

Inhalt

- 4** Hygienische Händetrocknung – mit dem Stoffhandtuch
- 6** Alternative Methode zur Bestimmung bakterieller Belastung entwickelt
- 8** Chlordioxid: Einsatz in der Brauerei
- 10** Seminar: 10. Internationale Fresenius-Konferenz „Contaminants and Residues in Food“
- 11** Die neue DIN EN 16636
Bringt sie mehr Sicherheit für die Lebensmittelindustrie bei der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung?
- 14** Simultane Detektion von sechs Nüssen in einem einzigen Test
Neogen hat einen Nuss-Schnelltest entwickelt
- 21** Prävention mit ValloFog 3D-Desinfektion
- 24** Aktuelles
- 25** Platzsparenderes BAX®-System eingeführt
Neues Lebensmittelkontrollsystem und PCR-Testkits ermöglichen akkurate, zuverlässige PCR-Nachweise
- 25** Für bessere Händehygiene im Waschraum
Initial erweitert Signature-Reihe um berührungslose No-Touch-Spender
- 26** Kohlhoff: Qualifizierte Beratung und zuverlässige Lösungen
Reinigung, Desinfektion und Hygiene
- 26** Kimberly-Clark Professional*
Mehr drauf auf der Rolle
- 27** Formaldehyd als krebserzeugend eingestuft
Alternativen für die Desinfektion