



TOP! THEMA

Zoonosen: Lebensmittel als Vektoren

03

HYGIENE IN DER
ÖFFENTLICHKEIT

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 05

Resistente Keime und Antibiotika in der Schweinegülle 06

MOAH in veganen Bio-Brot aufstrichen 06

Projekt „EuroCigua“ zu Ciguatoxin-Vergiftungen 06

Nationales Referenzzentrum für Echtheit und Integrität 07

HEV-Test bei allen Blutspenden? 07

Betrug bei Haselnussprodukten 07

Pflanzenschutzmittel und organische Kontaminanten in Lebensmitteln 08

Dioxine und PCB in Lebens- und Futtermitteln 08

Online-Handel: Frischer Fisch aus dem Netz? 09

Wurstwaren für Kinder 09

Auf der Suche nach krankmachenden Lebensmitteln 10

Milch aus Rohmilchautomaten: Hygienemängel 10

Pyrrolizidin- und Tropanalkaloide in Kräutertees 10

Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 11



RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“ 12

Neue Kontroll-VO (EU) 2017/625: Fragen und Antworten 13

EU-Kunststoff-VO und Lebensmittelkontaktmaterialien: Änderungen 14

HYGIENE
INTERNATIONAL

„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC 14

Schweiz: Milzbrand bei Rindern 15

China: H7N9-Vogelgrippe auf Höchststand 15

Informationen aus internationalen Netzwerken 15

WISSENSCHAFT
FÜR DIE PRAXIS

Babynahrung: Nach wie vor zu hohe Arsenwerte 17

Leichtes Spiel für neue „Supererreger“ 17

Geflügelfleisch: Übertragungsrisiko von LA-MRSA auf Menschen 18

Phthalate erhöhen Allergierisiko bei Kindern 18

Neues Antibiotikaresistenz-Gen in Milch 18

Gefährliche Keime reisen um die Welt 19

Wissenschaftliche Veröffentlichungen 20

SCHWERPUNKT-
THEMA

Lebensmittelsicherheit – Grundlagen und Zuständigkeiten 21

ZB MED

Z 7680 CC GREEN

UNGEN UND TERMINE

23

2017: Heft 6
Food & hygiene

NG. AGR. JAN PETER HEESCHEN M. SC., KIEL