

HACCP – einfachere Regeln für kleine Betriebe	02
Food Safety Kongress 2017 – Vertrauen in Lebensmittel!	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	06
Pflanzenschutzmittelrückstände: Belastung nimmt ab	06
Falsch deklarierte Eier aus den Niederlanden	07
Oliven mit Täuschungspotenzial?	07
„Weiße Rüben“ – rosa eingefärbt	07
Laugenbrezeln im Test	07
Pestizidrückstände bei Mangos	08
Frankfurt Airport: PSM-Rückstände in Importproben	08
Grünkohl: Pflanzenschutzmittelrückstände	08
Tiefkühlobst: Pflanzenschutzmittelrückstände	09
Tiefkühlgemüse: Pflanzenschutzmittelrückstände	09
Grapefruit: Pflanzenschutzmittelrückstände	10
Patulin in Äpfeln und Apfelerzeugnissen	10
Restaurants: Keime in vorgekochtem Reis und Nudeln	10
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	11
Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	12
EP stimmt neuer Kontroll-Verordnung zu	13
„Mineralölverordnung“: Neuer Entwurf	13
Imker muss gesundheitsbezogene Werbung unterlassen	13
ALS: Stellungnahmen der 108. Sitzung veröffentlicht	14
„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC	15
EU-Bericht: Antibiotikaresistenz weiterhin hoch	16
USA: Lebensmittelkonzerne verzichten auf GV-Rüben	16
Aus weltweiten Informationsnetzwerken	16
ECHA: Glyphosat nicht krebserregend	17
Stallumfeld: Positive Effekte auf Immunsystem	17
Verbraucher-/Anwenderschutz auf EU-Ebene gestärkt	18
Diskussion: Wasserspender und Rohmilchtankstellen	18
OpenFoodTox: Daten zu chemischen Gefahren	19
Aus der Wissenschaft für die Praxis	19
Ulrich Nöhle (Hrsg.): „Food Fraud“ – Lebensmittelbetrug in Zeiten der Globalisierung	20
Lebensmittelauthentizität – Herausforderungen an die moderne Analytik	21
MOSH & MOAH: Viel Neues! Fragezeichen bleiben! Weitere Studien erwartet!	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	27