

Pressemitteilung

21. Juli 2017

Erneut Hygienemängel in hessischen Eisdielen festgestellt

Beanstandungsquote bei Speiseeis fast unverändert – Sahne aus Aufschlagautomaten deutlich weniger mit Keimen belastet

Etwa acht Liter Speiseeis werden in Deutschland pro Kopf und Jahr verzehrt. Damit der Eisgenuss im Sommer auch ein Genuss bleibt, werden Hessens Eisdielen und Cafés von der amtlichen Lebensmittelkontrolle regelmäßig überprüft. Die Eisproben werden von den zuständigen Veterinärämtern dem Sortiment entnommen und im Hessischen Landeslabor untersucht. Von den bislang 259 dieser Planproben mussten in diesem Sommer 40 Proben (15,4%) aufgrund von Hygienemängeln beanstandet werden. Gegenüber den Ergebnissen des Vorjahres (11,9%) war somit ein geringer Anstieg der Beanstandungsquote festzustellen. Im Einzelnen zu beanstanden waren vier von 43 Proben Fruchteis (9,3%), 17 von 126 Proben Milchspeiseeis (13,5%) und 19 von 90 Proben „Eis“ (21%) – Speiseeis, das unter der Bezeichnung „Eis“ in Verkehr gebracht wird und auch pflanzliches Fett enthalten darf, z.B. Erdbeereis.

Keine Krankheitserreger

„Gesundheitlich bedenklich waren diese Befunde nicht, insofern können wir die Verbraucher beruhigen“, teilte der Direktor des Hessischen Landeslabors, Prof. Dr. Hubertus Brunn, mit. „Denn in keiner Probe haben wir Salmonellen oder Listerien gefunden. Die nachgewiesenen Keime stammten sämtlich aus der Familie der *Enterobacteriaceae*, die auch Bestandteil einer gesunden Darmflora bei Mensch und Tier sind. Sie dienen als Indikatoren für Hygienemängel und fäkale Verunreinigungen“, erklärte Brunn. „Die Gründe für Keime im Speiseeis liegen fast immer in der nicht sachgerechten Handhabung der Eisportionierer. Diese werden oft in stehendem Wasser aufbewahrt oder gar mit unsauberen Lappen abgewischt“, sagte der Direktor.

Sahne immer noch auffällig

Neben den Eisproben wurde aus jeder Eisdiele auch je eine Probe aufgeschlagene Sahne aus den Aufschlagautomaten untersucht. Von 102 Proben mussten 50 wegen Hygienemängeln beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von rund 49 Prozent, die damit zwar deutlich geringer ausfällt als im Vorjahr (ca. 61%). „Aber die leider immer noch hohe Zahl der Beanstandungen ist nach wie vor auf eine falsche Handhabung der Geräte, unzureichende Reinigung und Desinfektion sowie fehlende und ungenügende Wartung der Geräte zurückzuführen“, erklärte Direktor Brunn. „Wenn flüssige Sahne über Nacht im Gerät verbleibt und nicht ausreichend gekühlt wird, können sich Keime dort munter vermehren. Auch werden poröse Dichtungen, in denen sich Keime ansiedeln können, nicht im erforderlichen Maße ausgetauscht“, so Brunn.