

# Inhalt

- Schwerpunkt: Hygienic Design**
- 4 Mit Hygienic Design Anhaftungen verhindern und die Reinigung von Anlagen erleichtern
  - 9 EHEDG lädt zum World Congress nach München
  - 10 Der ganzheitliche Blick und Hygienic Design verhindern Schäden und mindern Risiken
  - 12 Hygienegerechte Antriebslösungen: kompromisslos gegen Kontaminationen
- Wissenschaft**
- 14 Pflanzlich heißt nicht ungefährlich
  - 15 Steroidhormone im Wasser mithilfe von Licht abbauen
- Schnellmethoden**
- 16 „Food Fraud“ bei Fisch mit praxistauglichen, DNA-basierten Schnelltests minimieren
  - 17 Kontaminationen in 30 Minuten nachweisen
- Aktuelles**
- 18 Weniger Fett, Zucker und Salz in Kinderprodukten
  - 19 Coronaviren auf Gläsern stabil, aber Spülmittel wirkt
  - 20 News kompakt
  - 21 Neuer Leitfaden zur Nass-Grundreinigung
- Interview**
- 22 Volker Schlosser, Sales Manager International bei K+G Wetter: „Die Einhaltung der Hygienevorgaben mit Innovationen so leicht wie möglich machen“
- Berufskleidung**
- 24 Hygienisch geht auch nachhaltig
- Schädlingsbekämpfung**
- 25 Prophylaxe und Bekämpfung sind Pflichtfächer fürs Qualitätsmanagement
- Hygieneorientierte Baumaßnahmen**
- 26 Mit Türen und Toren aus Edelstahl Hygienebereiche vor Kontamination sichern
- Lufthygiene**
- 28 Luftfiltration als Teil der Hygienestrategie
  - 29 VDI fordert Wartungs-/Reinigungsqualifikation
- Qualitätsmanagement**
- 30 Sensorische Methoden in der QS entscheidend
  - 31 „Putzen statt rutschen“ – mit Reinigungsplan und festen Regeln
  - 32 Flexible Finanzierung zur Anschaffung innovativer Technologie – eine saubere Sache
- Praxis**
- 34 Ein neuer Umfang hygienischer Reinigung
  - 36 Fisch hygienisch und nachhaltig verpackt
- Fachforen/Messen**
- 37 „Smart Solutions“ für Flexibilität und Hygiene
- Produkte & Partner**
- 38 Inline-Qualitätskontrolle mittels Nahinfrarotspektroskopie
  - 39 Semi-aktive Sohlen- und Rollenreinigung stoppt Schmutz
  - 40 Mit UHT-Modul Hühnerfleisch hygienisch verarbeiten
  - 41 Regulus Aqua PowerVac Pro: Saugen, Wischen und Trocknen
- Veranstaltungen**
- 42 Kampf gegen Food Fraud im Betrieb
  - 43 Know-how für Chemie-/Biozidprofis