

Merkblatt Hygiene bei Sahneaufschlagmaschinen

Dieses Merkblatt gibt Empfehlungen für den hygienisch einwandfreien Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen in Lebensmittelunternehmen.

Grundsätzlich müssen die Anleitungen des Herstellers der Sahneaufschlagmaschine bezüglich der Bedienung, Reinigung und Desinfektion sowie Wartung eingehalten werden.

Viele Maschinenhersteller bieten übrigens Bedienungsanleitungen im Internet an.

Umgang mit Behältersahne

- Vor allen Arbeitsgängen müssen die Hände gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Gegebenenfalls sind Einmalhandschuhe zu tragen. Werden Handschuhe getragen, müssen diese regelmäßig gewechselt werden! Husten/Niesen ist beim Umfüllen zu vermeiden.
- Die Größe der Sahnepackungen sollten so gewählt werden, dass sie an einem Tag verbraucht werden können. Das auf der Packung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für die verschlossene Packung. In die Sahneaufschlagmaschine darf lediglich die Menge eingefüllt werden, die dem Tagesbedarf entspricht!
- Die Behältersahne darf 3 -5°C im Vorratsgefäß des Automaten nicht überschreiten. Deshalb wird dringend empfohlen, die Sahne (insbesondere H-Sahne) vor dem Verbringen in den Aufschlagautomaten auf 3-5 °C vorzukühlen. Die Temperatur sollte regelmäßig überprüft werden.
- Die bei Betriebsende verbliebene Restsahne darf nur noch zur Zubereitung durcherhitzter Speisen verwendet werden.

Reinigung und Desinfektion

- Die Sahneaufschlagmaschine muss täglich nach Betriebsschluss sowie nach längeren Betriebspausen gemäß den Angaben der Hersteller gründlich gereinigt und desinfiziert werden.
- Bei der Reinigung und Desinfektion sind die vom Hersteller empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration zu verwenden.

Empfohlen wird eine Vorabreinigung mit lauwarmem Wasser (unter 40°C), um Sahnerückstände vollständig aus dem Innern des Automaten zu entfernen. Durch zu hohe Temperaturen bei der Vorreinigung koaguliert das Milcheiweiß und setzt sich im Innern der Maschine ab. Dieses erschwert die Reinigung. Solche Milcheiweißrückstände bieten während der Standzeiten Mikroorganismen einen

idealen Nährboden und fördern ihre rasante Vermehrung. Nach der Reinigung und Desinfektion muss der Verbleib von Restwasser, insbesondere im Vorratsbehälter, vermieden werden.

Der Vorratsbehälter und die mit der Sahne in Berührung kommenden Bauteile dürfen nach der Reinigung und Desinfektion nicht mit Spültüchern oder ähnlichem ausgewischt oder mit nicht ausreichend gewaschenen und desinfizierten Händen berührt werden, da die Gefahr der Kontamination mit Keimen besteht.

Die erste Portion geschlagener Sahne nach Wiederinbetriebnahme muss verworfen werden.

Wartung

Wartungen sollten regelmäßig gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert werden.

Personalschulung / Infektionsschutzbelehrung

- Das Personal muss vor der erstmaligen Ausübung der Tätigkeiten eine Bescheinigung des zuständigen Gesundheitsamtes über eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können.
- Alle 2 Jahre muss der Lebensmittelunternehmer sein Personal über die Risiken übertragbarer Krankheiten und den Umgang mit Wunden belehrt werden (§ 42 IfSG).
- Alle Mitarbeiter müssen darüber hinaus regelmäßig, mindestens einmal im Jahr über den Umgang mit dem Automaten und der Sahne geschult werden (Lebensmittelhygieneschulung).
- Die Belehrung muss dokumentiert und der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen vorgelegt werden können.

Für Fragen stehen die Lebensmittelkontrolleure des Sachgebietes im Rahmen der Betriebskontrollen oder telefonisch unter der oben angegebenen Telefonnummer zur Verfügung.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Stand 07/2016