

## Mikrobiologische Eigenkontrollen über Speiseeis und Sahne

### Rechtliche Grundlage

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 legt mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel fest und dient der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Sie betrifft dabei unter anderem die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis sowie Sahneerzeugnisse.

### Pflichten des Lebensmittelunternehmers

Lebensmittelunternehmer, die Speiseeis und Schlagsahne herstellen, sind verpflichtet, eigenständig und regelmäßig mikrobiologische Untersuchungen zu veranlassen. Diese Untersuchungen erfolgen unabhängig von amtlichen Probenahmen durch die Lebensmittelüberwachung. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind durch den Lebensmittelunternehmer zu bewerten, erforderliche Maßnahmen abzuleiten und vollständig zu dokumentieren.

### Mindestprobenzahl

Grundsätzlich gelten folgende Mindestanforderungen an den herstellenden Betrieb:

- 1 Milcheisprobe pro Jahr  
(bzw. 10 Milcheisproben, wenn dieses unter Verwendung von rohem Ei hergestellt wird)
- 1 Fruchteisprobe pro Jahr
- 1 Sahneprobe aus Sahnautomaten pro Jahr
- 1 Oberflächenprobe relevanter Produktionsoberflächen wie Eismaschinen und Rührwerke

### Ziel der Untersuchungen

Das Ziel der mikrobiologischen Untersuchungen ist der Nachweis der hygienischen Prozesssicherheit im Hinblick auf die Vermeidung von Rekontaminationen nach der Wärmebehandlung bzw. bei der Kaltverarbeitung insbesondere bei verzehrfertigen Lebensmitteln. Die Untersuchung erfolgt dabei auf relevante mikrobiologische Parameter zu denen folgende Keime gehören:

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp.
- *Escherichia coli* (E. coli)
- *Staphylococcus aureus*

### Weitere Anforderungen

Neben den mikrobiologischen Untersuchungen müssen Betriebe insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Einführung und Aufrechterhaltung eines wirksamen Eigenkontrollsystems
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis (GHP)
- Regelmäßige Schulung des Personals
- Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Baulich und technisch einwandfreie Instandhaltung insbesondere der Produktionsbereiche

### Informationsquellen

Weiterführende Informationen bieten die einschlägigen Leitlinien (z. B. die der Firma Uniteis). Eine Liste geeigneter Laboratorien erhalten Sie im Merkblatt „Gegenprobensachverständige NRW“.