

Inhalt

- 4** Mykotoxine in Lebens- und Futtermitteln
Teil 4 – Extraktion

- 17** Aktuelles

- 18** Lebensmittelbetriebe sicher ausleuchten
*LED-Lichtlösungen für die Umsetzung
des HACCP-Konzepts*

- 20** Förderpumpen:wichtige Schnittstelle für Hygiene
im Lebensmittelbereich
*High-Tech gegen „Toträume“ und Verunreinigungen –
Dosiergenauigkeit wichtig*

- 22** Berufskleidung – unverzichtbar in professioneller
Lebensmittelproduktion
*Strenge HACCP-Vorgaben von Herstellung bis Verkauf
– Partner wie DBL bieten Hilfe*

- 24** Keime und Schimmel bekämpfen mit innovativer
3-D-Kaltvernebelung
*Auch versteckte Betriebsflächen benetzt –
Polymer ValloFog zerstört Mikroorganismen*

- 27** Fertige Hohlkehlenpaste
Eckbereiche sauber abrunden

- 27** Hand-Hygiencenter