

FOOD & HYGIENE

Das Wichtigste über Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Qualitätsmanagement



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 *Listeria monocytogenes* bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs – ein relevantes Problem im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes?



AUS ÖFFENTLICHEN EINRICHTUNGEN

- 11 Untersuchung von Chiasamen
- 11 Hackfleisch zum Rohverzehr – ein Risiko?
- 13 Anzahl der Rückrufe von Lebensmitteln gestiegen
- 13 Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe



AUS VERBÄNDEN

- 16 Arbeitsgruppe „wiederverwendbare Verpackung“ gegründet
- 16 Ist Landwirtschaft ohne den Einsatz von Pestiziden möglich?



RECHT, NORMEN, STANDARDS

- 18 Laborkompetenztest für das Salmonellen-Monitoring durchgeführt
- 18 Begriff „Vollkorn“ rechtlich geschützt?
- 19 V-Label garantiert Verzicht auf Insektenproteine
- 20 PFAS sollen verboten werden



AUS DER WISSENSCHAFT

- 21 Neues Analyseverfahren zur Prüfung der Echtheit von Honig
- 22 Salat nimmt giftige Zusatzstoffe aus Reifenabrieb auf



AUS DEN MEDIEN

- 24 In Kürze: Lebensmittelhygiene und Food Fraud International
- 25 Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“
- 25 Tuberkulose: Tests für Rinderherden angeordnet
- 26 WHO: Änderungen im Ernährungssystem nötig

27 VERANSTALTUNGEN UND TERMINE