

- Schwerpunkt: Hygienic Design**  
4 Prävention von persistenten Pathogenen in der Lebensmittelproduktion  
7 Kampf gegen Kontaminationen mit Hightech-Komponenten  
12 Joghurt & Edelstahl in hygienischer Perfektion  
14 Adwy van den Berg & Hein Timmermann (EHEDG):  
„Hygienic Design muss international funktionieren“  
16 Vegane Delikatessen aus dem Hygienic-Secure-Kutter

- Wissenschaft**  
17 Effizientere industrielle Reinigung durch Cybertechnologien  
18 Peressigsäure als Reinigungsmittel verursacht Nelkengeruch bei Orangensaft  
19 Lebensmittel via SMMS zerstörungsfrei analysieren

- Hygieneorientierte Baumaßnahmen**  
20 Gravitationswein entsteht auf verlässlichem Grund

- Trinkwasserhygiene**  
21 Trinkwasser mit Membranen aus VaCNT reinigen

- Interview**  
22 Alexander Klupp (Groschopp AG Drives & More):  
„Motorendesign ohne Ecken und Kanten reduziert Schmutz  
und Keimansammlungen“

- Aktuelles**  
24 EFSA warnt vor anorganischem Arsen  
25 Leitlinie zur Prävention von *Listeria monocytogenes*  
26 News kompakt  
27 Vom Reinigungs- bis Schädlingsbekämpfungsmittel

- Schädlingsbekämpfung**  
28 Schädlingsmanagement 2.0  
30 Schädlingskontrolle mit RNA-Spray  
31 Schädlingen den Weg abschneiden

- Praxis**  
32 E-Behälter im Durchlaufverfahren reinigen  
33 Mit Ultraschall Ablagerungen reduzieren  
34 Was in echter Butter (nicht) drin sein darf

- Fremdkörperdetektion**  
35 Mit Röntgen-Inspektionssystemen die Lebensmittelsicherheit erhöhen

- Qualitätsmanagement**  
36 86 Prozent halten Lebensmittel für sicher  
37 In 7 Schritten zur autonomen Instandhaltung

- Fachforen/Messen**  
38 CIP-fähige Pumpen, Reinigungspistolen und Clipper im Hygienic Design

- Produkte & Partner**  
39 Weltmarktführer für Hygieneschleusen aus Südwestfalen  
40 Scheuersaugroboter KIRA B 50 erhält iF Design Award  
41 Sortierer für Proteinprodukte wie Nuggets, Tenders & Co.

- Veranstaltungen**  
42 Fit für das optimierte Verpacken  
43 16. Food Safety Kongress in Berlin