

Kontakt:
Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
Tel.: (02261) 88-3903
Fax: (02261) 88-3939

Stand: Juni 2021

Merkblatt für Lebensmittelunternehmer (Speiseeis/Eiscreme) - Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrolluntersuchungen -

Grundlagen:

1. Art. 4 Abs. 3 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004
2. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
3. Leitlinien für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht verpacktem Speiseeis

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel richtet sich an Lebensmittelunternehmer. Sie legt für bestimmte Lebensmittel mikrobiologische Kriterien fest. Um die Einhaltung dieser nachzuweisen ist der Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 4 Abs. 3 Buchstabe e) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Probennahme und Analyse verpflichtet.

Betriebe, die Speiseeis/Eiscreme **mit Milchbestandteilen** herstellen, müssen aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen ihrer betrieblichen Eigenkontrolle **mikrobiologische Untersuchungen** in Auftrag geben. Diese Untersuchungen müssen in einem hierfür akkreditierten Labor erfolgen.

Die unterschiedlichen, zu untersuchenden Keime werden zwei Kategorien zugeordnet: Keime, die die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien widerspiegeln, und solche, die die Prozesshygienekriterien widerspiegeln.

Lebensmittelsicherheitskriterien sind Kriterien für die Sicherheit eines Lebensmittels. Der Lebensmittelunternehmer hat zu gewährleisten, dass die Lebensmittelsicherheitskriterien während der gesamten Dauer der Haltbarkeit eingehalten werden (unter "vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen" für Vertrieb, Lagerung und Verwendung). Werden die Lebensmittelsicherheitskriterien nicht eingehalten, ist das Lebensmittel nicht sicher und darf nicht in den Verkehr gebracht werden bzw. muss vom Markt zurückgerufen werden, falls es schon ausgeliefert worden ist.

Prozesshygienekriterien sind Kriterien für eine akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses im Hinblick auf die Hygiene. Werden die Prozesshygienekriterien nicht eingehalten, sind Korrekturmaßnahmen zu ergreifen, damit die Prozesshygiene in Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht erhalten wird (Erforschung der Ursache, Verbesserung der Rohstoffauswahl, Verbesserung der Herstellungshygiene etc.).

Über die Häufigkeit der Untersuchungen entscheidet der Lebensmittelunternehmer selber. Die Entscheidung muss jedoch angemessen und plausibel sein und auf seinem HACCP-Konzept sowie Erfahrungswerten basieren.

Untersuchung auf Salmonellen (Pflichtuntersuchung):

Es müssen **5 Proben** Eiscreme auf das Vorhandensein von Salmonellen untersucht werden. Dabei dürfen sie während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Produktes in **25 g nicht nachweisbar** sein.

Werden Salmonellen nachgewiesen, ist das Eis aus dem Verkauf zu nehmen und zu vernichten. Wurde aus der gleichen Herstellungsladung Eis an andere Betriebe geliefert, ist das Eis zurückzurufen. Im Herstellungsbetrieb sind Maßnahmen zu ergreifen, um die Ursache der unbefriedigenden Ergebnisse zu finden und damit zu verhindern, dass erneut ein Salmonellenbefall auftritt.

Untersuchung auf Enterobacteriaceae (Pflichtuntersuchung):

Die Untersuchung auf Enterobacteriaceae gibt Hinweise auf die Einhaltung der Prozesshygiene.

Es müssen **5 Proben** Speiseeis bzw. vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis am Ende des Herstellungsprozesses auf Enterobacteriaceae untersucht werden.

Ein Untersuchungsergebnis ist u. a. erst dann „unbefriedigend“, wenn bei mehr als 2 (von 5) Teilproben **10 KBE¹/g** überschritten wurden. Keine der untersuchten 5 Proben darf den Grenzwert von **100 KBE¹/g** überschreiten.

Im Falle von unbefriedigenden Ergebnissen sind angemessene Maßnahmen zur Verbesserung der Herstellungshygiene einzuleiten.

Empfehlung zur Untersuchung bzgl. der aeroben mesophilen Keimzahl (freiwillige Untersuchung):

Neben den Pflichtparametern können die Proben auch auf die allgemeine Keimzahl untersucht werden. Die Ergebnisse lassen Rückschlüsse auf die betriebliche Hygiene zu und sind Anlass für Änderungen im Hygienekonzept. Hierbei handelt es sich um eine Empfehlung der Leitlinien für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht verpacktem Speiseeis und ist somit freiwillig.

Bitte lassen Sie sich von einer/einem Sachverständigen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln oder einem entsprechenden Labor oder Fachfirma zu diesem Thema ausführlich beraten.

Empfehlung zur Untersuchung auf Listeria monocytogenes (freiwillige Untersuchung):

Listerien sind Stäbchenbakterien, die nur geringe Nährstoffanforderungen stellen und in der Umwelt weit verbreitet sind. Sie stellen anspruchslose Keime dar, die sich auch bei geringen Temperaturen ab 2 °C im nährstoffarmen Substrat vermehren. Hierunter fällt auch Speiseeis aufgrund der Aufbewahrungs- bzw. Lagertemperatur. Dazu werden 5 Proben entnommen und untersucht. Dabei darf während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Produktes keine der Proben den Grenzwert von **100 KBE/g** überschreiten.

¹ KBE = Kolonie bildende Einheiten

Empfehlung zur mikrobiologische Untersuchung von Oberflächen (freiwillige Untersuchung):

Die Untersuchung der sogenannten Abklatschproben dient der Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges von Oberflächen und Arbeitsgeräten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Demnach ist es zu empfehlen eine Probennahme nach Reinigung und Desinfektion durchzuführen. Näheres über Häufigkeit der Probennahme, Probenzahl, Vorgehensweise bei der Probennahme sowie mikrobiologische Kriterien einschließlich Maßnahmen bei unbefriedigendem Ergebnis regelt die Leitlinien für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht verpacktem Speiseeis.

Die Leitlinie finden Sie unter folgendem Link:

<http://www.uniteis.com/pdf/home/Leitlinie-Gute-Hygiene-und-HACCP-Praxis.pdf>

Link zu akkreditierten Laboren

Unter folgendem Link finden Sie eine Auswahl der für die Probenuntersuchung in Frage kommenden Labore:

https://www.lanuv.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/zulassungen_genehmigungen/gegenproben_sachverstaendige/

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.