

PRODUKTION

- 420** Tierwohl in Schafbeständen
- 422** Lüftungshavarien in Tierställen – Ursachen, Auswirkungen und Vorbeugung
- 425** Die Erzeugung und Zucht von Enten und Gänsen – Ein internationaler Überblick
- 430** Die besondere Qualität der Weihnachtsgans seit eh und jeh gefragt

QUERGESCHAUT

- 442** „Junior Scientist Zoonoses Meeting“
- 443** Qualität von Daunen und Federn
- 446** Tiere im „Geozeitalter des Menschen“
- 450** Nürnberger Lebkuchen
- 452** Von der Rinderseuche zum Lebensretter
- 453** 56. Arbeitstagung des Arbeitskreises Lebensmittelhygiene

RUBRIKEN

- 453** Kalendertipps
- 454** Buchtipps
- 455** Veranstaltungen
- 455** Impressum

TECHNOLOGIE

432 Die Betäubung des Afrikanischen Welses – eine Herausforderung

Für einen Großteil der Weltbevölkerung stellt Fisch eine bedeutende Quelle tierischen Proteins sowie von Nährstoffen dar. Mittlerweile stammt knapp die Hälfte der für den menschlichen Verzehr genutzten Fische aus Aquakultur. Mit abnehmenden Erträgen aus dem Wildfischfang und steigendem Bedarf der Weltbevölkerung wird dieser Anteil weiter ansteigen (FAO 2014). In diesem Beitrag werden unterschiedliche Methoden für die Betäubung Afrikanischer Welse in Bezug auf ihre Tiergerechtigkeit und Praxistauglichkeit betrachtet.

ÜBERWACHUNG

436 Überprüfung von Serviceunternehmen zur Speiserversorgung – Ergebnisse eines sächsischen Landesüberwachungsprogramm

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind in regelmäßigen Abständen auch Essenausgabestellen in Schulen und Kindereinrichtungen in Hinblick auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu kontrollieren. Bei Fehlern in der Personalhygiene, bei Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen oder bei der Warmhaltung von Speisen ist die Gefahr von Erkrankungsgeschehen mit einer größeren Anzahl von Erkrankten gegeben.

439 Lebensmittel per Mausklick – die Überwachung des Lebensmittelhandels im Internet