

- 4** Allergien auf Weizen und verwandte Getreide  
*Teil 6 – Weizenbedingte Erkrankungen:  
Nicht-Zöliakie-Nicht-Weizensensitivität*
- 13** Aktuelles
- 14** Worauf es bei der Geräteplanung ankommt  
*Strukturiertes Vorgehen spart Zeit und Geld  
beim Bau und Betrieb von Laboren*
- 16** Hygiene in der Küche: Für Profis ein absolutes Muss  
*Eigenverantwortliches Handeln zählt – Schulungen,  
Know-how und Motivation*
- 18** Mit Dampf statt Chemie: Hygiene-Plus in der Großbäckerei  
*Inter Europol setzt bei Reinigung auf HACCP-zertifizierte  
beam-Dampfsaugsysteme*
- 20** Mit Separationsmagneten metallische Fremdkörper  
aus Lebensmitteln entfernen  
*Technik für trockene wie feuchte Medien – Zahl der  
Rückrufaktionen stark gestiegen*
- 22** Lebensmittel im Blickpunkt: Wann ist ein Tee noch ein Tee?  
*Unterschiede und Untersuchungen bei dem beliebten Aufgussgetränk*
- 24** Werksreinigung: Top-Performance durch strategische Optimierung  
*Zukunftsbewusst Betriebshygiene gestalten*
- 26** Neue digitales Reisanalysegerät von Bühler  
*IoT-Innovation TotalSense transformiert die Reiswelt*
- 26** 16. internationalen Konferenz  
*„Food Safety and Dietary Risk Assessment“*
- 27** Kohlhoff auf der Anuga  
*Reinigung, Desinfektion und Hygiene*