

MERKBLATT zum hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagautomaten

Dieses Merkblatt gibt Empfehlungen für den hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagautomaten und dem empfindlichen Lebensmittel Sahne.

Anforderung an den Umgang mit dem Gerät

- Betriebsanleitung des Herstellers beachten
- Gerätedeckel nur zum Einfüllen der Sahne, zu Kontrollzwecken und zur Reinigung und Desinfektion öffnen bzw. entfernen
- Erstellung einer Arbeitsanweisung zur Festlegung klarer Regelungen für u. a.
 - betriebliche Eigenkontrollen
 - Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsmaßnahmen
 - im Havariefall

Anforderung an das Personal

- Erst- und alle zwei Jahre (Folge-)Belehrung nach § 42 IfSG
- jährliche Hygieneschulungen nach Anhang II Kapitel XII der VO (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit § 4 LMHV durch den Lebensmittelunternehmer (gem. DIN 10514)
- gründliche Händereinigung (und ggf. Desinfektion) vor den verschiedenen Arbeitsvorgängen
- gegebenenfalls Verwendung von Einmalhandschuhen

Anforderung an den Umgang mit der Sahne

- Mindesthaltbarkeitsdatum der Sahne beachten
- Beim Öffnen der Verpackung darauf achten, dass die flüssige Sahne nicht kontaminiert wird (d.h. nur saubere Gerätschaften zum Öffnen der Verpackung verwenden)
- Geruch und Geschmack der Sahne vor dem Befüllen der Sahneaufschlagautomaten prüfen
- Beim Befüllen des Sahnebehälters auf einen hygienischen Umgang mit der Sahne (u. a. kein Berühren der Sahne mit den Fingern) achten
- Eingefüllte Sahnemenge der benötigten Menge bzw. dem Tagesbedarf anpassen
- Restliche, im Gerät verbliebene Sahne nach Betriebsschluss entleeren.
Restmenge darf keinesfalls in der Aufschlagmaschine wiederverwendet werden.
Sofern die Restmenge anderweitig weiterverwendet werden soll (z. B. zum Kochen), ist sie vollständig durchzuerhitzen.

Anforderung an die Temperatur der Sahne

- Kühlkette der Sahne vom Kauf bis zur Verwendung einhalten
- Sahne vor dem Einfüllen vorkühlen, da die Kühlmöglichkeiten des Gerätes nicht ausreichen, um Sahne schnell auf die erforderliche Temperatur herunter zu kühlen.
Dies gilt insbesondere für ansonsten nicht kühlpflichtige H-Sahne.
- Sahne mit höchstens +7° C in den Behälter einfüllen oder einstellen und bei maximal + 7° C halten
- Temperaturen sind arbeitstäglich zu kontrollieren und dokumentieren

Anforderungen an Reinigung und Desinfektion

- Die Vorgaben der Gerätehersteller für Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind zu beachten.
- Verschmutzungen sind umgehend zu entfernen („Grobreinigung“).
- Die Sahneaufschlagautomaten sind arbeitstäglich umfassend zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren, d. h.
 - die Reinigung muss alle Sahne führenden Bestandteile der Maschine umfassen
 - die Vorreinigung („Grobreinigung“) hat mit warmem Wasser, jedoch nicht über +50° C und die Hauptreinigung bei Wassertemperaturen nicht unter +50° C zu erfolgen
 - alle Sahne-führenden Teile sind nach der Durchflussreinigung auszubauen und müssen anschließend trocknen
 - zusätzlich sind alle Bereiche (z. B. Gehäuseoberfläche), die während der Herstellung der Sahne, z. B. durch Spritzer, verunreinigt wurden (sog. „Spritzbereiche“), bei der Reinigung zu berücksichtigen
- einmal im Monat ist der Pumpenkopf zu zerlegen und zu reinigen

Hygieneplan

- Erstellung eines Hygieneplans im Rahmen der Arbeitsanweisung mit den angewandten Reinigungs- und Desinfektionsverfahren des Sahneaufschlagautomaten (einschl. Dokumentation)

Kontrolle und Wartung des Gerätes

- halbjährliche visuelle Überprüfung des Reinigungserfolges im Lebensmittelbereich
- halbjährliche Kontrolle schwer zugänglicher Stellen (z. B. Dichtungen) und erforderlichenfalls Nachreinigung und Desinfektion
- **jährliche Wartung** des Gerätes, vorzugsweise durch eine Fachfirma