

## PRODUKTION

**76** Fleischtauben – Zucht, Haltung und Produktqualität

**79** Ratten in Lebensmittelbetrieben – Teil 1: Systematik – Biologie – Besonderheiten

Kein heimisches Säugetier erregt bei uns Menschen so viel Abscheu wie die Ratte. Objektiv betrachtet eigentlich nicht gerecht. Denn abgesehen davon, dass diese Nager durch ihre Ernährungsweise auch einen Teil unserer Abfälle vernichten, haben sie, teils unter höllischen Qualen, schon hervorragende Leistungen im Dienste der Wissenschaft erbracht.

## QUERGESCHAUT

**96** Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht

**99** Mit nutriCARD die „Ernährungs-Ampel“ auf grün stellen

**100** Apfelmückrückstände als neue Quelle für Nutraceuticals

**101** Sicher gepflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen

## RUBRIKEN

**105** Impressum

**84, 106** Buchtipps

**107** Veranstaltungen

## TECHNOLOGIE

### 81 Keimfreiheit in der Fleischproduktion

Die LM-Hygiene-VO stellt hohe Anforderungen an die Hygiene in der Lebensmittelproduktion. Die Qualität, insbesondere die Keimbelastung der Raumluft in den Produktionsbereichen der fleischverarbeitenden Industrie eine wichtige Rolle, um die gesetzlichen Normen zu erfüllen und Qualitätsprobleme zu vermeiden, spielt dabei eine große Rolle.

### 83 Gereinigte Luft ist gesunde Luft – Warum Luftentkeimung wichtig ist – und das nicht nur in Zeiten von Corona

## ÜBERWACHUNG

### 85 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierköpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? – Fallserie 15

### 87 Mikroplastik in Fischereierzeugnissen – Teil III: Risikobetrachtungen zur Exposition, Messmethodik und kritische Schlussbetrachtungen

### 92 Schutz vor Listerien und anderen Verderbniserregern, sichere Früherkennung und nachhaltige Hygieneabsicherung