

Merkblatt zum hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen

Die mikrobiologische Beschaffenheit von Schlagsahne aus Sahnemaschinen wird sehr häufig beanstandet. Die Ursache hierfür liegt zumeist bei Fehlern in der Wartung, Reinigung und Desinfektion der Maschinen. Dieses Merkblatt wurde in Anlehnung an die DIN 10507 – Sahneaufschlagmaschinen – erstellt und soll dabei helfen, Fehler im Umgang mit diesen Maschinen zu vermeiden, so dass die Kunden ein einwandfreies Produkt erhalten.

Die einwandfreie Beschaffenheit von Schlagsahne, die mit Sahneaufschlagmaschinen hergestellt wurde, ist von verschiedenen Faktoren abhängig:

1. Temperaturen:

- Konsequente Einhaltung der Kühlkette ab dem Kauf der Flüssigsahne bis zum Verbrauch für den Kunden.
- Die Sahne immer vorgekühlt in die Sahneaufschlagmaschine einfüllen. Dies gilt auch bei der Verwendung von H-Sahne.
- Die gefüllte Sahneaufschlagmaschine auch außerhalb der Betriebszeiten eingeschaltet lassen.
- Die Temperatur der Sahne im Behälter stichprobenartig kontrollieren.
- Die Temperatur der Sahne im Vorratsbehälter der Maschine sollte +5°C bis +7°C nicht überschreiten

2. Restsahne:

- Eingefüllte Sahnemenge sollte dem Tagesverbrauch angepasst werden, so dass nach Betriebsschluss möglichst keine Restsahne übrigbleibt.
- ***Restsahne, die sich nach Betriebsschluss noch in der Sahnemaschine befindet, sollte verworfen oder für die Verarbeitung in zu erheizenden Produkten verwendet werden. Übrig gebliebene Sahne keinesfalls mehr am Folgetag in der Sahnemaschine verwenden! Hierbei besteht eine hohe Kontaminationsgefahr!***

3. Betriebsanleitung:

- Hinweise des Herstellers zum Aufstellort beachten. Einige Maschinen saugen Umgebungsluft an, um die Sahne aufzuschäumen.
- Maßnahmen des Herstellers bei der Erstinbetriebnahme beachten.
- Reinigungs - und Desinfektionsverhalten nach längeren Betriebspausen beachten.
- Die vom Hersteller vorgegebenen Reinigungs - und Desinfektionsmittel sind korrekt dosiert zu benutzen. Die Vorgaben zur Einwirkzeit der Mittel müssen beachtet werden.
- Beachten von Instruktionen zur Demontage und Reinigung der unterschiedlichen Bauteile im Verhältnis zu den durch den Hersteller vorgegebenen Wartungsintervallen.

4. 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 und seinen Mitarbeitern im Rahmen einer Schulung vermittelt werden.

Der Hygieneplan sollte mindestens folgende Nachschlagewerke beinhalten:

- ❖ **Eine Kurzfassung der Reinigungsanleitung des Herstellers**
- ❖ **Eine Auflistung der für die Reinigung und Desinfektion verwendeten Werkzeuge und Mittel sowie deren Konzentration und Einwirkzeiten**
- ❖ **Einen Reinigungsplan, wann welche Teile wie gereinigt und desinfiziert werden müssen, einschließlich der Benennung der dafür verantwortlichen Personen.**

5. Reinigung / Wartung:

- Sahneaufschlagmaschinen müssen regelmäßig gewartet werden. Dichtungen müssen kontrolliert und Verschleißteile müssen ausgetauscht werden.
- Das Aufschlaggestänge sollte mindestens einmal die Woche ausgebaut zerlegt und gereinigt werden.
- Führungsrohr und Schlagwelle sollten nur mit einer weichen Bürste gereinigt werden.
- Desinfektionsreiniger sollte mit Dosierkappe benutzt werden, um die korrekte Anwendungsmenge sicherzustellen. **Die Konzentration des Mittels sowie die Einwirkzeit sind genau zu beachten.**
- Der Sahne-Reservoirbehälter sollten nur aus leicht zu reinigendem Metall bestehen (keine Kunststoffgefäße) und vorzugsweise über den Maschinenhersteller bezogen werden.
- Kunststoffteile der Sahneaufschlagmaschine sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden (Vermeidung spröder, rissiger Teile).
- Das Auswischen des Reservoirbehälters mit einem Lappen ist zu vermeiden.
- **Nach der Zerlegung und vor dem Zusammenbau der Geräte sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren!**

Eine professionelle Wartung der Sahneaufschlagmaschine durch eine Fachfirma oder die Herstellerfirma sollte mindestens alle zwei Jahre erfolgen (Din 10507).