

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt informiert

Merkblatt zur Reinigung von Sahneaufschlagmaschinen

(Stand: 01.03.2004)

1. Der Aufstellungsort der Maschine muss sauber sein. Auch die Umgebung der Maschine muss leicht sauber zu halten sein. Eine unhygienische Umgebung beeinträchtigt über die Luft die Sahne in der Maschine, die Ansaugluft der Maschine und die aufgeschlagene Sahne.
2. Zum ordnungsgemäßen Betrieb der Maschinen gehört auch die regelmäßige Wartung durch den Kundendienst. Zu Wartung und zu weiteren Reinigungshinweisen informieren Sie sich bitte beim Kundendienstbetrieb und in der Betriebsanleitung Ihres Gerätes.
3. Die flüssige Sahne muss ununterbrochen gekühlt werden. Sie soll bereits ausreichend gekühlt in den Vorratsbehälter gefüllt werden. Ein „Herunterkühlen“ in der Aufschlagmaschine ist von Nachteil.. Nach dem Anbruch sind die Behälter mit Restmengen sofort wieder zu verschliessen und zu kühlen. Sie müssen innerhalb weniger Tage verbraucht werden, evtl. muss auf kleinere Gebinde umgestellt werden, wenn ein schneller Verbrauch nicht erfolgen kann.
4. Die Aufschlagmaschine ist täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und zu desinfizieren!
 - 4.1 Vorreinigung der Maschine und aller Einsätze mit lauwarmem Wasser (40 bis 50 °C) und Reinigungsmittel
 - 4.2 Zwischenspülen mit Trinkwasser um Reinigungsmittelreste zu entfernen
 - 4.3 Desinfektion der sauberen Maschine
 - 4.3.1 mit Desinfektionsmitteln:
Angaben des Desinfektionsmittelherstellers beachten !
 - in korrekter Dosierung (meist 1-2%, d.h. 10-20ml pro Liter)
 - bei korrekter Einwirkungsdauer (meist über 1 Stunde!)
 - bei möglichst hohen Temperaturen (> 50 °C)
 - oder**
 - 4.3.2 mit kochendem Wasser/Heißdampf
Angaben des Aufschlagmaschinenherstellers zur Hitzeverträglichkeit beachten !
 - ausreichend kochendes Wasser mehrmals zugeben und ablassen, um den Wärmeverlust des Wassers gering zu halten
 - Wasser, das die Maschine verlässt, muss noch über 70 °C heiss sein
 - 4.4 Gründliches Nachspülen der Maschine mit Trinkwasser um alle Desinfektionsmittelreste zu entfernen.

Bei weiteren Fragen steht Ihnen Ihr Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Telefon: 0291/94-1163

Telefax: 0291/94-1182

E-Mail: veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de

Internet: www.hochsauerlandkreis.de