

# Inhalt

- 4**      **Schwerpunkt: Berufskleidung**  
Hygiene-Design vereint Schutzfunktionen  
für Mitarbeiter und sensible Lebensmittel
- 7**      **Wissenschaft:**  
Durch Teilnahme an Ringversuchen analytische Kompetenz beweisen
- 8**      Mykotoxine in Lebens- und Futtermitteln:  
Teil 5 – Analytik
- 16**     **Interview:**  
Dr. Wolfgang Röcher, SC Johnson Professional GmbH:  
„An allen Stellschrauben zu Hautschutz und Händedesinfektion  
im Betrieb drehen“
- 18**     **Aktuelles**  
IHO: Hygieneexperten warnen vor gefährlicher Diskussion
- 19**     News kompakt
- 20**     **Praxis:**  
Projekt SensoRein: Reinigung von Anlagen  
in der Lebensmittelproduktion sensorbasiert überwachen
- 22**     Hagleitner: Mit 2,6 Litern Chemie 108.333 Quadratmeter Boden reinigen
- 23**     EFAFLEX: Gefährdungspotenziale ausgesperrt
- 24**     **Fachforen/Messen:**  
EU will Gesetzeslücken für Einsatz von endokrinen Disruptoren stopfen
- 25**     Nanomaterialien: Langer Weg zur Risikobewertung
- 26**     HOGA: Strenge Hygieneanforderungen nur mit Profi-Equipment zu erfüllen
- 28**     **Produkte & Partner:**  
Neue Vorstandschefin bei der Highclean Group
- 29**     Einwegmopp-Konzept erleichtert die Desinfektion
- 30**     **Veranstaltungen:**  
Mykotoxine – eine unerkannte Gefahr?
- 31**     DGHM: Krankheitserreger und Infektionskontrolle im Blick