

## **Pressemitteilung des LHL**

**04. Juli 2018**

### **Hessisches Landeslabor: Speiseeis und Sahne oftmals keimbelastet**

#### **Jede sechste Probe Speiseeis und über 60 Prozent der Sahne aus Aufschlagautomaten beanstandet**

Gut acht Liter Speiseeis verzehrt der Deutsche nach wie vor pro Kopf und Jahr, gerne auch mit Sahne. Damit der Eisgenuss im Sommer auch ein Genuss bleibt, werden Hessens Eisdielen oder Eisverkaufsstellen wie Cafés regelmäßig von den kommunalen Ämtern oder Fachdiensten für Lebensmittelüberwachung kontrolliert; Eis- sowie Sahneprouben werden aus dem Sortiment entnommen und ins Hessische Landeslabor zur Untersuchung gebracht.

#### **Speiseeis**

„Im Zeitraum April bis Ende Juni haben wir 281 Planproben und 13 Verdachtsproben Speiseeis auf Milchbasis untersucht. Gemäß den Leitsätzen für Speiseeis handelt es sich dabei um Produkte, die ausschließlich unter Verwendung von Milchfett hergestellt werden. Dazu zählt Speiseeis mit der Bezeichnung Creme-Eis, Rahm-Eis beziehungsweise Sahnemis, Milcheis, Eiscreme, Parfait und Eis aus Milcherzeugnissen wie Joghurteis“, erklärte Dr. Arthur-Peter Schiffmann, Fachgebietsleiter Tierische Lebensmittel am Hessischen Landeslabor in Gießen. „Von den 281 Planproben mussten 46 Proben, und von 13 Verdachtsproben drei aufgrund von Hygienemängeln beanstandet werden. Dies entspricht bei den Planproben einer Beanstandungsquote von insgesamt 16,4 Prozent“, so Schiffmann. Krankheitserregende Keime wie Salmonellen konnten nicht nachgewiesen werden. Zwei Proben Milcheis wurden aufgrund fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet.

#### **Sahne aus Aufschlagautomaten**

In 91 Betrieben, in denen Speiseeis an Verbraucher abgegeben wird, wurde auch je eine Probe aufgeschlagene Sahne entnommen und im Labor auf Keime untersucht. Bei 55 dieser Proben

---

Schubertstraße 60

35392 Gießen

Telefon: 0641/4800 - 555

Telefax: 0641/4800 – 5900

E-Mail: [poststelle@lhl.hessen.de](mailto:poststelle@lhl.hessen.de)

waren die Richt- und Warnwerte für aufgeschlagene Sahne überschritten. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 60,4 Prozent. Eine Sahneprobe wurde aufgrund von sensorischen Abweichungen als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt. Vier von 11 Nachproben mussten erneut beanstandet werden.

Mögliche Ursachen für eine derart hohe Beanstandungsquote seien in der falschen Handhabung der Geräte, unzureichender Reinigung und Desinfektion sowie ungenügender Wartung der Geräte, hier insbesondere in dem fehlenden Austausch poröser Dichtungen zu suchen, erklärte Dr. Schiffmann. Oder die flüssige Sahne verbleibe über Nacht im Gerät und werde nicht ausreichend gekühlt.

„Zwar ist die Situation im Hinblick auf die Hygiene von Speiseeis und insbesondere von aufgeschlagener Sahne immer noch deutlich verbesserungswürdig, aber krankmachende Keime haben wir nicht gefunden, sodass die Verbraucherinnen und Verbraucher hier keine Bedenken haben müssen“, so Dr. Schiffmann abschließend.

## Hintergrund

Als Beurteilungsgrundlage für die Laborergebnisse werden die von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) empfohlenen Richt- und Warnwerte herangezogen. Enterobakterien, die auch Bestandteil einer gesunden Darmflora bei Mensch und Tier sind, dienen dabei als Indikatoren für Hygienemängel. Salmonellen und Coli-Bakterien sind Indikatoren für fäkale Verunreinigungen. Eine Überschreitung des Richtwertes deutet auf Hygienemängel hin, eine Überschreitung des Warnwertes zeigt an, dass die Prinzipien einer guten Hygienepraxis verletzt worden sind.