

INHALT

„Lebensmittelskandale“ – real oder gefühlt?“	02
▸ Aflatoxine in der Nahrungskette und Verbraucherrisiken	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	04
Tiefkühlfisch häufig gepanscht	05
Antibiotikabelastetes Putenfleisch aus Rumänien	05
Tiefkühlbeeren vor Verzehr besser gut durchkochen	05
Aflatoxin in Futtermais: Prüfung abgeschlossen	06
Erhöhte Aflatoxingehalte in Rohmilch nachgewiesen	06
„Pferdefleischskandal“: Phenylbutazon negativ	06
Pferdefleischskandal verändert Konsumverhalten	07
<i>Campylobacter</i> : Geflügelfleisch im Fokus	07
IKEA: Verkaufsstopp von Schokoladen-Mandeltorte	07
Risikoprodukt Zwiebelmettwurst	08
Rückrufaktion: Käfer im Brot	08
Salat aus Supermarkt mit Pestiziden belastet	08
Pflanzenschutzmittelrückstände in Kiwi	09
12.000 Legehennen nicht mehr „Öko“	09
Eierskandal: KAT und Naturland betroffen	09
Betrug mit Bio-Eiern	10
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	10
Futtermittelüberwachung: Risikoorientierung	12
EU-Vorschriften für Sprossen und Samen	12
Maßnahmen aufgrund der PCB-Belastung in Eiern	12
Mais aus Serbien: Strenge Kontrollen	13
Datenbank für Antibiotika beschlossen	13
Aktuelle Entwicklungen zu § 40 Abs. 1a LFGB	13
Täuschungsschutz: Information der Öffentlichkeit	14
„Authentizität“: Änderungen im IFS Food 6 Standard	14
Mehr Antibiotika in dänischen Schweineställen	15
Schweiz meldet Rindertuberkulose	15
Polen: Gammelfleisch in Würstchen entdeckt	15
Spanien: Schadstoffe in Bio-Käse gefunden	16
Aus dem weltweiten Food Safety-Netzwerk „Bites“	16
Bleimunition: Höhere Bleigehalte im Wildbret	17
Pestizide: Hohe Einhaltungquoten bei Rückständen	17
Öko-Puten: Deutlich schlechterer Gesundheitsstatus	17
Exotische Reptilien: Risiken für Babys/Kleinkinder	18
Spektroskopie: Laserscanner soll Pferdefleisch erkennen	18
3-MCPD-Fettsäureester in Lebensmitteln	19
Aus der Wissenschaft für die Praxis	19
▸ Fremdkörper in Lebensmitteln: Risiken und Gefahrenmanagement	20
▸ Tierartenidentifikations-Testlösungen	22
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23