

INHALT

Vorsorgeprinzip und Risikobewertung in der Diskussion	02
Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln tierischer Herkunft: „Keine gesundheitlichen Risiken zu erwarten“	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	04
Nitratproblem im Grundwasser weiter verschärft?	05
Ab 2017 soll das staatliche Tierschutz-Label kommen	06
Schadstoffe in Thunfischprodukten	06
Kaum Wasabi in Wasabi-Produkten	06
Listerien in Lebensmitteln – immer wieder aktuell!	07
Discounter: Zunehmend gentechnikfreie Milch	07
Milch: Handelsketten testen Einführung von Tierschutz-Label	07
Bio-Siegel seit 15 Jahren	08
Grüne Smoothies: Schönfärberei in Flaschen	08
Morphin- und Thebain-Gehalte in Mohnbrötchen	08
Pflanzenschutzmittelrückstände in Ananas	08
Pflanzenschutzmittelrückstände in Rotwein	09
Grillfleisch – keine krankmachenden Keime	09
Natamycin in Käserinde	09
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	10
Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	11
Niedersachsen: Untersuchung von Kadavern auf Schutzverstöße	12
NRW-Kabinettsbeschluss zum Kontrollbarometer	12
Importverbot für Bio-Lachs aus Norwegen	13
Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Kunststoffe in Kontakt mit Lebensmitteln	13
Schädlingsbekämpfung: DIN 10523 überarbeitet	13
Verbraucherzentrale Sachsen verliert Prozess um die Werbung „ohne geschmacks- verstärkende Zusatzstoffe“	14
Superfood-Smoothie: Zukünftig ohne vollmundige Gesundheitsversprechen	14
Damme: Urteil im Dioxin-Skandal rechtskräftig	14
Urteil zu Getränkekenzeichnung	14
FAO: Kampf gegen Antibiotikaresistenzen	15
Afrika: Invasive Salmonellenstämme führen zu schweren Erkrankungen	15
USA: FDA verbietet antibakterielle Seifen	16
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	16
Darmbakterien beeinflussen Lebensmittelallergien	17
Frühe Antibiotikaeinnahme erhöht Allergierisiko	17
Autismus: PCB und OCP belasten Kinder vor Geburt	18
Darmkrebs: Omega-3-Fettsäuren-haltige Nahrungsmittel senken Sterblichkeit	18
Pyrrrolizidinalkaloide: Expositionsabschätzung der EFSA	19
Aus der Wissenschaft für die Praxis	19
Lebensmittelunverträglichkeiten – ein komplexes Geschehen von der Allergie bis hin zu Intoleranzen	20
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23