



## TOP! THEMA

„Food Fraud“ – Herausforderungen für Wirtschaft und Lebensmittelüberwachung

03

HYGIENE IN DER  
ÖFFENTLICHKEIT

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)

06

FAQ: Druckfarben in Lebensmittelbedarfsgegenständen

06

Kokoswasser aus dem Supermarktregal

07

BMEL: Nationale Nutztierhaltungsstrategie

07

Medium-Mineralwässer im Test

07

Bayern: LGL kontrolliert Großbäckereien

08

„Aus der Region“ wichtiger als „Bio“

08

Erdbeeren – nahezu frei von Rückständen

08

Pflanzenschutzmittelrückstände in Kirschen

09

Warnung vor Verzehr selbst gesammelter Miesmuscheln und Austern

09

Miesmuscheln im Niedersächsischen Wattenmeer

09

Pflanzenschutzmittelrückstände in Beerenobst

10

Sprossen und Keimlinge im Test

11

Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU

11



## RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“

12

NRW: Hygiene-Ampel wird abgeschafft!

13

GHP-Leitlinie für Sprossen und Samen

14

Höchstgehalte an Blausäure in Aprikosenkernen

14

Verstärkte amtliche Kontrollen bei Einfuhr bestimmter Lebensmittel

14

HYGIENE  
INTERNATIONAL

„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC

15

EU: Neuer Aktionsplan gegen Antibiotikaresistenzen

16

Schweiz: Ethoxyquin in Zuchtfischen

16

Dubai-Reisen: Erhöhtes Legionellose-Risiko

16

In Kürze: Lebensmittelhygiene International

16

WISSENSCHAFT  
FÜR DIE PRAXIS

Gras- und Blattprodukte nicht immer unbedenklich

18

Studie: Risiken durch Rohmilchkonsum

18

Dunker'scher Muskelegel in Wildschweinfleisch

19

Darmbakterien: Schutz vor *L. monocytogenes*-Infektionen

19

Wissenschaftliche Veröffentlichungen

19

SCHWERPUNKT-  
THEMA

Angemessene Arbeitsbekleidung – unverzichtbar für die Lebensmittelsicherheit!

21

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

23