

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Merkblatt zum Hygieneplan für Schlagsahneautomaten

Dieses Merkblatt richtet sich an alle Mitarbeiter, die Schlagsahneautomaten bedienen, reinigen oder mit Vorbereitungsarbeiten beschäftigt sind.

1. Anschaffung

Es sollten grundsätzlich nur Automaten angeschafft werden, bei denen der Hersteller bescheinigt, dass das Gerät der DIN-Norm 10507 Sahneaufschlagmaschinen verspricht.

2. Betrieb des Sahneautomaten

- Das Umfeld des Automaten ist sauber zu halten. Auf staubarme Umgebungsluft im Bereich des Automaten ist zu achten.
- Die Aufbewahrungstemperatur im Vorratsbehälter sollte plus vier Grad Celsius betragen und ist durch geeignete Messeinrichtungen zu überwachen.

3. Umgang mit „Rohsahne“

- Bei voraussichtlich geringem Verbrauch sind nur kleine Packungen zu verwenden.
- Die Rohsahne ist vor dem Einfüllen vor zu kühlen, da die Kühlmöglichkeiten des Gerätes nicht ausreichen, um die Sahne schnell auf die erforderliche Temperatur herunter zu kühlen. Dies gilt insbesondere für ansonsten nicht kühlpflichtige H-Sahne.
- Vor dem Befüllen des Automaten ist Geruch und Geschmack der Rohsahne zu prüfen.
- Es ist nur die benötigte Menge oder der Tagesbedarf in den Sahneautomaten einzufüllen.
- Die Aufbewahrungstemperatur der angebrochenen Rohsahne von maximal plus sieben Grad Celsius ist unbedingt einzuhalten.
- Auf gründliche Hygiene der Hände einschließlich Desinfektion ist bei allen Arbeitsvorgängen zu achten. Gegebenenfalls sind Einmalhandschuhe zu verwenden.
- Das Husten beim Befüllen des Automaten ist zu vermeiden.

4. Reinigung und Desinfektion des Sahneautomaten

- Nach jeder Betriebszeit beziehungsweise vor dem Feierabend sowie nach längeren Betriebspausen ist eine Reinigung und Desinfektion erforderlich. Das Gerät darf niemals über Nacht ungereinigt stehen bleiben.
- Die Reinigung und Desinfektion muss alle Sahne führenden Bestandteile des Automaten umfassen. Dies gilt für Leitungen, Gummidichtungen, die Garniertülle und das Luftregulierventil sowie Pumpen. Die Anweisungen des Automatenherstellers sind strikt zu befolgen.

- Folgende Arbeiten sind in der Regel mindestens erforderlich:
 - Alle Sahne führenden Teile sind auszubauen. Eine Durchfluss-Reinigung und Desinfektion führt in der Regel nicht zu gleich guten Resultaten, die sich hier in Toträumen Produktereste mit Bakteriennestern sammeln und kontinuierlich in die frische Sahne streuen können.
 - Die restliche im Gerät verbliebene Sahne ist zu entleeren. Die Restmenge keinesfalls wiederverwenden.
 - Mit klarem warmen Wasser mit mindestens fünfzig Grad Celsius vorspülen.
 - Vorratsbehälter mit Reinigungs- und Desinfektionspräparat säubern. Garniertülle und Ausbauteile in die Lösung im Vorratsbehälter legen. Die Einwirkdauer und Konzentration richtet sich nach den Herstellerangaben des Mittels. Es sollte ein Mittel mit möglichst kurzer Einwirkdauer verwendet werden.
 - anschließend erfolgt ein Nachspülen mit klarem Wasser.
 - Vollständiges Austrocknen und hygienisch einwandfreie Lagerung der Teile auf Einmalpapier oder sauberen Geschirrtüchern.
 - Vor dem Zusammenbau ist der Reinigungserfolg mittels Sichtkontrolle zu überprüfen. Bei noch anhaftenden Sahneresten ist nachzureinigen.
 - Die Hände sind vor dem Zusammenbau zu reinigen und zu desinfizieren, da sonst der Reinigungserfolg sofort zunichtegemacht wird. Speziell für den Zusammenbau können Einmalhandschuhe Verwendung finden.
 - Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach Angaben des Geräte- beziehungsweise Mittelherstellers anzuwenden.
- Gummidichtungen (O-Dichtungen) und andere Bauteile sind ständig auf einwandfreien und unversehrten Zustand zu überprüfen zum Beispiel auf Porositäten und Korrosion und gegebenenfalls rechtzeitig auszutauschen. Über die der Sahne zugemischten Luft erfolgt sonst ebenfalls eine kontinuierliche Kontamination.
- Zum Auswischen und zur Lagerung abtrocknender Teile dürfen keinesfalls Lappen oder ähnliches verwendet werden. Geeignet sind Einmaltücher und saubere Geschirrhandtücher, die nach einmaliger Verwendung gewaschen werden.
- Vor Inbetriebnahme und nach Einbau der gereinigten Teile ist der Sahneautomat gründlich mit klarem Wasser durchzuspülen. Der ersten Tupfen Sahne ist bei Wiedereinbetriebnahme zu verwerfen.

5. Garniertülle

- Nach längerer Standzeit des Sahneautomaten, mindestens aber ebenfalls täglich, ist die Garniertülle abzuschrauben und nach Angabe des Herstellers in Reinigungs- und Desinfektionslösung zu legen sowie anschließend gründlich nachzuspülen.

6. Sahne-Spritzbeutel

- Einweg-Spritzbeutel sind grundsätzlich zu bevorzugen.
- Wieder verwendbare Spritzbeutel sind bei jeder längeren Unterbrechung der Arbeit im Kühlschrank aufzubewahren.
- Nach Beendigung der Arbeit sind die Spritzbeutel auszuspülen und nach Angabe des Herstellers in Reinigungs- und Desinfektionsmittel-Lösung zu legen.
- Nach Reinigung und Desinfektion gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

- Aufhängen und vollständiges Austrocknen auf hygienisch einwandfreien Ständern.
- Alternativ kann eine effektive Reinigung in der Spülmaschine erfolgen.
- Zur Desinfektion sind wirksame, das heißt, insbesondere durch die DVG oder DLG getestete und für das Gerät geeignete Mittel zu verwenden.

7. Eigenkontrolle

Die oben genannten Maßnahmen sind in den Reinigungs- und Desinfektionsplan der Betriebsstätte aufzunehmen und die Durchführung ständig zu dokumentieren.

8. Personalschulung

Alle Mitarbeiter sind regelmäßig über die oben genannten Maßnahmen detailliert zu schulen. Die Schulungen sind zu dokumentieren.

Unsere Kontaktangaben

Sie erreichen uns:	Telefon: 0361 655-1380, Fax: 0361 655-1399
Hausanschrift:	Johannesstraße 171 - 173, 99084 Erfurt
Stadtbahn:	Linien 1, 5
Haltestelle:	Stadtmuseum/Kaisersaal
Postanschrift:	Stadtverwaltung Erfurt Amt 39 99111 Erfurt
Online: E-Mail:	veterinaeramt@erfurt.de
Internet:	www.erfurt.de/ef114390

Unsere Sprechzeiten

nach Terminvereinbarung