

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 97 (2006)  
**Heft:** 4

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 08.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

---

## 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