

INFORMATIONSBLATT

Eigenkontrolluntersuchung bei Speiseeis von gewerblichen Speiseeiserzeugern gem. (EG)VO 2073/2005

Nach Anh. I Kap. 1 VO (EG) Nr. 2073/2005 müssen folgende *Lebensmittelsicherheitskriterien* für in Verkehr gebrachtes Speiseeis **während der Haltbarkeitsdauer** erfüllt sein:

- **Listeria monocytogenes** dürfen in keiner von 5 untersuchten Proben einer Charge in einer Größenordnung von über 100 KbE/g* nachgewiesen werden.
- **Salmonellen** dürfen in keiner von 5 untersuchten Proben einer Charge Milcheis nachweisbar sein.

Sofern die Untersuchungen von Speiseeis in diesen Punkten unbefriedigende Ergebnisse liefern, ist es nach Art. 7 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 2073 vom Markt zu nehmen oder zurückzurufen. Ein derartiges Speiseeis gilt nach Art. 14. Abs. 2 a VO (EG) Nr. 178/2002 als nicht sicher, da davon auszugehen ist, dass es gesundheitsschädlich ist.

Ferner ist nach Anh. I Kap. 2.2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 folgendes Prozesshygienekriterium am **Ende des Herstellungsprozesses** von Speiseeis einzuhalten:

- **Enterobacteriaceen** dürfen in nicht mehr als 2 von 5 Proben einer Charge zwischen 10 und 100 KbE/g* liegen und in **keiner** der 5 Proben in einer Größenordnung von über 100 KbE/g¹ nachgewiesen werden.

Sofern die Untersuchungen von Speiseeis in diesen Punkten unbefriedigende Ergebnisse liefern, ist eine Verbesserung der Herstellungshygiene erforderlich!

...¹ KbE/g: Koloniebildende Einheiten pro g Lebensmittel

Die Verantwortung für die Einhaltung dieser Anforderungen trägt der Unternehmer!

Hinweise zur Probenahme und Transport von Speiseeisproben für die mikrobiologische Untersuchung:

Die Pflicht zur Eigenkontrolle besteht für selbst hergestelltes Speiseeis auf Milchbasis².

Die Probenahme erfolgt durch den Speiseeiserzeuger selbst oder durch einen von ihm Beauftragten und **dient der Überprüfung des Herstellungsverfahrens.**

Die Informationen aus dieser Untersuchung sollen dazu dienen, Mängel in der Herstellung zu entdecken, um dann Verbesserungen vornehmen zu können. Deshalb sind „kosmetische Proben“, die unter ungewöhnlich sterilen Bedingungen entnommen werden, sinnlos!

Es werden 5 Einzelproben von Speiseeis, welches Milchbestandteile enthält, am Ende des Herstellungsprozesses (nach dem Freezen) bzw. vor Abgabe an den Konsumenten entnommen.

Empfehlung:

- Entnahme von 5 Proben aus der Tagesproduktion (= Tagescharge).
Wenn mehrere Sorten hergestellt werden, sind die insgesamt 5 Proben aus unterschiedlichen Sorten zu entnehmen. (5 x 3 Kugeln).
Im Fall Softeis: 5 Portionen Mischeis. (Nummerierung der Probengefäße in der Reihenfolge der Entnahme 1-5)
- Jede Probe wird in ein eigenes möglichst steriles Gefäß gegeben (z.B.: Marmeladeglas mit mind. 80°C gewaschen oder Original-Tiefkühlsäcke; sterile Behälter gibt es auch im untersuchenden Labor)

- Probenentnahme mittels steriler Löffel (z.B. mit Alkohol abgeflammt). Für jede Einzelprobe wird ein gesonderter Löffel verwendet!
- Mindestmenge pro Einzelprobe: 3 Kugeln Eis/Sorte bzw. 1 Portion Softeis
- Die Proben werden so verpackt, dass sie bis zum Einlangen in das Untersuchungslabor nicht auftauen.

...² Speiseeis, das einen Anteil an Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis enthält

Untersuchungsumfang:

Die Proben sind auf ***Enterobacteriaceae*** zu untersuchen. Weiters erscheint es zweckmäßig, die 5 Speiseeisproben gepoolt auf *Listeria monocytogenes* und *Salmonella* zu untersuchen, um der VO (EG) Nr. 2073/2005 zu entsprechen.

Folgende steirische Labors sind zugelassen, Eisproben zu begutachten:

AGES IMED Graz
Zentrum für lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten
Abteilung Lebensmittelmikrobiologie
 Beethovenstraße 6-8,
 A-8010 Graz
 Telefon: 050 555 61 303;
lebensmittel.graz@ages.at

AGROLAB Austria
 Gewerbepark 186,
 A-8212 Pischelsdorf
 Telefon: 0043 3113 3323 - 0;
steiermark@agrolab.at

HYGIENICUM® Institut für Mikrobiologie & Hygiene-Consulting GmbH
 A-8045 Graz, Andritzer Reichsstraße 13 •
 Telefon: 0316/69 41 08 oder 0664/51 15 436
office@hygienicum.at

QLM - Qualitätslabor St. Michael
 Bundesstraße 59
 A-8770 St. Michael in Obersteiermark
 Telefon: 0043 3843 511-0
labor@qlm.at

Jedes andere, für Milchprodukte akkreditierte, Labor kann diese Untersuchungen ebenfalls vornehmen.