

EDITORIAL



TOP! THEMA



HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT

ZB MED

Z 7680 CC GREEN

2016: Heft 5
Food & hygiene



RECHT



HYGIENE INTERNATIONAL



WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS



SCHWERPUNKT- THEMA

Endokrin aktive Substanzen auch im Sonnenschutz?	02
EFSA: Aktuelle Arbeiten und künftige Schwerpunkte	03
Die Aktivitäten im Jahr 2015	03
Zentrale Themen künftiger Arbeiten	03
Prioritäten: Wichtige Hinweise für die Lebensmittelwirtschaft	04
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
Zoonoseerreger bei heimischen Wildtieren	06
Rohmilch: Abkochen schützt vor <i>Campylobacter</i>	06
NRW: 10,8 % der Lebensmittelproben beanstandet	07
Betriebe absolvieren QS-Audits erfolgreich	07
Nuss-Nougat-Cremes im Test	08
Baden-Württemberg: Untersuchungsaktivitäten 2015	08
Gentechnik und Lebensmittel 2015	08
Rückstände und Kontaminanten in Frischobst	08
Rückstände und Kontaminanten in Frischgemüse	09
Rückstände und Kontaminanten in verarbeiteten Lebensmitteln, Pilzen, Getreide und Kartoffeln	09
Pflanzenschutzmittelrückstände in Auberginen	09
Testung bunt gefärbter Eier	10
Rohmilch – ein unterschätztes Risiko?	10
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	10
Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	12
Kühlpflicht für Eier aufgehoben	12
Neubewertung von Benzoesäure und Benzoaten	13
Bund-Länder-Kompromiss für GVO-Anbauverbote	13
Einschränkung der Glyphosat-Zulassung?	13
Verstärkung amtlicher Einfuhrkontrollen	13
BSE-Fall in Frankreich	14
Antibiotika in britischer Geflügelproduktion reduziert	14
Schweiz: EKAH-Bericht zu neuen Züchtungstechniken	14
Hepatitis E-Ausbruch in Nordindien	15
USA: Auf Umwegen zur Gentechnik	15
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	15
Bio-Tiere nicht gesünder als konventionell gehaltene	16
Fast Food: Mehr Chemikalien gelangen in den Körper	17
Bakteriophagen: Vielversprechende Kontrollwerkzeuge?	17
ECDC/EFSA: STEC-Infektionen in der EU	17
Kupferoberflächen schützen vor gefährlichen Keimen	18
Arsen in Heringskaviar nachgewiesen	18
Aus der Wissenschaft für die Praxis	19
Personalhygiene: Basis der Lebensmittelsicherheit	20
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23