



Seismo Info 10/2024



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



Backhefe verantwortlich für Listerienausbruch in der Schweiz: In der **Schweiz** sind seit 2022, im Rahmen eines Ausbruchs, mehr als 30 Menschen an Listeriose erkrankt, sieben davon sind gestorben. Der erste Fall wurde im April 2022 gemeldet, der Höhepunkt des Ausbruchs wurde 2023 erreicht. Den Daten der Meldungen zufolge war die Listeriose in allen sieben Fällen mit tödlichem Ausgang die Todesursache. Alle 34 Isolate waren genetisch mit *Listeria monocytogenes* aus Backhefeprodukten einer kommerziellen Fabrik und ihren Produktionslinien verwandt. [FSN](#), 2 Seiten. (01.10.2024). Originalpublikation: [Emerg Infect Dis](#).



Aus frischen Kräutern und Salaten isolierte ESBL- und Carbapenemase-produzierende Enterobakterien: In einer in der **Schweiz** durchgeführten Studie wurde bei 118 frischen **Kräutern** und 101 abgepackten **Salaten** aus dem Detailhandel untersucht, ob Extended-Spectrum- β -Lactamase-produzierende Enterobakterien (**ESBL-E**) und Carbapenemase-produzierende Enterobakterien (**CPE**) vorhanden waren. Frische Kräuter und Salate sind Reservoire für Bakterien mit **Antibiotikaresistenzgenen**. 13 % der Salate und 5 % der frischen Kräuter enthielten ESBL-produzierende Bakterien. 6 % der frischen Kräuter enthielten CPE. [JFoodProt](#), 29 Seiten. (02.10.2024).

★★ **Positive Korrelation zwischen Sushi-Konsum und ESBL-E-Kolonisierung bei medizinischen Fachpersonen:** Ziel dieser Studie war es, die Prävalenz, die molekulare Epidemiologie und die Risikofaktoren für eine Darmkolonisierung mit **Extended-Spectrum-β-Lactamase-produzierenden Enterobakterien (ESBL-E)**, Carbapenemase-produzierenden Enterobakterien (CPE) und Vancomycin-resistenten Enterokokken (VRE) bei medizinischen Fachpersonen zu ermitteln. Im September/Oktober 2022 wurde eine Querschnittstudie bei medizinischen Fachpersonen aus 14 Institutionen in der **Nordostschweiz** durchgeführt. Berufliche Faktoren zeigten keinen Zusammenhang. In der multivariaten Analyse waren nichteuropäische Ethnizität, Reisen in Hochrisikoländer, systemische Antibiotika, antibiotikahaltige Augentropfen und **monatlicher Sushi-Konsum** positiv mit einer ESBL-E-Kolonisierung korreliert. [Anti-microb. Agents Chemother.](#), 12 Seiten. (26.09.2024).

★★ **Lebensmittelsicherheit in Kreislaufsystemen der Land- und Ernährungswirtschaft:** Ein aktueller Artikel der **Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)** beleuchtet **neu entstehende Risiken**, Datenlücken und Chancen im Bereich der **Lebensmittelsicherheit in Kreislaufsystemen der Land- und Ernährungswirtschaft**. Der Übergang von linearen Methoden zu Kreislaufsystemen zielt darauf ab, «mit weniger mehr zu erreichen». Aufgrund der Verderblichkeit von Lebensmitteln ergeben sich allerdings besondere Herausforderungen. Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit müssen die anfälligen Eintrittspunkte und potenziellen Risiken in diesen Systemen sorgfältig analysiert werden. [FoodSafetyMag](#), 3 Seiten. (11.09.2024). Originalpublikation: [npj Sci Food](#).

★★ **Charakterisierung von *Enterococcus* spp., die aus Fisch, Gemüse und Menschen isoliert wurden:** In dieser Studie wurden die phänotypischen und genotypischen Merkmale von ***Enterococcus faecalis*** und ***Enterococcus faecium*** beschrieben, die aus Proben von **Fisch** und **Gemüse** sowie aus **menschlichen** Durchfallproben isoliert wurden. Ziel war es, die Pathogenität dieser lebensmittelbedingten Krankheitserreger in **Ägypten** zu bewerten. Von den 326 Proben wurden **21,17 % positiv** auf *Enterococcus*-Arten getestet, wobei ***E. faecalis*** häufiger vorkam als ***E. faecium***. In der Studie wurde ein erheblicher Anteil **antibiotikaresistenter** Stämme festgestellt, mit Resistenzen namentlich gegen **Vancomycin** und **Tetracyclin** und vielen **multiresistenten** Stämmen. [Sci Rep](#), 17 Seiten. (18.09.2024).

★★ **Erster Fallbericht über ein mykotisches Bauchaortenaneurysma, verursacht durch *Campylobacter fetus* in Serbien:** Infektionen mit ***Campylobacter fetus*** sind beim Menschen selten. Die Hauptreservoirs sind der Verdauungs- und Genitaltrakt von Nutztieren, vor allem von Rindern und Schafen. In Serbien wurde jedoch ein seltener Fall eines **mykotischen Bauchaortenaneurysmas** in Verbindung mit ***Campylobacter fetus*** entdeckt. Der Patient gab an, dass er keinen Kontakt mit Nutztieren hatte und kein rohes Fleisch oder unpasteurisierte Milch konsumiert hatte, weshalb die Infektionsquelle unklar ist. [Pathogens](#), 2 Seiten. (17.09.2024).

★ **Durch Wasser übertragene Viren im Grundwasser:** Fast die Hälfte der Weltbevölkerung bezieht das Trinkwasser über Grundwasser. Die Trinkwasserversorgung über Aquifere steht aufgrund mikrobieller Verunreinigungen, insbesondere mit Viren wie **humanen Adenoviren (HAdV)**, **Noroviren (NoV)** und **Enteroviren (EV)**, die via Wasser übertragen werden, vor erheblichen Herausforderungen. In dieser Studie wurde die Häufigkeit von acht viralen Krankheitserregern (HAdV, EV, NoV Genogruppe I und II, Rotavirus, Influenza-A-Virus, Hepatitis-E-Virus und SARS-CoV-2) und die virale Artenvielfalt des Grundwassers im Aquifer des Besòs-Flussdeltas in **Katalonien** bewertet. [WaterRes](#), 11 Seiten. (15.11.2024).

★ **Wiederverwendete landwirtschaftliche Rückstände enthalten mehr resistente und potenziell pathogene Bakterien:** In der landwirtschaftlichen **Kreislaufwirtschaft** ist die Wiederverwendung von Ernterückständen, behandelten Bioabfällen und Klärschlämmen als **Bodenverbesserer** zentral für die Verwertung von Abfällen in wertvolle Ressourcen. Diese Materialien können jedoch auch die **Ausbreitung von Krankheitserregern mit antimikrobiellen Resistenzen in Böden** begünstigen. Diese Studie ergab, dass Kompostproben eine grössere bakterielle Vielfalt und einen höheren Gehalt an **potenziell pathogenen Bakterien** aufwiesen, während **Klärschlamm** die höchste Salmonellenhäufigkeit und Diversität resistenter Organismen zeigte. Dies spricht für die Notwendigkeit kombinierter Omics-Methoden und kulturabhängiger Methoden zur Bewertung der biologischen Risiken bei der Verwendung von Klärschlamm in der Landwirtschaft. [J. Hazard. Mater.](#), 5 Seiten. (23.09.2024).

★ **Ausbruch invasiver Infektionen mit Gruppe-B-Streptokokken:** Der virulente Stamm von ***Streptococcus agalactiae*** (Gruppe-B-Streptokokken, GBS) mit dem **Sequenztyp 283 (ST283)** kann bei ansonsten gesunden Erwachsenen invasive Erkrankungen verursachen. 58 Patienten hatten vor dem Auftreten der Symptome Kontakt mit **rohem Süßwasserfisch**, sechs von ihnen hatten Wunden an den Händen. Acht Patienten haben möglicherweise ungenügend gekochten Süßwasserfisch verzehrt, während die Exposition der übrigen vier Patienten noch untersucht wird. [CHP](#), 2 Seiten. (20.09.2024). Originalpublikation: [ProMed](#). Weitere Informationen: [Food Safety News](#).

★ **Ausbruch mit seltenen Salmonellen:** Seit Juli wurden bei 20 Personen in Dänemark und 17 Personen in Österreich Infektionen mit dem seltenen Salmonellen-Stamm *Salmonella enterica* subsp. *enterica* Serovar **Umbilo** (*Salmonella Umbilo*) festgestellt. Die dänischen Patienten im Alter von unter 1 bis 85 Jahren werden von den Gesundheitsbehörden auf einen **möglichen Zusammenhang mit kontaminierten Lebensmitteln**, insbesondere **Salat**, untersucht. Vom Ausbruch betroffen waren Österreich, Dänemark, Deutschland, Italien, Katar, die Schweiz, die Vereinigten Arabischen Emirate und das Vereinigte Königreich (RASFF-Meldung). Die Genomsequenzierung zeigte, dass die Krankheitserreger der betroffenen Patienten eng miteinander verwandt waren. Der betreffende Serotyp war zuvor seit 2017 nicht mehr in Dänemark beobachtet worden. [FSN](#), 2 Seiten. (24.09.2024). Weitere Informationen: [Fresh Produce Consortium \(FPC\)](#), [RASFF notification](#).

★ **Schweine können Ratten-Hepatitis-E-Virus auf den Menschen übertragen:** Neue Forschungsergebnisse deuten darauf hin, dass **Schweine** einen bei Ratten verbreiteten Stamm des **Hepatitis-E-Virus** (HEV) übertragen können, der als «Ratten-HEV» bekannt ist und kürzlich auch Menschen infiziert hat. Seit dem ersten menschlichen Fall, der 2018 bei einer Person mit unterdrücktem Immunsystem gemeldet wurde, sind mindestens 20 Fälle dokumentiert worden, auch bei Personen mit normaler Immunfunktion. Der Infektionsweg ist nach wie vor unklar, aber **der Verzehr von rohem Schweinefleisch**, der häufig mit anderen HEV-Infektionen beim Menschen in Zusammenhang steht, könnte auch ein möglicher Übertragungsweg für Ratten-HEV sein. [ProMed](#), 2 Seiten. (29.09.2024). Originalpublikation: [PNAS](#). Weitere Informationen: [Science Daily](#).

★ **Ausbruch von Infektionen mit *Escherichia albertii*:** Im Februar 2023 kam es an einer Mittelschule in Hangzhou, **China**, zu einem Gastroenteritis-Ausbruch, der mit *Escherichia albertii* in Verbindung gebracht wurde. 22 der 770 Jugendlichen waren betroffen. Die Symptome waren Durchfall, Bauchschmerzen, Übelkeit und Erbrechen. Der Ausbruch wurde auf eine von den Betroffenen verzehrte Mahlzeit zurückgeführt, auch wenn keine Lebensmittelproben zur Untersuchung zur Verfügung standen. Die genetische Analyse der Isolate von sechs Patienten ergab, dass sie demselben Sequenztyp (ST2686) angehörten und nur eine minimale genetische Variation aufwiesen, was auf einen gemeinsamen klonalen Ursprung hindeutet. Dieser Vorfall ist der erste gemeldete Ausbruch von *E. albertii* ausserhalb Japans. [Epidemiol. Infect.](#), 4 Seiten. (04.10.2024).

★ **Profiling von Enterobakterien isoliert von Lebensmitteln aus dem Detailhandel in England:** In dieser Studie wurden die Prävalenz und die Merkmale der Enterobakterien in **Lebensmitteln aus dem Detailhandel** in England untersucht. Dabei ergab sich eine grosse Diversität mit erheblichen Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit. In 110 Lebensmittelproben wurden 253 Arten aus der Gruppe der Enterobakterien identifiziert, vor allem *Proteus mirabilis* und *Escherichia coli*, wobei 63 % der Isolate über eine **Resistenz gegen antimikrobielle Mittel** verfügten und sich darunter auch **multiresistente Stämme** befanden. Vor allem *Klebsiella*-Arten zeigte höhere Resistenzwerte, während bestimmte Arten mehr Biofilm-Biomasse produzierten. [JFoodProt](#), 48 Seiten. (02.10.2024).

★ **Infektionen mit *Burkholderia multivorans* im Zusammenhang mit Eiswürfelmaschinen:** Im Zeitraum 2021-2022 wurden in zwei **Spitälern** in Südkalifornien insgesamt 23 Fälle von Infektionen mit *Burkholderia multivorans* (Sequenztyp ST659) gemeldet, die mit kontaminiertem **Eis und Wasser aus Eismaschinen** in Zusammenhang gebracht wurden. Zusätzlich zu diesen **23 Fällen** werden in diesem Bericht auch 23 bisher nicht gemeldete Fälle von Infektionen mit *B. multivorans* ST659 erwähnt, die im Zeitraum 2020-2024 auftraten: 13 in einem Spital in Nordkalifornien, acht in einem Spital in Colorado und zwei weitere Fälle in einem weiteren Spital in Südkalifornien. Alle vier Spitäler verwendeten dieselbe Eismaschinenmarke sowie dieselben Marken von Filtern, Entkalkungs- und Desinfektionsprodukten. [MMWR](#), 5 Seiten. (03.10.2024).

Chemie

★★ **Verbotene Pestizide in der europäischen Lebensmittelkette:** In Europa **verbotenen Pestizide** werden von europäischen Unternehmen hergestellt und in Drittländer exportiert. Diese in der EU verbotenen Pestizide gelangen als **Rückstände** in Lebensmitteln zurück nach Europa. Sie wurden in **Stichproben** aus den nationalen Überwachungsprogrammen der Mitgliedstaaten nachgewiesen. Bestimmte Produkte enthalten häufiger in der EU verbotene Pestizide: **Tee (38,3%), Kaffee (22,7%), Gewürze (12,5%) und Hülsenfrüchte (11,4%)**. Zwischen 2011 und 2022 hat sich der Anteil der Proben mit Rückständen von in der EU verbotenen Pestiziden bei Kaffee verzehnfacht und bei Gewürzen verdreifacht. [PAN](#), 2 Seiten. (26.09.2024). Originalpublikation: [PAN](#).

★★ **Häufigerer Nachweis von Cannabinoiden in Süssigkeiten:** Ein grosser Teil dieser Berichte betrifft Produkte, die Cannabidiol (CBD) enthalten, das als neuartiges Lebensmittel gilt. Es gab **über 90** RASFF-Meldungen zu diesem Thema, davon **44** von deutschen Behörden. Besonders besorgniserregend ist die Tatsache, dass Cannabinoide **zunehmend** in Lebensmitteln angeboten werden, die speziell für Kinder und Jugendliche bestimmt sind. Im Jahr 2023 wurden im Schnellwarnsystem durch die Behörden Meldungen zu mehr als 20 Produkten erfasst, die von Kindern mit normalen Produkten verwechselt werden könnten. Dazu gehören **Gummidrops, Kaugummi, Honig, Sirup, Softdrinks und Kekse**. Einige Produkte enthielten neben CBD auch das psychoaktive Cannabinoid Hexahydrocannabinol (HHC), dessen Verkauf in Deutschland verboten ist. [IdW](#), 1 Seite. (26.09.2024).

★★ **Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) in sechs verschiedenen Fischarten aus Schweizer Seen:** Diese Studie untersuchte die PFAS-Konzentrationen in Süsswasserfischen aus Schweizer Seen und konzentrierte sich dabei auf sechs häufige Arten: *Coregonus wartmanni*, *Cyprinus carpio*, *Oncorhynchus mykiss*, *Perca fluviatilis*, *Salmo trutta* und *Squalius cephalus*. Die Ergebnisse wurden mit den EU-Verordnungen und den EFSA-Leitlinien für die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) verglichen, wobei der Fokus auf der Korrelation zwischen Fischgrösse und PFAS-Konzentration lag. Die Studie ergab erhebliche PFAS-Konzentrationen, insbesondere in *Perca fluviatilis*, wobei die Werte von Perfluorooctansulfonsäure (PFOS) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS) häufig die von der EU festgelegten **Höchstgehalte** überschritten. [Anal Bioanal Chem](#), 10 Seiten. (01.10.2024).

★★ **Schwermetalle in Tomaten:** Aktuelle Berichte über die Kontamination von **Tomaten** mit **Kadmium** haben Besorgnis über das potenzielle Risiko von Schwermetallen in Gemüsekulturen geweckt. Tomaten, die traditionell nicht als problematisch galten, wurden im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) aufgrund von zwei separaten Vorfällen mit hohen Cadmiumwerten in der Türkei und Italien im September 2024 als gesundheitsgefährdend eingestuft. [Food Manu](#), 2 Seiten. (09.10.2024). Originalpublikation: [RASFF](#), [RASFF](#).

★★ **Hinweise auf eine weit verbreitete Exposition des Menschen gegenüber Lebensmittelkontaktstoffen:** Gemäss einer neuen Studie, die im Journal of Exposure Science and Environmental Epidemiology veröffentlicht wurde, gelangen **3'601 Lebensmittelkontaktstoffe**, unter anderem Bisphenole und PFAS, **aus Lebensmittelverpackungen** in den menschlichen Körper. Dies gibt Anlass zu Besorgnis über mögliche Gesundheitsrisiken. Während ein Teil dieser Stoffe bekanntermassen gesundheitsgefährdend ist, bestehen für viele andere **keine ausreichenden Daten zur Sicherheit**, so dass ihre Auswirkungen auf die Gesundheit unklar sind. 25 % der bekannten Lebensmittelkontaktstoffe wurden von den Autoren im Menschen nachgewiesen. 194 Lebensmittelkontaktstoffe wurden dabei im Rahmen von Human-Biomonitoring-Programmen identifiziert, 80 davon weisen besonders besorgniserregende Eigenschaften auf. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (16.09.2024). Originalpublikation: [J Expo Sci Environ Epidemiol](#).

★ **Mit erhöhtem Brustkrebsrisiko verbundene Stoffe in Lebensmittelkontaktmaterialien:** Zum Schutz der Bevölkerung vor gesundheitsgefährdenden Stoffen bestehen in vielen Ländern rechtliche Bestimmungen zu **Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen**, oft spezifisch bezüglich **genotoxischen Karzinogenen**. Mit Hilfe der Datenbank über migrierende und extrahierbare **Lebensmittelkontaktstoffe** (FCCmigex) wurden Lebensmittelkontaktmaterialien auf 189 Stoffe untersucht, die das Brustkrebsrisiko erhöhen könnten. Begrenzt man diese Ergebnisse auf Migrationsstudien, die im Zeitraum 2020-2022 veröffentlicht wurden, so wurden 76 potenzielle **Mammakarzinogene** nachgewiesen, die unter realistischen Anwendungsbedingungen aus weltweit vermarkteten Lebensmittelkontaktmaterialien migrieren. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (25.09.2024). Originalpublikation: [Front Toxicol](#). Weitere Informationen: [FCCmigex database](#).

★ **Chlorpropanole in Lebensmitteln:** **Chlorpropanole** sind potenziell gesundheitsgefährdende Prozesskontaminanten in **Lebensmitteln**. Diese Kontaminanten entstehen in der Regel während der **Desodorierung von Pflanzenölen**. Besonders hohe Konzentrationen treten in Ölen wie **Palmöl** und daraus hergestellten Produkten wie Margarine, Backwaren, Gebäck und Säuglingsnahrung auf. [Foods](#), 5 Seiten. (12.09.2024).

★ **Erhöhte Bleikonzentrationen in einem Drittel der Zimtproben:** Eine veröffentlichte Studie von **Consumer Reports** ergab, dass ein Drittel der getesteten **Zimtprodukte** erhöhte Bleikonzentrationen enthielt. Wegen eines früheren Vorfalls mit der Vergiftung zahlreicher Kinder durch verdorbenes Zimt-Apfelmus gibt dies Anlass zur Sorge über die Lebensmittelsicherheit. Die FDA hatte zuvor hohe Bleikonzentrationen in bestimmten Zimtprodukten festgestellt und einen Rückruf gefordert, insbesondere in **New York**, wo strenge Bestimmungen zu Schwermetallen gelten. Die Studie ergab, dass einige Produkte einen Bleigehalt von bis zu 3,5 ppm aufwiesen, was deutlich über dem Sicherheitsgrenzwert für **Kinder** liegt. [NYT](#), 3 Seiten. (12.09.2024). Originalpublikation: [CR](#).

★ **Potenzielles Gesundheitsrisiko von Cannabis-Tee:** Neben vielen anderen Verwendungszwecken kann **getrocknetes Cannabis** für die Zubereitung von «Tee» verwendet werden. Ein dramatischer Anstieg des Gehalts an Phytocannabinoiden, hauptsächlich der neutralen Formen, wurde beobachtet, wenn während des Ziehens **Rahm** zugegeben wurde, wobei ein Transfer von $\Delta 9$ -THC in den «Tee» im Bereich von 53-64 % erreicht wurde. Unter diesen Bedingungen kann der Genuss einer 250-ml-Tasse eines solchen Tees durch eine 70 kg schwere Person zu einer mehrfachen **Überschreitung der akuten Referenzdosis (ARfD)** von 1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Körpergewicht führen, selbst wenn für die Zubereitung Hanf mit einem $\Delta 9$ -THC-Gehalt von weniger als 1 % des Trockengewichts verwendet wird. [JAgrFoodChem](#), 5 Seiten. (13.09.2024).

★ **Aufnahme von PFAS in Kulturpflanzen:** Die Studie ergab signifikante Unterschiede bei der **Aufnahme von PFAS** durch grasartige Futterpflanzen, die auf mit Klärschlamm gedüngten Böden angebaut wurden. Höhere **PFOS-Transferfaktoren** korrelierten mit erhöhten Konzentrationen von Vorläufersubstanzen wie **PFOSA** und **NETFOSAA**. Die Studie legt nahe, dass diese Vorläufersubstanzen zur Akkumulation von PFOS in Pflanzen beitragen können. Ausserdem wurde bei einer zweiten Ernte von Futterpflanzen eine höhere PFOS-Aufnahme als bei der ersten Ernte festgestellt. [J Sci Food Agric](#), 10 Seiten. (09.10.2024).

★ **Aspartam wird mit Gedächtnisstörungen und Störungen des zirkadianen Rhythmus in Verbindung gebracht:** In einer Studie wurden die neurologischen Auswirkungen einer **chronischen Aspartam-Exposition** über das **Trinkwasser** bei **Mäusen** untersucht, wobei die Dosen bei 7-28 % der von der FDA empfohlenen täglichen Aufnahme beim Menschen lagen. Die Ergebnisse zeigten, dass Aspartam zu **Gedächtnisstörungen** und **Störungen des zirkadianen Rhythmus** führt. [JAgrFoodChem](#), 5 Seiten. (10.10.2024).

Ernährung

★★ **Verzehr von Meeresfrüchten und Nahrungsergänzungsmitteln mit Fischöl und Risiko eines persistierenden Tinnitus:** In der Längsschnittstudie Nurses' Health Study II mit Daten über einen Zeitraum von 30 Jahren zu 73'482 Frauen wurde der Zusammenhang zwischen dem Verzehr von **Meeresfrüchten** bzw. **Nahrungsergänzungsmitteln mit Fischöl** und dem Risiko für die Entwicklung eines persistierenden **Tinnitus** untersucht. Die Ergebnisse zeigten, dass der regelmässige Verzehr von Meeresfrüchten, insbesondere von Thunfisch, fettarmem Fisch und Schalentieren, mit einem geringeren Risiko für persistierenden Tinnitus verbunden war, während die Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln mit Fischöl mit einem erhöhten Risiko verbunden war. [AJCN](#), 10 Seiten. (28.09.2024).

★ **Eine vegane Ernährungsweise wird mit einer hohen Prävalenz einer unzureichenden Proteinzufuhr bei älteren Erwachsenen in Zusammenhang gebracht:** In einer Simulationsstudie wurden die Auswirkungen der Umstellung auf eine rein **pflanzliche Ernährung** für die Proteinzufuhr bei älteren Erwachsenen anhand von Daten aus der **niederländischen** nationalen Erhebung über den Lebensmittelkonsum untersucht. Die Studie ergab, dass eine flexitarische, pescetarische und vegetarische Ernährung zu einem leichten Rückgang der Zufuhr an verwertbarem Protein führte (ca. -5 %), während eine vegane Ernährung zu einer erheblichen Verringerung führte, mit fast 50 % weniger verwertbarem Protein im Vergleich zur klassischen Ernährung. Während 7,5 % der Männer und 11,1 % der Frauen bei der klassischen Ernährung den geschätzten durchschnittlichen Proteinbedarf nicht deckten, stieg dieser Wert bei veganer Ernährung auf 83,3 %, was das Risiko einer unzureichenden Proteinzufuhr bei einer rein pflanzlichen Ernährung verdeutlicht. [JNHA](#), 8 Seiten. (10.2024).

★ **Ernährungskultur auf TikTok:** Diese Studie analysierte die Darstellung von Ernährungsweisen auf **TikTok** und legte dabei den Schwerpunkt auf die potenziellen Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit und Essstörungen bei jungen Menschen. Bei der Untersuchung von 250 Videos mit populären Hashtags zum Thema Ernährung wurde festgestellt, dass in mehr als der Hälfte der Videos der Körper kontrolliert wird (Bodychecking), was **sich negativ auf das Körperbild auswirken** kann. In den meisten Videos wird jedoch eine **gesunde Ernährung** propagiert. Obwohl nur ein kleiner Prozentsatz ein gestörtes Essverhalten zeigte, geben die Häufigkeit des Bodycheckings und die Förderung des Schlankheitsideals Anlass zur Sorge über soziale Vergleiche und das Selbstwertgefühl im Zusammenhang mit Essen. [PHN](#), 9 Seiten. (23.09.2024).

★ **Kleinkinder nehmen fast die Hälfte ihrer Kalorien aus hochverarbeiteten Lebensmitteln auf:** Einer aktuellen Studie zufolge beziehen Kleinkinder im Vereinigten Königreich fast die Hälfte (47 %) ihrer Kalorien aus **hochverarbeiteten Lebensmitteln** und dieser Anteil steigt bis zum Alter von sieben Jahren auf 59 %. Die von den Kleinkindern – die 21 Monate alt waren, als ihre Eltern ihre Ernährung aufzeichneten – am häufigsten verzehrten hochverarbeiteten Lebensmittel waren aromatisierte Joghurts und Vollkorn-Frühstückscerealien und somit Produkte, die normalerweise als gesund angesehen werden. Im Alter von sieben Jahren waren die häufigsten hochverarbeiteten Lebensmittel **süsse Cerealien, Weissbrot** und **Pudding**. [MedicalXpress](#), 2 Seiten. (03.10.2024). Originalpublikation: [Eur. J. Nutr.](#)

★ **Hochverarbeitete vegane Lebensmittel:** Der Bericht untersucht den aktuellen Trend zu **hochverarbeiteten veganen Lebensmitteln**, die als Alternativen zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs wie Fleisch und Milchprodukte dienen. Der Fokus liegt bei diesen pflanzlichen Produkten auf der Nachahmung der sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Dabei werden ihre **gesundheitlichen Auswirkungen weitgehend ausser Acht gelassen**. Die Autoren weisen darauf hin, dass diese veganen hochverarbeiteten Lebensmittel zwar als gesündere Alternative wahrgenommen werden, aber gewisse **Gesundheitsrisiken** bergen und sich in Bezug auf Nährwert, sensorisches Erlebnis und allgemeinen Gesundheitsnutzen erheblich von echten Lebensmitteln tierischen Ursprungs unterscheiden. [J. Food Sci.](#), 14 Seiten. (08.10.2024).

Betrug / Täuschung

★ **Britische Lebensmittelbehörde weist auf wichtige Themen der Lebensmittelkriminalität hin:** Rohes Heimtierfutter, Würstchen und nicht zugelassene Hersteller waren einige der Probleme, welche die Lebensmittelbehörden im Vereinigten Königreich in einem Bericht über **Lebensmittelkriminalität** aufführt. Die Einzelheiten stammen aus der von der Food Standards Agency (FSA) und Food Standards Scotland (FSS) veröffentlichten strategischen Bewertung der Lebensmittelkriminalität im Jahr 2024. Die Lebensmittelkriminalität kostet das Vereinigte Königreich jährlich bis zu 2 Milliarden Pfund (2,6 Milliarden Dollar). Es werden sieben Arten von Lebensmittelkriminalität aufgeführt: **Dokumentenbetrug, Diebstahl, illegale Abfallentsorgung, illegale Verarbeitung, Substitution, Täuschung und Verfälschung**. [FSN](#), 3 Seiten. (16.09.2024). Originalpublikation: [FSA](#).

★ **Bewertung des Nährstoffprofils von verpackten Snacks:** Es wurden die aufgedruckten Nährwertprofile der auf dem indischen Markt erhältlichen verpackten Snacks analysiert. Bei der Mehrzahl der Produkte wurde ein signifikanter Unterschied zwischen den mit Labormethoden analysierten **Nährwerten** und den auf dem **Etikett angegebenen Nährwerten** festgestellt. Von den insgesamt 23 verpackten Chips wiesen 2, 7, 8 bzw. 13 Produkte **einen höheren Gehalt an Zucker, gesättigten Fettsäuren, Natrium bzw. Gesamtfett** auf als auf der Packung angegeben. [Front-Nutr](#), 2 Seiten. (18.09.2024).

★ **Falsche Etikettierung und mehrdeutige Marktbezeichnungen bei Meeresfrüchten häufig:** In Calgary, Alberta, war die Artangabe bei 20,2 % der wirbellosen Tiere und 21,3 % der Fische auf dem Etikett falsch. Die falsche Angabe betraf mitunter **gefährdete Arten**, darunter den Europäischen Aal und eine Meerbrassenart (*Evynnis cardinalis*). Es wurde ausserdem festgestellt, dass **mehrdeutige Marktbezeichnungen** beim Verkauf von Arten, die unter Schutz stehen, **häufiger sind**. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (24.09.2024). Originalpublikation: [PeerJ - L & E](#).

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 der Artikel spiegelt ihre 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.

Updated 25.10.2024/12:50