



MERKBLATT ZUM HYGIENISCHEN UMGANG MIT SAHNEAUFSCHLAGMASCHINEN



Schlagsahne aus Sahnemaschinen gehört zu denjenigen Lebensmitteln, deren mikrobiologische Beschaffenheit sehr häufig beanstandet wird. Die Ursachen hierfür wurden im Rahmen eines Verbraucherschutzprojektes ermittelt. Hierbei wurde herausgefunden, dass eine starke mikrobielle Belastung häufig durch **Fehler bei der Wartung und Reinigung der Maschinen** verursacht wurde. Dieses, in Anlehnung an die DIN 10507 erstellte Merkblatt, soll Ihnen helfen, solche Fehler im Umgang mit Sahnemaschinen zu vermeiden, so dass Ihre Gäste ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel erhalten.

Allgemeines zur Reinigung und Desinfektion (R&D):

Eine **nicht sachgerechte Reinigung und Desinfektion der Geräte** stellt das **größte Hygienierisiko** dar. Schon wenige Keime, die in ein Gerät eingebracht werden, können sich im Gerät und in der Sahne vermehren und zum Verderb führen. Nutzen Sie Ihre Maschine nur, wenn sie vorher hygienisch gereinigt und desinfiziert wurde. Beachten Sie dazu folgendes:

- Nutzen Sie möglichst nur **Reinigungs- und Desinfektionsmittel**, die der Hersteller der Maschine für Ihr Gerät empfiehlt. Beachten Sie, dass sowohl die **Konzentration** der Mittel, als auch die **Einwirkzeiten** genau eingehalten werden müssen.
- **Kunststoffteile** der Sahnemaschinen **nicht in der Spülmaschine reinigen!**
Folge: Die Maschinenteile werden mit der Zeit spröde, rissig, oder porös und somit anfällig gegen Mikroorganismen. **Bei Carpigiani Maschinen** wird empfohlen, das Führungsrohr für die Schlagwelle mit einer weichen Bürste (z. B. Nylon) zu reinigen, um Verkratzungen auf der Oberfläche zu vermeiden (Angriffsfläche für Mikroorganismen).
- Auswischen des Geräteinneren (Vorratsbehälter) mit einem **Spüllappen vermeiden, da dieser mit Bakterien und Schimmelpilzen belastet sein kann!** (gegebenenfalls Papiereinweghandtücher verwenden).
- Nach der Zerlegung der Geräte zur Reinigung die **Hände vor dem Wiederaufbau desinfizieren**. Ansonsten hohes Risiko der Verkeimung des Gerätes.

Betriebsanleitung:



Die Betriebsanleitung beachten!

- Hinweise zum Aufstellungsort,
- Verhalten vor und nach längeren Betriebspausen,
- Empfohlene Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Temperaturen, Einwirkzeiten,
- Instruktionen zur Demontage und Reinigung unterschiedlicher Bauteile in Zeitabständen,
- Maßnahmen bei Erstinbetriebnahme,
- Wartungsintervalle,



Hygieneplan:



Damit der Umgang mit den Geräten sachgerecht durchgeführt werden kann, bedarf es eines **Hygieneplans**. Der Hygieneplan muss jedem Mitarbeiter, direkt bei der Sahneaufschlagmaschine, zugänglich sein. Die Inhalte sollten dem Betreiber oder Mitarbeiter bei einer Schulung vermittelt werden. Er soll mindestens folgendes enthalten:

- Eine Kurzfassung der **Reinigungsanleitung** des Herstellers,
- die für die R&D verwendeten Geräte und Mittel sowie deren **Konzentrationen** und **Einwirkzeiten**,
- einen **Reinigungsplan**, wann welche Teile wie gereinigt und desinfiziert werden müssen bzw. die Pflegeintervalle, einschließlich der dafür **verantwortlichen Personen**.

Temperaturen:



- Konsequente Einhaltung der Kühlkette ab dem Kauf der Flüssigsahne, bis zum Verbrauch.
- **Die Sahne vorgekühlt** in die Sahneaufschlagmaschine einfüllen. Dieses gilt auch bei der Verwendung von H- Sahne.
- Sahneaufschlagmaschine auch außerhalb der Betriebszeiten anlassen (Kühlung).
- Temperaturen der Sahne im Behälter stichprobenartig kontrollieren!
- **Die Temperatur der Sahne im Vorratsbehälter der Maschine sollte +5 °C bis +7 °C nicht überschreiten.**

Restsahne:



- Eingefüllte Sahnemengen dem Tagesverbrauch anpassen, so dass bei Betriebsschluss möglichst keine Restsahne übrigbleibt.
- Restsahne, die sich nach Betriebsschluss noch in der Sahnemaschine befindet, verwerfen oder für erhitzte Produkte verwenden! Übriggebliebene Sahne am nächsten Tag **keinesfalls wieder in die Maschine einfüllen! Hohes Kontaminationsrisiko!**
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Sahne beachten.