

# Inhalt

- 4**     **Schwerpunkt: Trinkwasser-/Getränkehygiene**  
Von Edelstahl über High-Tech-Sensoren bis zu Schadstoff-Schnelltests reicht das Arsenal
- 9**     Hygiene ist in allen Kanälen ein Muss
- 13**    **Wissenschaft**  
Mit „molekularen Fingerabdrücken“ Betrug mit Walnuss & Trüffel auf der Spur
- 14**    Wirkung und Test von UVC-Luftdesinfektionssystemen
- 18**    **Hygienic Design**  
Gesamtkonzept für höchste Produktsicherheit
- 20**    **Interview**  
Stefan Hammel (Geschäftsführer Harema):  
In der Lebensmittelbranche gilt: „HACCP muss täglich gelebt werden“
- 22**    **Aktuelles**  
Neues Referenzlabor für Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen am BfR
- 23**    Desinfektionsmittel kann ins Auge gehen!
- 24**    News kompakt
- 25**    Ethylen in Sesam, E401 in Gelee
- 26**    Technologiezentrum „Proteine der Zukunft“ eröffnet
- 27**    **Berufskleidung**  
Vorgeschriebenen Workwear-Wechsel im Hygienebereich einhalten
- 28**    **Hygieneorientierte Baumaßnahmen**  
Hygieneschutz verhindert Tröpfcheninfektion
- 29**    **Qualitätsmanagement**  
Effizienz des Betriebes durch QM steigern
- 30**    **Schnellmethoden**  
Keimzahlbestimmung mit wenigen Klicks
- 31**    AOAC-Zertifikat für foodproof-LyoKits
- 32**    **Praxis**  
Reinigungsoptimierte Wägezelle unterstützt Reblochon-Produktion
- 33**    Geschmackvoller Hygieneboden für die „gläserne Bonbonfabrik“
- 34**    **Fachforen/Messen**  
Weniger Gluten, mehr Ballaststoffe: Plädoyer für modernen Weizen
- 35**    Positiv geladene Oberflächen desinfizieren sich biozidfrei selbst
- 36**    **Produkte & Partner**  
TÜV-Zertifikate für 18 HG-Reiniger
- 37**    Steam Hero – ein Dampfsauger für Einsteiger
- 38**    Berührungslos keimfrei:  
Frontmatec erweitert Handreinigungsbecken/-rinnenserie
- 39**    Richtige Fußmatte sorgt für Hygiene-Plus im Betrieb
- 40**    **Veranstaltungen**  
Sicherheit mit PSA, CSE und DVS
- 41**    Mikrobiologie-Probleme in Betrieben