

# HYGIENE *Report* 2 2017

- Industriereinigung
- Schädlinge
- Allergien auf Weizen und verwandte Getreide

## Oberflächendesinfektion mit DK-DOX<sup>®</sup> SURFACE



- pH-neutral
- Materialverträglich
- Einfache Handhabung

**DR. KÜKE**  
**DK** **THE CHLORINE DIOXIDE COMPANY**

Dr. Küke GmbH · Schaumburger Straße 11 · 30900 Wedemark  
Telefon +49 (0) 5130 3766163 · info@kueke.de · www.dk-dox.de

## Reinigung, Desinfektion und Hygiene

Die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung verpflichtet alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, zubereiten oder in Verkehr bringen, dazu, ihre für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen im gesamten Prozessablauf zu ermitteln, nachhaltig zu überwachen, zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen umzusetzen.

Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie finden dafür in Kohlhoff Hygienetechnik aus Unna einen Partner, der qualifizierte Beratungs- und Planungsleistungen sowie ein umfassendes Programm mit vielfach bewährten, zuverlässigen und wirtschaftlichen Lösungen anbietet. Denn seit fast 30 Jahren entwickelt und produziert dieses Unternehmen in Deutschland hygienetechnische Geräte, Maschinen und Anlagen zur Umsetzung von Personal- und Betriebshygienemaßnahmen.

Den Angebotsschwerpunkt bilden Produkte zur Reinigung, Desinfektion und Trocknung von Händen sowie Stiefeln bzw. Schuhsohlen. Diese Funktionen können in über-



Abb.: Check-in-Station von Kohlhoff.

schleusen integriert werden. Hygienesensible Unternehmensbereiche werden damit vor einer möglichen Kontaminierung durch ein- und ausgehende Mitarbeiter wirkungsvoll geschützt.

Die individuell konfigurierbaren Check-in-Stationen beispielsweise vereinen mehrere hygienetechnische Komponenten in einer Anlage: Handwaschbecken mit berührungslosem Wasserauslauf und überleistungs-

sicherem Zweihandseifenspender, Hochgeschwindigkeits-Händetrockner, Eingangskontrollgeräte mit überleistungssicherer Zweihanddesinfektion und Durchlaufsohlenreinigungsmaschinen, die je nach Bedarf mit 700 mm, 1100 mm oder 1600 mm langen Bürsten ausgestattet werden können. Möglich sind zusätzlich auch Komponenten wie Haar- und Mantelspender oder ein Papierhandtuchspender mit Papierkorb anstelle des Händetrockners.

Für unter die Betriebshygiene fallende Arbeitsmittel wie Messer- und Messekörbe, Stechschutzhandschuhe und -schürzen sowie für Euronorm-Kisten und Hubwagen etc. hat Kohlhoff Reinigungs-, Trocknungs- und Desinfektionsmaschinen in unterschiedlichen Ausstattungen und Größen in seinem aktuell mehr als 100 Edelstahlprodukte umfassenden Programm.

*Kohlhoff Hygienetechnik  
GmbH & Co. KG  
Alfred-Nobel-Straße 17  
D-59423 Unna  
[www.kohlhoff-hygiene.de](http://www.kohlhoff-hygiene.de)*



## Seminar "Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel"

Am 18. Mai 2017 in Dortmund

In diesem Fresenius-Seminar erhalten die Teilnehmer einen Einblick in die regulatorischen Rahmenbedingungen für Nahrungsergänzungsmittel. Sie erfahren anhand aktueller Fallbeispiele alles Wichtige zur Pflichtdeklaration nach der Lebensmittelinformationsverordnung und was bei der Entwicklung von Slogans und Claims zu beachten ist.

### Anmeldung + Information:

Die Akademie Fresenius GmbH • Alter Hellweg 46 • D-44379 Dortmund  
Telefon: 0231-75896-50 • Fax: 0231-75896-53 • [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)