

Inhalt

- Schwerpunkt: CMS / Reinigung**
- 4 Analog und digital: Keimen den Kampf ansagen und Hygienevorgaben erfüllen
- 11 Wachsen mit den Aufgaben:
Skalierbare CIP-Lösungen für die Reinigung von Anlagen
- 14 Anlagen reinigen durch Trockeneisstrahlen
- Reportage**
- 16 Coca-Cola Mannheim: Mehr als Hände waschen und desinfizieren
- Wissenschaft**
- 18 IVV: Innovative Verpackungen verlängern Haltbarkeit bei Obst und Gemüse
- 19 Getreidesorten und Teigführung können FODMAPs im Brot reduzieren
- Interview**
- 20 Gebäudereinigermeister Peter Hollmann & Desinfektorin Candy Borgwald (Niederberger Gruppe): „Nach Reinigung/Desinfektion: Weniger als 10 Keime pro Quadratzentimeter sind Pflicht“
- Aktuelles**
- 23 Mehlsilos dicht halten, mit Staubsauger reinigen
- 24 News kompakt
- 25 Neuer „EU Food Safety Almanac“
- Schädlingsbekämpfung**
- 26 Schädlinge im Bio-Bereich gut bekämpfbar
- Qualitätsmanagement**
- 29 Schulung für Hygienekontrollen – oder macht das alles die App?
- Praxis**
- 30 In Küche/Kantine zählen Hygiene, Rutschhemmung und Belastbarkeit
- 31 Neue Magnetfilter in Silo-Lkws schützen vor Fremdkörpern in Bio-Mehlen
- 32 Exakt dosieren minimiert Kosten und Risiken
- Berufskleidung**
- 33 „Desinfizierende Waschverfahren für Sicherheit im Lebensmittelbereich“
- Produkte & Partner**
- 34 Mit Tank Überdrucksystem TPU 500 Flüssiglebensmittel schützen
- 35 Mehr Sicherheit durch dauerhafte Edelstahlbeschriftung
- 36 Professionelle Händedesinfektion – gut fürs Image!
- 37 Reinraumblöden für die Produktion bei Orthomol
- Veranstaltungen**
- 38 Listerien in Produktion vermeiden
- 39 ReinraumAkademie geht online