

# Inhalt

- Schwerpunkt: Hygiene in der Lebensmittelherstellung**
- 4 Durch Hygienic Design, UV und Desinfektion:  
Produktion bzw. Abfüllung sicherer machen
- Wissenschaft**
- 8 Lebensmittelallergie auf Leguminosen  
Teil 3: Hülsenfrüchte sind wichtige Eiweißlieferanten  
mit Gefahrenpotenzial – Die Sojabohne
- 23 Fraunhofer IW bietet Hygienic-Design-Consulting an
- 24 KIT: Steroidhormone effizient aus Wasser entfernen
- 25 BfS rät bei Desinfektion mit UV-C zu Vorsicht
- Interview**
- 26 Benjamin Höcker, Geschäftsführer der Höcker Gruppe:  
„Corona hat Hygiene-Trends verstärkt  
und Entwicklung der Technik beschleunigt“
- Messtechnik**
- 28 Effizienz und Hygiene der Prozesse  
in der Lebensmittelproduktion sichtbar machen
- Aktuelles**
- 30 EPPA fordert klare Hygienerichtlinien für Mehrweg-Food-Verpackungen
- 31 Nicht alle Masken sind als PSA zulässig
- 32 News kompakt
- Berufskleidung**
- 33 Bei der Reparatur ist wie beim Waschen Profi-Wissen gefragt
- Hygienic Design**
- 34 Mit Getrieben im hygieneorientierten Design  
zu deutlich erhöhter Maschinenproduktivität
- Praxis**
- 36 Bodensanierung sorgt für Rutschhemmung,  
chemische und mechanische Belastbarkeit
- 37 Kollege „Whiz“ hilft bei der Bodenreinigung
- 38 Gabelzinken im Lebensmittelsektor:  
Leicht zu reinigen, säurebeständig, schmutzgeschützt
- Produkte & Partner**
- 39 Reinigung/Desinfektion mithilfe mobiler Dampfzentralen
- 40 Neue Temperaturfühler mit Hygiene-Plus
- 41 Hygienic Dispenser erleichtert Sushi-Produktion
- 42 Tubeless: Waschraumhygiene mit weniger Abfall
- 43 Detektierbare Einweg-Probenehmer für die Produktion
- Veranstaltungen**
- 44 Lebensmittelrückstände im Fokus
- 45 Mikrobiologie-Probleme in Betrieben