

**TOP! THEMA**

IAFP 2015 – Lebensmittelsicherheit in der internationalen Diskussion 03

**HYGIENE IN DER
ÖFFENTLICHKEIT**

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 05
 Kaum Schadstoffe in bunten Bäckertüten 06
 Studie bestätigt Vegetarier-Trend („Flexitarier“) 07
 Salmonellen-Ausbruch: Gutes Zeugnis für Behörden 07
 Verzicht auf Urlaubsmitbringsel 07
 UBA-Bericht kritisiert Nährstoffeinträg 07
 Warnung vor dem Fuchsbandwurm 08
 Mangelnde Hygiene bei der Geflügelschlachtung 08
 Rewe setzt auf Tierschutz 08
 Tiermedizin: Antibiotikaabgabemenge gesunken 09
 Gezapftes Bier häufig verkeimt 09
 Keimbelastung bei Speiseeis 09
 Grundwasser: Qualitätsmessung soll präziser werden 10
 Grillspaß! – Steaks, Koteletts und Co. 10
 Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 10

**RECHT**

Rechtsstreit um „chemiebelastete“ Lebensmittel 12
 Honig mit „Gentechnik“ verunreinigt: Entschädigung 12
 Verzehrswarnungen während EHEC-Krise rechtmäßig 12
 Kein Prüfverfahren für Schlachtungen 12
 Neonicotinoide: Anwendungsverbot für Wintergetreide 13
 Tierarzneimittelrechtliche Verordnungen 13

**HYGIENE
INTERNATIONAL**

Rindertuberkulose in Belgien 14
 Dänemark: Bio-Schweine nicht gesünder 14
 USA: Legionellose in New York City 14
 Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“ 15

**WISSENSCHAFT
FÜR DIE PRAXIS**

ALS: Lebensmittelhygienische Stellungnahmen 15
 JECFA: Risikobewertungen von ndl-PCB und PA 16
 Lebensmittelsicherheit von Wildbret 17
 Ausmerzung von *H. pylori* vermeidet Magenkrebs 18
 Nahrungsergänzungsmittel: Vergiftungen durch DNP 18
 EFSA: Pyrrolizidinalkaloid-Gehalte in Lebensmitteln 18

**SCHWERPUNKT-
THEMA**

Hygienic Design – Voraussetzungen und Anforderungen 20

**WISSENSCHAFT
FÜR DIE PRAXIS**

Scrapie: Kein Hinweis auf Bedrohung für Menschen! 22
 Aus der Wissenschaft für die Praxis 22

LIEFERANTEN 23

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE 23