



Merkblatt für den Gebrauch von Schneidemaschinen

Merkblatt 14

Schneidemaschinen werden gebraucht um die verschiedensten Fleischerzeugnisse zu schneiden. Werden dabei einige Hygieneregeln nicht beachtet, kann es zu unerwünschten Keimübertragungen kommen, insbesondere beim Schneiden von rohen und erhitzten Fleischerzeugnissen mit der gleichen Maschine.

Folgende **rohe, genussfertige Fleischerzeugnisse** werden mit der Maschine geschnitten:

Rohwürste mit normaler Reifung: Salami, Landjäger, Salametti

Rohpökelwaren: Coppa, Hobelfleisch, Mostbröckli, Rohessspeck, Rohschinken, Trockenfleisch (Bündner-, Walliser-).

Folgende bei 70°C und mehr **erhitzte Fleischerzeugnisse** werden mit der Maschine geschnitten:

- *Brühwurst geräuchert:* Bierwurst, Zungenwurst
- *Brühwurst ungeräuchert:* Fleischkäse, Mortadella, Aufschnittwürste wie Balleron, Lyoner und Schinkenwurst
- *Kochpökelware:* Schinken, Rindszunge

Das Schneiden von rohen Fleischerzeugnissen und anschliessend von erhitzten, ohne die Maschine dazwischen zu reinigen, kann fatale Folgen haben. Bei den **erhitzten Fleischerzeugnissen** entsteht durch eine Erhitzung von über 70°C ein **keimarmen Zustand**. Bei den **rohen Fleischerzeugnissen** wird durch einen Trocknungsprozess eine verminderte Wasseraktivität erreicht. Die verminderte Wasseraktivität hemmt zwar die Keimvermehrung, tötet aber die Keime nicht ab. Damit ist die Ware ungekühlt lagerfähig, aber **nicht keimarm**. Die vorhandenen Keime werden somit beim Schneiden an das Messer gestrichen. Wird als nächstes eine erhitzte Ware geschnitten, ohne vorher das Messer gereinigt und desinfiziert zu haben, so werden die Keime vom Messer auf dieses Fleischerzeugnis übertragen. Darunter können sich auch krankmachende Keime, wie Listerien, befinden. Da erhitzte Fleischerzeugnisse keimarm sind, haben die so übertragenen Listerien keine Konkurrenzkeime und können sich ungehindert vermehren. Es besteht dann eine unmittelbare Gefahr für den Konsumenten.

Deshalb ist Folgendes zu beachten:

- Nach dem Schneiden von rohen Fleischerzeugnissen muss die Maschine gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden, bevor erhitzte Fleischerzeugnisse geschnitten werden.
- Für Betriebe mit einem grossen Anteil an kalter Küche werden zwei Schneidemaschinen empfohlen.