ZB MED
Z 7680 CC GREEN

2014: Heft 5
Food & hygiene

Hepatitis A: Die Risiken des weltweiten Beerenhandels 02

Lebensmittelkontrolle: Gegenwart und Zukunft 03

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 05
Burgenlandkreis: Milzbrand in Mutterkuhherde 06
Betrug mit Neuland-Geflügel aufgedeckt 06
Hessen: Kaum Beanstandungen von Osterwaren 06
Maissaatgut wenig gentechnisch verunreinigt 07
GV-freie Hühner und Eier: Österreich hat es besser 07
Hessen: Über 1.000 Norovirus-Fälle seit Januar 07
Q-Fieber: Über 60 % der Milchtierbestände betroffen 07
Pflanzenschutzmittelrückstände in Spargel 08
Grundwasser: Antibiotikabelastung aus Tierhaltung gering 08
Nitrit in wärmebehandelten Fleischerzeugnissen 09
Krankmachenden Lebensmittelkeimen auf der Spur 09
Allergene in Lebensmitteln – nicht immer deklariert 09
Schlankheitstees – ein ungefährlicher Genuss? 10
Emaille-Kochgeschirr: Nicht immer säurebeständig! 10
Baden-Württemberg: Gentechnik und Lebensmittel 10
Pflanzenschutzmittelrückstände in Frischobst 2013 11
Warnung vor potenzsteigerndem Schlankheitskaffee 11
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 11

Lebensmittelkontrollen sollen transparenter werden 13
Änderungen der Honigrichtlinie bestätigt 13
Senkung des Cadmiumgehalts in Lebensmitteln 13
Junghennenaufzucht: Systematische Kontrollen gefordert 14
Gentechnik: Bundesländer begehren gegen EU auf 14
Berlin: Gericht verbietet Smiley-System 14
Bio-Eier-Betrug: Ermittlungen eingestellt 15

Zahl der Legionellenerkrankungen in Europa stabil 15
Antibiotikaverbrauch in Gesamt-Europa 15
WHO erklärt Südostasien für Polio-frei 16
Norovirus grassiert auf Kreuzfahrtschiff 16
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog" 16

Resistente Keime als Urlaubssouvenir 17
Umweltbelastung durch Arzneimittel steigt 18
Antibiotika in Tierhaltung: Böden weniger fruchtbar 18
Hepatitis A: EFSA bewertet Situation 18
Bio-Lebensmittel senken nicht Krebsrisiko von Frauen 19
Salmonellen- und Noroviren-Risiko in Blattgemüse 19
Geflügelfleisch: Peressigsäure reduziert Erreger 19
Zur Definition von Nanomaterialien 22
Aus der Wissenschaft für die Praxis 22

Fremdkörper in Lebensmitteln: Risiken und Management 20

LIEFERANTEN 23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE 23