

<b>TOP! THEMA</b>	„Garmisch 2017“: Aktuelle Themen der Lebensmittelhygiene	03
<b>HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT</b>	Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 05 Fipronil-Skandal deutlich größer als angenommen? 06 Ben & Jerry's: Glyphosat im Speiseeis 06 EHEC bei Kindern durch nicht abgekochte Rohmilch? 06 Tierhaltung: Neue Daten zum Antibiotikaeinsatz 07 Pyrrolizidinalkaloide in Baby-, Still- und Schwangerschaftstees 07 Salmonellen bekannter als <i>Campylobacter</i> 07 Frischmilch im Test 08 Radioaktivität: Wildpilze in Teilen Bayerns noch belastet 08 FAQ zu Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln 09 Pflanzenschutzmittelrückstände in Bier 09 Federweißer im Test 09 Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 10	
<b>RECHT</b>	Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“ 12 Konsequenzen aus dem Fipronil-Skandal 13 Vorschriften über Einfuhr von Lebensmitteln 13 Gebühren für Lebensmittelkontrollen rechtmäßig 14 GV-Lebensmittel: Sofortmaßnahmen nur bei ernstem Risiko 14	
<b>HYGIENE INTERNATIONAL</b>	„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC 15 Schweiz: Antibiotikaeinsatz bei Tieren weiter reduziert 16 Pest auf Madagaskar 16 In Kürze: Lebensmittelhygiene International 17	
<b>WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS</b>	BfR: Glyphosat-Bewertung qualitätsgesichert und unabhängig! 18 Berlin: Blutdruckmittel gefährden Trinkwasser 18 Wann Fischallergiker Fisch verzehren können 18 Antibiotika: Obergrenze für Fleischkonsum könnte Resistenzen verhindern 19 Kaltes Wasser entfernt Keime genauso gut wie heißes 19 Wissenschaftliche Veröffentlichungen 20	
<b>SCHWERPUNKT- THEMA</b>	Hygienemaßnahmen im Lebensmittelbetrieb	21
	<b>VERANSTALTUNGEN UND TERMINE</b>	23