

PRODUKTION

4 **Milchkühe auf dem Weg zur Schlachtung – Stiefkinder des Transportes und der Schlachtier- und Fleischuntersuchung**

Noch immer wird ein nicht unerheblicher Teil der aus der Produktion genommenen Milchkühe trotz feststellbarer Schmerzen und nachweisbarer Krankheiten zum Schlachthof transportiert, dafür werden mehrere Beispiele kurz geschildert. Diese Transportverstöße können mit Problemen im Haltungsbetrieb hinsichtlich Zustand der Haltungseinrichtungen und Management in Verbindung gebracht werden. Dennoch müssen auch die Transportunternehmen mit in die Pflicht genommen werden, da diese sehr wohl wissen, wohin sie eine bedenkliche Kuh liefern können, ohne Konsequenzen fürchten zu müssen.

QUERGESCHAUT

26 **Einladung – 24. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene**

27 **Nachbericht – 142. LAG-Tagung
am 12. 10. 2023 in Regensburg**

29 **Nachbericht – 63. DVG-Arbeitstagung**

30 **Die Ernährung zwischen Privatangelegenheit und Staatsangelegenheit**

Rubriken

33 **Impressum**

29, 35 **Buchtipps**

36 **Vorstellung Rinderrasse Angus**

TECHNOLOGIE

- 7 Hygiene in der Fleisch- und Wurstwarenproduktion – UV-C-Bestrahlung garantiert 99,9-prozentige chemiefreie und trockene Keimabtötung | Sicherheit und Energieeffizienz aufgrund individuell angepasster Strahlendosis
- 9 Innovatives Luft- und Hygienemanagement – in der Fleischwaren-, Feinkost- und Fischverarbeitung

ÜBERWACHUNG

- 12 *Escherichia albertii* – Ein noch wenig beachteter Lebensmittelinfektionserreger
- 14 Lebensmittelonlinchandel – wachsende Herausforderung für die LM-Überw.
- 16 Digitalisierung der Landkreisverwaltung
- 18 Anwendung des HACCP-Konzeptes in einem nicht-kommerziellen Bereich am Beispiel Milchküche
- 23 Amtspflichten und Schadensersatz bei öffentlichen Warnungen