

# Hygieneplan...für...Schlagsahneautomaten

Diese **Vorschrift gilt für alle Mitarbeiter-innen**, die Schlagsahneautomaten bedienen, reinigen oder mit Vorbereitungsarbeiten beschäftigt sind.

## Umgang mit Rohsahne :

Bei voraussichtlich geringem Verbrauch kleine Packungen verwenden.  
Vor dem Befüllen des Automaten Geruch und Geschmack der Rohsahne prüfen.  
Nur den Tagesbedarf in den Sahneautomaten einfüllen.

**Aufbewahrungstemperatur der Rohsahne von max.+7°C einhalten.**

## Reinigung und Desinfektion des Sahneautomaten :

### Wann ?

**Täglich** vor dem Feierabend.

Nach **längeren Betriebspausen** vor Inbetriebnahme.

### Wie ?

**Restliche im Gerät verbliebene Sahne entfernen.**

Mit klarem warmen Wasser vorspülen.

Vorratsbehälter mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel säubern,

Garniertülle und Ausbauteile in Lösung im Vorratsbehälter legen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Angaben des Geräteherstellers anwenden.

Vor Inbetriebnahme gründlich mit klarem Wasser durchspülen.

**Achtung !!!** Keine Lappen zum Auswischen verwenden.

### Garniertülle :

**Nach längerer Standzeit** des Sahneautomaten Garniertülle abschrauben, nach Angaben des Herstellers in Reinigungs- und Desinfektionslösung legen und gründlich nachspülen.

### Sahne – Spritzbeutel :

**Wenn möglich**, Einweg-Spritzbeutel verwenden !

Wiederverwendbare Spritzbeutel bei jeder längeren Unterbrechung der Arbeit im Kühlschrank aufbewahren. Nach Beendigung der Arbeit Ausspülen und nach Angaben des Herstellers in Reinigungs- und Desinfektionsmittel – Lösung legen.

**Gründlich nachspülen.**

Fragen unter Tel: 0621- 4962 313 oder [www.langer-firmengruppe.de](http://www.langer-firmengruppe.de)