

INFOBLATT

Anforderungen an den hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an den hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt gibt Empfehlungen für den hygienisch einwandfreien Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen im Lebensmittelunternehmen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird. Die mikrobiologische Beschaffenheit von Schlagsahne aus Sahnemaschinen wird sehr häufig beanstandet. Ursachen sind meist Fehler in der Wartung und bei der Reinigung der Maschinen.

1 allgemeine Hygieneanforderungen

- 1.1 Grundsätzlich gilt, dass die Anleitung des Herstellers der Sahneaufschlagmaschine zur Aufstellung, Bedienung, Reinigung und Desinfektion sowie zur Wartung eingehalten werden muss. Viele Maschinenhersteller bieten Bedienungsanleitungen und Reinigungsanleitungen im Internet an.
- 1.2 Der Aufstellort muss so gewählt werden, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis sichergestellt ist und Kontaminationen vermieden werden. Das unmittelbare Umfeld muss hell genug und leicht zu reinigen sein.
- 1.3 Die vorgeschriebenen Maßnahmen des Herstellers für die Erstinbetriebnahme sind unbedingt einzuhalten.
- 1.4 Vor und nach längeren Betriebspausen ist die Maschine gründlich zu reinigen (die Maschine ist nach Vorschrift zu zerlegen, der Reinigungszustand ist zu überprüfen). Ggf. müssen die Teile von Hand nachgereinigt werden. Danach ist eine Standdesinfektion durchzuführen.
- 1.5 Im Normalbetrieb ist die Maschine nach der Produktion täglich nach den Angaben des Herstellers zu reinigen und zu desinfizieren. Zu beachten ist die vorgeschriebene Temperatur, das Reinigungs-/ Desinfektionsmittel, die Konzentration der Mitte, die Einwirkzeit und die Nachspülzeit. Der Vorratsbehälter und die mit der Sahne in Berührung kommenden Teile dürfen nach der Reinigung und Desinfektion nicht mit Spültüchern oder ähnlichem ausgewischt oder mit nicht gewaschenen und desinfizierten Händen angefasst werden, da sonst eine erneute Keimkontamination möglich ist. Nach der Reinigung und Desinfektion sind Restwasserreste im Vorratsbehälter zu vermeiden.
- 1.6 Die Luftregulierung der Maschine ist nach Herstellerangaben regelmäßig zu zerlegen und zu reinigen.
- 1.7 Zur Kontrolle der Reinigung ist ein wöchentliches Zerlegen der Maschine dringend anzuraten. Eventuelle Verschmutzungen sind von Hand nachzureinigen. Nach dem Zusammenbau muss eine erneute Reinigung und Desinfektion erfolgen. Vor dem Beginn der Produktion soll die Maschine mit Wasser (Mindesttemperatur 65°C) durchgespült werden. Danach muss mit kaltem Wasser nachgespült werden. Restwasser ist zu entfernen.

Anforderungen an den hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen



2 Umgang mit der Behältersahne

- 2.1 Vor allen Arbeitsgängen müssen die Hände gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Das Benutzen von Einmalhandschuhen ist zu empfehlen. Husten/ Niesen sind beim Umfüllen zu vermeiden (evtl. Spuckschutz tragen).
- 2.2 Es sind Sahnepackungen zu verwenden, die an einem Tag verbraucht werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung gilt nur für die original verschlossene Packung. In die Sahneaufschlagmaschine darf maximal nur der Tagesbedarf eingefüllt werden.
- 2.3 Die Sahne im Behälter darf eine Temperatur von 3-5°C (max. kurzfristig 7°C) nicht überschreiten. Die Sahne, insbesondere H-Sahne, muss deshalb auf diese Temperatur vorgekühlt werden, bevor sie in die Maschine gefüllt wird. Der Behälter ist sofort nach dem Füllvorgang abzudecken. Kondenswasserbildung ist zu vermeiden. Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen.
- 2.4 Bei Betriebsschluss übrig gebliebene Restsahne darf nur noch zur Zubereitung von erhitzten Speisen verwendet werden.
- 2.5 Die erste Portion geschlagener Sahne nach Wiederinbetriebnahme muss verworfen werden.

3 Wartung

- 3.1 Gummi- und Kunststoffteile sind nach Herstellerangaben regelmäßig zu ersetzen.
- 3.2 Eine Wartung durch eine Fachfirma sollte mindestens alle zwei Jahre erfolgen.
- 3.3 Bei Ersatzteilbestellungen sind unbedingt der Typ und die Gerätenummer der Maschine anzugeben.

4 Eigenkontrollen

- 4.1 Der Wartungsbericht der Fachfirma ist als Dokumentationsbericht aufzubewahren.
- 4.2 Das Austauschen von Dichtungen etc. ist mit Datum zu dokumentieren.
- 4.3 Das Zerlegen der Maschine ist als Reinigungskontrolle zu dokumentieren.
- 4.4 Die Reinigungstemperatur ist stichprobenartig zu messen und zu dokumentieren.
- 4.5 In die jährlich durchzuführende Nachbelehrung sollten die Hygienemaßnahmen der Sahneaufschlagmaschinen mit eingebracht werden.
- 4.6 Es wird empfohlen, die geschlagene Sahne mindestens einmal jährlich mikrobiologisch untersuchen zu lassen. Erfolgt eine Beanstandung müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden. Eine weitere Untersuchung ist dann unerlässlich, um die Wirksamkeit der eingeleiteten Maßnahmen zu belegen.

5 Sonstiges

Hilfestellung leisten Ihnen auch die Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen. Auskünfte über Ansprechpartner, Leitlinien und als Leitlinie geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>.