



Hygienischer 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
 - ✓ Maßnahmen 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

- 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 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