

## PRODUKTION

- 256** Weidemastkälber – Ein spezielles Produkt aus der Mutterkuhhaltung auf dem Grünland
- 262** Vorkommen von Antikörpern gegen Toxoplasmen, Leptospiren und PRRSV sowie von Salmonellen und *Ascaris suum* in biologischen Mastschweinebetrieben in Österreich
- Die biologische Haltung von Mastschweinen setzt spezielle Haltungsbedingungen voraus, unter anderem Auslaufmöglichkeiten, welche ein höheres Risiko von Infektionen mit in der Umwelt vorkommenden oder von anderen (Wild-)Tieren übertragbaren Erregern darstellen können.

## QUERGESCHAUT

- 266** Was bedeuten die 10 Regeln der DGE?
- 269** 19. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 5./6. 3. 2019
- 279** Einladung zur 134. Fortbildungstagung der LAG Bayern am 18./19. 10. 2018
- 280** Methoden der Lebensmitteluntersuchung – eine Retrospektive: Teil 10 – Entwicklung der molekularbiologischen Verfahren

## RUBRIKEN

- 285** Impressum
- 286** Buchtipps
- 287** Veranstaltungen

## TECHNOLOGIE

### **267** Empfehlungen zur Betäubung und Schlachtung von Regenbogenforellen und Karpfen

Um Fische während des Betäubens und Schlachtens vor vermeidbaren Belastungen zu bewahren, sollten alle mit der Schlachtung verknüpften Arbeitsschritte, wie die Hälterung, das Sortieren, der Transport zum Schlachtraum sowie die Betäubung und Schlachtung möglichst schonend für die Tiere erfolgen. Nach dem Tierschutzgesetz und der Tierschutzschlachtverordnung dürfen Fische nur unter Betäubung getötet werden. Für die Betäubung muss ein für die jeweilige Fischart zugelassenes Verfahren verwendet werden.

## ÜBERWACHUNG

### **270** E-Commerce im Lebensmittelbereich – Lebensmittelüberwachung im digitalen Zeitalter

### **273** Gesetze und Normen beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung – Was ist wie hinsichtlich von Gesetzen umzusetzen? Welche Normen spielen eine Rolle?

### **276** Das Next-Generation Sequencing revolutioniert die Mikrobiologie