



## 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 Bakteriophagen – Wirkungsweise, Anwendungsmöglichkeiten und Vorteile gegenüber einer antibiotischen Bestandsbehandlung bei Nutztieren



## AUS ÖFFENTLICHEN EINRICHTUNGEN

- 10 Mindesthaltbarkeitsangabe bei Walnüssen auf dem Prüfstand
- 11 Trendbericht Zoonosen: *Campylobacter* und Salmonellen am häufigsten gemeldet



## AUS VERBÄNDEN

- 14 Umfrage: Deutliche Mehrheit gegen Absenkung der EU-Gentechnik-Standards
- 15 DGE: Einheitliches System zur Bewertung von Lebensmitteln nach Verarbeitungsgrad fehlt



## RECHT, NORMEN, STANDARDS

- 16 Label mit neuem Design
- 16 Insektenbestandteile in „Mehl“?
- 17 Mehr Luft im Eis ist zulässig



## AUS DER WISSENSCHAFT

- 18 Glycoalkaloidminimierung in Kartoffelprodukten
- 18 Rohe Lebensmittel: Gesundheitliche Risiken werden häufig unterschätzt



## AUS DEN MEDIEN

- 20 In Kürze: Lebensmittelhygiene und Food Fraud International
- 20 Kritik an geplantem Werbeverbot
- 22 Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“
- 22 Ökotest untersucht Paranüsse

## 23 VERANSTALTUNGEN UND TERMINE