

INHALT

Tierschutz, Tierwohl und Lebensmittelproduktion	02
Antibiotikaresistenzen: Bedeutung, Ursachen und Risikowahrnehmung	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
Frankfurt am Main: Hygienemängel in drei Gaststätten	05
Fördert pauschale Antibiotikareduzierung Resistenzen?	06
Nitratbelastung im Trinkwasser: Günstige Situation	06
Hackfleisch im Test: Bio schlägt konventionell	06
Berliner Schulessen unter der Lupe	07
DMBA: Nahrungsergänzungsmittel nicht verkehrsfähig!	08
Lebensmittel: „Kein Risiko für Kinder“	08
Wo Ceylon-Zimt draufsteht, ist auch Ceylon-Zimt drin	08
CVUA Stuttgart: Wurstqualitätsprüfung 2014	09
Hepatitis E-Virus-Antikörper in Wildschweinen	09
Kreis Biberach: Schweinebrucellose	09
Keime und Insektengift – Fertigsalate fallen durch	10
BfR: Aluminium in Mokka-Kannen unkritisch	10
Probleme mit Mykotoxinen?	10
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	10
Niedersachsen: Neuregelung der „Antibiotikakontrolle“	12
Tötung von Eintagsküken: NRW unterliegt vor Gericht	12
Nachbesserungen im EU-Tierarzneimittelrecht	12
Lebensmittel aus China: Sondervorschriften aufgehoben	13
Kontaminanten in Guarkernmehl aus Indien	13
Einfuhr von Heidelbeeren mit DEET-Rückständen	13
Vogelgrippe: Internationale Situation	14
<i>Campylobacter</i> stabil, Listerien nehmen zu	14
Weitreichender Bio-Betrug in Italien	14
Norwegen: Kastrationsausstieg geplant	15
Indien: Mehr als 400 Tote durch Schweinegrippe	15
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	15
BfR-Kommission für Hygiene: Ergebnisse	16
Vitalpilze – Lebensmittel oder Arznei?	17
Kein Gesundheitsrisiko durch BPA-Exposition	17
Quecksilber: Steigt Risiko für Autoimmunerkrankungen?	17
Fischverzehr: Abwägung von Nutzen und Risiken	18
Aus der Wissenschaft für die Praxis	18
Betriebliche Hygiene und Ausstattung – Anforderungen aus Recht und Praxis	20
Prozesssicherheit: OKS Spezienschmierstoff und Intensivreiniger	22
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23