



# HYGIENE-BESCHEINIGUNG

für den

## ORANKA-Dispenser

Europäisches Patent Nr. EP 0 793 618 B1

Auf der Grundlage der im Auftrag der Wolfgang Jobmann GmbH durchgeführten Prüfung bestätige ich, dass der ORANKA-Dispenser die Anforderungen der EG-Hygieneverordnung erfüllt und für den hygienisch einwandfreien Getränkeauschank in der Gemeinschaftsverpflegung geeignet ist.

Auf der Grundlage der „Hygienehinweise für Betriebsverantwortliche“ und der hieraus abgeleiteten HACCP-Dokumentation ist ein einwandfreier Einsatz des ORANKA-Dispensers gewährleistet.

Hamburg, 15.06.2016



### Hygienebescheinigung ORANKA Dispenser 2016

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  
Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg  
Telefon +49 (0)40 797172-0  
Fax +49 (0)40 797172-27  
E-Mail [service@gba-group.de](mailto:service@gba-group.de)  
[www.gba-group.de](http://www.gba-group.de)

Commerzbank Hamburg  
IBAN DE67 2004 0000 0449 6444 00  
SWIFT-BIC COBADEHXXX  
HypoVereinsbank  
IBAN DE45 2003 0000 0050 4043 92  
SWIFT-BIC HYVEDEMM300

Sitz der Gesellschaft:  
Hamburg  
Handelsregister:  
Hamburg HRB 42774  
USt-Id.Nr. DE 118 554 138  
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:  
Manfred Giesecke  
Ralf Murzen  
Dr. Roland Bernerth  
Carsten Schaffors



# HYGIENEHINWEISE FÜR BETRIEBSVERANTWORTLICHE

Die folgenden Erläuterungen zur Hygiene des Getränkespenders sollen Ihnen helfen, den Einsatz des Gerätes optimal auf Ihre Bedürfnisse abzustimmen und dabei jederzeit einen hygienisch einwandfreien Betrieb sicherzustellen.

## 1. Reinigung

- Von größter Bedeutung für die Hygiene des Getränkespenders ist die Qualität, mit der alle Teile des Gerätes, die Kontakt mit dem Getränk haben, gereinigt werden. Diese lässt sich am besten in einer Spülmaschine bei mindestens 60° Celsius erzielen. Sämtliche Behälterteile sind für diese Reinigungsform geeignet und können, mit Ausnahme des Ausgabeschlauches, unmittelbar in die Maschine gegeben werden. Infolge seiner für maschinelle Reinigung ungünstigen Form muss der Ausgabeschlauch mit der mitgelieferten Rundbürste kurz vorgereinigt werden.
- Die Reinigung von Hand kann mit einem handelsüblichen, lebensmittelgeeigneten Geschirrspülmittel erfolgen. Es muss besonders darauf geachtet werden, dass die Teile kräftig abgewischt werden, um eventuell anhaftende Getränkereste vollständig zu entfernen. Dies sollte, mit Ausnahme des Ausgabeschlauches, ausschließlich mit einem weichen Lappen geschehen. Auf keinen Fall dürfen Schwämme mit scheuernder Oberfläche oder Bürsten verwendet werden. Diese können zu Riefenbildungen im Behälter führen – eine hygienisch einwandfreie Reinigung der Flächen ist damit nicht mehr gewährleistet.
- Nach der Reinigung sollte das Gerät sorgfältig getrocknet und, selbst wenn es nicht unmittelbar benutzt wird, sofort wieder zusammengebaut werden. Auf diese Weise ist es am besten gegen Verunreinigungen geschützt, einzelne Teile können nicht verloren gehen und praktischerweise nimmt es auch keinen zusätzlichen Platz in Anspruch.

## 2. Betrieb

- Ein ordnungsgemäß gereinigtes Gerät kann bis zu 60 Stunden durchgehend betrieben und dabei beliebig oft ohne Reinigung nachgefüllt werden. In dieser Zeit muss eine durchgehende Kühlung sichergestellt sein. Sofern ein Kühlraum mit Temperaturen zwischen +1° und +8° Celsius zur Verfügung steht, empfiehlt es sich, den Behälter in einem längeren nutzungsfreien Intervall, z.B. nachts, dort aufzubewahren. Dies spart Energiekosten und kann das Getränk vor unerwünschtem Zugriff schützen. Je nach Einsatzprofil des Gerätes sollte geprüft werden, ob und wann innerhalb der 60 Stunden ausreichend Zeit für eine ordnungsgemäße Reinigung gegeben ist. Kann dies nicht sicher bestimmt werden, sollte in jedem Fall ein zweiter Behälter zur Verfügung stehen, der eingesetzt werden kann. Unter allen Umständen zu vermeiden sind „Schnellreinigungen“ von Hand unter Zeitdruck.
- Wird das Gerät ohne Reinigung wieder aufgefüllt, muss dem Aroma-Cap besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, da er in direktem Kontakt mit dem Getränk steht. Der Cap darf nur auf die Innenseite der zuvor umgedrehten Abdeckhaube gelegt werden – in allen anderen Fällen besteht die Gefahr einer Verunreinigung des Getränkes durch den Aroma-Cap. Zu beachten ist weiterhin, dass Wasser nur aus einem sauberen Gefäß in den Behälter gegeben wird. Es sollte durch organisatorische Maßnahmen sichergestellt sein, dass ein solches Gefäß jederzeit zur Verfügung steht. Da eine Neubefüllung oftmals unter Zeitdruck erfolgen muss, ist das Risiko hoch, ein ungeeignetes, aber unmittelbar erreichbares Gefäß zu verwenden – mit unter Umständen gravierenden Folgen für die Produktqualität.
- Findet für einen Zeitraum von über 8 Stunden keine Getränkeabgabe statt, so muss der Ausgabeschlauch durch Entnahme von einem Becher (ca. 0,2 Liter) gespült werden.
- Das Gerät muss, wenn keine zusätzliche Produktsicherung durch eine ordnungsgemäß gewährleistete Verriegelung oder anderen Sicherheitsabschluss gegeben ist, unter Aufsicht stehen, um gegen vorsätzliche Verunreinigungen geschützt zu sein. Die mit dem Aroma-Safe-System eingesetzten Verriegelungs-Vorrichtungen sind geeignete Schutzvorrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung und entsprechen damit einer verordnungskonformen Produktsicherung.
- Während des Betriebes zeigt eine Kondenswasserbildung an der Außenseite des Behälters gewöhnlich zuverlässig eine funktionstüchtige Kühlung an. Bei niedriger Luftfeuchtigkeit kann diese unterbleiben, so dass gelegentlich mit der Hand geprüft werden muss, ob die Behälterwand kalt ist.
- Bei Betriebsstörungen besteht, neben der Unterbrechung der Stromzufuhr, die wichtigste Maßnahme darin, die weitere Ausgabe des Getränkes nachhaltig zu verhindern. Die Konstruktion des Gerätes ermöglicht dies auf einfachste Weise durch Abnehmen des Behälters. Wird eine behebbare Kühlstörung innerhalb einer Stunde nach Befüllung festgestellt, kann das Getränk weiter verwendet werden. Andernfalls muss, wenn sich das Getränk erwärmt hat, der Behälter entleert und gereinigt werden.

## 3. Mobiler Einsatz

Das Gerät eignet sich grundsätzlich für den mobilen Einsatz wie z.B. bei Veranstaltungen – auch unter improvisierten Bedingungen. Für einen hygienisch einwandfreien Betrieb müssen allerdings einige Rahmenbedingungen beachtet werden:

- Es muss Wasser von Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen, beim geringsten Zweifel sollte von einem Einsatz abgesehen werden. Für jede Füllung muss frisches Wasser in einem geeigneten Gefäß von der Zapfstelle geholt werden. Wasser aus Kanistern und Behältern mit unklarer Standzeit darf nicht verwendet werden.
- Da eine Reinigung vor Ort gewöhnlich nicht in der erforderlichen Qualität durchzuführen ist, sollte zuvor geprüft werden, ob das 60-Stunden Intervall eingehalten werden kann – anderenfalls muss ein Ersatzbehälter mitgeführt werden.
- Die Stromzufuhr muss gesichert sein. Kurzfristige Unterbrechungen bis zu etwa 10 Minuten pro Stunde können toleriert werden. Es muss jedoch sichergestellt sein, dass diese Unterbrechungen sofort auffällig werden und keine unbemerkte Erwärmung des Getränkes stattfindet.
- Für den Transport sollten nach Reinigung sämtliche abnehmbare Teile in den Behälter gelegt und dieser mit dem Deckel verschlossen werden – ggf. Deckel mit Klebestreifen sichern.

## 4. Hygienekontrolle

- Die hygienische Kontrolle des Gerätes ist in erster Linie eine Reinigungskontrolle. Demzufolge sollte beim nicht befüllten, frisch gereinigten Gerät eine Überprüfung auf Sauberkeit erfolgen. Besondere Beachtung verdient die Innenseite des Ausgabeschlauches: Bei zweifelhaftem Zustand muss er gegen einen neuen ausgetauscht werden. Schlieren oder Belagsbildung auf der Behälterwand sollten bei maschineller Reinigung immer Anlass geben, die Funktionstüchtigkeit der Spülmaschine zu überprüfen. Bei Reinigung von Hand kann ein weiß-grauer Belag unvermeidbar und gesundheitlich unbedenklich sein, wenn das verwendete Wasser sehr hart ist – andernfalls sollte der Reinigungsvorgang überprüft werden. Die Ursache liegt meist in einem ungeeigneten Reinigungsmittel oder mangelhaftem Abspülen mit klarem Wasser.
- Für den Umgang mit dem Gerät gelten darüber hinaus selbstverständlich die allgemeinen Regeln der Personalhygiene im Lebensmittelbereich. Der Zusammenbau des frisch gereinigten Gerätes sowie die Befüllung müssen grundsätzlich mit sauberen, zumindest frisch gewaschenen Händen durchgeführt werden.

Sollten Sie weiter Fragen zum hygienisch sicheren Einsatz des Gerätes haben, so wenden Sie sich bitte an:

**WOLFGANG JOBMANN GMBH – QUALITÄTSSICHERUNG**  
**GUTENBERGSTR. 10 – 21465 REINBEK – TELEFON (040) 722 30 26**