

- 112** Das Potential von Büffelfleisch
- 115** Mais – Pflanze des Jahres 2022 | Universalgenie mit Migrationshintergrund
- 118** Schweinehaltung in der Schweiz | Vortrag aus Online-Seminar des Netzwerks Fokus Tierwohl
- 120** Strohschweinehaltung – ein Zukunftsmodell
- 121** Mast- und Schlachtleistung, Schlachtkörperwert und Fleischqualität
  
- 137** Wer prüft und kontrolliert die Qualität unserer Wurstwaren?
- 140** Einstimmung auf das Osterfest 2022

- 123** Impressum
- 142** Buchtipps
- 143** Veranstaltungen

- 124** Nachhaltiges Luft- und Hygienemanagement in der Lebensmittelherstellung – Studie im Auftrag der BWA Fachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel, Berlin
- 126** Hygienemanagement – UV-C-Desinfektion von Raumluft und Anlagen | Reduktion von Keimen bis 99,9 Prozent in der Wurst- und Schinkenproduktion – Individuell angepasste Strahlendosis optimiert Energieeffizienz
- 128** Ein Blick in die Zukunft | Wie kann die amtliche Überwachung von Schlachthöfen ihrem gesetzlichen Auftrag weiterhin gerecht werden?
- 130** Zecken – Weitaus mehr als nur *Ixodes ricinus*, FSME und Borreliose
- 133** Zulassung von privaten Gegenprobensachverständigen für die Untersuchung von amtlich zurückgelassenen Proben im Land Berlin
- 135** Wie groß muss die Stichprobe sein?