



Seismo Info 12/2022



Quelle: mvcaspe, Fotolia

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

[BLV-Website](#)



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Mikrobiologie



«Harmlose» Listerienarten entwickeln Resistenz gegenüber Krankheitserregern: Die in Lebensmitteln vorkommenden *Listeria innocua* und *Listeria welshimeri* werden verglichen mit den tödlichen *Listeria monocytogenes* oft als harmlos angesehen. Beide Arten entwickeln jedoch gemäss einer Gesamtgenomsequenzierung aus Südafrika eine unerwartete Anzahl schädlicher Eigenschaften, die es schwieriger machen könnten, die Massnahmen für die Lebensmittelsicherheit aufrecht zu erhalten. Einige analysierte Stämme von *L. innocua* und *L. welshimeri* weisen Virulenz- und Resistenzgene auf, die identisch sind mit jenen von *L. monocytogenes*. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (05.12.2022). Originalpublikation: [MicrSpectr](#).



Steigendes Risiko lebensmittelbedingter Krankheiten durch *Vibrio* in Europa: Gemäss einem Bericht der Europäischen Umweltagentur (EUA) ist infolge der Auswirkungen des Klimawandels mit einer Zunahme lebensmittelbedingter Krankheiten zu rechnen. *Vibrio* stellt insbesondere eine Gefahr für die Sicherheit von Meeresfrüchten aus der Ostsee dar. Gemäss dem Bericht werden die Prävalenz oder die Ausbrüche vieler wasser- und lebensmittelbedingter Krankheiten durch klimatische Bedingungen beeinflusst oder durch extreme Wetterereignisse, wie starker Regen und Überschwemmungen, begünstigt. *Vibrio* gedeiht in warmem Wasser mit geringem Salzgehalt und weist von allen untersuchten Bakterien eine der kürzesten Replikationszeiten auf, was den Krankheitserreger sehr empfänglich für Umweltveränderungen macht. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (11.11.2022). Originalpublikation: [EEA](#).



Steigende Energiepreise können die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen: Gemäss einigen europäischen und britischen Industriegruppen könnte die Lebensmittelsicherheit als Teil der durch die steigenden Energiepreise verursachten Probleme leiden. Die Europäische Frischobst- und -gemüsevereinigung (European Fresh Produce Association) warnte, dass die Frische, Qualität und Sicherheit von Produkten ohne temperaturüberwachte Lagerung gefährdet sein können und mikrobiologische Belastungen zunehmen, wenn Kühlketten unterbrochen werden. [FSN](#), 2 Seiten. (12.11.2022).

★★ **COVID-19-Virus auf Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen:** Es wurden Forschungsarbeiten in Auftrag gegeben, um die **Inaktivierungsrate** von Viren auf Oberflächen verschiedener Arten von **Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen** zu messen. Die Ergebnisse zeigen, dass das Überleben des COVID-19-Virus je nach kontaminierten Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen unterschiedlich ist. Auf gewissen Lebensmitteln wie Käse und Schinken überlebte das Virus mehrere Tage. Auf anderen, wie Äpfeln und Oliven, ging die **Viruskonzentration rasch zurück**. Bei den meisten untersuchten Lebensmitteln fand in den ersten 24 Stunden eine signifikante Abnahme der Viruskonzentration statt. Auf den untersuchten Lebensmittelverpackungen überlebten die Viren unterschiedlich lang. Gestützt auf diese Ergebnisse kam die Lebensmittelbehörde des Vereinigten Königreichs (UK Food Standards Agency) zum Schluss, dass die Wahrscheinlichkeit einer Ansteckung mit dem Virus über Lebensmittel je nach Oberflächenart zwar unterschiedlich, das **Risiko insgesamt aber «sehr gering»** ist. [FoodSafetyMag](#), 2 Seiten. (29.11.2022). Originalpublikation: [FSA](#).

★★ **Risiko einer Übertragung des Affenpockenvirus (MPXV) durch Handhabung und Konsum von Lebensmitteln:** In einer kürzlich veröffentlichten qualitativen Risikobewertung wurde untersucht, wie wahrscheinlich es ist, dass das Affenpockenvirus (MPXV) durch Lebensmittel bei deren Handhabung und Verzehr übertragen wird. Die Bewertung ergab, dass nur **Bushmeat** als mögliche Quelle des Affenpockenvirus in Frage kommt. [MicrRiskAnalysis](#), 13 Seiten. (12.2022).

★ **Aspekte der Lebensmittelsicherheit bei essbaren Insekten:** Eine neue Übersichtsarbeit der verfügbaren wissenschaftlichen **Literatur** legt nahe, dass **essbare Insekten** ein sicheres Lebensmittel sein können, wenn sie auf bestimmte Weisen gekocht und verarbeitet werden. In der Arbeit wurden Überlegungen zur Lebensmittelsicherheit dieser Produkte angestellt, darunter mikrobiologische **Verunreinigungen, antinutritive Faktoren, Pestizidrückstände, giftige Schwermetalle, Mykotoxine** und **Allergene**. In Forschungsarbeiten wurden hohe Konzentrationen von Mikroorganismen in frischen Insekten nachgewiesen; die mikrobielle Belastung kann jedoch mit einer zweckmässigen thermischen Behandlung reduziert werden. [FoodSafetyMag](#), 2 Seiten. (08.11.2022). Originalpublikation: [Insects](#).

★ **Ausbruch von lebensmittelbedingten Listerien in Verbindung mit Feinkostprodukten:** Ein Ausbruch von *Listeria monocytogenes*-Infektionen in mehreren US-Bundesstaaten, die mit Fleisch und Käse aus Feinkostläden in Verbindung gebracht werden, hat zu 13 Krankenhauseinweisungen, einem Todesfall und einer Fehlgeburt geführt. Die Daten der Ganzgenomsequenzierung (WGS) zeigen, dass Fleisch und Käse aus Feinkostläden, die mit *L. monocytogenes* kontaminiert sind, Menschen krank machen. Die Behörden arbeiten noch daran, bestimmte Produkte oder Feinkostläden zu identifizieren, die mit dem Ausbruchsstamm kontaminiert sein könnten. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (11.11.2022). Originalpublikation: [CDC](#).

★ **Energiesparen in der Lebensmittelindustrie:** Um die Emissionen zu senken, **erhöht** ein wichtiger Akteur der Lebensmittelindustrie die **Temperatur seiner Gefriergeräte für Glacen** und passt die Rezeptur der Produkte an, damit sie höheren Temperaturen standhalten. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (28.11.2022).

★ **Campylobacter -Risikomodell nach dem One-Health-Ansatz:** Forschende erstellten ein **neues Risikomodell** für mögliche **Campylobacter-Ausbrüche beim Menschen**, das Daten von **Wettermustern** und zum Vorhandensein von *Campylobacter* in **Masthähnchen-Betrieben** nutzt. Die Modellentwicklerinnen und -entwickler hoffen, die Informationen dieses Modells über eine Website zu verbreiten, die bei Bedarf Warnungen generieren kann. Das Modell folgt dem **One-Health-Ansatz**, bei dem Daten aus dem Tier-, Human- und Umweltbereich kombiniert werden, um Ausbrüche von **Magen-Darm-Erkrankungen beim Menschen vorherzusagen**. [FoodSafetyMag](#), 2 Seiten. (29.11.2022). Originalpublikation: [Eurosurveillance](#).

★ **Ausbruch von E. coli O121 durch gefrorene Falafeln:** Ein **Ausbruch von E. coli-O121**-Infektionen in **mehreren US-Bundesstaaten**, zu dem die ersten Meldungen um den 7. Oktober eingingen, ist beendet. Dies meldeten die US Centers for Disease Control and Prevention. Die epidemiologischen Daten sowie die Labor- und Rückverfolgungsdaten zeigten, dass **gefrorene Falafel** einer Supermarktkette Ursache der Erkrankungen waren. Aus 6 Staaten wurden insgesamt 24 Personen gemeldet, die sich mit dem Ausbruchsstamm von *E. coli* O121 infiziert hatten.. [FSN](#), 2 Seiten. (02.12.2022). Originalpublikation: [CDC](#).

★ **Mikrobiologische Sicherheit von abgepacktem Salat:** 2021 untersuchten die deutschen Behörden für Lebensmittelsicherheit mehr als 400 Proben von abgepacktem Salat. In fast jeder zweiten Probe (46,7 %) wurden präsumtive **Bacillus cereus** nachgewiesen. In geringerem Umfang wurden ebenfalls **Shiga-Toxin-bildende E. coli** und **Listeria monocytogenes** gefunden. Da Salate roh verzehrt und die Keime damit nicht durch Erhitzen abgetötet werden, rät das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) empfindlichen Konsumentengruppen, vorsichtshalber auf den Verzehr von Salat aus Fertigpackungen zu verzichten. [BVL](#), 1 Seite. (01.12.2022).

★★★ **Mikroplastik in Fischinnereien:** In einer aktuellen Studie wurde die **jährliche Aufnahme von Mikroplastik** durch erwachsene Menschen anhand des Vorhandenseins von Mikroplastik im Verdauungstrakt von 160 Fischarten geschätzt. Auf der Grundlage der für die Studie geschätzten Grössenklassen gehen die Forschenden davon aus, dass **knapp 15 % des Mikroplastiks** in den Eingeweiden der bewerteten Fische das **Potenzial haben, durch die Darmschranke der Fische** in die Muskeln **zu translozieren**. Das verunreinigte Muskelfleisch wird dann von Menschen gegessen und kann anschliessend in anderes **menschliches Organgewebe** translozieren. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (18.11.2022). Originalpublikation: [FoodContr](#).

★★★ **Phthalate in Lebensmittelverpackungen und Tumorwachstum:** Wissenschaftler wiesen einen kausalen Zusammenhang zwischen Diethylhexylphthalat (DEHP), **einem häufig in der Lebensmittelverpackung eingesetzten Phthalat**, und dem **Wachstum von Uterusmyomen** nach. DEHP ist eines der meist verwendeten Phthalate in Konsumgütern und wurde mit einer Reihe von negativen gesundheitlichen Auswirkungen in Verbindung gebracht. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler entdeckten, dass eine **Exposition gegenüber DEHP einen Hormonweg aktivieren** kann, der einen umweltsensiblen Rezeptor dazu veranlasst, an DNA zu binden und ein **verstärktes Wachstum von Uterusmyomen** zu verursachen. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (21.11.2022).

★★★ **Verfütterung von Hanf an Milchkühe: Auswirkungen auf die Milch:** Eine neue Publikation zeigt die Ergebnisse eines **Fütterungsversuchs mit Nutzhanf-Silage bei Milchkühen**. Die Verfütterung von Hanf führte zu Veränderungen der Futteraufnahme, des Milchertrags, der Atem- und Herzfrequenz sowie des Verhaltens. Weiter wurde die **Übertragung gewisser Cannabinoide in die Milch** geschätzt. In Expositionsszenarien für den Konsum von Milch und Milchprodukten wurde für **Δ9-THC die akute Referenzdosis für den Menschen** bei einigen Konsumengruppen **überschritten**, wenn Nutzhanf für die Fütterung von Milchkühen verwendet wurde. [NatureFood](#), 15 Seiten. (14.11.2022). Weiterführende Informationen: [BfR](#).

★★ **Arsen in Snacks für Kinder:** Die Untersuchung eines britischen Fernsehsenders zu den Konzentrationen von **anorganischem Arsen** in Reis stellte die Sicherheit von Produkten für Kinder wie **Reiswaffeln** und **Frühstückscerealien mit Reis** in Frage. Gemäss den betroffenen Unternehmen liegen die Konzentrationen jedoch innerhalb der aktuellen Empfehlungen. [BakeryAndSnacks](#), 2 Seiten. (15.11.2022).

★★ **Sicherheit von Milchalternativen:** Milchalternativen **enthalten mehr Zutaten als nur Wasser und Nüsse oder Samen** – von einer Anreicherung mit Vitaminen und Nährstoffen bis zu einigen Arten von Zusatzstoffen. Da sich die sensorischen Merkmale, die Stabilität und die Nährwertzusammensetzung dieser Alternativen im Vergleich zu Tiermilch unterscheiden, befasst sich ein Artikel mit beliebten Arten von Milchalternativen und bietet einen **Überblick über die damit verbundenen Sicherheitsbedenken**. [FoodSafetyMag](#), 3 Seiten. (21.11.2022).

★★ **Überzüge aus Biokunststoff gegen Aflatoxine:** Forschende des landwirtschaftlichen Forschungsdienstes des US-Landwirtschaftsdepartements (USDA ARS) verwenden **Überzüge aus Biokunststoff**, um Samen natürlich vor *Aspergillus*, einer **Aflatoxin**-bildenden Pilzart, zu schützen. Mit der neuen Methode werden die Samen mit einem schützenden, unschädlichen Stamm von *Aspergillus* überzogen, der Teil einer Mischung aus **biologisch abbaubarem Bioplastik aus Maisstärke und Biokohle** ist. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (05.12.2022). Originalpublikation: [USDA](#).

★ **Fachpersonen widersprechen der Annahme, dass alle PFAS gleich toxisch sind:** Ein Expertenpanel hat von der Annahme abgeraten, dass alle Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (**PFAS**) gleich **toxisch** und wirksam sind, und äussert andere Ansichten zur Gruppierung von PFAS und zur Risikobewertung. Zudem ist es der Ansicht, dass eine umfassende **Bewertung der Risiken für die menschliche Gesundheit** für eine repräsentative Mischung von PFAS zurzeit nicht machbar ist. [FoodSafetyMag](#), 2 Seiten. (08.11.2022). Originalpublikation: [Regul. Toxicol. Pharmacol](#).

★ **Dekorationspulver für Kuchen:** Ein von ANSES (der französischen Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) veröffentlichter Artikel befasst sich mit **Dekorationspulver für Kuchen**, die für «Cake design» verwendet werden. **Sind sie immer essbar?** [Vigil'ANSES](#), 2 Seiten. (11.2022).

★ **Vergiftungen durch Mohnsamen: Mohnsamen, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind,** sind gemäss den Gesundheitsbehörden verantwortlich für eine Reihe von **Vergiftungen** in Australien. Untersuchungen ergaben, dass nicht als Lebensmittel eingestufte Mohnsamen fälschlicherweise in die Lebensmittelversorgungskette gelangten. Mohnarten, die eine hohe Konzentration der chemischen Verbindung **Thebain** enthalten, werden für die Herstellung von Arzneimitteln verwendet und in Australien für die **pharmazeutische Industrie** angebaut. Anhand des Aussehens kann jedoch nicht gesagt werden, welche Samen eine hohe Thebain-Konzentration aufweisen. [FSN](#), 1 Seite. (17.11.2022). Originalpublikation: [FSANZ](#).

★ **Schale von Passionsfrüchten als essbarer Überzug:** Gemäss einer neuen Forschungsarbeit haben die **Schalen von Passionsfrüchten** in einem **essbaren Überzug** dank ihres hohen Gehalts an Antioxidantien und Polyphenolen ein grosses Potenzial, **frische Früchte und frisch Geschnittenes länger haltbar zu machen**. Dies könnte gemäss südafrikanischen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern helfen, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und die Abhängigkeit von Kunststoffverpackungen zu senken. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (21.11.2022). Originalpublikation: [Antioxidants](#).

Ernährung

★★★ **Beliebtes Nahrungsergänzungsmittel führt zu Krebsrisiko, Hirnmetastasen:** Während frühere Studien **kommerzielle Nahrungsergänzungsmittel** wie Nicotinamid Ribosid (NR), eine Form von Vitamin B3, mit Nutzen für die Herz-Kreislauf-, Stoffwechsel- und Nervengesundheit in Verbindung brachten, kam eine neue Forschungsarbeit zum Schluss, dass NR das **Risiko für schwerwiegende Erkrankungen**, darunter **Krebs**, erhöhen könnte. Das internationale Forschungsteam stellte fest, dass hohe NR-Konzentrationen nicht nur das Risiko für die Entwicklung von dreifach negativem Brustkrebs erhöhen kann, sondern auch dazu führen könnte, dass der Krebs Metastasen bildet oder in das Gehirn übergreift. [EurekAlert](#), 1 Seite. (11.11.2022). Originalpublikation: [BiosBioel](#).

★★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel und Abbau kognitiver Fähigkeiten:** Eine Studie mit 10 775 Erwachsenen aus einer ethnisch gemischten Stichprobe ergab, dass ein **höherer Anteil** des täglichen Energieverbrauchs aus stark verarbeiteten Lebensmitteln mit einem **Abbau der kognitiven Fähigkeiten einhergeht**. Diese Ergebnisse stützen die aktuellen Gesundheitsempfehlungen, stark verarbeitete Lebensmittel wegen einer möglichen Beeinträchtigung der kognitiven Funktion einzuschränken. [EurekAlert](#), 1 Seite. (05.12.2022). Originalpublikation: [JamaNeurol](#).

★★ **Grüntee-Extrakt kann die Leber schädigen:** Ein Langzeitkonsum **hoher Dosen von Grüntee-Extrakt** kann einen gewissen Schutz vor Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Adipositas und Typ-2-Diabetes bieten, aber bei einer **kleinen Minderheit der Bevölkerung** kann er auch zu einer **Schädigung der Leber** führen. [EurekAlert](#), 1 Seite. (01.12.2022). Originalpublikation: [JDietSuppl](#).

★ **Etiketten auf Lebensmitteln helfen nicht gegen Adipositas: Etiketten**, die zeigen, **wie viel körperliche Aktivität** nötig ist, um die durch das Lebensmittel aufgenommenen Kalorien zu verbrennen, haben, gemäss der grössten Studie dieser Art im Vereinigten Königreich, **keinen Einfluss auf die Bekämpfung von Adipositas**. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (09.11.2022). Originalpublikation: [Plos Med](#).

★ **Lakritze-Vergiftung:** Der Konsum grosser Mengen von **Lakritze-Produkten** kann zu **Vergiftung** führen. ANSES (die französische Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) analysierte 64 Fälle von zwischen 2012 und 2021 gemeldeten Vergiftungen: Die Hälfte der Fälle waren schwer und es wurde **ein Todesfall** gemeldet. [Vigil'ANSES](#), 3 Seiten. (11.2022).

★ **Schlechte Ernährung schädigt Blutgefässe:** Eine neue Forschungsarbeit zeigt, dass **schlechte Essgewohnheiten** die Entwicklung **verschiedener Krankheiten** auf **molekulare Weise** begünstigt. Ein deutsches Team stellte fest, dass Stoffwechselerkrankungen die Blutgefässe in verschiedenen Organen unseres Körpers auf einzigartige Art beeinträchtigen. So haben die Blutgefässe in der Leber und im Fettgewebe **Probleme, überflüssige Fette abzubauen**, Nierengefässe entwickeln eine **Stoffwechselstörung**, Lungengefässe **entzünden sich stark** und der Transport über die **Gehirngefässe** ist gestört. [EurekAlert](#), 1 Seite. (18.11.2022). Originalpublikation: [NatureMetabolism](#).

Betrug / Täuschung

★ **Alkohol in alkoholfreien Getränken:** In der Schweiz konnte das kantonale Labor des Kantons Zürich in fünf von 25 **alkoholfreien Getränken Alkohol nachweisen**. Der Test sollte aufzeigen, ob die auf der Etikette gemachten Versprechen tatsächlich der Wahrheit entsprechen. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (18.11.2022). Originalpublikation: [KLZH](#).

★ **Fälschungen von Gewürzen und Öl:** Fälschungen von Gewürzen und Öl **nehmen** in vielen Distrikten in Indien **zu**. Händler von **verfälschten Ölen, Kümmelsamen, roten Chilipulver und anderen Gütern** errichten ihre Lager nahe von **Grosshandelsmärkten** in den Städten, während die Produktion dieser Waren in dicht besiedelten Wohngebieten oder in den Vorstädten erfolgt. [siasat](#), 1 Seite. (05.12.2022).

Danke für Ihre Treue, schöne Festtage und alles Gute im 2023!

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 11/2022



Quelle: mvcaspe1, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Mikrobiologie

★★★ **Mikroplastik und Virusübertragung über das Wasser:** Gemäss einer neu publizierten australischen Studie können **Viren Mikroplastik als Surfbrett benutzen** und so ihre Infektiosität verlängern. Dies bedeutet, dass ein erhöhtes Risiko für eine Virusübertragung über die Wasserwege und die Umwelt bestehen könnte. Die Autorinnen und Autoren kommen zum Schluss, dass es **riskant sein könnte**, Meeresfrüchte zu essen, die aus **Regionen mit häufiger Mikroplastik-Verunreinigung** stammen, weil Mikroplastik Viren aufnehmen und über die Wasserwege transportieren kann. [NewsMedLifeSc](#), 2 Seiten. (02.11.2022). Originalpublikation: [WaterRes](#).

★★ **Salmonella Litchfield in Lachs:** In mehreren US-Bundesstaaten **erkrankten 33 Personen** an mit Salmonellen kontaminiertem Lachs. Der für den Ausbruch verantwortliche Stamm, *Salmonella* Litchfield, wurde in frischem, **rohem Lachs** nachgewiesen. Die Gesamtgenomsequenzierung ergab, dass die Bakterien von Proben erkrankter Menschen **genetisch eng verwandt** sind, was nahelegt, dass die von diesem Ausbruch betroffenen Personen an der gleichen Nahrung erkrankten. [FoodPoisonJournal](#), 2 Seiten. (20.10.2022). Weiterführende Informationen: [FDA](#).

★★ **Darmmikrobiota produzieren verschiedene Genotoxine in den Wirtszellen:** Unerwartete Mitglieder der Darmmikrobiota produzieren verschiedene **Genotoxine** in den Wirtszellen. Bakterien können unser **genetisches Material schädigen** und eine Rolle spielen bei der Entwicklung von **Darmkrebs**. Studien über die zwei letzten Jahrzehnte zeigen, dass genotoxische Darmbakterien, die die DNA schädigen oder verändern, ein **wichtiger Treiber** der Pathogenese des **kolorektalen Karzinoms** sind. [SRF WissenschaftPodcast](#), 1 Seite. (29.10.2022). Originalpublikation: [Sci](#).

★★ **Probiotische Kulturen in frischer Pasta:** Italienische Forschende entwickelten eine **neue Methode**, mit der die **Haltbarkeit von frischer Pasta** durch eine Änderung von Verpackung und Inhaltsstoffen um 30 Tage **verlängert** werden kann. Dazu wurde das Verhältnis der Gase für die Verpackung unter modifizierter Atmosphäre (MAP) geändert und eine Kombination von Kunststofffolien verwendet, die im Verpackungsbereich zur Kontrolle des mikrobiellen Wachstums und der Undurchlässigkeit eingesetzt werden. Zudem wurde eine **probiotische Mehrstamm-Mischung** dazugegeben, um das Bakterienwachstum zu hemmen. [NewFoodMag](#), 3 Seiten. (03.11.2022). Originalpublikation: [FrontMicr](#).

★★ **Stämme von *S. aureus* bei Angestellten im Lebensmittelbereich isoliert:** Eine neue Studie gab Einblicke in die Prävalenz von ***Staphylococcus aureus*** auf den **Händen von Angestellten** in Gastronomiebetrieben sowie in die Pathogenität und die Antibiotikaresistenz von *S. aureus*-Isolaten. [FoodSafetyMag](#), 2 Seiten. (03.11.2022). Originalpublikation: [Microorganisms](#).

★ **Ausbruch von *Salmonella* Typhimurium durch gefrorene Tomatenwürfel:** Ein **Ausbruch** von *Salmonella* Typhimurium wurde mit **gefrorenen Tomatenwürfeln** in einem Restaurant in Westfinnland zwischen Januar und Februar 2021 in Verbindung gebracht. Salmonellenisolate wurden mittels **Gesamtgenomsequenzierung** und Clusteranalyse durch Kerngenom-Multilocus-Sequenztypisierung (cgMLST) detailliert beschrieben. Es gab **49 Fälle**, 23 davon waren laborbestätigte Infektionen mit multiresistenten *S. Typhimurium*. [Eurosurveillance](#), 20 Seiten. (13.11.2022).

★ **Mykoprotein aus dem 3D-Drucker:** Es wurde eine neue Methode entwickelt, um **Mykoprotein** 3D-druckbar zu machen. Das Unternehmen untersucht eine mögliche Verwendung in ganzen **veganen Fischstücken**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (13.10.2022).

★ **Gewürzbehälter stellen eine Kontaminationsgefahr während der Nahrungszubereitung dar:** Eine staatlich finanzierte Studie über **potenzielle Kreuzkontaminationen** zwischen Küchenoberflächen und Krankheitserregern **während der Nahrungszubereitung** identifizierte einen überraschenden Übeltäter für die Verbreitung von Krankheiten: Gewürzbehälter. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (19.10.2022). Originalpublikation: [JFodProt](#).

★ **Verändertes Konsumentenverhalten aufgrund der Energiekrise:** Gemäss einer Untersuchung der schottischen Lebensmittelbehörde (Food Standards Scotland, FSS) gaben besorgniserregende 50 % der **schottischen Konsumentinnen und Konsumenten** an, Lebensmittel mit abgelaufenem **Verbrauchsdatum** zu essen, um Geld zu sparen. Rund 10 % der Befragten änderten die Temperatur des Thermostats ihres **Kühlschranks** und weitere 2% schalteten ihren **Kühlschrank** zeitweise **aus**, um die Energiekosten zu senken. Die Umfrage von FSS zeigt, dass die Krise der Lebenshaltungskosten das Konsumentenverhalten in eine Richtung mit potenziell negativen Auswirkungen für die **öffentliche Gesundheit** lenkt. [FSS](#), 2 Seiten. (27.10.2022). Originalpublikation: [FSS](#).

★ **Klimawandel:** Gemäss einer neuen Analyse müssen die Länder bei einer **Gefährdung der weltweiten Nahrungsmittelversorgung** aufgrund des Klimawandels ihre Lebensmittelproduktion effizienter machen, was mit **kurzfristigen Nutzen**, wie verringerter Abholzung, aber **langfristigen Risiken** einhergeht, einschliesslich künftiger durch Tierkrankheiten verursachte Pandemien. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (02.11.2022). Originalpublikation: [ScienceAdv](#).

★ **Biogene Amine in Käse:** Forschende von Agroscope und INRAE untersuchten in **Raclette-Käse die Bildung von biogenen Aminen** durch das Bakterium *Morganella morganii*. Sie gelangten zum Schluss, dass *M. morganii* in Käse gut wächst und biogene Amine, vor allem **Putrescin** und **Cadaverin**, bilden kann. Um das Gesundheitsrisiko für die Konsumentinnen und Konsumenten besser beurteilen zu können, sollten zudem Sicherheitsfragen zu dieser Bakterienart abgeklärt werden. [Agroscope](#), 3 Seiten. (03.10.2022). Originalpublikation: [IntDJ](#).

Chemie

★★★ **Übertragbares Tigecyclin-Resistenzgen in *Escherichia coli* von Schweinen:** Im Zusammenhang mit antimikrobiellen Resistenzen meldete die Agentur für Tier- und Pflanzengesundheit des Vereinigten Königreich erstmals eine übertragbare Resistenz gegenüber dem Antibiotikum **Tigecyclin** in Bakterien von Tierbeständen. Tigecyclin ist als Tierarzneimittel nicht zugelassen, wird aber als eines der letzten, besonders wichtigen Antibiotika für die Behandlung von **multiresistenten bakteriellen Infektionen** beim Menschen eingesetzt. [FoodSafetyMag](#), 2 Seiten. (18.10.2022). Originalpublikation: [JAntimicrobChemother](#).

★★ **Glyphosat während der Schwangerschaft:** Eine starke Exposition gegenüber **Glyphosat** während der Schwangerschaft könnte bei Säuglingen zu einem **tiefen Geburtsgewicht** führen. In einer Studie wurden höhere Glyphosat-Konzentrationen mit einem tieferen Geburtsgewicht in Verbindung gebracht. Zudem könnten sie mit einem grösseren Risiko für eine Einweisung auf eine **neonatale Intensivstation** einhergehen. [EurekAlert](#), 1 Seite. (17.10.2022). Originalpublikation: [Environ Health](#).

★★ **Proteine «aus Luft»:** Ein Unternehmen entwickelte ein **Protein, das mit CO2 und Elektrizität hergestellt** wurde. Dieses wurde nun von der Lebensmittelagentur von Singapur genehmigt und die **Markteinführung** ist für 2024 vorgesehen. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (26.10.2022). Originalpublikation: [SolarFoods](#).

★★ **Essbare Überzüge aus Nanoemulsionen, die eingekapselte Partikel von ätherischen Pflanzenölen enthalten:** In einer neu publizierten Übersichtsarbeit geht es um die physikalisch-chemischen Eigenschaften von ätherischen Pflanzenöl-**Nanoemulsionen**. Aufgrund der antibakteriellen und antimykotischen Eigenschaften von ätherischen Ölen wird ihre Anwendung in **essbaren Überzügen** zur Lebensmittelkonservierung diskutiert. [FoodContr](#), 13 Seiten. (03.2022).

★ **Essbarer Sensor für gefrorene Lebensmittel:** Forschende entwickelten einen neuartigen, lebensmitteltauglichen, essbaren **Sensor**, der Konsumentinnen und Konsumenten warnen kann, wenn gefrorene Produkte **aufgetaut und dann wieder eingefroren** wurden. Der Sensor, der aus sicheren Lebensmittelzutaten wie Speisesalz, Rotkohl und Bienenwachs besteht, erzeugt eine Farbänderung, wenn er einer bestimmten Temperatur ausgesetzt war, die von 14°C bis 0°C eingestellt werden kann. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (14.10.2022).

★ **Schwermetalle in Kräutern und Gewürzen aus dem Supermarkt:** Eine Konsumentenorganisation testete eine Charge von 70 **getrockneten Kräutern und Gewürzen** von verschiedenen beliebten Marken. Alle Proben enthielten Spuren von **Blei** und viele wiesen Spuren von **Arsen, Antimon, Cadmium und Quecksilber** in unterschiedlichen Konzentrationen auf. [Choice](#), 1 Seite. (14.10.2022). Originalpublikation: [CR](#).

★ **Druckbare Schaltkreise:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler entwickelten eine Technologie, mit der **funktionelle Schaltkreise** auf Gegenstände, einschliesslich **Früchte**, gedruckt werden können. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (26.10.2022). Originalpublikation: [ACSAppMat&Int](#).

Ernährung

★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel während der Schwangerschaft:** Eine neue Studie zeigt, dass der **Verzehr stark verarbeiteter Lebensmittel** durch Mütter während des Mutterschaftsurlaubs mit einem **erhöhten Risiko für Übergewicht und Adipositas** bei ihren Kindern in der Kindheit und Adoleszenz einhergeht. Diese Ergebnisse legen nahe, dass Frauen im gebärfähigen Alter den **Konsum** stark verarbeiteter Lebensmittel **einschränken sollten**, um das Übergewichts- und Adipositasrisiko bei ihren Kindern zu verringern. [MedNewsToday](#), 4 Seiten. (12.10.2022).

★★ **TikTok verbreitet eine toxische Ernährungskultur:** Eine neue Forschungsarbeit der Universität Vermont, USA, gelangt zum Schluss, dass die **am meisten angeschauten Inhalte** auf TikTok zu **Lebensmitteln, Ernährung und Gewicht** eine **toxische Ernährungskultur** unter Jugendlichen und jungen Erwachsenen verbreiten und das **Expertenmeinungen** weitgehend fehlen. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (01.11.2022). Originalpublikation: [PlosOne](#).

★★ **Vegane Rohkosternährung könnte ein Risiko darstellen:** Eine extreme **vegane Ernährung**, die **nur aus rohen pflanzlichen Lebensmitteln** besteht, die ungekocht gegessen werden können, könnte mehr Risiken als Nutzen aufweisen. [Conversation](#), 1 Seite. (02.11.2022).

★★ **Pflanzliche Ernährung – Jodmangel?** Mit der Zunahme von **pflanzlichen Ernährungsformen** könnte **Jodmangel** potenziell zu einem **grösseren Problem** werden. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler warnen, dass es in Gemeinschaften zu kognitiven Minderleistungen in grossem Umfang kommen könnte. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (04.11.2022).

★ **Trendanalyse: Immer mehr Menschen leben in der Schweiz vegan:** Wie der erste umfassende Bericht von Swissveg zeigt, setzt sich der **Aufwärtstrend** der letzten Jahre fort: Gemäss neuen Umfrageergebnissen essen 2022

in der Schweiz mehr als 300 000 Jugendliche und junge Erwachsene **vegetarisch** und rund 42 000 **vegan**. Fleischerzeugnisse erleben ebenfalls einen grossen Boom. [Swissveg](#), 8 Seiten. (2022).

★ **Zusammenhang zwischen dem Konsum stark verarbeiteter Lebensmittel und vorzeitigen, vermeidbaren Todesfällen:** Eine neuere Studie untersuchte, ob ein Zusammenhang zwischen dem Konsum **stark verarbeiteter Lebensmittel** und **vorzeitigen, vermeidbaren Todesfällen** besteht. Forschende kamen zum Schluss, dass der Verzehr stark verarbeiteter Lebensmittel bei einem erheblichen Anteil der Todesfälle in der brasilianischen Bevölkerung **die Todesursache sein könnte**. Die Ergebnisse zeigen, dass ein **geringerer Konsum stark verarbeiteter Lebensmittel sehr wichtig** ist, um Gesundheitsrisiken zu reduzieren. [MedNewsToday](#), 3 Seiten. (07.11.2022). Originalpublikation: [AmJPrevMed](#).

Allergie

★★★ **Gewöhnliche Ballaststoffe verursachen eine allergieähnliche Reaktion:** Gemäss einer neueren Studie kann der **Ballaststoff Inulin** die Zusammensetzung und den Stoffwechsel des **Darmmikrobioms** verändern. Dies führt zu einer Typ-2-Entzündung, die normalerweise bei **allergischen Atemwegserkrankungen** beobachtet wird. Die Studie stellt den Zusammenhang zwischen Ernährung, Immunität und normalerweise nützlichen Probiotika in Frage – in diesem Fall Inulin, einem Ballaststoff, der häufig in entzündungshemmenden Nahrungsergänzungsmitteln verwendet wird. [MedNewsToday](#), 5 Seiten. (08.11.2022). Originalpublikation: [Nature](#).

★★ **Anaphylaxie aufgrund von Nahrungsergänzung:** Die französische Agentur für Lebensmittel-, Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES) berichtet von **Anaphylaxiefällen des Schweregrads III** im Zusammenhang mit der Einnahme eines **bestimmten Nahrungsergänzungsmittels**. [anses](#), 12 Seiten. (20.09.2022).

★ **Neuer Trend: Säuglingen Allergene abgeben, um Allergien zu verhindern:** Ein Start-up-Unternehmen präsentierte ein Produkt, das **Erdnussallergien bei Säuglingen verhindern** soll. Forschungsarbeiten zeigten, dass eine Exposition gegenüber Erdnüssen in der frühen Kindheit das Risiko verringert, eine Erdnussallergie zu entwickeln, und dass die **Toleranz gegenüber Erdnüssen** nach einem Jahr ohne Verzehr von Erdnüssen **immer noch vorhanden** ist. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (02.11.2022).

Betrug / Täuschung

★★ **Betrug trifft die polnische Futtermittelindustrie:** Anfang Oktober **nahm** die polnische Polizei **vier Personen** wegen Verdacht auf Betrug **fest**. Sie sollen **Öl**, das nur für industrielle Verwendung zugelassen ist, **an viele Futtermühlen** im ganzen Land **verkauft** haben. Die polnischen Nachrichtendienste Wirtualna Polska und Onet meldeten mit Verweis auf polizeiliche Quellen, dass die Vorwürfe zum Zeitpunkt der Redaktion auf die Zeit ab Januar 2020 beschränkt war, aber dass die **illegalen Machenschaften bereits 2017 begonnen haben könnten**. [AllAboutFeed](#), 1 Seite. (02.11.2022).

★★ **Ingwer-Betrug:** Die **Ingwer-Lieferkette** von China in die EU umfasst neun Etappen und ist **mittel anfällig** für Lebensmittelbetrug, sowohl in Bezug auf die Gelegenheiten als auch auf die Motivationstreiber. In einer Studie wurde Ingwer als **Beispiel** verwendet, um **Betrugsfragen** bei preisgünstigen Gewürzprodukten mit einem hohen Handelsvolumen zu **untersuchen**. Die anfälligsten Ingwerprodukte sind **gemahlener Ingwer** und fein **verarbeiteter Ingwer**. [Sci Food](#), 16 Seiten. (04.11.2022).

★ **Gestohlene Güter landen im Supermarkt:** Eine Untersuchung zeigte das raffinierte Vorgehen von **organisierten Verbrecherbanden** in Grossbritannien: Diese **stehlen** Güter aus Lastwagen und verkaufen sie zurück an die rechtmässige **Lieferkette** und erzielen dabei «verblüffende» Gewinnmargen. [inews](#), 3 Seiten. (08.10.2022).

★ **Steigende Olivenölpreise:** Die **Olivenölpreise stiegen** vergangene Woche so stark wie nie zuvor, nachdem es nach einem trockenen September zu Spekulationen gekommen war, dass die spanische **Olivenernte** dieses Jahr **nur halb so gross** wie im Vorjahr sein könnte. [TheGrocer](#), 2 Seiten. (14.10.2022).

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 10/2022



Quelle: mvcaspe, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Mikrobiologie

★★★ **Listeria monocytogenes: *Listeria monocytogenes*** ist im norwegischen Lebensmittelsystem weit verbreitet und wird mit einer grösseren Stressüberlebensfähigkeit und einer höheren Prävalenz von **Resistenz-Determinanten** assoziiert. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (12.09.2022). Originalpublikation: [AEM](#).

★★★ **Multiresistente *Salmonella* Thompson in Schweinefleisch:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler charakterisierten ein **multiresistentes *Salmonella*-Thompson-Isolat**, das von einem **verzehrfertigen Schweinefleischprodukt** aus dem chinesischen Detailhandel stammt. Dies legt nahe, dass chinesische verzehrfertige Schweinefleischprodukte eine **mögliche Quelle für eine Infektion beim Menschen** mit krankheitserregenden *S. Thompson*, mit gleichzeitiger Resistenz gegenüber Cephalosporinen mit erweitertem Wirkungsspektrum und Fluorchinolonen sind. [FrontMicr](#), 11 Seiten. (15.09.2022).

★★ **Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln gegen Noroviren:** Gemäss einer neuen Studie hat die **Gesamtrezeptur** (aktive und nicht aktive Inhaltsstoffe) einen **signifikanten Einfluss** auf die **Wirksamkeit** von Oberflächen-Desinfektionsmitteln gegen Noroviren, welche die Hauptursache von lebensmittelbedingten Erkrankungen in den USA sind. [Futurity](#), 3 Seiten. (12.09.2022). Originalpublikation: [AEM](#).

★★ **Vermutlich übersehene Kryptosporidien-Ausbrüche in Frankreich:** Lebensmittelbedingte Kryptosporidien-Ausbrüche werden in Frankreich, gemäss einer Studie, **wahrscheinlich unterschätzt**. Gemäss den Forschenden könnten die Einstufung von Kryptosporidiose als meldepflichtige Krankheit und ein stärkerer Fokus der Gesundheitsbehörden die Meldungen deutlich verbessern. [FSN](#), 2 Seiten. (16.09.2022). Originalpublikation: [FoodWatParasitol](#).

★★ **Listeriosefälle in Italien wegen kontaminierter Würste:** Sechs Todesfälle und mindestens 61 erkrankte Personen: Dies ist die Bilanz einer **Listeriose-Epidemie**, von der in den vergangenen Monaten mehrere italienische Regionen betroffen waren. Die Ursache? Der Verzehr von **Wienerli aus rohem Geflügelfleisch**. [LeBlogaa](#), 2 Seiten. (27.09.2022). Originalpublikation: [IlFatto](#).

★ ★ **Campylobacter bei der Schlachtung von Geflügel:** Im Rahmen eines Programms, zur **Reduktion der Zahl von Campylobacter-Bakterien** auf Poulets im Detailhandel, wurden 22 Verarbeitungslinien für Masthähnchen – was 90 % der Produktion des Vereinigten Königreichs entspricht – anhand der Zahl von *Campylobacter*-Bakterien in **verschiedenen Stadien des Verarbeitungsprozesses** charakterisiert. Eine signifikante **Reduktion** der Anzahl *Campylobacter* wurde beim Schritt des Brühens der Schlachtierkörper beobachtet, aber beim nächsten Schritt des Rupfens wurde eine **signifikante Zunahme** der Kontamination festgestellt, welche die Reduktion durch das Brühen zunichtemachte. **Kreuzkontaminationen** zwischen Geflügelbeständen waren häufig, während die Übertragung durch die Luft wahrscheinlich keine zentrale Rolle spielte. [LeBlogaa](#), 1 Seite. (26.09.2022). Originalpublikation: [JFodProt](#).

★ ★ **Hepatitis-A-Virus vom Genotyp IB unbekanntem Ursprungs:** Häufungen und **Ausbrüche des Hepatitis-A-Virus (HAV) vom Genotyp IB** mit vier einzigartigen, aber verwandten HAV-Sequenzen wurden in **sechs Ländern der Europäischen Union** und im Vereinigten Königreich gemeldet. Mehr als 300 Fälle mit identischen oder eng verwandten HAV-Stämmen wurden identifiziert. [FSN](#), 2 Seiten. (01.10.2022). Originalpublikation: [ECDC](#).

★ ★ **STEC in gefrorenen Falafeln:** Gefrorene **Falafel** in den **USA** enthalten möglicherweise **Shigatoxin-bildende E. coli**. In sechs Bundesstaaten wurden 20 Fälle mit fünf Spitaleinweisungen, aber keinem Todesfall gemeldet. Der Ausbruch ereignete sich zwischen dem 24. Juli und 19. September 2022. [FDA](#), 1 Seite. (07.10.2022).

★ **Durch Trinkwasser verursachter Kryptosporidiose-Ausbruch:** Im Rahmen von epidemiologischen Untersuchungen in Italien konnte ein **Kryptosporidiose-Ausbruch** von 2019 auf Trinkwasser zurückgeführt werden. Die molekulare Charakterisierung ergab, dass die zoonotischen Arten von *Cryptosporidium parvum* die ursächlichen Erreger waren. In allen Fällen und in einer der beiden positiven Wasserproben wurde ein **einziger Subtyp (IIdA25G1)** nachgewiesen. Das für die Wasserversorgung der Gemeinde verwendete Quellwasser war **nicht ausreichend desinfiziert** worden, um die Parasiten zu inaktivieren. [Eurosurveillance](#), 11 Seiten. (01.09.2022).

★ **Höheres Risiko für Lebensmittelvergiftungen durch steigende Lebenshaltungskosten:** In einem Artikel wird diskutiert, warum steigende Lebenshaltungskosten, insbesondere **steigende Energiekosten**, zu einer Zunahme von Lebensmittelinfektionen durch *Listeria monocytogenes*. führen können. [Conversation](#), 2 Seiten. (13.09.2022).

★ **Eier von Toxocara spp. auf verzehrfertigem Gemüse:** In einer Studie wurde das Vorhandensein von Eiern von *Toxocara* spp. auf **verzehrfertigem Gemüse** (Salat, Spinat, Frühlingszwiebeln und Sellerie) aus Gemeinschaftsgärten in Südengland untersucht. Erstmals wurde das **Vorhandensein von Toxocara spp.-Eiern auf Gemüse** aus dem Vereinigten Königreich sowie im Boden, aus dem dieses Gemüse stammte, nachgewiesen und auf die biosicherheitsrelevanten und zoonotischen Risiken von Gemeinschaftsgärten hingewiesen, [FoodWatParasitol](#), 7 Seiten. (06.2022).

★ **Anisakis in Japan:** Anhand von Krankenversicherungsdaten von 2018–2019 wurde die durchschnittliche **jährliche Inzidenz** von Anisakiasis in Japan auf **19 737 Fälle** geschätzt. Die molekulare Identifizierung der Larven ergab, dass sich die meisten Personen (88,4 %) mit der Art *Anisakis simplex* sensu stricto infiziert hatten. [EID Journal](#), 1 Seite. (10.2022).

★ **Botulismus durch ein Kartoffelprodukt:** Im September 2019 wurden den Gesundheitsbehörden in Colorado **vier Personen** gemeldet, die mit klinischen Merkmalen von **Botulismus** in die umliegenden Spitäler eingewiesen worden waren. Die vier Personen hatten zusammen **kommerziell zubereitete gebratene Kartoffeln** gegessen, die aus einer Einzelverpackung ohne Kühlanweisungen stammten. [FoodbPathDis](#), 6 Seiten. (23.09.2022).

★ **Clostridium perfringens und Milchproduktionssysteme:** *C. perfringens*-Isolate aus **Produktionssystemen für Milch** von Kühen, Ziegen und Schafen wurden einem phänotypischen Verfahren zum Testen der **antimikrobiellen Empfindlichkeit** und einer Gesamtgenomsequenzierung unterzogen, um die damit verbundenen genetischen Marker zu ermitteln sowie die Virulenzgenmarker, die mobilen genetischen Elemente und andere Merkmale zu untersuchen. Es wurden sowohl Typ-A- als auch Typ-D-Toxinisolate, einschliesslich **20 neuer Sequenztypen**, nachgewiesen. [IntJFoodMicr](#), 11 Seiten. (02.12.2022).

★ **Clostridium botulinum in Chai-Konzentrat:** Ein Unternehmen ruft Flaschen eines **Chai-Konzentrats** wegen einer möglichen unzureichenden Verarbeitung zurück, was zu einer Kontamination mit *Clostridium botulinum* geführt haben könnte. [FSN](#), 2 Seiten. (30.09.2022).

★ **Ausbruch der hoch pathogenen Aviären Influenza (HPAI):** Zwischen Juni und September 2022 wurden in 16 EU-/EWR-Ländern und dem Vereinigten Königreich 788 **Nachweise des HPAI-Virus** gemeldet: 56 in **Geflügel**, 22 in Gefangenschaft gehaltenen Vögeln und 710 in Wildvögeln. Die bis in den September nachgewiesenen Fälle zeigen

klar, dass die **Epidemie immer noch andauert**. Das Risiko einer Übertragung auf den Menschen über kontaminierte Geflügelprodukte wird als unerheblich angesehen. [EFSA](#), 2 Seiten. (03.10.2022).

Chemie

★★ **Mikroplastikpartikel in menschlichem zirrhotischem Lebergewebe:** Forschende des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf nahmen Gewebeproben aus Leber, Nieren und Milz. Alle sechs Proben von zirrhotischem Lebergewebe wurden positiv auf Mikroplastik getestet. [Ananova](#), 2 Seiten. (07.08.2022). Originalpublikation: [eBiom](#)

★★ **Organophosphat-Ester in Lebensmitteln:** Eine Studie im Vereinigten Königreich befasst sich mit dem Vorhandensein von **Organophosphat-Ester (OPEs)** in Lebensmitteln. Die Studie scheint zu bestätigen, dass die Nahrungsaufnahme eine **bedeutende Quelle** für die Exposition des Menschen gegenüber OPEs im Vereinigten Königreich ist. Am **höchsten** waren die Konzentrationen **in Milch und Milchprodukten**, gefolgt von Getreide und Getreideerzeugnissen; Hühnereier wiesen die niedrigsten Konzentrationen auf. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (15.09.2022). Originalpublikation: [SSRN](#).

★★ **Toxine, die diarrhische Muschelvergiftung (Diarrhetic shellfish poisoning, DSP) verursachen, und kolorektales Karzinom:** Muscheln können DSP-Toxine akkumulieren, die eine Magen-Darm-Erkrankung verursachen können. DSP-Toxine sind auch Tumorpromotoren, die das Risiko von kolorektalem Krebs erhöhen könnten. Gemäss einem neuen Artikel ist die derzeitige Regelung über die Konzentration von DSP-Toxinen in Muschelfleisch jedoch nur auf die Reduktion gastrointestinaler Symptome ausgerichtet. [Express](#), 1 Seite. (16.09.2022).

★★ **Mykotoxine in Fleischersatzprodukten aus Soja:** Ziel einer Studie war es, das **Risiko** einer Exposition gegenüber **Mykotoxinen** beim Ersatz von Fleisch durch pflanzliche Produkte zu **bewerten**. Dies sollte als Konzeptnachweis dienen, um den Bedarf eines ordnungsgemässen Rechtsrahmens für Mykotoxine in Fleischersatzprodukten aufzuzeigen. [ExpoHealth](#), 15 Seiten. (22.09.2022).

★ **Nanoplastik kann die Prozesse von Leber- und Lungenzellen stören:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler präsentieren Laborergebnisse, wonach Nanoplastikpartikel **in Leber- und Lungenzellen eindringen** und deren ordnungsgemässe Prozesse stören könnten, was sich **negativ auf die Gesundheit** auswirken kann. [EurekAlert](#), 1 Seite. (15.09.2022). Originalpublikation: [JEnvSciTech](#).

★ **Nanoplastik in der Lebensmittelkette:** Nanoplastik kann aus **kontaminierten Böden in Pflanzen** gelangen. Werden diese Pflanzen von Insekten gefressen, die wiederum von Fischen gefressen werden, besteht für Menschen – gemäss einer neuen Forschungsarbeit aus Finnland – ein **potenzielles Gesundheitsrisiko**. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (13.09.2022). Originalpublikation: [Nanotoday](#).

★ **Landwirtschaftliche Nebenprodukte und Reststoffe als Tierfutter:** Durch eine Umstellung der Lebensmittelproduktionssysteme, bei der mehr **landwirtschaftliche Nebenprodukte und Reststoffe** als Tierfutter verwendet werden, würde genügend Material freigesetzt, um etwa eine **Milliarde Menschen zu ernähren**, ohne dass eine zusätzliche Produktion erforderlich wäre. Könnten so Gefahren (z. B. Mykotoxine, Pestizidrückstände, Mikroorganismen) in die Lebensmittelkette eingeführt werden? [EurekAlert](#), 2 Seiten. (19.09.2022). Originalpublikation: [NatureFood](#).

★ **Pestizide in Fruchtleder (Dörrobst):** Fruchtleder kann **hohe Pestizidkonzentrationen** aufweisen. Dies ist darauf zurückzuführen, dass **landwirtschaftliche Chemikalien** auf die Früchte appliziert werden, aus denen das Leder gemacht wird. Die Rückstandsmengen weisen, je nach Fruchtart, grosse Unterschiede auf. [FSN](#), 1 Seite. (22.09.2022). Originalpublikation: [EWG](#)

★ **Essbares CBD:** In einer neuen Studie wurden verbreitet geringe Konzentrationen von **Blei, Cadmium, Arsen, Quecksilber** und **Phthalaten** in US-amerikanischen Cannabidiol-Produkten nachgewiesen. Die Studie zeigte auch grosse Ungenauigkeiten bei der Angabe der CBD-Potenz auf den **Produktetiketten**. Nur 42 % der Produkte lagen innerhalb von ± 10 % der CBD-Potenz, die auf der Etiketle des Herstellers angegeben war. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (26.09.2022). Originalpublikation: [SciTotEnviron](#).

★ **Mykotoxine in Ergänzungsnahrung für Säuglinge:** In einer Studie wurden die Profile der Mykotoxine und anderer Kontaminanten in **Ergänzungsnahrungen** bewertet, mit denen nigerianische **Säuglinge** und Kleinkinder in den ersten 18 Lebensmonaten gefüttert werden. Eine mithilfe eines deterministischen Ansatzes geschätzte hypothetische

Tageszufuhr weist auf eine chronische **Exposition** von Kleinkindern zwischen 6 und 18 Monaten **gegenüber Aflatoxinen** hin. [FoodContr](#), 10 Seiten. (02.2023).

★ **Pestizid-Hilfsstoffe: Hilfsstoffe** sind Produkte, die eine Verbesserung der Wirkung oder der physikalischen Eigenschaften einer Pestizidmischung zum Ziel haben. In Kalifornien wurde α -(p-nonylphenyl)- ω -hydroxypoly(oxyethylen) (**APNOHO**) als das am meist verwendete Pestizid im Bundesstaat identifiziert. Dieses wird jedes Jahr auf einer Fläche von umgerechnet 4,0 Millionen Hektar eingesetzt. Eine Exposition gegenüber APNOHO wird mit **Störungen im Hormonsystem, Geburtsschäden** und **aquatischer Toxizität** in Verbindung gebracht. [ehp](#), 7 Seiten. (03.08.2022). Originalpublikation: [ehp](#), [Infosperber](#).

Ernährung

★★ **Pflanzliche Getränke:** Pflanzliche Getränke werden oft als Alternativen zu Milch von Wiederkäuern, insbesondere Kuhmilch, vermarktet und von Verbraucherinnen und Verbraucher konsumiert. Viele Forschungsarbeiten haben jedoch festgestellt, dass diese Produkte **unterschiedliche Nährstoffzusammensetzungen** aufweisen und sie **Milch aus ernährungsphysiologischer Sicht** zum grossen Teil nicht **ersetzen**. [FarmersWeekly](#), 2 Seiten. (12.09.2022). Originalpublikation: [FrontNutr](#).

★★ **Milch- und Fleischprodukte und Diabetes:** Eine neue Metaanalyse bringt Milchprodukte mit einem geringeren Risiko für Typ-2-Diabetes in Verbindung. Zudem besteht gemäss der Studie ein Zusammenhang zwischen **rotem und verarbeitetem Fleisch** und einem **höheren Risiko für Typ-2-Diabetes**. [MedNewsToday](#), 3 Seiten. (20.09.2022).

★ **Künstliche Süsstoffe und Herzerkrankungen:** Eine grosse Studie bei Erwachsenen in Frankreich legt nahe, dass möglicherweise ein **direkter Zusammenhang** zwischen einem grösseren Konsum künstlicher Süsstoffe und einem **höheren Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen**, einschliesslich Herzinfarkt und Schlaganfall, besteht. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (07.09.2022). Originalpublikation: [BMJ](#).

★ **Stark verarbeitete Lebensmittel und ihr Einfluss auf die Gesundheit:** In Ländern wie dem Vereinigten Königreich, den USA und Kanada machen **stark verarbeitete Lebensmittel** heute 50 % oder mehr der konsumierten Kalorien aus. Dies ist besorgniserregend, da diese Lebensmittel mit verschiedenen Gesundheitsproblemen, unter anderem einem grösseren **Adipositasrisiko**, und verschiedenen chronischen Krankheiten, wie **Herz-Kreislauf-Erkrankungen** und **Demenz**, in Verbindung gebracht wurden. [Conversation](#), 2 Seiten. (12.09.2022).

★ **Pflanzliche Fleischersatzprodukte:** Die Ergebnisse einer Studie lassen darauf schliessen, dass pflanzliche Fleischersatzprodukte die **gastrointestinale Verdauungsfunktion** von Mäusen **schwächen** und sie in vivo **nicht gleich gut** verdaut und absorbiert werden **wie echtes Fleisch**. [JAgrFoodChem](#), 1 Seite. (07.09.2022).

★ **Fetteiche Ernährung und Entzündung:** Gemäss kürzlich veröffentlichten Ergebnissen kann eine **fetteiche Ernährung** rasch zu **Veränderungen im Knochenmark** von Mäusen führen, durch welche die Produktion **inflammatorischer Immunzellen** angeregt wird. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (20.09.2022). Originalpublikation: [eLife](#).

★ **Nahrungsfasern und Leberkrebs:** Gemäss einer neuen Forschungsarbeit könnte der Konsum von **raffinierten Nahrungsfasern** das Leberkrebsrisiko erhöhen. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (26.09.2022). Originalpublikation: [Gastroenterology](#).

★ **Violette Tomaten:** Ein Unternehmen, das die neue violette Frucht entwickelt, hat einen ersten Test mit den US-Regulierungsbehörden bestanden, der zeigt, dass die **genetischen Veränderungen** an den **Tomaten** die Pflanzen nicht einem größeren Risiko für Schädlingsbefall aussetzen. Die Gene des violetten **Löwenmäulchens** verleihen der Tomate die Farbe und erhöhen den Gehalt an Anthocyanen. [WebMD](#), 2 Seiten. (23.09.2022).

★ **Raffiniertes Getreide und Herzerkrankungen:** In einer der ersten Studien, die den Zusammenhang zwischen dem Verzehr **verschiedener Getreidesorten** und vorzeitiger koronarer Herzkrankheit im Nahen Osten untersuchte, fanden die Forscher heraus, dass ein höherer Verzehr von raffiniertem Getreide mit einem erhöhten Risiko vorzeitiger **koronarer Herzkrankheit** in einer iranischen Bevölkerungsgruppe einher geht, während der Verzehr von Vollkorn mit einem geringeren Risiko verbunden war. [EurekAlert](#), 1 Seite. (03.10.2022).

Allergie

★★ **Milchfreies Fladenbrot – tödliche allergische Reaktion:** Ein Lieferant hat im Rahmen einer **Untersuchung** erklärt, er habe sich auf mündliche Zusicherungen verlassen, dass eine seiner Zutaten **milchfrei** sei. Die Untersuchung betrifft eine **tödliche allergische Reaktion** einer Frau im Dezember 2017 nach dem Verzehr eines angeblich **milchfreien Fladenbrots**. [TheGrocer](#), 1 Seite. (15.09.2022).

★ **Rückrufe von allergenen Lebensmitteln:** Die von den Lebensmittelbehörden des Vereinigten Königreichs zwischen 2016 und 2021 durchgeführten Rückrufe von allergenen Lebensmitteln wurden nach Lebensmittelart, Gruppen allergener Lebensmittel, Rückrufgründen und Haltbarkeitsstatus des Lebensmittels analysiert. **Milch** wurde am häufigsten zurückgerufen und das **unbeabsichtigte Vorhandensein von Allergenen** in Lebensmitteln, die als «allergenfrei» deklariert sind, ist nach wie vor ein Thema. [FoodContr](#), 11 Seiten. (02.2023).

Betrug / Täuschung

★★ **Arzneimittelrückstände in als antibiotikafrei gekennzeichnetem Fleisch:** In einer von einer gemeinnützigen Organisation unterstützten Konsumenten-Sammelklage wurde ein Lebensmittelhändler wegen **irreführender Werbung** angeklagt: Die Anklage hält fest, dass in Rindfleisch, das als «**Bio**» und «**antibiotikafrei**» verkauft wurde, **Antibiotika** nachgewiesen wurde. [Affidia](#), 1 Seite. (29.08.2022). Originalpublikation: [FarmForward](#). Weiterführende Informationen: [Science](#)

★★ **Identifikation von Steinpilzen:** In einer neuen Studie wurde eine **visuelle Inspektion** mit **DNA-Barcodierung** und **phylogenetischen Analysen** kombiniert, um die Qualität getrockneter Steinpilze (*Boletus edulis*), bei denen es sich um kommerzielle Produkte für den menschlichen Verzehr handelt, zu bewerten und sie exakt zu identifizieren. Mehrere kommerzielle Produkte, die als *B. edulis* gekennzeichnet waren, **enthielten nicht** diese Art, sondern die weniger wertvollen Pilze *B. reticulatus*, *B. bainiugan* oder *B. meiweiniuganjun*. [FoodContr](#), 7 Seiten. (02.2023).

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 09/2022



Quelle: mvcaspe, Fotolia

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

[BLV-Website](#)



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Liebe Leserinnen und Leser, wir verbessern unsere Prozesse kontinuierlich. Neu werden die Informationen nach bestimmten Themenbereichen präsentiert: Mikrobiologie, Chemie, Ernährung, Betrug / Täuschung und Allergene. Gleichzeitig erinnern wir daran, dass sich der Newsletter auf neue Gefahren konzentriert, bei denen eine Früherkennung wichtig sein dürfte. Viel Vergnügen beim Lesen!

Mikrobiologie



Hepatitis E in Algensalat: Gemäss einer im Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) veröffentlichten Meldung wurde in **Wakame-Salat** (Algensalat) **Hepatitis E** nachgewiesen. [FoodWorld](#), 1 Seite. (12.08.2022). Originalpublikation: [RASFF](#).



Auftreten und Verbreitung von NDM-1-bildenden Vibrionen: Carpapenemase-produzierende Vibrionen **verbreiten sich immer mehr** und stellen eine schwerwiegende **Bedrohung** für die öffentliche Gesundheit dar. Das Auftreten neuartiger Plasmide trug zu den variablen genetischen Kontexten bei, die die Verbreitung solcher Gene zwischen *Vibrio* spp. und anderen zoonotischen Krankheitserregern erleichtern und so weltweit zu einer **raschen Zunahme der Antibiotikaresistenz** von bakteriellen Krankheitserregern führen. [JAntimicrobChem](#), 1 Seite. (18.08.2022).



Enteroaggregative *E. coli* (EAEC) O104:H4: Eine ähnliche Art von *E. coli*, wie diejenige, die 2011 (vor allem in Deutschland) zu einem **grossen Ausbruch** führte, wurde kürzlich in Europa nachgewiesen. 2019 und 2020 wurden in den Niederlanden zwei Fälle von **Shigatoxin-bildenden Enteroaggregative *E. coli* (EAEC) O104:H4** gemeldet. Zudem wurde das Bakterium 2017 in einer Lebensmittelprobe nachgewiesen. 2021 gab es auch einen Patienten in Österreich. [FSN](#), 1 Seite. (18.08.2022). Originalpublikation: [EmergInfDis](#).

★★★ **Campylobacter spp. in Muscheln:** Eine neue Studie hatte zum Ziel, das Vorhandensein von **thermotoleranten Campylobacter spp.** in Muscheln, Austern und kleinen Pilgermuscheln zu bewerten. Die Proben wurden an neun Standorten in istrischen Gewässern (Kroatien) entnommen. Von den 108 untersuchten Proben handelte es sich bei der Mehrzahl um **Muscheln**, die als **einzige positiv** auf *Campylobacter* getestet wurden (25,6 %). [Pathogens](#), 9 Seiten. (19.08.2022).

★★★ **Clostridium botulinum in frisch geschnittenen Erzeugnissen:** Thema eines Artikels ist die **zunehmende Berücksichtigung** von *Clostridium botulinum* als **neuem Krankheitserreger** in **Früchten, Gemüse und Pilzen**, die **frisch geschnitten** wurden. [FoodSafetyMag](#), 4 Seiten. (15.08.2022).

★★★ **Arcobacter spp. in Lebensmitteln:** Spanische Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler wiesen in verschiedensten Lebensmitteln **unterschiedliche Arten der Arcobacter-Gattung** nach. Insgesamt wurden 220 Proben analysiert (Meeresfrüchte, Gemüse, Fleischprodukte und Frischkäse). *Arcobacter* wurde in **> 22 % der Proben nachgewiesen** und die häufigste Art war **A. butzleri**. [Affidia](#), 1 Seite. (08.08.2022). Originalpublikation: [IntJFoodMicr](#).

★★ **Getränkprodukte:** Ein US-amerikanisches Unternehmen, das letzten Monat **53 Produkte** (Ernährungs- und Getränkeprodukte) **zurückrief**, hat die Rückruf-Liste um 30 weitere Getränke ergänzt, bei denen das Risiko einer **Verunreinigung mit Botulismus-Erregern** und mit *Cronobacter sakazakii* besteht. [USAToday](#), 2 Seiten. (11.08.2022). Originalpublikation: [PRNNewswire](#), [FDA](#).

★★ **Antibiotikaresistenz von Salmonella Serovar Kentucky:** Gemäss einer Studie haben die in den USA identifizierten Stämme von *Salmonella* Serovar Kentucky ihren Ursprung hauptsächlich **ausserhalb der USA**. Die kürzliche Einführung des **Sequenztyps (ST) 198** in die Bevölkerung der USA ist wahrscheinlich auf den Konsum von **importierten Lebensmitteln** oder im Ausland konsumierte Lebensmittel zurückzuführen. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (15.08.2022). Originalpublikation: [FoodbPathDis](#).

★★ **Escherichia coli von Patientinnen und Patienten sowie von Schweinen:** Eine neue Studie zeigt, dass Isolate von Schweinen und Menschen das **stx2-Gen** enthielten, das schwere Erkrankungen verursachen kann. Die **Antibiotikaresistenz** war bei den Schweinen deutlich höher als bei den Patientinnen und Patienten. Diese Ergebnisse legen nahe, dass **Schweine ein Reservoir** für Infektionen beim Menschen **sein könnten** und die Antibiotikaresistenz vom Schwein auf den Menschen übertragen werden könnte. [BMCMicrobiol](#), 10 Seiten. (16.08.2022).

★★ **Wegen Verunreinigung mit Listerien zurückgerufener Dill:** Ein kanadisches Unternehmen ruft **gefrorenen Dill** aufgrund einer Kontamination mit *Listeria monocytogenes* zurück. [FSN](#), 1 Seite. (17.08.2022). Originalpublikation: [GovCanada](#).

★★ **Hepatitis E in Wasserumgebungen:** Eine systematische **Übersichtsarbeit mit publizierten Daten** hatte zum Ziel, die **Prävalenz des Hepatitis-E-Virus (HEV)** in Wassermatrizen zu bewerten (aufbereitetes und unaufbereitetes Abwasser, Oberflächenwasser, Trinkwasser, Grundwasser und andere Wasserumgebungen). Für **Trinkwasser** stellte die Studie eine **HEV-Prävalenz von insgesamt 4,7 %** fest. Die in dieser Studie berechnete Gesamtprävalenz war in Industriestaaten grundsätzlich höher. [FoodEnvironVirol](#), 13 Seiten. (29.08.2022).

★ **Prävalenz von Campylobacter in Masthähnchen und menschliche Fälle von Campylobacteriose:** In einer jüngeren Studie wird der Zusammenhang zwischen der **Inzidenz von Campylobacteriose** und der **Prävalenz von Campylobacter spp.** in Masthähnchen-Chargen in Schweden zwischen 2009 und 2019 untersucht. Gemäss der Studie gibt es einen **Abstand von zwei Wochen** zwischen den menschlichen Fällen und der Prävalenz bei Masthähnchen. [FoodSafetyMag](#), 1 Seite. (08.08.2022). Originalpublikation: [IntJFoodMicr](#).

★ **Wassermelone verursacht Salmonellen-Ausbruch:** Norwegen meldet einen **landesweiten Ausbruch**, der durch **monophasische Salmonella Typhimurium** verursacht wurde. Bis jetzt wurde die Infektion bei 18 Personen nachgewiesen. Infektionsquelle ist der Konsum von **Wassermelonen**. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite. (13.08.2022).

★ **Mikrobiologische Verunreinigung von Hamburger-Brötchen:** Ein US-amerikanisches Unternehmen ruft freiwillig **Hamburger-Brötchen** und verwandte Produkte wegen einer möglichen mikrobiellen Verunreinigung mit *Cronobacter sakazakii* und *Clostridium botulinum* zurück. [FDA](#), 2 Seiten. (13.08.2022).

★ **Brucella in Milchprodukten:** In Tunesien wurden in Proben von **Ricotta, Käse und Rohmilch** hohe Raten einer *Brucella*-Kontamination nachgewiesen, was ein **ernsthaftes Risiko** für Konsumentinnen und Konsumenten darstellt. [FSN](#), 1 Seite. (21.08.2022). Originalpublikation: [Foods](#)

★ **Escherichia coli O157:H7 in Salat in Hamburgern:** Die US-amerikanischen Centers for Disease Control and

Prevention (CDC) meldeten, dass **37 Personen** in vier Bundesstaaten an ***E. coli* O157:H7 erkrankten** – wahrscheinlich nach dem Verzehr von Hamburgern mit Salat in einem Fastfood-Restaurant. Dafür **verantwortlich scheint der Salat zu sein**, nicht der Hamburger. [FoodPoisonJournal](#), 2 Seiten. (21.08.2022). Originalpublikation: [CDC](#).

★ **Schutzkulturen auf Tomaten:** In einer Studie wurden **schützende Mikrobenstämme** in Tomatenkulturen identifiziert. Die Wirksamkeit von acht Stämmen der Gattungen ***Pseudomonas*, *Bacillus* und *Enterobacter*** wurden in In-vivo-Versuchen mit Tomatenfleisch bestätigt, das künstlich mit *A. alternata* und *B. cinerea* infiziert wurde. [IntJFoodMicr](#), 12 Seiten. (16.10.2022).

★ **Bakterielle Krankheitserreger in Lebensmitteln aus Insekten:** 73 Lebensmittel mit **Insekten oder anderen Zutaten von Arthropoden** wurden auf das Vorhandensein möglicher **bakterieller Krankheitserreger** untersucht. Die meisten untersuchten Lebensmittel entsprachen den Standards für Lebensmittelsicherheit. ***Salmonella* spp., *Bacillus cereus* (s.lato), *Bacillus cytotoxicus*, *Clostridium perfringens*** wurden nachgewiesen. Kein Nachweis von STEC oder *Clostridioides difficile*. [IntJFoodMicr](#), 11 Seiten. (16.10.2022).

★ **Multiresistente *Salmonella* Infantis bei Hühnern:** Das US-amerikanische Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (USDA's FSIS) veröffentlichte eine Nachbearbeitung eines **lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs**, der durch einen **multiresistenten Stamm von *Salmonella* Infantis** in **Hühnerfleischprodukten** verursacht wurde. [FoodSafetyMag](#), 2 Seiten. (29.08.2022). Originalpublikation: [FDA](#).

★ **Abwasser in der Landwirtschaft und Parasiten:** Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) veröffentlichte eine **Abschätzung des Risikos** einer Übertragung von ***Cryptosporidium* spp., *Giardia duodenalis* und *Toxoplasma gondii*** auf den Menschen im Zusammenhang mit der Verwendung von **aufbereitetem Abwasser** in der Landwirtschaft. [BfR](#), 41 Seiten. (27.07.2022).

Chemie

★★★ **Migration von Styrol:** Es wurden 17 in **Polystyrol verpackte Milchprodukte** untersucht, die auf dem italienischen und deutschen Markt erhältlich sind. In Joghurt- und Rahmprodukten betrug die **Styrol-Konzentrationen** am Mindesthaltbarkeitsdatum **zwischen 5 und 30 µg/kg**. In Kaffeerahm-Einzelportionen, die bei Raumtemperatur bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum gelagert wurden, wurden 401 µg/kg gemessen. [Foods](#), 17 Seiten. (17.07.2022).

★★★ **Mikroplastik in abgefülltem Wasser:** Ein Test einer französischen Vereinigung wies Mikroplastik in **abgefülltem Wasser** nach. [ActuEnv](#), 3. Seiten. (28.07.2022). Originalpublikation: [AgirPourEnv](#), [Laboce](#).

★★★ **Rotes Fleisch und Herz-Kreislauf-Erkrankungen:** Forschende fanden heraus, dass der Verzehr von rotem Fleisch im menschlichen Mikrobiom zur **Bildung von Metaboliten** führt, die bei Personen über 65 Jahren mit einem **höheren Risiko für arteriosklerotische Herz-Kreislauf-Erkrankungen** in Verbindung gebracht werden. Dabei handelt es sich um die Metaboliten **Trimethylamin-N-Oxid (TMAO)** und dessen wichtigste Zwischenprodukte, Gamma-Butyrobetain und Crotonobetain. TMAO entsteht beim Abbau von L-Carnitin, das, wie Häm-Eisen, ein beliebtes Fitness-Nahrungsergänzungsmittel ist. Die Autorinnen und Autoren empfehlen, solche Nahrungsergänzungsmittel mit Vorsicht zu konsumieren, bis ihre gesundheitlichen Auswirkungen besser verstanden werden. [MedNewsToday](#), 3 Seiten. (08.08.2022). Originalpublikation: [ATVB](#).

★★ **Lebensmittelverpackungen als Quelle für Organophosphat-Ester:** In einer Studie wurde die Belastung **chinesischer Lebensmittel** mit Organophosphat-Ester (OPE) bewertet und untersucht, ob die Chemikalien aus der Verpackung stammen. [FoodPackForum](#), 1 Seite. (16.08.2022). Originalpublikation: [JAgrFoodChem](#).

★★ **Upcycling von Bananenschalenmehl:** Ein jüngere Studie kam zum Schluss, dass gebleichte, getrocknete und zu feinem Mehl gemahlene **Bananenschalen** für **Backwaren verwendet** werden können. [news24](#), 2 Seiten. (18.08.2022). Originalpublikation: [ACSFoodSciTech](#). Weiterführende Informationen: [Why do bananas require so many pesticides?](#).

★★ **Lebensmittelsicherheit von Smoothies:** In einem Artikel werden **Smoothies** aus **ernährungsphysiologischer und toxikologischer** Sicht diskutiert. Es wird aufgezeigt, was bei der Wahl der Zutaten und ihrer Zubereitung beachtet werden sollte, um **Gesundheitsrisiken zu verhindern**. [Ernährungsumschau](#), 10 Seiten. (08.2022).

★★ **Rückstände nicht zugelassener Tierarzneimittel in Meeresfrüchten:** Ein weltweiter Vergleich von gemeldeten Betrugsfällen in 80 Ländern und **72 Arten von Meeresfrüchten** sind das Thema eines neuen Artikels. Mehr als die Hälfte der Meldungen betrafen **Rückstände von illegalen oder nicht zugelassenen Tierarzneimitteln** in Meeresfrüchten aus Asien. [SeafoodSource](#), 2 Seiten. (09.08.2022). Originalpublikation: [CompRevFoodSciFS](#).

★★ **PFOS und Leberkrebs:** In einer neuen Studie wird die Exposition gegenüber **PFOS** (Perfluorooctansulfonsäure) in Verbindung gebracht mit **nicht viral bedingten Leberzellkarzinomen**, der häufigsten Art von Leberkrebs. [JHEPReports](#), 26 Seiten. (08.08.2022).

★★ **Dünger aus gebrauchten Batterien:** Ein Unternehmen in Finnland, das aus **gebrauchten Batterien zertifizierten organischen Dünger** herstellt, hofft, dass sich Lösungen für die Kreislaufwirtschaft als wichtiges Instrument erweisen werden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (31.08.2022). Weiterführende Informationen: [Tracegrow - Company homepage](#).

★ **Blei in Wildfleisch:** Der Verzehr von **Fasanen, die mit Bleischrot erlegt wurden**, soll bei Konsumentinnen und Konsumenten wahrscheinlich zu einer **höheren Bleikonzentration** in ihrer Ernährung führen, auch wenn das Fleisch sorgfältig zubereitet wird und alle Schrotteile und das stark beschädigte Gewebe entfernt werden. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (22.08.2022). Originalpublikation: [PLOSOne](#). Weiterführende Informationen: [NewFoodMagazine](#).

Ernährung

★★★ **Frauen mit einer vegetarischen Ernährung haben ein grösseres Risiko für Hüftfrakturen:** Eine Studie der Universität Leeds ergab, dass **Frauen**, die sich **vegetarisch ernährten**, ein um **33 % höheres Risiko für Hüftfrakturen** haben im Vergleich zu denjenigen, die regelmässig Fleisch assen. [Conversation](#), 2 Seiten. (11.08.2022). Originalpublikation: [BMC Med](#).

★★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Weitere Forschungsarbeiten legen nahe, dass eine **Ernährung mit vielen stark verarbeiteten Lebensmitteln** für **das alternde Gehirn schädlich** ist. Ergebnisse einer brasilianischen Studie zeigten, dass ein höherer Konsum stark verarbeiteter Lebensmittel signifikant mit einer rascheren **Abnahme** sowohl der exekutiven als auch der globalen kognitiven Funktionen assoziiert ist. [Medscape](#), 3 Seiten. (01.08.2022).

★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel und Body-Mass-Index:** Eine Studie in den USA zeigt, dass ein Zusammenhang zwischen dem Verzehr **stark verarbeiteter Lebensmittel** und dem **BMI** besteht. Bei Erwachsenen in den USA wurde abdominale und viszerale Adipositas positiv mit stark verarbeiteten Lebensmitteln und umgekehrt mit minimal verarbeiteten Lebensmitteln assoziiert. [Obesity](#), 11 Seiten. (04.08.2022).

★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel und psychische Gesundheit:** Personen, die am meisten ultraverarbeitete Lebensmittel konsumieren, sollen im Vergleich zu denjenigen, die am wenigsten konsumieren, statistisch signifikant mehr negative psychische Symptome wie leichte Depressionen, "psychisch schlechte Tage" und "ängstliche Tage" aufweisen. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (25.08.2022). Originalpublikation: [PubHealthRes](#).

★★ **Vitamin D und Entzündungen:** Neue Forschungsarbeiten zeigen eine direkte Verbindung zwischen einem **tiefen Vitamin-D-Spiegel** und einem **hohen Entzündungsniveau**, was ein wichtiger Biomarker ist, um Personen mit einem höheren Risiko für **chronische Krankheiten** mit einer entzündlichen Komponente oder mit einer höheren Schwere solcher Krankheiten zu identifizieren. [EurekAlert](#), 1 Seite. (07.08.2022). Originalpublikation: [IntJEpid](#).

★ **Vegane Milch:** In den meisten pflanzlichen Milchersatzprodukten sind die 4 wichtigen Mikronährstoffe – Phosphor, Magnesium, Zink und Selen – in geringeren Mengen vorhanden als Kuhmilch. Nur Milchersatzprodukte aus Erbsenprotein enthalten etwa die gleichen Mengen wie Kuhmilch. [NewScientist](#), 1 Seite. (24.08.2022).

★ **Zucker, Mikrobiom, Adipositas und Diabetes:** Eine Studie an Mäusen zeigte, dass **Zucker in der Ernährung** das **Darmmikrobiom** verändert, indem es eine Kette von Ereignissen auslöst, die zu **Stoffwechselerkrankungen, Prädiabetes** und **Gewichtszunahme** führen. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (29.08.2022). Originalpublikation: [Cell](#).

★ **Stark verarbeitete Lebensmittel und kolorektales Karzinom:** Eine neue Studie zeigt einen Zusammenhang zwischen **stark verarbeiteten Lebensmitteln** und **kolorektalem Karzinom** bei Männern. Die Forschenden stellten fest, dass Männer mit einem hohen Konsum stark verarbeiteter Lebensmittel ein grösseres Risiko aufwiesen, an einem kolorektalen Karzinom zu erkranken, als jene ohne einen solchen Konsum. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (31.08.2022). Originalpublikation: [BMJ](#).

Betrug / Täuschung

★★★ **Illegaler Handel mit Pestiziden:** Gefälschte Pestizide sind in der EU auf dem Vormarsch. In ihrer neusten jährlichen Operation beschlagnahmten die europäischen Strafverfolgungsbehörden mehr als **tausend Tonnen**

illegaler Pestizide und verhafteten zehn Personen. Zudem wurden Hinweise dafür gefunden, dass gewisse gefälschte Produkte aus Nachbarregionen in die EU geschmuggelt werden, während andere Pestizide auf EU-Boden hergestellt werden. [OCCP](#), 1 Seite. (27.07.2022). Originalpublikation: [Europol](#).

★ ★ **Identifikation der in Fischburgern enthaltenen Arten:** Eine italienische Studie wies in Fischburgern 16 Meeres- und 2 Säugetier-Taxa und eine **Falschkennzeichnungsrate von 80 %** nach, darunter Fälle von **Arten-substitution**, nicht deklarierten **Weichtieren** und Taxa, die in Italien nicht erlaubt sind. [IJFS](#), 5 Seiten. (11.08.2022).

★ **Unechte Vanille:** 2021 und 2020 prüfte das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) insgesamt 64 Proben **Vanilleeis** auf die Verwendung von echter Vanille. Dabei handelte es sich um 21 Proben aus loser Abgabe sowie um 43 Proben in Fertigpackungen. Insgesamt wurden 26 Proben **beanstandet**, davon 16 lose Proben und 10 in Fertigpackungen. [LAVES](#), 2 Seiten. (16.08.2022).

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 gesannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.

Seismo Info 08/2022



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

★★★ **Honig:** Ein israelisches Unternehmen stellt **Honig ohne Bienen** her. Das Produkt wird in **Bioreaktoren** hergestellt und ist gemäss dem Unternehmen nahezu gleich wie herkömmlicher Honig. [DerStandard](#), 3 Seiten. (04.07.2022).

★★ **Alternative Proteine:** Gemäss einer Studie wird 2035 **jede zehnte** verzehrte **Portion** Fleisch, Eier, Milchprodukte und Meeresfrüchte aus **alternativen Proteinen** hergestellt werden. [BlueHorizon](#) (07.2022). Vollständiger Bericht: [BCG](#).

★★ **Titandioxid-Ersatz:** Inspiriert durch den weissen **Käfer** (Cyphochilus) wurde ein Ersatz für Titandioxid entwickelt. Das Pigment besteht zu **100 %** aus **Zellulose** und soll Titandioxid in Lebensmittelanwendungen ersetzen. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (22.07.2022).

★★ **Online-Handel:** Ein Artikel befasst sich mit **Problemen der Lebensmittelsicherheit** infolge der **Zunahme von Online-Handel**, **Geisterküchen** und **Lieferungen** im Lebensmitteleinzelhandel. [FoodSafetyMagazine](#), 4 Seiten. (22.06.2022).

★★ **Tarakernmehl:** Gemäss Fachpersonen für Lebensmittelsicherheit ist **Tarakernmehl nicht sicher** und sollte vermieden werden. Tarakernmehl wird aus den Samen des in Peru einheimischen Tarabaums gewonnen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (23.07.2022). Originalpublikation: [ConsRep](#). Nach vielen Meldungen von **Magen-Darm-Beschwerden** und mehr als einem Monat andauernden Abklärungen fand ein Essenslieferdienst in den USA die Ursache, die zum Rückruf seines französischen Linsen-Lauch-Streusels führte: Tarakernmehl. [Affidia](#), 1 Seite. (20.07.2022). Weiterführende Informationen: [FDA](#).

★ **Lebensmittelverschwendung:** Einzelhändler **entfernen die Mindesthaltbarkeitsdaten** auf Früchten, Gemüse und Milchprodukten. Supermärkte ergreifen diese Massnahme, um die Menge der Lebensmittel zu reduzieren, die in Haushalten im Vereinigten Königreich weggeworfen werden. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (19.07.2022). Weiterführende Informationen: [FoodAktuell](#).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Shigatoxin-bildende *E. coli*:** Aufgrund einer Zunahme von **Shigatoxin-bildenden *E. coli*** (STEC) erliess die Gesundheitsbehörde in der Tschechischen Republik eine Warnung. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (05.07.2022). In der Schweiz lässt sich seit Anfang 2022 ebenfalls ein Anstieg gegenüber den Vorjahren beobachten (2022: 524, 2021: 327, 2020: 277 Fälle). [BAG](#), 1 Seite. (19.07.2022).

★★★ ***Listeria monocytogenes*: Gefrorene Lebensmittel** wurden nur selten in Verbindung gebracht mit Erkrankungen durch *Listeria monocytogenes*. In einer Publikation wird eine **Ausbruchsuntersuchung** beschrieben, die infolge der Zunahme der Erkrankungen in den Spitälern und aufgrund von Produktprüfungen durchgeführt wurde. [Clin.Infect.Dis](#), 22 Seiten. (07.07.2022).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Mineralwasser:** Eine vom Schweizer Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Laboratorium Bern durchgeführte Kampagne zeigte, dass diverse Mineralwässer mit **zu hohem Borgehalt** im Umlauf sind. [BLV](#), 2 Seiten. (09.05.2022).

★★★ **Nitrate:** Die französische Gesundheitsbehörde ANSES bestätigt, dass ein **Zusammenhang** besteht zwischen dem Risiko eines **kolorektalen Karzinoms** und der Exposition gegenüber **Nitriten und/oder Nitraten**, die entweder über den Konsum von verarbeitetem Fleisch oder über Trinkwasser aufgenommen werden. [ANSES](#), 3 Seiten. (12.07.2022). Weiterführende Informationen: [ANSES](#). Die britische Fleischindustrie sagt, dass sie **aktiv daran arbeitet, den Nitritgehalt** in gepökelten Schweinefleischerzeugnissen **zu senken**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (12.07.2022).

★★★ **Mikroplastik:** Gemäss einer kürzlich veröffentlichten Studie können sich **Viren**, die Erbrechen und Durchfall verursachen, an **Mikroplastik** anheften und in Süsswasser bis zu drei Tagen **infektiös bleiben**. [BusinessInsider](#), 3 Seiten. (30.06.2022). Originalpublikation: [EnvironPollut](#). Niederländische Forschende fanden in **Rind- und Schweinefleischproben** sowie in Futter, Blut und Milch von niederländischen Kühen und Schweinen **Mikroplastik**. [VrijeUniAmsterdam](#), 48 Seiten. (29.04.2022).

★★★ ***Salmonella Infantis*:** Testergebnisse im Vereinigten Königreich zeigen eine **Zunahme von Geflügelprodukten**, die mit *Salmonella Infantis* kontaminiert sind. Betroffen ist **rohes und verarbeitetes Fleisch**. Rind- und Schweinefleisch sowie Futtermittel wurden ebenfalls positiv auf die Bakterien getestet. [TheGuardian](#), 4 Seiten. (05.07.2022).

★★★ **Antimon:** Eine Organisation in den USA kündigte die Veröffentlichung ihres neuen Berichts an. Sie stellt **gefährliche Konzentrationen von Antimon** in herkömmlichen **Getränken** fest, die in **Flaschen aus Polyethylenterephthalat (PET)** abgefüllt sind. [DefendOurHealth](#), 2 Seiten. (19.07.2022). Weiterführende Informationen: [Ganzer Bericht](#).

★★★ **Schwermetalle:** Gefriergetrocknete **Heidelbeeren** wurden aufgrund **hoher Bleigehalte** zurückgerufen. Das Herkunftsland des Produkts war Litauen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (18.07.2022). Die US-amerikanische Food and Drug Administration (FDA) stellte im Rahmen ihrer Überwachungstätigkeit **hohe Gehalte von giftigen Schwermetallen** in den Lieferketten der USA fest. **Säuglingsnahrung** zählte zu den am stärksten mit **Arsen und Blei** belasteten Produkten. [UPI](#), 2 Seiten. (18.07.2022). Originalpublikation: [FDA](#).

★★★ **Tiefgekühlte Produkte:** Eine Studie betont, wie **wichtig es ist**, nicht verzehrfertige tiefgekühlte Lebensmittel wie Gemüse, Früchte und Kräuter vor dem Essen **zu kochen**. [KSWFoodMicro](#), 2 Seiten. (10.05.2022). Originalpublikation: [FSIS](#).

★★★ **Laribacter hongkongensis:** In einer Studie wurde das **Vorkommen von Laribacter hongkongensis** in Menschen, aquatischen Produkten, Gewässern sowie Haus- und Nutztieren untersucht, um aktualisierte Informationen über den Krankheitserreger bereitzustellen. Die Studie kam zum Schluss, dass Amphibien und aquatische Produkte potenzielle **Vektoren für die Übertragung** des Krankheitserregers sind, weshalb empfohlen wird, *L. hongkongensis* in die Liste der Krankheitserreger aufzunehmen, auf die **Meeresfrüchte/aquatische Produkte** gemäss den analytischen mikrobiologischen Sicherheitskriterien routinemässig überprüft werden. [FoodMicrobiology](#), 6 Seiten. (10.2022).

★★ **Marine Toxine:** Ciguatera-Toxine, **die beim Kochen nicht inaktiviert werden**, können bei Personen, die **kontaminierte Riffische** verzehren, die sich von toxischen Mikroalgen ernähren, schwere lebensmittelbedingte Krankheiten verursachen. Der **Klimawandel** verändert die Wachstumsmuster von Algen und Seegras, was sich auf die Akkumulation der Ciguatoxine in diesen Fischarten auswirken könnte. [FoodSafety](#), 3 Seiten. (11.07.2022).

★★ **Kurkuma:** Eine deutsche Organisation untersuchte **21 gemahlene Kurkumas**, elf davon in Bio-Qualität. Nur ein Produkt erreicht ein «sehr gut». **18 fielen durch** – vor allem wegen einer als «zu hoch» bewerteten Belastung mit **Mineralölbestandteilen**. Bislang gibt es nur Orientierungs-, aber keine Grenzwerte für MOSH. [Behr's](#), 1 Seite. (18.07.2022). Originalpublikation: [Ökotest](#).

★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Eine neue Studie zeigt, dass sich ein **hoher Konsum** von stark verarbeiteten Lebensmitteln während der **Schwangerschaft** nachteilig auf das Wachstum und die Entwicklung des **Fötus** auswirkt. Nach Ansicht der Autorinnen und Autoren ist die Wirkung vergleichbar mit dem Rauchen von mehr als zehn Zigaretten pro Tag und sogar negativer als mütterlicher Alkoholkonsum. [ClinNutr](#), 9 Seiten. (08.2022).

★★ **PET:** Polyethylenterephthalat-Oligomere sind in PET-Produkten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, **allgegenwärtig**. Bis heute gibt es jedoch weder einen **Risikobewertungsrahmen** noch Leitlinien für die Sicherheitsbewertung von PET-Oligomeren. Eine Publikation enthält Hinweise, wie diese Herausforderungen angegangen werden können. [EnvInt](#), 17 Seiten. (29.06.2022).

★★ **SARS-CoV-2:** SARS-CoV-2-Surrogate können auf **Fleischprodukten** im **Kühl- oder Gefrierschrank** bis zu 30 Tagen **überleben**. Das US-amerikanische Forscherteam verwendete für seine Studie Geflügel-, Rinds- und Schweinefleisch sowie Lachs. [EurekAlert](#), 1 Seite. (11.07.2022). Originalpublikation: [ApplEnvMicr](#).

★★ **Frischwaren:** In einer Studie wurde das Vorhandensein von **Giardia duodenalis** und **Cryptosporidium spp.**-Oozysten in grünem Blattgemüse analysiert, das in der Stadt Valencia in Spanien verkauft wurde. *Giardia duodenalis* wurde in 23 % der Proben nachgewiesen und *Cryptosporidium spp.* in 7,8 %. In Bio-Gemüse kamen *G. duodenalis* und *Cryptosporidium spp.* häufiger vor. [IntJFoodMicr](#), 7 Seiten. (22.07.2022).

★★ **Nüsse:** Eine Studie zeigte die **Wirksamkeit der Ozonbehandlung** zur Reduktion der **Kontamination** von Nüssen **mit Pilzen und Aflatoxinen** und untersuchte, wie sich die Ozonierung auf die **ernährungsphysiologische Qualität** von Nüssen auswirkt. [FoodSafetyMagazine](#), 2 Seiten. (04.07.2022). Originalpublikation: [BrazJBiol](#).

★★ **Bacillus subtilis:** In Japan wurde nach einer gastrointestinalen Perforation bei einem Patienten ein Fall einer Bakteriämie gemeldet, die durch **Bacillus subtilis var. natto** verursacht wurde. Dieser Fall und drei weitere in Japan sind möglicherweise auf den **Konsum von Natto (fermentierten Sojabohnen)** zurückzuführen. [EmlnfDis](#), 1 Seite. (08.2022).

★ **Mythen über Lebensmittelsicherheit:** In einem Artikel werden die Auswirkungen von **Mythen über die Lebensmittelsicherheit** auf die gemeldete Gastroenteritis-Inzidenz und -Prävalenz im Vereinigten Königreich sowie in Norwegen und Deutschland untersucht. [FoodControl](#), 30 Seiten. (27.06.2022).

★ **Schnecken:** In tropischen Ländern sind **Landschnecken** eine wichtige Nahrungsquelle, aber die **Risiken lebensmittelbedingter Krankheiten** sind kaum quantifiziert. In Kamerun wiesen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in 57 % bis 86 % der Schnecken *Campylobacter spp.*, *Yersinia spp.*, *Listeria spp.*, *Salmonella spp.* oder Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* nach. [EmlnfDis](#), 1 Seite. (08.2022).

★ **Antibiotikaresistenz:** Untersuchungen der Food Standards Agency (FSA) des Vereinigten Königreichs ergaben eine tiefe Prävalenz **antibiotikaresistenter *Escherichia coli*** in **Rind- und Schweinefleisch** aus dem Einzelhandel. Diese Ergebnisse stammen aus der Überwachung der Antibiotikaresistenz von *E. coli* in Fleisch aus dem Einzelhandel, die seit 2015 jährlich durchgeführt wird. [FoodSafetyMagazine](#), 2 Seiten. (30.06.2022). Originalpublikation: [FSA](#). Eine neue Studie hat festgestellt, dass sich in den vergangenen 50 Jahren in den **Tierbeständen** – wahrscheinlich aufgrund des massiven Einsatzes von Antibiotika in Schweinebetrieben – ein **sehr antibiotikaresistenter** Stamm des Supererregers **MRSA** (Methicillinresistente *Staphylococcus aureus*) **entwickelt hat**. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (28.06.2022).

★ **Zoonosen:** Der Schweizer **Zoonosenbericht 2021** wurde veröffentlicht. Im Jahr 2021 sind die Fallzahlen wieder **angestiegen**, wobei **Campylobacter** und **Salmonellen** die am häufigsten gemeldeten Erreger waren. [BLV](#), 53 Seiten. (05.07.2022).

★ **PFAS:** Die US-amerikanische Food and Drug Administration (FDA) testete **Proben von Meeresfrüchten** auf Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) und wies in **Dosenmuscheln** aus China **schädliche Mengen** von Perfluorooctansäure nach. [FoodSafety](#), 2 Seiten. (07.07.2022). Originalpublikation: [FDA](#).

★ **Prioritäten der Lebensmittelsicherheit:** Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) veröffentlichte innerhalb ihres strategischen Rahmens 2022-31 die **strategischen Prioritäten** für die Lebensmittelsicherheit. [FAO](#), 16 Seiten. (07.2022). Konsumententrends, **Ethylenoxid** und Risiken im Zusammenhang mit **illegal importiertem Fleisch** waren einige der Themen, die in einem niederländischen Netzwerk diskutiert wurden, das sich mit neu auftretenden Gefahren für die Lebensmittelsicherheit befasst. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (20.07.2022). Originalpublikation: [RIVM](#).

Lebensmittelbetrug

★★ **Lebensmittelpreise:** Es ist über 2023 hinaus mit **höheren Lebensmittelpreisen** zu rechnen. Ein kleines Angebot an landwirtschaftlichen Produkten und eine hohe Nachfrage danach führten zu **explodierenden Preisen** für Betriebsmittel wie **Getreide** und **Dünger**. Analystinnen und Analysten warnen, dass dies «über 2023 hinaus» anhalten könnte. Der Lebensmittelbetrug könnte zunehmen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (06.06.2022). Zwischen Januar 2019 und Juni 2021 sind die **Kosten für Lebensmittel** parallel zu den Covid-19-Fallzahlen weltweit angestiegen. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (13.06.2022). Originalpublikation: [NatureFood](#).

★ **Meeresfrüchte:** Eine Studie untersuchte die **gemeldeten Betrugsfälle** bei Meeresfrüchten zwischen 2010 und 2020. Die Studie bietet einen Überblick über das **historische Ausmass von Betrug mit Meeresfrüchten**, der als Grundlage für die Prävention und Eindämmung von Betrug mit Meeresfrüchten durch die Lebensmittelindustrie, Regulierungsbehörden und andere Interessengruppen dienen kann. [ComprRevFoodScFoodSaf](#), 24 Seiten. (08.07.2022).

Im Fokus

★★ **Cyclospora:** In Kanada wurden bis am 30.6.2022 bereits 84 **nicht reisebedingte Fälle von Cyclosporiasis** nachgewiesen. Die Behörden vermuten eine Ansteckung über **importierte kontaminierte Lebensmittel** wie Basilikum, Koriander, Beeren und Salat. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (11.07.2022).

★★ **Bewässerung:** Der **Klimawandel** erhöht den Druck auf die Wasserressourcen. Die Nutzung von gereinigtem Abwasser für die landwirtschaftliche Bewässerung ist auf europäischer Ebene gesetzlich ermöglicht worden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die wissenschaftliche Literatur zum **Gesundheitsrisiko** der Nutzung von **gereinigtem Abwasser** für die **Bewässerung von Pflanzen**, die als Lebensmittel verwendet werden, im Hinblick auf virale Krankheitserreger ausgewertet. [BfR](#), 24 Seiten. (08.07.2022).

★★ **Krebs:** Eine neue landesweite Studie in den USA liefert weitere Beweise dafür, dass die **westliche Standard-Ernährung** zur Entstehung eines **kolorektalen Karzinoms** beitragen könnte. Gemäss der Studie können ungesunde Lebensmittel die krebserregende Aktivität von **Colibactin** stimulieren, einer Substanz, die von *E.-coli*-Bakterien im Darm produziert wird. [MedicalNewsToday](#), 3 Seiten. (04.07.2022). Originalpublikation: [Gastroenterology](#).

★★ **Vitamine:** In der bis heute umfassendsten Metaanalyse analysierten Forschende die Zahlen aus nahezu jeder randomisierten Studie über **Vitaminzusätze** für Erwachsene und kamen zum Schluss, dass diese grundsätzlich **nichts bewirken**. [Medscape](#), 3 Seiten. (22.06.2022). Originalpublikation: [JAMA](#). Nach der Behandlung eines Mannes, der aufgrund einer zu hohen Zufuhr von Vitamin D hospitalisiert werden musste, warnen Ärztinnen und Ärzte, dass eine **Überdosierung** von **Vitamin D** sowohl möglich als auch **schädlich** ist. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (05.07.2022). Originalpublikation: [BMJ](#).

★★ **Parasiten:** Parasiten, die Durchfall verursachen, dürften aufgrund der Geschwindigkeit, mit der sie ihre **DNA austauschen** und sich weiterentwickeln, **virulenter werden**. Eine neue Studie zeigte, dass die Abstammungslinien von **Cryptosporidium parvum** in den letzten 200 Jahren mehr DNA ausgetauscht haben als jemals zuvor. Die Autorinnen und Autoren führen dies auf die **Globalisierung** und unseren immer **engeren Kontakt mit Tieren** zurück. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (30.06.2022). Originalpublikation: [MolEcology](#).

★★ **Endokrine Disruptoren:** Gemäss einem neuen Bericht ist die **steigende Inzidenz** einer potenziell krebserregenden **Lebererkrankung** bei Kindern auf die pränatale Exposition gegenüber gewissen **Chemikalien mit endokriner Wirkung** zurückzuführen. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (06.07.2022). Originalpublikation: [JAMA](#).

★★ **Mikroplastik:** Ein Forscherteam des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) prüft mögliche gesundheitliche Wirkungen von **Plastikpartikeln**. Je kleiner Plastikteilchen sind, umso leichter werden sie von Zellen aufgenommen. Daneben spielen Form, Oberfläche und die chemischen Eigenschaften eine wichtige Rolle bei der Antwort auf die Frage, wie sich die Partikel auf menschliches Gewebe auswirken. [BfR](#), 2 Seiten. (11.07.2022). Originalpublikation: [MicroAndNanoplastics](#).

★ **Warn- und Kooperationsnetz:** Der **Jahresbericht 2021** des Warn- und Kooperationsnetzes (Alert and Cooperation Network) wurde veröffentlicht. Der Bericht umfasst alle Informationen, die 2021 zwischen den Mitgliedern des Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF), des Netzwerks für Amtshilfe und Zusammenarbeit (Administrative Assistance and Cooperation, AAC) und des Netzwerks zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug (Agri-food fraud network, FFN) ausgetauscht wurden. [EuropeanCommission](#), 28 Seiten. (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 07/2022



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

★★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Eine **falsche vegetarische Ernährung**, die sich auf stark verarbeitete Produkte abstützt, kann zu Problemen führen und das Sterberisiko sogar stärker erhöhen als der Verzehr von rotem Fleisch. [Blick](#), Video. (24.05.2022). Originalpublikation: [AmJCNut](#). Führende Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler legen **Argumente für und gegen** die Aufnahme des Konzepts **stark verarbeiteter** Lebensmittel in die **Ernährungsrichtlinien** dar. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (07.06.2022). Originalpublikationen: [AJCN](#), [AJCN](#). Während der Covid-19-Pandemie **ging der Konsum** von stark verarbeiteten Lebensmitteln bei Teenagern in den USA erstmals seit 30 Jahren **zurück**. [EurekAlert](#), 1 Seite. (11.06.2022). 3- bis 5-jährige Kinder, die **mehr stark verarbeitete Lebensmittel konsumierten**, hatten **schlechtere lokomotorische Fähigkeiten** als Kinder, die weniger solche Lebensmittel konsumierten. Zudem war die Herz-Kreislauf-Fitness der 12- bis 15-Jährigen, die mehr stark verarbeitete Lebensmittel verzehrten, schlechter. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (14.06.2022).

★★★ **Pflanzliche Ernährung:** Menschen, die sich **ausschliesslich pflanzlich ernähren**, sind stärker **Mykotoxinen** ausgesetzt als Menschen mit einer omnivoren Ernährung. [NewFood](#), 1 Seite. (25.05.2022). Forschende berichteten, dass **Proteine** in einem pflanzlichen Ersatzprodukt **für die Zellen nicht so zugänglich** waren wie die aus Fleisch. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (22.06.2022). Originalpublikation: [JAgricFoodChem](#).

★★★ **Verpackungen:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler haben eine **biologisch abbaubare, antimikrobielle** Lebensmittelverpackung entwickelt, um Plastik zu ersetzen. Es handelt sich um eine **pflanzliche** Lösung, die in Form von **Spray** auf **Lebensmittel** aufgetragen wird und diese vor Krankheitserregern, Verderb und mechanischen Beschädigungen **schützt**. [FoodSafetyMagazine](#), 1 Seite. (21.06.2022). Originalpublikation: [NatureFood](#). Ein Artikel befasst sich mit verschiedenen Arten **essbarer Überzüge** aus **Makromolekülen**, die entwickelt wurden, um frische und frisch geschnittene Äpfel zu schützen. Zudem wird das Potenzial einer **Anreicherung** dieser essbaren Überzüge mit **Probiotika** und **Präbiotika** beschrieben. [FoodControl](#), 16 Seiten. (11.2022). Aktuell wird eine **faserbasierte Schutzschicht** entwickelt, um die **Aluminiumschicht** zu **ersetzen**, die heute in Lebensmittel- und Getränkeverpackungen wie Saft- oder Milchverpackungen verwendet wird. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (09.06.2022). Ein führender Bierproduzent startet einen gross angelegten Versuch mit einer **neuen Flasche aus Fasern**: In ganz Westeuropa werden 8000 biobasierte und vollständig recycelbare Flaschen getestet. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (22.06.2022).

★★ **Soziale Medien:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler warnen vor **irreführenden Ernährungstipps** auf TikTok. Gemäss einer Studie sind viele Posts über mediterrane Ernährung verwirrend und fehlerhaft. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (14.06.2022).

★★ **Upcycling:** Niederländische Forschende gewannen erstmals **hochwertiges Rubisco-Protein** aus **Tomatenblättern**. Rubisco ist ein sehr **nützliches Protein**, das zu **Fleischersatzprodukten** und pflanzlichen Milchalternativen verarbeitet werden kann. [WageningenUni&Res](#), 2 Seiten. (25.05.2022). In einer Studie werden verschiedene Ansätze, die bei der **Verarbeitung von Ananasabfällen** genutzt werden, und einige wichtige daraus hergestellte **Mehrwertprodukte** zusammengefasst, die zu gesunden Lebensmitteln und einer nachhaltigen Umwelt beitragen könnten. [IntJFoodMicr](#), 14 Seiten. (16.07.2022).

★ **Unverpackt-Läden:** In den letzten Jahren sind immer mehr Lebensmittelgeschäfte entstanden, in denen **Produkte lose verkauft werden**, sogenannte «Unverpackt-Läden». Bei dieser Form des Einkaufens gibt es für Konsumentinnen und Konsumenten einige Dinge zu beachten: Diese betreffen die **Sicherheit der Verpackungen selbst**, die **Kennzeichnung** der Produkte und die **Hygiene**. [BVL](#), 2 Seiten. (01.06.2022).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Clenbuterol:** In einer mexikanischen Gemeinde sind **mehrere hundert Menschen** erkrankt, wobei als Ursache **mit Clenbuterol kontaminiertes Fleisch** vermutet wird. Gemäss den Behörden sind bis zu 500 Menschen betroffen, aber es wurden keine Todesfälle gemeldet. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (17.06.2022).

★★ **Salmonella Senftenberg:** In den USA wurde ein **Ausbruch von Salmonella Senftenberg** mit **Erdnussbutter** in Zusammenhang gebracht. [CDC](#), 1 Seite. (26.05.2022).

★★ **Salmonella Newport:** Ein Ausbruch von **Salmonella Newport** von 2019 in Schweden wurde auf **importierte, gefrorene, vorgekochte Krebse** in Dillsud zurückgeführt. [Eurosurveillance](#), 8 Seiten. (02.06.2022).

★ **Hepatitis A:** Die US-amerikanische Food and Drug Administration untersucht zusammen mit den Centers for Disease Control and Prevention der USA, der Public Health Agency von Kanada und der kanadischen Food Inspection Agency sowie staatlichen und lokalen Partnern einen **staatenübergreifenden Hepatitis-A-Ausbruch** in den USA und in Kanada, der wahrscheinlich auf frische **Bio-Erdbeeren** zurückzuführen ist. [FDA](#), 1 Seite. (28.05.2022).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Salmonellen: Nichttyphoidale Salmonellen (NTS)** bleiben weltweit eine **signifikante Gesundheitsbelastung**. In Vietnam macht **Schweinefleisch** 70 % des konsumierten Fleisches aus und die **Kontamination mit Salmonellen ist hoch**. Im Zusammenhang mit NTS in Schweinefleisch entwickelte sich eine hohe **Antibiotikaresistenz** und besondere Sorge bereitet die Entwicklung der **Colistin-Resistenz**. [FrontVetSc](#), 15 Seiten. (29.03.2022).

★★★★ **Pestizide:** Das Schweizer Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte seinen Bericht zum **Monitoring von Pflanzenschutzmittelrückständen 2021**. Von 414 untersuchten Proben wurde **nur bei einer Probe (0,2 %) der Höchstgehalt für Pestizidrückstände** (Rückstandshöchstgehalt, RHG) **überschritten**. [BLV](#), 20 Seiten. (17.06.2022). Gemäss einer neunjährigen Studie mit Regierungsdaten ist die Kontamination **frischer Früchte** mit den **gefährlichsten Pestiziden** im vergangenen Jahrzehnt in Europa drastisch **angestiegen**. [TheGuardian](#), 2 Seiten. (24.05.2022). Originalpublikation: [PAN \(Europe\)](#).

★★★★ **Mykotoxine:** Eine Studie befasste sich mit dem Vorkommen von **Ochratoxin A (OTA)** und **Sterigmatocystin (STC)** in **geriebenem Hartkäse** in der Art von Grana Padano. Die erhobenen Daten zeigten eine **verbreitete und nicht vernachlässigbare Kontamination** mit OTA und STC, die in 48,6 % bzw. 94,4 % der Proben nachgewiesen wurden. [Affidia](#), 1 Seite. (30.05.2022). Originalpublikation: [Toxins](#).

★★★★ **Cannabidiol:** Die **Sicherheit von Cannabidiol (CBD)** als neuartiges Lebensmittel **kann zurzeit** von der EFSA aufgrund von Datenlücken und Unsicherheiten bezüglich möglicher Gefahren bei der Einnahme von CBD **nicht bestätigt werden**. [EFSA News](#), 1 Seite. (07.06.2022). Originalpublikation: [EFSA Journal](#).

★★★★ **Gluconacetobacter liquefaciens:** Ein Unternehmen **ruft** bei den Konsumentinnen und Konsumenten freiwillig eine Charge einer abführend wirkenden Magnesiumcitrat-Kochsalz-**Lösung zum Einnehmen zurück**. Kontrollen ergaben, dass die betreffende Charge das Bakterium **Gluconacetobacter liquefaciens** enthält. [FDA](#), 1 Seite. (22.06.2022).

★★★★ **Listerien:** Die in der Schweiz durchgeführten Listerien-**Kontrollen in Lebensmittelbetrieben** zeigten **Verbesserungsbedarf** auf. Bei der Überprüfung der Umsetzung der Schutzmassnahmen in Betrieben, die Produkte mit erhöhtem Listerien-Risiko herstellen, zeigte sich, dass **zwei Drittel der Betriebe die lebensmittelrechtlichen Anforderungen nicht erfüllten** und **Mängel** aufwiesen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (10.06.2022). Originalpublikation: [ACCS](#).

★★★★ **Eier:** Eine von einem internationalen Forscherteam durchgeführte Studie ergab, dass die Gehalte an **krebserzeugenden Dioxinen** und **polychlorierten Biphenylen (PCB)** in **Freilandeiern** in fast 90 % der untersuchten Bereiche die in der **EU zulässigen Grenzwerte für Lebensmittel überschritten**. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (16.06.2022). Originalpublikation: [EmergCont](#).

★★★★ **Allergene:** In einer neueren Analyse wurden in Lebensmitteln **bemerkenswerte Mengen von Allergenen** nachgewiesen, die auf der Etikette **nicht deklariert** waren. Gemäss der Studie waren **Milch, Gluten** und **Nüsse** die Allergene, die **am häufigsten nicht deklariert** wurden. Ausserdem enthielten 16,6 % der Proben **zwei oder mehr nicht deklarierte Allergene**. Erstaunlicherweise fanden sich viele nicht deklarierte Allergene in Produkten, die als «allergenfrei» gekennzeichnet waren. [Affidia](#), 1 Seite. (30.05.2022). Originalpublikation: [Nutrients](#). Gemäss den niederländischen Behörden **informieren viele** in den Bereichen Einzelhandel, handwerkliche Produktion und Catering **tätige Firmen ihre Kundschaft nicht richtig** über die Allergene, die in den Lebensmittel enthalten sind. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (20.06.2022).

★★ **Anisakis:** In einer Publikation werden die **Sicherheit von Fisch und Meeresfrüchten** und **lebensmittelbedingte Zoonosen** durch Fisch erläutert. Untersucht werden das Risiko von **Anisakis** in der portugiesischen Bevölkerung und die **konsumentenseitige Risikowahrnehmung** des Fischkonsums. [EFSA Journal](#), 10 Seiten. (25.05.2022).

★★ **Wasser:** Eine Publikation berichtet über eine **weltweite Übersichtsarbeit** zum Vorhandensein von **organischen, anorganischen und mikrobiellen Kontaminanten in Trinkwasser in Flaschen**. [EnvSciPolResInt](#), 1 Seite (Abstract). (07.06.2022).

★★ **Pinienkerne:** **Ungenussbare Arten von Pinienkernen** können versehentlich oder mit betrügerischer Absicht auf den Markt gelangen und **anhaltende Geschmacksbeeinträchtigungen** verursachen. [VigilAnses](#), 2 Seiten. (05.2022).

★★ **Antibiotikaresistenz:** Es wurde ein Modell entwickelt, um das **Risiko** von **antibiotikaresistenten** Bakterien in **Lebensmitteln für Konsumentinnen und Konsumenten** zu bewerten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (30.05.2022).

★★ **Muschelvergiftung:** In einem Artikel wird untersucht, wie **Muschelvergiftungen**, als **Folge der globalen Erwärmung**, die Gesundheit von Mensch und Tier beeinträchtigen. [OpenAccessGov](#), 3 Seiten. (16.06.2022).

★★ **Inspektionen:** Forschende versuchten herauszufinden, ob anhand der **Ergebnisse von Inspektionen vorausgesagt** werden kann, wo sich **lebensmittelbedingte Ausbrüche** ereignen könnten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (05.06.2022). 2 Seiten. Originalpublikation: [IntJEnvHealthRes](#).

★ **COVID-19:** Eine chinesische Studie beschreibt die **Sicherheitsrisiken im Zusammenhang mit dem Covid-19-Virus** in der Kühlkette. Die Forschenden halten fest, dass die Übertragung von Mensch zu Mensch zwar immer noch der Hauptweg für die Ausbreitung des COVID-19-Virus ist, es jedoch **Hinweise** gibt, dass die **Kühlketten zur Übertragung** des Virus über grosse Distanzen beitragen. [FoodSafety](#), 2 Seiten. (10.06.2022). Originalpublikation: [Foods](#).

★ **Escherichia coli:** Ein **Hersteller von Getreideriegeln** in den USA ruft 4196 einzelne Proteinriegel zurück, weil sie möglicherweise mit **pathogenen Escherichia coli** kontaminiert sind. (16.06.2022). [FDA](#), 1 Seite. (14.06.2022).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Pferde:** Die belgische Polizei hat im Rahmen von **Ermittlungen von Betrugsfällen mit Pferden und anderen Tieren** sechs Personen verhaftet. Die Untersuchungen ergaben, dass Tieren, hauptsächlich Pferden, eine **neue Identität** gegeben wird, um sie **in die Lebensmittelkette einzuschleusen**, zu schlachten und ihr Fleisch verkaufen zu können. [FoodSafetyNews](#), 2. Seiten. (03.06.2022)

★★ **Essbare Etiketten:** Biomedizinische Technikerinnen und Techniker sowie Forschende entwickelten eine **essbare Seidenetikette** mit einem QR-Code, der mit dem Smartphone gescannt und die Echtheit von Whiskey oder anderen Flüssigkeiten bestätigen kann. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (06.06.2022). Originalpublikation: [ACS](#).

★★ **Olivenöl:** Es wurde ein neues Instrument entwickelt, mit dem die **geografische Herkunft** von **nativem Olivenöl überprüft** werden kann. [Phys.org](#), 3 Seiten. (20.05.2022).

★★ **Säuglingsanfangsnahrung:** 2019 untersuchte die französische Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung (DGCCRF) die **Kategorie der Säuglingsanfangsnahrung**. Während die Nährstoffzusammensetzung gemäss den Ergebnissen meistens den Vorschriften entsprach, war die **Mehrheit der analysierten Produkte nicht korrekt gekennzeichnet**. [Trendepro](#), 2 Seiten. (27.05.2022). Originalpublikation: [DGCCRF](#).

★ **Hafer: Snacks und Backwaren** aus Hafer sind sehr gefragt, aber aufgrund von **knappen Ernten** in jüngster Zeit kämpfen Hersteller um eine sichere Versorgung mit diesem beliebten Getreide. Hersteller von **glutenfreien Haferprodukten** müssen kreativ werden, um eine **ausreichende Versorgung mit Hafer** zu finden und eine sichere Lieferung der Produkte an die Konsumentinnen und Konsumenten mit einer glutenfreien Ernährung sicherzustellen. [SF&WB](#), 2 Seiten. (20.05.2022).

Im Fokus

★★★ **Vibrio parahaemolyticus:** 2020 trat ein **neuer Serotyp von Vibrio parahaemolyticus, O10:K4**, auf und verursachte in China mehrere **Ausbrüche** und **sporadische Fälle**. Die phylogenetische Analyse zeigte, dass diese Stämme neue Varianten des pandemischen Klons des Sequenztyps 3 sind. Ein neuer Serotyp **könnte dominant werden**, weshalb ein Interesse an weiteren Untersuchungen und einer umfassende Überwachung besteht. [EmerInfectDis](#), 2 Seiten. (06.2022).

★★★ **Kreislaufwirtschaft: Kreislaufproduktionssysteme**, die eine Minimierung des Abfalls und die Wiederverwendung von Materialien zum Ziel haben, sind eine Möglichkeit, um ein nachhaltigeres Lebensmittelproduktionssystem zu schaffen. Solche Kreislaufsysteme für die Lebensmittelproduktion können jedoch auch zu einer **Anhäufung und Recycling chemischer Gefahren** führen. [CritRevFoodSci](#), 5 Seiten. (25.05.2022).

★★★ **Hepatitis E:** In einer neuen Publikation wird die **Verbreitung der Subtypen des Hepatitis-E-Virus-3 (HEV-3)** in Spanien zwischen 2009 und 2019 beschrieben. Die Autorinnen und Autoren kommen zum Schluss, dass die **Überwachung der Subtypen und Subclusters** und die umfassende **epidemiologische Charakterisierung der**

klinischen Fälle ein nützliches Instrument für das **Tracking von Lebensmitteln** sein könnte, mit dem sich die Übertragungsquellen ermitteln lassen und das zur Erstellung von Kontrollmassnahmen auf nationaler und europäischer Ebene beitragen kann. [Eurosurveillance](#), 5 Seiten. (25.05.2022).

★★★ **Fisch:** Eine publizierte Studie legt nahe, dass der **Konsum von Fisch** mit einem **erhöhten Melanomrisiko in Zusammenhang** gebracht wird. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (20.06.2022). Originalpublikation: [CancerCausesContr](#).

★★★ **Antibiotikaresistenz:** Bakterien, die **Typhus** verursachen, werden **zunehmend resistent** gegenüber einigen der wichtigsten Antibiotika im Humanbereich. Die grösste Genomanalyse von *Salmonella enterica* serovar Typhi (S. Typhi) zeigt auch, dass sich **resistente Stämme** – die ihren Ursprung fast alle in Südasien haben – seit 1990 knapp 200 Mal in andere Länder ausgebreitet haben. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (21.06.2022). Originalpublikation: [Lancet-Microbe](#).

★★★ **Wasser:** Die biologisch aktiven, langsam durchströmten **Sandfilter der Seewasseraufbereitung** würden **Nanoplastik** sehr effizient aus dem Rohwasser **entfernen**. Das zeigte sich sowohl im Labor, als auch in grösseren, realitätsnahen Versuchen und Modellierungen. [eawag](#), 3 Seiten. (31.05.2022). Originalpublikation: [JHazMat](#).

★★ **Pestizide:** Die Überwachung der **Pestizidmenge in Wasser und Getränken** könnte dank einem **auf Fluoreszenz basierenden Biosensor** einfacher werden. [EFSA Journal](#), 9 Seiten. (25.05.2022). Schwedische Forschende haben einen **winzigen Sensor** entwickelt, der **Pestizide auf Früchten** in nur wenigen Minuten aufspüren kann. Die Technik nutzt mit Flammen besprühte Nanopartikel aus Silber, um das Signal von Chemikalien zu verstärken. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (07.06.2022). Originalpublikation: [AdvSc](#).

★★ **Meeresalgen:** Ein Forscherteam befasst sich mit der **mangelnden behördlichen Aufsicht** von **essbaren Algen**, wobei es die Auswirkungen verschiedener Massnahmen zur Kontrolle der Lebensmittelsicherheit auf das Vorhandensein von Krankheitserregern auf der Pflanze untersucht. Weiter erklären die Forschenden, warum **Algen nicht wie Muscheln reguliert werden sollten**. [FoodSafety](#), 2 Seiten. (02.06.2022).

★★ **Globale Strategie:** An der 75. Sitzung der Weltgesundheitsversammlung im Mai verabschiedeten die Mitgliedstaaten der Weltgesundheitsorganisation (WHO) die **neue globale Strategie der WHO für Lebensmittelsicherheit 2022–2030**. Diese Strategie befasst sich mit derzeitigen und absehbaren Herausforderungen der Lebensmittelsicherheit, beleuchtet **neue Technologien** und beinhaltet innovative Ansätze zur **Stärkung der Lebensmittelsicherheitssysteme**. [FoodSafety](#), 2 Seiten. (10.06.2022). Originalpublikation: [WHO](#).

★★ **Ernährung:** Wie eine von der British Nutrition Foundation durchgeführte Umfrage ergab, herrscht unter Menschen aller Altersgruppen **Verwirrung** darüber, **welche Lebensmittel** zu den **«5 am Tag»** zählen und welche nicht und welche Lebensmittel bestimmte Nährstoffe, wie Nahrungsfasern und Proteine, liefern, [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (13.06.2022). Eine Umfrage in der **Schweiz** ergab, dass die Schweizerinnen und Schweizer **immer weniger über Ernährung informiert** sind. Insbesondere die **jüngste Generation interessiert sich nicht sehr** für das Fach Ernährung und findet auch Prävention und Ernährungsunterricht unwichtig. [FoodAktuell](#), 2 Seiten. (13.06.2022). Originalpublikation: [IGErfrischungsgetränke](#). **Säuglinge**, die ab 4 bis 6 Monaten zusätzlich zu Muttermilch oder Folgemilch mit Früchten, Beeren, Wurzelgemüse und Gemüse gemäss der neuen **nordischen Ernährung** gefüttert wurden, **assen** mit 18 Monaten **fast doppelt so viel Gemüse** wie jene mit einer herkömmlichen Ernährung. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (22.06.2022).

★★ **Salmonellen:** Mehr als **eine von fünf Salmonelleninfektionen** in den USA wird durch Geflügel verursacht, aber die herkömmlichen Testmethoden für Poulets aus dem Einzelhandel **reichen möglicherweise nicht aus**, um alle Salmonellenstämme nachzuweisen. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (07.06.2022). Originalpublikation: [ApplEndMicr](#).

★★ **Fleischinspektion:** Die Food Standards Agency des Vereinigten Königreichs veröffentlichte den Bericht zum Projekt «21st Century Meat Inspector». Das Projekt untersuchte, wie **neue und bestehende Inspektionstechnologien** mit **moderner Datenanalyse** kombiniert werden können, um das **Vorgehen bei Fleischinspektionen** mit Schwerpunkt Geflügel **zu verbessern**. [FoodSafety](#), 2 Seiten. (03.06.2022). Originalpublikation: [FSA](#).

★★ **Methionin:** Eine Studie zeigt, wie eine Ernährung mit einer **Methionin-Unterversorgung** und mit einer **Methionin-Supplementierung** die **Genexpression verändern** und **Leberzellen schädigen** können. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (15.06.2022). Originalpublikation: [FoodChemTox](#).

★★ **Allergie:** Ein **Mangel an Mikronährstoffen** kann **Entzündungen begünstigen** und das Immunsystem besonders **empfindlich für allergene Stoffe** machen. Insbesondere Eisenmangel signalisiert den Immunzellen Gefahr und führt zu einer stärkeren, überschüssigen Immunantwort. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (07.06.2022). Originalpublikation: [JAICImmPr](#).

★ **DNA-basierte Sensoren:** Neue DNA-basierte Sensoren sind **vielversprechende Instrumente für die Lebensmittelsicherheit**. In einer neueren Studie diskutierten Forschende die aktuellen Trends, die Herausforderungen und die Zukunft dieser Technologie in **Echtzeit** und der **Schnellanalyse von Lebensmittelkontaminanten**. [NewsMed-LifeSci](#), 3 Seiten. (18.05.2022). Originalpublikation: [TrAC](#).

★ **Vitamin D:** Dänische Forschende ermittelten durch Messung der maximalen Konzentration im Laufe der Zeit, dass die **Bioverfügbarkeit von Vitamin D** in **Milch und Wasser hoch** ist [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (01.06.2022).

★ **Omega-3:** Während es gewisse Hinweise gibt, dass die **Aufnahme von Omega-3-Fettsäuren** über Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel das **Bluthochdruckrisiko senkt**, ist **unklar**, welches die **optimale Menge** für diesen Nutzen ist. Eine Übersichtsarbeit mit Dutzenden von Studien legt nahe, dass die optimale Menge an Omega-3-Fettsäuren, die zur Blutdrucksenkung eingenommen werden muss, **wahrscheinlich 3 Gramm pro Tag** beträgt. [EurekAlert](#), 3 Seiten. (02.06.2022). Originalpublikation: [JAmHeartAssoc](#).

★ **Polyphenole:** Polyphenole in Lebensmitteln können **Entzündungen** bei älteren Menschen **vorbeugen**, da sie die **Darmmikrobiota verändern** und die **Produktion von Indol-3-Propionsäure** anregen, einem starken neuroprotektiven Antioxidans, das durch das menschlichen Darmmikrobiota produziert wird. [Food Navigator](#), 2 Seiten. (09.06.2022). Originalpublikation: [MolNutrFoodRes](#).

★ **Psychische Gesundheit:** Die **Darmflora** spielt eine **wichtige Rolle** für die Gesundheit, auch für die psychische **Gesundheit**. Schweizer Forschende haben gezeigt, dass **Probiotika** die **Wirkung von Antidepressiva unterstützen** und hilfreich bei Depressionen sind. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (05.06.2022). Originalpublikation: [TransPsy](#).

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 06/2022



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

★★★★ **Influencers:** Die Inhalte der meisten **Lebensmittel und Getränke**, die von deutschen Influencern in sozialen Medien gepostet werden, sind so **ungesund**, dass sie gemäss der Medizinischen Universität Wien gegen die **Werbestandards** der Weltgesundheitsorganisation (WHO) für Kinder verstossen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (09.05.2022).

★★★★ **Vom Blatt bis zur Wurzel:** Der Ernährungstrend «From leaf to root» (vom Blatt bis zur Wurzel) besteht darin, **Blattgrün, Schalen, Wurzeln und Stiele** von Obst und Gemüse bei der **Zubereitung von Gerichten** mitzuverwenden. Es gibt inzwischen Kochbücher zu diesem Thema. Doch der Kochtrend ist gemäss dem deutschen Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) **nicht empfehlenswert**. [BVL](#), 1 Seite. (10.05.2022).

★★ **Präzisionsfermentation:** Ein schwedisches Unternehmen hat mittels **Präzisionsfermentation** eine **Alternative für Rinderfett** entwickelt. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (05.05.2022). Ein österreichisches Unternehmen behauptet sein Präzisionsfermentationsverfahren liefere **Kaseinprotein** mit denselben funktionellen Eigenschaften und dem gleichen Nährwertprofil wie echter Käse und es ermögliche den Herstellern, **kuhmilchfreien Käse** in grossem Massstab herzustellen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (05.05.2022).

★★ **Verpackungen:** Weil 40 % aller Emissionen bei der Herstellung von **Wein** auf die Produktion und den Transport von Glas zurückzuführen sind, verwendet ein britisches Weinunternehmen anstelle der herkömmlichen Glasverpackung **Papierflaschen**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (06.05.2022). Ein grosser **Ketchup**-Hersteller entwickelt eine recycelbare **Flasche aus Papier**. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (20.05.2022).

★★ **Muttermilchersatz:** Der Internationale Kodex für die Vermarktung von Ersatzprodukten für Muttermilch sieht vor, dass es für **Muttermilchersatzprodukte keine Werbung** oder andere Formen der Verkaufsförderung geben soll, allerdings **geht er nicht direkt** auf viele der im **digitalen Marketing** verwendeten Strategien ein. Ein Bericht untersucht Umfang, Techniken und Auswirkungen digitaler Marketingstrategien für die Verkaufsförderung von Muttermilchersatzprodukten. [WHO](#), 25 Seiten. (28.04.2022).

- ★★ **Fleischalternativen:** In einem Artikel wird die Frage erörtert, ob **Veggie-Burger** in Zukunft das **Standard-Menü** und Rindfleisch ein Spezialwunsch sein könnten. [Anthropocene](#), 2 Seiten. (17.05.2022). Originalpublikation: [PLOSClimate](#).
- ★★ **Photodynamische Behandlung:** Zur **Inaktivierung von lebensmittelverderbenden** und **pathogenen Mikroorganismen** wurde die photodynamische Behandlung als vielversprechende, kostengünstige, chemikalienfreie und umweltfreundliche Technik eingeführt; es wurden keine toxischen Rückstände und mikrobielle Resistenzen gemeldet. Die Anwendung und Wirksamkeit der photodynamischen Behandlung in verschiedenen Lebensmittelmatrizen gegen ein breites Spektrum von Mikroorganismen zeigt das **Potenzial** dieser Technologie zur Verwendung in der **Lebensmittelindustrie**. [MicrobiologyAustralia](#), 4 Seiten. (17.05.2022).
- ★★ **Geneditierung: Tomaten**, die durch Geneditierung **Vitamin D** produzieren, könnten eine einfache und nachhaltige Innovation sein, um ein globales Gesundheitsproblem zu lösen. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (23.05.2022). Originalpublikation: [NaturePlants](#).
- ★★ **Insektenfett:** Gestützt auf Forschungsarbeiten eines schwedischen Wissenschaftlerteams wird in einer neuen Publikation erörtert, ob **herkömmliche Nahrungsfette** in Futter- und Lebensmitteln künftig mit **Fettsäuren von Insekten**, die mit gemischten Lebensmittelabfällen gezüchtet werden, **ersetzt** werden könnten. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (20.05.2022).
- ★★ **Essbare Überzüge:** In einer Übersicht werden die derzeitigen Verwendungszwecke von **essbaren Überzügen**, die physikalisch-chemischen Eigenschaften der als Überzüge verwendeten Biopolymere und die Auswirkungen der Verwendung essbarer Überzüge auf die **Qualität der Früchte** untersucht. [FoodControl](#), 10 Seiten. (09.2022).
- ★ **Schokolade:** Ein britisches Start-up-Unternehmen bringt die nach eigenen Angaben «weltweit erste» **kakaofreie Schokolade** auf den Markt, die aus Gerste und Johannisbrot hergestellt wird. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (11.05.2022).
- ★ **Basische Produkte:** Säuren machen angeblich krank. Das behaupten Verkäufer von Basenprodukten. Ein Beispiel: Eine **Mineralwasser**-Marke wird als basisch und damit als **besonders gesund** angepriesen. Eine Publikation stellt diesen Trend in Frage. [Gesundheitstipp](#), 4 Seiten. (11.05.2022).
- ★ **Essbares Klebeband:** Ingenieurstudierende haben einen Prototyp für ein **essbares Klebeband** entwickelt, das Burritos und andere eingewickelte Lebensmittel während des Verzehrs zusammenhält. [Boingnboing](#), 1 Seite. (16.05.2022). Originalpublikation: [JHU](#).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

- ★★ **Trinkwasser:** Bei einem trinkwasserbedingten **Typhusausbruch** erkrankten Anfang Jahr in China mehr als 20 Menschen. Der Ausbruch, der 23 Personen betraf, wurde durch **äusserst arzneimittelresistente (XDR) Salmonella Typhi** über eine verunreinigte Wasserversorgung verursacht. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (15.05.2022). Originalpublikation: [ChinaCDCWeekly](#).
- ★★ **Tropanalkaloide:** Forschende gaben weitere Einzelheiten über einen **Ausbruch** von 2019 in Uganda bekannt, der auf **kontaminierte Lebensmittel**, die im Rahmen der **Lebensmittelhilfe** verteilt worden waren, zurückzuführen war und **fünf Menschen das Leben kostete**. Gemäss der veröffentlichten Studie handelte es sich um den grössten dokumentierten Ausbruch, der durch eine Kontamination von Lebensmitteln mit **Tropanalkaloiden** verursacht wurde. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (06.05.2022). Originalpublikation: [BMCPublicHealth](#).
- ★ **Botulismus:** In Italien wurde eine **Pesto**-Art mit einem Fall von **lebensmittelbedingtem Botulismus** in Verbindung gebracht. Der laborbestätigte Fall trat in Rom auf und wurde von italienischen Behörden gemeldet. Bei einer epidemiologischen Untersuchung fiel der Verdacht auf ein sizilianisches Brokkoli-Mandel-Pesto. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (12.05.2022).

Lebensmittelsicherheit

- ★★★ **Schokolade:** Israel befindet sich mitten im **grössten Produktrückruf** in der Geschichte des Landes: Bei zahlreichen Produktlinien des grössten **Süsswarenherstellers** besteht der Verdacht, dass sie **Salmonella** enthalten. [TimesOfIsrael](#), 3 Seiten. (27.04.2022). Weiterführende Informationen: [IsraelMinistryOfHealth](#).
- ★★★ **Clostridioides difficile:** Gemäss einer Studie muss die Rolle von Lebensmitteln in den **Übertragungsketten** von **Clostridioides difficile** noch geklärt werden. Das Bakterium wurde aus **verschiedenen Lebensmitteln isoliert** und Fachpersonen halten es für möglich, dass einige davon **wichtige Vektoren** für dessen weite Verbreitung sein könnten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (10.05.2022). Originalpublikation: [Eurosurveillance](#).
- ★★★ **Ciguatoxine:** Vergiftungen mit **Ciguatoxinen**, nach dem Verzehr von **Meeresfisch**, sind in Deutschland selten. Ciguatera gehört aber weltweit zu den häufigsten Fischvergiftungen, die keinen bakteriellen Ursprung haben.

Vor dem Hintergrund der **Ausweitung des globalen Handels** mit Meeresfisch aus allen Weltmeeren ist deshalb künftig auch in Deutschland mit einem **Anstieg von Ciguatera-Fällen** zu rechnen. [BfR](#), 3 Seiten. (16.05.2022).

★★★ **Lebensmittelkontaktmaterialien:** Ein Wissenschaftlerteam analysierte, zusammen mit Kolleginnen und Kollegen von acht wissenschaftlichen Einrichtungen, mehr als 1200 **wissenschaftliche Studien**, in denen Chemikalien in **Lebensmittelkontaktmaterialien** gemessen wurden. Dabei wurden **mehr als 3000 potenziell schädliche Chemikalien** identifiziert; bei zwei Drittel davon war **zuvor nicht bekannt**, dass sie mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. [Affidia](#), 1 Seite. (20.05.2022). Originalpublikation: [FPF](#).

★★ **Salmonella Infantis:** Einige Marken von **Pouletfleisch** auf dem italienischen Markt weisen **Spuren von Salmonella** auf. Jetzt wurde bestätigt, dass es sich um *Salmonella* Infantis handelt, eine der **extrem antibiotikaresistenten** Serotypen. [Teleambiente](#), 1 Seite. (05.05.2022). In der Tschechischen Republik wurde bei einer amtlichen Kontrolle *Salmonella* Infantis in **Pouletfleisch** nachgewiesen. [FoodWorld](#), 1 Seite. (03.05.2022).

★★ **Coronavirus:** Gemäss einer neuen Forschungsarbeit sind Coronaviren **stabil auf Glas**, werden aber **durch manuelles Geschirrspülen beseitigt**. [FoodMicrobiology](#), 7 Seiten. (04.05.2022).

★★ **Aflatoxine:** Da der **Klimawandel** die Wettermuster auf der ganzen Welt weiter verändert, so auch im mittleren Westen der USA, haben amerikanische Forschende die **Auswirkungen auf Nutzpflanzen** wie Mais modelliert und für die nächsten 10–20 Jahren eine **Zunahme der Aflatoxin-Probleme** vorhergesagt. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (04.05.2022). Originalpublikation: [EnvironResLett](#). (25.04.2022).

★★ **Saxitoxine:** In Guatemala wurde **Alarm wegen der «roten Flut»** ausgerufen, weil bei der ständigen Überwachung und Analyse **Saxitoxin-Konzentrationen über** den zulässigen Grenzwerten festgestellt wurden. Aus diesem Grund dürfen zweischalige Weichtiere wie Miesmuscheln und Venusmuscheln nicht verzehrt werden. [OutbreakNews-Today](#), 1 Seite. (10.05.2022). Aktuelle Informationen zufolge sind nach dem Verzehr von kontaminierten Muscheln **mehr als 30 Personen erkrankt und vier gestorben**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (24.05.2022).

★★ **Vibrio parahaemolyticus:** In China wurde 2020 ein **neuer Serotyp** von *Vibrio parahaemolyticus*, O10:K4, mit pandemischem Potenzial entdeckt, der 2021 **vorherrschend wurde**. [IntJInfectDis](#), 24 Seiten. (11.05.2022).

★★ **PFAS:** Vier von 17 zertifizierten **Bio-Pastasauzen** wurden positiv auf Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) getestet. Das Vorhandensein von PFAS in Bioprodukten stellt eine **grosse Herausforderung für die Biobranche** dar und führt zu einer «grossen Verunsicherung und zu fehlendem Vertrauen bei den Konsumentinnen und Konsumenten». [Affidia](#), 1 Seite. (17.05.2022). Weiterführende Informationen: [Mamavation](#).

★ **Mohnsamen:** In Kanada werden **blaue Bio-Mohnsamen** wegen möglicher Verunreinigungen mit **Salmonella** zurückgerufen. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (03.05.2022). Weiterführende Informationen: [GovCanada](#).

★ **Mikroplastik:** In einigen Gebieten Südaustraliens wurden in **Miesmuscheln** und im **Wasser** der Gezeitenzone **Mikroplastikteile** gefunden, was zur Befürchtung Anlass gibt, dass diese nun in die **Lebensmittel** gelangen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (04.05.2022).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Speiseöl:** Indonesiens **Exportverbot** für Palmöl dürfte gemäss Branchenbeobachtern zu einem **Anstieg der Kosten** von Speiseöl, wie Sonnenblumenöl, Sojaöl und Rapsöl, führen. Schon zuvor waren die weltweiten Bestände wichtiger Speiseöle aufgrund inflationärer Preisschwankungen, ungünstiger Witterungsbedingungen und des Einmarsches Russlands in die Ukraine knapp geworden. [Foodingredients1st](#), 2 Seiten. (02.05.2022). Die Italienische Polizei hat in einer der umfangreichsten Aktionen des Landes gegen den Verkauf von falsch gekennzeichnetem Olivenöl **falsch etikettiertes Olivenöl** im Wert von 170 000 Euro beschlagnahmt. [OliveOilTimes](#), 2 Seiten. (09.05.2022).

★★ **Meeresfrüchte:** Ein amerikanischer **Meeresfrüchtehändler** wurde wegen des **Schmuggels** von Waren aus den USA verurteilt. Er fälschte Dokumente und belog die Behörden über den Verkauf von 46 Kisten mit potenziell **verdorbenen Geoduck-Muscheln** aus Alaska. Die Meeresfrüchte stammten aus einem Gebiet, das nicht für den Fang zugelassen war, und sie wurden **nicht** auf Saxitoxine («Paralytic shellfish poisoning») **getestet**. [ForeignAffairs](#), 2 Seiten. (18.05.2022).

★ **Käse:** Eine **Käsemarke** aus **Kasein**, die mit einem **Silikonmikrochip** versehen ist, wurde entwickelt, um dem Parmigiano Reggiano-Konsortium zu helfen, die **Echtheit** der Produkte zu gewährleisten. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (12.05.2022).

★ **Lebensmittelherkunft: Früchte und Gemüse** aus Marokko, Ägypten und der Türkei wurden **wissentlich falsch** als Produkte spanischer Herkunft gekennzeichnet. [MoroccoWorldNews](#), 2 Seiten. (09.05.2022). Weiterführende Informationen: [El Pais](#).

★ **Sauerteigbrot:** Im Vereinigten Königreich wurden Supermärkte für die **«Irreführung» der Kundschaft** kritisiert, weil sie Brot als «Sauerteig»-Mischungen kennzeichneten, obwohl dieses gemäss Zutatenliste **bis zu 15 Zutaten** enthielt. [Express](#), 1 Seite. (25.04.2022).

Im Fokus

★★★ **Legionella:** Die Zahl der **Legionellose**-Erkrankungen in der **Schweiz** ist in den vergangenen 20 Jahren um das **Fünffache gestiegen**. Das Schweizerische Tropen- und Public Health-Instituts analysierte die Fallzahlen von 2000 bis 2020 und beleuchtet **mögliche Auswirkungen der COVID-19-Pandemie** auf die Meldezahlen. In den letzten Jahren beobachteten die Forschenden einen **verstärkten Anstieg** der Erkrankungen **in den Sommermonaten**. Die Schweiz hat eine der **höchsten Legionellose-Inzidenzen** in Europa. [SwissTPH](#), 2 Seiten. (02.05.2022). Originalpublikation: [IntJHygEnvirHeal](#).

★★★ **Geflügel:** Forschende in Israel haben **Hühner** mit CRISPR/Cas **gentechnisch so verändert**, dass keine männlichen Nachkommen schlüpfen. Gemäss einem neueren Artikel könnten **Eier und Legehennen**, die von diesen transgenen Hühnern stammen, in der EU ohne Zulassungsverfahren und ohne entsprechende Kennzeichnung **in Verkehr gebracht werden**. [TestBioTech](#), 1 Seite. (04.03.2022).

★★★ **Antibiotikaresistenz:** Gemäss einer neuen Studie haben gesunde Erwachsene, die sich abwechslungsreich ernähren und mindestens **8-10 Gramm lösliche Nahrungsfasern** pro Tag einnehmen, **weniger antibiotikaresistente Mikroben** in ihrem Darm. Die Ergebnisse legen die Idee nahe, dass eine veränderte Ernährung eine neue Waffe im Kampf gegen die Antibiotikaresistenz sein könnte. [ScienceDaily](#), 2 Seite. (10.05.2022). Originalpublikation: [mBio](#).

★★★ **Mikroplastik:** Der **Klärschlamm**, der bei der Abwasserreinigung entsteht, ist **nährstoffreich** und ist daher eine hervorragende Düngerquelle für die Landwirtschaft. Doch eine Studie hat nun gezeigt, dass damit **grosse Mengen von Kunststofffragmenten** in die Böden gelangen. Die Autorinnen und Autoren vermuten, dass die landwirtschaftlichen Betriebe in Europa das weltweit grösste Reservoir für Mikroplastikverschmutzung sein könnten. [NeuAtlas](#), 2 Seiten. (08.05.2022). Originalpublikation: [SierraClub](#).

★★★ **Klimawandel:** Der Klimawandel soll einen **massgeblichen Einfluss** auf die Verbreitung und den Schweregrad von **Lebererkrankungen** haben, wie vektor-, wasser- oder lebensmittelbedingte Ausbrüche parasitärer Krankheiten, das Wiederauftreten verschwundener Krankheiten oder das Auftreten neuer Formen von Infektionserregern. In einer neuen Publikation wird die Rolle des Klimawandels bei der Veränderung des Musters verschiedener Lebergesundheitsprobleme und beim Wiederauftreten dieser Probleme in mehreren Regionen der Welt bestätigt. [CurrEnvironHealthRep](#), 16 Seiten. (28.04.2022). Gemäss einer Studie wird der Klimawandel in den kommenden 50 Jahren eine grosse Zahl von **Wildtieren zur Umsiedlung** zwingen, was die **Wahrscheinlichkeit**, dass **Viren** von einer Säugetierart auf eine andere, auch auf den Menschen, übertragen werden, drastisch **erhöht**. [Medscape](#), 1 Seite. (02.05.2022). Originalpublikation: [Nature](#).

★★ **Nahrungsfasern:** Der **Gesundheitsnutzen** von Nahrungsfasern variiert von Person zu Person und kann von der **Art der Nahrungsfasern** und der **Dosis** abhängen, also von einer Reihe von Faktoren, die sich aus den Wechselwirkungen zwischen Nahrungsfasern, Darmmikrobiom und Wirt ergeben. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (28.04.2022). Originalpublikation: [CellHostMicrobe](#).

★★ **Adipositas:** Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat einen neuen Bericht veröffentlicht, in dem das Ausbleiben von Fortschritten bei der Bekämpfung der **steigenden Raten von Übergewicht und Adipositas** in Europa beschrieben wird. Dem Bericht zufolge ist **kein europäisches Land auf dem Weg**, die von der WHO im Jahr 2015 gesetzten Adipositasziele zu erreichen. Die WHO schlägt vor, sich mit den gesellschaftlichen Faktoren zu befassen, die einer gesunden Ernährung entgegenwirken. [MedicalNewsToday](#), 3 Seiten. (12.05.2022). Weiterführende Informationen: [WHO](#).

★★ **Vitamin B12:** Einer neuen Studie zufolge führt Vitamin-B12-Mangel bei Säuglingen zu schlechter motorischer Entwicklung und Anämie. Vitamin B12-Mangel ist ein großes, aber übersehenes Problem. Nach Ansicht der Forschenden braucht es neue Lösungen für dieses Problem. [ScienceDaily](#), 2 Seite. (03.05.2022). Originalpublikation: [PLOSMed](#).

★★ **PFAS:** Ingenieurinnen und Ingenieure berichten zum ersten Mal über einen **selektiven Abbau** einer besonders hartnäckigen Klasse von PFAS, den fluorierten Carbonsäuren (FCAs), **durch gewöhnliche Mikroorganismen**. [ScienceDaily](#), 2 Seite. (23.05.2022). Originalpublikation: [EnvirSciTech](#).

★ **Vegetarismus:** Die Ergebnisse einer kanadischen Längsschnitt-Kohortenstudie ergaben **keine klinisch bedeutsamen Unterschiede** bei der Körpergrösse, dem Wachstum oder biochemischen Messungen bei **Kleinkindern** mit einer **vegetarischen** bzw. **nicht vegetarischen** Ernährung. Allerdings war die vegetarische Ernährung mit einer höheren Wahrscheinlichkeit von Untergewicht verbunden, was die Notwendigkeit einer sorgfältigen Ernährungsplanung

für untergewichtige Kinder unterstreicht, wenn eine vegetarische Ernährung in Betracht gezogen wird. [Medscape](#), 3 Seiten. (02.05.2022). Originalpublikation: [Pediatrics](#).

★ **Darmbakterien:** Forschende haben **Darmbakterien mit einer Datenspeicherfunktion** ausgestattet, um zu überwachen, welche Gene in den Bakterien aktiv sind. Diese Mikroorganismen könnten dereinst ein nicht invasives Mittel zur Diagnose von Krankheiten oder zur Bewertung der **Auswirkungen der Ernährung** auf die Gesundheit sein. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (12.05.2022). Originalpublikation: [Science](#).

★ **Krebs:** Forschende haben nachgewiesen, dass ein **direkter Zusammenhang** besteht zwischen der **Menge an Fett** in der Ernährung und dem **Spiegel der Stickoxide** im Körper, einem natürlich vorkommenden Signalmolekül, das mit der Entstehung von **Entzündungen und Krebs** zusammenhängt. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (17.05.2022). Originalpublikation: [ACS](#).

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 05/2022



Quelle: mvcaspel, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

Neue Lebensmitteltrends

★★★ **Lebensmittel aus dem Labor:** Ein israelisches Start-up versucht mit der Umnutzung von **Tabakpflanzen**, das grösste Hindernis in der **Labor-Fleisch**-Industrie zu überwinden: die skalierte Produktion. Das Start-up nutzt Tabakpflanzen, um die Wachstumsfaktoren zu erzeugen, die für die zelluläre Entwicklung von kultiviertem Fleisch erforderlich sind. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (29.03.2022). In einer neuen Publikation werden die **Chancen und Herausforderungen** von Lebensmitteln aus dem Labor erörtert. [Sifted](#), 4 Seiten. (04.04.2022).

★★★ **Muttermilchersatz:** Stillen wird seit Langem als die wirksamste Methode zur Sicherstellung der Gesundheit und des Überlebens von Kindern propagiert. Ein Start-up stellt nun durch «Humanisierung» von Kuhmilch zellkultivierte **menschliche Milch** her. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (25.4.2022).

★★ **Klimawandel:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler analysierten die **Speisekarten kanadischer Fischrestaurants** aus vier Zeitabschnitten zwischen 1880 und 2021, um Trends zu ermitteln, die möglicherweise mit den **steigenden Wassertemperaturen** infolge des **Klimawandels** zusammenhängen. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (21.04.2022). Originalpublikation: [EnvironBioFish](#).

★★ **Verpackungen:** Ein Unternehmen hat eine **antibakterielle Beschichtung** auf Folien für Lebensmittelverpackungen eingeführt. Die Beschichtung soll die Bakterien auf der Verpackung um 95 % reduzieren. [DairyReporter](#), 1 Seite. (31.03.2022).

★★★ **Nitrite:** Niederländische Lebensmittelingenieurinnen und -ingenieure haben eine innovative biotechnologische Lösung entwickelt, die den umstrittenen **Einsatz von Nitriten** in Fleischerzeugnissen wie **Speck ersetzen** kann und dabei das rosa Aussehen bewahrt. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (22.04.2022).

★ **Geflügelfleisch:** Fleisch von **Hühnern, die mit Insekten oder Algen aufgezogen wurden**, hat eine besondere Farbe, nämlich einen rötlich-gelben Farbton. In einem Artikel wird diskutiert, wie die Konsumentinnen und Konsumenten darauf reagieren. [Anthropocene](#), 2 Seiten. (22.04.2022).

★ **Psychedelische Pilze:** In den USA wird eine Bewegung zur **Entkriminalisierung** oder **Legalisierung** psychedelischer Substanzen wie «**Magic Mushrooms**» in ähnlicher Weise vorangetrieben wie die Entkriminalisierung von Cannabis im vergangenen Jahrzehnt. [Politico](#), 4 Seiten. (23.03.2022).

★ **Zucker:** Gemäss einer neuen Studie konsumieren britische **Kleinkinder und Kinder zu viel zugesetzten Zucker**. Eine Analyse des grössten aktuellen Datensatzes über die Ernährung von Kleinkindern im Vereinigten Königreich ergab, dass nur bei 16 % der 21 Monate alten und bei weniger als 2 % der 7-jährigen Kinder die Zufuhrempfehlungen für freien Zucker eingehalten werden. [EurekaAlert!](#), 2 Seiten. (30.04.2022).

★ **Verkaufsautomaten:** In den USA hat ein Unternehmen den ersten **Burger-Automaten** auf den Markt gebracht. Wenn eine Kundin oder ein Kunde einen Burger bestellt, führt die Maschine einen fünfstufigen Prozess durch, bei dem ein Roboter einen Hamburger grilliert, das Brötchen toastet, ausgewählte Gewürze wie Ketchup und Senf hinzugebt, den Burger zusammenstellt und ihn der Kundin oder dem Kunden überreicht. [Xtalks](#), 2 Seiten. (18.04.2022).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Hafermilch:** Für eine Hafermilchmarke gingen **29 Beschwerden** ein und zwei Personen meldeten Magenkrankungen. Der Nachweis von **Bacillus cereus** führte zum Rückruf von Produkten in zwei europäischen Ländern, Finnland und Estland. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (01.04.2022).

★★★ **Schokolade:** Im Vereinigten Königreich wurden **Schokoladeneier** wegen eines Zusammenhangs mit 63 **Salmonella-Infektionen** zurückgerufen, die mehrheitlich Kleinkinder betrafen. In Europa wurden weitere Fälle gemeldet, darunter in Irland, Frankreich, Deutschland, Schweden und den Niederlanden. [BBC](#), 2 Seiten. (04.04.2022). Der durch **Salmonella Typhimurium** Sequenztyp (ST) 34 verursachte Ausbruch breitet sich rasch aus. Die weltweit eingeleiteten **Rückrufe** und **Rücknahmen** sollen das Risiko weiterer Infektionen verringern. Risikobewertung durchgeführt durch [EFSA/ECDC](#), 15 Seiten. (12.04.2022).

★★ **Hepatitis:** Die Health Security Agency des Vereinigten Königreichs (UKHSA) hat bei Kindern höhere Quoten von **Leberentzündungen** (Hepatitis) als üblich festgestellt. Ähnliche Fälle werden zurzeit in Schottland beurteilt. In England werden etwa 60 Fälle bei Kindern unter 10 Jahren untersucht. [UKHSA](#), 3 Seiten. (12.04.2022). Weiterführende Informationen: [ECDC](#), [ECDC](#), [WHO](#). Neue Erkenntnisse deuten darauf hin, dass der Ausbruch möglicherweise durch **Adenoviren** verursacht wurde. [MedNewsToday](#), 3 Seiten. (26.04.2022).

★ **Frühstückscerealien:** In den USA haben **Hunderte von Menschen** nach dem Verzehr einer beliebten Marke von **Frühstücksflocken** über Magenschmerzen, Erbrechen und Durchfall geklagt. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (05.04.2022). Weiterführende Informationen: [FoodDive](#), [FDA](#).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Pathogene Hefe:** **Fungizide**, die zur Verlängerung der Haltbarkeit von Früchten eingesetzt werden, können einer neuen Studie zufolge **multiresistente pathogene Hefen** selektieren und die Übertragung fördern. [EurekaAlert!](#), 2 Seiten. (31.03.2022). Originalpublikation: [mBio](#).

★★★ **Pestizide:** Der Jahresbericht der EFSA über Pestizidrückstände in Lebensmitteln umfasst mehr als 88 000 Lebensmittelproben, die im Jahr 2020 in der Europäischen Union erhoben wurden. **94,9 % der Proben** lagen innerhalb der **gesetzlich zulässigen Werte**. [EFSA](#), 2 Seiten. (30.03.2022). Weiterführende Informationen: [EFSA Journal](#), [Dashboard](#).

★★★ **Fleischalternativen:** In einem Artikel werden die **Sicherheits- und Ernährungsrisiken** im Zusammenhang mit **pflanzlichen Fleischalternativen** diskutiert. Neuere pflanzliche Lebensmittel sind mit verschiedenen Schwierigkeiten verbunden, darunter allergene, chemische, qualitative und mikrobiologische Bedenken. [FoodSafetyMagazine](#), 4 Seiten. (April/Mai 2022). Ein kalifornisches Unternehmen hat aus **Mikroben**, die **recyceltes Kohlendioxid in Protein** umwandeln, eine **Fleischalternative** entwickelt. Das Produkt ist so konzipiert, dass es den Geschmack und die Beschaffenheit echter Fleischprodukte wie Poulet- und Schweinefleisch, Steaks sowie Meeresfrüchte nachahmt. [Xtalks](#), 2 Seiten. (26.04.2022).

★★★ **Staphylococcus argenteus:** Japanische Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler haben mögliche Kontaminationswege **eines neu identifizierten Lebensmittelpathogens**, *Staphylococcus argenteus*, entdeckt. In einer neuen Studie untersuchten die Forschenden die Prävalenz von *S. argenteus* in Lebensmitteln wie Gemüse, Fisch sowie Poulet-, Rind- und Schweinefleisch aus dem Einzelhandel. Genetisches Material von *S. argenteus* wurde in **13,9 % der untersuchten Pouletproben** nachgewiesen. [OsakaMetUni](#), 2 Seiten. (21.04.2022). Originalpublikation: [IntJFoodMicrobiol](#).

★★ **Mikroplastik:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler untersuchten den Zusammenhang zwischen **Toxoplasma gondii**, **Cryptosporidium parvum** und **Giardia enterica** und **Polyethylen-Mikroperlen** und **Polyester-Mikrofasern**. Die Studie zeigte einen neuartigen Weg auf, wie anthropogene Schadstoffe Krankheitserreger in der Meeresumwelt übertragen können, die für menschliche Gesundheit möglicherweise schädlich sind. [NatureSciReports](#), 11 Seiten. (26.04.2022).

★★ **Nanopartikel:** Viele Menschen verwenden aus Bequemlichkeitsgründen **Kochbeutel aus Nylon** und **Pappbecher mit Plastikauskleidung**, aber eine neue Studie legt nahe, dass diese eine Quelle von Nanopartikeln sind. Die Kunststoffe in diesen Produkten sollen in jeden Liter Wasser, mit dem sie in Kontakt kommen, **Billionen von nanometergrossen Partikeln** abgeben. [ScienceDaily](#), 2 Seite. (21.04.2022). Originalpublikation: [EnvirSciTech](#).

★★ **Freekeh:** Freekeh, der auch als Firik-Bulgur oder ähnlich bezeichnet wird, ist **unreif geernteter, getrockneter und gerösteter Weizen**. In Deutschland untersuchten die Behörden 2021 im Rahmen eines bundesweiten Monitoring-Projektes Freekeh-Proben. Keine der neun untersuchten Proben entsprach allen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. [UA-BW](#), 2 Seiten. (06.04.2022).

★★ **Salmonella Napoli:** Anlässlich einer internationalen Landwirtschaftsmesse informierte die französische Agentur für Lebensmittelsicherheit (ANSES) über **neu auftretende mikrobiologische Gefahren**. **Salmonella Napoli** ist gegenwärtig Gegenstand **umfangreicher Forschungsarbeiten**. [ProcessAlimentaire](#), 1 Seite. (28.02.2022).

★★ **Cannabis:** Eine Wohltätigkeitsorganisation für Drogentests im Vereinigten Königreich warnt vor **gefährlichem synthetischem Cannabis**, das als Marihuana-**Bonbons** verkauft wird und die Käuferinnen und Käufer in Lebensgefahr bringen könnte. [BBCNews](#), 2 Seiten. (08.04.2022). Einige Cannabis-Lebensmittel sehen beliebten **Snacks sehr ähnlich**, wie eine neue amerikanische Studie zeigt. [NYU](#), 2 Seiten. (19.04.2022).

★ **Blei:** Die Food and Drug Administration (FDA) der USA hat den Entwurf eines Leitfadens veröffentlicht, der Unternehmen und Hersteller über die **Auslösewerte für Blei in trinkfertigen Säften** und **Saftmischungen** informiert. Blei kann bei der Herstellung durch Geräte und Maschinen in den Saft gelangen. [Affidia](#), 1 Seite. (29.04.2022). Originalpublikation: [FDA](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Meeresfrüchte:** Importierte Meeresfrüchte aus dem Supermarkt wurden in Singapur als **Hauptquelle für die Verfälschung** von Meeresfrüchten identifiziert. Die DNA-Barcodierung ergab eine **Falschetikettierungsrate von 26 %**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (28.03.2022). Originalpublikation: [FoodControl](#).

★★★ **Ukraine:** In einem Artikel wird erörtert, wie sich die russische Invasion der Ukraine auf die **Produktion**, den Verbrauch und den Export von **Fleisch auswirken könnte**. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (04.04.2022). Die Fälle von **Lebensmittelverfälschungen** könnten **zunehmen**, da die Unternehmen nach Alternativen suchen für Lebensmittel wie Sonnenblumenöl, die vom Konflikt betroffen sind. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (27.04.2022).

★★ **Frühwarnung:** Forschende in den Niederlanden und im Vereinigten Königreich haben festgestellt, dass ein **Frühwarnsystem für Lebensmittelbetrug**, das auf dem Monitoring von Medien aus aller Welt beruht, ein **wirksames Instrument** ist. [SecuringIndustry](#), 1 Seite. (20.04.2022). Originalpublikation: [FoodControl](#).

★ **Greenwashing:** Da sich die Konsumentinnen und Konsumenten immer mehr für die **Umweltauswirkungen** ihrer Produkte und Dienstleistungen interessieren, stehen die Unternehmen unter starkem Druck, umweltfreundlicher zu werden. Dies kann auch zu einer **neuen Art von Betrug** führen, wie ein neuer Artikel zeigt. [NewFood](#), 2 Seiten. (15.04.2022). Dänemark investiert 9 Mio. DKK (1,2 Mio. Euro) in die Entwicklung eines **staatlichen Klimabels für Lebensmittel**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (19.04.2022).

Im Fokus

★★★ **PFAS:** Eine neue Studie zeigt, dass die **Exposition gegenüber Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)** – einer grossen und vielfältigen Gruppe von Industriechemikalien, die in vielen Alltagsprodukten enthalten sind – mit einem **erhöhten Diabetesrisiko** bei Frauen mittleren Alters verbunden ist. [ScienceDaily](#), 2 Seite. (11.04.2022). Originalpublikation: [Diabetologia](#).

★★★ **Mikrobiom:** Eine neue Studie untersucht die Fähigkeit des menschlichen Darmmikrobioms, **Xanthan-Gummi zu verdauen**. Dies ist eine relativ neue Lebensmittelzutat, die in vielen verarbeiteten Lebensmitteln enthalten ist. Die Ergebnisse legen nahe, dass ein hoher Konsum des Lebensmittelzusatzstoffs **das Darmmikrobiom aktiv verändern** kann. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (14.04.2022). Originalpublikation: [NatureMicrobiology](#).

★★★ **Mykotoxine:** In einer Studie des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) wurden **Biomarker für die Belastung mit Ochratoxin A (OTA) und Citrinin (CIT)** in einer grossen Zahl von Serumproben gesunder Blutspenderinnen und -spender in der Schweiz bestimmt. **OTA** war das **am häufigsten vorkommende Mykotoxin** in Humanserumproben in der Schweiz. [MycotoxinRes](#), 15 Seiten. (20.04.2022).

★★ **Antibiotikaresistenz:** Gemäss einem Bericht des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ist die Antibiotikaresistenz bei **Salmonella** und **Campylobacter** nach wie vor **hoch**. [ECDC](#), 1 Seite. (29.03.2022). Vollständiger Bericht: [ECDC](#). In den USA zeigt der Bericht des nationalen Überwachungssystems für Antibiotikaresistenz eine **zunehmende Antibiotikaresistenz** bei **Salmonella** und **Campylobacter**. [CIDRAP](#), 2 Seiten. (20.04.2022). Fachpersonen haben eine **Software** entwickelt, die DNA-Sequenzierung und maschinelles Lernen kombiniert, um herauszufinden, wo und in welchem Umfang antibiotikaresistente Bakterien zwischen Mensch, Tier und der Umwelt übertragen werden. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (21.04.2022). Originalpublikation: [PLOS](#).

★★ **Ballaststoffe:** Eine Studie zeigte, dass die **Gesamtballaststoffe**, insbesondere Getreidefasern, nicht aber Obst- oder Gemüsefasern, mit weniger Entzündungen und **einer tieferen Inzidenz von Herz-Kreislauf-Erkrankungen assoziiert** sind. [ScienceDaily](#), 2. Seiten. (06.04.2022). Originalpublikation: [JAMANetwork](#).

★★ **Ernährung:** Forschende haben eine **optimale Ernährung zur Verlängerung der Lebenserwartung** ermittelt, die verschiedene Ernährungsaspekte, von der Lebensmittelzusammensetzung und der Kalorienzufuhr bis zur Dauer und Häufigkeit der Fastenperioden, umfasst. [Neuroscience](#), 2 Seiten. (28.04.2022). Originalpublikation: [Cell](#).

★★ **Rückrufe und Ausbrüche:** Forschende haben die **Risikofaktoren für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche** im Zusammenhang mit Rückrufen in den USA von 2009 bis 2019 untersucht. [IntJEnvResPubHe](#), 20 Seiten. (19.04.2022).

★★ **Schwangerschaft:** Eine Analyse der Gesundheits- und Ernährungsdaten von mehr als 8500 schwangeren Frauen ergab, dass eine **mediterrane Ernährung** mit einem geringeren **Risiko für Präeklampsie** verbunden ist. Die Verringerung des Präeklampsierisikos war bei schwarzen Frauen – einer Bevölkerungsgruppe mit einem hohen diesbezüglichen Risiko – am grössten. [ScienceDaily](#), 2 Seite. (20.04.2022). Originalpublikation: [JAmHeartAssoc](#).

★★ **Zeckenenzephalitis-Virus:** Das Zeckenenzephalitis-Virus (FSME) wird vor allem durch Zeckenbisse übertragen, aber Menschen können sich auch durch den Verzehr **unpasteurisierter Milch von infizierten Tieren** anstecken. Forschende berichten nun über einen Fall, in dem FSME wahrscheinlich von einer **ungeimpften Mutter beim Stillen** auf den Säugling übertragen wurde. [CDC](#), 2 Seiten. (05.2022).

★★ **Trifluoressigsäure:** In der Schweiz untersuchte **Trinkwasserproben** waren mit Trifluoressigsäure (TFA) **kontaminiert**. Der Stoff wurde auch in abgefülltem Wasser nachgewiesen. [SRF](#), 16 Minuten (Video). (26.04.2022).

★ **Avocado:** Eine Studie über 30 Jahre mit mehr als 110 000 Gesundheitsfachpersonen ergab, dass Teilnehmende, die **mindestens zwei Portionen Avocado pro Woche** assen, ein **kleineres Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen** aufwiesen als jene mit einem geringen Avocado-Konsum. Der Ersatz von tierischen Produkten wie Butter, Käse

oder Speck durch Avocado war ebenfalls mit einem geringeren Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen verbunden. [ScienceDaily](#), 2 Seite. (30.03.2022). Originalpublikation: [JAMHeartAssoc](#).

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 04/2022



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

★★★★ **Kasein:** Ein niederländisches Start-up entwickelte kürzlich eine **vegane Version von Kasein** mittels Präzisionsfermentation. Mit dieser Technologie kann Kuhmilch ohne Geschmacks-, Textur- oder Qualitätsverlust ersetzt werden. [XTalks](#), 1 Seite. (24.01.2022). Ein israelisches Unternehmen entwickelte ebenfalls eine Technologie, mit der **Milcheiweiss** mithilfe natürlicher Präzisionsfermentation **hergestellt** werden kann. [XTalks](#), 1 Seite. (24.02.2022).

★★★ **Verpackungen:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler entwickelten aus **Gelatine, Lehm** und einer Nanoemulsion aus **ätherischem Öl** von schwarzem Pfeffer einen neuen «**grünen Plastik**» [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (09.03.2022). **Insektenflügel** als Inspiration für eine neue **antibakterielle Verpackung:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler entwickelten eine natürliche antibakterielle Textur, die auf Lebensmittelverpackungen angebracht wird, um die Haltbarkeit zu verbessern und Abfälle zu reduzieren. [ScienceDaily](#), 1 Seite. (21.03.2022). Originalpublikation: [ACSAppiNanoMater](#).

★★★ **Palmöl:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus Singapur stellten Öle aus **Mikroalgen** her, die **Palmöl** in der Lebensmittelherstellung **dauerhaft ersetzen** könnten. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (17.03.2022). Weiterführende Informationen: [ntu](#).

★ **Okara:** Die **Abfälle aus der Fermentation von Soja** (Okara) könnten den Fettstoffwechsel verbessern und die **Auswirkungen** ernährungsbedingter **Adipositas abschwächen**. Die Forschenden hoffen, dass Okara dank dieser Entdeckung Eingang in die **diätetischen Lebensmittel** findet und so einen Beitrag zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung und Adipositas leisten kann. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (22.03.2022). Originalpublikation: [Metabolites](#).

★ **Soziale Medien:** Spanien schlug vor, Influencern, berühmten Sportlerinnen und Sportlern sowie Fernsehmoderatorinnen und -moderatoren zu **verbieten**, gegenüber Kindern **Werbung für Lebensmittel und Getränke** zu machen, die als **HFSS** bezeichnet werden (reich an Fett, Salz oder Zucker). [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (10.03.2022).

★ **Backwaren:** Ein Artikel befasst sich mit **künftigen Trends** bei Backwaren. [BritishBaker](#), 4 Seiten. (01.03.2022).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Escherichia coli:** Ganz Frankreich ist von der Rücknahme **tiefgekühlter Pizzas** betroffen, die mit *E.coli* verunreinigt sind. Seit Beginn des Jahres verursachte dieses Bakterium schwere Infektionen in 12 Regionen. [LeProgrès](#), 1 Seite. (18.03.2022). Weiterführende Informationen: [LeMatin](#).

★★★ **Yersinia pseudotuberculosis:** Eine epidemiologische Untersuchung ergab, dass **Tomaten** den **Y. pseudotuberculosis-Ausbruch** in Frankreich von 2020 verursacht hatten. [BioRxiv](#), 27 Seiten. (25.03.2022).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Bacillus thuringiensis:** Es gibt Hinweise darauf, dass **Rückstände** von *B. thuringiensis*-haltigen **Biopestiziden** auf Lebensmitteln beim Menschen **Durchfallerkrankungen** verursachen können. Gemäss einer neuen Publikation, die im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erstellt wurde, sollte die **Risikobewertung** künftig nicht mehr taxonomiebasiert, sondern **stammspezifisch** erfolgen. [FoodMicrobiol](#), 38 Seiten. (23.03.2022).

★★★ **Antibiotikaresistenzen:** Einer neuen Studie zufolge enthalten **Milchprodukte** Antibiotikaresistenzgene in infektiösen Phagenpartikeln. **Dieses Reservoir an Antibiotikaresistenzgenen kann**, sowohl im Lebensmittel als auch **nach** dem Verzehr, auf bakterielle Wirte im Darmtrakt übertragen werden. [IntJFoodMicrobiol](#), 8 Seiten. (16.04.2022). Der Einsatz von Bakteriziden, Fungiziden und anderen Pestiziden im Ackerbau wird potenziell mit dem neu auftretenden Problem der antimikrobiellen Resistenz in Verbindung gebracht. [Affidia](#), 1 Seite. (09.03.2022). Originalpublikation: [Agricuture](#). Die Antibiotikaresistenz von *Salmonella* und *Campylobacter* ist gemäss dem Bericht des Europäischen Zentrums für die Kontrolle und die Prävention von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nach wie vor hoch. [EFSA](#), 197 Seiten. (29.03.2022).

★★★ **Zukunft der Lebensmittelsicherheit:** Eine neue Publikation der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (FAO) vermittelt einen Überblick über die **weltweit** wichtigsten **treibenden Kräfte und Tendenzen**. Sie befasst sich unter anderem mit dem Klimawandel, der Entwicklung der Verhaltensweisen und Präferenzen der Konsumentinnen und Konsumenten, den neuen Lebensmittelquellen und Produktionssystemen, den technologischen Fortschritten, dem Mikrobiom, der Kreislaufwirtschaft und dem Lebensmittelbetrug. [FAO](#), 158 Seiten. (2022).

★★★ **Kreislaufwirtschaft:** In einem Bericht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) werden die **Risiken für die Pflanzen- und Tiergesundheit sowie für die menschliche Gesundheit und die Umwelt** im Zusammenhang mit der **Kreislaufwirtschaft** untersucht. Zu den festgestellten Risiken zählen die **bakterielle und virale Verunreinigung** der Kulturen durch die Bewässerung mit Abwasser, das Vorhandensein von **Schwermetallen** und **Mykotoxinen** in Insekten und das **Allergiepotezial von Chitosan** in Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (26.03.2022). Originalpublikation: [EFSA](#).

★★★ **Parasiten:** Eine Studiengruppe untersuchte **frische und eingeführte italienische Produkte** auf **Parasiten** (*Giardia*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica*). Gemäss den Autorinnen und Autoren könnten frische Produkte auf dem italienischen Markt eine **Übertragungsquelle** für bestimmte Parasiten darstellen. [IntJFoodMicrobiol](#), 8 Seiten. (16.03.2022).

★★★ **Mikroplastik:** Ein Schweizer Dokumentarfilm berichtet über die **Verunreinigung** verschiedener **Lebensmittel**, darunter geschälte Karotten und Äpfel, mit Mikroplastik. [tsr](#), 44 Minuten. (22.03.2022). Eine niederländische Studie zeigte, dass **kleinste Plastikteile** aus der Umwelt **in das menschliche Blut gelangen**. [EnvironInt](#), 39 Seiten (24.03.2022). Weiterführende Informationen: [VU](#).

★★ **Escherichia coli:** Die österreichischen Behörden untersuchten 48 **Fertigteige für Kuchen und Kekse** auf **shiga-/verotoxinproduzierende Escherichia coli** (STEC/VTEC). Zwei Proben enthielten STEC /VTEC und wurden daher als **gesundheitsschädlich** beurteilt. [AGES](#), 3 Seiten. (24.01.2022).

★★ **Ciguatera:** In Frankreich veröffentlichte die Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) einen **Bericht zum Thema Ciguatera**, einer Lebensmittelvergiftung, die durch Ciguatoxine in Fisch verursacht wird. [VigilAnses](#), 4 Seiten. (03.2022). Nach einem **Ciguatera-Ausbruch** in Deutschland 2017 wurde bei importiertem Fisch mit der Kennzeichnung «vivaneau malabar» (*Lutjanus malabaricus*) eine Untersuchung durchgeführt. In den 45 Fischproben aus der beanstandeten Charge und den zwei Speiseresten wurde eine «Toxizität des Typs CTX» nachgewiesen. Die genetische Analyse ergab, dass der **Fisch falsch gekennzeichnet** war und es sich um *L. bohar* handelte, eine häufig in Ciguatera-Fälle involvierte Art. [FrontMarSc](#), 21 Seiten. (17.03.2022).

★★ **Vibrio parahaemolyticus:** In Neuseeland wurde in jüngster Zeit ein **starker Anstieg der Infektionen** mit *Vibrio parahaemolyticus* verzeichnet. Die Behörden weisen die Konsumentinnen und Konsumenten an, Muscheln **gut zu kochen**, da die Daten nahe legen, dass Muscheln aufgrund veränderter Temperaturen und Wasserbedingungen anfälliger für die Bakterie sein könnten. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (12.03.2022).

★★ **Avocado und Guacamole:** Die amerikanische Food and Drug Administration (FDA) hat einen Bericht mit den Ergebnissen von **Proben** verarbeiteter Avocados und Guacamole veröffentlicht: Einige Proben waren **mit Listeria oder Salmonellen verunreinigt**. [FoodPoisonJournal](#), 2 Seiten. (25.03.2022). Originalpublikation: [FDA](#).

★★ **Trinkwasser:** Die Entwicklung von **Resistenzen bei Krankheitserregern gegen Desinfektionsmittel**, die zur Aufbereitung von Trinkwasser verwendet werden, könnte schwerwiegende Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben. Die **Wasserdesinfektionssysteme** sollten, insbesondere im Rahmen der Wiederverwendung von Trinkwasser, regelmässig kontrolliert werden, um das **Resistenzprofil der pathogenen Bakterien zu beurteilen**. [FrontEnvironSci](#), 12 Seiten. (14.03.2022). Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) veröffentlichte die vierte Ausgabe ihrer **Empfehlungen zur Trinkwasserqualität**. [WHO](#), 614 Seiten. (21.03.2022).

★ **Wildschwein:** Eine neue Studie zeigt, dass Wildschweine ein **wichtiges Reservoir** für lebensmittelbedingte **Zoonosen** sind. Der Verzehr von ungenügend gekochtem **Wildschweinfleisch** könnte ein Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellen. [ItalJFoodSafety](#), 5 Seiten. (2022).

★ **Tee:** In einem Test, der von einer französischen Konsumentenschutzzeitschrift bei 48 **Produkten auf Teebasis** durchgeführt wurde, wurden in Tee und Kräutertee bis zu **16 verschiedene Pestizide** sowie Spuren von **Insekten, Plastik und Haaren von Nagern** gefunden. [Affidia](#), 1 Seite. (21.03.2022). Originalpublikation: [60MioCons](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Curcumin:** Eine kürzlich veröffentlichte Studie schätzt, dass **40 % der Curcumin-Nahrungsergänzungsmittel**, die in Frankreich online oder in Reformläden verkauft werden, **nicht den Anpreisungen** auf der Etikette **entsprechen**. [Nutralngredients](#), 3 Seiten. (10.03.2022). Originalpublikation: [JPharmaceutBiomed](#).

★★★ **Schokolade:** Im Vereinigten Königreich **warnen** die Gesundheitsbehörden vor dem Kauf von **gefälschten Schokoladenriegeln**, die im ganzen Land in Läden und online verkauft werden. Die Warnung erfolgte nach einem **starken Anstieg der Meldungen** von gefälschten Schokoladenriegeln auf dem Markt im vergangenen Jahr. [FSA](#), 1 Seite. (28.03.2022).

★★ **Online-Verkauf:** Die irische Food Safety Authority (FSAI) warnte vor dem **illegalen Online-Verkauf** von **Säuglingsnahrung** und **Babynahrung auf Reisbasis**. Der Verkauf dieser Produkte ist in Europa nicht zulässig, da sie nicht den Nährstoffbedürfnissen von Säuglingen entsprechen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (17.03.2022). Originalpublikation: [FSAI](#).

Im Fokus

★★★ **Ukraine:** Die **Auswirkungen des Ukraine-Kriegs** auf die Schweizer Landwirtschaft werden in einem kürzlich veröffentlichten Artikel diskutiert, der sich insbesondere mit **Dünge-** und **Futtermitteln** sowie der **Pflanzenproduktion** befasst. [FoodAktuell](#), 3 Seiten. (18.03.2022). Gewisse **Lebensmittel** könnten aufgrund des Ukraine-Konflikts **knapp** werden. Die am meisten betroffenen Lebensmittel werden in einem neuen Artikel beschrieben. [Euronews](#), 2 Seiten. (15.03.2022). Die Ukraine ist weltweit **der grösste Exporteur von Sonnenblumenöl**; das Land produziert bis zu 46 % der Sonnenblumenkerne und des Distelöls. Der zweitgrösste Produzent ist Russland (das rund 23 % des weltweiten Angebots exportiert). Der Übergang zu einem besser verfügbaren Öl würde die Unternehmen zwingen, **neue Verpackungen** zu produzieren, die auf das ersetzte Öl hinweisen. [Time](#), 3 Seiten. (07.03.2022). Weitere Informationen: [TheConversation](#). Im Vereinigten Königreich **bewerteten** die Gesundheitsbehörden (FSA) das **Allergierisiko** für die britischen Konsumentinnen und Konsumenten, wenn das Sonnenblumenöl in Lebensmitteln ohne entsprechende Kennzeichnung auf der Verpackung durch raffiniertes **Rapsöl ersetzt** wird. [FSA](#), 11 Seiten. (22.03.2022).

★★★ **Pflanzenschutzmittel:** Forschende befassen sich mit einer neuen Wirkweise **zur Bekämpfung** der hartnäckigsten **Unkräuter**. Bei der Methode werden molekulare Instrumente, sogenannte **Antisense-Oligonukleotide**, eingesetzt, um in die Zellen der zu bekämpfenden Pflanzen einzudringen und auf die RNA-Einzelstränge abzielen. Die molekularen Ziele seien so spezifisch, dass die Kulturen intakt bleiben. [EurekAlert!](#), 3 Seiten. (08.03.2022).

★★★ **Metagenomik:** Gemäss einem neuen Artikel ist die Metagenomik Teil der **nächsten Revolution** in der Diagnostik im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Mit dieser Technologie können **ganze Mikrobiome von Lebensmitteln, Zutaten oder Umweltproben identifiziert** werden. [JFP](#), Abstract. (03.2022).

★★ **Phthalate:** Neue Forschungsarbeiten stellten einen **Zusammenhang zwischen den Phthalaten**, die allgemein als «allgegenwärtige Chemikalien» bezeichnet werden, und einer **höheren Inzidenz bestimmter Krebserkrankungen bei Kindern** fest. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (16.03.2022). Originalpublikation: [JNCI](#).

★★ **Alkohol:** Forschende analysierten die Daten von mehr als 36 000 Erwachsenen und entdeckten einen **Zusammenhang zwischen dem Alkoholkonsum** und dem **Rückgang des Hirnvolumens**, der ab einem mittleren Konsum von einer Alkoholeinheit pro Tag – was ungefähr einem halben Bier entspricht – beginnen und mit jedem zusätzlichen Glas zunehmen würde. [ScienceDaily](#), 4 Seiten. (04.03.2022). Originalpublikation: [NatureCommunications](#).

★★ **Viren:** Ein Artikel befasst sich mit dem **Potenzial bestimmter Viren**, den **Phagen**, für die **Prävention oder Behandlung von bakteriellen Erkrankungen**, z. B. in Form von **Nahrungsergänzungsmitteln**. Die Technologie soll vor allem für die Bekämpfung antibiotikaresistenter Bakterien interessant sein. [TodayHeadline](#), 4 Seiten. (03.2022).

★★ **Süssmittel:** Eine Studie mit mehr als 100 000 Teilnehmenden zeigte, dass bei **Personen, die grosse Mengen bestimmter Süssmittel konsumieren**, das Risiko für gewisse **Krebsarten** leicht ansteigt. Insbesondere Aspartam und Acesulfam K sollen mit einem höheren Krebsrisiko einhergehen – namentlich von Brustkrebs und adipositasbedingten Krebsarten, wie Darm-, Magen und Prostatakrebs. [TheConversation](#), 2 Seiten. (24.03.2022). Originalpublikation: [PLOSmedicine](#).

★★ **Stark verarbeitete Lebensmittel:** Die Ergebnisse einer Studie legen nahe, dass ein **grösserer Konsum von stark verarbeiteten Lebensmitteln** in einer gesundheitsbewussten Bevölkerung mit vielen Vegetarierinnen und Vegetariern mit einer **höheren Sterblichkeit** verbunden ist. [AmJClinNutr](#), Abstract. (24.03.2022).

★ **Titandioxid:** **Grossbritannien folgt der Europäischen Union beim Verbot von Titandioxid** als Lebensmittelzusatzstoff vorläufig nicht. Die Food Standards Agency (FSA) des Vereinigten Königreichs gab bekannt, dass bei der Prüfung der Nachweise **kein Sicherheitsproblem festgestellt wurde**, was bedeutet, dass die Regelung von England und Wales nicht geändert wird. Die Food Standards Scotland (FSS) gelangte zum gleichen Schluss. [FoodSafety-News](#), 2 Seiten. (09.03.2022).

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 03/2022



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

★★ **Nahrungsergänzungsmittel:** Eine Befragung des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigt, dass **ein Drittel der deutschen Bevölkerung** mindestens **einmal pro Woche Vitamine** über Nahrungsergänzungsmittel zu sich nimmt, jede sechste Person sogar täglich. [BfR](#), 2 Seiten. (10.02.2022).

★★ **BIO-Produkte:** Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL haben gemeinsam einen Bericht veröffentlicht, in dem sie die **Entwicklung des Marktes** für biologische Lebensmittel und die **Kaufmotive** der Konsumentinnen und Konsumenten analysierten. [BLW](#), 3 Seiten. (01.03.2022).

★★ **Landwirtschaft in kontrollierter Umgebung:** In einem Artikel werden **vier grundsätzliche Aussagen** im Zusammenhang mit Produkten vorgestellt, die in kontrollierter Umgebung angebaut werden: mehr **Sicherheit**, mehr **Frische**, besseres **Nährwertprofil** und besseres **ökologisches Profil**. [FoodSafetyMagazine](#), 3 Seiten. (01.02.2022).

★★ **Exotische Früchte: Zitrusfrüchte** und **exotische Früchte** werden in der Schweiz **immer beliebter**: 2021 stiegen die Importe exotischer Früchte gegenüber 2010 um rund ein Drittel an. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (04.02.2022). Originalpublikation: [BLW](#).

★★ **Verpackungen:** In einer in der Schweiz durchgeführten Machbarkeitsstudie wurde untersucht, ob **Hühnerfedermehl aufgewertet** und für die Entwicklung von **polymeren Produkten** mit hoher Wertschöpfung, darunter Verpackungen, eingesetzt werden kann. [Innosquare](#), 1 Seite. (2022). In einer von einem amerikanischen Wissenschaftlerteam durchgeführten Studie werden grosse Fortschritte präsentiert bei der Umwandlung von **Apfelabfällen** in ein **Verpackungsmaterial**, das Kunststoff ersetzen könnte. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (14.02.2022). Originalpublikation: [OregonStateUni](#). Eine Studie stellte fest, dass in mehreren Regionen der Welt, insbesondere in Indien, China und Brasilien, **Interesse an essbaren Verpackungen** besteht. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (17.02.2022).

★★ **Zucker:** Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der EFSA haben eine umfassende **Sicherheitsbewertung zu Zucker** in der Nahrung und einem **möglichen Zusammenhang** mit **Gesundheitsproblemen** abgeschlossen. Sie kamen zum Schluss, dass die Aufnahme von zugesetztem Zucker und freiem Zucker im Rahmen einer ernährungswissenschaftlich angemessenen Ernährung **so gering wie möglich** sein muss. [EFSA](#), 3 Seiten. (28.02.2022).

★ **Ernährungsgewohnheiten:** Knapp neun von zehn Konsumentinnen und Konsumenten **naschen jeden Tag**, aber gemäss einer neuen Studie hat sich das, was sie naschen, und wann sie es tun, **während der Pandemie verändert**. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (24.02.2022). In einer Publikation wurden die **Veränderungen der Ernährungsinteressen** während der **SARS-CoV-2-Pandemie** in 18 Ländern im Jahr 2020 anhand der Suchanfragen auf Google untersucht. [Nature](#), 14 Seiten. (28.02.2022).

★ **Farb- und Konservierungsstoffe:** Ein Artikel befasst sich mit dem **Markt** und den **jüngsten Entwicklungen** im Bereich der Konservierungsstoffe. Demnach würden anstelle der bisher häufig verwendeten synthetischen Versionen **tendenziell häufiger natürliche Konservierungsstoffe** aus pflanzlichen und tierischen Quellen verwendet. [OpenPR](#), 2 Seiten. (22.02.2022). In einem Artikel werden die möglichen **künftigen Entwicklungen** im Markt der **Farb- und Konservierungsstoffe** vorgestellt. Dabei wird die Entwicklung von neuen sichereren und wirksameren natürlichen Zusatzstoffen mit einer **doppelten Funktion** (Farb- und Konservierungsstoff) vorgeschlagen. [JAgricFoodChem](#), 17 Seiten. (21.02.2022).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **E. coli:** In Kanada wurde ein durch **E. coli O103** verursachter Ausbruch mit **gehacktem Sellerie** in Verbindung gebracht. Dies ist das erste Mal, dass Sellerie mit einem Ausbruch von *E. coli* der nicht zur Serogruppe O157 gehört, O157 assoziiert wurde. [CDDR](#), 5 Seiten. (01.2022).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Vibrio parahaemolyticus:** In Australien forderten Forschende, dass man sich **stärker** auf Infektionen mit *Vibrio parahaemolyticus* **konzentrieren** sollte, unter anderem aufgrund der **möglichen Auswirkungen auf den Klimawandel**. Sie rufen dazu auf, national zu diskutieren, ob *Vibrio*-Infektionen als **meldepflichtige Krankheit** aufgenommen werden sollten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (24.02.2022). Eine Laboruntersuchung ergab **ermutigende Ergebnisse** für die Anwendung von **lytischen Bakteriophagen** zur Bekämpfung von *Vibrio parahaemolyticus*. Die Ergebnisse könnten vielversprechend sein für eine breite Anwendung in der **Lebensmittelindustrie**. [JVerbrauchLebensm](#), 9 Seiten. (04.01.2022).

★★★ **Salmonellen:** Auf **Trockenfrüchten** können Stressfaktoren bei Salmonellen zu einem **lebensfähigen, aber nicht kulturfähigen Zustand** führen, wodurch diese mit kulturbasierten Methoden **nicht nachweisbar** sind. Die Autorinnen und Autoren einer Studie empfehlen, neben den kulturbasierten Methoden **mikroskopische und molekulare Methoden** zu verwenden. [ApplEnvironMicrob](#), 13 Seiten. (01.2022).

★★★ **E. coli:** In Frankreich führen die Behörden Abklärungen wegen einer **Zunahme** der Fälle von **hämolytisch-urämischem Syndrom** (HUS) und **schwerer E.-coli-Infektionen** durch, die seit Anfang Februar gemeldet wurden. In fünf Regionen Frankreichs sind 13 offenbar verbundene HUS-Fälle aufgetreten. Zu den verantwortlichen *E. coli*-Serotypen und den Infektionsquellen liegen noch keine Informationen vor. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (01.03.2022). Originalpublikation: [Santé.gouv.fr](#).

★★ **Mikroplastik:** Ein Artikel befasst sich mit den **möglichen Gefahren** von Mikroplastik, der Frage, wie Lebensmittel **kontaminiert** werden, und den Mitteln zur **Reduktion der Exposition**. [MedicalNewsToday](#), 4 Seiten. (18.02.2022).

★★ **Warnungen, Rückrufe und Meldungen:** Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlichte den Jahresbericht zu den **öffentlichen Warnungen, Rückrufen** und dem Schnellwarnsystem **RASFF**. 2020 hat das BLV insgesamt 31 öffentliche Warnungen und 62 Rückrufe aufgeschaltet. Die Zahl der **RASFF-Meldungen**, die von der Schweiz ausgelöst wurden, sind **leicht angestiegen**, während die Zahl der Meldungen, die

die Schweiz betrafen, einen **starken Anstieg** von 201 Meldungen im Jahr 2019 auf 241 im Jahr 2020 verzeichnete. [BLV](#), 22 Seiten. (25.01.2022).

★★ **Hepatitis E:** Deutsche Forschende untersuchten die **Stabilität des Hepatitis-E-Virus** (HEV) auf verschiedenen **Oberflächen** (Holz, Kunststoff, Keramik, Stahl). Sie kamen zum Schluss, dass das HEV gegen das Trocknen und die nachfolgende Lagerung auf verschiedenen Oberflächen eine **hohe Stabilität** aufweist. [FoodEnvironVirol](#), 11 Seiten. (27.01.2022).

★★ **Plastikflaschen:** In Leitungswasser, das in wiederverwendbaren **Plastikflaschen aufbewahrt** wird, sollen sich **mehrere hundert** verschiedene **chemische Stoffe** befinden. Mehrere dieser Stoffe sind potenziell gefährlich für die menschliche Gesundheit. [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (11.02.2022). Originalpublikation: [JHazardMater](#).

★★ **Blei:** Ein amerikanisches Unternehmen ruft **Snacks mit getrockneten Zwetschgen** zurück, weil sie einen **hohen Bleigehalt** aufweisen können. [FoodPoisonJournal](#), 2 Seiten. (16.02.2022). Originalpublikation: [FDA](#).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Olivenöl:** Bei einer in der Schweiz durchgeführten Erhebung wurde **massiver Betrug** bei der Zusammensetzung von extra nativem **Olivenöl** festgestellt. [RTS](#), 2 Seiten. (03.02.2022).

★★★ **Champagner:** In Deutschland und den Niederlanden sind mehrere Personen nach dem Trinken von mit **Ecstasy verunreinigtem** Champagner erkrankt, eine Person ist gestorben. Der Champagner wurde einige Zeit, bevor er serviert wurde, auf einer **Online-Plattform** gekauft. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (26.02.2022). Weitere Informationen: [BVL](#).

★★ **Honig:** Die Chemikerinnen und Chemiker der britischen Behörden haben zwei wissenschaftliche Artikel zur **steigenden Komplexität** der **Authentifizierung von Honig** veröffentlicht. [LGC](#), 1 Seite. (08.02.2022). Originalpublikationen: [Nature](#); [Nature](#).

★★ **Babynahrung:** Eine Studie zeigt, dass im Vereinigten Königreich auf einer Babynahrungspackung im Durchschnitt **neun Werbeanpreisungen** enthalten sind. Die Anpreisungen sind grösstenteils **nicht reglementiert** und legen häufig einen indirekten Nutzen für die Gesundheit nahe. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (02.03.2022). Originalpublikation: [BMJ](#).

★ **Mineralöl:** Eine Nichtregierungsorganisation im Bereich Konsumentenschutz liess verschiedene **industrielle Lebensmittel** auf Mineralöl untersuchen. Von 152 Produkten aus verschiedenen europäischen Ländern, die 2021 analysiert wurden, war **jedes achte kontaminiert**. [foodwatch](#), 2 Seiten. (23.02.2022).

Im Fokus

★★★ **Krebs:** Forschende untersuchten die Mechanismen der Entstehung der **Immunsuppression** und des **Wachstums von Tumoren der Bauchspeicheldrüse** in Bauchspeicheldrüsenzellen von Mäusen und Menschen. Sie entdeckten, dass **Lactobacillus** im **Darmmikrobiom** die Immunzellen hemmt, die das Wachstum des Bauchspeicheldrüsenkrebses stoppen oder verlangsamen sollten, wodurch das **Wachstum des Tumors begünstigt** wird. [Med-NewsToday](#), 3 Seiten. (23.02.2022). Originalpublikation: [Immunity](#).

★★★ **Endokrine Disruptoren:** Forschende entwickelten einen Ansatz, um die Auswirkungen der Exposition gegenüber **chemischen Stoffgemischen mit endokrin wirkenden Eigenschaften strenger zu bewerten**. Sie entdeckten, dass die Exposition **schwangerer Frauen** gegenüber Mischungen endokriner Disruptoren mit einer **Sprachentwicklungsverzögerung** bei ihren Kindern assoziiert werden kann. [EurekAlert!](#), 1 Seite. (17.02.2022). Originalpublikation: [Science](#).

★★★ **Metall:** Forschende untersuchten, ob die **pränatale Exposition** gegenüber **gängigen Metallgemischen** (Antimon, Cadmium, Kobalt, Quecksilber, Molybdän, Nickel und Zinn) das **Wachstum des Fötus beeinträchtigen**

kann. Die Ergebnisse legen nahe, dass Antimon, ein wenig untersuchtes Metall, negative Auswirkungen auf das fötale Wachstum haben kann. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (10.02.2022). Originalpublikation: [EnvironInt.](#)

★★★ **Hepatitis E:** Gemäss einer neuen Studie würden viele **Handdesinfektionsmittel** das **Hepatitis-E-Virus** nicht inaktivieren. Von fünf getesteten Desinfektionsmitteln neutralisierte nur eines, das Phosphorsäure und Alkohol enthält, alle Viruspartikel. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (04.02.2022). Originalpublikation: [JHepatoI.](#)

★★★ **Multiple Sklerose: Milch** könnte die **Symptome** von Multipler Sklerose **verschlimmern**. Deutsche Forschende verabreichten Mäusen **Kasein** (Kuhmilchprotein), die anschliessend **neurologische Störungen** entwickelten. Im Elektronenmikroskop war ersichtlich, dass die isolierende Schicht entlang der Nervenfasern (Myelin) beschädigt war. [EurekAlert!](#), 3 Seiten. (01.03.2022). Weitere Informationen: [UniBonn.](#)

★★ **Alkohol:** Ein Forscherteam zeigte, dass sich die **pränatale Exposition** der werdenden Väter **gegenüber Alkohol in der Plazenta** manifestieren kann. Diese neuen Forschungsarbeiten legen nahe, dass sich die Wissenschaft näher mit dem Verhalten der Väter auseinandersetzen sollte. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (01.02.2022). Originalpublikation: [TheFASEBJ.](#)

★★ **Meeresfrüchte:** Japanische Forschende entdeckten eine **neue Art** eines schmarotzenden **Mikroorganismus**, der das Plankton eliminiert, das die **«Muschelvergiftung»** verursacht, die beim Verzehr von Meeresfrüchten zu Taubheit und Atemnot führt. [TellerReport](#), 3 Seiten. (19.02.2022).

★★ **Epidemiologie:** Originalpublikation: [ScAdv.](#) Eine Studie zum Vorhandensein des **SARS-CoV-2-Virus** im **Abwasser** legt nahe, dass ein solcher Nachweis von Mikroorganismen in der Bevölkerung als **Frühwarnsystem** für neu auftretende pathogene Viren und Bakterien nützlich sein könnte. [KantonsLaborBS](#), 3 Seiten. (07.02.2022).

★ **Wasser:** Eine grosse internationale Studie zeigt, dass viele Flüsse mit **Medikamenten verunreinigt** sind. Mehr als ein Viertel der analysierten Standorte, davon einige in der Schweiz, weisen für den Menschen und die Umwelt **potenziell toxische Konzentrationen** auf. [rts](#), 2 Seiten. (17.02.2022). Originalpublikation: [PNAS.](#) Gemäss einer neuen internationalen Studie werden die Süsswasser-Ökosysteme mit den aktuellen Weisungen zur **Wasserqualität** nicht vor der **zunehmenden Salzbelastung** durch Streusalz auf Strassen, landwirtschaftliche Düngemittel und Bergbautätigkeiten geschützt. [NatureWorldNews](#), 2 Seiten. (21.02.2022).

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 02/2022



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:** Ein Drittel der britischen Bevölkerung soll bereit sein, **kultiviertes Fleisch** zu probieren, und ein Viertel, **essbare Insekten** zu kosten. Die Mehrheit (6 von 10) wäre bereit, **pflanzliche Produkte** zu probieren, von denen viele bereits auf dem Markt sind. [FSA](#), 2 Seiten. (10.01.2022). Ein israelisches Start-up präsentierte einen Prototyp eines **ganzen**, voll strukturierten, grätenfreien pflanzlichen **Lachses**, der in Sachen Geschmack, Nährwert und Textur mit dem herkömmlichen Lachs mithalten könne. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (13.01.2022).

★★★★ **Konservierungsmethode:** Es wurde bewertet, ob **ätherisches Thymianöl**, das mit einer Zein-Schicht umhüllt ist (Zeine sind Proteine aus Mais), die **Haltbarkeit von Erdbeeren** während der Lagerung **verlängern** und die **Qualität erhalten** kann. [ChemBioTechnolAgric](#), 11 Seiten. (13.01.2022).

★★ **Online-Verkaufsplattformen:** Die Anstrengungen zur **Quantifizierung der Risiken**, die mit **online verkauften Lebensmitteln** verbunden sind, stehen gemäss der Food Standards Agency (FSA) des Vereinigten Königreichs erst am Anfang. Zu den bisher ermittelten Problemen zählen **nicht registrierte Unternehmen** und fehlende Normierung beim Online-Verkauf von Lebensmitteln. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (13.01.2022). In Deutschland haben die Behörden eine **gemeinsame Zentralstelle** der Länder «Kontrolle der **im Internet gehandelten Erzeugnisse** des LFGB und Tabakerzeugnisse», kurz G@ZIELT, eingerichtet. Ihr Tätigkeitsbericht von 2020 ist verfügbar. [G@ZIELT](#), 12. Seiten. (22.12.2021).

★★ **Süssmittel:** Ein israelisches Unternehmen entwickelte **Cambya**, ein neues **Süssmittel auf Pflanzenbasis**, mit dem die Hersteller den Zuckergehalt in Frühstückscerealien sowie in Konditorei- und Süsswaren wie Haselnuss- und Schokoladenaufstrichen reduzieren können. [BakeryAndSnacks](#), 2 Seiten. (12.01.2022).

★★ **Upcycling:** Eine estnische Brennerei fand in der **Käseherstellung** eine neue Verwendungsart für **Wacholderbeeren**, die bereits für die Gin-Herstellung verwendet worden sind. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (13.01.2022).

★★ **Vertikale Landwirtschaft: In der Schweiz** wurde das erste Projekt für **vertikale Landwirtschaft** lanciert. In einer ersten Phase werden in der Einrichtung **Kräuter**, anschliessend **Gemüse** und **Beeren** produziert. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (24.01.2022).

★ **Soziale Medien:** In Australien warnt die Ärzteschaft vor einem **neuen Trend** in den sozialen Medien. Der Trend des sogenannten «schlafenden Poulets» besteht darin, das **Poulet** in einem **Schnupfen- und Grippemittel** zu schmoren. [CourierMail](#), 3 Seiten. (17.01.2022).

★ **Abessinische Banane:** Die abessinische Banane (*Ensete ventricosum*), eine **Cousine der** in Äthiopien angebauten **Banane**, könnte ein **neuer «Superfood»** und ein Rettungsring angesichts des Klimawandels sein. [BBC](#), 2 Seiten. (21.01.2022). Originalpublikation: [EnvResLet](#).

★ **Gartenbau:** In einer Publikation im Vereinigten Königreich wird eine landesweite Analyse des **Potenzials des Gartenbaus in städtischen Grünflächen** präsentiert. [EnvironResLett](#), 15 Seiten. (14.01.2022).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **Hydroponik:** In den USA wurde zu einem **Salmonella-Typhimurium-Ausbruch** durch vorverpacktes grünes Gemüse aus **hydroponischem Indoor-Anbau** eine Untersuchung durchgeführt. [FDA](#), 8 Seiten. (14.01.2022).

★★★ **Salmonella Blockley:** In Norwegen haben sich **16 Personen** mit einer **seltenen Salmonellenart, S. Blockley, infiziert**; die Mehrheit musste hospitalisiert werden. Die Infektionsquelle ist nicht bekannt. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (15.01.2022).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Fisch und Meeresfrüchte:** In einer Studie wurden **Snacks aus Meeresfrüchten** auf **polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe** (PAK) und halogenierte PAK untersucht. Die Ergebnisse zeigen ein **potenzielles Krebsrisiko** für die Liebhaberinnen und Liebhaber dieser Produkte. [Food Control](#), 10 Seiten. (06 2022).

★★★ **Cannabinoide:** Die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker untersuchten **Lebensmittel, die Cannabis** oder Cannabisextrakte **enthalten** oder CBD ausloben. Von 100 untersuchten Produkten waren 85 **zu beanstanden**. [VCKS](#), 2 Seiten. (01.02.2021). Eine Publikation befasst sich mit dem **Vorhandensein von Mykotoxinen** in Cannabispflanzen und **cannabishaltigen Lebensmitteln und Getränken**. [Affidia](#), 3 Seiten. (18.01.2022).

★★★ **Milchalternativen:** In Deutschland wurden zwischen 2019 und 2021 **Pflanzendrinks sensorisch und bezüglich ihrer Nährstoffe** untersucht. Die Proben umfassten Getränke auf der Basis von Hafer, Soja, Reis, Mandeln, Cashewnüssen, Erbsenproteinen und Kokosnuss. [LAVES](#), 3 Seiten. (2022).

★★★ **Mehl:** Zwei kürzlich publizierte Studien zeigen, dass die amerikanischen Konsumentinnen und Konsumenten **besser informiert** werden müssen, **wie Mehl** sicher **verwendet wird**. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (12.01.2022). Originalpublikationen: [JFoodProtect](#), [JFoodProtect](#).

★★★ **Parasiten:** In Norwegen wurden in verkauften Beeren **Cyclospora, Toxoplasma** und **Cryptosporidium nachgewiesen**. Es wurde jedoch nur ihre DNA nachgewiesen – es ist nicht sicher, ob infektiöse Parasiten vorhanden

waren und es gibt auch **keine Information zur Lebensfähigkeit**. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (21.01.2022). Originalpublikation: [FoodMicrobiol](#).

★★★ **Chemische Risiken:** Eine in Finnland durchgeführte Analyse kam zum Schluss, dass **Arsen** und **bestimmte Mykotoxine** die **grösste Gefahr** für schwerwiegende gesundheitliche Auswirkungen im Zusammenhang mit Verunreinigungen in Lebensmitteln darstellen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (02.02.2022).

★★ **Allergene:** In Italien bringen einige Supermärkte Schilder an, um die Kundinnen und Kunden vor dem Kauf von **Teigwaren, Brot** oder **Backwaren** aus **Mehl** zu warnen, **das mit Senfsamen verunreinigt sein kann**. [Affidia](#), 1 Seite. (14.01.2022). Weitere Informationen: [MDSalute](#). Siehe auch: [SeismoInfo 09 2021](#).

★★ **Schadstoffe und Schwangerschaft:** Ein US-Wissenschaftlerteam zeigte, dass sich bei Mäusen die direkte Übertragung von **Bisphenol A (BPA)** von der Mutter auf ihr werdendes Kind über die Plazenta **negativ** auf die **Entwicklung des Gehirns des Fötus** auswirkt. [EurekAlert!](#), 4 Seiten. (12.01.2022). Originalpublikation: [Epigenomics](#). Gemäss einer neuen Studie könnte die **Exposition gegenüber Phthalaten** ein **wichtiges Hormon stören**, das für den guten Schwangerschaftsverlauf wichtig ist. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (12.01.2022). Originalpublikation: [EnvironInt](#).

★★ **Cyanogene Glycoside:** Ein kanadisches Unternehmen **ruft Smoothies** aufgrund der darin enthaltenen rohen Holunderbeeren **zurück**, die **cyanogene Glycoside** aufweisen (natürliche Toxine). Das vom Rückruf betroffene Produkt wurde online verkauft. [GouvCanada](#), 1 Seite. (21.01.2022).

★★ **Alkaloide:** In den Niederlanden warnten die Behörden vor zwei über das Internet verkauften **pflanzlichen Zubereitungen**, deren Zutaten ein Risiko für die Gesundheit darstellen könnten. Die Zubereitungen enthalten die Alkaloide **Beta-Carbolin-Harmin, Harmalin** und **Tetrahydroharmin**. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (25.01.2022).

★★ **Staphylococcus argenteus:** In Japan wurde in einer Studie die **Prävalenz von S. argenteus**, einer neuen Art des *Staphylococcus aureus* Komplexes, in **frischen Lebensmitteln** und in **Geflügelschlachthöfen** untersucht. *S. argenteus* wurde in 21 der 151 Geflügelproben nachgewiesen. [IntJFoodMicrobiol](#), 8 Seiten. (16.02.2022).

★ **Transport** In Dänemark war 2021 eine amtliche Kontrollkampagne dem **Transport von Lebensmitteln** im Detailhandel gewidmet. **Ein Viertel** der Unternehmen **hielt sich nicht an die Vorschriften** für das Abholen und die Lieferung von Lebensmitteln. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (23.01.2022).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Schinken:** In Spanien wurde **iberischer Schinken** mit einem Handelswert von einer Million Euro beschlagnahmt. Der Schinken **entsprach nicht den iberischen Standards** und war teilweise sogar **ungeniessbar**. [TheOlivePress](#), 1 Seite. (12.01.2022).

★★★ **Gewürze:** Zwischen 2019 und 2021 führte die EU eine **koordinierte Kontrollkampagne** bei **bestimmten Kräutern** und **Gewürzen** durch. [EC report](#) (12 2021). Die **Schweiz nahm** unter der Koordination des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) **daran teil**. [BLV](#), 3 Seiten. (25.01.2022).

★★★ **Vanille:** In Frankreich wurden die Ergebnisse einer 2019 durchgeführten Studie zu Vanilleschoten, -extrakten und -aromen veröffentlicht. Gemäss dieser weisen **23 %** der untersuchten Produkte **Echtheitsprobleme** auf. [TheRottenApple](#), 1 Seite. (24.01.2022). Originalpublikation: [DGCCRF](#).

★★ **Safran:** Der Safranmarkt ist zunehmend **in den Händen von Fälschern** und kriminellen Banden, da die Hersteller versuchen, die gegen den Iran verhängten Sanktionen zu umgehen. [iNews](#), 3 Seiten. (22.01.2022).

Im Fokus

★★★ **Klimaerwärmung:** Der Anstieg der Temperaturen aufgrund der Klimawandels führt zu einer **wachsenden Vielfalt an Vibrio-Bakterien**, die die menschliche Gesundheit beeinträchtigen können. [TheEcologist](#), 3 Seiten. (11.01.2022). Originalpublikation: [WaterRes](#). Gemäss einer neuen Studie werden sich die **Regionen der Erde**, die

sich für den Anbau von **Kaffee, Cashewnüssen** und **Avocados** eignen, mit zunehmender Erderwärmung **radikal verändern**. [BBC](#), 3 Seiten. (27.01.2022). Originalpublikation: [PLOSOne](#).

★★★ **BMAA**: In Kanada verbreitet sich eine neue Nervenkrankheit. Verdächtig werden das Neurotoxin BMAA (β -methylamino-L-alanine) und der Verzehr von Hummer. [Focus](#), 3 Seiten. (07.02.2022).

★★★ **Antibiotikaresistenz**: In einer neuen Studie werden die **erste vollständige Bewertung** der **globalen Belastung durch Antibiotikaresistenz** sowie eine Bewertung der Datenverfügbarkeit präsentiert. Antibiotikaresistenz ist weltweit eine **Haupttodesursache**. [TheLancet](#), 27 Seiten. (19.01.2022).

★★★ **Mikroplastik**: Personen mit einer **entzündlichen Darmerkrankung** sollen **mehr Mikroplastik** im Stuhl haben. [MedicalNewsToday](#), 3 Seiten. (08.01.2022). Originalpublikation: [EnvirSciTech](#).

★★ **Adipositas: Chemische Verbindungen in Haushaltsartikeln aus Plastik**, wie Getränkeflaschen, Joghurtbechern und Gefrierbeuteln könnten zur weltweiten Adipositas-**Epidemie beitragen**. Diese Verbindungen könnten den menschlichen **Stoffwechsel verändern** und das Wachstum von Fettzellen begünstigen. [MedicalNewsToday](#), 4 Seiten. (26.01.2022). Originalpublikation: [EnvironSciTechnol](#).

★★ **Süssmittel**: Während die Geschmacksknospen echten Zucker nicht immer von einem Ersatzprodukt unterscheiden können, soll es **Darmzellen** geben, die die **beiden Zuckerlösungen voneinander unterscheiden** und den Unterschied in einigen Millisekunden an das Gehirn kommunizieren können. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (13.01.2022). Originalpublikation: [NatureNeurosciences](#). Gemäss einer Studie besteht ein **Zusammenhang zwischen dem Konsum von Süssmitteln** in der Schwangerschaft und dem **Risiko von Adipositas bei Kindern**. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (14.01.2022). Originalpublikation: [FrInNutr](#).

★★ **Clostridium baratii**: Die Stämme von *Clostridium baratii* sind **seltene opportunistische Krankheitserreger**, die mit **Botulismus** assoziiert werden, aber taxonomisch nicht zu *C. botulinum* gehören. Eine vergleichende genomische Studie zeigt einen Unterschied bei der Toxinmenge der Stämme. [Microorganisms](#), 17 Seiten. (20.01.2022).

★★ **Norovirus**: In den Niederlanden war das Norovirus gemäss einer Studie über 12 Jahre die **Hauptursache für Epidemien und Folgeerkrankungen**. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (27.01.2022). Originalpublikation: [Eurosurveillance](#).

★★ **Cannabidoide**: Einer neuen Studie zufolge **hemmt Cannabidiol (CBD) die Infektion mit SARS-CoV-2** in den Zellen und bei Mäusen, was das Potenzial von CBD als Mittel zur Verhütung einer SARS-CoV-2-Infektion verdeutlicht. Das Autorenteam **warnt jedoch** vor der Verwendung nicht medizinischer Formulierungen (Inhalationsmitteln, essbaren oder topischen Produkten). [ScienceAdvances](#), 18 Seiten. (20.01.2022). Die Ergebnisse einer Studie zeigen, dass **CBD und seine wichtigsten Metaboliten die zelluläre Proliferation** in den Sertoli-Zellen von Mäusen und Menschen **hemmen** können. [FoodChemToxicol](#), 10 Seiten. (01.2022).

★ **Krebs**: Die **Bakterienstämme**, die zu den **gängigen Symptomen einer Lebensmittelvergiftung** führen, sollen häufig ein **Toxin** enthalten, das die **DNA** der Darmzellen **beschädigen** und potenziell **Dickdarmkrebs** verursachen kann. [NewsWise](#), 3 Seiten. (12.01.2022). Originalpublikation: [CancerDiscov](#). In einem Artikel wird der **Zusammenhang zwischen Ernährung und Gebärmutterhalskrebs** und das Potenzial bestimmter Lebensmittel untersucht, die dieses Risiko erhöhen oder senken. [MedicalNewsToday](#), 2 Seiten. (16.02.2022). In der letzten Ausgaben des amerikanischen Berichts über krebserregende Stoffe sind **acht neue Stoffe in der Liste aufgeführt**. Der Bericht stuft die chronische Infektion mit *Helicobacter pylori* als **sicher krebserregend** ein, während **Antimontrioxid** (ein flammenhemmendes Mittel) und **6 Halogenessigsäuren** (Nebenprodukte der Wasserdesinfektion) als **sehr wahrscheinlich krebserregend** beschrieben werden. [Corriere](#), 3 Seiten. (25.01.2022). Originalpublikation: [NTP](#).

★ **Green Deal**: Im Rahmen des «Green Deal» lancierte die Europäische Kommission die Strategien «Vom Hof zum Herd» und «Biodiversität». Die **Auswirkungen der Ziele auf die Landwirtschaft und das Lebensmittelsystem** der EU wurden bewertet und die Ergebnisse zeigen, dass die Umsetzung der Ziele zu einem **Rückgang der produzierten Mengen** in der gesamten EU, einem **Preisanstieg** bei Produkten wie Wein, Oliven und Hopfen, einem **Rückgang der Exporte** der EU und einer **Zunahme der Importe** in die EU führen dürfte. [WagUni](#), 3 Seiten. (19.01.2022).

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 01/2022



Quelle: mvcaspe, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

In einer neuen Publikation des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) wird das **in der Schweiz eingeführte Früherkennungssystem** beschrieben. [JVerbrauchLebensm](#), 5 Seiten. (08.01.2022).

Neue Lebensmitteltrends

★★★★ **Ersatzprodukte für tierisches Eiweiss:** Forschende von Agroscope stellten aus Schweizer Rohstoffen und mit so wenig Zusatzstoffen wie möglich **pflanzliche Alternativen zu Weichkäse** her. [FoodAktuell](#), 1 Seite. (09.12.2021). Originalpublikation: [AgrarForschung](#). Forschende entwickelten eine neue Kombination von pflanzlichen Zutaten, die sich für den **3D-Druck** von Fleischalternativen eignen. [ScienceDaily](#), 2 Seiten. (08.12.2021). Originalpublikation: [ACSFood SciTechnol](#). Gemäss jüngeren Studien bevorzugen Konsumentinnen und Konsumenten **Fleisch von Geflügel**, das mit alternativen Proteinquellen, wie **Insekten** oder **Algen**, ernährt wurde. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (14.12.2021). Originalpublikation: [FoodPolicy](#). Eine neue Publikation befasst sich mit der **Bewertung der Risiken** für die Lebensmittelsicherheit durch **Herstellungsverfahren** für **Fleisch** und **Meeresfrüchten** aus **Zellkulturen**. [Com-prRevFoodSciFoodSaf](#), 27 Seiten. (10.10.2021). Forschungsarbeiten zeigen, dass **Eieralbumin aus dem Pilz *Trichoderma reesei*** die Umweltbelastung im Zusammenhang mit der Herstellung von Eiweisspulver teilweise verringern könnte. [EurekAlert!](#), 2 Seiten. (07.01.2022). Originalpublikation: [NatureFood](#). Ein britisches Start-up hat mit **Algen allergen- und sojafreie Alternativen** für Fisch-, Soja- und Austernsaucen entwickelt. [FoodNavigator](#), 1 Seite. (06.01.2022).

★★★ **Allulose:** Die Zutatenhersteller beabsichtigen, Allulose, einen **seltene Zucker**, auf dem europäischen und britischen Markt einzuführen. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (07.12.2021).

★★ **Trends 2022:** Ende 2021 ging ein Artikel auf die **Herausforderungen** des Nahrungsmittel- und Getränkesektors im Jahr 2022 ein. [NewFoodMagazine](#), 2 Seiten. (16.12.2021). Zutaten und **nutraceutical Produkte** werden 2022 wahrscheinlich im Trend liegen und sind Thema eines neuen Artikels. [NutritionalOutlook](#), 1 Seite. (15.12.2021).

★★ **Cannabidiol:** Im Vereinigten Königreich setzte die Food Standards Agency die CBD-Industrie und die Detailhändler in Kenntnis, dass sie **ihre Produkte verantwortungsbewusst vermarkten** müssen und bot den lokalen Behörden ihre Unterstützung an, falls diese ihre Anstrengungen zur **Kontrolle** der CBD-haltigen **Lebensmittel** verstärken möchten. [FSA](#), 1 Seite. (10.12.2021).

★★ **Kaffee:** Finnische Forschende entwickelten einen **vollständig im Labor hergestellten Kaffee**. [C&EN](#), 1 Seite. (05.12.2021).

★★ **Verpackungen:** Ein US-Unternehmen reichte eine Patentanmeldung für eine **schimmelpilzhemmende Verpackung** für **Backwaren** ein. [FoodNavigator](#), 2 Seiten. (21.12.2021). Forschende entwickelten eine Methode, mit der eine **bakterielle Verunreinigung** von Milchprodukten **nachgewiesen** werden kann, indem das Signal eines im **Innern jeder Verpackung aufgedruckten** Tests gelesen wird. [NanoWerk](#), 2 Seiten. (07.12.2021). Originalpublikation: [ACS](#). Forschende entwickelten ein **«intelligentes»**, biologisch abbaubares und nachhaltiges **Verpackungsmaterial für Lebensmittel**, das für den Menschen schädliche Mikroben abtötet. Die **Haltbarkeitsdauer** von frischen Früchten lässt sich damit auch um 2 bis 3 Tage **verlängern**. [EurekAlert!](#), 3 Seiten. (27.12.2021). Originalpublikation: [ACS Applied Materials Interfaces](#). In der Schweiz schloss sich eine Supermarktkette mit einem Forschungsinstitut zusammen, um ein **Schutzmaterial aus Cellulose** als Verpackung für Früchte und Gemüse zu entwickeln. [PressePortal](#), 2 Seiten. (04.01.2022). Als potenzielle Lösung für die zunehmend besorgniserregende Lebensmittelverschwendung identifizierten Forschende **essbare Überzüge aus Seidenfibroin**. [ApplPhysRev](#), 51 Seiten. (04.01.2022).

★ **Fleisch:** Der weltweite **Fleischkonsum nimmt zu**. Doch in Handvoll Ländern, darunter die Schweiz, verzeichnen einen gegenläufigen Trend: Ihr Fleischkonsum geht zurück. [AnthropoceneMagazine](#), 3 Seiten. (10.12.2021). Originalpublikation: [Animals](#). Eine kürzlich publizierte Studie zeigt, dass die **weltweite Zunahme des Handels** mit rotem und verarbeitetem **Fleisch** zum starken **Anstieg** der ernährungsbedingten **nichtübertragbaren Krankheiten (NCD)** beigetragen hat. [BMJGlobalHealth](#), 10 Seiten. (15.11.2021).

Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

★★★ **E. coli:** *E. coli* verursachte 2020 in **Japan** bei rund 3000 Schülerinnen und Schülern und Mitgliedern des Schulpersonals eine **Lebensmittelvergiftung**. Die Abklärungen ergaben, dass der Ausbruch **verursacht wurde** durch **rote Algen** in einem Salat, die mit *E. coli* O7:H4 verunreinigt waren. [EpidemiolInfect](#), 3 Seiten. (02.11.2021). In **Dänemark** war ein **E. coli-Ausbruch**, von dem in weniger als einem Monat mehr als 60 Personen betroffen waren, auf **Frühlingszwiebeln** aus Ägypten zurückzuführen. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (29.12.2021).

★★★ **Salmonellen:** Gemäss Abklärungen der kanadischen Behörden war **gefrorener Mais** die Ursache eines Salmonellen-Ausbruchs. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (23.12.2021).

★★ **Vorverpackter Salat:** In den USA untersuchen die Centers for Disease Control and Prevention (CDC) zwei verschiedene Listerienausbrüche im Zusammenhang mit **vorverpacktem Salat**. [CDC](#), 1 Seite. (23.12.2021). In den **USA** wurde zu einem Ausbruch durch *E. coli* O157:H7 in mehreren Bundesstaaten eine Untersuchung eingeleitet. Der Ausbruch soll im Zusammenhang mit **vorverpacktem Salat** stehen. [OutbreakNewsToday](#), 1 Seite. (31.12.2021).

Lebensmittelsicherheit

★★★ **Krankheitserreger in Lebensmitteln:** Im Vereinigten Königreich **ordnete** die Food Standards Agency (FSA) die **Krankheitserreger in Lebensmitteln** nach den **schädlichen Auswirkungen auf die britische Gesellschaft** ein. [LeBlogaA](#), 2 Seiten. (09.12.2021). Originalpublikation: [FSA](#).

★★★ **Zucker:** Die Verantwortlichen für die Lebensmittelsicherheit in Neuseeland untersuchen eine **Reihe von Rückrufen** von Zucker aufgrund einer transportbedingten **Bleivergiftung**. Der Hersteller soll den Supermärkten falsche Informationen zugestellt haben, so dass diese den Zucker trotzdem an die Konsumentinnen und Konsumenten verkauften. [FoodSafetyNews](#), 3 Seiten. (13.12.2021). Weitere Informationen: [MPI.NZ](#), [UnderOneCeiling](#).

★★★ **Bacillus thuringiensis:** Im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen analysierten Schweizer Forschende die Sequenzen des gesamten Genoms von 33 *B. thuringiensis*-Isoaltnen aus **Biopestiziden, Lebensmitteln** und menschlichen **Stuhlproben** im Zusammenhang mit Krankheitsausbrüchen. Alle Lebensmittelisolate und die Isolate im Zusammenhang mit Ausbrüchen **entsprachen genetisch** einem der sechs Biopestizid-Stämme, was nahelegt, dass **Biopestizide die Quelle sind**. [FrontMicrobiol](#), 1 Seite (Abstract). (13.12.2021).

★★★ **Verpackungen:** Studien in den USA zeigten, dass **Verpackungen für Lebensmittel** wie Hamburger, Pizzas und Tex-Mex **«ewige Chemikalien»** enthalten können. Die ersten Ergebnisse legen nahe, dass **Ortho-Phthalate omnipräsent bleiben** und **Ersatzweichmacher** in Mahlzeiten von Schnellrestaurants **reichlich vorkommen könnten**. [CIEH](#), 2 Seiten. (12.2021).

★★ **Escherichia albertii:** *E. albertii* wurde in **1,9 % der Proben von pazifischen Austern** und japanischen Felsenastern nachgewiesen. Insgesamt wurden aus acht Proben **64 Stämme** von *E. albertii* isoliert. Die meisten Isolate waren **positiv auf das Virulenzfaktorgen eae**. [JFoodProtect](#), 1 Seite (Abstract). (01.2022).

★★ **Lachs:** Forschende bewerteten die Gefahren von **langlebigen organischen Schadstoffen** (POP) durch den Verzehr von pazifischem Lachs. Die POP-Konzentrationen würden ein **geringes Risiko für die menschliche Gesundheit** darstellen, aber gemäss dem Autorenteam **muss die Überwachung** dieser Schadstoffe in kommerziell genutztem Fisch **weitergeführt** und ihr unbedenklicher Verzehr bewertet **werden**. [Food Control](#), 6 Seiten. (19.11.2021).

★★ **Honig:** Eine Studie befasst sich mit dem Vorhandensein von **antibiotikaresistenten Genen** (ARG) in Bienenhonig aus China. Die Ergebnisse zeigen, dass Bienenhonig eine **wichtige Quelle** von ARG und eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit sein könnte. [FoodbornePathogDis](#), 8 Seiten. (12.2021).

Lebensmittelbetrug

★★★ **Fragwürdige Werbeversprechen:** Ein Unternehmen vertreibt einen **Spray**, der den **Geschmack** von Früchten und Gemüse **verbessern** und **Agrochemikalien, Wachse** und Schmutz **entfernen** soll. Gemäss einer Reportage des Deutschschweizer Radios sei dies ein fragwürdiges Werbeversprechen. [SRF](#), Audio. (07.12.2021).

★★★ **Curcuma:** Eine Studie befasste sich mit der **Anpreisung** «vollkommen natürlich» auf **Nahrungsergänzungsmitteln** mit **Zutaten aus Curcuma**. Nur bei 4 von 14 analysierten Proben wurde die Richtigkeit der Anpreisungen bestätigt. [FoodChem](#), 9 Seiten. (15.02.2022).

★★ **Olivenöl:** In Italien wiesen 11 der 30 bewerteten Olivenöle **Mängel bei den organoleptischen Eigenschaften** (Aroma und Geschmack) auf und konnten daher nicht als Olivenöl «extra vergine» eingestuft werden. [AffidiaJournal](#), 1 Seite. (02.12.2021). Originalpublikation: [AltroConsumo](#). In Brasilien stoppten die Behörden den Verkauf von **24 als ungeniessbar beurteilten Olivenölmärkten**. Dabei soll es sich um **betrügerische** und **illegale** Produkte oder um **Schmuggelware** handeln [NewsTVS24](#), 1 Seite. (18.12.2021).

★★ **Alkohol:** In Schottland wurden die Konsumentinnen und Konsumenten vor **«ernsthaften Gesundheitsrisiken»** im Zusammenhang mit dem **Konsum von gefälschtem Alkohol** während der Festtage am Jahresende gewarnt. [FoodNavigator](#), 2 Seite. (17.12.2021). Originalpublikation: [FSS](#).

★★ **Importierte Produkte:** Die britischen Behörden **warnen** wegen der steigenden Zahl **eingeführter nicht konformer** Lebensmittel und Getränke aus Ländern, darunter den USA. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (20.12.2021).

★★ **Halal:** Die Halal-Lebensmittelindustrie ist mit **betrügerischen Produkten** und Zertifizierungsstreitigkeiten konfrontiert. Nach einer Reihe von Skandalen fordern die Fachpersonen der Branche eine **stärkere Regulierung** und eine harmonisierte Normierung. [SalaamGateway](#), 4 Seiten. (01.01.2022).

★★ **Verpackungen:** Die **Nachfrage nach recyceltem Kunststoffharz** soll das Angebot bei Weitem übersteigen. Dies könnte zu **Betrug führen** durch Verwendung von fälschlicherweise als recycelt gekennzeichnetem Harz oder durch falsche Angabe des recycelten Inhalts. [TheRottenApple](#), 1 Seite. (20.12.2021). Originalpublikation: [FoodSafetyMagazine](#).

★ **Greenwashing:** Die **vertikale Landwirtschaft** könnte zur Bewältigung der weltweiten Herausforderung beitragen, mehr Nahrungsmittel mit **geringerer Umweltbelastung** zu produzieren. Eine Studie zum Stand der Industrie zeigt jedoch, dass **übertriebene Umwelanforderungen** Auswirkungen auf die Glaubwürdigkeit des Sektors haben könnten. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (07.12.2021).

Im Fokus

★★★ **Mikroplastik:** Mikroplastik verursacht im Laboratorium **Schäden an menschlichen Zellen** bei Mengen, die bekannterweise über die Nahrung aufgenommen werden. Die Schäden umfassen den **Zelltod** und allergische **Reaktionen**. [TheGuardian](#), 2 Seiten. (08.12.2021). Originalpublikation: [JHarardMater](#). **Ein Gramm Salz** kann bis zu **38 Mikroplastikpartikel** enthalten. Dies ergab eine Untersuchung in der Schweiz. [Saldo](#), 1 Seite. (08.12.2021).

★★★ **Zoonosen:** Der **Zoonosebericht 2020** der Europäischen Union (EU) wurde veröffentlicht. In diesem Bericht werden die Ergebnisse der Aktivitäten von 27 Mitgliedstaaten der EU und 9 Nicht-Mitgliedstaaten zur Überwachung von Zoonosen präsentiert. [EFSA](#), 324 Seiten. (13.12.2021). In Europa haben sich die Meldungen von **Trichinella** 2019 gegenüber 2018 fast **verdoppelt**. [FoodSafetyNews](#), 1 Seite. (28.12.2021). Originalpublikation: [ECDC](#). **Vögel** wie Stare könnten **pathogene Bakterien** auf Kulturen wie Salat, Spinat und Broccoli **übertragen**. Vogelarten, die sich von Insekten ernähren, würden Krankheitserreger hingegen weniger verbreiten. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (10.01.2022). Originalpublikation: [EcolAppl](#).

★★★ **Bisphenol A:** Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die **Risiken von Bisphenol A** (BPA) in Lebensmitteln neu bewertet und schlägt vor, die **tolerierbare tägliche Aufnahmemenge** im Vergleich zu ihrer vorherigen Bewertung von 2015 **deutlich zu senken**. [AffidiaJournal](#), 1 Seite. (16.12.2021). Weitere Informationen: [EFSA](#).

★★★ **Süßmittel:** Die Ergebnisse einer spanischen Studie scheinen einen **Zusammenhang zwischen künstlichen Süßstoffen** und einem gestörten Stoffwechsel und oxidativem Stress zu bestätigen, der den **kognitiven Verfall** beim Menschen verschlimmern kann. [FoodNavigator](#), 3 Seiten. (15.12.2021). Originalpublikation: [MolNutrFoodRes](#).

★★★ **Hepatitis E:** Zwischen Januar und Mai 2021 verzeichnete das Bundesamt für Gesundheit (BAG) einen ungewöhnlichen **Anstieg von Hepatitis-E-Fällen**, der zu einer genaueren Untersuchung führte. [BAGBulletin](#), 3 Seiten. (24.01.2022). Eine Studie befasste sich mit einer **möglichen Kreuzkontamination** durch das Hepatitis-E-Virus (HEV) in **Schlachthäusern** in Deutschland. Die **gemeinsame Lagerung von Lebern** in Eurofleischbehältern habe einen **signifikanten Einfluss** auf das Vorhandensein der RNA des HEV auf der Oberfläche von Schweinelebern. [JVerbrauchLebensm](#), 7 Seiten. (18.11.2021). Schweizer Forschende untersuchten die **genetische Vielfalt des Hepatitis-E-Virus** Typ 3 in der Schweiz **«vom Stall bis auf den Tisch»**. [Animals](#), 18 Seiten. (18.11.2021).

★★ **Mykotoxine:** Im Rahmen eines Monitorings wurde die **Mykotoxin-Belastung** bei **Körnermais** nach der Ernte analysiert. Obwohl in fast jeder analysierten Körnermaisprobe **Deoxynivalenol** nachgewiesen wurde, war das **Belastungsniveau** in der Ernte 2021 **tief bis mittel**. Auch das Belastungsniveau mit **Fumonisin** war **tief**, jedoch höher als 2020, dasjenige mit **Zearalenon** war **mittel**. [LID](#), 1 Seite. (21.12.2021). Weitere Informationen: [SwissGranum](#).

★★ **SARS-CoV-2:** Eine neue Publikation befasst sich mit den **Auswirkungen der Covid-19-Pandemie** auf die **Lebensmittelproduktion** und die **Tiergesundheit**. [TrendsFoodSciTech](#), 10 Seiten. (06.12.2021). China verschärfte die Einfuhrregeln, nachdem das für Covid-19 verantwortliche Virus auf **Verpackungen von Früchten** aus Vietnam und Thailand nachgewiesen worden war. [FoodSafetyNews](#), 2 Seiten. (08.01.2022).

★★ **Klimawandel:** Das **Angebot an Meeresfrüchten aus Zucht**, wie **Lachs** und Muscheln, dürfte weltweit bis 2090 **um 16% zurückgehen**, wenn keine Massnahmen zur Abschwächung des Klimawandels ergriffen werden. [EurekAlert!](#), 3 Seiten. (13.12.2021). Originalpublikation: [GlobChangeBiol](#). Die **Grosshandelspreise für Kaffee** sind aufgrund mehrerer Faktoren, die die Versorgung erschweren, darunter das **schlechte Wetter** in den Hauptanbaugebieten und pandemiebedingte **Probleme in den Versorgungsketten, angestiegen**, was die allgemeine Inflation anheizte. [SmartBrief](#), 3 Seiten. (01.12.2021). Eine Publikation befasste sich mit den **Auswirkungen des Klimawandels** auf die **mikrobiologische Qualität von Rohmilch**. Daraus geht hervor, dass es aufgrund des Klimawandels **schwierig werden könnte**, die **Hygienekriterien** für Rohmilch **zu erfüllen**. [FoodResInt](#), 10 Seiten. (11.2021).

★ **Wasser:** Eine Publikation befasst sich mit den **ökologischen Auswirkungen** der Verwendung von **Salz auf Strassen**, insbesondere mit der **Belastung der Trinkwasserreserven** und der Mobilisierung von schädlichen Chemikalien (**Radon, Quecksilber und Blei**). [ScienceDaily](#), 3 Seiten. (09.12.2021). Originalpublikation: [FrontEcolEnviron](#).

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.