

# Inhalt

## **Titelstory: Hygienemanagement**

- 4 Mit Top-Hygiene negative Auswirkungen auf Lebensmittelunternehmen vermeiden

## **Schwerpunkt: Lebensmittel-/Hygienetechnik**

- 6 Trotz Krise innovativ: von Sprühsanitation über Face-Scanner bis zur Bodenbeschichtung

## **Wissenschaft**

- 12 Keimfreie Mandeln und Nüsse durch komprimiertes Kohlendioxid  
13 Verunreinigungen, Pestiziden und Antibiotika in der Milch auf der Spur

## **Raumluft**

- 14 Warum Raumlufthygiene und -technik ganzheitlich betrachtet werden müssen

## **Qualitätsmanagement**

- 18 Mehr Effizienz und Transparenz im Unternehmen mithilfe digitaler Audits

## **Interview**

- 20 Guido Wilfer, Vertriebsleiter autonome Reinigungssysteme Europe Central bei Nilfisk: „Autonome Reinigung steigert in Betrieben die Effizienz und senkt die Infektionsrisiken“

## **Aktuelles**

- 22 IHO rät von Aktivchlor-Desinfektionsmitteln ab  
23 Desinfektionsmittel in Sahne und Fisch, Blausäure in Aprikosenkernen  
24 News kompakt  
25 Hygieneprobleme bei Kombucha-Herstellung

## **Berufskleidung**

- 26 Lebensmittelkontrolleure achten auf HACCP-konforme Berufskleidung

## **Hygienic Design**

- 27 Normelemente mit antimikrobiellen Oberflächen: Keimen keine Chance

## **Praxis**

- 28 100 t Eis pro Tag für Fischverarbeiter  
– sicher ohne Bakterien und Verunreinigungen  
29 Keimfrei ohne Chemie mit Essigessenz  
30 In der Fleischzerlegung sorgen HEPA-14-Filter für saubere Luft  
31 Aromaverschleppung im Abfüllprozess mit den richtigen Werkstoffen verhindern

## **Personalhygiene**

- 32 Mit Hygieneschleusen Keime und Viren aus der Lebensmittelproduktion aussperren

## **Fachforen/Messen**

- 33 Cleanzone Award für Projekt antimikrobieller Textilien

## **Produkte & Partner**

- 34 Markt verlangt reinigungsfreundliche Hochleistungskutter  
35 Innovativer Luftreiniger speziell für die Lebensmittelindustrie  
36 Kompaktes Basiswissen zur Schädlingsbekämpfung im Betrieb  
37 Mit allflex UHT hygienisch verpackt und sterilisiert

## **Veranstaltungen**

- 38 Fokus auf Lebensmittelhygiene  
39 Impulse für die Welt des Labors