



## Seismo Info 10/2020



Quelle: mvcaspe, Fotolia

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

[BLV-Website](#)

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

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

### Neue Lebensmitteltrends

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

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

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

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

---

## Lebensmittelinfektionen: ungewöhnliche Ausbrüche

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

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

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

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

---

## Lebensmittelsicherheit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## Lebensmittelbetrug

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

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

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

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

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

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

---

## Im Fokus

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

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

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

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

Für Fragen und Anregungen: [seismo@blv.admin.ch](mailto: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.*