

Landkreis Aurich
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Fischteichweg 7 – 13
26603 Aurich
(Tel.: 04941/16-3913, 16-3916 bis 16-3918)

Merkblatt

Hygiene bei Sahneaufschlagmaschinen

Dieses Merkblatt gibt Empfehlungen für den hygienisch einwandfreien Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen im Lebensmittelunternehmen. Der Umgang mit Sahne beim Betrieb von Sahneaufschlagmaschinen fällt auch unter das Infektionsschutzgesetz (IfSG). Danach muss das Personal vor der erstmaligen Ausübung der Tätigkeiten eine Bescheinigung des zuständigen Gesundheitsamtes über eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können und ist vom Lebensmittelunternehmer nach der Belehrung bei Arbeitsaufnahme alle zwei Jahre hinsichtlich der Risiken übertragbarer Krankheiten zu belehren.

Grundsätzlich gilt, dass die Anleitung des Herstellers der Sahneaufschlagmaschine zur Bedienung, Reinigung und Desinfektion sowie Wartung eingehalten werden müssen. Viele Maschinenhersteller bieten Bedienungsanleitungen im Internet an.

Beispiele: - <http://www.carpigiani.de/>,
- <http://www.vaihinger.com/>,
- <http://www.mussana.de/>.

1) Umgang mit der Behältersahne

- Vor allen Arbeitsgängen müssen die Hände gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Gegebenenfalls sind Einmalhandschuhe zu tragen. Husten/Niesen sind beim Umfüllen zu vermeiden.
- Es sollten Sahnepackungen, die an einem Tag verbraucht werden, verwendet werden. Das auf der Packung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für die verschlossene Packung. Maximal darf in die Sahneaufschlagmaschine nur der Tagesbedarf eingefüllt werden.
- Die Behältersahne darf 3 -5°C im Vorratsgefäß des Automaten nicht überschreiten. Die Sahne (insbesondere H-Sahne) ist deshalb vor dem Verbringen in den Aufschlagautomaten auf 3-5 °C vorzukühlen. Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen.
- Bei Betriebsschluss übrig gebliebene Restsahne darf nur noch zur Zubereitung durcherhitzter Speisen verwendet werden.

2) Reinigung und Desinfektion

- Die Sahneaufschlagmaschine **muss täglich** nach Betriebsschluss sowie nach längeren Betriebspausen **gemäß den Angaben der Hersteller** gründlich gereinigt und desinfiziert werden.
- Bei der Reinigung und Desinfektion sind die vom Hersteller empfohlenen Reinigungs- und

Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration zu verwenden.

- Nach der Reinigung und Desinfektion ist Restwasser insbesondere im Vorratsbehälter zu vermeiden.
- Der Vorratsbehälter und die mit der Sahne in Berührung kommenden Bauteile dürfen nach der Reinigung und Desinfektion nicht mit Spültüchern oder ähnlichem ausgewischt oder mit nicht gewaschenen und desinfizierten Händen angefasst werden, da die Gefahr der Kontamination mit Keimen besteht.
- Die erste Portion geschlagener Sahne nach Wiederinbetriebnahme muss verworfen werden.

3) Wartung

- Die Wartung muss gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert werden.

4) Personalschulung / Infektionsschutzbelehrung

- Alle Mitarbeiter sind regelmäßig,
 - mindestens einmal im Jahr über den Umgang mit dem Automaten und der Sahne zu schulen (Lebensmittelhygieneschulung) und
 - alle zwei Jahre über die Risiken übertragbarer Krankheiten zu belehren (§ 42 IfSG).

Die Belehrung muss dokumentiert und der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen vorgelegt werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde