Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **97 (2006)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Inhalt – Sommaire

Seite – Page

Editorial

Roger Stephan: Reinigung und Desinfektion: Grundlagen und neue Strategien für die Lebensmittelhygiene 185

Vorträge – Communications

Christian Fellner: Reinigung und Desinfektion: Prerequisites in einem Food Safety Konzept 186
Roger Stephan: Grundlagen der Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben: Systeme, Wirksubstanzen, Wirkmechanismen 191
Even Heir and Solveig Langsrud: Resistance to disinfectants in food industry associated bacteria – a review 198
Yvan Tomaselli: Integrated Management of Cleaning and Disinfection Programs for Bio-adhesion Control and Biofilm Removal in Food Industries – a review 209
Susanne Günther and Martin Loessner: Bacteriophages as alternative approaches for the biocontrol of foodborne pathogens 226
Hanspeter Nägeli und Jacqueline Kupper: Reinigung und Desinfektion: Gesundheitsgefahren, Rückstände – eine Übersicht 232

Informationen – Informations

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene 241
Société suisse de l'hygiène des denrées alimentaires 242

Contents

Page

Editorial

Roger Stephan: Cleaning and disinfection: basic principles and new strategies for the food hygiene 185

Lectures

Christian Fellner: Cleaning and disinfection: prerequisites in a food safety concept 186

Roger Stephan: Basic principles of cleaning and disinfection in food enterprises: systems, active ingredients, mechanisms of ingredients 191

Even Heir and Solveig Langsrud: Resistance to disinfectants in food industry associated bacteria – a review 198

Yvan Tomaselli: Integrated Management of Cleaning and Disinfection Programs for Bio-adhesion Control and Biofilm Removal in food Industries – a review 209

Susanne Günther and Martin Loessner: Bacteriophages as alternative approaches for the biocontrol of foodborne pathogens 226

Hanspeter Nägeli and Jacqueline Kupper: Cleaning and disinfection: health risks, residues – a review 232

Informations

Swiss Society of Food Hygiene 241