

# Inhalt

- 4** **Titelstory: Hygiene-Verschraubungen**  
Hygienisch verschrauben mit optimaler Dichtwirkung in Produktionsanlagen
- 6** **Schwerpunkt: EHEDG / Hygienic Design**  
Mit Hygienic Design Gefahren minimieren  
und die Produktion effizienter machen
- 8** EHEDG: Bewusstsein für Hygiene in der Lebensmittelproduktion stärken
- 9** Von „totraumfreien“ Normelementen bis zur geruchsneutralen Entwässerung
- 16** **Wissenschaft**  
Lebensmittelallergie auf Leguminosen  
Teil 4.1: Die Lupine – eine wertvolle „heimische Soja“ mit Gefahrenpotenzial
- 24** Mit Starterkulturen Bitterstoffe in fermentierten Milchprodukten reduzieren
- 25** Mit elektrolytisch erzeugtem Ozon Trinkwasser desinfizieren
- 26** **Interview**  
Uwe Klotz, Produktmanager Hygienic Design bei Otto Ganter:  
„Ziel ist: Konstruktive Schwachstellen vermeiden, die Lebensmittel gefährden“
- 28** **Aktuelles**  
Vor Hauterkrankungen und Kieselgur-Staub schützen
- 29** CMS 2021 digital als „CMS Plus“
- 30** News kompakt
- 31** **Betriebshygiene**  
Erste Richtlinie für mobile UVC-Entkeimungsgeräte
- 32** **Schädlingsbekämpfung**  
Die neue IFS-Version 7 und das Thema  
Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung
- 35** Schadnagern mit vernetzter Systemlösung „smarter“ auf die Spur kommen
- 36** **Praxis**  
Wasserstoffperoxidbestimmung mit  
Vakuum-Reagenzampullen oder Teststreifen
- 37** Keimfreie Oberflächen durch photodynamischen Prozess
- 38** Wasserqualität in der Shrimpzucht mit Ionenchromatographie überwachen
- 39** **Fachforen/Messen**  
Virtuelle Xperience Days ein Erfolg
- 40** **Produkte & Partner**  
Babymilchpulverprodukte evakuieren, begasen, verschließen
- 41** Hochdruckbehandlung von bis zu 26 Tonnen Lebensmitteln pro Tag
- 42** Lebensmittelbehälter antimikrobiell auszeichnen
- 43** VGP: Selbstdesinfizierende Beschichtung für Kartons
- 44** **Veranstaltungen**  
Hygiene- und HACCP-Profi werden
- 45** Zwei Jahre zum Master Food Safety