

Workshop „Speiseeis“

- Sahneaufschlagmaschinen -

**Vortrag zu den Tagesveranstaltungen in Hannover
am 24./25. und 26.02.2016**

**Konrad Könneke Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit**

Gliederung

1. Aufbau einer Sahneaufschlagmaschine
2. Reinigungsablauf (Herstellerempfehlung)
3. Kontrollempfehlungen
4. Checkliste (Technik)
5. Merkblatt

1. Aufbau einer Sahneaufschlagmaschine

Baugruppen

Vorratsbehälter

Pumpe

Luftregulierung

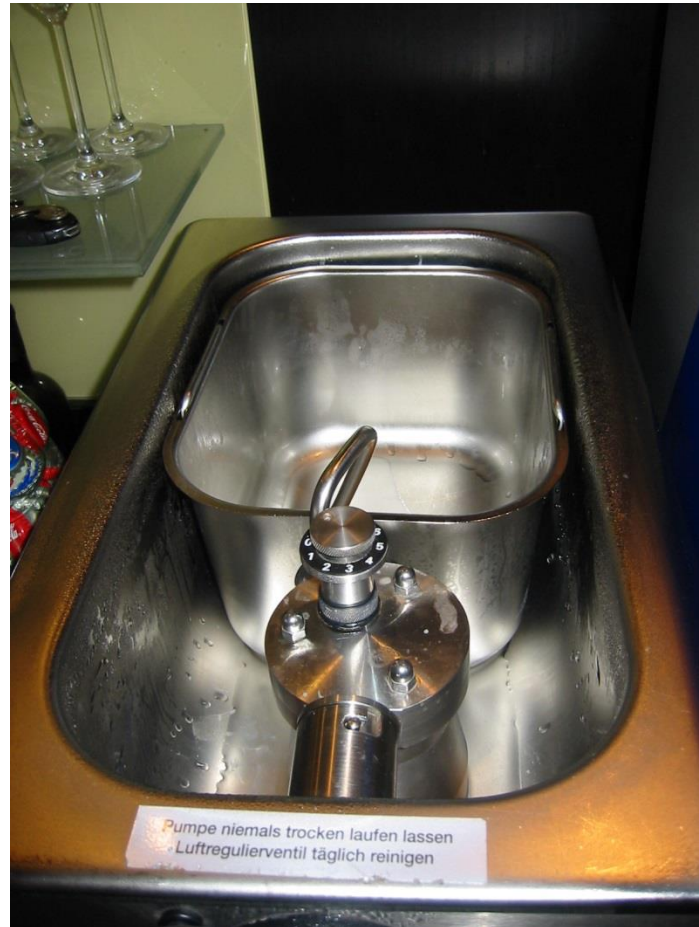
Aufschlagsystem

Zapfkopf

Vorratsbehälter



Vorratsbehälter



Pumpen



Luftregulierung



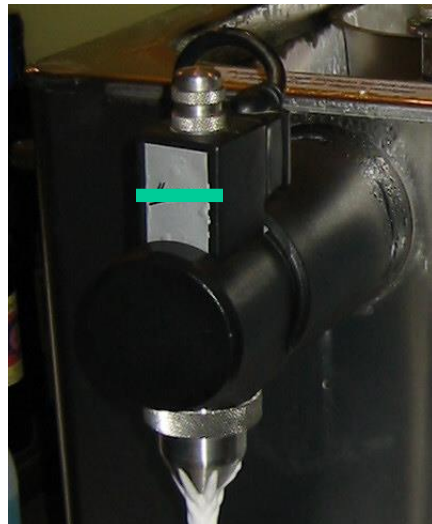
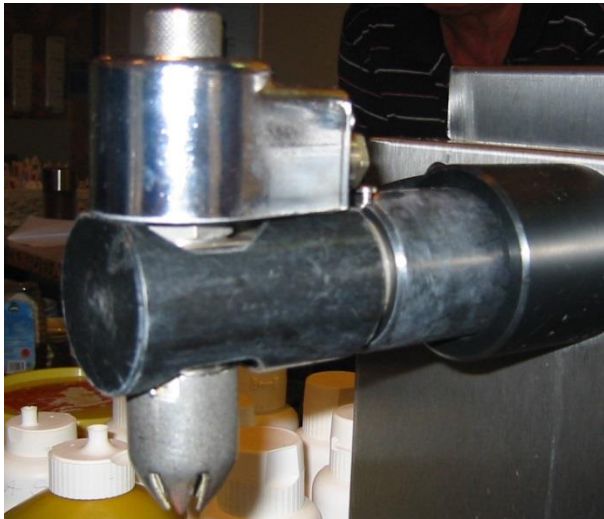
Aufschlagsysteme



Aufschlagsysteme



Zapfkopf



2. Reinigung und Desinfektion

Definition Reinigung

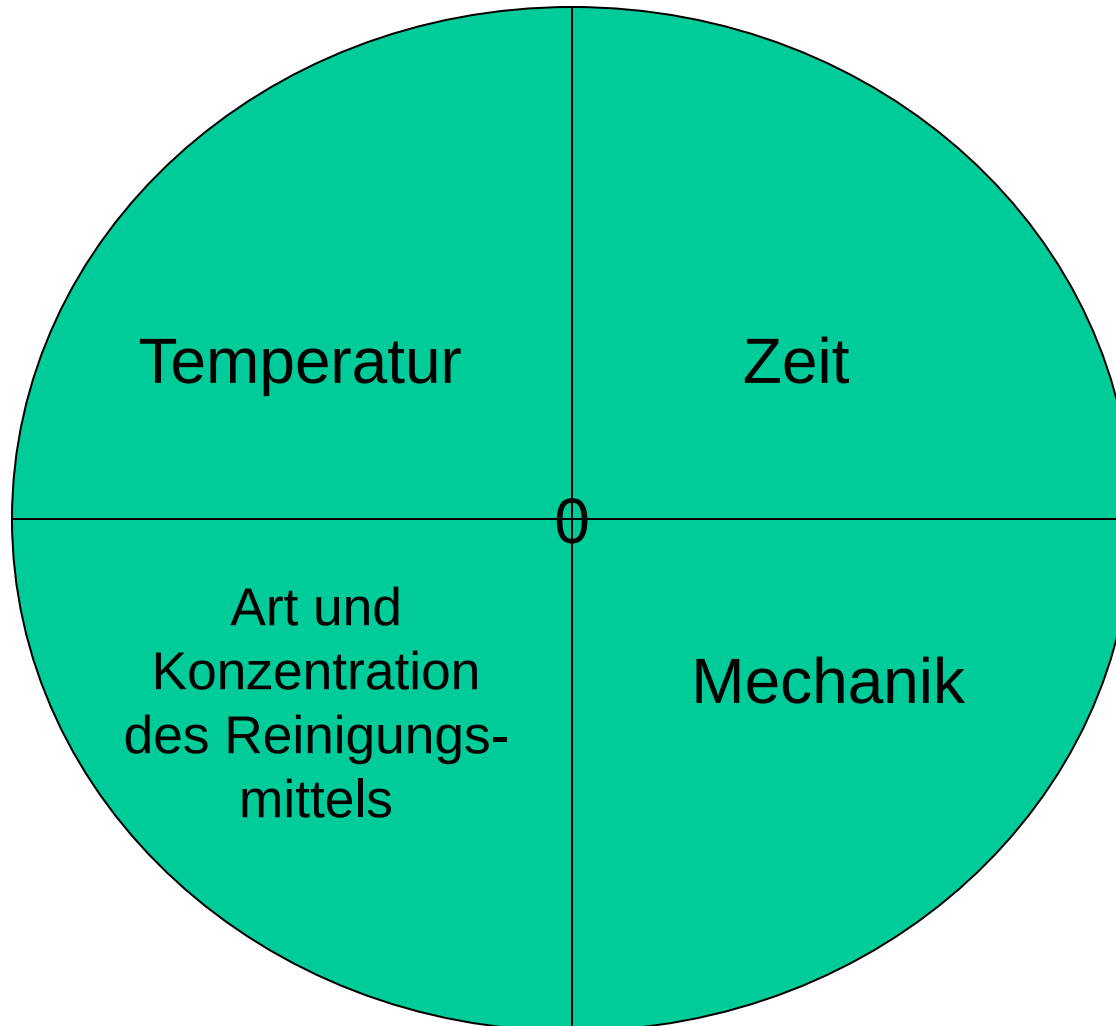
Reinigung ist die Entfernung von
unerwünschten Substanzen von Oberflächen

Reinigungsarten

Zerlegungsreinigung

Durchflussreinigung

Reinigungsparameter



Durchflussreinigung

Bei der Durchflussreinigung wird das produktberührende System gemäß Herstellerangaben (in der Regel Vorspülen – Intervallspülung mit Reinigungs- und Desinfektionsmittellösung – Nachspülen) im Durchfluss gereinigt und desinfiziert.

Zerlegungsreinigung

Die Durchlaufreinigung ersetzt nicht die in regelmäßigen Abständen erforderliche Zerlegungsreinigung.

Hierbei muss das gesamte System entsprechend der Herstellerangaben zerlegt, gereinigt und desinfiziert werden.

Desinfektion

Desinfektionsarten

Thermische Desinfektion

Chemische Desinfektion

Grundsatz: Eine ordnungsgemäße Desinfektion
kann nur auf gereinigten Oberflächen erfolgen

Sahneaufschlagmaschinen zerlegt



Wartung und Reinigung (Ersatzteilset)

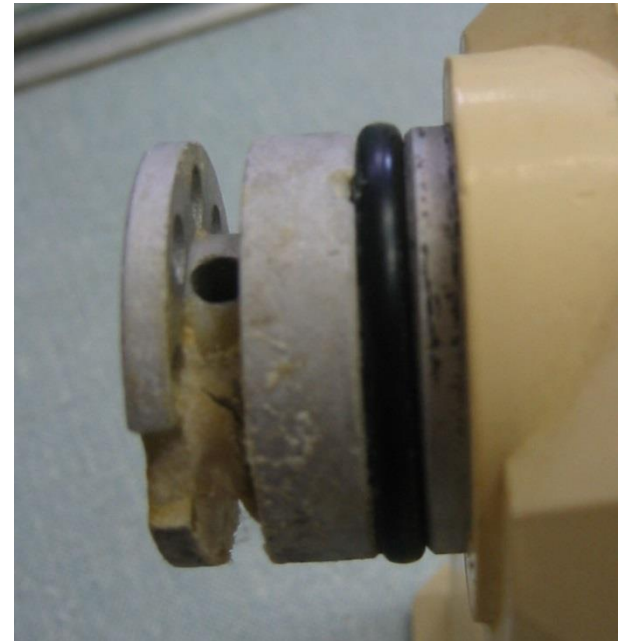


Beispiele für unzureichende Reinigung



Mit Aktivchlor behandeltes Edelstahlaufschlagsystem

Beispiele für unzureichende Reinigung



3. Kontrollempfehlungen

Empfehlungen für eine Routinekontrolle

1. Hygiene der Produktlagerung (offenen Gebinde) und Einhaltung Lagertemperatur
2. Beurteilung des Aufstellungsortes der Maschine
3. Äußerer optischer Eindruck der Maschine (Sauberkeit)
4. Optischer Eindruck des Vorratsbehälters und des Geräteinnenraums
5. Abweichender Geruch
6. Temperaturmessung
7. Befragung des Bedienpersonals zur Handhabung der Maschine und der Reinigung (geeignete R & D-Mittel – DVG gelistet / EU-Norm)
8. Prüfung der Dokumentation (Bedienungs- und Wartungsanleitung)

Anlassbezogenen Kontrollen

Die Maschine sollte sich im gereinigten zusammengebauten Zustand befinden.

Die verantwortliche Person soll die Maschine zerlegen, die kritischen Stellen beurteilen und anschließend gemäß Herstellerangaben die vorgeschriebene Zerlegungs- und Durchlaufreinigung durchführen.

4. Checkliste Sahneaufschlagmaschine

Die Checkliste ist in einem gesonderten
Dokument eingestellt

5. Merkblatt

Das Merkblatt ist in einem gesonderten Dokument
eingestellt und im FIS-VL hinterlegt.