

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Reinigung und Betrieb von Sahneaufschlagmaschinen

Dieses Merkblatt gilt für alle Mitarbeiter/innen die geschlagene Sahne herstellen, Sahneaufschlagmaschinen bedienen, reinigen und desinfizieren. Dieses Merkblatt soll Ihnen helfen, Fehler im Umgang mit Sahnemaschinen zu vermeiden, die zu einem erhöhten Keimgehalt in der Sahne führen, so dass Ihre Gäste ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel erhalten.

Aufstellungsort der Maschine

Sahneaufschlagmaschinen sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z. B. Staub, Gerüche, Mikroorganismen, Verunreinigungen, Temperaturen, Lichtquellen oder Witterungseinflüsse ausgeschlossen ist. Eine unhygienische Umgebung (belastete Luft, Staub) beeinträchtigt über die Ansaugluft die Sahne in der Maschine.

Ausgangsmaterial „Rohsahne“, wichtige Grundregeln

- die Gebindegröße nach Umsatzbedarf wählen (bevorzugt kleinere Gebinde wählen)
- nur den maximalen Tagesbedarf einfüllen
- keine Anbruchsahne vom Vortag benutzen
- Restsahne nach Geschäftsschluss aus dem Gerät entfernen
- Kühlkette (5 - 7°C) nicht unterbrechen. Dies gilt auch für ultrahoherhitzte Sahne.
- die Restlaufzeit der Sahne sollte möglichst lang sein, auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) achten
- bei Zugabe von Geschmacksträgern (Vanillearoma, Zucker usw.) sind einwandfreie saubere Behältnisse und Dosierungshilfen zu verwenden.

Reinigung und Desinfektion

Wann: mindestens **täglich** nach Betriebsschluss; bei längeren Betriebsunterbrechungen Wartung und Reparatur der Maschine

Womit: Verwendung von **Trinkwasser**, ausschließlich Reinigungs- und Desinfektionsmittel benutzen, die für den Lebensmittelbereich zugelassen sind (DVG-Liste)

Wie: Produktführende, zerlegbare Automatenteile ausbauen und gesondert in ein Reinigungs- und Desinfektionsbad einlegen.

Vorreinigung: lauwarmes Wasser mind. 30°C
Hauptreinigung: heißes Wasser mind. 45 - 50°C
Desinfektion: Konzentrations- und Einwirkzeit nach Vorgaben des Maschinenherstellers

Vor Inbetriebnahme/Zusammenbau: Klarspülen mit kaltem Wasser bewegliche Teile unter Benutzung von Einmalhandschuhen (oder gereinigt und desinfizierten Händen) wieder einbauen

- Schmierinfektionen vermeiden!!! -
(Keine Lappen zum Auswischen benutzen, Oberflächen abtrocknen lassen)

Wartung und Technik

Regelmäßige Überprüfung und Abgleichung der Temperaturanzeige am Gerät mit der Kerntemperatur der Sahne.

Gummidichtungen und bewegliche Teile auf Verschleiß prüfen und regelmäßig auswechseln.

Kühlrippen auf Staub und sonstige Verschmutzungen überprüfen

Staub führt zur Minderung der Kühlleistung!!!

Personalhygiene

Das Personal ist regelmäßig (mindestens jährlich) **über Personal- und Gerätehygiene zu schulen** und auf die Einhaltung der Hygienevorgaben zu verpflichten.

Eigenkontrollen

Es ist ein **Hygieneplan** zu erstellen.

Dieser umfasst:

- 1.) Reinigungs- und Desinfektionsplan
- 2.) Nachweis über durchgeführte Temperaturkontrollen
- 3.) Nachweis von Personalschulungen
- 4.) Wartungsintervalle und Reparaturdaten

Der Hygieneplan ist in seinen einzelnen Teilen jeweils mit **Datum, Verantwortlichkeit und Unterschrift** zu **dokumentieren**.

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 8 - 9.30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Frau Flötgen		3737
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Reckmann		2193
Frau Märte		2398

Telefax - Nr.: 02921 / 30 - 2196

email: vet.leb@kreis-soest.de