

Inhalt

- 4** Aktuelles
- 5** TRANSIA GmbH und 3M laden Sie herzlich zum 3M Food Safety Day ein!
- 6** Eliminationsdiät bei Lebensmittelallergien zwingend notwendig
Sechste Internationale Konferenz zum Thema „Food Allergens“ der Akademie Fresenius in Frankfurt
- 8** Damit die Milch in Ordnung ist
Hightech-Keimzahlbestimmung mit Durchflusszytometrie
- 12** Hygienegerechte Aufbereitung von Arbeitskleidung in der Lebensmittelindustrie
- 14** Biogene Amine in Lebensmitteln
Teil 2
- 20** Hygienekleidung – worauf es bei der Anschaffung ankommt
- 22** Alles rein
Wälzlager in der Lebensmittelindustrie
- 23** QS-Laborkompetenztest: anerkannte Labore mit sehr guten Ergebnissen
Metabolitenanalytik erneut im Fokus – Verbesserungsmaßnahmen zeigen Wirkung
- 24** Hygienischere Lebensmittelproduktion dank effizienter Luftfilter
Vergleich der Lebenszykluskosten und Wirkungsgrade lohnt sich mehrfach
- 26** Kohlhoff Hygienetechnik
Handhygiene in der Gemeinschaftsgastronomie
- 27** Sealed Air bringt ein neues Programm gegen Campylobacter auf den Markt
Offensive gegen kontaminiertes Geflügelfleisch
- 27** AIR erweitert Ansbacher Labor:
Analysen für Umwelt und Lebensmittel