

## Inhalt

- 4** DK-DOX® Chlordioxid – das universelle Desinfektionsmittel in der Lebensmittelindustrie
- 6** Aktuelles
- 7** Kleidung mit Konzept – modern und hygienisch zugleich  
*Viele Betriebe in der Lebensmittelproduktion suchen sich erfahrene Partner wie DBL*
- 10** Mykotoxine in Lebens- und Futtermitteln  
*Teil 1: Vorkommen, Toxizität und Analyse*
- 15** Hygienic Engineering im sensiblen Getränkesektor  
*Niederdruck-Membran-Dosierpumpen für höchste Zuverlässigkeit und Genauigkeit*
- 18** Mithilfe von Bäckerhefe hormonaktive Verbindungen im Wasserkreislauf finden  
*SYNLAB bietet ein innovatives, sicheres Nachweisverfahren für Endokrine Disruptoren*
- 20** Vorratsschädliche Motten ohne chemische Keule bekämpfen  
*Heißes Thema für Lebensmittelbetriebe – Erfolg nur mit Know-how und Kontinuität*
- 23** Europäische Behördenchefs für Lebensmittelsicherheit trafen sich im BVL  
*Umsetzung der neuen EU-Kontrollverordnung stand im Mittelpunkt*
- 24** Antibiotika-Resistenz: Allheilmittel nicht in Sicht  
*Internationale Fresenius-Tierfutterkonferenz diskutierte Bekämpfungsstrategien*
- 26** Listeria Right Now™ von Neogen gewinnt CFIA Innovationspreis
- 26** Internationale Konferenz „Residues of Food Contact Materials (FCM) in Food“
- 27** Beam: Gesamtkeimzahl bis auf Null reduziert