

INHALT

Lebensmitteltrends – Herausforderungen an die Überwachung!	02
Lebensmittelüberwachung – die neuen Herausforderungen!	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
QS: Futtermischer arbeiten sauber	06
Tafeltrauben: Nur selten zu hohe Pestizidrückstände	06
„Geflügel-Charta“ zu Tierwohl und Transparenz	06
Viele Grundwasserregionen in schlechtem Zustand	07
BfR: Vorsicht beim Verzehr von bitteren Zucchini	07
Lebensmittelzutaten: Rückverfolgbarkeit verbessern	07
Spaghetti im Test	08
Nahezu jedes zweite Gourmet-Öl mangelhaft	08
Stillschweigen über Antibiotikadatenbank abgelehnt	08
CVUA Freiburg: Untersuchungsergebnisse 2014	08
Pflanzenschutzmittelrückstände in Äpfeln	09
Erzeugnisse aus Hähnchen- und Putenbrustfleisch	09
Butterbrotpapier sensorisch und chemisch untersucht	09
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	10
Routinekontrollen: Gebühren für Futtermittelbetriebe	11
Glyphosat-Zulassung: Verlängerung bis Sommer 2016?	11
EU-Parlament für strenges Klonverbot	12
Schwalben dürfen im Stall brüten	12
Oberflächenreinigung von Schlachtkörpern	12
Schädlingsbekämpfung: Änderungsentwurf DIN 10523	13
Revision der Norm zum Qualitätsmanagement	13
EU will Tiermehlverbot aufheben	14
Österreich: Bio-Eier mit Salmonellen	14
Polio-Erkrankungen in der Ukraine	14
Schwere MERS-Fälle in Saudi-Arabien	15
USA: „Safe and Accurate Food Labeling Act“	15
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	15
Schützt Milch vor <i>Campylobacter</i> -Infektionen?	16
HACCP: Überarbeitung in EU und Codex Alimentarius	17
<i>Norovirus</i> : Mit Zitronensaft gegen Brechdurchfall?	17
Noroviren verstecken sich in Austern	18
Lebensmittelenzym Thrombin unbedenklich	18
Hepatitis A-Virus in Robben	18
Allergene und Allergien: Kennzeichnung und Einfluss der Lebensmittelverarbeitung	19
Aus der Wissenschaft für die Praxis	22
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23