



TOP! THEMA

Lebensmittel vom Tier: Trends, Nutzen und Risiken

03

HYGIENE IN DER
ÖFFENTLICHKEIT

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)

05

BfR-Verbrauchermonitor und gesundheitliche Risiken

06

Vegane Lebensmittel rückstandsfrei?

06

Pyrrolizidinalkaloide in Küchenkräutern

06

Pyrrolizidinalkaloide in Honigwein

07

Rohe Eier: Salmonellen zunehmend seltener

07

BfR: Fragen und Antworten zu Raucharomen

07

BVL: Kennzahlen – Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung

08

Pfefferminz, Fenchel, Kamille etc. im Test

08

Chicorée, Feldsalat und Rucola im Test

08

Neues Allergieportal online

08

Lupinensamen: Vorsicht vor Bitteralkaloiden

09

Chemische Dekontamination von Geflügelfleisch

09

Pflanzenschutzmittelrückstände in Tafeltrauben

09

Feinkostsalate im Test

10

Kein Patulin in „Quetschobst“

10

Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU

10



RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“

12

Verstärkte Einfuhrkontrollen von Fleisch aus Brasilien

12

Dioxine und PCB: Probenahme und Analytik überarbeitet

13

Neue Kontroll-Verordnung (EU) 2017/625 veröffentlicht

13

NRW: Gesetz zum „Kontrollbarometer“ veröffentlicht

13

HYGIENE
INTERNATIONAL

„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC

14

Pestizidrückstände: Verbraucherrisiko weiterhin gering

15

Brasilien: Gammelfleischskandal – Importstopp der EU?

15

IAFP: Bericht aus der Welt der Lebensmittel (April 2017)

15

Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“

16

WISSENSCHAFT
FÜR DIE PRAXIS

Bio-Eier: Mehr Keime und weniger Dotter

17

Allergien in Deutschland: Fast 30 % betroffen!

17

FSME: Neue Erkenntnisse zu Zeckenaktivität und Übertragungswegen

18

EFSA: Re-Evaluierung von Lecithin (E 322)

18

Neues Analyseverfahren: Bio- oder konventionelle Milch?

19

Wissenschaftliche Veröffentlichungen

19

SCHWERPUNKT-
THEMA

Personalhygiene im Lebensmittelbetrieb

21

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

23