



TOP! THEMA

10. Food Safety-Kongress in Berlin: Sicherheit und Vertrauen in Lebensmittel 03



HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT

Produktzurückrufe und Warnungen (Auswahl) 05
Ostern 2018: Viele Eier aus Käfighaltung 06
Lachs im Test 06
Online-Lebensmittelhändler mit Defiziten 06
Vorsicht bei Nahrungsergänzungsmitteln im Internet 07
Niedersachsen: Gewässeruntersuchung auf multiresistente Keime 07
Natamycin in Käserinde 08
Blausäure in Aprikosenkernen 09
Pflanzenschutzmittelrückstände in exotischen Früchten 09
Glückskekse: Mineralölrückstände in Papierstreifen? 10
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 10



RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“ 12
Verordnung zur Eindämmung der Afrikanischen Schweinepest 12
EU-Referenzzentrum für Tierschutz eingerichtet 12
Änderungen bei EU-Referenzlaboratorien für Kontaminanten 13
Glycidyl-Fettsäureester: Höchstgehalte in bestimmten Lebensmitteln 13



HYGIENE INTERNATIONAL

„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC 14
Europäischer Rechnungshof überprüft Öko-Kontrollen 15
Verbrauchertäuschung bei Honig 15
USA: Extreme Hygieneverstöße bei Fleischverarbeitern 15
Lebensmittel im Internet: Fast 800 auffällige Websites 16
Schweiz: Warnung vor Palmöl mit Sudanrot IV 16
In Kürze: Lebensmittelhygiene International 17



WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS

Studie: Verbraucher wollen Aluminium vermeiden 18
Mikroplastik: Besiedlung mit schädlichen Bakterien? 18
Minimierung von MCPD in Fischerzeugnissen 19
EFSA: Expositionsabschätzung zu Tropanalkaloiden 19
Ausgewählt: Wissenschaftliche Veröffentlichungen 20



SCHWERPUNKT- THEMA

Richtige Temperaturen bei Lebensmittellagerung und -behandlung! 21