

EDITORIAL

Antibiotikaresistenz – hohe Priorität auch auf globaler politischer Ebene

02



TOP! THEMA

Antimikrobielle Resistenz – das „One Health“-Konzept und die globalen Herausforderungen

03



HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	06
Mineralwasser: Monitoring auf Süßstoffe und Pflanzenschutzmittel	06
Antibiotikafreies Fleisch für zwei Euro mehr?	07
Allergene in Lebensmitteln	07
Baden-Württemberg: Ökomonitoring 2016	07
Rückruf von Zwiebelmettwurst	08
Rückruf einer „Steakhousepfanne“	08
Falsche Bio-Eier bei Aldi Süd?	08
Mineralöle in Lebensmitteln: Position der Bundesregierung	08
„Schadstoffe“: Getrocknete Tomaten im Glas	09
Salatcremes und Dressings: Untersuchungsergebnisse	09
Hygienestatus von „Superfood“	10
Belegte Brötchen: Mikrobiologische Qualität	11
GHP-Leitlinie „Feste sicher feiern“	11
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	12



RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	13
Importkontrollen: Fleisch und -erzeugnisse aus Brasilien	13
Schlachtverbot für trächtige Tiere gebilligt	14
Leitfaden zur Hygiene bei Obst und Gemüse	14
Zur „Extrapolation“ von Rückstandshöchstmengen	14



HYGIENE INTERNATIONAL

„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC	15
Niederlande: Antibiotikaeinsatz bei Tieren geht zurück	16
In Kürze: Lebensmittelhygiene International	16



WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS

Titandioxid: Krebsverdacht bezieht sich auf Inhalation!	17
Unbeschichtete Aluminiummenüschalen: Kontamination der Speisen	18
BMEL: Freisetzung von Aluminium aus Menüschalen	18
Fettarme Milchprodukte als Parkinson-Risiko?	18
Wissenschaftliche Veröffentlichungen	19
Festlegung von ARfDs bei Tierarzneimittelrückständen	20



SCHWERPUNKT- THEMA

Schmierstoffe und Schmierstoffmanagement im Lebensmittelbetrieb	21
---	----

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

23