

Freihandel, Lebensmittelkontrollen, Antibiotikaeinsatz	02
Arzneimittelrückstände in Oberflächen-, Grund- und Trinkwasser	03
Dioxine und PCB: Einträge vermeiden	04
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
Gammelfleisch: Nach Umdeklaration verkauft?	05
Export von „Aflatoxin-Mais“ in die USA	06
Neuer Newsletter „Gentechnik“	06
Ebermast – ein Doping-Risiko?	06
Rotaviren: Kommission empfiehlt Impfung	07
Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln	07
„Pestizidcocktails“ in chinesischen Heilkräutern	08
Öko-Zertifizierer: Beihilfe zum Bio-Betrug	08
Anthrachinon: Warnung vor Ppura Pesto	08
Unterallgäu: Über 14.000 Rinder auf Tbc untersucht	08
Rohmilch: Tuberkulose-Infektionsrisiko?	09
NRW lässt Rinder auf Tuberkulose testen	09
Baden-Württemberg: Ökomonitoring 2012	10
Perchlorat in pflanzlichen Lebensmitteln	10
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	11
Perchlorat: Referenzwerte für die Verkehrsfähigkeit	12
EU schützt Bienen vor BASF-Insektizid	12
Pferdefleischskandal: Verfahren werden eingestellt	12
Bundesrat: Änderung des Öko-Landbaugesetzes	13
Antibiotikaeinsatz: Novelle des Arzneimittelgesetzes	13
BSE-Testalter wird in Deutschland angehoben	13
FAO: Informationsplattform zu GV-Lebensmitteln	14
Belgien: Aus für Kastratenfleisch spätestens 2018	14
Italien: Erneut Bio-Betrug mit 100.000 t Mais	14
Schweden: Keine Paratuberkulose-Tests bei EU-Rindern!	14
US-Weizen: „Gentechnikverunreinigungen“	15
Aus dem weltweiten Food Safety-Netzwerk „Bites“	15
Listerien bei verzehrfertigen Lebensmitteln	16
Warnung vor Pyrrolizidinen in Kräutertees und Tees	17
Morbus Crohn: MAP in veränderter Mundschleimhaut	17
Bewertung von Rückstandskontrollplänen	17
Hähnchen erhalten alle vier Tage Antibiotika	18
Coronavirus kann noch keine Pandemie auslösen	18
Antibiotika: Viel wirksamer dank Silberpartikel?	19
Quartäre Ammoniumverbindungen in Lebensmitteln	19
Aus der Wissenschaft für die Praxis	22
Lebensmittelsicherheit – Bestimmungsfaktoren, Eigenkontrollen und Überwachung	20
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23