

# INHALT

Salmonellen – neue Erkenntnisse zum Infektionsmechanismus	02
Bakterielle Zoonoseerreger in der Diskussion	03
Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl)	05
Garnelen im Test	06
Noroviren: Hohes Risiko im Winter	06
Weihnachtsgebäck: Acrylamid im Fokus	07
Viel Schwein in Wild- und Geflügelpasteten	07
Glühwein, Kinderpunsch und Weihnachtsgebäck	08
Pestizid Ethoxyquin in Speisefischen	08
Schoko-Weihnachtsmänner: MOAH-belastet	08
Mineralölbestandteile in Adventskalendern	09
Espresso im Test	09
Daten zur Lebensmittelüberwachung 2015	09
Kräuter überschreiten häufig Grenzwerte	10
Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2015	10
Morphin und Codein in Mohnsaaten	11
Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU	11
Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“	13
NRW-Pilotprojekt „Kontrollbarometer“ rechtswidrig	14
Vogelgrippe H5N8: EU-Durchführungsbeschluss	14
„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC	15
EEA bestätigt hohe Trinkwasserqualität in der EU	15
Europa: Zahl der <i>Listeria</i> -Infektionen stabil	15
EU: Salmonellen-Ausbruch – Eier aus Polen im Fokus	16
Frankreich: Supermärkte verbannen MOAH	16
Aus dem weltweiten Informationsnetzwerk „Barfblog“	17
Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche 2015	18
Salat in Tüten fördert Salmonellen-Vermehrung	18
JECFA: Bewertung von Mykotoxinen und Prozesskontaminanten	18
Aus der Wissenschaft für die Praxis	19
Reinigung und Desinfektion – unverzichtbare Maßnahmen der Basishygiene	20
LABVOLUTION – die Laborwelt im Mai 2017 in Hannover	22
LIEFERANTEN	23
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	23