



TOP! THEMA

Rohmilchkäse – Wert und Risiken

03

HYGIENE IN DER
ÖFFENTLICHKEIT

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)

05

Geschlechtsbestimmung im Ei: Neue Technologie funktioniert

06

Kamillentee von Kusmi: Extrem PA-belastet

06

Knochenpartikel in Brühwurstherzeugnissen

07

„Aktionsplan Nanotechnologie 2020“

07

Lidl: Rinderhack ohne Gentechnik

08

Hantavirus: Optimale Bedingungen für Rötelmäuse

08

Aldi setzt Standards bei Schweinefleisch hoch

08

Bitterschokolade im Test

09

Können Fliegen das H5N1-Vogelgrippevirus übertragen?

09

Gewässerqualität: Nitratbericht 2016

09

Kartoffeln im Test: Keine Höchstgehaltsüberschreitungen

09

Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU

10



RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“

11

KontrollIVO: Neufassung steht vor Verabschiedung

12

Eisengehalt muss korrekt gekennzeichnet sein

13

Unlautere Werbung für „Wundermittel“ (B₁₂) verboten

13

HYGIENE
INTERNATIONAL

„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC

13

EU: *Listeria*-Infektionen im Jahr 2015

14

Legionellose: Infektionen nach Rückkehr aus Dubai

15

USA: Verschärfte Regeln für Antibiotika bei Nutztieren

15

Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“

15

WISSENSCHAFT
FÜR DIE PRAXIS

Antibiotikaresistenz – Phagentherapie als neues Werkzeug?

16

„Food Scares“: Kategorisierung von Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

17

Illegale Fleischeinfuhren: Antibiotikaresistente Bakterien

18

Neue Risikogruppe für die vCJK?

18

Tropanalkaloide: Vorkommen in Lebensmitteln

18

Aus der Wissenschaft für die Praxis

19

SCHWERPUNKT-
THEMA

Fremdkörper in Lebensmitteln: Bedeutung, Eintragswege und Detektion

21

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

23