



Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 legt die allgemeinen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit fest. Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. In der VO (EG) 2073/2005 werden Sicherheits- und Prozesshygienekriterien festgelegt, bei deren Überschreitung das Produkt nicht mehr sicher bzw. nicht mehr verkehrsfähig ist.

Jeder Lebensmittelunternehmer, der Speiseeis und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis herstellt, hat sicher zu stellen, dass die in Anhang I dieser Verordnung aufgeführten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Verfahren

Zum Erreichen des Ziels, ein sicheres Lebensmittel herzustellen, sind in angemessenem Rahmen Untersuchungen (Eigenkontrollen) zur Absicherung der Produkte auf das Vorhandensein von Enterobacteriaceae durchzuführen. Der Untersuchungsumfang und die einzuhaltenden Grenzwerte sind der untenstehenden Tabelle zu entnehmen.

Bei kleinen handwerklichen Speiseeisherstellern wird in der Regel eine Beprobung pro Jahr als ausreichend erachtet.

Die Untersuchung auf Salmonellen ist nur bei Eiscreme (auf Milchbasis) erforderlich, sofern das Salmonellenrisiko nicht durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist (z.B. durch Pasteurisieren des Eismixes oder der Eismixsterilkonserven). Da es sich bei dieser Untersuchung um ein Lebensmittelsicherheitskriterium handelt, sind diese Proben von bereits in Verkehr gebrachtem Eis innerhalb der Haltbarkeit zu entnehmen.

Tabelle: Lebensmittelsicherheitskriterien für Eiscreme (Verkehrsfähigkeit für im Handel befindlicher Erzeugnisse) Verordnung (EG) 2073/2005, Anh. I, Pkt.1.13, 2.2.

Lebensmittel-kategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan n	c	Grenzwert	Grenzwert	Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt
				m	M		
Eiscreme mit nicht ausgeschlossenen Salmonellenrisiko (s. o.)	Salmonella	5	0	in 25g n.n.		EN/ISO 6579-1	In Verkehr gebrachtes Eis während der Haltbarkeitsdauer
Speiseeis und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis	Enterobacteriaceae	5	2	10 kbE/g	100 kbE/g	ISO 21528-2	Ende des Herstellungsprozesses

n = Anzahl der Probeeinheiten je Stichprobe (5 Einzelproben bewertet als 1 Probe)

c = Anzahl der Probeeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen dürfen, bevor das Speiseeis als nicht mehr sicher eingestuft wird.

m, M = Grenzwerte

KbE: Koloniebildende Einheiten

Die Proben sind in eigener Verantwortung an ein akkreditiertes Labor zu senden.

(Liste mit vereidigten Gegenprobensachverständigen unter folgender Adresse:

www.bvl.bund.de/gegenprobensachverstaendige)

Der Untersuchungsumfang sowie die Details der Probenahme sind vorab mit dem beauftragten Labor abzustimmen.

Erstellt am:	18.04.2013	Geprüft am:	09.07.2013	Freigabe am:	10.07.2013	Dokument:	LM-05-MBL-518-PM
durch:	Wolf	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Hurttig	Version:	03.00
Korrektur am	21.06.2023	Geprüft am:	16.04.2020	Freigabe am:	25.08.2023	Seite	1 / 3
durch:	Stamer	Durch (QMB):	Meister	durch (AL):	Kraft		



Hinweise zur Probenahme

- Untersuchungspflicht gilt nur für selbst hergestelltes Speiseeis auf Milchbasis
- Probenahme am Ende des Herstellungsprozesses, direkt aus der Eismaschine (z. B. Freezer)
- vorzugsweise neutrale (nicht saure) Sorten beproben wie z.B. Vanille, Schokolade, Stracciatella
- zur Probenahme nur saubere Gerätschaften verwenden (z.B. ausgekochtes Marmeladenglas, neue Gefrierbeutel, abgekochte Spatel oder Löffel oder vom Labor bereitgestellte Gefäße)
- Mindestmenge in Absprache mit dem Labor (ca. 250 ml)
- Probengefäß sicher verschließen und gefroren, möglichst unverzüglich, transportieren!

Bewertung der Probenergebnisse

In Abstimmung mit dem Labor wird in kleinen Speiseeis herstellenden Betrieben in der Regel nur eine Eisprobe einer Sorte angefordert, diese wird dann als repräsentativ für die beprobte Partie angesehen. Die festgelegten Grenzwerte sind der Tabelle auf Seite 1 dieses Merkblattes zu entnehmen.

(Bitte beachten: Sofern statt der 5 Teilproben nur 1 Eisprobe entnommen wird, ist der Grenzwert *m* von 10 kbE/g für Enterobacteriaceae einzuhalten!)

Eine abschließende Beurteilung wird vom Labor übermittelt. Auf Anforderung ist der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde Einsicht in die Laborergebnisse zu gewähren.

Maßnahmen nach Untersuchung mit unbefriedigendem Ergebnis

Bei **Überschreitung der Grenzwerte** muss der Eishersteller Maßnahmen ergreifen, um die Ursache der unbefriedigenden Ergebnisse zu finden und zu verhindern, dass diese nicht akzeptablen Keimzahlen erneut auftreten. Sofern sich Speiseeis aus dieser Partie noch im Verkauf befindet, ist dieses gemäß Artikel 19 der VO (EG) 178/2002 aus dem Verkehr zu nehmen. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde ist in diesem Fall aktiv zu informieren!

In jedem Fall ist bei Grenzwertüberschreitung der ersten Probe zur Absicherung mindestens eine weitere Untersuchung einer anderen Produktions-Charge durchzuführen.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 139 S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 S. 1)

in derzeit gültiger Fassung

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen / Auskünfte erteilt:

Erstellt am:	18.04.2013	Geprüft am:	09.07.2013	Freigabe am:	10.07.2013	Dokument:	LM-05-MBL-518-PM
durch:	Wolf	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Hurttig	Version:	03.00
Korrektur am	21.06.2023	Geprüft am:	16.04.2020	Freigabe am:	25.08.2023	Seite	2 / 3
durch:	Stamer	Durch (QMB):	Meister	durch (AL):	Kraft		



Merkblatt

Mikrobiologische Kriterien für die Eigenkontrolle von Speiseeis gemäß VO (EG) 2073/2005

LM-05-MBL-518-PM

Stand: 21.06.2023

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271

Erstellt am:	18.04.2013	Geprüft am:	09.07.2013	Freigabe am:	10.07.2013	Dokument:	LM-05-MBL-518-PM
durch:	Wolf	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Hurttig	Version:	03.00
Korrektur am	21.06.2023	Geprüft am:	16.04.2020	Freigabe am:	25.08.2023	Seite	3 / 3
durch:	Stamer	Durch (QMB):	Meister	durch (AL):	Kraft		