

Inhalt

- 4** **Schwerpunkt: Reinigung**
Nur mit professioneller Reinigung sind strenge Hygienevorgaben zu erfüllen
- 8** **Wissenschaft**
Lebensmittelallergie auf Leguminosen
Teil 2: Hülsenfrüchte als wichtige Eiweißlieferanten mit Gefahrenpotenzial – Die Erdnuss
- 17** IVV: Neue Testorganismen für UV-Entkeimungsverfahren
- 18** **Qualitätsmanagement**
BRCGS Packaging: der anspruchsvollste Standard für die Lebensmittelverpackung
- 20** **Interview**
Robert und Marco Wiedemann, Geschäftsführer der Beam GmbH:
„Schluss mit dem Desinfektionswahn und dem überflüssigen Chemieeinsatz“
- 22** **Aktuelles**
Neue IHO-Desinfektionsmittelliste ist online
- 23** Dr. Christian von Boetticher neuer BVE-Vorsitzender
- 24** News kompakt
- 25** **Praxis**
Damit möglichst wenig Wurstbrät in der Kutterschüssel haften bleibt
- 26** Luftfeuchte kontrollieren, Schäden vermeiden
- 28** **Hygienic Design**
Immer in Bewegung für keimfreie Trinkwasserspeicher
- 30** **Schädlingsbekämpfung**
Der Schlüssel zum Erfolg bei Prophylaxe und Bekämpfung heißt Reinigung
- 33** **Fachforen/Messen**
Kampf gegen endokrine Disruptoren
- 34** **Produkte & Partner**
Desinfektionssäule für Hygiene ohne Handkontakt
- 35** Digitale Positionierung in Corona-Krise entscheidend für Lockup-Erfolg
- 36** Einfach desinfizieren mit UVC-Licht
- 37** Lebensmittelkontrolleure empfehlen Silikal-Boden
- 38** **Veranstaltungen**
analytica in den Startlöchern
- 39** Arbeitsschutz online und vor Ort