

2021, 3
Food & hygiene



**SCHNELLWARN-
MELDUNGEN**

- 03 Analyse der Schnellwarnmeldungen
- 04 Auswertung der Schnellwarnmeldungen der EU (RASFF)
- 06 Produktrückrufe und Warnungen
- 07 „Food Fraud“ im Portal des EU-JRC



**SCHWERPUNKT-
THEMA**

- 08 Mikrobielle Kulturen in der Lebensmittelherstellung



**AUS ÖFFENTLICHEN
EINRICHTUNGEN**

- 10 Weniger Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln
- 11 Chemischer Fingerabdruck – Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln
- 12 Untersuchung auf Mykotoxine



AUS VERBÄNDEN

- 13 Bio-Verbände geschlossen für Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser



**RECHT, NORMEN,
STANDARDS**

- 14 Produkt ohne Zucker darf nicht Schokolade heißen
- 14 Neue einheitliche Vorgaben für Geoschutzangaben an der Frischetheke und im Onlinehandel



**AUS DER
WISSENSCHAFT**

- 15 Forschungsprojekt „Poultrynsect“ offiziell gestartet
- 16 Lebensmittelkontaminationen können im Boden beginnen
- 17 Abbau von Ebergeruch-Substanzen durch Speisepilze
- 18 3D-Druck von Lebensmitteln



AUS DEN MEDIEN

- 19 In Kürze: Lebensmittelhygiene und Food Fraud International
- 19 Ist Bio-Milch sicherer?
- 21 EU-Behörde gibt grünes Licht für Produkte mit Mehlwürmern
- 21 Weiterhin Rückrufe von Sesamsamen in Europa
- 22 Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“
- 22 Krankheitsausbruch durch Leitungswasser

- 23 VERANSTALTUNGEN UND TERMINE