

# INHALT

One Health – Lebensmittelsicherheit im ganzheitlichen Ansatz	02
Highlights des 7. Food Safety-Kongress 2015: TTIP, Lebensmittelbetrug und Internethandel	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
Lebensmittelsicherheit: Wichtigster Aspekt des Verbraucherschutzes	06
Allergene – Aktualisierung der Beurteilungswerte	06
Verbesserungen bei Geflügelschlachthygiene erforderlich	07
Schweinebrucellose in Bayern und Baden-Württemberg	07
MERS-Coronavirus zum dritten Mal in Deutschland	08
Nur wenige schwere Verstöße im QS-System	08
Babynahrung: Unkraut im Hirsebrei?	08
Baden-Württemberg: Gentechnik und Lebensmittel	09
Knochen im Hackfleisch	09
Rückstände und Kontaminanten in Frischgemüse 2014	09
Fleisch aus der Region bevorzugt	10
Bei „Bunten Eiern“ auf MHD und Kühlung achten!	10
Eierlikör – der „Osterklassiker“ im Test	10
Rohverzehr von Hackfleisch – ein Risiko?	11
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	11
Höchstgehaltsvorschläge für PAK	13
Renationalisierung des GVO-Anbaus verabschiedet	13
Bundesrat gibt grünes Licht für Ende der BSE-Tests	14
Lebensmittelkennzeichnung von Klon-Nachkommen?	14
Basis-VO 178/2002: „Fitness-Check“ initiiert	14
Bundesregierung will Ausstieg aus der Kükentötung	15
Vogelgrippe: Internationale Situation	15
EFSA: Pestizidrückstände in Lebensmittelproben	15
Lebensmittelbestrahlung in der EU	16
Kosovo: Neuer Tularämie-Ausbruch	16
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	16
GV-Mais: Studie zum Pollenflug	17
Wie kann das Vogelgrippevirus Säugetiere befallen?	18
MRSA bildet eigenständige Populationen	18
Nanotechnologie – Sicherheit in der Diskussion	18
EU-Kurzbericht zu Antibiotikaresistenzen für 2013	19
Kein Cyanidrisiko bei Verzehr von Marzipan/Persipan	19
EFSA: Nickel in Lebensmitteln	19
Personalhygiene: Wichtiges Element des Infektionsschutzes	20
Aus der Wissenschaft für die Praxis	22
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23