



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 18.08.2020

VERBRAUCHERSCHUTZ

Mikrobiologische Untersuchungen haben ergeben: Das Speiseeis ist von insgesamt guter Qualität



📷 Unsplash / Lama Roscu

Verbraucherschutzminister Peter Hauk MdL: „Dem sommerlichen Eisgenuss steht in Baden-Württemberg nichts im Weg“

„Sommer, Sonne und Urlaubszeit. Gerade bei den heißen Temperaturen, die wir derzeit erleben, ist der Genuss von Eis für die meisten Menschen ein Muss. Damit der leckeren Erfrischung nichts entgegensteht, haben die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) in Baden-Württemberg auch in diesem Sommer Speiseeis untersucht und die Nachricht ist wie erhofft: einem sorgenlosen

Eisgenuss steht nichts entgegen“, sagte Verbraucherminister Peter Hauk MdL, am Dienstag (18. August) in Stuttgart.

Bei der mikrobiologischen Untersuchung von Speiseeis liegt der Schwerpunkt vor allem auf Keimen, die zur Bewertung der Produktionshygiene geeignet sind und unter Umständen auch gesundheitlich bedenklich sein können.

Auch wenn aufgrund der Covid-19-Pandemie die Probenanzahl im laufenden Jahr geringer als sonst ausfällt, wurden an den vier CVUAs bisher 120 Proben Speiseeis auf verschiedene Mikroorganismen untersucht, davon wurden 17 wegen kleinerer Hygienemängeln beanstandet (14,2 Prozent). Keine Probe wurde aber als gesundheitsschädlich oder als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Von 2015 bis 2019 wurden in Baden-Württemberg ca. 1.700 Proben Speiseeis, überwiegend aus handwerklicher Herstellung, mikrobiologisch untersucht, davon wurden durchschnittlich rund elf Prozent beanstandet. Auch hier gab es keine Beurteilung als gesundheitsschädlich, allerdings vier Mal als nicht zum Verzehr geeignet.

8,9 Prozent der Speiseeisproben wiesen im damaligen Probezeitraum einen zu hohen Gehalt an Indikatorkeimen für die Betriebs- und Personalhygiene (Enterobacteriaceen, sogenannte Darmkeime) auf, zwei dieser Proben wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Für eine hohe Keimbelastung mit diesen Indikatorkeimen kann es mehrere Ursachen geben, wie z. B. die Verwendung kontaminierter Rohstoffe, eine nicht ausreichende Erhitzung der Eismasse vor dem Ausfrieren oder eine mangelhafte Produktionshygiene. Darauf wird in den Kontrollen deshalb besonders geachtet.

Ein weiterer Hygieneindikator sind bestimmte (koagulase-positive) Staphylokokken, die bei 30-50 Prozent der gesunden Normalbevölkerung als natürliche ‚Besiedler‘ z. B. auf der äußeren Haut vorkommen. Sie können über Lappen, Tücher, Arbeitsflächen und -geräte im Betrieb verschleppt werden oder durch entsprechend hoch belastetes Ausgangsmaterial ins Speiseeis gelangen. Einige dieser Bakterien können bei hohen Temperaturen Giftstoffe bilden. Bei 15 Proben (7 Prozent) zwischen 2015 und 2019 waren Staphylokokken der Beanstandungsgrund.

Dieses weit verbreitete Bakterium kann Gifte (Toxine) bilden und z. B. durch Rohstoffe wie Obst oder Nüsse ins Eis gelangen. Sehr niedrige Gehalte sind unbedenklich, mittlere Gehalte sind ein Hinweis für Mängel z. B. in der Qualität der Rohstoffe und hohe Gehalte führen zur Einstufung als nicht zum Verzehr geeignet oder gar gesundheitsschädlich. In der aktuellen Beprobung wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

„Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass sich die – risikoorientierte - amtliche Kontrolle der betrieblichen Eigenkontrolle der Speiseeishersteller bewährt hat. Die Hygieneanforderungen werden weitgehend eingehalten“, so der Minister

Darüber hinaus appellierte der Minister an die Betreiber von Eisdielen und Cafés: „Ein hygienischer Umgang in Eisdielen und Cafés notwendig ist, da auch nachträglich z. B. durch unsaubere Portionierer oder Vorratsbehälter Keime auf das Eis gelangen können. Der Verbraucher muss sich darauf verlassen können, dass sowohl in der Produktion, als auch im Verkauf sehr sensibel mit Eis umgegangen wird. Aktuell ist das der Fall“, so Hauk.

Hintergrundinformationen

Weitere Informationen zu den Lebensmitteluntersuchungen finden Sie unter www.ua-bw.de, weitere Informationen zum Thema Verbraucherschutz unter www.mlr-bw.de.