.07.2021).

★ **Bakteriophagen:** Ein kürzlich publizierter Artikel befasst sich mit dem **Potenzial von Bakteriophagen** zur Verbesserung der **Sicherheit** von Lebensmitteln und Wasser. [IFT](#), 4 Seiten. (01.07.2021).

★ **Vorgeschnittene Früchte:** Eine französische Zeitschrift warnt vor **potenziellen Risiken** (Listeriose, Salmonellose) von Früchten, die **vorgeschnitten** und **ungekühlt** verkauft werden. [MarseilleNews](#), 2 Seiten. (20.07.2021).
Lebensmittelbetrug

★★★ **Betrug:** Eine Publikation bietet einen Überblick über das Thema **Betrug und Echtheit entlang der ganzen Lebensmittelversorgungskette**. Thematisiert werden die **Auswirkungen** des Lebensmittelbetrugs auf die Konsumentinnen und Konsumenten sowie auf die Produzenten, die aktuellen und künftigen **Trends** des Lebensmittelbetrugs und die zurzeit eingesetzten **Schutzmethoden**. [Food Control](#), 15 Seiten. (21.04.2021). Die deutschen Behörden

stellten **nichtzutreffende Angaben** bei **Fleischerzeugnissen** in Bezug auf die deklarierte **Tierart** und im Fall von Honig Verfälschungen durch den **Zusatz von Fremdzuckern** fest. [BVL](#), 1 Seite. (21.07.2021). **Weltweit** wurden im Rahmen von Operationen gegen gefälschte und potenziell gefährliche Produkte mehr als **15 000 Tonnen** Lebensmittel und Getränke im Wert von **60 Millionen Dollar** beschlagnahmt. Mengenmässig am häufigsten wurden **Alkohol und Nahrungsergänzungsmittel** beschlagnahmt, gefolgt von Getreide und Getreideerzeugnissen sowie Früchten und Gemüse. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (22.07.2021).

★★★ **Ethylenoxid**: Die europäischen Länder sind mit einem Anstieg von **Rückrufen wegen Ethylenoxid** konfrontiert, nachdem der Stoff in einem **Lebensmittelzusatzstoff** nachgewiesen wurde, der in einer Reihe von Produkten verwendet wird. Belgien schlug erstmals im September 2020 Alarm, weil Ethylenoxid in **Produkten mit Sesamkörnern aus Indien** nachgewiesen wurde. Diese Rückrufe gehen weiter und betreffen Tausende von herkömmlichen und biologischen Produkten. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (20.07.2021).

★★ **Reis**: Eine der führenden australischen Lebensmittelmarken wurde Opfer einer **Fälschung ihrer Reisprodukte** durch einer kriminelle Gruppe aus Osteuropa. In mehr als zwölf Ländern weltweit wurden gefälschte Produkte der Marke entdeckt. [SecuringIndustry](#), 1 Seite. (07.07.2021).

★★ **Rum**: Dank internationalen Operationen konnte ein **kriminelles System** zerschlagen werden, das den europäischen Markt mit **gefälschtem Rum** aus Zentralamerika unterwandert hatte. [EC-OLAF](#), 1 Seite. (06.07.2021).

★★ **Schokolade**: Ein **biomarkerbasiertes** System könnte die **Rückverfolgbarkeit** der Schokoladenproduktion verbessern. [TheConversation](#), 2 Seiten. (14.07.2021). Originalpublikation: [SupplyChainManagement](#).

★★ **Fisch**: Gemäss einem neuen Bericht war **knapp die Hälfte (46 %)** des Meerfisches, der in Restaurants und Lebensmittelgeschäften in vier grossen Städten Kanadas geprüft wurde, **falsch gekennzeichnet**. [SeafoodSource](#), 1 Seite. (04.08.2021). Originalpublikation: [Oceana](#).

Im Fokus

★★★★ **Antibiotikaresistenzen**: Der dritte gemeinsame behördenübergreifende Bericht (ECDC, EFSA, EMA) über die integrierte Analyse des **Einsatzes von antimikrobiellen Wirkstoffen** und des Auftretens von **antimikrobiellen Resistenzen** in Bakterien von Menschen und Nutztieren (JISCRA) wurde veröffentlicht. [ECDC](#), 164 Seiten. (30.06.2021). Gemäss einer amerikanischen Studie könnte es mehr **antibiotikaresistente Salmonellen** in Nutztieren geben als angenommen. Mithilfe neuer Technologien wiesen Forschende nach, dass 60 % der Kotproben von Rindern **multiple Salmonellenstämme** enthielten, die mit **herkömmlichen Analysemethoden nicht erkannt worden waren**, und rund jede zehnte Probe positiv auf einen antibiotikaresistenten Stamm war, **Salmonella Reading**. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (30.06.2021). Originalpublikation: [AntimAgAndChem](#).

★★★★ **Campylobacter coli**: Gemäss einer neuen Studie könnte hyper-aerotolerantes *Campylobacter coli* von **Schweinen** aufgrund seiner **Quinolon-Resistenz**, seiner **Virulenz** und seiner **genetischen Verwandtschaft** eine **potenzielle Gefahr** für die öffentliche Gesundheit darstellen. [FrontiersInMicrobiology](#), 11 Seiten. (16.07.2021).

★★★★ **Legionella**: Japanische Forschende untersuchten die **Prävalenz von Legionella** in **Aerosolen**, die in der Nähe von **asphaltierten Strassen**, in **öffentlichen Schwimmbädern** und in anderen Innenräumen gesammelt wurden. Die Ergebnisse legen nahe, dass nicht nur in den Schwimmbädern, sondern auch in **Bereichen um asphaltierte Strassen** das **Risiko einer Exposition** gegenüber Legionellen besteht. [BMCMicrobiology](#), 12 Seiten. (17.07.2021).

★★★★ **Schwermetalle**: Gemäss neuen Forschungsarbeiten, die Santé publique France veröffentlichte, wurden bei der **Mehrheit der Erwachsenen und Kinder in Frankreich** unter anderem **Arsen, Chrom, Cadmium und Quecksilber nachgewiesen**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (13.07.2021). Originalpublikation: [SantéPublFR](#).

★★★★ **One Health**: Internationale Organisationen schlossen sich zusammen und gründeten die Expertengruppe «One Health», um **besser zu verstehen**, wie Krankheiten, die **Pandemien** auslösen können, auftreten und sich verbreiten. Diese Gruppe will einen **globalen langfristigen Aktionsplan zur Prävention von Epidemien** erarbeiten. [FAQ](#), 2 Seiten. (20.05.2021). **Streptococcus suis** ist ein Krankheitserreger des **Schweins**. Seit 1998 verursachte er jedoch in China **drei grosse Epidemien beim Menschen** und weltweit wurde ein **starker Anstieg der Infektionen** beobachtet. Dank einer Genomanalyse konnte ermittelt werden, wo und wann das Bakterium vom Tier auf den Menschen übergegangen ist. [Nature](#), 1 Seite. (07.07.2021). Originalpublikation: [EMBOMolMed](#). In **Dänemark** wurden

neue offizielle **Ernährungsrichtlinien** erarbeitet, die erstmals auch den **Umweltauswirkungen** Rechnung tragen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (15.07.2021).

★★★ **Vibrio spp.:** Das ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control) entwickelte ein **Modell**, um die Umweltbedingungen, die die **Entwicklung von Vibrio spp.** in der Ostsee fördern, **kartografisch zu erfassen**. [ECDCVibrioMap](#). (02.07.2021).

★★★ **Morbus Crohn:** Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das Max Rubner-Institut (MRI) kamen nach einer umfangreichen Literaturlauswertung zum Ergebnis, dass **weiterhin keine** validen wissenschaftlichen **Ergebnisse vorliegen**, die einen **Zusammenhang zwischen Mycobacterium avium** subsp. *paratuberculosis*, dem Erreger der Paratuberkulose des Rindes, und **Morbus Crohn** beim Menschen belegen. [BfR](#), 3 Seiten. (15.07.2021).

★★★ **Cyclospora:** In den USA melden die Centers for Disease Control and Prevention (CDC), dass die Zahl der Fälle von **zu Hause erworbener Cyclosporiasis** seit dem 14. Juli 2021 um 254 Fälle **angestiegen** ist. 462 Fälle wurden bestätigt und **41 Personen wurden hospitalisiert**; Todesfall wurde keiner gemeldet. [CDC](#), 2 Seiten. (29.07.2021).

★ **Straussenfleisch:** Eine Studie befasste sich mit der **Präsenz von Antikörpern gegen Toxoplasma gondii** bei Zuchtstraussen in der Tschechischen Republik. **36 %** der Strausse waren **positiv**. Diese hohe Rate an positiven Tieren könnte auf ein **Risiko einer Infektion** mit *T. gondii* beim **Verzehr von Straussenfleisch** hindeuten. [IntJFood-Micro](#), 14 Seiten. (28.07.2021).

★ **Genomedition:** Ein Team von deutschen und kanadischen Forschenden untersuchte die **Reaktion der Bevölkerung** von fünf Ländern auf verschiedene Verwendungen der **Genomedition in der Landwirtschaft**. Die Forschenden schauten, welche Verwendungen akzeptiert sind und wie die Menschen die **Risiken** und **Chancen** der neuen Züchtungstechnologien beurteilen. [EurekAlert!](#). (12.07.2021). Originalpublikation: [AgrAndHumVal](#). Im **Vereinigten Königreich** veröffentlichte die Behörde für Lebensmittelsicherheit eine Studie über die **Haltung der Konsumentinnen und Konsumenten** zur Frage der Genomedition. [FSA](#), 55 Seiten. (07.2021).

★ **Landwirtschaft:** Amerikanische Forschende entwickelten eine **Gelschicht** zur Umhüllung des **Saatguts**, um dieses während der Keimphase vor **Stress aufgrund von Wassermangel** zu schützen und es gleichzeitig mit Nährstoffen zu versorgen. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (08.07.2021). Originalpublikation: [NatureFoods](#).

★ **Bacillus cereus:** Forschende wiesen nach, dass eine **chronische Exposition gegenüber** dem thermostabilen und säureresistenten emetischen Toxin **Cereulid**, das von bestimmten Stämmen von *B. cereus* produziert wird, bei Mäusen eine **Darmentzündung** und eine **Dysbiose der Darmflora** verursacht. [EnvPollution](#), 13 Seiten. (16.07.2021).

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 07/2021



Quelle: mvcaspe1, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

★★★ Sehr wichtige Info ★★ Wichtige Info ★ Interessante Info

★★★ **Umfrage:** Im Juni baten wir Sie um Mithilfe bei einer Umfrage zur Früherkennung im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Die Befragung ist nun abgeschlossen – vielen Dank für Ihre Teilnahme! Wir sind zurzeit daran die Antworten auszuwerten und werden Ihnen demnächst eine Zusammenfassung der Ergebnisse zur Verfügung stellen.

Neue Lebensmitteltrends

★★★ **Upcycling/Recycling:** Wenn **Heringe** filetiert werden, kommt gewichtsmässig mehr als die Hälfte des Fisches nie auf unsere Teller, obwohl diese «Nebenprodukte» reich an Proteinen und Omega-3-Fettsäuren sind. Ein schwedisches Forschungsteam hat nun eine Technologie entwickelt, dank der diese Nebenprodukte deutlich länger haltbar sind und **mehr Möglichkeiten bestehen, sie als Lebensmittel zu verwerten**. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (10.06.2021). Originalpublikation: [FoodControl](#). Ein englisches Forschungsteam hat mit einer neuen Methode **Kunststoffabfälle in Vanillin umgewandelt**. So kann gleichzeitig Vanillin produziert und die Umweltverschmutzung durch Plastik reduziert werden. [Archyde](#), 2 Seiten. (22.06.2021). Originalpublikation: [GreenChem](#). Eine englische **Mineralwassermarke** hat eine Produktlinie mit **Aluminiumflaschen aus 100% rezykliertem Aluminium** lanciert. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (11.06.2021).

★★★ **Nitrate:** Laut der Weltgesundheitsorganisation (WHO) erhöhen **Nitrite und Nitrate**, die Würsten ihre typische rosa Farbe verleihen, das **Krebsrisiko**. Derzeit entwickelt sich eine Industrie, die in ihren Produkten auf Konservierungsstoffe verzichtet. [Linkiesta](#), 3 Seiten. (11.06.2021).

★★ **Fleisch aus dem Labor:** Von Trutenfleisch aus dem Labor bis zu Rind- und Lammfleisch aus Kulturen: ein aktueller Artikel zeigt auf, dass **immer mehr Fleischprodukte aus Zellkulturen** angeboten werden. [FoodNavigator](#), 4 Seiten. (07.06.2021). In einem neuen Bericht wird die Zukunft von Fleisch aus Zellkulturen diskutiert. Der Bericht zeigt, dass der Sektor stark wächst, dass es aber immer noch Hindernisse zu überwinden gilt. [QAMag](#), 2 Seiten (17.06.2021). Originalpublikation: [IDTechEx](#).

★★ **Vegane Käseersatzprodukte:** Eine Studie zur **Akzeptanz** von nicht-tierischen «Milch»-Produkten bei den **Konsumentinnen und Konsumenten** hat ergeben, dass 71% der Befragten bereit sind, «**Käse**» **ohne tierische Zutaten** zu kaufen, und 79%, solche Produkte auszuprobieren. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (24.06.2021). Originalpublikation: [FrontSustainFoodSyst](#).

★ **Nahrungsergänzungsmittel:** Die Konsumentinnen und Konsumenten haben seit Beginn der COVID-19-Pandemie **mehr Functional Food**, Getränke und Nahrungsergänzungen gekauft. [FoodIndustryExecutive](#), 1 Seite. (23.06.2021).

Lebensmittelbedingte Infektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonella Weltevreden:** Die US-Behörde für Lebensmittelsicherheit (FDA) hat bekannt gegeben, dass **gekochte Crevetten** die wahrscheinliche Quelle für eine Epidemie mit *Salmonella* Weltevreden in zwei Bundesstaaten waren. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (16.06.2021). Originalpublikation: [FDA](#).

★★★ **Kontamination über die Luft:** Die FDA erklärt, wie **Krankheitserreger aus Landwirtschafts- und Tierbetrieben über die Luft auf Obstbäume** übertragen werden können, und zwar anhand eines Salmonellen-Ausbruchs im Jahr 2020 mit Pfirsichen. [TheCounter](#), 4 Seiten. (15.06.2021). Originalpublikation: [FDA](#).

★★ **Listeria monocytogenes:** Eine **nosokomiale Listeriose-Epidemie** durch einen ST451-Stamm von *L. monocytogenes* wurde mit einer Spitalküche in Zusammenhang gebracht. Es handelte sich dabei um die erste Meldung über eine Listeriose-Epidemie durch **ST451** in Italien. [Pathogens](#), 12 Seiten. (12.05.2021). In den USA läuft ein Rückruf von **Kirschensaft** aufgrund einer möglichen Kontamination mit *L. monocytogenes*. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (14.06.2021).

★★ **Salmonella enteritidis:** In den letzten Monaten sind mehr als **dreihundert Fälle von Salmonellose** in verschiedenen europäischen Ländern und Kanada aufgetreten, die miteinander in Verbindung stehen. Im Vereinigten Königreich konnten die Fälle teilweise auf **gefrorenes paniertes Geflügelfleisch** zurückgeführt werden. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (01.06.2021).

★★ **Salmonella Urbana:** In den USA zeigten die Ergebnisse der Ganzgenomsequenzierung (**WGS**), dass **Cashew-Nüsse** die Quelle eines Ausbruchs waren, der durch eine Kontamination von Cashew-Brie-Käse mit *Salmonella* Urbana verursacht wurde. [CDC](#), 2 Seiten. (07.05.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Campylobacter:** In Dänemark zeigt eine Studie anhand von Überwachungsdaten zu Campylobacter, dass eine integrierte Überwachung mit Ganzgenomsequenzierung (**WGS**) **Korrelationen** zwischen dem Auftreten **spezifischer Stämme in Pouletfleisch und bei Infektionen beim Menschen** erkennen kann. [Eurosurveillance](#), 9 Seiten. (08.06.2021). In Grossbritannien haben neun grosse Detailhändler offengelegt, welcher Anteil des Geflügels in ihrer Lieferkette seit Anfang Jahr mit Campylobacter infiziert war. Gemäss den neuesten Zahlen wurden im Durchschnitt etwa **1,6 % der Poulets positiv** auf das höchste Kontaminationsniveau getestet – eine Verbesserung gegenüber dem Ende des letzten Jahres. [DailyPost](#), 2 Seiten (11.06.2021).

☆☆☆☆ **Risikobewertung:** Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat einen **Leitfaden** erarbeitet, mit dem die Länder einschätzen können, wie hoch ihre **lebensmittelbedingte Krankheitslast** ist. Der Leitfaden wird den Ländern helfen, ihren Bedarf im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu erkennen und Datenlücken zu identifizieren, damit sie ihre nationale Infrastruktur entsprechend stärken können. [FoodSafetyMagazine](#), 1 Seite. (09.06.2021). Originalpublikation: [WHO](#). In Norwegen wurde eine mikrobiologische Risikobewertung durchgeführt, um eine **wissenschaftliche Grundlage** für die Umsetzung von **risikobasierten Überwachungs- und Kontrollprogrammen** zu schaffen. An der Spitze der Rangliste steht *Toxoplasma gondii*, gefolgt von *Campylobacter*, *Echinococcus multilocularis*, enterohämorrhagischen *E. coli* (EHEC), *Listeria monocytogenes* und nicht-typhoide *Salmonellen*. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (23.06.2021). Originalpublikation: [VKM](#).

☆☆☆☆ **Hypoglycin A:** Laut einer deutschen Studie können **Kühe** das **Toxin Hypoglycin A über ihre Milch übertragen**. Geringe Mengen des Toxins wurden in der Rohmilch von Kühen nachgewiesen, die auf einer Weide mit Bergahorn gegrasst hatten. Hypoglycin A kann bei Mensch und Tier **schwere Symptome** verursachen. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (07.06.2021). Originalpublikation: [Toxins](#).

☆☆☆☆ **Streptokokken der Gruppe B (GBS):** Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat vor Krankheiten gewarnt, die mit dem Verzehr von rohem Süßwasserfisch in Südostasien zusammenhängen. Nach Angaben von Experten wurden in mehreren Ländern der Region Streptokokken der Gruppe B (GBS) (*S. agalactiae*) nachgewiesen. [FAO](#), 78 Seiten. (24.06.2021). Weitere Informationen: [Briefing letter Streptococcus agalactiae](#), [ADURA](#).

☆☆☆☆ **Quecksilber:** Die **Klimaerwärmung** und die **intensivere** Bodennutzung führen zu **höheren Quecksilberkonzentrationen in Fischen**. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (22.06.2021). Originalpublikation: [ScTotEnv](#).

☆☆☆☆ **Nanopartikel:** Amerikanische Forscher haben unter Einsatz von **maschinellern Lernen die Eigenschaften von metallischen Nanopartikeln bewertet**, die dafür sorgen, dass sie durch Pflanzen besser aufgenommen werden. Der Algorithmus könnte aufzeigen, inwieweit **Pflanzen** Nanopartikel in ihren Wurzeln und Keimlingen anreichern. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (16.06.2021). Originalpublikation: [EnvSciAndTechn](#).

☆☆ **Infektionskrankheiten und Covid-19:** Dank der **Präventionsmassnahmen gegen Covid-19** gab es **deutlich weniger Infektionskrankheiten**. Während die Eindämmungsmassnahmen in gewissen Gegenden der Welt gelockert werden, ist ein **Wiederanstieg** der Infektionskrankheiten zu beobachten. [IFLScience](#), 2 Seiten. (14.06.2021). In den USA halten Verantwortliche des Gesundheitswesens die Bevölkerung und die Restaurants dazu an, **Vorkehrungen** gegen **Noroviren** zu treffen, da in den vergangenen Wochen im Zuge der Lockerung der Covid-Massnahmen eine Zunahme solcher Infektionen zu verzeichnen war. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (15.06.2021).

☆☆ **Antibiotikaresistenz:** Chinesische Forschende haben das **Gen *optrA*** in Stämmen von ***Campylobacter jejuni*** aus **Fleisch** isoliert, das im Detailhandel verkauft wurde. Das Gen *optrA* codiert für ein Protein, das **zu einer Resistenz gegenüber Oxazolidinonen und Phenikolen führt**. [IntJFoodMicrobioloy](#), 24 Seiten. (29.06.2021).

☆☆ ***E. coli* produziert Shiga-Toxine (STEC):** In Deutschland haben Forschende festgestellt, dass Shiga-Toxin produzierende *E. coli* (**STEC**) in **Mehl weit verbreitet** sind und in **grosser Vielfalt** vorkommen. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (30.06.2021). Originalpublikation: [IntJFoodMicr](#). Weitere Informationen: [ADURA](#).

☆☆ **Hepatitis E:** In Kroatien wurde eine Analyse des Hepatitis-E-Virus (HEV) **aus Sicht von One Health** veröffentlicht. Die Studie kommt zum Schluss, dass langfristige periodische **Monitorings** bei Menschen und Tieren **notwendig** sind, um die epidemiologische Entwicklung der Infektionen durch das HEV zu verfolgen. [Pathogens](#), 11 Seiten. (04.06.2021). In den Niederlanden haben Forschende die **Sequenzen** von Isolaten des HEV-Virus aus **Schweinen** mit solchen von **Blutspenden und Patienten** verglichen. Zwischen den Isolaten waren keine Unterschiede festzustellen, was darauf hinweist, dass die **HEV bei Menschen** höchstwahrscheinlich **von Schweinen stammen**. [Viruses](#), 10 Seiten. (29.06.2021).

☆☆ ***Giardia*:** Die französische Lebensmittelbehörde ANSES hat ein Merkblatt zu den von **Lebensmitteln** ausgehenden **biologischen Gefahren** im Zusammenhang mit *Giardia duodenalis* aktualisiert. [ANSES](#), 6 Seiten. (26.05.2021). Eine neue Publikation beschreibt die Merkmale des *G. lamblia* Virus (GLV), eines **kleinen endosymbiontischen Virus** mit doppelsträngiger RNA, das in Isolaten aus Menschen und Tieren mit ***G. duodenalis*** vorkommt und einen **Einfluss auf die Virulenz** haben könnte. [Biomedicines](#), 29 Seiten. (08.06.2021).

★★ **Vibrio vulnificus:** Die Gesundheitsbehörden von Florida haben **zehn Infektionen mit Vibrio vulnificus** gemeldet, von denen 4 tödlich verliefen. Das Bakterium kann bei Personen mit geschwächtem Immunsystem nach dem Konsum kontaminierter **Meeresfrüchte** Krankheiten auslösen. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite. (18.06.2021). Weitere Informationen: [ADURA](#).

★★ **Macadamianuss:** Forschende haben die **mikrobiologische Belastung** und Prävalenz von **Escherichia coli** und **Salmonella spp.** in Macadamianuss-Produktionssystemen untersucht. [JFoodProt](#), 8 Seiten. (06.2021).

★★ **Protozoen:** Mit einem **neuen Sequenzierungstest** für den **gleichzeitigen** Nachweis von *Cryptosporidium* spp, *Giardia* spp und *Toxoplasma gondii* in **Schalentieren** zeigten Forschende, dass die Kontamination von Schalentieren mit Protozoen nicht mit der Kontamination durch **Fäkalindikatoren** übereinstimmt. Dies deutet darauf hin, dass die Verwendung von Fäkalindikatoren möglicherweise **nicht ausreicht**, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. [IntJFoodMicr](#), 24 Seiten. (21.06.2021). In Kanada hat ein Unternehmen **frische Heidelbeeren** zurückgerufen, weil die Testergebnisse eine **Kontamination** mit dem Parasiten **Cyclospora** ergaben. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (26.06.2021). Weitere Informationen: [FDA](#). In Deutschland haben Forschende die Inzidenz verschiedener Formen der Toxoplasmose zwischen 2011 und 2016 untersucht. Sie sind zum Schluss gekommen, dass die **Toxoplasmose** in Deutschland für eine **hohe Krankheitslast** verantwortlich ist und empfehlen **Präventionsprogramme** gegen Toxoplasmose. [EmlnfDis](#), 6 Seiten (08.2021).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Thunfisch:** 2020 beschlagnahmten die belgischen Gesundheitsbehörden fast **80 Tonnen Thunfisch**, hauptsächlich aus Asien. Damit sollte in Erfahrung gebracht werden, auf welche Weise und wie häufig versucht wird, **Veränderungen am Fisch zu verbergen**, damit er als frischer wahrgenommen wird. [RTBF](#), 2 Seiten. (02.06.2021). Originalpublikation: [AFSCA](#). Bei einer Erkrankung von mindestens 12 Personen **in Italien** wird vermutet, dass die Epidemie durch aufgetaute **Filets von Gelbflossen-Thunfisch** verursacht wurde. Sechs Chargen wurden zurückgerufen, im Rückruf wurde angegeben, dass **Nitrite oder Nitrate** gefunden wurden. Die Verwendung von Nitriten als Lebensmittelzusatzstoffen zur Veränderung der Farbe von Fischprodukten ist in Europa verboten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (12.06.2021). In den USA wurde festgestellt, dass ein **Thunfisch-Sandwich** einer grossen Sandwich-Kette **keine DNA von Thunfisch enthält**. [FoxBusiness](#), 2 Seiten (23.06.2021).

★★★ **Pestizide:** In Italien wurde **Tomatenkonzentrat** beschlagnahmt, nachdem die Behörden festgestellt hatten, dass dieses **Pestizide in inakzeptablen Mengen** enthielt. Einige hundert Tonnen wurden bereits in Ländern in und ausserhalb der Europäischen Union verkauft. [ANSA](#), 1 Seite. (08.06.2021). Gemäss der mit dem Gesetzesvollzug beauftragten europäischen Agentur Europol wurden zwischen Januar und April 2021 insgesamt **1'203 Tonnen illegale Pestizide** aus dem Verkehr gezogen. Es scheint, dass **Online-Verkäufe** wesentlich zu diesem Anstieg beigetragen haben. [Euraktiv](#), 2 Seiten. (23.06.2021). Originalpublikation: [Europol](#).

★★ **Kokosblütenzucker:** Eine deutsche Zeitschrift hat Kokosblütenzucker getestet. Bei allen untersuchten Produkten ist **Kokosblütenzucker** die **einzige** auf der Verpackung angegebene **Zutat**. Es wurde jedoch in **acht von zwanzig Produkten Fremdzucker** – vermutlich Rohrzucker – gefunden, und zwar bis zu einem Anteil von 50%. In acht Produkten wurde in Spuren **Gluten** nachgewiesen. BeoWarnBVL, (06.2021). Originalpublikation: [ÖkoTest](#).

★★ **Granatapfel:** Im Zuge des seit zwei Jahrzehnten steigenden Interesses der Konsumentinnen und Konsumenten an den **positiven Eigenschaften des Granatapfels** haben skrupellose Lieferanten und Hersteller zu verschiedenen Formen der Fälschung gegriffen. [BotAdulterantsPrevBull](#), 9 Seiten. (06.2021).

★★ **Mungobohne:** In der Tschechischen Republik wurde ein **illegaler Produktionsbetrieb von Sprossen** der Mungobohne entdeckt. Die Sprossen waren unter unzureichenden **Hygienebedingungen** und in einem **nicht bewilligten Betrieb** produziert worden. 120 kg des Produkts wurden vernichtet. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (28.06.2021).

Im Fokus

★★★ **Kunststoff:** Eine Forschungsgruppe hat gemeldet, dass ihr mit Hilfe **gentechnisch veränderter E. coli** die Produktion eines **Kunststoffs** gelungen ist, der als Folie oder dreidimensional faltbar geformt werden kann. Der **Plastikersatz löst sich** innerhalb von 45 Tagen fast vollständig auf. [GLP](#), 1 Seite. (01.06.2021).

★★★ **Neonicotinoide:** Die schottische Regierung dürfte Imidacloprid zur **Behandlung von Zuchtlachsen** gegen die **Lachslaus** zulassen. Von diesem Insektizid, das unter dem Verdacht steht, Bienenvölker zu dezimieren, **genügt ein Milliardstel Gramm, um aquatische Lebewesen zu schädigen**. [TheGuardian](#), 5 Seiten. (27.05.2021).

★★★ **Neu auftretende Risiken und Green Deal:** Der **Bericht der gemeinsamen Veranstaltung EREN/StaDG-ER** mit dem Titel "The European Green Deal: opportunities to anticipate and address emerging risks" ist nun veröffentlicht worden. Diese Veranstaltung fand im Rahmen des Dialogs der Europäischen Union zum Gipfel der Vereinten Nationen zu **Ernährungssystemen von 2021** statt. [SummitDialogues](#), 13 Seiten. (11.06.2021).

★★★ **Antibiotikaresistenzen:** Die **Rolle der Umwelt** bei der **Entstehung** und **Ausbreitung** von Antibiotikaresistenzen in der Lebensmittelkette ist das Thema eines Berichts der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (**EFSA**). [EFSA](#), 188 Seiten. (15.06.2021).

★★ **Ganzgenomsequenzierung:** Gemäss einer aktuellen Studie liefert die Ganzgenomsequenzierung (Whole genome sequencing, WGS) **zusätzliche Informationen**, welche die **Mehrkosten mehr als kompensieren**, falls sie richtig eingesetzt wird. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (08.06.2021).

★★ **Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS):** Gemäss einer Studie des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) werden die gesundheitsbezogenen **Richtwerte** für per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) in bestimmten Bevölkerungsgruppen **überschritten**. [BfR](#), 75 Seiten. (28.06.2021).

★★ **Natürliches Bakterizid:** In einer **Wurst** auf der Basis von **fermentiertem rohem Schweinefleisch** wurde eine natürliche Substanz mit bakteriziden Eigenschaften entdeckt: **Plantacyclin B21AG** ist toxisch für Bakterien, aber für Menschen ungiftig und könnte sich als natürliche Alternative zu künstlichen Lebensmittelkonservierungsstoffen erweisen. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (07.06.2021). Originalpublikation: [ProcessBiochemistry](#).

★★ **Mikrobiom:** In einer schwedischen Studie wurde der Zusammenhang zwischen der **gewählten Ernährungsweise** und der Zusammensetzung des **Mikrobioms des menschlichen Darmtrakts** untersucht. Es wurde gezeigt, dass Nahrungsfasern und rohes Fleisch eine erhebliche Wirkung auf die Gesundheit der Darmflora haben. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (04.06.2021). Originalpublikation: [AmJClNutr](#).

★★ **Mikroalgen:** Von den weltweit rund 5'000 Mikroalgen-Arten stellen nur **250** eine **potenzielle Gefahr** für die Gesundheit dar. Die aktuellen Bestimmungsmethoden können einige Tage in Anspruch nehmen. Eine Forscherin entwickelte eine Methode auf Basis des **DNA-Metabarcoding**, mit der die Ergebnisse **innerhalb eines Tages** vorliegen. Diese Methode verwendet Elemente der Barcode-Technologie. [TheStraitsTimes](#), 3 Seiten. (14.06.2021).

★★ **Wasser:** In einer Machbarkeitsstudie wurde anhand des Zielorganismus *Pseudomonas aeruginosa* untersucht, ob sich die Kombination einer UV- und einer Chlor-Behandlung zur Desinfektion von Trinkwasser eignet. Die Studie deutet darauf hin, dass die kombinierte UV/Chlor-Behandlung die Bakterien vollständig schädigt. Der Einsatz der Kombinationsbehandlung zur **Inaktivierung von Krankheitserregern ist vielversprechend**, weil die Grenzen der einzeln angewendeten Methoden überwunden werden. [EnvScAndTech](#), 10 Seiten (17.06.2021).

★★ **Salmonella:** Die US-amerikanischen CDC und die Gesundheitsbehörden mehrerer Staaten haben Infektionsherde mit **Salmonella** im Zusammenhang mit Kontakten zu **Hausgeflügel** untersucht. Insgesamt wurden in 46 Staaten **474 erkrankte Personen** gemeldet. [HSToday](#), 2 Seiten. (29.06.2021). Originalpublikation: [CDC](#).

★★ **Ernährung:** Eine Studie in den USA hat ergeben, dass eine **zucker- und fettreiche Ernährung** die **Darmflora aus dem Gleichgewicht bringt** und zu entzündlichen Hauterkrankungen wie **Psoriasis** beitragen kann. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (22.06.2021). Originalpublikation: [JInvestDerm](#). Eine Studie hat ergeben, dass **künstliche Süsstoffe** (Saccharin, Sucralose und Aspartam) zuvor gesunde Darmbakterien (*E. coli* und *E. faecalis*) schädigen und schwerwiegende **Gesundheitsprobleme** verursachen können. [IntJMolSc](#), 14 Seiten. (15.05.2021).

★ **Omega-3:** Von den Omega-3-Fettsäuren ist **DHA**, oder Docosahexaensäure, wichtig für die Gehirnfunktion, das Sehvermögen und die Regulierung von Entzündungen. DHA wird auch mit einer **tiefere Inzidenz von Krebs** in Verbindung gebracht. Forschende haben nun den **biochemischen Mechanismus aufgeklärt**, durch den DHA und andere verwandte Fettsäuren die Entwicklung von Tumoren verlangsamen. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (11.06.2021). Originalpublikation: [CellMetabolism](#).

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 06/2021



Quelle: mvcaspe1, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

★★★★ **Umfrage:** Was denken Sie über die Früherkennung der Sicherheit von Lebensmitteln? Ihre Meinung ist uns wichtig: Nehmen Sie [hier](#) an unserer Umfrage teil. Dauer: 10 bis 15 Minuten. Ihre Angaben werden vertraulich behandelt. Vielen Dank!

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **High Meat:** «High Meat», was mit «stimulierendem Fleisch» übersetzt werden könnte, ist ein neuer Trend, der darin besteht, **rohes Fleisch** zu essen, das während Monaten **ohne Behandlung aufbewahrt** wurde. Der Verzehr von solchem Fleisch soll eine stimulierende Wirkung haben. [Vice](#), 3 Seiten. (04.05.2021). Dieser Trend wird über die **sozialen Medien** verbreitet. [Insider](#), 1 Seite. (06.05.2021). Ärztinnen und Ärzte warnen jedoch, dass solches Fleisch zu **schweren Krankheiten** führen kann. [ScienceTimes](#), 2 Seiten. (06.05.2021).

★★★★ **Fleischersatz:** Das Bundesamt für Landwirtschaft (**BLW**) veröffentlichte einen ersten Bericht, der den **Markt der Fleischersatzprodukte** im Schweizer Detailhandel aus verschiedenen Blickwinkeln analysiert. [BLW](#), 35 Seiten. (17.05.2021).

★★ **Upcycling:** Japanische Forschende entwickelten einen Prozess, mit dem **Lebensmittelabfälle**, wie **Frucht- und Gemüserückstände**, zu **essbaren** Materialien verarbeitet werden, deren Biegefestigkeit vergleichbar ist mit Beton. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (25.05.2021). Weitere Informationen: [UniversityOfTokyo](#).

★★ **Teigwaren:** Forschende erfanden Teigwaren, die als **flache, getrocknete Blätter** verpackt sind, aber in kochendem Wasser **verschiedene 3D-Formen annehmen**. Mit diesem Verfahren lassen sich die Verpackungsabfälle, der Lagerplatzbedarf und der CO₂-Fussabdruck des Transports verringern. [Anthropocene](#), 3 Seiten. (21.05.2021).

★★ **Trinkhalme:** Trinkhalme gehören zu den Einweg-Kunststoffartikeln, die ab dem 3. Juli 2021 einem europa-weiten **Verkaufsverbot** unterliegen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat **mögliche Alternativen** beurteilt. [BfR](#), 3 Seiten. (27.05.2021). Weitere Informationen: [BfR](#).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonella Braenderup:** Melonen verursachten eine *Salmonella Braenderup*-Epidemie, bei der 200 Personen in mehr als zehn Ländern, darunter der Schweiz, betroffen waren. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (01.06.2021).

★★★ **Hepatitis E:** In der Schweiz ist die Zahl der Hepatitis-E-Fälle in den ersten Monaten von 2021 **stark angestiegen**. Die Ursache könnte infiziertes **Schweinefleisch** sein. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) führt Abklärungen durch. [NZZAmSonntag](#), 2 Seiten. (29.05.2021).

★★★ **Escherichia coli 0157:** In den USA sollen frische **biologische Produkte** eine Epidemie durch *Escherichia coli* O157 verursacht haben; **sieben Kinder** unter 15 Jahren sind betroffen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (11.05.2021). Originalpublikation: [KingCounty](#).

★★★ **Salmonella Newport:** Die amerikanische Food and Drug Administration (FDA) veröffentlichte den **Bericht über ihre Untersuchungen** zur Epidemie durch *Salmonella Newport*, die zwischen Juni und Oktober 2020 zu mehr als **1600 Erkrankungen** in den USA und in Kanada führte (Seismo Info 08 2020, 09 2020 und 10 2020). Als **wahrscheinliche Quelle** wurde **Bewässerungswasser** ermittelt. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (13.05.2021). Originalpublikation: [FDA](#).

★★ **Escherichia coli:** Gesundheitsverantwortliche in den USA führten eine *E. coli*-Epidemie auf eine **Joghurtmarke** zurück. Von **elf bestätigten Fällen** waren sechs Kinder unter zehn Jahren betroffen; sieben Personen wurden hospitalisiert und drei entwickelten ein **hämolytisch-urämisches Syndrom**. [OregonLive](#), 1 Seite. (15.05.2021). Originalpublikation: [DOH](#). Eine Studie zu einer **tödlichen E. coli-Epidemie**, im Zusammenhang mit **rohem Heimtiefutter** im Vereinigten Königreich, zeigt erneut auf, dass solche Produkte einen Risikofaktor für Infektionen beim Menschen darstellen. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (28.05.2021). Originalpublikation: [Epidemiology&Infection](#).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Umfrage:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gab eine **Umfrage** zum Interesse an der **Lebensmittelsicherheit** und der Risikowahrnehmung in der Schweiz in Auftrag. Der Umfragebericht kann auf der Website des BLV heruntergeladen werden. [BLV](#), 59 Seiten. (06.05.2021). Kurzfassung, 5 Seiten: [BLV](#).

★★★ **SARS-CoV-2:** Ein neues Dokument des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) bietet einen **Überblick** über SARS-CoV-2 entlang der **Lebensmittelkette**. [BLV](#), 3 Seiten. (12.05.2021).

★★★ **Trinkwasser:** Forschende der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (**Empa**) und des Wasserforschungsinstituts (**Eawag**) entwickeln **neue Materialien und Prozesse**, mit denen sich Wasser von **winzigen Krankheitserregern**, wie dem **Rotavirus**, befreien lässt. [WaterWorld](#), 2 Seiten. (05.05.2021). Weitere Informationen: [Empa](#).

★★★ **Clinostomum complanatum:** In **Egli im Doubs**, an der französisch-schweizerischen Grenze, wurde der **Parasit *Clinostomum complanatum*** nachgewiesen. Für den Fisch ist der Parasit nicht tödlich. Wenn er auf den Menschen übertragen wird, beispielsweise beim Verzehr von Sushi, siedelt es sich im Hals an und kann nur **chirurgisch** entfernt werden. [FranceBleu](#), 1 Seite. (28.04.2021). [LeMatin](#), 2 Seiten. (07.05.2021).

★★★ **Biologisches Fleisch:** Gemäss einer neuen amerikanischen Studie weist **zertifiziertes biologisches** Fleisch eine kleinere Wahrscheinlichkeit auf, mit **pathogenen Bakterien** und **multiresistenten** Keimen kontaminiert zu sein als konventionell erzeugtes Fleisch. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (12.05.2021). Originalpublikation: [EHP](#).

★★★ **Kryptosporidien:** Die finnischen Gesundheitsbehörden stellten eine **Zunahme der Infektionen** durch Kryptosporidien fest. Trotz den Einschränkungen, aufgrund der Corona-Pandemie, wurden 2020 **571 Fälle** von Kryptosporidiose erfasst, das sind fast **30-mal mehr** als 2010. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (25.05.2021).

★★★ **Toxoplasma gondii:** Amerikanische Forschende untersuchten **frisches Gemüse** auf **Oozysten** von *Toxoplasma gondii*. **18 % der Proben**, sowohl von biologisch als auch konventionell angebauten Produkten, **waren positiv**. [FoodMicrobiology](#), 4 Seiten. (13.05.2021).

★★ **Brevetoxine:** Die französische Agentur für Lebensmittelsicherheit (ANSES) legte einen **Richtwert** für Brevetoxine fest, um die Konsumentinnen und Konsumenten von Produkten wie Austern und Muscheln zu schützen. Brevetoxine sind eine Gruppe **neu auftretender mariner Toxine**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (12.05.2021). Originalpublikation: [ANSES](#).

★★ **Salmonellen:** Nach einer Meldung eines Lieferanten in Spanien, ruft ein amerikanisches Unternehmen gewisse **Mehlpackungen**, aufgrund einer **möglichen Kontamination** mit Salmonellen, zurück. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (28.05.2021).

★★ **Titandioxid:** Infolge einer **Neubewertung der Lebensmittelsicherheit** des Zusatzstoffes Titandioxid (E171) durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit ([EFSA](#)) veröffentlichte das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine **Mitteilung** zu diesem Thema sowie **«Fragen und Antworten»**. [BfR](#), 3 Seiten. (06.05.2021).

★★ **Trinkwasser: Mikroverunreinigungen** wie **Steroidhormone** belasten weltweit das Trinkwasser. Auf der Grundlage von Mechanismen der Photokatalyse entwickelten Forschende ein neues chemisches Verfahren zur Entfernung von Hormonen. Dabei werden die **Verunreinigungen** in **potenziell sichere** Oxidationsprodukte **umgewandelt**. [AppliedCatalysis](#), 13 Seiten. (05.03.2021).

★★ **Clostridium botulinum:** Dänische Forschende entwickelten ein **mathematisches Modell** zur Bewertung des **Wachstums** und der **Bildung von Toxinen** durch *Clostridium botulinum*. Es handelt sich um das vollständigste Modell dieser Art. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (27.03.2021). Originalpublikation: [IntJFoodMicrobiology](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Kefir:** Eine von amerikanischen Forschenden erstellte Studie zeigt, dass bei **66 %** der unter der Bezeichnung «Kefir» verkauften **Produkte** in den USA die Dichte der enthaltenen Mikroorganismen überschätzt wird und 80 % Bakterienarten enthalten, die auf der Etikette nicht aufgeführt sind, **was eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten darstellt**. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (12.05.2021).

★★ **Safran:** Europol unterstützte die spanischen Behörden dabei, eine organisierte kriminelle Gruppe ins Visier zu nehmen, die Millionen von Euro aus illegalem Handel mit minderwertigem Safran wusch. Das kriminelle Netzwerk **mischte echten Safran** vor dem Export mit **Kräutern und Chemikalien**. [Europol](#), 1 Seite. (07.05.2021).

★★ **Avocado:** In Südafrika hat die **organisierte Kriminalität** ein neues lukratives Geschäftsfeld entdeckt: den Handel mit dem «grünem Gold», der Avocado. [SchweizerBauer](#), 3 Seiten. (19.05.2021).

★★ **Honig:** Falsch gekennzeichnet, mit Sirup gestreckt oder «gewaschen»: Honig ist nach Milch und Olivenöl das weltweit am **dritthäufigsten verfälschte Lebensmittel**. [TimesLive](#), 3 Seiten. (21.05.2021).

★ **Vegane Lebensmittel:** Um aus **Tieren gewonnene Materialien**, aber auch eine allfällige **Kreuzkontamination** in veganen Produkten nachzuweisen, entwickeln einige Organisationen Technologien, die auf NGS (**next generation sequencing**) basieren. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (26.05.2021).

Im Fokus

★★★ **Pflanzenschutzmittel:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte den **Bericht 2020** über das **Monitoring** von Pflanzenschutzmittelrückständen in **Lebensmitteln**. [BLV](#), 31 Seiten. (31.05.2021).

★★★ **Ernährung:** Schweizer Forschende entwickelten ein **Instrument**, mit dem sich mithilfe einer grossen Menge von Daten zu Lebensmitteln, Nährstoffen und Umweltauswirkungen **optimierte Ernährungsformen** für einzelne Personen in einem bestimmten Land und Monat **erstellen** lassen. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (05.05.2021).

★★★ **Zu Freizeit Zwecken genutztes Wasser:** In den USA sind die Betreiber von Badeanlagen beunruhigt über eine sich abzeichnende **Chlorknappheit**. Der Mangel sei vor allem auf einen Zwischenfall in einer Fabrik eines wichtigen Herstellers, aber auch auf die hohe Nachfrage an Chlor im Jahr 2020 zurückzuführen, weil die amerikanische Bevölkerung während der Pandemie mehr Zeit zu Hause am Pool verbrachte. [USAToday](#), 2 Seiten. (02.05.2021). Die Centers for Disease Control and Prevention (CDC) der USA publizierten eine **Analyse der mit Badewasser in Verbindung gebrachten Epidemien** zwischen 2015 und 2019. Insgesamt wurden den CDC 208 Epidemien gemeldet, von denen 76 durch *Cryptosporidium* verursacht wurden und zu 2492 Fällen führten. *Legionella* verursachte 65 Epidemien mit 13 Todesfällen. [CDC](#), 1 Seite. (21.05.2021).

★★★ **Norovirus:** Nachdem die USA ihre Türen nach monatelangem Lockdown wieder öffneten, liess sich ein **Wiederauftreten von Lebensmittelinfektionen durch Noroviren** beobachten. [IdahoStatesman](#), 1 Seite. (05.05.2021).

★★★ **Salmonellen und Antibiotikaresistenzen:** In einer neuen Studie der Centers for Disease Control and Prevention (CDC) der USA schätzen Forschende den **Anstieg** der jährlichen Inzidenz von Infektionen durch *Salmonella* mit einer klinisch relevanten **Antibiotikaresistenz** auf **40 %**. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (20.05.2021). Originalpublikation: [CDCEmergingInfectiousDiseases](#).

★★ **Hepatitis E:** Forschende untersuchten die **Risikofaktoren** für eine autochthone Infektion durch das Hepatitis-E-Virus (HEV) bei den Blutspendenden in England. Die Ergebnisse **bestätigen den bereits aufgezeigten Zusammenhang** mit **Schweinefleischerzeugnissen**. Eine artgerechte Haltung sei zentral, um das HEV-Infektionsrisiko zu reduzieren. [CDCEmergingInfectiousDiseases](#), 10 Seiten. (06.2021).

★★ **Süssgetränke:** In einer neuen Studie wurde ein Zusammenhang zwischen dem **Konsum von Süssgetränken** und einem **erhöhten Risiko für Darmkrebs** bei Frauen unter 50 Jahren aufgezeigt. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (06.05.2021).

★★ **Fischöl:** Gemäss einer neuen Studie ist der **Nutzen** einer Supplementierung mit Fischöl vom **genetischen Potenzial abhängig**. [Medical Express](#), 2 Seiten. (25.03.2021). Originalpublikation: [PLOSGenetics](#).

★★ **Sardinen:** Eine Studie legt nahe, dass **ältere Personen** mit **Prädiabetes**, die während einem Jahr viele Sardinen assen, ein **signifikant kleineres Risiko** für Typ-2-Diabetes aufweisen als Personen mit einer gesunden, aber sardinenfreien Ernährung. [Medscape](#), 3 Seiten. (20.05.2021).

★★ **Künstliche Farbstoffe:** Gemäss amerikanischen Forschenden könnten künstliche Lebensmittelfarbstoffe **Krankheiten verursachen**, wenn das **Immunsystem** gestört ist. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (13.05.2021).

★★ **Vegetarische Ernährung:** Gemäss einer bei 166 000 Britinnen und Briten durchgeführten Studie, scheinen Vegetarierinnen und Vegetarier ungeachtet von Alter und Gewicht sowie ihres Alkohol- und Tabakkonsum ein **gesünderes Biomarkerprofil** aufzuweisen als Personen, die Fleisch essen. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (09.05.2021). In einer Studie wurden die **Auswirkungen von Krafttraining** bei Freiwilligen mit einer veganen oder omnivoren Ernährung verglichen. Die Ergebnisse zeigten, dass eine **ausreichende Proteinzufuhr** wichtiger ist als die Quelle dieser Proteine, wenn es darum geht, Kraft und Muskelmasse zuzulegen. [EurekAlert!](#), 3 Seiten. (19.05.2021). Originalpublikation: [SportsMedicine](#).

★★ **Campylobacter:** Gemäss einer neuen Studie könnte eine *Campylobacter*-Infektion auch **sexuell übertragen** werden. [EmergingInfectiousDiseases](#), 8 Seiten. (04.2021).

★★ **Verpackungen:** Forschende bewerteten die antibakterielle Aktivität einer Reihe von **Chitosan-Metalloxid-Filmen** und verschiedener Chitosan-modifizierter Graphen(oxid)-Filme gegen zwei lebensmittelbedingte Krankheitserreger: ***Campylobacter jejuni*** ATCC 33560 und ***Listeria monocytogenes*** 19115. Sie kamen zum Schluss, dass diese Folien sicher und nicht zytotoxisch sind. [IntJMolecularSciences](#), 19 Seiten. (29.05.2021).

★ **Schnellnachweismethode:** Forschende bewerteten die **kolorimetrische Methode** «loop-mediated isothermal AMPLification» (LAMP) zum Nachweis von ***Salmonella*** und ***Campylobacter*** in **Geflügelfleisch**. Gemäss ihnen ist diese Methode eine brauchbare Alternative, wenn die Ergebnisse in einem Tag vorliegen müssen. Dies ermöglicht eine rasche Ermittlung von positiven Fleischsendungen auch ohne spezialisierte Instrumente. [Foods](#), 12 Seiten. (19.05.2021).

★ **Milch:** Gemäss einer neuen Studie mit zwei Millionen Personen besteht **kein Zusammenhang** zwischen **Milch** und einem **Anstieg von Cholesterin**. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (24.05.2021). Originalpublikation: [IntJOfObesity](#).

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 05/2021



Quelle: mvcaspe1, Fotolia

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

[BLV-Website](#)



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Neue Lebensmitteltrends



Verpackungen: Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) veröffentlichte «Fragen und Antworten» zu **Bienenwachstüchern**, einer ökologischen Alternative für die Verpackung von Lebensmitteln. Gewisse Aspekte der **Lebensmittelsicherheit** müssen berücksichtigt werden. [BfR](#), 2 Seiten. (06.04.2021). Ein internationales Forscherteam entwickelte eine **essbare Lebensmittelfolie** für die Verpackung von Früchten, Gemüse, Geflügel, Fleisch und Meeresfrüchten. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (23.03.2021). Originalpublikation: [JournalFoodEngineering](#). Forschende entwickelten ein Bioplastik aus Mehl von **Holzabfällen**, das eine Alternative zu herkömmlichem Plastik sein könnte. [Anthropocene](#), 2 Seiten. (01.04.2021). Originalpublikation: [NatureSustainability](#).



Lebensmitteltrends: Auf der Plattform zur Überwachung der Lebensmittelkette in Frankreich wurde ein Artikel zu den **neuen Konsumarten**, den Instrumenten zur Überwachung der **Ernährungsentwicklung** und den Herausforderungen im Bereich der **Überwachung** der biologischen und chemischen Gefahren veröffentlicht. [PlateformeSCA](#), 4 Seiten. (04.03.2021).



Anreicherung mit Selen: Deutsche Forschende haben ein Anbauverfahren entwickelt, durch das **Äpfel der Sorte Elstar mehr als zehnmals mehr Selen** einlagern als sonst. [BundesZentrumFürErnährung](#), 1 Seite. (2021).

★★★ **Nahrungsmittelkonservierung:** Forschende des dänischen Instituts für Ernährung entwickelten eine **natürliches Milchsäurebakterium**, welches das antimikrobielle Peptid **Nisin**, einen natürlichen Konservierungsstoff, ausschüttet. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (27.04.2021). Originalpublikation: [JAgriculturalFoodChemistry](#). Ein neuer **Sticker** soll die **Frische von Früchten**, auf denen er angebracht wird, **um 14 Tage verlängern**. Durch natürliche pflanzliche Verbindungen erzeugt der Sticker eine Schutzschicht, die den **Reifeprozess verzögert**. [WEE](#), 1 Seite. (25.03.2021).

★★ **Verarbeitete Lebensmittel:** Eine neue Studie kommt zum Schluss, dass es zu einfach ist, davon auszugehen, dass alle verarbeiteten Lebensmittel schlecht für die Gesundheit sind. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (30.03.2021). Originalpublikation: [TrendsInFoodScienceAndTechnology](#).

★★ **Multifunktionale Lebensmittelzusatzstoffe:** In einer neueren Studie wurde im Hinblick auf eine potenzielle Verwendung in Lebensmitteln für **schwängere Frauen** ermittelt, in welchem Umfang **Lactobacillus plantarum G72 Folat** und kurzkettige **Fettsäuren produziert** und wie seine **antimikrobielle Aktivität** ist. Die Ergebnisse legen nahe, dass *L. plantarum* G72 als multifunktionaler Lebensmittelzusatzstoff dienen könnte. [MicrobiologyAndBiotechnologyLetters](#), 6 Seiten. (2021).

★★ **Pflanzliche Ersatzstoffe:** Der Markt der pflanzlichen Ersatzstoffe für Fleisch und Milchprodukte wächst. Ein Artikel befasste sich mit der **Lebensmittelsicherheit von pflanzlichen Lebensmitteln**. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (21.04.2021). Ein Startup in den USA, das angeblich **echten Honig ohne Bienen** produziert, **bereitet sich auf die Lieferung seines pflanzlichen Honigs an Lebensmitteldienstleistungsbetriebe vor**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (30.03.2021).

★★ **Meeresfrüchte aus dem Labor:** Im Labor hergestellte Meeresfrüchte könnten als **neues Lebensmittel** eine Lösung für die Übernutzung der Meere sein. [Anthropocene](#), 3 Seiten. (02.04.2021). Originalpublikation: [FishAndFisheseries](#). Ein britisches Unternehmen entwickelt den **ersten im Labor hergestellten Kaviar**. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (28.04.2021).

★★ **Insekten:** Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) veröffentlichte eine Studie, die die **essbaren Insekten** aus Sicht der **Lebensmittelsicherheit** untersucht. [FAO](#), 108 Seiten. (2021).

★★ **Upcycling:** Beim Upcycling geht es darum, **Zutaten zu verwenden**, die sonst nicht für den menschlichen Verkehr bestimmt gewesen wären (siehe Seismo Info 04 2021). Das Thema wird in einem jüngeren Artikel besprochen. [Forbes](#), 5 Seiten. (30.03.2021). Im Bereich **Chocolaterie und Confiserie** verwenden gewisse Marken, darunter eine Schweizer Marke, recycelte Kakaofrüchte für ihre Produkte. [FoodNavigator](#), 3 Seiten (27.04.2021). In den USA untersuchen Forschende das Upcycling von **Marc de Chardonnay** als Quelle für die Entwicklung von Nahrungsergänzungsmitteln und anderen Lebensmitteln. [ScienceDaily](#), 2 Seiten (22.04.2021). In Norwegen entwickelt das Forschungsinstitut für Ernährung, Fischerei und Aquakultur (Nofima) enzymatische Prozesse, um das **Proteinmaterial aus Fischabfällen** im Hinblick auf eine Verwendung für die menschliche Ernährung zu extrahieren. [FoodNavigator](#), 3 Seiten (26.04.2021). Für recycelte Zutaten in Lebensmitteln und Getränken wurde eine **Gewährleistungsmarke** entwickelt. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (22.04.2021). Im Vereinigten Königreich will ein Unternehmen minderwertige **Kartoffeln** in «saubere funktionelle Proteine» umwandeln, um sie in **Fleischersatzprodukten** zu verwenden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (03.05.2021).

★★ **Eier:** Russische Forschende entwickelten eine Technologie zur **Desinfektion der Oberfläche von verpackten Eiern**, mit der Bakterien, insbesondere Salmonellen, auf Eierschalen abgetötet werden können. Die verpackten Eier werden mit einem **Elektronenstrahl** von 50 Nanosekunden desinfiziert. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (02.04.2021). Originalpublikation: [FoodAndBioproductsProcessing](#).

★ **Farbstoffe:** Ein internationales Forscherteam entdeckte einen **natürlichen brilliantblauen Farbstoff**. Das neue Cyanblau, das **aus Rotkohl** gewonnen wird, könnte eine Alternative zu den synthetischen blauen Lebensmittelfarben sein. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (07.04.2021). Originalpublikation: [AppliedSciencesAndEngineering](#).

★ **Soziale Medien:** Bei **jungen Erwachsenen** wurde eine Umfrage durchgeführt, um den **Einfluss der sozialen Medien** auf das **Essverhalten** und die **Ernährung** besser zu verstehen. [ErnährungImFokus](#), 6 Seiten. (01.2021).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonellen:** In Dänemark wurde eine **Epidemie** durch *Salmonella* Typhimurium mit 25 erkrankten Personen auf **pflanzliche Nahrungsergänzungsmittel** zurückgeführt. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (12.04.2021). In einer aktualisierten Meldung halten die dänischen Behörden fest, dass die **Zahl der betroffenen Person steigend ist** und **drei Todesfälle** verzeichnet wurden. [Food Safety News](#), 1 Seite. (19.04.2021). In Norwegen verursachte eine **Trockenfrüchtemischung** eine Epidemie durch *Salmonella* Agbeni. Von Ende 2018 bis Mitte März 2019 erkrankten **56 Personen** und 21 wurden hospitalisiert. Es wurde kein **Todesfall** gemeldet. [Eurosurveillance](#), 8 Seiten (08.04.2021).

★★★ **E. coli:** Im August 2020 kam es im Vereinigten Königreich zu einer Epidemie durch das **Shiga-Toxin bildende Escherichia coli** (STEC) O157:H7. Die epidemiologische und genetische Analyse legt nahe, dass der Verzehr eines **Take-Away-Produktes**, genauer gesagt, die als Zutat verwendete **Gurke**, die Ursache dieser Epidemie war. [InternationalJournalInfectiousDiseases](#), 25 Seiten (22.04.2021).

★ **Hepatitis A:** Die Behörden des Vereinigten Königreichs führen Abklärungen zu rund **30 Hepatitis-A-Fällen** durch, von denen einige auf importierte Datteln zurückzuführen sind (Seismo Info 05/2019 und 07/2019). [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (19.04.2021). Originalpublikation: [FSA](#).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Geräucherter Fisch:** Im Rahmen einer Pilotstudie führte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Zusammenarbeit mit dem Amt für Konsum des Kantons Waadt eine **Risikobewertung der Lebensmittelsicherheit** von geräuchertem Fisch durch. [BLV](#), 17 Seiten. (16.04.2021).

★★★ **Allergene:** Eine amerikanische Universität untersuchte, welche **Menge an Erdnussprotein allergische Personen vertragen**. Die ED01 (Dosis, die bei 1 % der getesteten Personen eine Reaktion hervorruft) und die ED05 (Dosis, die bei 5 % der getesteten Personen eine Reaktion hervorruft) betragen **0,052 bzw. 0,49 mg Erdnussproteine**. [FoodSafetyMagazine](#), 1 Seite. (26.03.2021). Originalpublikation: [FoodAndChemicalToxicology](#). 2020 analysierten die Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit von Baden-Württemberg **1713 Proben auf nicht deklarierte Allergene**. Acht Proben wurden wegen nachweisbarer Allergene als potenziell **gesundheitsschädlich** beurteilt. [ua-bw](#), 5 Seiten. (29.04.2021).

★★★ **Antibiotikaresistenzen:** Die European Food Safety Authority (EFSA) und das European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) veröffentlichten den **Synthesebericht** der Europäischen Union zu den **antimikrobiellen Resistenzen 2018/19**. Dieser wird ergänzt durch den Artikel «[Nach wie vor hohe Resistenz bei Bakterien, die lebensmittelbedingte Infektionen auslösen](#)». [EFSA](#), 179 Seiten. (08.04.2021).

★★★ **Pestizide:** Die European Food Safety Authority (EFSA) veröffentlichte ihren Jahresbericht über die **Pestizidrückstände in Lebensmitteln** in der EU. Der Bericht basiert auf Daten, die im Rahmen der nationalen Kontrolltätigkeiten der EU-Mitgliedstaaten sowie von Island und Norwegen erfasst wurden. [EFSA](#), 103 Seiten. (02.04.2021). Eine **Weltkarte des Landwirtschaftslandes** zeigte, dass bei 64 % der für Plantagen und Landwirtschaft genutzten Flächen das **Risiko einer Verschmutzung durch Pestizide** besteht. Bei knapp einem Drittel dieser Flächen besteht ein hohes Risiko. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (30.03.2021). Originalpublikation: [NatureGeosciences](#).

★★★ **Parasiten in frischen Produkten:** In Italien wurden **Früchte und Gemüse** auf das **Vorhandensein von drei Parasiten** untersucht: *Cyclospora cayetanensis*, *Toxoplasma gondii* und *Echinococcus* spp. *Cyclospora* wurden in **Beeren** und *E. multilocularis* in konsumfertigem **Salat** nachgewiesen. [FoodMicrobiology](#), 8 Seiten. (09.2021).

★★★ **Lebensmittelsicherheit:** In einer Studie wurden anhand der Einschätzung von 30 Fachpersonen der Lebensmittelindustrie die **zentralen Probleme** ermittelt, mit denen die Lebensmittelindustrie im Bereich der Lebensmittelsicherheit konfrontiert ist. [JFoodProtection](#), 8 Seiten. (04.2021).

★★★ **Säuglingsnahrung und Milch:** Milch und Säuglingsnahrungsproben aus ganz Europa wurden auf **hochtoxische Verbindungen** untersucht, für die der Standard-Rückstandshöchstgehalt (RHG) von 0,01 mg/kg nicht als sicher gilt. Insgesamt wurden 54 Milch- und 80 Säuglingsnahrungsproben analysiert. [EURL-SRM](#), 13 Seiten. (26.04.2021).

★★ **Natürlicher antimikrobieller Wirkstoff:** C-SNIPER, ein vom European Institute of Innovation and Technology (EIT) finanziertes Projekt, hat zum Ziel, einen **natürlichen antimikrobiellen Wirkstoff** zu entwickeln, um zur Reduktion von **Campylobacter** bei der Zucht, Schlachtung und/oder Verarbeitung von **Geflügel** beizutragen. [EIT](#), 2 Seiten. (29.03.2021).

★★ **Salz und Trinkwasser:** Das gegen Frost und Eis im Winter verwendete Streusalz ist wichtig für die Sicherheit, aber eine neue Studie warnt davor, dass durch die **Ausbringung von Salz in die Umwelt** ein **giftiger Chemiecocktail** freigesetzt wird, der für die Süßwasserreserven und die menschliche Gesundheit **zunehmend eine Gefahr** darstellt. [Biogeochemistry](#), 38 Seiten. (12.04.2021).

★★ **Cannabis-Bonbons:** In England **mussten** vier Kinder **hospitalisiert** werden, nachdem sie vermutlich cannabishaltige Bonbons gegessen hatten. Dieser Vorfall ist vergleichbar mit demjenigen von 2020, der Jugendliche betraf (Seismo Info 11 2020). [BBCNews](#), 2 Seiten. (03.05.2021).

★ **Listeria monocytogenes:** In den USA wurde bei **Enoki-Pilzen** eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (21.04.2021). Originalpublikation: [FDA](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Lieferkette:** In der **Getränkeindustrie** wurde eine Umfrage durchgeführt, um die **Risiken der Lieferkette** in der ganzen Industrie besser zu verstehen. 97 % der befragten Personen gaben an, in den letzten 12 Monaten **Lebensmittelbetrug erfahren** zu haben. Nur 22 % der Hersteller sind «sehr zuversichtlich», dass ihre Lieferanten die Normen der Lebensmittelsicherheit einhalten. [DairyReporter](#), 2 Seiten. (15.04.2021). Originalpublikation: [LLoydsRegister](#).

★★★ **Tomaten:** In Italien wurden rund **3500 Tonnen Tomatenkonserven** beschlagnahmt. Dies ist der grösste je aufgedeckte Lebensmittelbetrug in diesem Land. Bei dem als «100 % italienische Tomaten» gekennzeichneten Produkt handelte es sich um **verarbeitete Tomaten aussereuropäischer Herkunft**. [ITempo](#), 2 Seiten. (28.04.2021).

★★ **Analysemethode:** Forschende optimierten einen «tragbaren Stift», mit dem sich die **gängigsten Fleisch- und Fischarten** in **15 Sekunden unterscheiden** lassen. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (31.03.2021). Originalpublikation: [JAgriculturalAndFoodChemistry](#).

★★ **Lebensmittelvertrieb:** Die spanischen Behörden beschlagnahmten bei einer gemeinnützigen Organisation mehr als **170 Tonnen Lebensmittel** wegen **Verstoss gegen die Regeln der Qualität und Lebensmittelsicherheit**. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (22.04.2021).

Im Fokus

- ★★★ **Statistik der lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte den **Bericht 2020 über die lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche**. [BLV](#), 4 Seiten. (23.04.2021).
- ★★★ **Listeria monocytogenes:** In einem kürzlich publizierten epidemiologischen Bericht wurde eine **hohe Prävalenz** von *Listeria monocytogenes* in der menschlichen Bevölkerung und der Lebensmittelkette **in Europa** aufgezeigt. [PanoramaSanita](#), 1 Seite. (26.03.2021). Originalpublikation: [ECDC](#).
- ★★★ **Norovirus:** Eine Studie kam zum Schluss, dass **Noroviren-Gruppen (Clusters) gegen Umweltstressoren und UV-Desinfektion resistent sind**. Die Ergebnisse legen nahe, dass die **aktuellen Desinfektions-, Reinigungs- und Hygieneverfahren** zum Schutz der Menschen vor Noroviren **überprüft** werden müssen. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (15.04.2021). Originalpublikation: [EnvironmentalScienceAndTechnology](#).
- ★★★ **Legionella:** In einer amerikanischen Studie wurde die **Legionellose-Inzidenz in den USA** untersucht und mit den entsprechenden Daten zu Temperatur, Niederschlag, ultravioletter Sonnenstrahlung (UVB) und dem Kilometerstand von Fahrzeugen in Korrelation gebracht. Die Ergebnisse zeigen, dass der **Temperaturanstieg** und der **Niederschlagsüberschuss** zu einem **Anstieg der Dichte von Legionella** in der Umwelt und durch die **Exposition auf der Strasse** zu einem **raschen Anstieg der Inzidenz** der Legionellose führte. [PLOSOne](#), 19 Seiten. (22.04.2021).
- ★★★ **Kryptosporidien:** Die irischen Gesundheitsbehörden gaben infolge eines starken **Anstiegs der Infektionen durch Kryptosporidien** im vergangenen Monat eine Warnung heraus. Seit Anfang März hat sich die Zahl der Patientinnen und Patienten mit einer Kryptosporidien-Infektion verglichen mit dem Durchschnitt **mehr als verdoppelt**, insbesondere bei den 1- bis 4-jährigen Kindern. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (25.03.2021). Originalpublikation: [HPSC](#).
- ★★★ **Esstörungen und Covid-19:** Die Covid-19-Pandemie trug zu sechs ungesunden Essverhalten bei. Eine Studie zeigte eine **Zunahme der Essstörungen**, eines der lebensbedrohlichsten psychischen Gesundheitsprobleme. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (12.04.2021). Originalpublikation: [UniversityOfMinnesota](#).
- ★★ **Kompost: Lebensmittelbedingte Epidemien** im Zusammenhang mit dem Verzehr von **frischen Produkten** veranlassten die Landwirtschaft zu einer Überprüfung ihrer Verfahren. Ein Versuch, bei dem die **biologische und herkömmliche Bodenbewirtschaftung** verglichen wurde, ergab, dass **tierische Komposte das Überleben von Krankheitserregern nicht fördern**, sondern gar Bakterienkolonien begünstigen können, die die Krankheitserreger beseitigen. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (07.04.2021). Originalpublikation: [JAppliedMicrobiology](#).
- ★★ **Fructose:** Eine neue Studie zeigt, dass Fructose eine **Entzündung des Immunsystems** verursacht. Die Ergebnisse ermöglichen auch, den **Zusammenhang zwischen Fructose und Diabetes sowie Adipositas** besser zu verstehen. [GLP](#), 1 Seite. (05.03.2021). Originalpublikation: [NatureCommunications](#).
- ★★ **Desinfektionsmittel:** Ein Artikel zeigt auf, dass in den vergangenen Monaten in **bestimmten Ländern** eine **Zunahme der Rate der viralen Magen-Darm-Entzündungen** verzeichnet wurde, was teilweise auf die vermehrte Verwendung von **Händedesinfektionsmitteln** zurückzuführen sein könnte. [NewAtlas](#), 2 Seiten. (27.03.2021).
- ★ **Nahrungsergänzungsmittel: Omega-3-Nahrungsergänzungsmittel** sollen bei Personen mit einer Hyperlipidämie die **Wahrscheinlichkeit** des Auftretens von **Vorhofflimmern erhöhen**. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (28.04.2021). Originalpublikation: [EuropeanHeartJournal](#).

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 04/2021



Quelle: mvcaspe, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **Online-Verkauf von Lebensmitteln:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte einen neuen **Briefing Letter** zum Thema «**Online-Bestellservices für Essenslieferungen**». Das Dokument bietet einen Überblick über diesen Themenbereich, wobei der Fokus auf die potenziellen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit gelegt wird. [BLV](#), 2 Seiten. (04.03.2021).

★★★★ **Ultraschall:** Eine neue Studie zeigt, dass Bakterien auf Salatblättern mit einem **feinen Wasserstrom**, kombiniert mit **Schallwellen** und **Mikroluftblasen**, wirksamer entfernt werden können als mit den aktuellen Waschmethoden. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (02.03.2021). Originalpublikation: [UltrasoundMedecineBiology](#).

★★ **Bestrahlung:** Eine kürzlich veröffentlichte Studie legt nahe, dass der **Markt für die Bestrahlung** von Lebensmitteln in den kommenden Jahren **wachsen** wird. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (26.02.2021).

★★ **Upcycling:** Eine neuere Publikation befasste sich mit dem **Potenzial des «Upcyclings»** in der Lebensmittelindustrie und bietet **Tipps für die Hersteller**. [New Food Magazine](#), 6 Seiten. (02.03.2021).

★★ **Veganismus:** In einer Studie des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) wurde die **Knochengesundheit** von 36 **Veganerinnen und Veganern** sowie von 36 Personen mit einer gemischten Ernährung bestimmt. Die Personen, die sich vegan ernähren, hatten durchschnittlich niedrigere Ultraschallwerte als die andere Gruppe, was auf eine **geringere Knochengesundheit** hindeutet. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (04.03.2021). Originalpublikation: [BfR](#).

★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Eine kürzlich veröffentlichte Studie zeigt, dass ein höherer **Konsum** von stark verarbeiteten Lebensmitteln mit einem **erhöhten Risiko** für **Herz-Kreislauf-Erkrankungen** und **Sterblichkeit** einhergeht. [EurekAlert!](#), 4 Seiten. (22.03.2021). Originalpublikation: [JACC](#).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Salmonella Enteritidis:** Gegen 200 Personen in 8 europäischen Ländern und im **Vereinigten Königreich** sind von einer **Salmonellenepidemie** betroffen, die seit Mai 2018 andauert. Die Infektionen mit *Salmonella Enteritidis* wurden durch **tiefgefrorenes paniertes Poulet** aus Polen verursacht. Der jüngste Fall trat im Dezember 2020 im Vereinigten Königreich auf. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (26.02.2021). Originalpublikation: [ECDC](#).

★★★ **Norovirus:** Mehrere lebensmittelbedingte Erkrankungen, die möglicherweise mit dem **Verzehr von Austern** in Zusammenhang stehen, wurden seit Mitte Februar 2021 in mehreren Regionen Frankreichs gemeldet. [Santé Publique France](#), 4 Seiten. (03.2021). Gewisse **Anbaugebiete wurden vorübergehend gesperrt**. Die betroffenen Gebiete sind auf einer Online-Karte ersichtlich ([atlas-sanitaire-coquillages.fr](#)). In Schweden wird eine Epidemie mit mehr als 100 Personen mit dem Verzehr von **Crevettenprodukten** in Verbindung gebracht. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (12.03.2021). In den **USA** melden die Centers for Disease Control and Prevention (CDC) eine Epidemie mit **Noroviren der Genogruppe GIV**, an der 53 Personen erkrankten. Die Epidemie steht im Zusammenhang mit **selber zubereiteten Früchten**, die als Fruchtsalat verzehrt wurden. [CDC](#), 4 Seiten. (04.2021).

★★★ **Nichtvirale Hepatitis:** Im März wurde die amerikanische Food and Drug Administration (FDA) besorgt auf **5 akute Fälle nichtviraler Hepatitis** bei **Säuglingen** und Kleinkindern hingewiesen, die im November 2020 aufgetreten waren. Alle Patientinnen und Patienten hatten **alkalisches Wasser** der gleichen Marke getrunken. Eine Untersuchung ist im Gang. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite. (16.03.2021). Originalpublikation: [FDA](#).

★★ **Hepatitis A:** In **Irland** werden zwei Epidemien untersucht, die durch das Hepatitis-A-Virus (HAV) verursacht wurden. In Dublin wurden während eines Zeitraums von drei Monaten insgesamt 21 Patientinnen und Patienten registriert. Es wurde **keine lebensmittelbedingte Quelle** identifiziert. Eine mögliche Übertragung von HAV aus Abwasser und stehendem Wasser könnte zur zweiten Epidemie beigetragen haben. [Food Safety News](#), 2 Seiten. (11.03.2021).

★★ **Tropanalkaloide:** Im RASFF wurde ein **Ausbruch von Lebensmittelvergiftungen** gemeldet. Die vermutete Ursache der Tropanalkaloid-Vergiftung ist **tiefgekühltes Spinatpüree** aus der Slowakei. [RASFF](#), 1 Seite. (19.03.2021). Die Behörden machten **keine Angaben zur Anzahl der betroffenen Personen**; die Zahlen der lokalen Medien schwanken zwischen rund zwölf und hundert Personen, von denen einige hospitalisiert werden mussten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (31.03.2021).

★★ **Yersinia enterocolitica:** Die **Epidemie** durch *Yersinia enterocolitica* in **Schweden** (Seismo Info 03 2021) ist gemäss der schwedischen Gesundheitsagentur beendet. Die Abklärungen ergaben, dass vermutlich eine Charge **Eisbergsalat**, die an eine Restaurantkette geliefert wurde, die Infektionsursache ist. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite. (17.03.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Streptococcus agalactiae ST283:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte einen neuen **Briefing Letter** zum Thema *Streptococcus agalactiae* ST283. [BLV](#), 2 Seiten. (24.03.2021).

★★★ **Noroviren und Hepatitis A:** Eine neue Studie in den Niederlanden bewertete den **Grad der Kontamination von Austern und Muscheln** mit Noroviren und Hepatitis-A-Viren. Die RNA des Norovirus wurde in 53,1 % der Muschelproben und in 31,6 % der Austernproben nachgewiesen, während das Hepatitis-A-Virus nur einmal entdeckt wurde (0,3 %). [IntJFoodMicrobiology](#), 8 Seiten. (16.04.2021).

★★★ **Zoonosen in Europa:** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Europäische Zentrum für die Kontrolle und die Prävention von Krankheiten (ECDC) veröffentlichten den **Zoonosenbericht** der Europäischen Union für 2019. [EFSA](#), 286 Seiten. (19.01.2021).

★★★ **Lebensmittelsicherheit und Covid-19:** In einer Umfrage in den USA sollte ermittelt werden, wie die **Amerikanerinnen und Amerikaner die Lebensmittelsicherheit** während der Covid-19-Pandemie **wahrnahmen**. Die Ergebnisse sind nun verfügbar. [DigitalEditionFoodSafety](#), 5 Seiten. (03.2021).

★★★ **Radioaktivität:** 10 Jahre nach der Reaktorkatastrophe von **Fukushima** beschäftigt das Thema **Radioaktivität in japanischem oder asiatischem Tee** die Konsumentinnen und Konsumenten immer noch. Untersuchungen in Deutschland ergaben **keine messbaren Gehalte an künstlichen Radionukliden** wie Cs-137 in Tees aus Japan und anderen ostasiatischen Ländern. [UntersuchungsamtBadenWuerttemberg](#), 1 Seite. (09.03.2021).

★★★ **Botulismus:** Infolge der Coronavirus-Pandemie wurden vermehrt **Lebensmittel zuhause konserviert**. Unsachgemäß konservierte Lebensmittel sollen in den USA zu mehreren Fällen von Botulismus geführt haben. [Pro-MedMail](#), 1 Seite. (17.03.2021). Originalpublikation: [JournalAdvocate](#).

★★★ **Shigellose:** Eine 2018 in England aufgetretene Shigellose-**Epidemie** mit 33 Fällen stand im Zusammenhang mit Lebensmitteln von 7 Verkaufsstellen, die auf die **indische und mittelorientalische Küche** spezialisiert sind. Eine Untersuchung ergab, dass 86 % der betroffenen Personen Gerichte konsumiert hatten, die als Zutat oder Garnitur **Koriander** enthielten. [EpidemiologyAndInfection](#), 7 Seiten. (01.03.2021).

★★ **Giardia duodenalis:** Die amerikanischen Centers for disease control and prevention (CDC) veröffentlichten **eine Analyse der Epidemien durch Giardia duodenalis** in den USA zwischen 2012 und 2017. Im untersuchten Zeitraum wurden 111 Giardiasis-Ausbrüche gemeldet. Personen, die zusammen wohnen, waren häufiger von den Ausbrüchen betroffen, die oft auf verunreinigtes Wasser – wie unbehandeltes Trinkwasser oder zu Freizeit Zwecken genutztes Wasser – sowie auf eine Mensch-zu-Mensch-Übertragung zurückzuführen waren. [CDC](#), 4 Seiten. (05.04.2021).

★★ **Legionella:** Eine **spanische Studie** analysierte die **Wassernetze** verschiedener öffentlicher Anlagen im ganzen Land auf das Vorhandensein von Legionellen. In etwas mehr als 15 % der Wasserproben wurden Legionellen nachgewiesen. Am verbreitetsten waren **Legionella non-pneumophila**, wobei *L. anisa* und *L. jordanis* am häufigsten isoliert wurden. **Legionella donaldsonii** wurde in den spanischen Wasserversorgungsnetzen **zum ersten Mal isoliert**. [WaterResearch](#), 42 Seiten. (07.03.2021).

★★ **RASFF:** Eine **Analyse der RASFF-Meldungen von 2020** zeigte, dass von den 3773 Meldungen mehr als **die Hälfte Produkte aus Nicht-EU-Ländern** betraf. [BalcaniCaucaso](#), 5 Seiten. (16.03.2021).

★ **Allergene und unverpackte Lebensmittel:** In einer von der Food Standards Agency (FSA), im Vereinigten Königreich, veröffentlichten Studie wurde untersucht, welche **Informationen** die Lebensmittelbetriebe den Konsumentinnen und Konsumenten **zu den allergenen Zutaten in unverpackten Lebensmitteln** bereitstellen und wie sich diese seit der 2014 in Kraft getretenen Gesetzesänderungen verändert haben. [Food Standards Agency](#), 2 Seiten. (22.03.2021). Originalpublikation: [FSA](#).

★ **Aprikosenkerne:** Zum dritten Mal in einem Monat wurden in Kanada Aprikosenkerne aufgrund von hohen **Cyanidgehalten zurückgerufen**, da die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung bestand (Canadian Food Inspection Agency, CFIA). [Food Safety News](#), 2 Seiten. (24.03.2021). Originalpublikation: [CanadianFoodInspectionAgency](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Fisch und Meeresfrüchte:** Die Analyse von 44 jüngeren Studien mit über 9000 Proben von Fisch und Meeresfrüchten aus **mehr als 30 Ländern** zeigte, dass **36 % davon falsch gekennzeichnet waren**, was einen globalen **Betrug** mit Fisch und Meeresfrüchten möglich macht. [TheGuardian](#), 5 Seiten. (15.03.2021).

★★ **Bekämpfung von Lebensmittelbetrug:** Im **Vereinigten Königreich** entwickelte die nationale Einheit zur Bekämpfung von Lebensmittelkriminalität ein **Instrument zur Selbstbewertung** der Widerstandsfähigkeit gegen Betrug, das den **Unternehmen** bei der Entwicklung einer Strategie zur Betrugsbekämpfung **helfen** soll. [FSA](#), (03.03.2021).

★★ **Nüsse:** Der **spanische** Nusshandelssektor meldet, dass seit Dezember 2020 **importierte Produkte als inländische Produkte** zu Preisen unter den Produktionskosten verkauft werden. HoizonScan, (04.03.2021). Originalpublikation: [Agrodigital](#).

★ **Holunder:** Die Beliebtheit von **Nahrungsergänzungsmitteln mit Holunderbeeren** stieg während der Covid-19-Pandemie aufgrund der **vermuteten immunmodulierenden und antiviralen Wirkung** an. Dies liess Bedenken aufkommen, dass das Angebot die Nachfrage übersteigen und der Holunderbeerenextrakt und die Nahrungsergänzungsmittel von **schlechter Qualität oder verfälscht** sein könnten. Es wurden jedoch **keine Daten gefunden**, die klar auf eine Fälschung der Holunderbeeren oder des Holunderbeerenextrakts hinweisen. [Herbalgram](#), 5 Seiten. (03.2021).

Im Fokus

★★★ **Enterotoxine:** Eine Arbeit von Agroscope und der französischen ANSES schlägt eine **neue Methode** vor, um die **Produktion von Staphylokokken-Enterotoxinen** anhand von genomischen Daten **vorherzusagen**. [AppliedAndEnvironmentalMicrobiology](#), 15 Seiten. (03.2021). [Agroscope](#).

★★ **Legionella longbeachae:** Zwischen April und Juni 2018 **verdreifachte** sich in **Schweden** die **Zahl der Legionellosen durch L. non-pneumophila**, darunter *L. longbeachae*. In einer epidemiologischen Untersuchung konnte die genaue Quelle dieser Epidemie nicht ermittelt werden, es wurde aber ein **Zusammenhang** mit einer **Bodenmanipulation** im Rahmen von Gartenarbeiten nachgewiesen. [Eurosurveillance](#), 9 Seiten. (18.02.2021).

★★ **Ernährung:** Es gibt **kaum** prospektive **Beweise** für einen **Zusammenhang** zwischen dem **Konsum von Fleisch** und der **Gesundheit**. Englische Forschende untersuchten die Zusammenhänge zwischen dem Verzehr von Fleisch und dem Risiko für **25 häufige Erkrankungen** (Krebs ausgenommen). [BMCMedicine](#), 14 Seiten. (02.03.2021). Gemäss einer anderen Studie führt der Konsum von verarbeitetem Fleisch zu einem **erhöhten Demenzrisiko**. Bei einem täglichen Verzehr von 25 g verarbeitetem Fleisch würde das Risiko für diese Krankheit um **44 % ansteigen**. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (21.03.2021). Originalpublikation: [AmericanJournalClinicalNutrition](#).

★★ **Tert-butylhydroquinon:** Tert-butylhydroquinon oder TBHQ, ein **Konservierungsstoff für Lebensmittel**, wird verwendet, um die Haltbarkeit vieler verarbeiteter Lebensmittel zu verlängern. Gemäss einer neuen Studie kann er das **Immunsystem beeinträchtigen**. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (25.03.2021). Originalpublikation: [InternationalJournalOfEnvironmentalResearchAndPublicHealth](#).

★ **Anisakis:** In einer neuen Publikation werden alle **inhärenten Eigenschaften der Larven** des Nematoden *Anisakis* und die neusten, in der Literatur veröffentlichten **Nachweismethoden** präsentiert. Dieser Überblick will Tendenzen aufzeigen und **Vorschläge** für die **Entwicklung von Methoden** zum Nachweis und zur Identifikation von Larven in Fischereierzeugnissen bereitstellen. [IntJFoodMicrobiology](#), 10 Seiten. (02.04.2021).

★ **Legionella pneumophila:** Gemäss einer neuen Studie ist die **Erhöhung des pH-Werts** ($\geq 9,6$) zur **Aufbereitung von Kühlturmwasser** (anstelle des Einsatzes von Desinfektionsmitteln) wirksam, um **Krankheitserreger** einschliesslich *L. pneumophila*, **zu reduzieren**. [WaterResearch](#), 32 Seiten. (15.03.2021).

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 03/2021



Quelle: mvcaspe1, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **Parasiten in Lebensmitteln:** Gemäss einer kürzlich veröffentlichten Studie gibt es in Europa für die meisten **Parasiten** in Lebensmitteln **keine angemessenen Überwachungsprogramme**. Die Forschenden stellten fest, dass zwar für fünf ausgewählte Parasiten Human- und Tierdaten vorliegen, bei den Anforderungen an die Überwachung und Meldung jedoch zwischen den Regionen und Ländern und innerhalb dieser sowie zwischen nationalen Fachpersonen und europäischen Stellen Unterschiede bestehen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (20.02.2020). Originalpublikation: [ParasiteEpidemiologyAndControl](#).

★★★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Eine neue englische Studie kam zum Ergebnis, dass eine Ernährung, die aus **vielen stark verarbeiteten Lebensmitteln** besteht, mit einem **erhöhten Risiko für Typ-2-Diabetes** verbunden ist. Nach Ansicht der Autorinnen und Autoren müssen dringend wirksame Gesundheitsmassnahmen ergriffen werden, um den Konsum von stark verarbeiteten Lebensmitteln zu reduzieren. [CliNutr](#), 7 Seiten. (28.12.2020).

★★★ **Ernährung während der Covid-19-Pandemie:** Um besser zu verstehen, wie sich das **Ernährungsverhalten** der Menschen aufgrund der Covid-19-Pandemie verändert hat und um künftige Herausforderungen und Chancen für das Lebensmittelsystem zu ermitteln, führte ein Konsortium von europäischen Universitäten, unter der Leitung der Universität Aarhus in Dänemark, eine **Umfrage bei 5000 Konsumentinnen und Konsumenten** in zehn europäischen Ländern durch. Der Bericht dieser Studie wurde veröffentlicht. [EIT](#), 7 Seiten. (2020).

★★★ **Soziale Medien:** Die Food Standards Agency, die Agentur für Lebensmittelsicherheit des Vereinigten Königreichs, stellt einen **«besorgniserregenden» Anstieg** von Lebensmittelbetrieben fest, die in **Privatküchen** hergestellte Mahlzeiten über die sozialen Medien verkaufen. Viele dieser Lebensmittelbetriebe sind **nicht registriert** und die Einhaltung der Hygienevorschriften werden somit von den lokalen Behörden nicht kontrolliert. Doch auch diejenigen, die registriert sind, werden häufig nicht kontrolliert, obwohl neue Unternehmen grundsätzlich Vorrang haben, weil das System aufgrund der Pandemie unter Druck ist. [BBCNews](#), 3 Seiten. (15.02.2020). Diese Bedenken werden von einer englischen Organisation, der Stiftung Natasha, geteilt. Die Gründerin der Organisation erklärte, dass die **Zehntausenden von Geisterküchen** und Privatküchen, die während der Covid-19-Pandemie entstanden sind, hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit zu Besorgnis Anlass geben, insbesondere für die mehr als zwei Millionen Personen im Vereinigten Königreich mit **Lebensmittelallergien**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (19.02.2021).

★★ **Veganismus:** Forschende berichten über eine Studie zu den Auswirkungen der **veganen Ernährung** auf den Stoffwechsel von **kleinen Kindern**. Die Studie zeigt, dass Kinder, die sich vegan ernähren, einen bemerkenswert veränderten Stoffwechsel und **tieferen Vitamin-A und -D-Werte** haben als Kinder ohne spezielle Ernährung. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (21.01.2021). Originalpublikation: [EMBOMolecularMedicine](#). Eine andere Studie der Universität Helsinki zeigte, dass die **Knochenbildung und der Knochenabbau zunahmen**, wenn ein Teil der **tierischen Proteine** der Ernährung durch **vegane Proteine ersetzt** wurde, was langfristig für die Knochengesundheit schädlich sein kann. Gemäss den Forschenden sind die Veränderungen im Knochenstoffwechsel sowie die tiefere Kalzium- und Vitamin-D-Aufnahme wahrscheinlich auf die geringe Menge an Milchprodukten zurückzuführen. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (10.02.2021). Originalpublikation: [JournalOfNutrition](#).

★★ **Pilze:** Neue Forschungsarbeiten zeigten, dass sich die Aufnahme mehrerer **Mikronährstoffe**, einschliesslich defizitärer Nährstoffe wie Vitamin D – bei gleichbleibendem Kalorien-, Natrium- und Fettgehalt – verbesserte, wenn der Speiseplan mit einer Portion Pilze ergänzt wurde. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (01.02.2021). Originalpublikation: [FoodScienceAndNutrition](#).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Avocados:** Zur Ermittlung, ob Avocados eine **Quelle für Listerien** waren, untersuchten amerikanische Forschende rückwirkend die epidemiologischen Daten klinischer Isolate von *Listeria monocytogenes*, die genetisch mit Avocado-Isolaten verbunden sind. Die Ergebnisse der Studie legen nahe, dass Avocados in den USA eine **Listerien-Quelle sein könnten**. [JFoodProtection](#), 1 page (Abstract). (16.02.2021).

★★ **Escherichia coli O121:** 2018 wurde in Kanada eine **Epidemie** mit Shigatoxin produzierenden *Escherichia coli* O121 in Verbindung gebracht mit **Rohmilchkäse** vom Typ Gouda, der in Kanada hergestellt wurde. Die Epidemie betraf sieben Personen. Die kanadischen Behörden publizierten die **Ergebnisse der epidemiologischen Abklärung** sowie Empfehlungen für strengere Kontrollmassnahmen. [CCDR](#), 1 Seite. (09.02.2021).

★★ **Escherichia coli O157:H7:** Die Food and Drug Administration (FDA) veröffentlichte die **Ergebnisse ihrer Untersuchung** zur *Escherichia coli* O157:H7-Epidemie von 2020, die durch **Blattgemüse** verursacht wurde. Die Abklärungen ergaben, dass **Vieh** auf Wiesen in der Nähe der Gemüsefelder das Kontaminationsrisiko erhöht haben könnte. [FoodSafetyMagazine](#), 1 Seite. (28.01.2021). Originalpublikation: [FDA](#). Ebenfalls in den USA wird ein neuer **Ausbruch von Infektionen** mit *Escherichia coli* O157:H7 von den Centers for Disease Control and Prevention (CDC) sowie von den bundesstaatlichen und staatlichen Gesundheitsagenturen untersucht. Die Epidemie betrifft mehrere Bundesstaaten und am 1. Februar waren insgesamt 16 Personen infiziert, von denen drei ein hämolytisch-urämisches Syndrom (HUS) entwickelten. Zudem wurde ein Todesfall gemeldet. Zu der für die Epidemie verantwortlichen **Lebensmittelquelle** laufen noch Abklärungen. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite (03.02.2021). Originalpublikation: [CDC](#).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Allergene:** Die Kantonschemikerinnen und -chemiker der Schweiz haben rund **500 Lebensmittel** ohne entsprechende Kennzeichnung auf das **Vorhandensein von Milch und Erdnüssen überprüft**. Fünf Lebensmittel mit Milch ohne entsprechende Deklaration wurden aus dem Verkauf genommen. Fälle von nicht deklarierten Erdnüssen wurden nicht gefunden. Die tiefe Beanstandungsquote zeigt, dass die **Sicherheit von Konsumentinnen und Konsumenten mit einer Lebensmittelallergie** in der Schweiz generell **gewährleistet** ist. [VerbandKantonschemikerInnen](#), 2 Seiten. (03.02.2021).

★★★ **Covid-19:** Gemäss verschiedenen amerikanischen Behörden (Landwirtschaftsministerium, Food and Drug Administration und Centers for Disease Control and Prevention) gibt es **keinen glaubhaften Nachweis**, dass Lebensmittel oder Lebensmittelverpackungen mit der **Übertragung von SARS-CoV-2**, dem für Covid-19 verantwortlichen Virus, in Verbindung stehen oder eine wahrscheinliche Quelle sind. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (22.02.2021).

★★★ **Covid-19:** In der ersten Phase der Pandemie kam es zu mehreren grossen Covid-19-Ausbrüchen in Lebensmittelabriken. Amerikanische Forschende analysierten zwischen März und September 2020 **Umweltproben**. Die Ergebnisse zeigten, dass 1,23 % der Proben positiv auf SARS-CoV-2 waren. **Oft berührte Oberflächen** wie Türgriffe, Türdrücker, Tischoberflächen und Desinfektionsspender waren häufig kontaminiert. [JournalOfFoodProtection](#), 7 Seiten. (18.01.2021).

★★★ **Vibrio parahaemolyticus:** Englische Forschende entdeckten, dass bestimmte Bakterien **in ein Ruhestadium übergehen und dann wieder «aufwachen» können**. *Vibrio parahaemolyticus* ist eine Meeresbakterie, die Gastroenteritis verursachen kann, wenn kontaminierte **Weichtiere** (Austern, Muscheln) roh oder ungenügend gekocht verzehrt werden. Sie kann bei schlechten Wachstumsbedingungen (z. B. tiefen Temperaturen) in einen Ruhezustand übergehen und während langer Zeit in diesem Schlafzustand verbleiben, bevor sie wieder aufwacht. Die Ergebnisse der Studie sind von **Bedeutung für die Sicherheit von Meeresfrüchten**, da schlafende Zellen in mikrobiologischen Routineuntersuchungen nicht nachweisbar sind und die tatsächliche Bakterienbelastung somit unterschätzt werden könnte. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (01.02.2021). Originalpublikation: [PLOSPathogens](#).

★★★ **Verpackungen und Nanopartikel:** Derzeit befinden sich **antimikrobielle Verpackungen** in Entwicklung, mit denen die Haltbarkeit und die Sicherheit von Lebensmitteln und Getränken verlängert werden soll. Es gibt jedoch Bedenken hinsichtlich der **Übertragung von** potenziell gefährlichen **Materialien** wie Silbernanopartikel aus diesen Behältnissen in die Lebensmittel. Forschende wiesen nach, dass Silber, das in einen antimikrobiellen Kunststoff eingefügt wurde, dieses Material verlassen und in Lebensmitteln und Getränken, insbesondere in süssen Lebensmitteln, **Nanopartikel** bilden kann. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (03.02.2021). Originalpublikation: [ACSAppMaterInterfaces](#).

★★ **E. coli ST 131:** Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) veröffentlichte im Auftrag des BLV die Ergebnisse einer **Studie zur Prävalenz** von *E. coli* ST 131 in **Schweizer Poulets**. Im Sommer 2020 wurden insgesamt 200 Proben gekauft, von denen 25 (12,5 %) positiv getestet wurden. Die Proben der Poulets aus biologischer Produktion waren in 12 Fällen positiv (20 % der Proben), während jene aus konventioneller Produktion in 13 Fällen positiv waren (9,2 % der Proben). [BLV](#), 10 Seiten. (11.02.2021).

★★ **Mykotoxine:** Die Ergebnisse der Analysen von **Schweizer Gerstenkörnern und -stroh** auf **Pilzmetaboliten**, einschliesslich Mykotoxinen, wurden veröffentlicht. Insgesamt wurden 253 Körnerproben analysiert und in 87 Proben wurden Pilzmetaboliten nachgewiesen. Bei **keiner Getreideprobe** wurde der von der Europäischen Kommission festgelegte **Grenzwert für Mykotoxine überschritten**. Gemäss dem Autorenteam sollten sich künftige Studien auf die Toxikologie von Pilzmetaboliten, die in hohen Konzentrationen nachgewiesen werden, sowie auf die gesundheitlichen Auswirkungen **gemeinsam auftretender Metaboliten** konzentrieren. [Food Control](#), 30 Seiten. (02.02.2021).

★★ **Babynahrung:** Gemäss einem Bericht des **amerikanischen Repräsentantenhauses** enthält die in den USA vermarktete Babynahrung **hohe Gehalte an toxischen Schwermetallen**, wie Arsen, Blei, Cadmium und Quecksilber. [USHouseOfRepresentatives](#), 59 Seiten. (04.02.2021). Die amerikanische Behörde für Lebensmittelsicherheit, die Food and Drug Administration (FDA), reagierte auf die Veröffentlichung dieses Berichts mit einer **offiziellen Antwort** auf ihrer Website. [FDA](#), 2 Seiten. (16.02.2021).

★★ **Anisakis in Kalmaren:** *Todarodes sagittatus*, ein Kalmar, wurde auf das Vorhandensein von **Anisakis-Larven** und den Ort der Infektion untersucht. **Mehr als ein Drittel der Kalmare** (37 %) enthielten im Mantel **Anisakis-Larven**. Gemäss den Forschenden muss das Risiko einer Anisakidose im Zusammenhang mit dem Verzehr von rohen oder ungenügend gekochten Kalmaren berücksichtigt werden. [InfJFoodMicrobiology](#), 7 Seiten. (02.02.2021).

★★ **Anisakis in der marinen Aquakultur:** Eine Studie zeigte, dass Fischereiprodukten aus **europäischen Meerwasser-Aquakulturen ein geringes Risiko für eine Infektion mit Anisakis-Larven** aufweisen. Mit Ausnahme von atlantischem Zuchtlachs müssen Fischereiprodukte, die roh oder fast roh verzehrt werden, gemäss den geltenden Vorschriften der Europäischen Union eingefroren werden. Aufgrund der Ergebnisse der Studie sollten nach Ansicht der Autorinnen und Autoren auch Zucht-Goldbrassen, der Wolfsbarsch, der Steinbutt und die Regenbogenforelle von der Gefrierbehandlung ausgenommen werden. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (11.02.2021). Originalpublikation: [Eurosurveillance](#).

★★ **Hepatitis E in Schweinefleisch:** Forschende untersuchten **Schweinehackfleisch** und **Schweineleber** auf das Vorhandensein von RNA des **Hepatitis-E-Virus (HEV)**. Von den 119 Hackfleischproben wurden 15 und von den 56 Leberproben 25 **positiv getestet**. Die Ergebnisse legen nahe, dass **Schweinehackfleisch und Schweineleber eine potenzielle Quelle für HEV sind**. [InfJFoodMicrobiology](#), 6 Seiten. (02.02.2021).

★★ **Extensiv resistente Salmonella Typhi:** Die Centers for Disease Control and Prevention (CDC) der USA wiesen in einer **offiziellen Stellungnahme** auf den **Anstieg der Infektionen mit extensiv resistenten Salmonella Typhi (XDR)** bei amerikanischen Einwohnerinnen und Einwohner hin, **die keine internationale Reise unternommen hatten**. Die Infektion wird durch Lebensmittel oder Wasser übertragen und die Sterberate liegt ohne angemessene medizinische Behandlung bei 12 bis 30 %. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (17.02.2021). Originalpublikation: [CDC](#).

★ **Küchenhygiene:** In einer Erhebung wurde ermittelt, ob die Hygienepraxis in den **Kochsendungen** im Fernsehen einen Einfluss auf die **Küchenhygiene** der Zuschauerinnen und Zuschauer hat. Die Teilnehmenden, die eine Kochsendung mit einer guten Hygienepraxis gesehen hatten, machten signifikant weniger Hygienefehler als diejenigen, die ein Video mit einer schlechten Hygienepraxis gesehen hatten. Die Autorinnen und Autoren kamen zum Schluss, dass Kochsendungen geeignet sind, um einem **breiten Publikum** die wesentlichen Kenntnisse einer hygienischen Zubereitung von Lebensmitteln zu vermitteln. [RiskAnalysis](#), 10 Seiten. (2021).

★ **Salmonella enteritidis:** Anhand der Daten aller durch *Salmonella enteritidis* verursachten Lebensmittelinfektionen, die den Centers for Disease Control and Prevention (CDC) von 1990 bis 2015 gemeldet wurden, sollte ermittelt werden, welche **Rolle Eier und andere Lebensmittel** als Risikofaktoren spielen. Die Analyse ergab, dass ein **signifikanter Teil** der durch *Salmonella enteritidis* verursachten Lebensmittelinfektionen auf **andere Lebensmittel als Eier** zurückzuführen waren. [InternationalJournalOfInfectiousDiseases](#), 37 Seiten. (10.02.2021).

★ **Pyrrolizidinalkaloide:** In Österreich wurden 49 Proben von **Tees** und **Kräutertees** analysiert, um einen Überblick über die Belastung mit Pyrrolizidinalkaloiden (PA) zu erhalten. **Zwölf Proben wiesen einen erhöhten PA-Gehalt auf**. Ein gesundheitliches Risiko ist gering, kann aber nicht gänzlich ausgeschlossen werden. [AGES](#), 3 Seiten. (18.01.2021).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Greenwashing:** Gemäss einer Erhebung des Internationalen Netzwerks für die Durchsetzung des **Konsumentenschutzes** könnten 40 % der **Umwelterklärungen** von Unternehmen **täuschend** sein. Vier von zehn Websites scheinen «Greenwashing»-Taktiken zu verwenden, die als irreführend betrachtet werden könnten und somit potenziell gegen das Konsumentenrecht verstossen. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (05.02.2021).

★★★ **Covid-19 und Lebensmittelbetrug:** Neuere Berichte legen nahe, dass der **Betrug** in den weltweiten Lebensmittelversorgungsketten durch die Covid-19-Pandemie **zunehmen** könnte. Das Food Authenticity Network (FAN) und Mérieux Nutrisciences führten gemeinsam eine **umfassende Datenauswertung** durch, um zu ermitteln, ob die Fälle von Lebensmittelbetrug tatsächlich zunehmen. [Gov.UK](#), 10 Seiten. (08.02.2021).

Im Fokus

★★★ **Covid-19 und Lebensmittelinfektionen:** 2020 wurde in **Korea die bisher tiefste Zahl an Lebensmittelinfektionen registriert**, da die Cafeterias aufgrund der Covid-19-Pandemie schliessen mussten und der persönlichen Hygiene mehr Beachtung beigemessen wurde. Gemäss dem koreanischen Ministerium für Lebensmittel- und Arzneimittelsicherheit wurden 178 Fälle gemeldet, was einem Rückgang um 52 % im Vergleich zu durchschnittlich 343 Fälle pro Jahr seit 2015 entspricht. [TheKoreaHerald](#), 1 Seite. (07.02.2021). Eine **ähnliche Bilanz** kann in **Frankreich** für verschiedene saisonale Viren gezogen werden, darunter die Gastroenteritis-Viren (Rotavirus, Norovirus, Enterovirus, Sapovirus). Aus einer Studie in den **USA** geht hervor, dass die **Zirkulation der Noroviren** durch die in den neun untersuchten Bundesstaaten ergriffenen Gesundheitsmassnahmen um 61 % **reduziert** wurde. [LeMonde](#), 3 Seiten (07.02.2021). In **Deutschland** gelangt eine vom Robert-Koch-Institut durchgeführte Studie zum Ergebnis, dass die **meldepflichtigen Krankheiten**, einschliesslich der Lebensmittelinfektionen, nach der Einführung der Gesundheitsmassnahmen aufgrund der Pandemie **zurückgingen**. [Food Safety News](#), 2 Seiten (16.02.2021).

★★★ **Yersinia enterocolitica:** Die schwedischen Gesundheitsbehörden meldeten eine **Zunahme** der Infektionen mit *Yersinia* in den vergangenen Wochen. Seit der zweiten Januarwoche sind im Vergleich zum entsprechenden Zeitraum der Vorjahre **doppelt so viele Personen** an Yersiniose erkrankt. Folkhälsomyndigheten, die schwedische Gesundheitsagentur, und die lokalen Infektionskontrollen der betroffenen Regionen **versuchen, die Quelle der Infektion zu ermitteln**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (06.02.2021).

★★★ **Campylobacter:** 2006 wies **Neuseeland** mit 379 Fällen pro 100 000 Personen weltweit eine der höchsten Raten an Campylobakteriosen auf. Dank der neuseeländischen **Bewältigungsstrategie** konnte die Inzidenz im Jahr 2019 auf 126,1 Fälle pro 100 000 Personen gesenkt werden, was der tiefsten Inzidenz seit 1992 entspricht. 2020 hat sich das neuseeländische Ministerium für Lebensmittelsicherheit das Ziel gesetzt, die **Fälle lebensmittelbedingter Campylobacteriose bis 2025 um 20 % zu reduzieren**. [Food Safety News](#), 2 Seiten (03.02.2021). Originalpublikationen: [MinistryForPrimaryIndustries](#). [Strategie 2017-2020](#). [Aktionsplan 2020-2021](#). 2 Seiten. (03.02.2021). In **Frankreich** zeigen die von Santé Publique France veröffentlichten Daten zum Vorhandensein von *Campylobacter* im Jahr 2019 eine **leichte Zunahme** gegenüber dem Vorjahr. Insgesamt wurden 8309 Stämme von *Campylobacter* und verwandten Bakterien gemeldet. Am häufigsten wurden *Campylobacter jejuni* nachgewiesen (6526 Fälle), gefolgt von *C. coli* (1061) und von *C. foetus* (75). Im Sommer wurde ein **saisonalen Anstieg** mit einem Höhepunkt im August beobachtet. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (07.02.2021). Originalpublikation: [SantéPubliqueFrance](#). In einer neuen Studie wird beschrieben, wie mithilfe der Gesamtgenomsequenzierung (**WGS**) und multipler **maschinell lernender Algorithmen** («machine learning») die **Quelle der Campylobacter-Infektion genauer zugeordnet** werden konnte. [BioRxiv](#), 31 Seiten. (23.02.2021).

★★★ **Vitamin D:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler berechneten, dass **jährlich bis zu 30 000 Krebstodesfälle verhindert** und mehr als 300 000 Lebensjahre gewonnen sowie Gesundheitskosten eingespart werden könnten, wenn alle über 50-jährigen Deutschen Vitamin-D-**Supplemente** einnehmen würden. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (10.02.2021). Originalpublikation: [MolecularOncology](#).

★★ **Ionisierende Strahlung:** Die Europäische Kommission veröffentlichte einen Bericht über die **Kontrollen im Bereich der ionisierenden Strahlung**. Mit dieser physikalischen Behandlung kann die Zahl der Mikroorganismen in bestimmten Lebensmitteln reduziert werden. Die Kontrollen betreffen zum einen das **ordnungsgemässe Funktionieren der zugelassenen Einheiten** und zum anderen die einer solchen Behandlung unterzogenen **Lebensmittel**. [Eur-Lex](#), 7 Seiten. (24.02.2021).

★★ **Legionella bozemanii:** In Italien wurden im Jahr 2020 Stämme von *Legionella bozemanii* in Wasserproben nachgewiesen, die von Gesundheitsbehörden aus Einrichtungen entnommen wurden, die mit Legionellosefällen in Verbindung stehen. *L. bozemanii* ist der weiter verbreiteten *Legionella pneumophila* ähnlich und hinsichtlich der Pathogenität vergleichbar. **In der betroffenen Region** (Friuli Venezia Giulia) war **diese Legionellenart**, mit Ausnahme eines Isolats von 2019, bisher **noch nicht nachgewiesen worden**. [SNPAmbiente](#), 1 Seite. (08.02.2021).

★★ **Campylobacter:** In einer neuen Forschungsarbeit der staatlichen Universität von North Carolina wurde aufgezeigt, dass *Campylobacter* **in der gesamten Geflügelproduktion** – vom Bauernhof bis ins Verkaufsregal – **erhalten bleibt** und zwei der häufigsten Stämme genetisches Material austauschen, wodurch **antibiotikaresistentere** und infektiösere *Campylobacter*-Stämme entstehen könnten. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (16.02.2021). Originalpublikation: [NCStateUniversity](#).

★★ **Staphylococcus saprophyticus:** *Staphylococcus saprophyticus* ist eine **Hauptursache für Harnwegsinfektionen** bei jungen Frauen, aber die wesentlichen Merkmale ihrer molekularen Epidemiologie sind nicht bestimmt. Forschende führten eine **phylogenetische Analyse** von Isolaten, die im Rahmen von Harnwegsinfektionen gewonnen wurden, sowie von Isolaten aus der Schweinefleischverarbeitung durch. Die **Fleischproduktionskette** scheint eine **Hauptquelle** für *S. saprophyticus* zu sein, das beim Menschen Harnwegsinfektionen hervorruft. [EmergingInfectiousDiseases](#), 14 Seiten. (03.2021).

★★ **Allergien:** In einer englischen Studie wurden die Eintritte in die britischen Spitäler aufgrund einer Lebensmittel-**Anaphylaxie** zwischen 1998 und 2018 analysiert und den tödlichen Anaphylaxie-Fällen gegenübergestellt. Die Ergebnisse zeigen, dass die **Todesfälle aufgrund einer schwerwiegenden Allergie** in den letzten 20 Jahren **zurückgingen**, während die Spitaleintritte wegen einer Lebensmittel-Anaphylaxie in gleichen Zeitraum zunahmen. [ImperialCollegeLondon](#), 2 Seiten. (17.02.2021). Originalpublikation: [BMJ](#).

★ **Ernährung:** In einer Studie wurden die **Auswirkungen der passiven Zubereitung von Lebensmitteln** (jemandem beim Kochen zuschauen) und der aktiven Zubereitung (selber Kochen) auf das **Ernährungsverhalten** untersucht. Die Autorinnen und Autoren stellten fest, dass die Teilnehmenden, die jemandem beim Kochen zuschauten, sowie diejenigen, die selber kochten, 14 % bzw. 11 % mehr assen als diejenigen, die keine mit Kochen verbundene Aktivität ausübten. [TheConversation](#), 2 Seiten. (19.02.2021). Originalpublikation: [Appetite](#).

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 02/2021



Quelle: mvcaspeI, 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

★★★★ **Insekten:** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihr erstes wissenschaftliches Gutachten zu einem Lebensmittel aus Insekten publiziert. Sie kommt zum Schluss, dass **Mehlwürmer** (*Tenebrio molitor*) für den menschlichen Verzehr **sicher** sind. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (14.01.2021). Originalpublikation: [EFSA](#).

★★★ **Nachhaltiger Konsum:** Um den Konsumentinnen und Konsumenten bei der Beurteilung zu helfen, ob die **Herstellung** und der **Verkauf** eines Lebensmittels nachhaltig ist, hat ein Forscherteam mit der Beteiligung der ETH Zürich, Partnern aus Spanien, Deutschland und Estland sowie zwei Supermarktketten eine **App** entwickelt. Zusammen mit Konsumentenschutzorganisationen und NGO wurden **Informationen auf den Produkten** erfasst und in das Programm integriert. [FoodAktuell](#), 2 Seiten. (15.01.2021). Originalpublikation: [RoyalSocietyOpenScience](#).

★★★ **Verkauf von Fleisch auf sozialen Medien:** Die britische Agentur für Lebensmittelsicherheit (Food Standards Agency) **warnte** die Konsumentinnen und Konsumenten vor **Fleisch**, das auf **Facebook** von einem weder registrierten noch anerkannten Verkäufer **vertrieben** wird. [FoodManufacture](#), 2 Seiten. (20.01.2021). Originalpublikation: [FSA](#).

★ **Covid-19:** Rund ein Jahr nach Beginn der Pandemie in Europa haben viele infizierte Personen, die einen **Verlust des Geschmacks- und Geruchssinns** erlitten, diese Sinne noch nicht wiedererlangt. Eine Publikation untersucht die **möglichen Konsequenzen** für Innovationen in der Lebensmittelindustrie. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (15.01.2021).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Campylobacter lanienae:** *Campylobacter lanienae* ist eine **seltene Art von Campylobacter spp.**, die als **neuartiger Zoonoseerreger** gilt. Sie wurde erstmals in der Schweiz bei gesunden Angestellten von Schlachthäusern isoliert und ihr pathogenes Potenzial wurde als gering eingestuft. In einer neuen Publikation wird ein Fall von einer durch *C. lanienae* verursachten **harmlosen Enteritis** mit späterer asymptomatischer Ausscheidung bei einem Metzger beschrieben. [MicrobiologySociety](#), 5 Seiten. (25.01.2021).

★★ **Legionellose:** Gemäss dem Europäischen Zentrum für die Kontrolle und die Prävention von Krankheiten (ECDC) meldeten die portugiesischen Gesundheitsbehörden die Legionellose-**Epidemie** in **Nordportugal** als **beendet**. Die Epidemie, die Ende Oktober ausgebrochen ist, verursachte insgesamt **88 Fälle**, davon **15 Todesfälle**. Die Expositionsquelle wurde nicht ermittelt. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite (22.01.2021). Originalpublikation: [ECDC](#). In diesem Zusammenhang weist eine neue Publikation auf den Fall eines Patienten hin, bei dem **gleichzeitig eine Legionellen-Pneumonie** und eine **COVID-19-Pneumonie** diagnostiziert wurden. Die Differentialdiagnose zwischen diesen Krankheiten erfordert einen starken klinischen Verdacht und viel Aufmerksamkeit. [Cureus](#), 3 Seiten. (02.01.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Früherkennung:** Amerikanische Forschende entwickelten auf der Grundlage von **Text Mining** und **maschinellern Lernen** eine Methodik, mit der versucht werden soll, Wörter und Sätze in Internet-Nachrichten zu ermitteln, die **Interaktionen von Konsumentinnen und Konsumenten** mit **gefährlichen Lebensmitteln** aufzeigen. Die Forschenden hoffen, dass dies zu einem praktischen und kostengünstigen Mittel wird, um die Lebensmittelsicherheit in **Echtzeit** zu überwachen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (10.01.2021). Originalpublikation: [RiskAnalysis](#).

★★★ **Ciguatera:** Ciguatera ist eine durch toxische **Fischereiprodukte** verursachte **Lebensmittelvergiftung**. Die enthaltenden Toxine werden von der Mikroalge *Gambierdiscus toxicus* produziert. Die Ergebnisse des Projekts EuroCigua, das fast 5 Jahre dauerte, bestätigten das **Auftreten von Ciguatera in der Europäischen Union**, nachdem in Makaronesien, auf Madeira und den Kanarischen Inseln einheimische Fische mit Cigua-Toxinen identifiziert worden waren. Zudem wurde *Gambierdiscus* im Mittelmeer, auf Zypern und in Griechenland sowie auf den Balearen nachgewiesen [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (10.01.2021). Originalpublikation: [aesan](#).

★★★ **Anisakis spp.:** Um das Risiko der Aufnahme von lebenden *Anisakis*-Larven beim Konsum von Meeresprodukten zu verringern, empfiehlt die **europäische Gesetzgebung** eine **Temperatur von > 60 °C** während mindestens einer Minute. Ein Forscherteam führte Versuche mit verschiedenen Temperaturen und Kochzeiten durch, um die Wirksamkeit einer solchen Behandlung zu prüfen. Die Ergebnisse legen nahe, dass eine Behandlung mit 60 °C während einer Minute **nicht ausreicht**, um alle *Anisakis*-Larven zu töten. [Food Control](#), 40 Seiten. (04.01.2021).

★★★ **Pflanzenschutzmittel in Kartoffeln:** Im Rahmen des amtlichen Programms der Lebensmittelkontrolle analysierte das CVUA (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt) in Stuttgart 228 Proben von **konventionell angebauten Kartoffeln** und wies in den vergangenen fünf Jahren Rückstände von mehr als 750 **Pestiziden** und **Kontaminanten** nach. In 212 (93 %) der Proben wurden Rückstände nachgewiesen und in 177 (78 %) der Proben wurden zwei oder mehr Reststoffe (multiple Rückstände) gefunden. Eine **Überschreitung der gesetzlichen Höchstwerte** wurde bei 10 (4 %) der Proben festgestellt. **Chlorpropham**, ein Wachstumsregulator, wurde in 54 % der analysierten Proben gefunden. [CVUA](#), 4 Seiten.

★★ **Parasiten: Lebensmittelbedingte parasitäre Krankheiten** werden in den Kontrollsystemen der Lebensmittelsicherheit häufig vernachlässigt, obwohl sie gemäss der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schwere Gesundheitsprobleme verursachen können. Die FAO hat nun in einem Dokument aufgezeigt, **wie** sich die **Risiken** durch Parasiten in Lebensmitteln, die durch Schweine, Fische und Süsswasser-Krebstiere übertragen werden, **vermeiden** lassen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (11.01.2021). Originalpublikation: [FAO](#).

★★ **Tiefkühlprodukte:** In einer Schwerpunktaktion der österreichischen Behörden wurden **tiefgekühltes Obst, tiefgekühltes Gemüse und tiefgekühlte Kräuter** auf eine Verunreinigung durch krankmachende Keime, wie **Noroviren, Hepatitisviren, Listeria monocytogenes, Salmonellen, Campylobacter, STEC/VTEC Staphylokokken und Escherichia coli** untersucht. Es wurden 95 Proben aus ganz Österreich untersucht. **Keine Probe wurde beanstandet.** [AGES](#), 3 Seiten. (18.01.2021).

★ **Kreuzkontamination:** Im Rahmen eines Programms der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) modellierten und schätzten Forschende die **Kreuzkontamination in den Küchen der Konsumentinnen und Konsumenten** ein. Das Modell wurde verwendet, um den Einfluss der Wege einer Kreuzkontamination bei verschiedenen Szenarien zu ermitteln. Dabei wurde die **Wirksamkeit mehrerer Interventionen** (Waschen von Händen oder Utensilien) auf die Reduktion der Risiken untersucht. [Food Safety News](#), 2 Seiten (21.01.2021). Originalpublikation: [EFSAJournal](#).

★ **Pestizide:** Gemäss einem Bericht des **deutschen Bundesamts** für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) weisen Lebensmittel einen **geringen Gehalt an Pestizidrückständen** auf. Dies ergab die Analyse von 20 283 Lebensmittelproben im Rahmen der amtlichen Kontrollen 2019. Gleichzeitig stellte die **dänische Veterinär- und Lebensmittelbehörde** (Fødevarestyrelsen) fest, dass das in den Supermärkten verkaufte Obst und Gemüse im Allgemeinen einen **geringen Gehalt an Pestizidrückständen** aufweist. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (21.01.2021). Originalpublikation: [BVL](#); [Fødevarestyrelsen](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Fleisch:** Die spanischen Behörden beschlagnahmten mehr als **120 000 Kilogramm potenziell gefährliche Fleischprodukte**. Die Guardia Civil hielt 14 Personen fest und befragte zwei andere zu ihrer Rolle bei der Kennzeichnung und dem Vertrieb von **abgelaufenen oder verdorbenen Fleischprodukten**. Verschiedene tiefgefrorene Fleischstücke, darunter Poulet, Schwein und Kaninchen, wurden an mehreren Standorten in Spanien gefunden. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (27.01.2021).

★★ **Kaffee:** In Kaffeeröstereien wird im Allgemeinen eine **Mischung aus zwei Sorten von Kaffeebohnen**, Arabica und Robusta, verwendet. Nach der Röstung ist die Zusammensetzung der Mischung nur **schwer zu ermitteln**, was gewisse skrupellose Produzenten dazu veranlasst, mehr vom kostengünstigeren Robusta zu verwenden, als auf der Verpackung angegeben. Forschende haben eine **neue Methode** entwickelt, um genau zu bestimmen, was eine Tasse Kaffee enthält. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (13.01.2021). Originalpublikation: [JournOfAgriculturalAndFoodChemistry](#).

★ **Olivenöl:** Aufgrund der weltweit starken Zunahme des biologischen Olivenanbaus nimmt das Interesse an der Authentifizierung von **biologischen Oliven** und **biologischem Olivenöl** zu. In einer neuen Publikation werden die **analytischen Möglichkeiten** erörtert, mit denen sich biologische Oliven und biologisches Olivenöl von herkömmlichen Produkten unterscheiden lassen. [Food Control](#), 37 Seiten. (Online verfügbar 07.01.2021).

★ **Basmati-Reis:** Aufgrund seines guten Marktwerts ist Basmati-Reis **anfällig für Lebensmittelbetrug**, indem er mit anderen günstigeren Reissorten gemischt oder durch diese ersetzt wird. Im Vereinigten Königreich entwickelte ein Wissenschaftlerteam **zwei Methoden zur Bekämpfung dieses Betrugs**, mit denen sich Verfälschungen von Basmati-Reis genau feststellen lassen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (08.01.2021). Originalpublikation: [Talanta](#).

Im Fokus

★★★ **Ernährung:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen veröffentlichte vor Kurzem die neue **Schweizer Nährwerttabelle**. Die Broschüre enthält Informationen über die Nährwertzusammensetzung von Lebensmitteln, die sich auf dem Schweizer Markt befinden. Sie ist zusammen mit der Webseite www.naehrwertdaten.ch für **Ernährungs- und Gesundheitsfachleute eine ergiebige und wichtige Informationsquelle**. [BLV](#), 148 Seiten. (11.01.2021).

★★★ **Covid-19:** Die Ergebnisse einer Voruntersuchung über die **Auswirkungen der Covid-19-Massnahmen auf die meldepflichtigen Krankheiten in Australien** wurden veröffentlicht. Bei den Lebensmittelinfektionen trug die Schliessung der Gastronomieunternehmen wahrscheinlich zu einer **Reduktion der Anzahl Fälle** bei. Die Autorinnen und Autoren der Studie weisen jedoch darauf hin, dass die **veränderten Prioritäten** bei den Labortests und die grössere Inanspruchnahme der **telemedizinischen** Dienste möglicherweise ebenfalls zu diesem Meldungsrückgang beigetragen haben. [CommunicableDiseasesIntelligence](#), 18 Seiten. (05.11.2020).

★★ **Antibiotikarückstände:** Bis heute war es **schwierig**, mehr als einige Antibiotikarückstände in Lebensmitteln gleichzeitig zu **analysieren**, da die Rückstände verschiedene chemische Eigenschaften haben. Forschende haben eine Methode entwickelt, mit der **gleichzeitig 77 Antibiotika** in verschiedenen Lebensmitteln **gemessen** werden können. [ScienceNews](#), 1 Seite. (27.01.2021). Originalpublikation: [JAgricFoodChem](#).

★★ **Wärmebehandlung:** Eine **sanfte Wärmebehandlung** erhöht die Fähigkeit von Mikroorganismen, eine spätere Wärmebehandlung sowie andere Umweltstressoren zu ertragen, indem eine Hitzeschutzantwort («**Heat shock response**» HSR) ausgelöst wird. Es wurde eine Studie durchgeführt, um den **Wärmewiderstand** von Krankheitserregern in Lebensmitteln (*Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella enterica* serovar Typhimurium, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter sakazakii* und *Staphylococcus aureus*) nach verschiedenen Hitzeschockbehandlungen (50°C während 30, 60 und 120 Minuten) zu **bestimmen**. [Food Control](#), 41 Seiten. (Online verfügbar 25.01.2021).

Hauptsächlich verwendete 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 01/2021



Quelle: mvcaspeI, 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 Lebensmittelrends

★★★ **Histamin:** Ein hoher Gehalt an **Histamin** und anderen **biogenen Aminen** in **Käse** ist aus Sicht der Lebensmittelsicherheit problematisch und hat eine beträchtliche Reduktion der Qualität des Produkts zur Folge. Auf der Grundlage von experimentellen Käsen konnte Agroscope nachweisen, dass ***Lactobacillus parabuchneri*** die Hauptursache für die Bildung von Histamin in Käse ist. [IntDairyJournal](#), 10 Seiten. (Publikation Februar 2021).

★★ **Ätherische Öle:** Gemäss einem von der französischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES) veröffentlichten Artikel kann der **unsachgemässe Konsum** von Nahrungsergänzungsmitteln, die ätherische Öle des Teebaums, von Niaouli und Kajeput enthalten, **ein Risiko darstellen**. [ANSES](#), 2 Seiten. (16.12.2020).

★★ **Laborfleisch:** Ein israelisches Unternehmen hat in Singapur den Prototyp eines **im Labor gezüchteten Rindssteaks** vorgestellt, das in grossen Mengen hergestellt werden kann und gleich viel kosten soll wie herkömmliches Rindfleisch. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (20.11.2020). Gleichzeitig erhielt ein amerikanisches Unternehmen die Bewilligung, in Singapur **vollständig im Labor hergestelltes Pouletfleisch** zu vermarkten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (03.12.2020).

★★ **Mit dem 3D-Drucker hergestellte Lebensmittel:** Lebensmitteleingenieurinnen und -ingenieure aus Brasilien und Frankreich haben **Gels aus modifizierter Stärke** entwickelt, die als «Tinte» für die **Herstellung von Lebensmitteln** mithilfe der 3D-Drucktechnologie verwendet werden. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (03.12.2020).

★★ **Sojamilch:** Das bei der **Herstellung von Sojamilch anfallende Nebenprodukt** gilt grundsätzlich als **Abfall**. Ein australisches Forscherteam weist darauf hin, dass dieser Rückstand reich an Nährstoffen und bioaktiven Komponenten ist, und beschreibt die **Verwendungsmöglichkeiten dieses Nebenprodukts** als Lebensmittelzutat. [Taylor&FrancisOnline](#), 24 Seiten. (09.12.2020).

★ **Lebensmitteltrends:** Drei Publikationen befassen sich mit den neuen Lebensmitteltrends und Innovationen in diesem Bereich. Die erste Publikation listet einige jüngere Innovationen auf, wie **Babynahrung aus Ziegenmilch** und die Verwendung von **Meereskollagen**. [FoodNavigator](#). (01.12.2020). Die zweite zeigt die **fünf weltweiten Trends** auf, die gemäss den Autorinnen und Autoren die Lebensmittel- und Getränkeindustrie im Jahr 2021 verändern werden. [FoodIndustryExecutive](#), 2 Seiten (11.11.2020). Die dritte Publikation legt nahe, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nach einem schwierigen Jahr ihre **Suche nach Immunstärkern**, neuen pflanzlichen Optionen, Geschmacksrichtungen aus aller Welt und technologisch verbesserten Lebensmitteln weiterführen werden. [FoodDive](#), 4 Seiten (04.01.2021).

★ **Veganismus:** Eine vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) durchgeführte Studie zeigt, dass **zwischen veganen und gemischten Ernährungsformen** in Bezug auf die Nährstoffzufuhr **Unterschiede** bestehen. Während die B12-Zufuhr bei den verschiedenen Ernährungsformen ausreichend ist, **gibt die Jodzufuhr zu Bedenken Anlass**. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (10.11.2020). [DeutschesArzteblatt](#) (2020). Originalpublikation: [BfR](#). Ein Forscherteam der Technischen Universität Dänemark (DTU) hält in einer anderen Studie fest, dass **das potenzielle Gesundheitsrisiko** nicht ausgeschlossen werden kann, wenn Fleisch und Milchprodukte in der Ernährung von Kindern durch **Sojaprodukte** ersetzt werden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (02.12.2020).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Aeromonas spp.:** In Proben von **vorgeschnittenem genussfertigem Kopfsalat** aus Lebensmittelgeschäften in Norwegen wurden das Vorhandensein, die Vielfalt und das temperaturabhängige Wachstum von *Aeromonas* spp. bestimmt. Gesamthaft war die **hygienische Qualität** der Produkte **ungenügend**: In 52 % der Proben wurden *Aeromonas* spp. nachgewiesen; die Kühlung hat deren Wachstum während der Lagerung nicht verhindert. [IntJFoodMicrobiol](#), 10 Seiten. (16.12.2020).

★★ **Listerien:** In drei europäischen Ländern wurden Listerien-Infektionen erfasst, die wahrscheinlich auf **Fisch** zurückzuführen sind. Es wurde eine Untersuchung durchgeführt. Deutschland meldete **30 Infektionen**, und seit November sind zwei Personen in Österreich und eine Person in Dänemark an dem gleichen Listerien-Stamm erkrankt. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (08.12.2020). Eine andere Listerien-Epidemie, von der mehrere Länder betroffen waren, wurde mit **tiefgefrorenem Zuckermais aus Ungarn** in Verbindung gebracht. Zwischen 2015 und 2018 wurden im Vereinigten Königreich 12 Fälle nachgewiesen. Bei einem weiteren Fall im Jahr 2019 wurde das kontaminierte Zuckermais im Tiefkühler gefunden. Beim Importeur waren 44 % des Zuckermais kontaminiert. Es wurden 6 Stämme isoliert. [IntJFoodMicrobiology](#), 9 Seiten. (02.01.2021).

★ **Norovirus:** Mehr als 150 Schülerinnen und Schüler sowie Mitglieder des Personals einer Schule in Belgien erkrankten im Rahmen einer **Norovirus-Epidemie** zu Beginn dieses Monats. Die belgische Federalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK) meldete, dass die Lebensmittelvergiftung durch **Rohkost** (gemischtes rohes Gemüse) verursacht worden war. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (22.12.2020).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Mikroplastik:** Ein Forscherteam der Universität Bayreuth untersuchte **vier Miesmuschelarten**, die in den Supermärkten von zwölf Ländern häufig verkauft werden, auf ihre **Belastung mit Mikroplastik**. Alle analysierten Proben enthielten Mikroplastikpartikel, und es wurden bis zu **neun verschiedene Arten von Plastik** nachgewiesen. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (17.12.2020). Originalpublikation: [EnvironmentalPollution](#).

★★★ **Öffentliche Warnungen und Rückrufe in der Schweiz:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte einen **Bericht zu den öffentlichen Warnungen und Rückrufen zwischen 2017 und 2019**. Im Verlauf der letzten fünf Jahre verzeichnete die Schweiz einen **stetigen Anstieg** an öffentlichen Warnungen und Rückrufen von Lebensmitteln. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (03.01.2021). Originalpublikation: [BLV](#).

★★★ **Protozoen in Fisch:** In einer neuen Studie wurde das potenzielle Risiko von drei zoonotischen Protozoen, *Cryptosporidium spp.*, *Giardia duodenalis* und *Toxoplasma gondii*, beim Konsum von **Fisch** bewertet. Alle drei Arten wurden in Meeres- und Süßwasserfischen nachgewiesen, was zeigt, dass Fisch eine **neue Infektionsquelle** für den Menschen darstellen könnte. [MDPI](#), 21 Seiten. (21.12.2020).

★★ **Burden of disease:** Das niederländische Nationale Institut für öffentliche Gesundheit und Umwelt (RIVM) untersucht jedes Jahr, **wie viele Personen** an 14 Krankheitserregern **erkranken oder sterben**. Es handelt sich um die Krankheitslast ausgedrückt in verlorene gesunde Lebensjahre (DALY). 2019 machten die **lebensmittelbedingten Erkrankungen in den Niederlanden** 4200 der 11 000 DALY und 174 Millionen Euro der damit verbundenen Kosten von 423 Millionen Euro pro Jahr aus. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (04.01.2021). Originalpublikation: [RIVM](#).

★ **Trichinella spp. und Taenia saginata:** Fachpersonen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) beteiligten sich an der Erarbeitung von **risikobasierten Ansätzen** für die Bekämpfung von zwei **Fleischparasiten**, *Trichinella* spp. und *Taenia saginata*. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (07.01.2021). Originalpublikation: [FAO](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Whisky:** Die spanischen Behörden haben ein Netzwerk ausgehoben, von dem sie annehmen, dass es **eines der grössten kriminellen Netzwerke** im Bereich der illegalen Herstellung und des illegalen Vertriebs von Whisky ist. Der **Betrug** könne einem Betrag von mehr als 800 000 Euro entsprechen und für die gefälschte Whiskymarke einen Schaden von rund **4 Millionen Euro** bedeuten. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (16.12.2020).

★★★ **Honig:** In **Indien** stellte das Zentrum für Wissenschaft und Umwelt (CSE) eine **Verfälschung des Honigs** fest, der von den führenden Marken des Landes angeboten wird. Untersuchungen zeigten, dass die raffinierten Verfälschungsverfahren entwickelt worden waren, um die von der indischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und Normen (FSSAI) erstellten **Reinheits- und Qualitätsnormen zu umgehen**. [TribuneIndia](#), 2 Seiten. (21.12.2020). Auf den Philippinen ergab eine Studie der Abteilung für Wissenschaft und Technologie des Instituts für Kernforschung, dass **62 (82 %) der 76 getesteten Honigmarken 95 % C4-Zuckersirup** enthielten. [MSNNews](#), 1 Seite. (14.12.2020).

★★★ **Covid-19:** Forschende haben die **Auswirkungen der Covid-19-Pandemie** auf die **Betrugsanfälligkeit von Lebensmitteln** und auf die Daten zum Lebensmittelbetrug untersucht. [IFST](#), 10 Seiten. (21.12.2020).

★★ **Fisch:** Eine von einem ghanaischen Forscherteam durchgeführte Studie stellte eine **generalisierte chemische Verfälschung von Fisch** fest, der an den Anlegestellen, auf den Märkten und in den Kühlhäusern im ganzen Land verkauft wird. In den getesteten Proben wurde **Formaldehyd** nachgewiesen, teilweise in Konzentrationen von bis zu 0,05 mg. [GraphicOnline](#), 2 Seiten. (08.12.2020).

★★ **Pistazien:** Die spanische Guardia Civil hat mit der Unterstützung der französischen nationalen Gendarmerie und von Europol eine **Gruppe der organisierten Kriminalität** ausgehoben, die an der Herstellung, dem Vertrieb und dem Verkauf von **angeblich biologischen Pistazien** beteiligt war, die nicht den erforderlichen ökologischen Standards entsprachen. [Europol](#), 1 Seite. (18.12.2020).

★★ **Wein:** Ein Forscherteam der Universität Adelaide (Australien) entwickelte eine neue **Methode für die Authentifizierung von Wein** – eine mögliche Lösung gegen den Weinbetrug, der weltweit auf mehrere Milliarden Dollar geschätzt wird. Das Team konnte die geografische Herkunft von Weinen aus drei Weinregionen in Australien und im Bordeaux dank einem **neuen Verfahren des molekularen Prägens**, das die Fluoreszenz der Moleküle analysiert, mit **hundertprozentiger Genauigkeit** feststellen. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (05.11.2020). Originalpublikation: [FoodChemistry](#).

Im Fokus

★★★ **Rückruf von gefährlichen Produkten:** Verschiedene Behörden der **Schweizer Bundesverwaltung** lancieren gemeinsam eine App für Rückrufe von gefährlichen Produkten. Die App «**RecallSwiss**» informiert die Nutzerinnen und Nutzer über Sicherheitshinweise der Behörden. Zudem wurde das Meldesystem «Gefährliche Produkte» weiterentwickelt und vereinfacht. Mit ihm können die Konsumentinnen und Konsumenten den zuständigen Behörden potentiell gefährliche Produkte online melden. [Eidgenössisches Büro für Konsumentenfragen](#), 1 Seite (12.12.2020).

★★★ **Amtliche Kontrollen:** Die Europäische Kommission hat einen **Bericht** veröffentlicht, in dem das **Gesamtergebnis der 2017 und 2018 durchgeführten Kontrolltätigkeiten der nationalen Behörden** und der Kommission dargestellt wird. Diese Kontrollen haben zum Ziel, ein hohes Gesundheitsschutzniveau und ein hohes Mass an Vertrauen in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, ökologischer Landbau und Qualitätssysteme zu gewährleisten. [Europäische Kommission](#), 22 Seiten. (24.11.2020).

★★★ **Legionellose:** In der **Schweiz** hat sich die Zahl der **Fälle von Legionärskrankheit seit 2008 mehr als verdoppelt**. Die Ursache dieses Anstiegs ist unbekannt. Die Auswirkung der Anzahl durchgeführter Tests und der Positivraten auf die Anzahl Fälle wurde bereits vor der öffentlichen Debatte rund um die Covid-19-Pandemie erkannt. Aus diesem Grund hat das Bundesamt für Gesundheit 2017 in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen eine **Studie zur Anzahl der zwischen 2007 und 2016 durchgeführten Tests zur Erkennung** der Legionärskrankheit in Auftrag gegeben. Die **Ergebnisse** der Studie liegen nun vor. [HSLU](#), 1 Seite. (23.12.2020). Originalpublikation: [MDPI](#).

★★ **Kennzeichnung:** Ein schwedisches Start-up hat eine **Technologie für die Kennzeichnung von Lebensmitteln** entwickelt, die eine Qualitätskontrolle in Echtzeit ermöglicht. So können **Verschwendungen reduziert** und die Konsumentinnen und Konsumenten im Fall von verdorbenen Lebensmitteln gewarnt werden. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (03.12.2020).

★★ **Früherkennung:** Eine neue Studie des ESR, eines neuseeländischen Forschungsinstituts, hat ergeben, dass die **Suchanfragen im Internet**, die Anrufe bei der **Healthline** (telefonische medizinische Beratung) und die Daten zu den **Schulabsenzen** die Gesundheitsverantwortlichen mehrere Tage vor den anderen Systemen vor einer Epidemie warnen könnten. [Voxy.co.nz](#), 1 Seite. (15.12.2020).

★★ **Listerien:** Ein amerikanisches Forscherteam entwickelte ein **Probiotikum *Lactobacillus casei***, das auf seiner Oberfläche aus einem nicht pathogenen Listeria-Stamm (*L. innocua*) und einem pathogenen Listeria-Stamm (*L. monocytogenes*) das Listeria-Adhäsionsprotein exprimiert. Versuche an Mäusen haben gezeigt, dass das Probiotikum den Darm besiedelt, die Besiedlung der Schleimhäute durch *L. monocytogenes* und die systemische Verbreitung reduziert, und **die Mäuse vor tödlichen Infektionen geschützt hat**. [NatureCommunications](#), 23 Seiten. (11.12.2020).

★★ **Norovirus:** Ein internationales Forscherteam meldet eine **neue Variante des Norovirus GII.4**, GII.4 Hong Kong zirkuliert seit Mitte 2017 in vier eurasischen Ländern auf tiefem Niveau. Die Aminosäuresubstitutionen der bedeutendsten Aminosäurereste auf dem Viruskapsid, die mit dem Auftreten von pandemischen Noroviren in Verbindung gebracht werden, legen nahe, dass **GII.4 Hong Kong das Potenzial zur nächsten pandemischen Variante hat**. [EmergingInfectiousDiseases](#), 5 Seiten. (01.2021).

★ **Shiga toxin *E. coli*:** Eine Vergiftung durch *E. coli* gehört mit blutigen Durchfällen und Nierenschädigungen zu den schlimmsten Lebensmittelvergiftungen. Doch all dies könnte nur eine **unbeabsichtigte Nebenwirkung** sein. Gemäss einem amerikanischen Wissenschaftlerteam scheint das durch STEC freigesetzte Toxin dazu bestimmt zu sein, **das Immunsystem zu unterdrücken** und nicht den Wirt zu töten. Diese Erkenntnis könnte zu **wirksameren Behandlungen** dieser Krankheit führen. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (06.01.2021). Originalpublikation: [ScienceAndImmunology](#).

Hauptsächlich verwendete 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.