

Inhalt

- Schwerpunkt: Schädlingsbekämpfung**
- 4 Zeitenwende: Auch die Dienstleistung
Schädlingsbekämpfung ist im Wandel
- 8 Erste echte Alternative zu blutgerinnungshemmenden Rodentiziden
- 10 Von der Klebefolienfalle bis zur IT-gestützten Nagerüberwachung
- 13 Vieles läuft falsch in den Betrieben
- Trinkwasserhygiene**
- 14 Trinkwasserinstallationen auf Legionellen prüfen
- Messe Drinktec**
- 15 Innovationsplattform für „Liquid Food“
- Wissenschaft**
- 18 Frischeprüfung von Lebensmitteln mittels Nahinfrarot-Spektralanalyse
- 19 Internationaler ASTM-Standard
- 20 LGL: Ermittlungserfolg nach Listerien-Ausbrüchen
- Hygienic Design**
- 21 Motoren aus Edelstahl – robust bgegen alle Reinigungsmittel
- Interview**
- 22 Daniel Schröer, Geschäftsführer der Futura GmbH: „Mit Fachwissen für Hygiene sorgen und das Integrated Pest Management leben“
- Aktuelles**
- 26 DLMBK: Neue Leitsätze für Obsterzeugnisse
- 27 Cannabidiol in Lebensmitteln: Sicherheits-Check fehlt
- 28 News kompakt
- Hygieneorientierte Baumaßnahmen**
- 29 Lebensmittelproduktion auf sicherem Grund
- Berufskleidung**
- 30 „Reparieren statt wegwerfen“
- Porträt**
- 31 Motto: Leitungswasser statt Putzmittel
- Praxis**
- 32 Technologie als Schlüssel zur Reinigung
- 34 „Zentrale Anforderung am Band ist Hygiene“
- 35 Welche Stoffe müssen deklariert werden?
- Qualitätsmanagement**
- 36 Lebensmittelbetrieb energieeffizient gestalten,
Reinigung automatisieren und digitalisieren
- 37 QM-Unterstützung für Backbetriebe
- Produkte & Partner**
- 38 Module erleichtern Teilereinigung
- 39 Hygiene-Eingangskontrolle in Flucht- und Rettungswegen
- 40 Laska: Mehr Hygiene mit Mischmaschine ME 3000-H
- 41 Höcker-Hygienserie Cleanmaster HS vom TÜV zertifiziert
- Veranstaltungen**
- 42 „Vom Praktiker für den Praktiker“
- 43 IFS Food 8 und BRCGS 9 im Fokus