

Die JURA-Hygiene – vom TÜVRheinland® zertifiziert!



Hygiene geprüft

- Unabhängige mikrobiologische Laboruntersuchung
- Analysen an hygienisch relevanten Komponenten
- Ergebnis: JURA Vollautomaten sind mikrobiologisch einwandfreie Produkte



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

JURA produziert und vertreibt seit 1994 Kaffeevollautomaten für gewerblichen und häuslichen Gebrauch mit einer eigenen, patentierten Technologie. Seit 1994 hat JURA über 2 Millionen IMPRESSA- und ENA-Vollautomaten an Endkonsumenten und gewerbliche Nutzer (Büro, Gastronomie, Tankstellen, Krankenhäuser, Arztpraxen usw.) verkauft.

Fortwährende Weiterentwicklungen und Optimierungen der Technologie und die Erkenntnisse regelmäßiger Laboruntersuchungen nimmt JURA stets zum Anlass, diese in unseren Geräten einfließen zu lassen.

Ein Espresso-/Kaffee-Vollautomat verarbeitet folgende Nahrungsmittel zu köstlichen Kaffeespezialitäten:

- Kaffee
- Wasser
- Milch

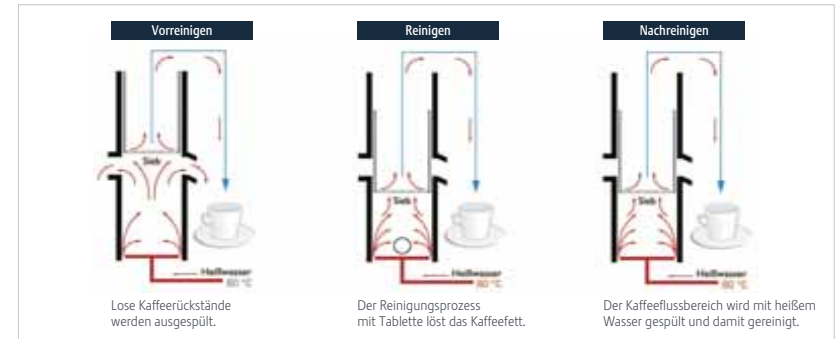
Zum Schutz der Gesundheit von Verbrauchern unterliegen Lebensmittel strengen Kontrollen und Vorgaben. Diese Vorgaben werden in eigenen Gesetzen, Richtlinien und Normen geregelt, die auch die Verarbeitung in Geräten definieren und von JURA erfüllt werden. Die Gastronomie kennt im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln noch strengere Vorgaben (z. B. HACCP-Vorgaben).

Da die Grundtechnologie von JURA-Geräten für Endverbraucher sowie für den gewerblichen Nutzer gleich ist, erfüllen Espresso-/Kaffee-Vollautomaten von JURA die Normen in beiden Segmenten. So entsprechen die Geräte selbstverständlich den Hygieneanforderungen der in einer neuen Norm geregelten Vorgaben zur Lebensmittelhygiene in Heißgetränkereitern sowohl bezüglich

- der Werkstoffe der Geräte als auch bezüglich
- des Betriebs, der Reinigung, der Desinfektion und der Entkalkung.

Über den in Normen geregelten Vorgaben hinaus bestätigen unabhängige Untersuchungen, wie z. B. Stiftung Warentest, ein gutes Handling und Beständigkeit der JURA-Vollautomaten im Dauertest.

Diese hohe Temperatur ist notwendig, um ein Höchstmaß an Sauberkeit zu erzielen. Ein Spülen der Brüheinheit von Hand ist nur bei ca. 40 °C möglich, da diese Wassertemperatur von den meisten Menschen bereits als sehr heiß empfunden wird. Die Brühgruppe fettet sich wieder selbst im Anschluss bei den nächsten Kaffeebezügen durch das natürliche Fett der Kaffeebohnen.



Wie bei allen Haushaltsgeräten obliegt dem Nutzer die Verantwortung im Umgang mit dem hochwertigen Produkt von JURA. Die tägliche Pflege der Geräte und die Hygiene im Umgang mit Milch, Kaffee und Wasser sind entscheidend für ein konstantes Kaffeeresultat und garantiert lange Freude mit den Geräten. JURA empfiehlt folgende tägliche Pflege:

- Kaffeesatzbehälter und Restwasserschale herausziehen, entleeren, mit warmem Wasser ausspülen, abtrocknen und wieder einsetzen; dabei etwas Spülmittel verwenden.
- Cappuccino-Düse nach Benutzung mit JURA-Cappuccino-Reiniger reinigen, zerlegen und trocknen lassen.
- Geräteoberfläche, Kaffeeausläufe und Düsen mit einem sauberen, weichen, feuchten Tuch abwischen.

DIE JURA HYGIENE-GARANTIE



Einfachste Pflege auf Knopfdruck, hygienisch selbstreinigend mit ca. 80 °C heißem Wasser sowie einer optimal abgestimmten Reinigungstablette und kein Herausnehmen der Brüheinheit notwendig.

Darüber hinaus verfügen JURA-Maschinen über integrierte Systeme wie

- Einschaltspülung
- Ausschaltspülung
- Reinigungsprogramm
- Filterwechselprogramm
- Entkalkungsprogramm
- Milchsystereinigungsprogramm
- Auspressen des Kaffeetresters nach jedem Bezug, um die Feuchtigkeit im Kaffeesatzbehälter gering zu halten (die ausgepresste Restfeuchte gelangt in die Restwasserschale).

JURA-Vollautomaten sind mit automatischen Reinigungsprogrammen ausgestattet, die eine hygienisch einwandfreie Brüheinheit garantieren. Dazu sind die automatischen Reinigungsprogramme stets dann durchzuführen, wenn dies von der Maschine angezeigt wird.

Die patentierte Brüheinheit – das Herzstück eines jeden JURA-Vollautomaten – wird durch das vollautomatische und präzise eingestellte Reinigungsprogramm bis zum Kaffeeauslauf optimal gereinigt. Durch den Einsatz moderner und innovativer Technologien ist der Reinigungsprozess zeitlich perfekt abgestimmt und löst bei ca. 80 °C rückstandslos die zurückbleibenden Kaffeereste, -öle und -fette.

STELLUNGNAHME ZUR SCHIMMELBILDUNG IN VOLLAUTOMATEN

Eine Schimmelbildung in Vollautomaten, unabhängig vom Fabrikat, kann ausschließlich dann erfolgen, wenn unhygienisch gearbeitet wird.

Voraussetzungen für ein Schimmelpilzwachstum sind:

- Wärme
- Feuchtigkeit
- Sporen (Keimlinge)
- Zeit zum Wachstum

Die Sporen befinden sich nicht im Kaffee oder Kaffeesatz, sondern sind überall in der Luft. Eine Pilzbildung ist in einem warmen, feuchten Milieu bei entsprechender Zeit nicht zu vermeiden, wie von allen anderen Lebensmitteln bekannt. Spezielle „Kaffeesatzschimmelpilze“ gibt es nicht. Die Sporen benutzen den warmen, feuchten Kaffeesatz lediglich als Nährboden zum Schimmelwachstum. Deswegen ist die tägliche Pflege so wichtig, um den Kaffeesatz nicht unnötig lange im Tresterbehälter zu belassen.

Ein durch unsachgemäße Benutzung gewachsener Schimmelpilz kann auf Grund seiner mikrobiellen und physikalischen Beschaffenheit nicht in die Kaffeetasse gelangen und somit nicht vom Menschen verzehrt werden. Die Reinigung des Tresterbehälters und der Auffangschale mit heißem Wasser neutralisiert ein solches eventuell entstandenes Milieu wieder. Abschließend anzumerken ist, dass Koffein nachgewiesenermaßen die Schimmelpilzbildung hemmt.

Wiebke Reineke-Göring
Diplom Oecotrophologin
Leitung Verkaufsförderung