Merkblatt

zum hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Allgemeine Hygieneanforderungen

1. Die Betriebsanleitung des Herstellers ist zu beachten, insbesondere hinsichtlich
   - der Hinweise zum Aufstellort,
   - der Maßnahmen vor der ersten Inbetriebnahme,
   - der Wartungsintervalle,
   - der Anleitung zur Demontage und Reinigung der einzelnen Bauteile,
   - der Maßnahmen vor und nach längeren Betriebspausen.
2. Die Sahneaufschlagmaschine ist nur nach vorheriger gründlicher Reinigung und Desinfektion zu benutzen, um Keimvermehrungen zu vermeiden.

   Die Sahneaufschlagmaschine **muss** täglich nach Betriebsschluss gereinigt und desinfiziert werden.
3. Der Aufstellort muss so gewählt werden, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis sichergestellt ist und Kontaminationen vermieden werden. Das Gerät und das unmittelbare Umfeld müssen leicht zu reinigen sein. Insbesondere ist die Sahneaustrittsöffnung der Maschine vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
4. Die vorgeschriebene Kühltemperatur der Sahne muss durchgehend eingehalten werden. Das in Zusammenhang mit der Kühltemperatur angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für original verschlossene Packungen; angebrochene Packungen sind zum sofortigen Verbrauch bestimmt.

   Auch H-Sahne sollte nur vorgekühlt in den Vorratsbehälter des Gerätes eingefüllt werden. Eine regelmäßige Temperaturkontrolle im Vorratsbehälter bis zum Ende der Betriebszeit ist als Eigenkontrollmaßnahme erforderlich.
5. Bei Betriebschluss übrig gebliebene Restsahne sollte verworfen oder für erhitzte Speisen verwendet werden. Eine Wiederverwendung in der Sahneaufschlagmaschine stellt ein hygienisches Risiko dar und sollte unbedingt vermieden werden.

Reinigung und Desinfektion

6. Im Rahmen des Eigenkontrollsystems ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen. Dieser muss mindestens folgende Angaben enthalten
   - empfohlene Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit entsprechender Konzentration und Einwirkzeit,
   - Temperatur der Reinigungs- und Desinfektionsmittellösungen sowie des Wassers zur Vorreinigung,
   - Häufigkeit der Maßnahmen,

- Verantwortlichkeit.

Es wird empfohlen, die vom Gerätehersteller genannten Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden.

7. Die Sahneaufschlagmaschinen müssen täglich nach Betriebsschluss gereinigt und desinfiziert werden.

   Zur Reinigung und Desinfektion ist das Gerät nach Anleitung des Herstellers zu demontieren. Bei längerer Betriebsunterbrechung bzw. Wartung und Reparatur ist eine Reinigung und Desinfektion vor erneuter Inbetriebnahme erforderlich.

8. Nach der Reinigung und Desinfektion müssen alle mit der Sahne in Berührung kommenden Oberflächen frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelresten sein.

   Das Auswischen des Vorratsbehälters mit Spültüchern o.ä. ist zu vermeiden, da die Gefahr der Keimverbreitung besteht.

9. Beim Zusammensetzen des Gerätes ist eine erneute Kontamination der gereinigten Teile z. B. durch ungereinigte Hände zu vermeiden.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1)***,***

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816***)***

Empfehlung:

DIN 10507

Weitere Auskünfte erteilt:

BA Marzahn-Hellersdorf

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Bearbeiter/in ..... ✆ .....

Anschrift : Premnitzer Str. 11

12681 Berlin

E-Mail: ord@ba-mh.berlin.de