



Februar 2026

Hygiene bei geschlagenem Rahm

Geschlagener Rahm gibt sehr häufig Anlass zu mikrobiologischen Beanstandungen. Nachfolgend sind die wichtigsten Tipps im Rahmen einer guten Hygienepraxis aufgeführt.

Allgemeiner Umgang mit Rahm:

- Flüssigen, pasteurisierten Rahm sowie fertig zubereiteten, geschlagenen Rahm bei höchstens 5°C halten.
- Flüssigen UHT-Rahm am Tag vor der Verarbeitung in den Kühler stellen.
- Mit Rahm gefüllte Geräte (wie Einwegdose, Rahmbläser) konsequent nach jedem Gebrauch wieder in den Kühler stellen.
- Generell Haltbarkeitsfristen beachten.
- Nicht mehr als den Tagesbedarf verarbeiten. Bei Arbeitsende allfällig zurückbleibenden Rahm am nächsten Tag höchstens noch für Back- oder Kochzwecke verwenden (Ausnahme bei Rahm aus Einwegdose: Dort Haltbarkeitsfrist auf Dose beachten).
- Auf der Speisekarte Rahm richtig deklarieren (Achtung: Deklaration "Halbrahm", wenn mindestens 150 g und weniger als 350 g Milchfett / kg).

Gerätetypen:

Einwegdose

- Spritztülle nach jedem Gebrauch gemäss Dosenaufschrift gründlich reinigen.
- Rahm ab Einwegdose empfiehlt sich bei kleinem oder seltenem Verbrauch.

Rahmbläser (KISAG-Bläser)

- Nur Geräte verwenden, bei denen sämtliche Bestandteile ausgekocht oder im Steamer ausgedämpft werden können.
- Gerät vor dem Befüllen offen für einige Minuten im Steamer erhitzen und anschliessend kurz auskühlen lassen. Die Wärmekapazität der Bläser ist im Vergleich zum Rahm sehr klein, so dass keine gravierende Erwärmung des nachher eingefüllten Rahmes befürchtet werden muss.
- Gerät nach Gebrauch zerlegen und im Geschirrspüler reinigen.
- Empfohlen, wenn täglich bis etwa ein Liter Rahm benötigt wird oder bei unregelmässigem Verbrauch. Zusätzlich einen zweiten Bläser für den Einsatz in Spitzenzeiten bereithalten.

Rahmautomaten

- Schliessen Sie mit dem Maschinenvertreiber / -hersteller einen Wartungsvertrag ab.
- Tägliche Reinigung und Desinfektion genau nach der Anleitung des Maschinenherstellers ausführen. Achtung: Einmal verkeimte Geräte lassen sich nur schwer wieder tauglich machen.
- Kühltemperatur (maximal 5 °C) der Maschine nach dem täglichen Einfüllen des Rahmes kontrollieren und protokollieren.

Mechanisches Schlagen und Verwenden von Einwegdressierbeuteln

- Rahm von Hand oder mit Maschine aufschlagen (Tagesbedarf).

Rahm in Einwegspritzsack abfüllen und gekühlt (maximal 5 °C) aufbewahren.

