

# INHALT

Sind Insekten die Lebensmittel der Zukunft?	02
Gewürze und Kräuter: Einschätzung gesundheitlicher Risiken	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	06
Tiergesundheit bestimmt Lebensmittelsicherheit	06
Bio-Schweine mit Brucellose	07
Pflanzenschutzmittel: Rückstandsgehalte gering	07
Rewe Group will auf Schnabelkürzen verzichten	07
Mineralöl in vegetarischen Schnitzeln	08
Mehr Tierwohl in Niedersachsen	08
Fälschung von Safran	08
Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln	09
Rewe-Eigenmarken enthalten gefährliche Mineralöle	10
MOSH: „Kellogg’s Special K Classic“ belastet	10
Bio-Haferflocken von Alnatura mit MOAH belastet	10
Chips und Laugenknabbergebäck im Test	10
Cola: Teilweise gesundheitlich bedenkliche Inhaltsstoffe	11
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	11
Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	13
Schutz vor Neonikotinoid-haltigem Staub	13
VSMK: Stärkung der Verbraucherrechte im Fokus	14
Gebühren für Regelkontrollen in NRW	14
EU-Bürger schlecht über Antibiotika informiert	14
Slowakei: FSME-Übertragung durch Schafskäse	15
Japan: Paratuberkulose bei australischen Zuchtrindern	15
Weiterhin MERS-Fälle in Saudi-Arabien	15
Legionellose-Fälle in Australien	15
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	16
Kriterien zur Identifizierung endokriner Disruptoren	17
Kaffee: Geringe Aussagekraft gefahrenbasierter Einstufung	17
Wie schädigen Pyrrolizidinalkaloide die Leber?	17
Immuntherapie mit Nüssen wirkt	18
Schweinebestände vor Wildtieren schützen	18
EFSA: Glossar wissenschaftlicher Begriffe	19
Tierarzneimittelrückstände bei Tieren und Lebensmitteln	19
Aus der Wissenschaft für die Praxis	19
Schmierstoffe: Anforderungen und Einsatz im Lebensmittelbetrieb	20
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23