

<b>TOP! THEMA</b>	Listeriosen: Zunahme der Infektionen, neue Ausbrüche und Erkenntnisse	03
<b>HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT</b>	Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 05 DLG-Silbermedaille für Wurst aus Separatorenfleisch! 06 Spargel: Kaum mit Pestiziden belastet 06 Erneut Salmonellen im Sojaschrot 06 Fipronil in verarbeiteten eihaltigen Lebensmitteln 07 Frankfurter Kranz und das Deutsche Lebensmittelbuch 07 Rohmilchkäse: Listerien-Fund und Hygienemängel 07 Stiftung Warentest: Butter im Test 08 Hamburg führt Hygienesiegel ein 08 „Bunte Eier“: Häufig am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums verdorben 08 Niedersachsen: Salmonellen in/auf Hühnereiern 09 Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 10	
<b>RECHT</b>	Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“ 12 Tierarzneimittel: Rückstandshöchstmengen nach Umwidmung 12 Lebensmittelsicherheit und Wissenschaft: EU stärkt Transparenz 13 Metalle und Jod in Seetang: Überwachungsempfehlungen 13 Persistente organische Schadstoffe: Neufassung der Verordnung 14 Acrylamid: Strengere Produktionsrichtlinien und Richtwerte 14	
<b>HYGIENE INTERNATIONAL</b>	Mais: Mögliche Quelle von <i>Listeria monocytogenes</i> -Ausbruch 15 USA: Glyphosat-Nachweis bei Schwangeren 15 In Kürze: Lebensmittelhygiene International 16	
<b>WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS</b>	STEC in Lebensmitteln: Krankmachendes Potenzial kaum vorhersehbar 17 Katechine: EFSA-Bewertung von Grüntee 17 Nitrat im Trinkwasser: Erhöhtes Darmkrebsrisiko? 18 Ausgewählt: Wissenschaftliche Veröffentlichungen 18 Fumonisine: Toxikologische Grenzwerte in der Diskussion 20	
<b>SCHWERPUNKT- THEMA</b>	Moderne Methoden für Lebensmittelsicherheit und -authentizität	21
	<b>VERANSTALTUNGEN UND TERMINE</b>	<b>23</b>