

Pressemitteilung des LHL

01. August 2019

Jedes fünfte Speiseeis und jede zweite Sahneprobe beanstandet

Mangelhafte Hygiene aber keine Krankheitserreger

Hessens Eisdielen oder Eisverkaufsstellen wie Cafés werden regelmäßig von den kommunalen Ämtern oder Fachdiensten für Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Dabei werden Eis- und Sahneprobe aus dem Sortiment entnommen und ins Hessische Landeslabor zur Untersuchung geschickt.

Speiseeis

„Zwischen April und Ende Juli haben wir insgesamt 197 Proben Speiseeis auf Milchbasis untersucht. Speiseeis mit der Bezeichnung Kremeis (Cremeeis), Rahmeis (Sahneeis), Milcheis, Eiskrem (-creme) Parfait und Eis aus Milcherzeugnissen wie Joghurteis dürfen gemäß den Leitsätzen für Speiseeis ausschließlich unter Verwendung von Milchfett hergestellt werden. Fruchteis enthält mindestens 20 Prozent Frucht und wird ohne Fettzusatz hergestellt. Speiseeis, das unter der Bezeichnung „Eis“ in den Verkehr gebracht wird – beispielsweise Erdbeereis - darf auch pflanzliches Fett enthalten“, erklärte Dr. Arthur-Peter Schiffmann, Fachgebietsleiter Tierische Lebensmittel am Hessischen Landeslabor in Gießen. „Von 170 Planproben haben wir 33 Proben aufgrund mangelhafter Hygiene beanstandet, was einer Beanstandungsquote von 19,4 Prozent entspricht und damit um drei Prozentpunkte über dem Vorjahresergebnis liegt“, so Schiffmann. Krankheitserregende Bakterien wie Salmonellen konnten nicht nachgewiesen werden. Zwei Proben Milcheis mussten aufgrund fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet werden.

Fünfzehn weitere Proben wurden als Verdachtsproben eingereicht. Hiervon wurde eine aufgrund von Hygienemängeln beanstandet. Von zehn aufgrund von Mängeln wie stoffliche Beschaffenheit

Schubertstraße 60

35392 Gießen

Telefon: 0641/4800 - 555

Telefax: 0641/4800 – 5900

E-Mail: poststelle@lhl.hessen.de

oder Kennzeichnung beanstandeten Proben waren in einer Nachprobe acht nicht mehr zu beanstanden. Nicht zu beanstanden waren auch zwei von Verbrauchern eingereichte Beschwerdeproben.

Sahne aus Aufschlagautomaten

„Neben den Eisproben wurde von 71 Betrieben, in denen Speiseeis an den Verbraucher abgegeben wird, auch je eine Probe aufgeschlagene Sahne untersucht“, sagte Schiffmann. Von diesen 71 Planproben waren bei 38 die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für aufgeschlagene Sahne überschritten. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 53,5 Prozent, die damit um rund sieben Prozentpunkte unter dem Ergebnis des Vorjahres liegt. Zwei Sahneprobe wurde aufgrund von sensorischen Abweichungen als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt. Vier von acht Nachproben mussten erneut beanstandet werden.

Mögliche Ursachen für eine derart hohe Beanstandungsquote seien Schiffmann zufolge 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. Oder die flüssige Sahne verbleibe über Nacht im Gerät und werde nicht ausreichend gekühlt.

„Wenn wir wie in diesem Jahr etwa jedes fünfte Speiseeis und mehr als jede zweite Sahneprobe beanstanden müssen, ist die Hygiene in hessischen Eisdielen und anderen Eisverkaufsstellen immer noch deutlich verbesserungswürdig. Immerhin haben wir keine krankmachende Keime 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.

Schubertstraße 60
35392 Gießen
Telefon: 0641/4800 - 555
Telefax: 0641/4800 – 5900
E-Mail: poststelle@lhl.hessen.de

