

<b>TOP! THEMA</b>	Codex Alimentarius: HACCP-Konzept in der Diskussion	03
<b>HYGIENE IN DER ÖFFENTLICHKEIT</b>	Produktrückrufe und Warnungen (Auswahl) 05 Hygienischer Betrieb von Wasserspendern 06 Handschuhe im Backwarenverkauf: Kein Hygienevorteil 06 Zu hohe Arsenbelastung in Baby-Lebensmitteln 06 Untersuchung von „glutenfreien“ Bieren 07 Acrylamid und Cumarin: Weihnachtsgebäck im Test 07 Alu-Schalen zum Backen oder Grillen 07 Glyphosat: Zulassungen in Deutschland werden überprüft 08 Masthähnchen: Häufig mit <i>Campylobacter</i> belastet 08 Lebensmittelsicherheit: Überwachungsdaten 2016 09 Humanantibiotika: Verordnungszahlen bleiben konstant 09 Antibiotikaresistenzen bei Öko-Geflügel gehen zurück 09 Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche 2016 10 Auswahl aus dem Schnellwarnsystem der EU 11	
<b>RECHT</b>	Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“ 13 Phosphat im Döner weiter erlaubt 13 Glyphosat-Verlängerung: EU-DurchführungsVO veröffentlicht 14 Vogelgrippe: Neue Kennzeichnungsregeln bei Freilandeiern 14 Minimierungsmaßnahmen und Richtwerte für Acrylamid 14	
<b>HYGIENE INTERNATIONAL</b>	„Food Fraud“ im Portal des EU-JRC 15 EU: Salmonellenfälle nicht mehr rückläufig 16 EU: Tierarzneimittelrückstände 2015 – Zahlen stabil 16 EU-Schnellwarnsystem: Jahresbericht 2016 17 Österreich: Antibiotika bei Geflügel weiter rückläufig 17 USA: Hepatitis A in Michigan, Kalifornien und Utah 17 In Kürze: Lebensmittelhygiene International 18	
<b>WISSENSCHAFT FÜR DIE PRAXIS</b>	<i>Campylobacter</i> benutzen „Trojanische Pferde“ 19 EFSA: Bewertung von Nisin (E 234) 19 Magenkrebs: <i>H. pylori</i> „injiziert“ Gift in Magenzellen 19 Ausgewählt: Wissenschaftliche Veröffentlichungen 20	
<b>SCHWERPUNKT- THEMA</b>	Reinigung und Desinfektion in einem Managementsystem der Lebensmittelsicherheit	21
	<b>VERANSTALTUNGEN UND TERMINE</b>	<b>23</b>