

HYGIENE IN DER
ÖFFENTLICHKEIT

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
BfR: EU-Almanach veröffentlicht	06
GVO-Spuren in Lebensmitteln	06
<i>Campylobacter</i> : Mehr als 70 000 gemeldete Krankheiten	07
Die wichtigsten Produkte beim Lebensmittelbetrug	07
Küchenkräuter mit Mikroorganismen und PA belastet	08
Chlorat in Trinkwasser	08
Butterkuchen im Test	08
Pesto: Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i>	09
Alles Schokolade bei Feinen Backwaren?	09
Enthält Kasseler zu viel Wasser?	09
Grünkohlsaison: Kasseler und Wurst im Test	10
Vorzerkleinertes Obst im Test	10
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	11

RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	13
ALTS: Beschlüsse der 79. Arbeitstagung	13
Lebensmittelspenden: Neue EU-Leitlinie	14

HYGIENE
INTERNATIONAL

„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC	15
EU: Mehr kombinierte Antibiotikaresistenzen bei <i>E. coli</i> und <i>Acinetobacter</i>	16
USA: Glyphosat-Exposition durch GV-Getreide	16
In Kürze: Lebensmittelhygiene International	17

WISSENSCHAFT
FÜR DIE PRAXIS

Gesundheitliche Risiken: Nahrungsergänzungsmittel mit anthranoidhaltigen	
<i>Aloe</i> -Ganzblattzubereitungen	18
Furan in Lebensmitteln: Gesundheitliche Bedenken	18
Perchlorat: Exposition über Lebensmittel	19
Wissenschaftliche Veröffentlichungen	20

SCHWERPUNKT-
THEMA

Temperaturmessung – unverzichtbar für Lebensmittelsicherheit und -qualität	21
--	----