

# Inhalt

- Schwerpunkt: BrauBeviale / Hygiene in der Getränkeherstellung**
- 4 Durch Hygienic Design, CIP und Inspektion  
Produktion und Abfüllung sicherer machen
- Wissenschaft:**
- 7 In sechs Monaten zum „Auditor für Lebensmittelsicherheit“
- 8 Tropanalkaloide: Teil 3 – Schwarzes Bilsenkraut und Tollkirsche  
gefährden mit diesen Giftstoffen Ernten
- Aktuelles**
- 14 IHO sieht Verkürzung der Einwirkzeit auf 15 Sekunden kritisch
- 15 Industrieverband Spectaris mit neuem Claim
- 16 News kompakt
- 17 Beanstandungsgrund Nr. 1 ist die Hygiene
- Interview:**
- 18 Benedikt Kauertz, Fachbereichsleiter Industrie und Produkte beim ifeu-Institut:  
„Ökobilanz moderner PET-Mehrwegflaschen  
ist bereits besser als die von Glasflaschen“
- Berufskleidung:**
- 20 Sieben Tipps für die professionelle Beschaffung von Arbeitskleidung
- Schädlingsbekämpfung:**
- 21 Biozideinsatz ist kein Muss: Lebensmittelmotten ohne Chemie bekämpfen
- Hygienic Design:**
- 22 Mit hygienisch optimiertem Design  
Kontamination und Imageschaden vermeiden
- Praxis:**
- 24 HACCP-konforme Bodenreinigung  
mit modernem Maschinenpark
- 25 Hygienisch sichere Trinkwasserinstallation  
dank elektronisch vernetzter Armaturen
- 26 Freistehende Trinkwasserspender  
mit wenig Aufwand hygienisch einwandfrei halten
- Fachforen/Messen:**
- 27 CMS 2019 zeigt: Reinigung und Hygiene  
rücken stärker ins öffentliche Bewusstsein
- 29 Vier Purus Innovation Awards krönen Feld aus 65 Top-Neuheiten
- 30 Fresenius-Praktikertagung: Getränkeindustrie  
setzt auf individuelle Abfüllung und Kreislaufwirtschaft
- Produkte & Partner:**
- 31 Pathogen-Testlösungen für die tägliche Praxis
- 32 Kompetenzzentrum für Reinigungsmittel und -geräte
- 33 Händetrockner ultraschnell und hygienisch
- Veranstaltungen:**
- 34 Food Safety Kongress in Berlin
- 35 Deutscher Fleisch Kongress