

Lebensmittelhygienische Untersuchung von Speiseeis - 2007 bis Ende Juli 2008, aktueller Stand im LALLF M-V



Produktgruppe Speiseeis, Marktanteile in Deutschland:

- ca 80 % industrielles Eis , Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, (kaum Hersteller in MV)
- ca 15 % Speiseeis kleiner Hersteller aus Eisdielen und Konditoreien,
- ca. 5 % Softeis aus Automaten

Im Trend: Sehr schmackhaftes Speiseeis aus naturbelassener Milch wird im pasteurisierten Zustand direkt vom Bauernhof abgegeben. Bisherige Untersuchungen waren ohne Beanstandung.

Speiseeis ist mit wenigen Ausnahmen ein Milchprodukt. Es besteht im Wesentlichen aus Milch, Milcherzeugnissen, Zucker, pflanzlichen Fetten, Früchten sowie Zusätzen von Aromen, Farbstoffen, Verdickungsmitteln, nachlesbar in den Leitsätzen für Speiseeis.

Dieses Lebensmittel ist ein idealer Nährboden für Bakterien. Die Herstellung und der Umgang mit Speiseeis erfordern deshalb ein hohes Maß an Hygiene.

Probenziehung erfolgt durch die Lebensmittelkontrolleure der Veterinär- und Lebensmittel-Überwachungsämter nach risikoorientiertem Probenplan. Anstelle einer Probenziehung im Handel (Warenkorbprinzip) erfolgt die Beprobung vorrangig beim Hersteller bzw. beim Direktverkäufer loser Ware. Auf Grund der Risikoorientierung bei der Probenziehung spiegelt die Beanstandungsquote pro Warenart nicht mehr unbedingt das Gesamtbild der im Verkauf befindlichen Produktgruppen wider. Industriell hergestelltes verpacktes Speiseeis ist mikrobiologisch kaum zu beanstanden. Der Anteil an Proben ist folglich gering. Vordergründig werden Softeis und Speiseeis von kleinen lokalen Herstellern eingesandt. Es wird aber auch ein größerer Anteil von industrieller Eiscreme beim Ausportionieren gezogen und untersucht.

Rechtsgrundlagen, mikrobiologische Normen

Für Speiseeis gelten die Europäische Hygieneverordnung in Verbindung mit der Verordnung über mikrobiologische Kriterien von Lebensmitteln **und** die Lebensmittelhygieneverordnung der BRD in Verbindung mit den Speiseeis- Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Untersuchungen

Allgemein erfolgt eine Untersuchung auf Hygienenachweiskeime, Krankheitserreger, und ev. Bakterien, die zur Säuerung hinzugefügt wurden (z. B. bei Joghurteis). Es werden Methoden nach internationalem Standard angewandt.

1. Krankheitserreger:

Listeria monocytogenes darf eine bestimmte Anzahl nicht überschreiten. Salmonellen dürfen nicht nachweisbar sein.

2. Hygienemangelkeime:

Die Gesamtkeimzahl, die Enterobakterienzahl und die Anzahl Staphylokokken dürfen den jeweiligen Grenz- bzw. Warnwert nicht überschreiten.

Ergebnisse des Vorjahres:

In **2007** wurden 605 Speiseeisproben mikrobiologisch untersucht. Etwa zu einem Drittel handelte es sich um Speiseeis aus Softeisautomaten. Die Gesamtzahl der Beanstandungen betrug 93. Die Beanstandungsquote lag demnach bei 15,4 %.

Im Vordergrund standen Warn-, bzw. Grenzwertüberschreitungen von Enterobakterien, selten auch von Gesamtkeimzahlen. Vereinzelt lagen Kennzeichnungsfehler vor. Bei der Untersuchung auf pathogene Keime wurden weder Salmonellen, noch Listerien nachgewiesen. Demnach bestand keine gesundheitliche Gefahr für den Verbraucher. Weitere Hinweise auf mangelnde Hygiene lagen bei 112 Proben (18 %) vor. Hier wurden geringfügig erhöhte Enterobakterien- Keimzahlen ermittelt, die noch keinen Verstoß im Sinne einer lebensmittelrechtlichen Beanstandung darstellten.

Aktuelle Ergebnisse:

Bis **Ende Juli 2008** wurden 304 Speiseeisproben untersucht und 34 davon, analog dem Vorjahresergebnis vorrangig wegen Grenzwertüberschreitungen von Enterobakterien beanstandet. Bei einer dieser Proben lag eine Warnwertüberschreitung für Staphylokokken vor. Diese Keime gelten ebenso wie Enterobakterien als Hygieneindikator. Sensorische Abweichungen waren selten. So wurde nur bei einem Speiseeis ein sandiger Geschmack festgestellt. Die Beanstandungsquote beträgt bis jetzt insgesamt 15,8 %. Betrachtet man Softeis gesondert, so ist die Beanstandungsquote mit 34,0% etwa doppelt so hoch. Bei 34 Proben (11,2 %) lagen außerdem Hinweise auf mangelnde Hygiene in Form von erhöhten Enterobakterien- Keimzahlen vor. Die Beanstandungsquote entspricht demnach etwa der des Vorjahres. Die Hinweisquote fiel bis jetzt geringer aus.

Im Vergleich zu anderen Lebensmittelgruppen ist bei unseren Speiseeisuntersuchungen eine relativ hohe Anzahl von Proben mikrobiologisch auffällig. Dabei handelt es sich in der überwiegenden Zahl um Speiseeis kleiner Hersteller, bzw. Softeis. Es besteht Handlungsbedarf, jedoch kein Grund zur Beunruhigung. Diese Befunde deuten auf Hygienemängel, sowohl bei der Herstellung als auch bei der Abgabe von Speiseeis hin. Sie stellen keine gesundheitliche Gefahr dar, geben aber jeweils Anlass zu einer erweiterten Hygienekontrolle im Betrieb. In der Regel ist diese mit Auflagen zur Mängelbeseitigung verbunden. Krankheitserreger wurden bis Juli 2008 nicht nachgewiesen.

NB, 26.08.08