

# INHALT

WHO: Globale Belastung durch lebensmittel-assoziierte Erkrankungen	02
Lebensmittelasoziierte Viren – ein aktuelles Thema	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
Real: Auslistung von „Reis-Fit“-Produkt	05
BVL-Krisenleitfaden veröffentlicht	06
Lebkuchen enthalten weniger Acrylamid	06
Cumarin und Acrylamid in Weihnachtsgebäck	06
Christstollen im Test	07
Stiftung Warentest: Bio oder konventionell?	07
BVL: Daten zur Lebensmittelüberwachung 2014	08
Morphingehalt in mohnhaltigen Backwaren	08
Listerien in Käse: (K)ein häufiges Problem?	08
Wild in Niedersachsen: Radioaktive Belastung gering	09
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	09
Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	10
Bisphenol A: Regulierung in Kontaktmaterialien?	11
Codex: Revision von Lebensmittelhygiene und HACCP	12
Bio-Weichweizengrieß: Rewe droht Foodwatch	12
Mineralöl in Adventskalender: Veröffentlichung zulässig	12
Höchstgehalt für Tropanalkaloide in Babynahrung	13
Vogelgrippe: Aktuelle Meldungen zum Vorkommen	13
Zunahme: <i>Campylobacter</i> - und <i>Listeria</i> -Infektionen	14
„Food Fraud“: EU-Bericht zu Fischen und Honig	14
USA: FDA erlaubt genveränderten Lachs	15
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	15
Hepatitis E-Virus in Würsten weit verbreitet	16
Jäger: Handschuhe beim Ausweiden schützen vor HEV	16
Wiederverwertung von Speiseresten im Schweinetrog?	17
Enteroaggregative <i>Escherichia coli</i> : Eigenschaften	17
Hitzebehandlung von zweischaligen Weichtieren	17
Unerwünschten Bakterienverbreitung in der Küche	18
Mineralöle in Schokolade und anderen Lebensmitteln	18
Aus der Wissenschaft für die Praxis	19
Reinigung und Desinfektion – Grundlagen der Lebensmittelsicherheit	20
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23