

# Inhalt

- 4** Nachweis von Allergenen – eine leichte Aufgabe?
- 7** Aktuelles
- 8** Industriereinigung in sensiblen Bereichen  
*Das feine Zusammenspiel der Akteure*
- 11** Weizen bedingte Erkrankungen  
*Teil 1*
- 16** BVL veröffentlicht Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2015  
*Schweinefleisch ist nach wie vor eine bedeutende Infektionsquelle des Menschen mit Salmonellen*
- 18** Globale Herausforderung antimikrobielle Resistenz  
*Innovationen in der Hygiene verringern Einsatz von Antibiotika in Futtermitteln*
- 20** Analytik und Qualitätssicherung  
*Fresenius Laborleiter-Tagung stellte den ‚Faktor Mensch‘ in den Mittelpunkt*
- 22** Neogen Protokoll  
*„Eine Bouillon Eine Agarplatte“ für die Listeria Detektion jetzt NF zertifiziert*
- 24** Keine Chance für Keime und Bakterien  
*Hygieneorientiertes Design von CWS-boco*
- 25** Komplettlösung für Boden und Wand  
*HACCP-zertifiziert für lebensmittelverarbeitende Betriebe*
- 25** 15. internationale Konferenz: „Risikobewertung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln“
- 26** Hygienische Arbeitskleidung mit Silberionen-Technologie  
*NICASI Invisible Protection jetzt für Fachbetriebe und Industrie*
- 26** SC250 von Nilfisk grey line  
*Kehren, Scheuern und Saugen in einem Arbeitsgang*
- 27** Geprüft: Gegen Keime braucht's keine Chemie  
*Blue Evolution von beam überzeugt beim 4-Felder-Test*