

Inhalt

- Schwerpunkt: Hygienic Design**
- 4 Mit Normelementen, Edelstahl und Sensoren
Kontaminationen in der Produktion verhindern
- 9 Konstruktive Schwachstellen vermeiden
- 10 Joghurt und Pudding hygienisch abfüllen
mit „smarter“ Software und Antriebstechnik
- 12 Leicht zu reinigen und abgedichtet gegen Fett, Öl & Co.
- 13 EHEDG: Warum Zertifizierungen wichtig sind
- Wissenschaft**
- 14 Am besten im Glas: Verpackung beeinflusst den Geschmack von Milch
- 15 Recyclingmaterial im Lebensmittelkontakt gefährlich?
- Aktuelles**
- 16 Rahmenbedingungen für hygienische und aseptische Abfüllmaschinen
- 17 Buffalowurm als Lebensmittelzutat: Viertes Insekt in der EU zugelassen
- 18 News kompakt
- 19 Reinigungs-Innovationen gesucht
- Hygieneorientierte Baumaßnahmen**
- 20 Bodenbeschichtung in Fleischerei: Belastungsfähigkeit trifft Hygiene
- Fachforen/Messen**
- 21 Interpack: Intelligente Reinigungslösungen
- Interview**
- 22 Karsten Hunger, Geschäftsführer des Industrieverbandes Papier- und
Folienverpackung (IPV): „So viel wie nötig, so wenig wie möglich!“
- Praxis**
- 24 Sauberes Band vom Brot bis zum Pizzateig
- 26 Korn, Mehl und Teig im Hygiene-Behälter
- 27 Neue Absackanlage und Versiegelung sorgen
für Hygiene und Sicherheit der Bio-Mehle
- Schädlingsbekämpfung**
- 28 Schädlingsprophylaxe: Massive Mängel & kostenintensive Fehler sind die Norm
- 29 Frank Reisgies: „Schutz unserer Kunden weiter verbessern“
- Fremdkörperdetektion**
- 30 Mit Röntgeninspektion und Metalldetektoren
Fremdkörpern in Tiernahrung auf der Spur
- Schnellmethoden**
- 32 Milchprüfung in wenigen Minuten
- Qualitätskontrollen**
- 33 Frische, Qualität und ganz viel Digitalisierung
- 34 Temperaturen von Lebensmitteln und
Reinigungsprozessen stets im Blick behalten
- Qualitätsmanagement**
- 36 Hygiene zählt: Aufruf zum Hautschutzplan-Audit
- 37 Qualitätsstandards steigern die Lebensmittelsicherheit
- Berufskleidung**
- 38 Neue Hygienekleidungskollektion „Move Clean“
- Produkte & Partner**
- 39 Mohn: Edelstahl-Behälter mit Hygiene-Stapelecken
- 40 Nachhaltige Reinigung und Desinfektion auf Salzbasis
- 41 Digitales Dosiersystem verbessert Küchenhygiene
- Veranstaltungen**
- 42 Fresenius lädt zu Praktikertagungen
- 43 15. Food Safety Kongress am 25./26. Mai in Berlin