



Merkblatt Hygiene bei Sahneaufschlagmaschinen

Infoblatt Nr.: 37 Stand 10.03.2013

Dieses Merkblatt gibt Empfehlungen für den hygienisch einwandfreien Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen im Lebensmittelunternehmen. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

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 jährlich 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, z.B.:

- <http://www.carpigiani.de/>, - <http://www.corema-deutschland.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 sind Sahnepackungen zu verwendet, die an einem Tag verbraucht werden. Das auf der Packung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für die verschlossene Packung. Maximal darf nur der Tagesbedarf in die Sahneaufschlagmaschine 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 erhitzter 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.



- Der Vorratsbehälter und die mit der Sahne in Berührung kommenden Bauteile dürfen nach der Reinigung und Desinfektion nicht mit Spültüchern oder ähnlichem ausgewischt werden, da die Gefahr der Kontamination mit Keimen besteht.
- Die erste Portion geschlagener Sahne nach Wiederinbetriebnahme muss entsorgt werden.

3) **Wartung**

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

4) **Personalschulung / Infektionsschutzbelehrung**

- Alle Mitarbeiter sind im Rahmen der Hygieneschulung regelmäßig, mindestens einmal im Jahr,
 - über den Umgang mit dem Automaten und der Sahne zu schulen und
 - über die Risiken übertragbarer Krankheiten zu belehren.

Die Belehrung muss dokumentiert und der zuständigen Behörde (LMTVet) auf Verlangen vorgelegt werden.

Rechtsgrundlagen (in der jeweils gültigen Fassung):

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Empfehlung

- DIN 10507
- Bedienungsanleitung des Herstellers der Sahneaufschlagmaschine
- Richt- und Warnwerte der DGHM zur mikrobiologischen Beurteilung von geschlagener Sahne

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
 0421/361 15240	 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de