

Allergenmanagement – Allergene, Allergien und Managementoptionen	02
Allergenanalytik – Schwierige Analytik von Allergenen in Lebensmitteln?	05
Handelsstandards – Vergleich des Allergenmanagements in IFS 6 und BRC 6	07
Allergenanalytik – Allergenmanagement aus der Sicht eines Untersuchungslabors	08
Lebensmittelsicherheit – Strategien und deren Umsetzung	11
Rückstände und Verunreinigungen – Vorkommen und Beurteilung in Lebensmitteln	13
Dioxine und PCB – Umweltschutz und Lebensmittelsicherheit	15
Antibiotikaresistenzen – Zoonose-Bakterien bei Menschen, Tieren und Lebensmitteln	18
Aluminium – Vorkommen und Beurteilung in Säuglingsnahrung	19
Acrylamid – Situation in Lebensmitteln weitgehend unverändert	21
Gentechnik-Mais – Ratten-Fütterungsversuche „nicht fundiert“	22