

Ausgabe | Juli 2025



# NEWS LETTER

## Sehr geehrte Safefood-Online Nutzerinnen und Nutzer,

Der Juli verzeichnet mit 485 Meldungen einen Anstieg der RASFF-Meldungen um knapp 20%. Unter Punkt 1 finden sie wieder wie gewohnt die entsprechenden Auswertungen.

Im vergangenen Monat wurden auf [lebensmittel.de](https://www.lebensmittel.de) 38 öffentliche Warnmeldungen zu Lebensmitteln sowie Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt eingestellt (Punkt 2).

Unter „Aktuelles zu Rückständen und Kontaminanten“ (Punkt 3) informieren wir über die EFSA-Neubewertung der Risiken von Styrol in Lebensmittelkontaktmaterialien.

Das BfR hat eine Mitteilung zu Chlorparaffinen veröffentlicht.

Das CVUA Stuttgart stellt Untersuchungsergebnisse von Radieschenblättern aus der Saison 2025 vor.

Die EU-Kommission schlägt neue Höchstgehalte für Ethephon, Propamocarb und Dimoxystrobin vor und

erhöht mit einer neuen Verordnung für einige Pestizide die Rückstandshöchstmengen.

News rund um die Themen Lebensmittelsicherheit und Food Fraud finden Sie unter Punkt 4.

Thema des Monats (Punkt 5) ist der Bericht der OECD/ FAO zur Entwicklung der Agrarmärkte 2025-2034.

Die Europäische Kommission plant 29 traditionelle Bezeichnungen von Fleisch und Fleischerzeugnisse für rein pflanzliche Produkte zu verbieten. Der [Verordnungsentwurf](#) ist Teil der Überarbeitung der Verordnung (EU) 1308/2013 über die Gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse. Unter die dann nicht mehr für vegane Erzeugnisse zulässigen Bezeichnungen fallen z.B. beef (Rindfleisch), chicken (Huhn), ribs (Rippen), wing (Flügel) und breast (Bruststück). Siehe hierzu auch die

[Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel](#) (Punkt 2.1.2 unübliche Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen). Der Vorschlag hat bereits heftige Diskussionen ausgelöst. Die [European Vegetarian Union \(EVU\)](#) ist der Auffassung, dass dieser Vorschlag nichts mit Verbraucherschutz und Transparenz zu tun hat. Zahlreiche Daten aus mehreren EU-Ländern zeigen, dass die Verbraucher durch die Verwendung der „Fleisch-Bezeichnungen“ für pflanzliche Produkte nicht verwirrt werden ([Studie der Europäischen Verbraucher Organisation, BEUC](#)).

Wir hoffen, dass auch diese Ausgabe des Safefood-Online Newsletters Ihr Interesse findet und freuen uns natürlich wie immer über ihr Feedback.

Ihr Safefood-Online Team

# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online: Juli 2025

Gegenüber dem Vormonat Juni sind die RASFF-Meldungen um knapp 20% gestiegen:

- **Juli 2025:** 485
- Juni 2025: 431
- Mai 2025: 392

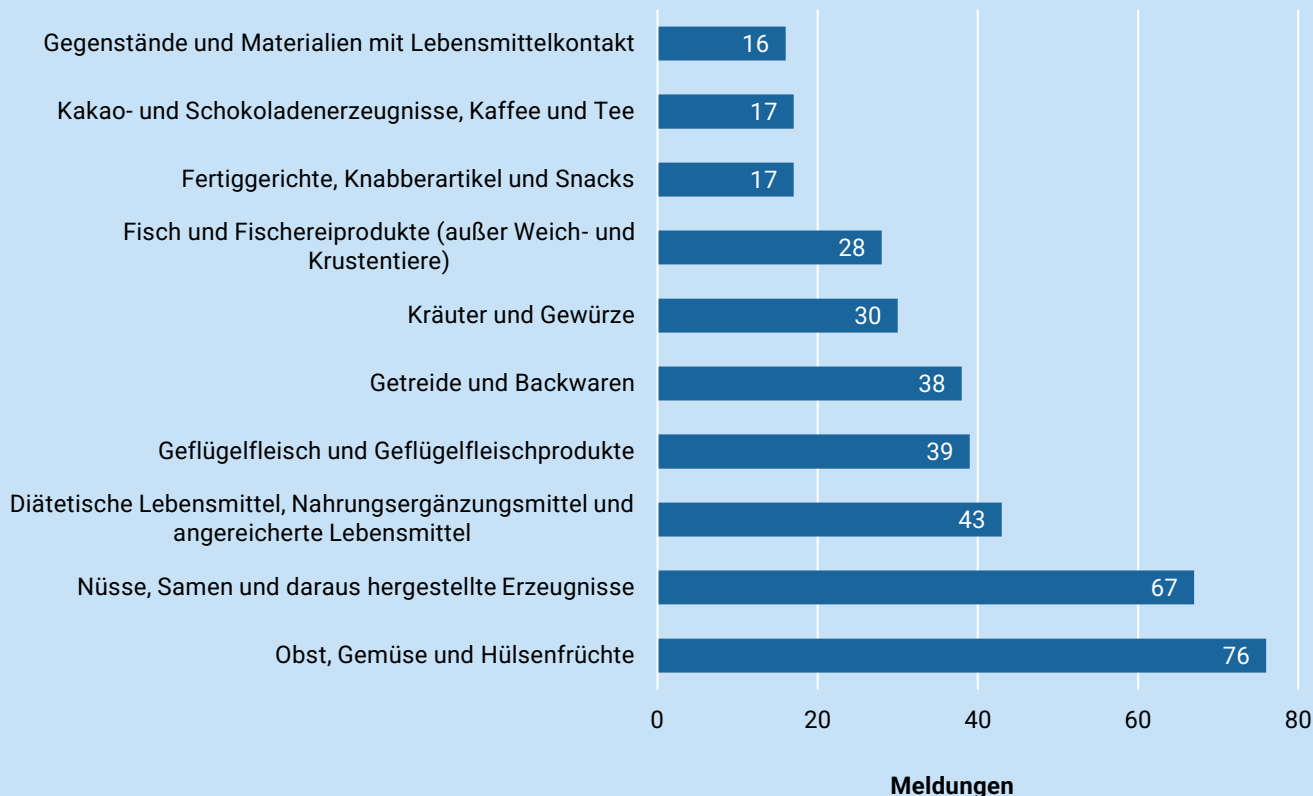
Die RASFF-Meldungen teilen sich wie folgt auf:

- Warnmeldungen: 147
- Grenzzurückweisungen: 118
- Informationsmeldungen: 220



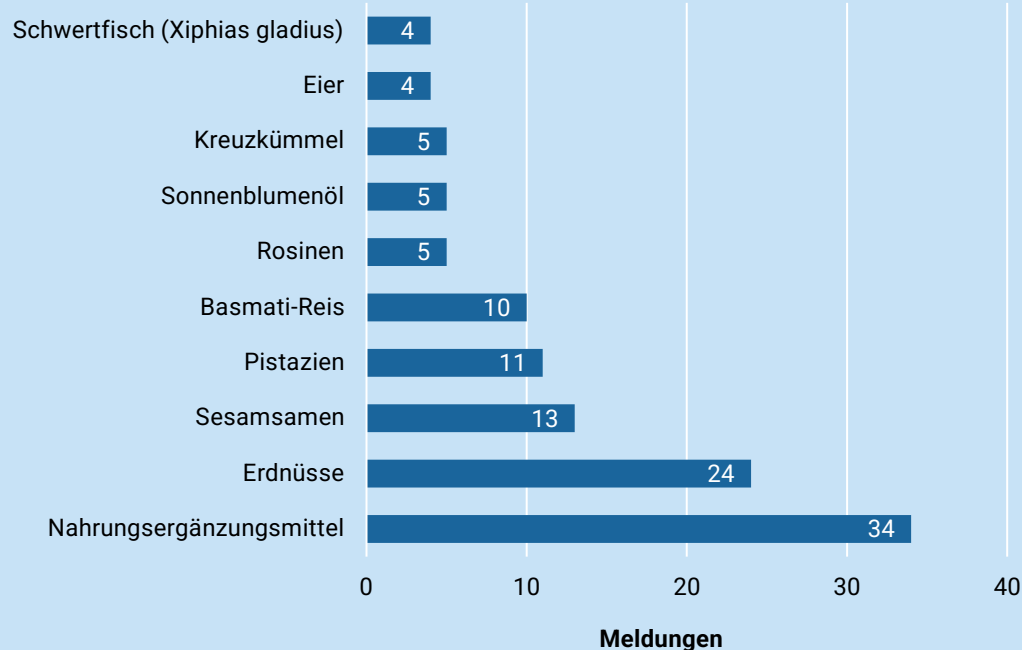
Die Produktkategorie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte liegt mit 76 Meldungen an erster Stelle bei der Auswertung nach Produktkategorien. 45 Meldungen betrafen Pestizide. Auf Platz 2 folgt die Produktkategorie Nüsse, Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse mit 67 Meldungen. In dieser Produktkategorie gab es 37 Meldungen wegen Mykotoxinen. Die Produktkategorie Diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel folgt mit 43 Meldungen an dritter Stelle:

## RASFF-Meldungen Juli 2025: Top 10 Produktkategorien



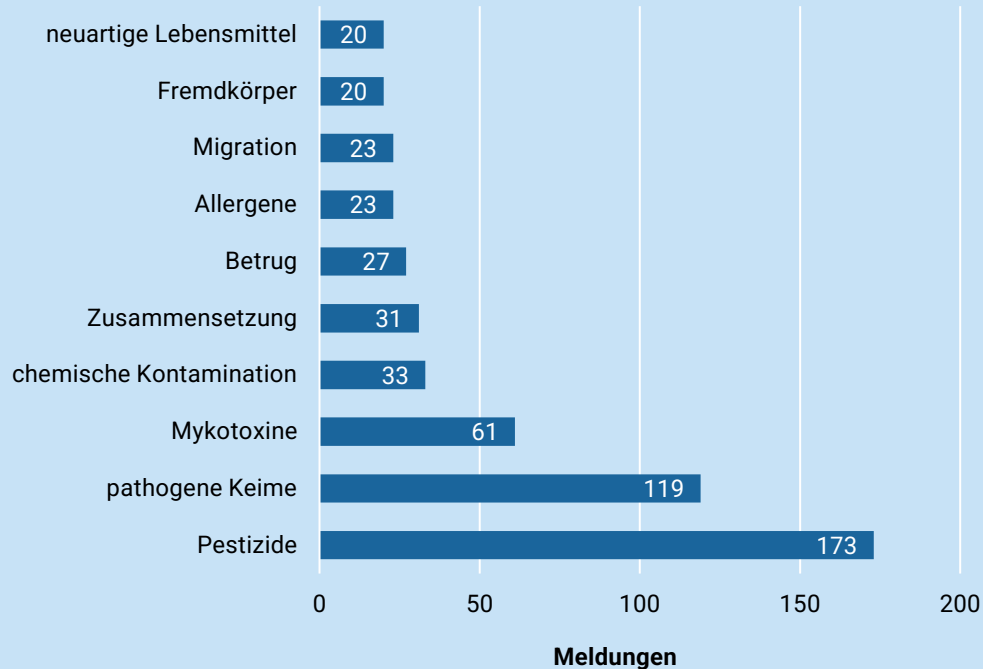
Bei der Auswertung nach Produkten liegen im Juli Nahrungsergänzungsmittel mit 34 Meldungen an erster Stelle. Es folgen Erdnüsse und Sesamsamen mit 24 bzw. 13 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3:

### RASFF-Meldungen Juli 2025: Top 10 Produkte



Bei der Auswertung nach Gefahrenkategorien liegen im Juli Pestizide mit 173 Fällen von Höchstmengenüberschreitungen bzw. Funden nicht zugelassener Pestizide an erster Stelle. Bei den 5 Meldungen zu Kreuzkümmel gab es insgesamt 35 Fälle. Mit 3 Meldungen liegen Weinblättern bzw. Weinblättern in Lake nicht unter den Top 10 bei der Auswertung nach Produkten. Hier gab es 22 Fälle von Höchstmengenüberschreitungen bzw. Funde nicht zugelassener Pestizide. Auf Platz 2 liegen pathogene Keime mit 119 Meldungen und an dritter Stelle folgen Mykotoxine mit 61 Meldungen:

### RASFF-Meldungen Juli 2025: Top 10 Gefahrenkategorien

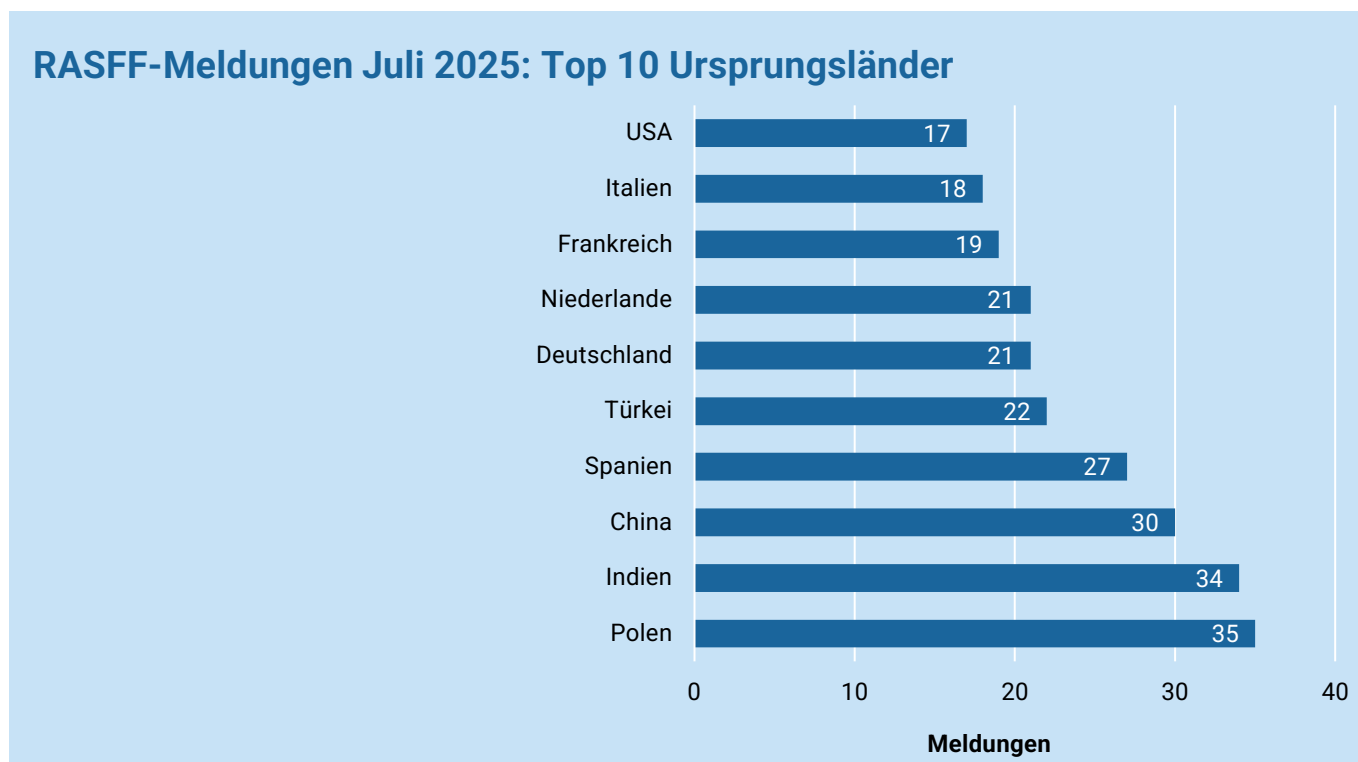


# 1. RASFF-Meldungen in Safefood-Online: Juli 2025

Nach Gefährdungen liegen Salmonellen mit 76 Meldungen auf Platz 1. Auf Platz 2 folgen Aflatoxine mit 49 Meldungen. 24 Meldungen betrafen Erdnüsse und 10 Meldungen Pistazien. An dritter Position liegen Listerien mit 28 Meldungen:



Abschließend noch die Auswertung der Meldungen nach dem Ursprungsland der Produkte:



Polen liegt mit 35 Meldungen auf Platz 1. Es folgen Indien und China 34 bzw. 30 Meldungen auf den Plätzen 2 und 3.

Auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) wurden im Juli 38 Warnungen zu Lebensmitteln bzw. Gegenständen mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht.

Nachstehend die Meldungen im Überblick:

Produkt	Grund der Warnung / des Rückrufs
Pistazien	Salmonellen
Chips	Mineralöl (MOSH/ MOAH)
Joghurt (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Ingwer, gemahlen	Aflatoxine
Mineralwasser	Pseudomonas aeruginosa
Mikrowellenpopcorn	Verpackungsmaterial enthält erhöhte Mengen an PFOA-Vorläuferverbindung 8:2 FTTHO und an PFDA-Vorläuferverbindung 10:2 FTTHO
Trinkglas	Erhöhte Gehalte an Blei und Cadmium
Beerenmischung, TK	Hepatitis A Viren
Kartoffelsalat	Fehlerhafte Allergen Kennzeichnung
Räucherlachs	Listerien
Chips	Fehlerhafte Allergen Kennzeichnung
Pesto (im Glas)	Fremdkörper (Glas)
Mehrkornbrot, verpackt	Nicht ordnungsgemäße Pasteurisierung
Enoki-Pilze	Listeria monocytogenes
Dubai-Style Schokolade	Aflatoxine
Weinblätter	Pestizide
Schokolade	Salmonellen
Geschirr	Erhöhte Bleigehalte
Pistazien Creme	Fehlerhafte Allergen Kennzeichnung
Veggie Bruzzler	Fremdkörper (Kunststoffolie)
Weinblätter	Pestizide
Curry Pulver	Fehlerhafte Allergen Kennzeichnung
Frühstücksfleisch	Fehlerhafte Allergen Kennzeichnung
Hering in Gelee	Listeria monocytogenes
Apfelschorle	Verunreinigung mit Hefen
Cashewmus Himbeere	Salmonellen
Brathering in Gelee	Listeria monocytogenes
Feigen	Erhöhter Gehalt an Ochratoxin A
Kräuterfilets nach Matjesart	Listeria monocytogenes

Enoki-Pilze	Listeria monocytogenes
Mate-Tee	Höchstmengenüberschreitung von Anthrachinon
Gelee-Süßwaren	Erstickungsgefahr durch Verschlucken
Frühstücksknacker	Salmonellen
Pistazien-Creme	Fehlerhafte Allergenkennzeichnung
Popcorn-Mais	Aflatoxine
Geräucherte Seelachsschnitzel	Listeria monocytogenes
Räuchermatjes	Listeria monocytogenes
Matjessalat, Kräutermatjessalat	Listeria monocytogenes

Weitere Informationen zu den Warnmeldungen finden Sie auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)



## EFSA: Neubewertung der Risiken von Styrol in Lebensmittelkontaktmaterialien

Die EFSA hat die **Risikobewertung von Styrol** aktualisiert und kommt zu dem Ergebnis, dass keine gesundheitlichen Risiken bei der oralen Aufnahme von Styrol durch den Übergang aus Lebensmittelkontaktmaterialien in Lebensmittel bestehen. Hierzu hat das BfR am 17. Juli 2025 eine entsprechende **Mitteilung** veröffentlicht.

## Chlorparaffine in Lebensmitteln

Am 17. Juli 2025 hat das BfR eine **Mitteilung zu Chlorparaffinen (CP)** veröffentlicht und sieht aufgrund der geringen Aufnahmemenge nach dem aktuellen Kenntnisstand keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen. Vor dem Hintergrund, dass die letzte **Bewertung der EFSA** aus 2020 stammt und seitdem viele neue Erkenntnisse und Daten gesammelt wurden, regt das BfR eine Re-Evaluierung an. Anzumerken ist noch, dass sich sowohl die Mitteilung des BfR als auch die Bewertung durch die EFSA jeweils auf kurz- und mittelkettige CP beziehen. Die Analytik der langkettigen CP (LCP) ist relativ aufwendig. Es gibt daher auch nur wenige Untersuchungsergebnisse bzw. Risikobewertungen. Bezüglich der LCP stellte die EFSA fest, dass „für LCCPs keine Daten vorgelegt wurden. Daher konnte keine solide Expositionsbeurteilung und folglich auch keine vollständige Risikobeschreibung vorgenommen werden“. Die

vorläufige Risikobeschreibung basiert nur auf dem Verzehr von Fisch. Die berechneten Expositionsspannen deuten darauf hin, dass für dieses begrenzte Szenario keine gesundheitlichen Bedenken bestehen.

## Radieschenblätter im Smoothie oder Salat – Was zeigt die Saison 2025?

Bereits im **Januar 2025** hatten wir über die Untersuchungsergebnisse des CVUA Stuttgart zu Radieschenblättern berichtet. Hintergrund für die Untersuchungen war, dass Radieschenblätter zunehmend auch verzehrt werden (Smoothie oder Salat). Seit Januar 2025 gelten für Radieschenblätter die Pestizid-Grenzwerte von Rucola. Jetzt hat das CVUA Stuttgart **Untersuchungsergebnisse aus der Saison 2025** veröffentlicht. Die Pestizidrückstände in den Blättern lagen bei Radieschen aus konventionellem Anbau deutlich über denen der Wurzeln. In allen untersuchten Proben wurden die gesetzlich festgelegten Grenzwerte eingehalten.

## Vorschlag für neue Höchstgehalte für Rückstände von Ethephon, Propamocarb und Dimoxystrobin

Die Europäische Kommission hat einen **Verordnungsentwurf** vorgelegt, mit dem für eine Vielzahl von Lebensmitteln der **Grenzwert für Ethephon** gesenkt werden soll. Insbesondere für Blaubeeren, Schalenfrüchte (mit Ausnahme von Haselnüssen und Walnüssen) soll der Grenzwert auf 0,01 mg/kg reduziert werden. Grundlage für die Änderungen sind die **Risikobewertung durch die EFSA für Ethephon** sowie die **Überprüfung der Rückstandshöchstgehalte (MRL) für Ethephon**. Außerdem werden Änderungen der Höchstmengen für Promocarb und Dimoxystrobin vorgeschlagen.

Die neuen Grenzwerte sollen ab Januar 2026 gelten.

## Verordnung (EU) 2025/1305

Mit der **Verordnung (EU) 2025/1305** erhöht die EU ab 23. Juli 2025 die Rückstandshöchstmengen folgender Pestizide:

- Azoxystrobin bei Melonen und Wassermelonen
- Hexythiazox bei Brombeeren und Himbeeren
- Isoxaben bei getrockneten Bohnen und Erbsen
- Propamocarb bei Radieschen und Rauke/Rucola
- Tefluthrin bei bestimmten Wurzeln und Knollen

Außerdem gab es Änderungen bzw. Korrekturen bei:

- Amidosulfuron
- Picloram

Weitere Informationen zu den neuen Regelungen finden Sie in dem verlinkten Verordnungstext.



## Lebensmittelsicherheit

- 🕒 Re-Evaluierung von Neotam (E 961)
- 🕒 Die neuesten Jahresdaten der UK Health Security Agency (UKHSA) zeigen einen deutlichen Anstieg der Campylobacter- und Salmonellen-Infektionen in England im Vergleich zum Vorjahr
- 🕒 Schweiz: Bericht über die Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheiten Ausbrüche
- 🕒 Finnland verzeichnet Anstieg der Rückrufe und von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen
- 🕒 Die Umfrage zum Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit in den Niederlanden ergab, dass 78 Prozent der Befragten der Aussage "voll und ganz" zustimmen: "Im Allgemeinen sind Lebensmittel sicher." Dieser Wert ist seit der letzten Ausgabe der Umfrage im Jahr 2023 um 3 Prozent gesunken.
- 🕒 EFSA: Risikobewertung von PFAS aus nicht-kommerziell erzeugten Hühnereiern in den Niederlanden: Die Ergebnisse zeigen, dass diese Eier hohe PFAS-Gehalte aufweisen können
- 🕒 EFSA: Auf Grundlage der verfügbaren Daten kann kein sicherer Expositionswert für Estragol ermittelt werden. Der Verzehr von Zubereitungen aus Fenchelsamen kann ein Gesundheitsrisiko darstellen, insbesondere für Säuglinge und Kleinkinder
- 🕒 Die Europäische Kommission hat eine neue gentechnisch veränderte Sojabohnensorte zur Verwendung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen. Die Zulassung ist für 10 Jahre gültig
- 🕒 Mikroplastik im Gehirn? BfR bewertet neue Studie – bislang keine Hinweise auf gesundheitliche Risiken
- 🕒 EFSA: Aktualisierte Bewertung des Verbraucherrisikos von Fluorid in Lebensmitteln und Trinkwasser, einschließlich des Beitrags anderer Quellen
- 🕒 Strengere EU-Einfuhrbedingungen für ägyptische Speisekartoffeln zur Verhinderung der Einschleppung der Kartoffelbraunfäule
- 🕒 Europäische Union genehmigt den Verkauf von gerösteten Baru-Nüssen (*Dipteryx alata*) auf dem EU-Markt als Novel Food. Die Baru-Nüsse sind in Brasilien ein traditionelles Lebensmittel.
- 🕒 Überwachung Baden-Württemberg: Jahresbericht 2024
- 🕒 BfR: BfR2GO 01/2025 mit Schwerpunkt Nahrungsergänzungsmittel
- 🕒 Bei einem Listerienausbruch im Zusammenhang mit Fertiggerichten in der Republik Irland ist eine Person gestorben.
- 🕒 Norwegen: Überwachungsprogramm für Arzneimittel, illegale Substanzen, Schadstoffe und Mikrobiologie in aquatischen Erzeugnissen, die aus Drittländern nach Norwegen eingeführt werden
- 🕒 USA: Vogelgrippe? Keine Sorge, wir haben die Wissenschaftler gefeuert!



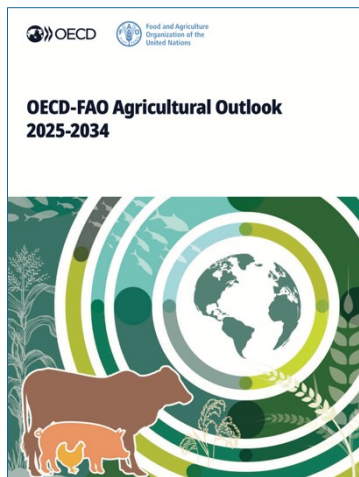
## Food Fraud

- 🕒 Nachweis von Verfälschungen in Chilipulver
- 🕒 Zunahme von Lebensmittelbetrug durch Unterbrechungen der Lieferkette und ökonomischen Druck
- 🕒 Quantitative Analyse auf der Grundlage von Bildverarbeitung in Kombination mit maschinellem Lernen (Deep Learning) zur Bestimmung der Verfälschung in Muskatnusspulver
- 🕒 Olivenöl-Betrug: Experten diskutieren über Klima, Lieferkette und die Herausforderungen Fälschungen zu entdecken
- 🕒 EU Agri-Food Fraud Verdachtsfälle Mai 2025
- 🕒 Skrupellose Händler in Bangladesch erhöhen künstlich das Gewicht von Garnelen, indem sie fremde Substanzen einspritzen, was der Wirtschaft schadet und die Gesundheit der Verbraucher gefährdet.
- 🕒 Kabeljau, der in einigen europäischen Supermärkten verkauft wird, ist häufig falsch etikettiert, so das Ergebnis einer neuen Studie. Stichproben von in Deutschland, Spanien, Frankreich und dem Vereinigten Königreich verkauftem Kabeljau zeigen, dass etwa 30 % davon aus einem anderen Gebiet stammen.
- 🕒 Polen: Die Europäische Staatsanwaltschaft (EPPO) verhaftet sechs Verdächtige im Rahmen von

Ermittlungen gegen Mitglieder einer religiösen Gruppe, die im Verdacht stehen, in betrügerischer Absicht Lebensmittel für Flüchtlinge und Bedürftige verkauft zu haben

- 🕒 Food Fraud im Fischhandel in Peru
- 🕒 Studie zu Lebensmittelbetrug in der Türkei
- 🕒 Lebensmittelbetrug nimmt zu, aber die Werkzeuge, um ihn aufzudecken, werden immer intelligenter. Von KI-gesteuerten Sensoren bis hin zu intelligenten Verpackungen: Technologie verändert die Art und Weise, wie Verfälschungen und falsche Etikettierungen erkannt werden

### OECD/ FAO: Bericht zu der Entwicklung der Agrarmärkte 2025-2034



Quelle: OECD/ FAO

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) haben am 15. Juli 2025 den **gemeinsamen Report zur Entwicklung der Agrarmärkte 2025-2034** vorgestellt.

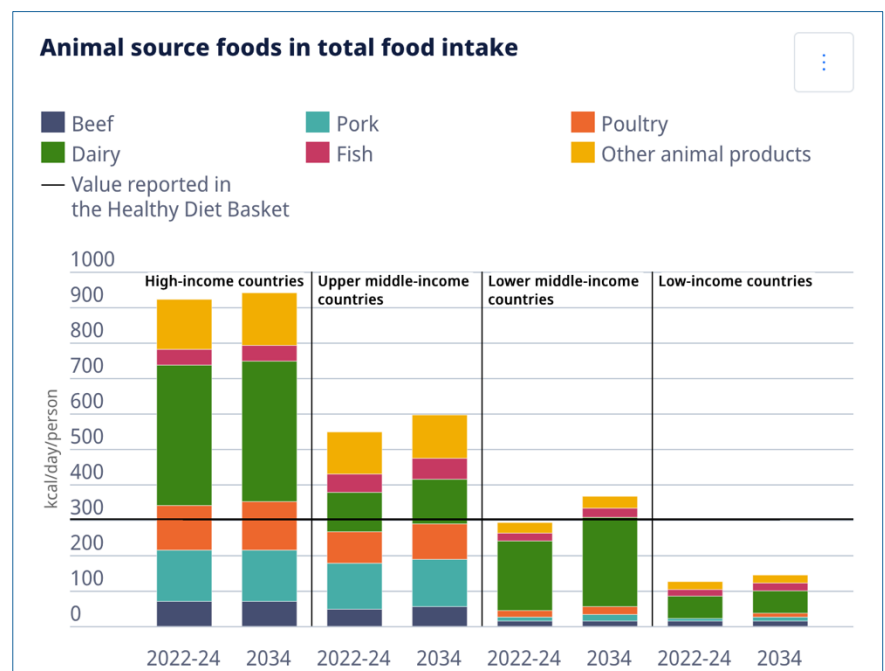
Die Kernaussagen des Berichtes sind:

- **Steigende Einkommen:** In Ländern mit mittlerem Einkommen wird der Konsum von tierischen Produkten bis 2034 um 6 % steigen. In Ländern mit niedrigem mittlerem Einkommen wird ein Anstieg auf 25% vorausgesagt. In einkommensschwachen Ländern bleibt er jedoch sehr niedrig (143 kcal täglich)
- **Produktion:** Die landwirtschaftliche und Fischproduktion wächst um 14 %, vor allem durch Produktivitätssteigerungen, was jedoch zu einem Anstieg der Treibhausgasemissionen um 6% führt
- **Die Unterernährung könnte beseitigt und die Emissionen um 7 % gesenkt werden, wenn die Produktivität um 15 % steigen würde und gleichzeitig emissionsarme Technologien eingesetzt werden**
- **Auf Basis des Nährwertes werden 22 % aller Kalorien bis 2034 international gehandelt; multilaterale Zusammenarbeit ist entscheidend für Ernährungssicherheit**
- **Preise und Druck auf Landwirte:** Sinkende Agrarpreise setzen vor allem Kleinbauern unter Druck; Effizienz, Technologieinsatz und bessere Markt- und Wissenszugänge sind notwendig, um Einkommen zu sichern

Weitere Entwicklung:

- **Getreideproduktion:** Weltweit wächst die Produktion bis 2034 jährlich um 1,1 %, hauptsächlich durch höhere Erträge (+0,9 %/Jahr); die Anbaufläche wächst nur geringfügig (+0,14 %/Jahr)
- **Verwendung von Getreide:** 40 % werden direkt vom Menschen konsumiert, 33 % dienen als Tierfutter, der Rest fließt in Biokraftstoffe und Industrie
- **Biokraftstoffe:** Nachfrage wächst um 0,9 % pro Jahr, besonders in Brasilien, Indien und Indonesien

- Subsahara-Afrika: Große Produktivitätspotenziale; Rinderherden dreimal so groß wie in Nordamerika, aber nur 1/10 der Leistung pro Tier
- Konsum: Indien und Südostasien treiben 39 % des globalen Wachstums an (gegenüber 32 % zuvor); Chinas Anteil sinkt von 32 % auf 13 %
- Verbrauch in reichen Ländern: Fette und Süßungsmittel werden pro Kopf weniger konsumiert, bedingt durch veränderte Präferenzen, politische Maßnahmen und Gesundheitsbewusstsein.



Quelle: OECD/ FAO



### Feedback

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche zu diesem Newsletter richten Sie bitte direkt an:

[info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de)



**Safefood-Online GmbH**  
Birkenweg 18  
68723 Schwetzingen

Telefon: +49 (0) 62 02 / 923 697  
Telefax: +49 (0) 62 02 / 923 696  
E-Mail: [info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de)  
Internet: [www.safefood-online.de](http://www.safefood-online.de)

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:  
Dr. Bernhard Müller

Sitz der Gesellschaft: Schwetzingen  
Registergericht: Amtsgericht Mannheim  
Registernummer: HRB 710365

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz: DE 274 106 454

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Abs. 2 RStV:  
Dr. Bernhard Müller

**Haftungshinweis:** Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

#### Allgemeine Nutzungsrichtlinien

1. Das Unternehmen safefood-online GmbH (im Folgenden „safefood-online“ genannt), geschäftsansässig Birkenweg 18, 68723 Schwetzingen, betreibt unter der Internet-Adresse [www.safefood-online.de](http://www.safefood-online.de) eine Website im Internet, die der Information und Kommunikation mit Internetusern dient. Der Gegenstand des Unternehmens ist der Unterhalt einer Internetdatenbank zur Darstellung von Risiken und Bewertung für Lebensmittelsicherheit
2. Als Anbieter eines Teledienstes wird safefood-online personenbezogene Daten (Einzelangaben über persönliche oder sachliche Verhältnisse einer bestimmten oder bestimmbarer Person) nur insoweit erheben, verarbeiten oder nutzen, als das zur Durchführung des Teledienstes erforderlich ist (Bestandsdaten). Eine Verarbeitung und Nutzung der Bestandsdaten für anderweitige Zwecke erfolgt nur dann, wenn Sie als Nutzer Ihre ausdrückliche Einwilligung dazu erteilen. Von uns wird weder die Benutzung der Website als Einwilligung angesehen, noch ist die Benutzung der safefood-online -Website von der Erteilung Ihrer Einwilligung abhängig.
3. Sie haben das Recht, Ihre Einwilligung zur Speicherung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten jederzeit mit Wirkung für die Zukunft zu widerrufen. Die Widerrufserklärung kann schriftlich oder auf elektronischem Wege erfolgen. Wollen Sie Ihre Einwilligung widerrufen, schicken Sie bitte eine E-Mail an [info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de)
4. **Verantwortlichkeit für Inhalte**
  - a. safefood-online ist für eigene Inhalte der Website nach allgemeinen Gesetzen verantwortlich.
  - b. Für fremde Inhalte, die in der Website zur Nutzung bereitgehalten werden, ist safefood-online nur insoweit verantwortlich, als eine Kenntnis von diesen Inhalten besteht und die technischen und zumutbaren Möglichkeiten besteht, die Nutzung zu verhindern.
  - c. Eine Haftung für fremde Inhalte, zu denen lediglich ein Zugang von safefood-online vermittelt wird, ist ausgeschlossen. Eine automatische und kurzzeitige Vorhaltung fremder Inhalte aufgrund Nutzerabfrage gilt als Zugangsvermittlung. Wir übernehmen keine Haftung oder Garantie, für den Inhalt von Internetseiten, auf die unsere Website direkt oder indirekt verweist. Besucher folgen Verbindungen zu anderen Websites und Homepages auf eigene Gefahr und benutzen sie gemäß den jeweils geltenden Nutzungsbedingungen der entsprechenden Websites.
  - d. Verpflichtungen zur Sperrung der Nutzung rechtswidriger Inhalte nach den allgemeinen Gesetzen bleiben unberührt, wenn safefood-online unter Wahrung des Fernmeldegeheimnisses gemäß §88 TKG von diesen Inhalten Kenntnis erlangt und eine Sperrung technisch möglich und zumutbar ist.
5. **Rechtliche Hinweise**

Das Unternehmen safefood-online bemüht sich, auf dieser Website richtige und vollständige Informationen zur Verfügung zu stellen. Sie übernimmt jedoch keine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen.
6. **Urheberrechte**

Der Inhalt dieser Website ist urheberrechtlich geschützt. safefood-online gewährt den Besucher jedoch das Recht, den auf dieser Website bereitgestellten Text ganz oder ausschnittsweise zu speichern und zu vervielfältigen. Aus Gründen des Urheberrechts ist die Speicherung und Vervielfältigung von Bildmaterial oder Grafiken aus dieser Website nicht gestattet.