

<b>Antikoagulantien – Schadnagerbekämpfung, Biozidgesetzgebung und Anwendungskriterien</b> .....	<b>02</b>
<b>Rodentizideinsatz – Schadnagerbekämpfung in der Praxis</b> .....	<b>04</b>
<b>Süßungsmittel – gesundheitliche Bewertung</b> .....	<b>05</b>
<b>Konsumeier – Lagerungsseiten, Krankheitserreger und Verderb</b> .....	<b>07</b>
<b>Hackfleischherstellung – Fleischlagerung: Anforderungen an die Kühlung</b> ..	<b>09</b>
<b>Methylquecksilber – Fischverzehr und gesundheitliche Risiken?</b> .....	<b>11</b>
<b>Paratuberkulose – Leitlinien in Hygieneempfehlungen für Wiederkäuer</b> .....	<b>13</b>
<b>MRSA – Vorkommen und Risiken in der Lebensmittelkette</b> .....	<b>15</b>
<b>Genomanalyse – Bewertung für lebensmittelassoziierte Krankheitserreger</b> ..	<b>17</b>
<b>Hepatitis A – Bewertung des Ausbruchs 11 EU-Mitgliedstaaten</b> .....	<b>19</b>
<b>Krankheitsausbrüche – Beteiligte Lebensmittel in Deutschland 2013</b> .....	<b>21</b>
<b>Chlorat – Status zu Bewertung und Ursachen in Lebensmitteln</b> .....	<b>23</b>