



Hygienischer Umgang mit Sahneaufschlagautomaten

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

Anforderung an das Gerät

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

Anforderung an das Personal

- Erstbelehrung und alle zwei Jahre Folgebelehrung 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 Reinigung (und ggf. Desinfektion) vor den verschiedenen Arbeitsvorgängen
- Ggf. Verwendung von Einmalhandschuhen

Anforderung an die Sahne

- Mindesthaltbarkeitsdatum der Sahne beachten
- Beim Öffnen der Verpackung darauf achten, dass die flüssige Sahne nicht kontaminiert wird (z. B. durch Verwendung von unsauberen Gerätschaften zum Öffnen der Verpackung)
- Geruch und Geschmack der Sahne vor dem Befüllen der Sahneaufschlagmaschine prüfen
- Auf ein hygienisches Befüllen des Sahnebehälters 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 durch zuerhitzen



Anforderung an die Temperatur der Sahne

- Kühltette 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 zu kühlen. Dies gilt insbesondere für ansonsten nicht kühlpflichtige H-Sahne.
- Sahne mit höchstens +7° C in den Behälter einfüllen oder einstellen
- Produkttemperatur der Behältersahne bei höchstens + 7° C halten
- Temperaturen sind regelmäßig zu kontrollieren und dokumentieren

Anforderungen an Reinigung und Desinfektion

- Vorgaben der Gerätehersteller für Reinigungs- und Desinfektionsmittel beachten
- Umgehende Entfernung von Verschmutzungen
- Sahneaufschlagmaschine in Bereichen mit Lebensmittelkontakt und im Spritzbereich nach Benutzung arbeitstäglich reinigen und desinfizieren
- Alle Sahne führenden Teile nach der Durchflussreinigung ausbauen und trocknen lassen
- Einmal im Monat Pumpenkopf zerlegen und reinigen
- Vorreinigung im Lebensmittelbereich mit warmem Wasser, jedoch nicht über 50° C und Hauptreinigung bei Wassertemperaturen nicht unter 50° C

Hygieneplan

- Erstellung eines Hygieneplans im Rahmen der Betriebsanleitung mit den angewandten Reinigungs- und Desinfektionsverfahren der Sahneaufschlagmaschine (einschl. Dokumentation)

Kontrolle und Wartung des Gerätes

- Halbjährliche visuelle Überprüfung der Reinigungseffekte im Lebensmittelbereich
- Halbjährliche Kontrolle schwer zugänglicher Stellen (z. B. Dichtungen) und erforderlichenfalls Nachreinigung und Desinfektion
- Jährliche Wartung des Gerätes, vorzugsweise durch eine Fachfirma