



Mühlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

Der Landrat des Kreises Minden-Lübbecke

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Stand 10/2022

Hygienischer Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen

Grundsätzlich ist die **Betriebsanleitung des Herstellers** zu beachten. Insbesondere sind die dort angegebenen Vorgaben zur Bedienung, Reinigung und Desinfektion sowie Wartung einzuhalten. Folgende Empfehlungen sind allgemeingültig und dienen der Orientierung im Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen.

Umgang mit der Behältersahne

- Die Menge der eingefüllten Sahne sollte dem Tagesbedarf entsprechen. Nicht verbrauchte Sahne nach Betriebsschluss entleeren und nur noch zur Zubereitung durcherhitzter Speisen verwenden.
- Behältersahne auf 3-5°C vorkühlen – auch H-Sahne!
- Geruch und Geschmack der Sahne vor dem Einfüllen in die Maschine prüfen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Die Temperatur der Sahne im Vorratsbehälter der Maschine darf 7°C nicht überschreiten. Diese Temperatur sollte regelmäßig überprüft werden.
- Die erste Portion aufgeschlagener Sahne bei Betriebsbeginn ist stets zu verwerfen.

Umgang mit der Sahneaufschlagmaschine

- Niemals das Gerät über Nacht ungereinigt stehen lassen!
- Vor allen Arbeitsgängen müssen die Hände gründlich gereinigt und desinfiziert werden.
- Das Gerät muss täglich nach Betriebsschluss sowie nach längerer Betriebspause entsprechend der Herstellerangaben mit den empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (Auf Konzentration und Einwirkzeiten achten!) gereinigt und desinfiziert werden.
- Empfehlenswert ist die Vorreinigung (Durchflussreinigung) mit lauwarmem Wasser (nicht über 40°C), um Sahnerückstände vollständig aus der Aufschlagmaschine zu entfernen. Aber Vorsicht: Temperaturen ab 45°C lassen das Eiweiß aus Sahnerückständen koagulieren, d.h. es verfestigt sich, setzt sich insbesondere in den Ecken der Bauteile –erkennbar- ab und stellt einen idealen Nährboden für Mikroorganismen dar.
- Danach alle Sahne führenden Teile ausbauen, nach Herstellervorgaben reinigen, desinfizieren und trocknen lassen. Mindestens einmal wöchentlich auch das Luftregulierungssystem reinigen.
- Die Trocknung der gereinigten und desinfizierten Bauteile muss in hygienischer Umgebung erfolgen (ggf. mit sauberem Tuch abdecken).
- Es ist darauf zu achten, dass nach der Reinigung kein Restwasser im Sahnevorratsbehälter verbleibt.

Hygieneplan

In der Regel ist ein Hygieneplan den Betriebsunterlagen des Herstellers beigelegt. Aus ihm geht hervor, was, wann, wie und womit gereinigt und desinfiziert wird sowie die dafür verantwortliche Person. Eine Kurzfassung des Hygieneplans sollte an einer gut sichtbaren Stelle der Sahneaufschlagmaschine angebracht sein.

Die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen gemäß diesem Hygieneplan sind zu dokumentieren.

Wartung

Sahneaufschlagmaschinen müssen regelmäßig fachgerecht gewartet werden, Dichtungen kontrolliert, Verschleißteile ausgetauscht, Kälteleistung überprüft und das Temperaturmessgerät kalibriert werden. Wartungen sind durch eine beauftragte Fachfirma oder den Hersteller mindestens alle zwei Jahre (DIN 10507)*¹ durchzuführen.

Personalschulung

Das Personal muss eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt über die Belehrung nach § 42 Infektionsschutzgesetz (Erstbelehrung) vorweisen können. Alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen gemäß § 42 IfSG und jährlich Hygieneschulungen (gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung) zum Umgang mit Sahne und Aufschlagmaschinen vom Lebensmittelunternehmer durchzuführen oder zu veranlassen.

Eigenkontrolluntersuchungen

Der Erfolg der Reinigung und Desinfektion der Sahneaufschlagmaschine ist am mikrobiologischen Status der aufgeschlagenen Sahne*² erkennbar.

Im Rahmen der Eigenkontrollen sollte daher einmal jährlich eine mikrobiologische Untersuchung der Sahne von einem unabhängigen Labor durchgeführt werden. Die Aussagekraft des Ergebnisses erhöht sich, wenn sowohl aufgeschlagene als auch verwendete „Rohsahne“ untersucht werden.

Empfehlungen

*¹ DIN 10507: Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp – Hygieneanforderungen (Nationale Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis)

*² „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für aufgeschlagene Sahne“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)