

Inhalt

Schwerpunkt: Entkeimung

- 4 HEPA-Filter, UV-C und Innovationen für keimfreie Raumluf, Oberflächen und Produkte
- 10 UVC-Desinfektion reduziert Keime in der Wurst-/Schinkenproduktion um bis zu 99,9 %
- 12 Kurze Einwirkzeit, hohe Keimreduktion: ein neuer Star am Desinfektionshimmel?
- 13 CRT: Bestnoten vom ZIG für „RoomGuard“

Lufthygiene

- 14 Mit effizienten Luftfiltern zu hygienischerer Lebensmittelproduktion

Wissenschaft

- 18 Bioaktive Beschichtung sichert Verpackungshygiene
- 19 Unsichtbare Viren-Schutzwand für Innenräume
- 20 Pyrogenen auf der Spur: Mit ES-Puffer gelingt Nachweis von Endotoxin bei LAL-Reagenzien

Interview

- 22 Martin Eppinger, Branchenmanager Lebensmittel und Getränke der JUMO GmbH & Co. KG: „Neben hygienisch konstruierten Sensoren hat die Prozessüberwachung hohe Bedeutung“

Aktuelles

- 24 Neue Leitsätze definieren Zutaten und Sorten von Brot und Kleingebäck
- 25 BVL-Bilanz: Keime im Keksteig und Lammfleisch, Blei in Wild-Wurst
- 26 News kompakt

Fachforen / Messen

- 27 Anuga FoodTec: „Liquid Processing“ im Fokus

Berufskleidung

- 28 „Es zählen Nachhaltigkeit, Funktionalität und Hygiene“

Qualitätsmanagement

- 29 Effizienter mit autonomer Instandhaltung

Hygieneorientierte Baumaßnahmen

- 30 DGUV/GenTSV: Hygienische Anforderungen an Bodensysteme für Labore steigen
- 31 Mit Reinraumtoren hygienisch dicht

Schädlingsbekämpfung

- 32 Vorsicht, unseriös: Vermeintliche Schädlingsbekämpfer sind Betrüger!
- 33 Schädlingsbekämpfer möchten Professionalität der Branche stärken

Praxis

- 34 Kein Wischiwaschi im Reinheitsgebiet
- 36 Spezialschläuche schließen Keimnester aus
- 37 Eine Hygiene-Neuheit in Rekordzeit

Produkte & Partner

- 38 CM-Reihe von PHT für effektive und umweltschonende Behälterreinigung
- 39 Mit „crobber“ zu keimfreier Bodenreinigung
- 40 „IntelliCIP“ zeigt Reinigungsdaten
- 41 Eingangskontrolle – komplett mit Hygienemaßnahmen

Veranstaltungen

- 42 Papiersäcke schützen Lebensmittel
- 43 Food Safety und digitale Hygiene