

Telefon 0241/5198-0 Telefax 02405/95018
E-Mail vetamt@staedteregion-aachen.de
Internet www.staedteregion-aachen.de

MERKBLATT

ZUM HYGIENISCHEN UMGANG MIT SAHNEAUFSCHLAGMASCHINEN

Die mikrobiologische Beschaffenheit von Schlagsahne aus Sahnemaschinen wird sehr häufig beanstandet. Die Ursachen hierfür liegen meist bei Fehlern in der Wartung und Reinigung der Maschinen. Dieses, in Anlehnung an die DIN 10507 „Sahneaufschlagmaschinen“ erstellte Merkblatt, soll Ihnen helfen, solche Fehler im Umgang mit Sahnemaschinen zu vermeiden, so dass Ihre Gäste ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel erhalten.

Temperaturen:

- Konsequente Einhaltung der Kühlkette ab dem Kauf der Flüssigsahne bis zum Verbrauch
- Die Sahne vorgekühlt in die Sahneaufschlagmaschine einfüllen. Dieses gilt auch bei der Verwendung von H- Sahne.
- Sahneaufschlagmaschine außerhalb der Betriebszeiten anlassen (Kühlung).
- Temperaturen der Sahne im Behälter stichprobenartig kontrollieren.
- Die Temperatur der Sahne im Vorratsbehälter der Maschine sollte +5 °C bis +7 °C nicht überschreiten!

Restsahne:

- Eingefüllte Sahnemengen dem Tagesverbrauch anpassen, so dass bei Betriebsschluss möglichst keine Restsahne übrig bleibt.
- Restsahne, die sich nach Betriebsschluss noch in der Sahnemaschine befindet, verwerfen oder für erhitzte Produkte verwenden! Übriggebliebene Sahne am nächsten Tag keinesfalls wieder in die Maschine einfüllen! Hohes Kontaminationsrisiko!
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Sahne beachten.

Betriebsanleitung:

- Hinweise zum Aufstellungsort,
- Maßnahmen bei Erstinbetriebnahme,
- Verhalten vor/nach längeren Betriebspausen,
- Empfohlene Reinigungs- / Desinfektionsmittel, Temperaturen, Einwirkzeiten,
- Instruktionen zur Demontage und Reinigung unterschiedlicher Bauteile in Zeitabständen und Beachtung von Wartungsintervallen.

Die Betriebsanleitung beachten!

Hygieneplan:

Damit der Umgang mit den Geräten sachgerecht durchgeführt werden kann, bedarf es eines Hygieneplans. Der Hygieneplan muss jedem Mitarbeiter direkt bei der Sahneaufschlagmaschine zugänglich sein. Die Inhalte sollten dem Betreiber oder Mitarbeiter bei einer Schulung vermittelt werden. Er soll mindestens Folgendes enthalten:

Eine Kurzfassung der Reinigungsanleitung des Herstellers, die für die Reinigung und Desinfektion verwendeten Geräte und Mittel sowie deren Konzentrationen und Einwirkzeiten, einen Reinigungsplan, wann welche Teile wie gereinigt und desinfiziert werden müssen bzw. die Pflegeintervalle, einschließlich der dafür verantwortlichen Personen.

Wartung:

Sahneaufschlagmaschinen müssen regelmäßig gewartet werden, Dichtungen müssen kontrolliert werden und Verschleißteile müssen ausgetauscht werden.

- Wartung durch eine Fachfirma oder den Hersteller sollten mindestens alle zwei Jahre (DIN 10507 H Entwurf März 05) erfolgen.

Allgemeines zur Reinigung und Desinfektion (R&D):

Eine nicht sachgerechte Reinigung und Desinfektion der Geräte stellt das größte Hygienrisiko dar. Schon wenige Keime, die in ein Gerät eingebracht werden, können sich im Gerät und in der Sahne vermehren und zum Verderb führen. Nutzen Sie Ihre Maschine nur, wenn sie vorher hygienisch gereinigt und desinfiziert wurde. Beachten Sie dazu Folgendes:

Nutzen Sie möglichst nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die der Hersteller der Maschine für Ihr Gerät empfiehlt. Beachten Sie, dass sowohl die Konzentration der Mittel als auch die Einwirkzeiten genau eingehalten werden müssen.

Kunststoffteile der Sahnemaschinen nicht in der Spülmaschine reinigen!

Folge: Die Maschinenteile werden mit der Zeit spröde, rissig, oder porös und somit anfällig gegen Mikroorganismen. Bei Carpigiani Maschinen wird empfohlen, das Führungsrohr für die Schlagwelle mit einer weichen Bürste (z. B. Nylon) zu reinigen, um Verkratzungen auf der Oberfläche zu vermeiden (Angriffsfläche für Mikroorganismen).

Auswischen des Geräteinneren (Vorratsbehälter) nach R&D mit einem Spüllappen vermeiden, da dieser mit Bakterien und Schimmelpilzen belastet ist! (gegebenenfalls Papiereinweghandtücher verwenden).

Nach der Zerlegung der Geräte zur Reinigung die Hände vor dem Wiederausbau desinfizieren. Ansonsten hohes Risiko der Verkeimung des Gerätes.

Hinweis:

Der Inhalt des Merkblattes wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch können Fehler und Unklarheiten nicht ausgeschlossen werden. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen übernimmt daher weder Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und jederzeitige Verfügbarkeit der bereitgestellten Informationen. Für Schäden, die durch die Nutzung der zur Verfügung gestellten Informationen oder Daten dieses Merkblattes oder durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen oder Daten des Merkblattes verursacht werden, haftet das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen nicht, sofern ihm nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden zur Last fällt. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Das Merkblatt ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung oder Veröffentlichung bedarf der Zustimmung. Kopien sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch zulässig. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen behält sich ausdrücklich vor, Teile des Merkblattes oder das gesamte Merkblatt ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder endgültig einzustellen.