

Inhalt

- Schwerpunkt: Messen CMS und FachPack**
- 4 Das Who's Who der Branche trifft sich zum Reinigungsgipfel in Berlin
- 7 Umwelt- und hygienegerechtes Verpacken ist das Gebot der Stunde
- 10 **Wissenschaft:**
Tropanalkaloide: Teil 2 – Stechapfel, Ackerwinde u.a. enthalten diese Giftstoffe und kontaminieren Ernten
- 16 Tiefkühlprodukte im Aufwind
- 17 Hefe und Schimmelpilze in Lebensmitteln automatisiert nachweisbar
- 18 Verbrauchermonitor: Angst vor Salmonellen, Gen-Food und Mikroplastik
- 19 Studie: Putzmittel können die Lunge ähnlich schädigen wie Rauchen
- Interview:**
- 20 David Zilm, Sales Manager Biocides bei Vink Chemicals:
„Durch optimale Betriebshygiene kann der Einsatz von Bioziden mehr Effekt erzielen“
- Aktuelles**
- 22 Lebensmittelampel: Nestlé und dti setzen auf „Nutri Score“
- 23 News kompakt
- Werksreinigung:**
- 24 Wie zukunftsfähige Personalentwicklung im Bereich Werksreinigung gelingen kann
- Schädlingsbekämpfung:**
- 26 Ratten und Mäuse mit Rodentiziden effektiv bekämpfen
- Praxis:**
- 29 Prävention und Eigenkontrollen als Schlüssel zu mehr Hygiene
- 30 Mehr CIP-Sicherheit für Trommelmotoren:
„IP66/69-plus“-Schutz gilt auch rotierend
- 32 Produktsicherheit durch Metalldetektion, Röntgeninspektion und Kontrollverwiegung
- Fachforen/Messen:**
- 34 Fresenius-Konferenz: Lebensmittel durch Rückstände von Furanen, Mineralölen und Mikroplastik belastet
- 35 LabVision: Einheitliche Standards gefordert
- Produkte & Partner:**
- 36 Neue Messtechnik-Sets für Lebensmittelkontrollen
- 37 Hygieneschleusen sorgen für „überlistungssichere“ Zugangskontrolle
- Veranstaltungen:**
- 38 Hygienic-Design-Kurs: Trainingsthema CIP-Reinigung
- 39 DVG-AG-Tagung: Recht und Hygiene im Fokus