

# Inhalt

## **Titelstory: Händedesinfektion:**

- 4 Sechs Schritte zu mehr Sicherheit:  
Händedesinfektion am Arbeitsplatz zeigt Wirkung

## **Schwerpunkt: Berufskleidung:**

- 6 Workwear im hygienisch optimierten Design  
schützt Mitarbeiter und sensible Lebensmittel
- 9 Innovativer Ultraschallprozess zur antimikrobiellen Textilveredelung

## **Wissenschaft**

- 10 Lebensmittelallergie auf Leguminosen  
Teil 1: Hülsenfrüchte bergen Gefahrenpotenzial  
durch Eiweiße und Speicherproteine
- 20 Salmonellen, Gentechnik, Antibiotika
- 21 Mit CO<sub>2</sub> zu keimfreien Lebensmitteln

## **Interview:**

- 22 Dirk Hischemöller, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb  
der DBL – Deutsche Berufskleider Leasing GmbH: „Berufskleidungs-  
Hygienekonzepte sind für Lebensmittelhersteller wichtiger denn je“

## **Aktuelles**

- 24 Vorsicht vor Legionellen nach dem Lockdown
- 25 News kompakt

## **Corona-Krise**

- 26 Was tun bei Coronafall im Betrieb? Neue Broschüre der DGUV gibt Rat
- 27 Coronavirus-Arbeitsschutzstandard für Gebäudereiniger veröffentlicht

## **Praxis:**

- 28 *Im High-Care-Bereich des Tiefkühlspezialisten gilt: Kein Zutritt für Keime!*
- 29 BGN: Schon 8-10 % Kohlendioxid in der Atemluft können tödlich sein
- 30 Zutrittskontrolle 2.0: Hygienrisiken elektronisch ausschließen
- 31 Keime und Viren mit Dampf- und Hochdruckreinigern bekämpfen

## **Fachforen/Messen:**

- 32 Lebensmittelbetrug: Branche will mehr  
als nur die Spitze des Eisbergs bekämpfen

## **Produkte & Partner:**

- 33 Cotes: Effiziente Raumlufdtrocknung in der Produktion
- 34 Easy Access und Hygienic Secure: K+G-Kutter und -Wölfe zertifiziert
- 35 Markt ruft nach Edelstahlsäulen mit Ärmelspender
- 36 Hände in sensiblen Bereichen sicher desinfizieren
- 37 Mit Hygiene-Haken Oberflächenkontakte vermeiden

## **Veranstaltungen:**

- 38 Webinare und digitale Messe
- 39 SPAfair: virtuell und virenfrei