

**TOP! THEMA**

**HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT**

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 06  
 Niedersachsen: Schlechte Grundwasserqualität 07  
 Rheinland-Pfalz: Jede neunte Lebensmittelprobe beanstandet 07  
 Mehrere Transporter mit „Ekelfleisch“ gestoppt 08  
 Tierarzneimittel: Abgegebene Antibiotikamenge halbiert 08  
 MOAH in jedem vierten getesteten Lebensmittel 08  
 Mineralölkomponenten in verpackten Lebensmitteln 09  
 Keime in Speiseeis und Sahne aus Aufschlagautomaten 09  
 Nitrat im Trinkwasser 09  
 Aflatoxine: Untersuchung von Haselnüssen 10  
 B-W: Lebens- und Futtermittelüberwachung 2015 10  
 Listerien in Fleisch, -erzeugnissen und Wurstwaren 10  
 Geschnittene Melonen: Mikrobiologisch anfällig 11  
 Untersuchung von Fresh-Cut-Salaten 11  
 Beanstandungen bei Speisesenf 11  
 Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 12

MED  
 Z 7680 CC GREEN

6: Heft 9  
 d & hygiene

**RECHT**

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“ 14  
 Zulassungsbedingungen für Glyphosat geändert 15

**HYGIENE INTERNATIONAL**

Niederlande: Illegaler Kupfereinsatz bei Bio-Kartoffeln 15  
 Schweiz verlängert Gentech-Moratorium bis 2021 15  
 USA: Gentechnik-Kennzeichnung 16  
 Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“ 16

**WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS**

Hepatitis E-Virus in Rohmilch 17  
 Plastikmüll im Meer landet auf unserem Teller 17  
 FSME: Übertragungsrisiko durch Rohmilch? 18  
 Epoxidharz-Beschichtungen von Konservendosen: Stoffübergänge in ölhaltige Lebensmittel möglich 18  
 EFSA: Malachitgrün in Lebensmitteln 19  
 Minimierung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln 19  
 Toxoplasmen: Freiland Schweine – hohes Infektionsrisiko 19  
 Aus der Wissenschaft für die Praxis 22

**SCHWERPUNKT-THEMA**

Hygienic Design – Technik für die Lebensmittelhygiene und -sicherheit 20

LIEFERANTEN 23  
 VERANSTALTUNGEN UND TERMINE 23