

Inhalt

- Schwerpunkt: Schädlingsbekämpfung:**
4 Prophylaxe regelmäßig auf Prüfstand stellen
- Trinkwasserhygiene**
8 Mittels Trinkwasser-Probenahmen
Ursachen von Grenzwertüberschreitungen ermitteln
- Aktuelles**
13 Virtual-Reality-Training für bessere Händehygiene
14 Hygiene-Netzwerk hat Corona-Tipps
15 News kompakt
- Corona-Krise**
16 Pandemieplanung: Betriebsärzte raten zur Vorsorge
17 BG: „Wischen statt Sprühen“ gilt für Reinigungskräfte jetzt besonders
- Interview:**
18 Thomas F. Voigt, Freier Sachverständiger und Fachautor:
„Schädlingsbekämpfung sollte für Betriebe
nicht erst nach einem Befall Thema sein“
- Wissenschaft:**
20 Mehr Lebensmittelsicherheit mit „NutriSafe“
21 Studie: 30 Mrd. Händewaschungen in Deutschland sind nicht genug
- Qualitätsmanagement:**
22 QM gemäß ISO 9000:2015 in sieben Schritten umsetzen
23 Digitalisierung von Qualitätskontrollen: Auf die Mitarbeiter kommt es an!
- Praxis:**
24 Werksreinigung: Nach kritischem Bedarfs-Check-up
zielgenau in Scheuersaug-Technologie investieren
25 Hygienesiegel für Betriebe? In Karlsruhe klappt's mit dem Smiley!
26 Bakterien und Keime in der Food-Industrie
mit reinem Wasserdampf bekämpfen
27 Aus einem Guss: emissionsarm, fugenlos, porengeschlossen, unverwüchtlich
- Fachforen/Messen:**
28 Fresenius-Produktionsleitertagung: Lebensmittelindustrie
muss Transparenz verbessern und Vertrauen zurückgewinnen
- Produkte & Partner:**
30 Planetengetriebe mit Top-Hygienic-Design-Standard
31 Europas modernstes Laborzentrum für Rückstände und Kontaminanten
32 „Professionell gereinigt heißt: Mikrobiologisch unbedenklich angezogen“
33 PCs und Displays für höchste Hygieneanforderungen
- Veranstaltungen:**
34 Forum der Fleischwirtschaft: „Pulverfass Hygiene“ entschärfbar?
35 TÜV-Süd-Seminare: Lebensmittel sicher produzieren