

## Checkliste Sahneaufschlagmaschinen (informativ)

Betrieb \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
Ort \_\_\_\_\_  
Verantwortliche/er \_\_\_\_\_  
Betriebsart      Eiscafe / Eiswagen       Bäckerei / Konditorei   
                            Sonstige  \_\_\_\_\_  
Zuständige Behörde \_\_\_\_\_  
Kontrollperson \_\_\_\_\_  
Überprüfung am: \_\_\_\_\_

### 1. Gerätedaten:

1.1 Hersteller \_\_\_\_\_  
1.2 Typ \_\_\_\_\_  
1.3 Füllvolumen max. \_\_\_\_\_  
1.4 Baujahr \_\_\_\_\_  
1.5 Prüf- und Überwachungszeichen      ja       nein   
    (DIN 10507-H)  
1.6 Typenschild gut sichtbar      ja       nein

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

### 2. Maschinenaufbau:

2.1 Behälter für Flüssigsahne herausnehmbar      ja       nein   
2.2 Behälter und Verbindungsteile leicht zu      ja       nein   
    reinigen und desinfizieren. (alle Teile, die mit dem Produkt in Verbindung kommen, müssen leicht  
    demontierbar sein)  
2.3 Sprühkopf gekühlt (aktive Kühlung bis Tülle)      ja       nein

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

### 3. Anlagenbeschaffenheit

3.1 Anzeichen von Korrosion:      ja       nein   
3.2 Vertiefungen; Hohlräume; Fugen      ja       nein   
\_\_\_\_\_  
3.3 Abriebspuren:      ja       nein   
3.4 Zustand Dichtungen, Lager etc. i.O.      ja       nein   
3.5 Beständigkeit gegen Temperatur, sowie      ja       nein   
    Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

## Checkliste Sahneaufschlagmaschinen (informativ)

### 4. Anlagenprüfung

4.1 Lagertemperatur Kühlzelle/Kühlschrank: \_\_\_\_\_ °C

4.2 Aufstellort Maschine: \_\_\_\_\_

4.3 Temperaturregelung funktionsfähig ja  nein

Thermostat regelbar  automatisch

4.4 Temperaturanzeige ja  nein

Temperaturanzeige	°C
Kontrollmessung	°C
Temperaturdifferenz	°C

	Soll °C	Ist °C
Produkttemperatur im Tank	≤ +7,0	
Produkttemperatur Auslauf Tülle	max. +15,0	

Messmittel: \_\_\_\_\_

4.5 Kondenswasserbildung im Gerät ja  nein

4.6 Anlage sauber frei von Ablagerungen ja  nein

4.7 Kontamination durch Luftzuführung ja  nein

4.8 Kontamination(negative Beeinflussung) durch Umgebung, Staub, Gerüche, Verunreinigungen, Witterung möglich? ja  nein

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

### 5. Reinigung, Desinfektion und Wartung

#### 5.1 Prüfung der Reinigung und Desinfektion

5.1.1 Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion: \_\_\_\_\_

5.1.2 Verhalten bei längeren Betriebspausen: \_\_\_\_\_

5.1.3 Erfolgt eine Vorspülung mit Warmwasser? ja  nein

5.1.4 Erfolgt die Reinigung im Durchflussverfahren? ja  nein

Temperatur, Konzentration und Menge der Reinigungsmittellösung

Temperatur Eintritt: \_\_\_\_\_ Austritt: \_\_\_\_\_ Konzentration: \_\_\_\_\_ Menge: \_\_\_\_\_

5.1.5 Erfolgt eine Klarspülung zwischen R + D? ja  nein

5.1.6 Erfolgt eine Nachspülung? ja  nein

5.1.7 R + D Mittel (DVG-gelistet) ja  nein

5.1.8 Verwendetes Reinigungsmittel \_\_\_\_\_

5.1.9 Verwendetes Desinfektionsmittel \_\_\_\_\_

5.1.10 Einwirkzeit Desinfektionsmittel \_\_\_\_\_

5.1.11 Verwendetes Kombipräparat \_\_\_\_\_

## Checkliste Sahneaufschlagmaschinen (informativ)

5.1.12 Werden Auslauf und Luftzuführung regelmäßig auseinander gebaut? (Prallkörper gründlich reinigen und desinfizieren ggf. austauschen) ja  nein

5.1.13 Erfolgt eine Desinfektion der Hände vor dem Zusammenbau ? ja  nein

5.1.14 Wer führt die R + D im Betrieb durch (Ausbildung?) \_\_\_\_\_

### 5.2 Wartung

5.2.1 Wird das Gerät vom Hersteller gewartet ? ja  nein

5.2.2 Wartungsintervall \_\_\_\_\_

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

### 6. Dokumentation

Nachweise der betrieblichen Eigenkontrolle ja  nein

Reinigungs- und Desinfektionsplan ja  nein

Wartungsplan ja  nein

Betriebliche Vorgaben eingehalten? ja  nein

Bedienungsanleitung vorhanden? ja  nein

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

### 7. Probenahme

7.1 Amtliche Probe entnommen? ja  nein

7.2 Probennummer \_\_\_\_\_

Bemerkungen: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
(Datum und Unterschrift)