

Inhalt

Titelstory: Hygiene-Sensoren

4 Leuze electronic: Hygienisch einwandfrei

Schwerpunkt: Schädlingsbekämpfung

6 Schädlinge mit hohem Gefährdungspotenzial

8 Pest-Protect 2024 in Frankfurt/Main

9 Vom Elektro-Insektenvernichter bis zum digitalen Nagermonitoring

13 Einsatz toxischer Köder gegen Ratten und Mäuse nur von Sachkundigen

Berufskleidung

14 „Profi-Hygienekleidung als Anerkennung für die Mitarbeiter“

15 Mit zertifizierter Berufskleidung Hygienelücken schließen

Wissenschaft

16 Mit Food-Scannern Lebensmittelqualität per Knopfdruck bestimmen

17 Essbare Biobeschichtung als Schutzbarriere für Lebensmittel

18 Streng überwacht vom Acker bis zur Theke

19 Schadstoffspuren zuverlässig nachweisen

20 Markersubstanzen zeigen Herkunft von Spargel

Hygienic Design

21 EHEDG-Leitlinien für Bäckereien und Tanks

Interview

22 Andreas Bäumert (Desinsekta GmbH): „Schädlingsbekämpfung hat bei Audits eine viel höhere Gewichtung gewonnen“

Aktuelles

24 Klare Regeln bei Insekten als Lebensmittel

25 EFSA: Nitrosamine in Lebensmitteln ein Risiko für alle Altersgruppen

26 News kompakt

27 Nutri-Score: Mehr Negativpunkte für Süßstoffe in Getränken

Praxis

28 Prozesssensoren, Reinigungskontrolle, CIP:

Alle Lösungen vereint in einer Mini-Brauerei

30 Messerklingen mit UV-C desinfizieren – ohne Dampfbildung bei nur 39 Watt

31 Mykotoxine aus Tiernahrung entfernen

32 TÜV: Was darf (nicht) drin sein in „Clean Label“-Lebensmitteln?

33 Papiersäcke für Lebensmittel besonders streng reguliert

Hygieneorientierte Baumaßnahmen

34 Belastbare Beschichtungslösung für Waffelproduktion in Tschechien

Qualitätskontrollen

35 Inline-Qualitätskontrolle von Lebensmitteln mit Nahinfrarot-Prozesstechnik verbessern

Waschraumhygiene

36 Bessere Hygiene mit IoT-Features

Fachforen/Messen

37 „High-Purity“-Reinigung im Fokus

Produkte & Partner

38 Hyperspektrales Sortiersystem für Speckstücke

39 Getreide reinigen mit Fernsteuerung

40 Hygiene-Garant für jede Sohlen- und Stiefelgröße

41 Dulcodes LP: Zuckersirup effektiv mit UV-Licht desinfizieren

Veranstaltungen

42 IFS Food 8 im Blickpunkt

43 Hygienic Design und Food Safety