



# Verwendung und Reinigung von Rahmbläser

Gültig ab: 04.11.2019  
MD-00063, Version: 01, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich  
Telefon 043 244 71 00, [www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch)

Fehler und Nachlässigkeiten bei der Verwendung von Rahmbläsern führen leicht zu verdorbenen Schlagrahm, der gar gesundheitsgefährdend sein kann. Bei sorgfältiger Beachtung der folgenden Punkte ergibt sich ein einwandfreier Schlagrahm, der den Gästen mit gutem Gewissen serviert werden kann.

## 1. Nur pasteurisierten oder UHT-erhitzten Rahm aus frisch geöffneten Packungen verwenden

Schlagrahm aus überlagertem Rahm verdirbt sehr rasch.

## 2. Beschränkte Haltbarkeit beachten

Rahmbläser sind nur in Betrieben zu empfehlen, die den Inhalt des Bläses in der Regel täglich aufbrauchen.

## 3. Gekühlt lagern

Der gefüllte Bläser gehört sofort nach Gebrauch in eine Kühleinrichtung bei max. +5 °C.

## 4. Reinigung vor jeder Neubefüllung

- Rahmbläser vollständig entleeren. Nach Vorspülen mit kaltem Wasser zur Verhinderung von Milchsteinablagerungen alle Teile in warmem Wasser mit Reinigungsmittel gründlich abbürsten (Fett- und Eiweiss-Reste müssen auch in den Ritzen vollständig entfernt werden).
- Hierauf alle Teile gründlich warm spülen und anschliessend in kochendem Wasser brühen (Gummiringe, Sprühventile und andere Einzelteile nicht vergessen).
- An staubfreiem Ort auf sauberem Tuch trocknen lassen, nicht abreiben. Apparatur mit sauberen Händen montieren, frisch einfüllen und sofort kühlstellen.

## 5. Desinfektion

Es empfiehlt sich, Rahmbläser regelmässig mit geeigneten Desinfektionsmitteln zu desinfizieren. Vor der Desinfektion ist eine gründliche Reinigung nötig, denn Desinfektionsmittel werden durch Lebensmittelreste inaktiviert. Für die Reinigung und Desinfektion von Schlagrahmautomaten sind zudem die Unterhalts- und Reinigungsvorschriften des Herstellers zu beachten. Rahmbläser, die sich nicht im Gebrauch befinden, sind zu entleeren und zu reinigen. Der Inhalt nicht entleerter Bläser gilt als im Verkehr befindlich und kann nicht erst im Moment einer Kontrolle als ausser Gebrauch erklärt werden. Die Organe der Lebensmittelkontrolle sind auch in diesen Fällen berechtigt, Proben zu erheben.

## 6. Reinigung und Desinfektion nach längerem Nichtgebrauch

Bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird ist eine gründliche Reinigung und Desinfektion notwendig.