



Kommentar zum Merkblatt 37

des Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen

Hygiene bei Sahneaufschlagmaschinen

Wie bereits im Merkblatt 37 „Hygiene bei Sahneaufschlagmaschinen“ erwähnt, besteht bei unsachgemäßer Handhabung die Gefahr einer Verkeimung der Maschine. Daher möchten wir in diesem Anhang mit einem kleinen Überblick auf die möglichen auftretenden mikrobiologischen Verursacher hinweisen:

1. Gesamtkeimzahl:

Unspezifisch  allgemeine Hygiene im Betrieb

2. Enterobact. und E. Coli:

Darmkeime  Problem der Personalhygiene

- fehlende oder mangelhafte Handhygiene
- ungeeignetes Reinigungs-, und/oder Desinfektionsmittel für die Hände
- fehlende oder mangelhafte Hygieneschulung (z.B. wie reinige und desinfiziere ich meine Hände)

3. Staphylokokken: Kugelförmige-Bakterien („Eiterbakterien“)

Kopfhaut/Haare  Problem der Personalhygiene (z.B. Kratzen am Kopf, dann Maschinenteile anfassen)

Wunden  Problem der Personalhygiene (siehe Punkt Nr. 2)

4. Pseudomonas: Kälteliebende Bakterien

Produkt  Problem der Produkthygiene

- die Kühlkette wird nicht eingehalten
- offene Produkte werden während der Lagerung nicht abgedeckt
- zu lange Lagerzeit usw.

5. Listerien: Stäbchen-Bakterien

Räume, Bauteile, Maschinen, Geräte  Betriebs-/Produktionshygiene

Produktionsstätten allgemein: z. B. Keime aus Bodenabflüssen werden verteilt während der Reinigung mit dem Wasserschlauch „Wasserspritzer auf den Tischen“ usw.

Maschinenproblem: Reinigung und Desinfektion nach Herstellervorschriften werden nicht durchgeführt (z.B. Geräteteile „Zeitfaktor“ wann müssen welche Teile gereinigt werden). Nicht empfohlene Mittel vom Hersteller werden verwendet. Dieses gilt auch für die Desinfektionsmittel (Mengenangabe sowie die Einwirkzeit wird nicht befolgt ect.).