

Antibiotikaresistenz	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
Foodwatch: Lebensmittel schlecht geprüft	06
Ver mehrt Schweinefleisch mit Geruchsabweichungen	06
Fleischkennzeichnung: Verbraucher wollen nicht zahlen	07
Bisher keine Belege für Gammelfleischskandal	07
Fischkennzeichnung häufig unvollständig	07
BfR: Schutz vor viralen Lebensmittelinfektionen	07
QS-Siegel für Elterntierherden und Brütereien	08
SB-Bäckereien: Hygiene lässt zu wünschen übrig	08
Lebensmittelsicherheit in Europa – wer macht was?	08
Bestrahlung von Flusskrebsfleisch	09
Oft Nachweis von <i>Trueperella pyogenes</i> beim Rind	09
Acrylamid: Geringe Gehalte im Weihnachtsgebäck	09
Mutterkornalkaloide in Roggenmehlen und -brot	10
Antibiotikaresistenz bei Mastitiserregern des Rindes	10
CMS-Hybride: Ausstieg über Kennzeichnung	11
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	11
Reform für Lebensmittelkontrolleure gestoppt	12
Europäische Landwirte klonen nicht	12
Herkunftskennzeichnung für unverarbeitetes Fleisch	13
Für Bienen gefährliche Neonicotinoide verboten	13
Auslösewerte für Dioxine und dl-PCB in Lebensmitteln	14
Niedersachsen: Pflichtgebühren für Regelkontrollen?	14
NRW: Kostendeckende Gebühren	14
Honig: Umweltausschuss für GVO-Kennzeichnung	15
Bio-Geflügelproduzent erhält Bewährungsstrafe	15
Pferdefleisch: Großrazzia bei französischen Händlern	16
Niederlande: Geflügelwirtschaft reduziert Antibiotika	16
Rohmilch für Kinder und Schwangere gefährlich	16
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	17
Schweiz: Naturnah gehaltene Rinder – PCB im Fleisch	18
Virus H7N9: Vogelgrippegefahr überschätzt?	18
<i>Clostridium difficile</i> im Darm von Säuglingen	18
Freisetzung von Blei aus Kaffee- und Espressomaschinen	19
Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe: ADI- und LW <sub>TW</sub> -Werte	19
Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbetrieb	20
Aus der Wissenschaft für die Praxis	22
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23