



Merkblatt Handhabung Rahm, Rahmbläser und Rahmautomaten

Allgemeines

Rahm ist ein mikrobiologisch sehr heikles Lebensmittel. Schlag- und Halbrahm (Pasteurisiert und UHT) sind bei unter 5 °C zu lagern. Bei kleinem Rahmverbrauch (weniger als 1 Liter pro Tag) empfehlen wir Rahmbläser oder Rahmdosen zu verwenden.

Einsatz Rahmbläser/Rahmdosen

Vor Gebrauch ist der Rahmbläser mit heissem Wasser (> 80 °C) oder mit einem chemischen Desinfektionsmittel zu spülen. Beim Befüllen des Rahmbläses sind Infektionen jeglicher Art unbedingt zu vermeiden. Die Garniertülle muss mindestens zweimal täglich mit warmem Wasser sauber gespült werden. Bevor der Rahmbläser neu befüllt wird, ist er von Hand oder im Geschirrspüler einwandfrei zu reinigen (unbedingt Gebrauchsanweisung des Maschinenherstellers beachten).

Bei Rahmdosen ist die Garniertülle jeweils nach und vor Gebrauch mit heissem Wasser gründlich zu spülen.

Einsatz von Rahmautomaten

Inbetriebnahme des Gerätes: Vor der Inbetriebnahme ist das Gerät mit zwei Liter kaltem Wasser durchzuspülen. Anschliessend mit zwei Liter 40 - 50 °C warmem Wasser mit Desinfektionsmittel (Dosierung gemäss Empfehlung des Produzenten) durchspülen. Das Desinfektionsmittel während des Spülvorgangs ca. 5 Min. einwirken lassen. Das Gerät mit zwei Liter kaltem Wasser nachspülen (kein Kreislauf!).

Die Rahmmaschine ist betriebsbereit und kann mit Rahm befüllt werden. Infektionen mit Händen und Schere unbedingt vermeiden. Nur absolut saubere Rahmbehälter einsetzen.

Reinigung des Gerätes: Die Rahmmaschine ist *täglich, unmittelbar nach Gebrauch* zu reinigen. Das Eintrocknen des Rahms ist unbedingt zu vermeiden. Das Gerät entleeren. Rahmresten können zum Kochen (z.B. für Saucen) verwendet werden. Anschliessend Ansaugrohr mit Luftregler demontieren. Den Luftregler vom Ansaugrohr abziehen und mit warmem Wasser und Bürste reinigen. Unbedingt Luftansaugstutzen mit kleiner Bürste mitreinigen. Gereinigte Teile wieder zusammensetzen. Anschliessend Rahmautomat mit mindestens zwei Liter 40 - 50 °C warmem Wasser mit Reinigungsmittel durchspülen. Täglich mit alkalischem Reinigungsmittel (löst Fett- und Eiweissrückstände) und einmal pro Woche mit einem sauren Reiniger (löst Milch- und Wasserstein) reinigen. Die Dosiervorschriften der Produktehersteller sind unbedingt einzuhalten. Zum Schluss des Reinigungsvorganges ist die Maschine mit kaltem Wasser durchzuspülen. Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir, die demontierbaren Teile der Maschine zu entfernen, damit die Maschine austrocknen kann.

Bei sämtlichen Maschinentypen sind die Gebrauchsanweisungen der Maschinenhersteller zu befolgen.

Wichtig:

Der Arbeitsprozess Schlagrahmproduktion ist im Selbstkontrollkonzept zu berücksichtigen und Kontrollpunkte sind zu definieren. Weisungen an das Personal sind zu erlassen und deren Durchführung ist regelmässig zu kontrollieren!

Chur, Mai 2010