

Inhalt

- 4** **Schwerpunkt: IFFA / Hygiene in der Fleischwarenherstellung**
Sicherheit durch Hygienic Design, CIP,
Kontrollmaßnahmen und Verpackungen
- 9** Richard Clemens (VDMA) im Interview:
„Hygienic Design von Geräten und Anlagen konsequent umsetzen“
- 10** **Wissenschaft:**
Mykotoxine in Lebens- und Futtermitteln:
Teil 6 – Schnellanalytik
- 19** Nur wenige Verbraucher zahlen beim Fleisch mehr fürs Tierwohl
- 20** **Interview:**
Alfred Stöhr, Vorsitzender Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz:
„Experten-Know-how von Reinigung über Hygienic Design
bis zu Schulungen nutzen“
- 22** **Aktuelles**
Thimm-Praxistest: Lebensmittelversand mit großen Schwächen
- 23** News kompakt
- 24** **Schädlingsbekämpfung:**
Der Tabakkäfer – ein unwillkommener Neuankömmling
in der Lebensmittelindustrie
- 26** **Praxis:**
Listeria-Umgebungsmonitoring, ATP-Hygienetests, Allergenanalysen
- 27** Wie ein digitaler Waschraum Hygiene, Gesundheit
und Betriebserfolg sichern kann
- 28** Silikal: Standsicherheit und Hygiene vom Melkstell bis zum Einzelhandel
- 29** Lewa / Hansa: Mobile Drehkolbenpumpe
sorgt für exakte Dosierung im Melasse-Mischprozess
- 30** **Fachforen/Messen:**
Fresenius-Produktionsleitertagung: Lean, agil und halal
– Lebensmittelindustrie muss sich neuen Herausforderungen stellen
- 32** **Produkte & Partner:**
Mikrobizides Kombiverfahren für effizientere Oberflächendesinfektion
- 33** Wischtücher: Spezialisten für Einsätze von Produktion bis Großküche
- 34** **Veranstaltungen:**
DLG-Seminare: Sensorik, Recht, Technologie, QM
- 35** Grundfos-Schulungen: Von Pumpen bis Wasserhygiene