

[Startseite](#) > [News & Veranstaltungen](#) > [D-MAVT News](#) > [2020](#) > [06](#) > Der handliche Methanol-Schnüffler

Der handliche Methanol-Schnüffler

16.06.2020

ETH-Forschende am Departement Maschinenbau und Verfahrenstechnik entwickeln einen Detektor, der kleinste Mengen Methanol in alkoholischen Getränken erkennt. Die Ergebnisse werden kontaktlos auf dem Smartphone angezeigt.

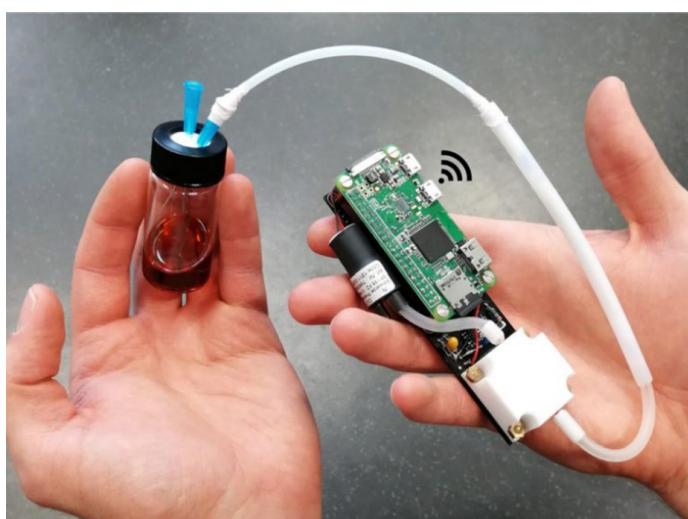


Die App empfängt die Resultate via WLAN (Bild: Springer Nature)

Schon kleinste Mengen Methanol können tödlich sein. Im Jahr 2019 starben mindestens 789 Personen, die mit Methanol verunreinigte alkoholische Getränke konsumierten – hauptsächlich in Asien. Die Chemikalie entsteht auf natürliche Weise, wenn Pektin während der Fermentation abgebaut wird. Allerdings werden die Getränke oft absichtlich mit billigem Methanol gepantscht, um Profit und Alkoholgehalt zu erhöhen. Methanol wird im menschlichen Körper zu hochtoxischen Stoffen abgebaut, was im schlimmsten Fall zum Tod führen kann.

Kostengünstig, handlich und einfach zu bedienen

Um Methanol nachzuweisen, waren bisher chemische Verfahren nötig, die teuer, langsam und nur im Labor anwendbar sind. Auch kompakte Gassensoren erkennen Methanol, funktionieren aber nur bei geringem Alkoholgehalt und können Methanol nicht vom ungefährlichen Trinkalkohol (Ethanol) unterscheiden. Was es braucht, sind preiswerte und zuverlässige Detektoren, die sich bequem mitnehmen lassen und einfach zu bedienen sind.



Der Detektor während der Analyse (Bild: Springer Nature)

Bereits im September 2019 stellten die Forschenden die neue Technologie vor (siehe grauer Kasten), die innert zwei Minuten Methanol- und Ethanol-dämpfe «erschnüffelt». Nun sind sie einen Schritt weiter. «Die Hauptinnovation ist, dass wir aus dem damaligen Konzept einen handlichen, vollintegrierten Detektor entwickelt haben, der

in Getränken von allen Kontinenten kleinste Mengen von Methanol erschnüffelt und die Ergebnisse kontaktlos auf dem Smartphone anzeigt», sagt Dr. Andreas Gündner vom Particle Technology Laboratory von Professor Sotiris Pratsinis am Institut für Energie- und Verfahrenstechnik des Departements Maschinenbau und Verfahrenstechnik. Egal ob Wein, Whiskey, Rum, Sake oder Obstschnaps von der lokalen Traditionsbrennerei Fassbind – das Gerät erkennt Methanol zuverlässig.

Das Gerät wiegt nur 94 Gramm und misst 2x4x12 Zentimeter. Es ist batteriebetrieben. Die Ergebnisse werden via WLAN auf das Smartphone gesendet und sofort angezeigt. Wenn keine WLAN-Verbindung vorhanden ist, kann auf Bluetooth ausgewichen werden. Die App läuft auf Android und iOS und ist grundsätzlich auch mit älteren Geräten kompatibel.

Vielseitige Anwendung

Das Gerät kann also von Konsumenten und Herstellern benutzt werden, um den Methanolgehalt in alkoholischen Getränken festzustellen. Aber das ist noch nicht alles. Auch für das Gesundheitswesen und Strafverfolgungsbehörden könnte die rasche Erkennung von Methanol – vielleicht sogar im Atem von alkoholisierten Personen – nützlich sein. Die Technologie könnte außerdem auf andere Lebensmittelverunreinigungen angewendet werden, beispielsweise, um Ammoniak in verdorbenen Meeresfrüchten zu erkennen. Da die Technologie preiswert ist, eignet sie sich besonders für ärmere Regionen, wo Lebensmittelsicherheit eine Herausforderung ist.

Technologie

Die Wissenschaftler entwickelten einen hochempfindlichen Alkoholsensor aus Nanopartikeln aus Zinnoxid, das mit Palladium versetzt ist. Die Proben gelangen nicht direkt auf den Sensor; die beiden Alkohole werden in einem davor angebrachten Röhrchen voneinander getrennt. Das Röhrchen ist mit einem porösen Polymer gefüllt, durch das die zu untersuchende Luft mit einer kleinen Pumpe gezogen wird. Methanol passiert das Röhrchen aufgrund seiner kleineren Molekülgroße – und somit schwächeren Adsorption auf der Polymeroberfläche – schneller als Ethanol.

Literaturhinweise

Abegg S., Magro L, van den Broek J, Pratsinis SE, Gündner AT: A pocket-sized device enables detection of methanol adulteration in alcoholic beverages, *Nature Food* 2020, doi: [10.1038/s43016-020-00959](https://doi.org/10.1038/s43016-020-00959) ↗

Van den Broek J, Abegg S, Pratsinis SE, Gündner AT: Highly selective detection of methanol over ethanol by a handheld gas sensor, *Nature Communications* 2019, doi: [10.1038/s41467-019-12223-4](https://doi.org/10.1038/s41467-019-12223-4) ↗

Mehr zum Thema

ETH-News vom 16. September 2019: [Den tödlichen Bruder des Ethanols messen](#) ↗

SRF 10vor10 vom 19. Juni 2020: [«Die Idee»: Messgerät erkennt Methanol in Alkohol](#) ↗

Maturand/in

Intranet

Suche

Suchbegriff oder Person



Folgen Sie uns



Services

[Studierendenportal](#)

[Alumni-Vereinigung](#)

[Services & Ressourcen](#)

[Kontakt](#)

[Login](#)

Departemente

D-ARCH
Architektur

D-BAUG
Bau, Umwelt und Geomatik

D-BIOL
Biologie

D-BSSE
Biosysteme

D-CHAB
Chemie und Angewandte
Biowissenschaften

D-ERDW
Erdwissenschaften

D-GESS
Geistes-, Sozial- und
Staatswissenschaften

D-HEST
Gesundheitswissenschaften und
Technologie

D-INFK
Informatik

D-ITET
Informationstechnologie und
Elektrotechnik

D-MATH
Mathematik

D-MATL
Materialwissenschaft

D-MAVT
Maschinenbau und
Verfahrenstechnik

D-MTEC
Management, Technologie und
Ökonomie

D-PHYS
Physik

D-USYS
Umwelt systemwissenschaften

Inhaltsverzeichnis

Impressum

Disclaimer

Copyright

Datenschutz

© 2020 Eidgenössische Technische Hochschule Zürich

mdr WISSEN

DIE GROSSEN FRAGEN UNSERER ZEIT

[STARTSEITE](#) [DOKUS](#) [ANTWORTEN](#) [VIDEOS](#) [PODCAST](#) [KONTAKT](#)

MDR.DE > Wissen

SCHWEIZER ENTWICKLUNG

 Vorlesen

METHANOL-APP ERSCHNÜFFELT GEPAKSCHTE DRINKS

Stand: 16. Juni 2020, 12:47 Uhr

TEILEN VIA    

Egal, was wir in Clubs und Kneipen trinken, wir müssen darauf vertrauen, dass die Getränke nicht "gepanscht", also mit Methanol verlängert worden sind. Schmecken oder riechen tun wir den Unterschied zwischen Methanol und Ethanol nicht. Ein Gerät mit Sensor und gekoppelter Handy-App kann das aber - sagen die Forscher.



Das Bier am Geruch erkennen - das geht. Aber ob Methanol in einem Drink ist, kriegt keine Nase der Welt raus.

Bildrechte: imago images / PhotoAlto

"Handy und Methanoltester nicht vergessen" - ist das die Bitte von morgen, bevor der Nachwuchs abends loszieht Richtung Party, Disco oder Club-Location? Tatsächlich könnten solche handtellergroßen Tester bald in unseren Handtaschen oder Rucksäcken landen, mit denen wir dann in schummrigen Lokalitäten testen können, ob unser Getränk möglicherweise mit Methanol gepanscht und "verlängert", also gestreckt wurde.

WO SICH METHANOL UND ETHANOL ÄHNELN UND UNTERSCHIEDEN

Merken tun wird das derzeit nicht, denn Methanol unterscheidet sich in Geschmack, Geruch oder Aussehen nicht vom Trink-Ethanol. Das Tückische: Ethanol und Methanol ähneln sich anfangs in ihrer Wirkungsweise: Kopfweh, Übelkeit und Erbrechen könne beide verursachen. Bei Methanol geht es aber noch weiter, und zwar mit Sehstörungen und Bewusstlosigkeit. Das liegt an den Methanol-Abbauprodukten: Formaldehyd und Ameisensäure. Die schädigen Hirn, Sehnerven, Nieren und Leber - und zwar ein für allemal; nach 48 bis 72 Stunden kann es zu Herz- oder Atemstillstand kommen.

WIE MERKT MAN DEN UNTERSCHIED?

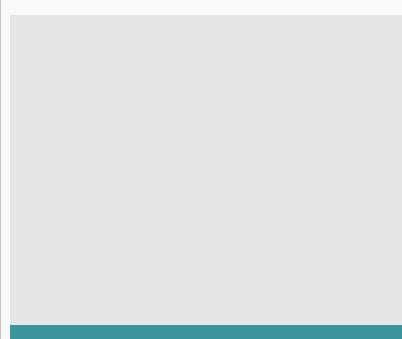
Bislang sind wir darauf angewiesen, dass die Getränke clean sind, die man uns einschenkt. Methanolnachweise sind aufwendige und teure Labortests. Mithilfe einer Flüssigchromatographie werden die verschiedenen Arten von Chemikalien in einem Gemisch getrennt und gemessen. Ein Schweizer Forschungsteam an der ETH Zürich (fünf Männer, keine Frau) hat nun ein Messgerät entwickelt, das in die Handtasche passt. Es besteht aus einem kleinen Glasfläschchen, das mit einem Schlauch an das handtellergroße Analysegerät gekoppelt ist. Darin stecken der Separator (zur Vorabtrennung des Gasgemisches), ein Minicomputer, eine Pumpe und die Sensoren, die den Anteil von Methanol und Ethanol bestimmen und via Bluetooth an die dazugehörige App melden. Ist der Methanolanteil schädlich, schlägt die App Alarm. Das Verfahren wurde von seinen Entwicklern an 107 Tagen nacheinander getestet und zwar an insgesamt 89 verschiedenen alkoholischen Getränken. Ursprünglich hatten sie an tragbaren Gassensoren für die medizinische Atemanalyse zum Beispiel zur Fettverbrennung während Diäten oder beim Sport gearbeitet, sagt Entwickler Andreas Güntner auf Anfrage von MDR WISSEN, sowie zur Überwachung der Luftqualität um zum Beispiel krebsförderndes Formaldehyd zu erkennen:



WAS IST EIGENTLICH EIN OLF?



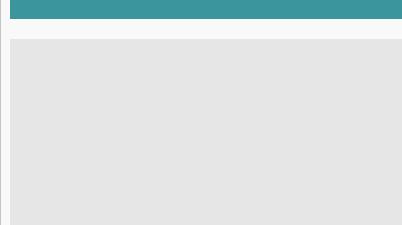
ALKOHOLISMUS IN RUSSLAND



MENSCHEN RIECHEN AUCH MIT DER ZUNGE



KANADISCHE STUDIE: SCHON MÄSSIGES TRINKEN FÖRDERT KREBS



„Im Rahmen dieser Forschung sind wir per Zufall auf das Detektionsprinzip gestoßen, dass uns erlaubt giftiges Methanol zuverlässig aus Getränken zu "erschnüffeln". Die Hauptschwierigkeit war dabei, Methanol vom chemisch ähnlichen Trinkalkohol (Ethanol) zu unterscheiden. Bisherige tragbare Detektoren sind daran gescheitert.“

Andreas Güntner

Die Forscher sehen für ihre Entwicklung, die sie bereits zum Patent angemeldet haben und die nach eigenen Angaben in zwei Jahren auf den Markt kommen soll, ein riesiges Anwendungspotential etwa bei Gesundheitsbehörden, Polizei, Zoll, aber auch Herstellern und Verbrauchern. Weiterentwickelt könnte der Detektor vielleicht sogar Methanolvergiftungen im Atem feststellen - für Rettungskräfte eine lebenswichtige Information. Und wegen seiner modularen Bauweise könnte das Gerät "auch zum Nachweis anderer Lebensmittelkontaminanten wie Formaldehyd oder Ammoniak aus verdorbenen Meeresfrüchten angewendet werden", so das Forscherteam um den ETH-Ingenieur Sebastian Abegg in der Veröffentlichung.

Link zur Studie

Methanolvergiftungen sorgen immer wieder für Schlagzeilen. Zwischen 2017 und 2019 gab es weltweit 306 registrierte Methanolvergiftungsvorfälle, die etwa 7.104 Menschen trafen - und bei denen 1.888 Menschen starben. Die meisten Vorfälle wurden den Forschern zufolge in Asien registriert.

(Ifw/nature)



**ALKOLOCKS SOLLEN
FAHRTEN UNTER
ALKOHOLEINFLUSS
VERHINDERN**

**MACHT APFELSAFT
BETRUNKEN?**

MDR WISSEN STARTSEITE

1 Kommentar

part vor 7 Wochen

Die sogenannten Fusel-Alkohole kommen sogar in Bier von minderer Qualität vor, in der DDR war dies besonders zu spüren: einfaches Helles; 42 Pfennig-Kopfschmerzen am Folgetag; Pils zu 49 Pfennig etwas weniger Kopfschmerzen, Spezial-Pilz zu 56 Pfennig keine Kopfschmerzen nach einem feuchtfröhlichen Abend in geselliger Runde. Was jedoch in hiesigen Handel zum Verkauf steht ist einmaliger Brand mit Geschmacksnoten natürlicher oder künstlicher Art, kein Vergleich zu 4-fach gebrannten Qualitätsprodukten. In Indien ist es leider besonders krass mit dem Fusel-Brandy, denn es braucht viel handwerkliches Geschick oder nur einfachste Kenntnisse um keinen Fusel zu erzeugen.

KOMMENTARE ÖFFNEN

WARUM SCHWEISS NACH ZWIEBELN RIECHEN KANN

HERR DOKTOR, ICH RIECHE NACH KOHL!

WEITERE INHALTE LADEN

MDR.de

- [Startseite](#) >
- [Fernsehen](#) >
- [Radioprogramme](#) >
- [Mediathek](#) >
- [ARD Audiothek](#) >
- [Hier stellen wir richtig](#) >
- [Seitenübersicht](#) >
- [Themenübersicht](#) >

**Unternehmen**

- [Aktuell](#) >
- [Organisation](#) >
- [Zahlen und Fakten](#) >
- [Kommunikation](#) >
- [Karriere](#) >
- [Ausschreibungen](#) >

Service

- [Empfang Fernsehen](#) >
- [Empfang Radioprogramme](#) >
- [Mitschnitt-Service](#) >
- [Aktuelle Schlagzeilen](#) >
- [Barrierefreiheit](#) >
- [Nachrichten in Leichter Sprache](#) >
- [Sprachassistenten](#) >

It appears that you are currently using **Ad Blocking software**. What are the consequences?

202

30

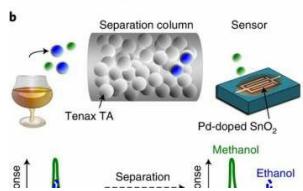
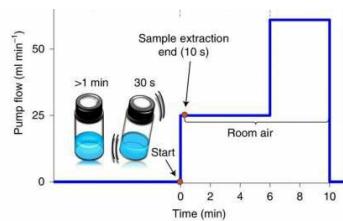
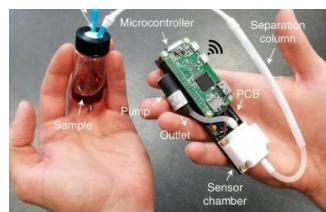
Share

Email

JUNE 16, 2020

Portable smartphone add-on can measure methanol in alcoholic beverages

by Bob Yirka, Phys.org



Analyser design. a, The handheld analyser during measurement. b, A schematic ...

A team of researchers and engineers from Particle Technology Laboratory, ETH Zurich and University Hospital Zurich has designed and built a palm-sized device that can measure the amount of methanol in an alcoholic beverage. In their paper published in the journal *Nature Food*, the researchers describe their device, how it works and how well it performed when tested.

In the western world, methanol poisoning is a rare occurrence—up to 90 percent of such accidents occur in Asia. Methanol poisoning can cause illness and even death—last year, 789 people around the world died after

unknowingly ingesting the poison. Methanol is a colorless, toxic, volatile flammable liquid alcohol, though low concentrations are generally considered to be harmless. Poisonings are usually the result of alcoholic beverage manufacturers attempting increase the potency of drinks at very little cost. Such beverages can be distributed and sold through local outlets, and customers have little ability to test them—the current standard involves lab testing.

Methanol can wind up in **alcoholic beverages** in other ways—improper storage, for example, or incorrectly brewed or distilled beverages. It has also been known to build up to toxic levels in homemade fruit-based spirits. It was also in the news recently, as approximately 1000 people became ill after drinking

[Featured](#)
[Last Comments](#)
[Popular](#)

An overview of the parasitic plant Langsdorffia

21 HOURS AGO

How textiles undergo fossilization via mineralization

22 HOURS AGO

CTCV J2056-3014 is an unusual polar, study finds

22 HOURS AGO

A new test to investigate the origin of cosmic structure

AUG 03, 2020

Interstellar medium of SDSS J2310+1855 explored with ALMA



SpaceX completes test flight of Mars rocket prototype

3 HOURS AGO



Astronauts: SpaceX Dragon capsule 'came alive' on descent

3 HOURS AGO

Small trees offer hope for rainforests

4 HOURS AGO

Monarchs raised in captivity may be worse at migrating than wild monarchs raised outdoors

12 HOURS AGO



Angels in disguise: Angelfishes hybridize more than any other coral reef species

12 HOURS AGO

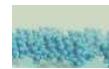
Researchers discover how a protein reduces the adverse impact of water loss in cells

14 HOURS AGO



Size of fly's eyes and nose reflect its behavior during mating and habitat preferences, says study

14 HOURS AGO



Ultrafast lasers probe elusive chemistry at the liquid-liquid interface

methanol as a coronavirus remedy in Iran—300 of them died.

In this new effort, the researchers designed a palm-sized device that measures both the methanol and ethanol levels in a single beverage. The device is placed on a drinking glass after the beverage has been poured. It extracts a small amount of air from the glass, which contains evaporated methanol and ethanol. The device sends the data to a smartphone with an associated app that displays the levels of methanol and ethanol in the drink. It also displays a warning if the level is over a certain threshold.

The researchers suggest their device could prove useful for drinkers of cheap alcohol-based beverages, for police agencies, or even emergency medical workers—they note that the device can also be used to measure the amount of methanol a person has consumed by measuring breath samples.

Explore further

[Measuring ethanol's deadly twin](#)

More information: Sebastian Abegg et al. A pocket-sized device enables detection of methanol adulteration in alcoholic beverages, *Nature Food* (2020). DOI: [10.1038/s43016-020-0095-9](https://doi.org/10.1038/s43016-020-0095-9)

Journal information: *Nature Food* ↗

© 2020 Science X Network

232 shares

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Email](#)

[Feedback to editors](#)

More from Chemistry

Related Stories



Measuring ethanol's deadly twin

(1) SEP 16, 2019

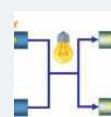
Death toll rises to 71 from toxic bath essence in Russia

(1) DEC 22, 2016



Tiny bacteria help plants shrink their booze output

(1) MAY 19, 2020



Novel photocatalytic method converts biopolymers and sugars into methanol and syngas

(1) FEB 27, 2020



Nanocrystals will help detect methanol and other alcohols

(1) MAR 31, 2020

16 Indonesians die after drinking bootleg alcohol

(1) JAN 06, 2014



14 HOURS AGO



Geologists publish new findings on carbonate melts in Earth's mantle

(1) 14 HOURS AGO



Scientists propose a novel method for controlling fusion reactions

(1) 15 HOURS AGO



Relevant PhysicsForums posts

Inspiring entrepreneur looking for expert advice

(1) JUL 31, 2020

Energy level diagram of a chemical reaction

(1) JUL 30, 2020

Acetate anion destabilization by methyl group

(1) JUL 28, 2020

Face shield bleach disinfection

(1) JUL 27, 2020

What is the longest molecule?

(1) JUL 20, 2020

Preserving breast milk for jewelry

(1) JUL 19, 2020



User comments

• • •



Medical Xpress

Medical Xpress covers all medical research advances and health news



Tech Xplore

Tech Xplore covers the latest engineering, electronics and technology advances



ScienceX

Science X Network offers the most comprehensive sci-tech news coverage on the web

Newsletters

Email

Subscribe

Science X Daily and the Weekly Email Newsletter are free features that allow you to receive your favorite sci-tech news updates in your email inbox

Follow us



[Top](#)

[Home](#)

[Search](#)

[Mobile version](#)

[Android app](#)

[iOS app](#)

[RSS feeds](#)

[Push notification](#)

[Help](#)

[FAQ](#)

[About](#)

[Contact](#)

[Science X Account](#)

[Sponsored Account](#)

[Archive](#)

[News wire](#)

© Phys.org 2003 - 2020 powered by Science X Network

[Privacy policy](#) [Terms of use](#)

FSN | Food Safety News

Breaking news for everyone's consumption

Home Outbreaks Recalls Directory Events About Us Media Kit Contact Us



Photo: Springer Nature

Researchers develop device to measure methanol in alcohol

By Joe Whitworth on July 22, 2020

Researchers have developed a device that detects low concentrations of methanol in alcoholic beverages.

Swiss experts have created and tested a portable device paired with a smartphone app that can measure methanol levels. When placed over an open container, the device uses a sensor that absorbs a vapor or gas sample from the beverage, and will warn if the methanol level is potentially harmful. It processes the methanol and ethanol at different speeds, allowing the chemicals to be detected in succession.

As the technology is inexpensive, it is suitable for poorer regions where food safety is a concern.

Scientists at the Particle Technology Laboratory (ETH) in Zurich, Switzerland spiked 89 alcoholic drinks with known levels of methanol. They found the device detected methanol accurately for 107 days of consecutive use, according to the study published in the [journal Nature Food](#).

From 2017 to 2019, there were 306 registered methanol poisoning outbreaks, affecting 7,104 people and causing 1,888 fatalities. Ninety percent of the outbreaks were in Asia. The chemical can be formed naturally during fermentation but drinks are often deliberately adulterated with cheap methanol at up to 50 percent volume to increase profit and potency. Methanol can also accumulate in alcoholic drinks through improper brewing or distilling. It becomes highly toxic when metabolized by the human body.

Scale of the problem

In 2019, Israel's Ministry of Health said at least 13 people had died in the country



[FSN Editors +](#)

[FSN Writers & Contributors](#)

There are only 2 kinds of food companies:

Those that *have* had a recall &

Let us help protect
your products
& your brand.



Stay Connected



[Subscribe by email](#)

Enter Your Email Address...

[SUBSCRIBE](#)

since 2018 because of methanol poisoning from alcohol. Also in 2019, Costa Rican health officials reported 76 patients had been hospitalized due to methanol poisoning and 29 had died. A total of 66,000 containers of banned beverages were seized.

 [Events Calendar](#)

In the last half of 2019, 40 cases were reported in Colombia while 33 have been recorded this year which could be associated with quarantine measures due to the coronavirus pandemic, according to the National University of Colombia.

In May this year, Mexican authorities issued a warning after the death of almost 50 people in different states due to consumption of allegedly adulterated alcoholic beverages. More than 110 people were affected in Jalisco, a Mexican state. The State Council against Addictions (CECA) said there had been around 190 deaths recently in different states due to adulterated beverages. It also estimated that between 40 to 50 percent of bottled alcohol sold in the country was tainted.

In June, officials in the Dominican Republic revealed more than 200 deaths and nearly 350 intoxications due to methanol adulterated beverages called "Clerén."

It is believed that 500 patients have died and 60 people developed complete blindness due to methanol poisoning in Iran.

A July report in [Alcohol and Alcoholism](#) said fake news about the efficacy of substances to treat or prevent COVID-19 spread across social media. Production, distribution, and drinking alcoholic beverages are prohibited in the country.

"It was even recommended that 'gurgling or drinking alcoholic beverages would disinfect the mouth or inside the body and prevent the infection by killing the viruses'. These factors altogether have led to numerous methanol poisoning deaths," according to officials.

Finding methanol in beverages

Chemical methods have been needed to detect methanol but they are expensive, slow and only suitable for the laboratory. Compact gas sensors only work with a low alcohol content and cannot distinguish methanol from harmless ethanol. Currently, liquid chromatography is used for methanol testing, this is a lab technique that separates and measures different types of chemicals within a mixture. However, it is time-consuming and expensive.

In September 2019, ETH Zurich researchers presented the new technology which finds methanol and ethanol vapors within two minutes.

"The main innovation is that we have turned the initial concept into a fully integrated, handheld detector, which sniffs out the smallest amounts of methanol in beverages from all continents and displays the results on a smartphone wirelessly," said Dr. Andreas Güntner.

The device weighs only 94 grams and is powered by a battery. Results are sent to a smartphone via Wifi and displayed immediately. If no Wifi connection is available, Bluetooth can be used. The app runs on Android and iOS and should be compatible with older devices.

It can be used by consumers and manufacturers to determine methanol content of alcoholic beverages. The design could be applied to other food contaminants such as to detect ammonia in spoiled fish.

The alcohol sensor uses nanoparticles of tin oxide doped with palladium. The two types of alcohol are separated in an attached tube filled with a porous polymer, through which the sample air is sucked by a small pump. As its molecules are smaller, methanol passes through the tube faster than ethanol due to its weaker adsorption onto the polymer surface.

A patent application has been submitted that covers the concept of selective methanol detection and is pending.

(To sign up for a free subscription to Food Safety News, [click here](#).)

Food Recalls

[Canadian recall of onions expands because of link to outbreak](#)

[Thomson recalls all onions from the entire U.S. because of link to Salmonella Newport outbreak](#)

[Jamaican Tastee Patties recalls meat and poultry patties](#)

[Zucchinis linked to rare poisonings in England](#)

[MORE RECALLS](#)



Editorials & Guest Opinions

[Consumer Reports: 'One Health Certified' label is meaningless, misleading](#)

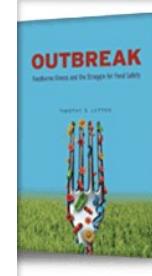
By Guest Contributor on July 23, 2020

[Nation's food, drug officials' association gives FDA blueprint thumbs up](#)

By Guest Opinion on July 15, 2020

[Letter from the Editor: Infections and deaths from COVID-19 in meat, poultry industries](#)

By Dan Flynn on July 12, 2020



"From swill milk to HACCP to FSMA to Blockchain, a compelling story of how we feed ourselves."
—William D. Marler, Esq., The Food Safety Law Firm

Latest from Twitter

Tweets by @foodsafetynews

Food Safety Guides

[Cooking Temperatures](#)

[Cross-Contamination](#)

[Foodborne Pathogens](#)

► [Find Your Health Department](#)

⚡ [Restaurant Inspections](#)

❗ [eFood Alert Blog](#)

🗣 [Marler Blog](#)

Ready, Set, Cook It Safe!

A virtual cooking event benefiting Fight BAC! [Register here ▶](#)

THINKING OF ATTENDING A WEBINAR OR SEMINAR?

Many offer a **15% discount** for Food Safety News subscribers!

Food Safety News.

Got food poisoning? Report it now.

iwaspoisoned.com
SAFER DINING BY CROWDSOURCING

FOOD SAFETY
Past, Present, and Predictions
By Dr. Darin Detwiler

First-hand accounts from multiple key perspectives and academic research from an award-winning professor and food safety advocate.

With Forewords by Bill Marler and Ann Marie McNamara

FOOD SAFETY SUMMIT
OCTOBER 19 – 22
2020 A VIRTUAL EXPERIENCE

Join the Food Safety Virtual Community Today!

LEARN MORE!

1012 First Avenue
Fifth Floor
Seattle, Washington 98104-1008



Events

Food Policy & Law

Food Recalls

Food Safety Guides

Foodborne Illness Investigations

Government Agencies

Lawsuits & Litigation

Letters to the Editor

Local Food

Media Kit

Science & Research

Sustainability

Technology

Victim Stories

World

Copyright © 2020, Marler Clark. All Rights Reserved.

[Privacy Policy](#) | [Legal Statement](#) | [Advertise](#)

Powered By [LexBlog](#)