



TOP! THEMA

Grillroste: Freisetzung von Metallen und potenzielle Risiken 03



HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT

Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 05
Sojadrinks im Test: Qualitätsmängel 06
Bayern: Usutu-Virus bei Singvögeln 06
Lagebild: Antibiotikaeinsatz bei Tieren in Deutschland 06
LK Altötting: Muttermilchuntersuchungen abgeschlossen 07
Baden-Württemberg: Lebensmittelüberwachung 2017 07
Baden-Württemberg: Elementbestimmungen 2017 08
Speiseeis: Leitsätze häufig nicht eingehalten 08
CVUA Freiburg: Untersuchungsergebnisse 2017 09
Pestizid-Rückstände in Pfirsichen und Nektarinen 09
Kinderwurst, Nuggets, Dinos etc.: Kaum Mängel 09
Mikroplastik in Mineralwasser: Hält Ministerium Testergebnisse zurück? 10
Grillfleisch: Krankheitserreger, Qualitäts- und Kennzeichnungsmängel 11
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 11



RECHT

Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“ 13
Neu: Löschfrist für Verstöße gegen Lebensmittelrecht 13
EuGH-Urteil zu neuen molekularbiologischen Züchtungstechniken 14
Legionellen: Prüf- und Maßnahmenwerte für Nutzwasser 14



HYGIENE INTERNATIONAL

Europa: Pestizid-Rückstandssituation weitgehend stabil 15
In Kürze: Lebensmittelhygiene International 16



WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS

RKI-Aktualisierung: *Campylobacter*-Infektionen 17
Erhöht Fast Food das Asthmarisiko? 17
Erdbeeren/Tomaten: Sortenabhängiges Allergiepotezial 18
Doseninnenlacke mit Nanopartikeln: Keine Migration 18
Enterococcus faecium entwickelt Toleranz auf Desinfektionsmittel 19
H. pylori-Infektionen: Neubewertung von Diagnostik und Therapie 19
Ausgewählt: Wissenschaftliche Veröffentlichungen 20



SCHWERPUNKT- THEMA

„Hygienic Design“ – Beitrag der Technik zu Lebensmittelsicherheit und -qualität 21

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE 23