

mikrobiologische Untersuchung gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF

gesetzliche Voraussetzungen:

Bei der Herstellung von Speiseeiserzeugnissen sind Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel einzuhalten:

In Verkehr gebrachtes Speiseeis muss folgende **Lebensmittelsicherheitskriterien** erfüllen:

- **Listeria monocytogenes: in 25g nicht nachweisbar bei 5 untersuchten Proben je Charge**
- **Salmonella*: in 25g nicht nachweisbar bei 5 untersuchten Proben je Charge**

Bei Nichterfüllung der Anforderungen sind das Erzeugnis oder die Charge vom Markt zu nehmen und zurückzurufen.

Am Ende des Herstellungsprozesses muss folgendes **Prozesshygienekriterium** entsprechen:

- **Enterobacteriaceae:** das Ergebnis ist
 - **befriedigend, sofern alle Werte der 5 untersuchten Proben je Charge ≤ 10 KBE/g sind**
 - **akzeptabel, sofern maximal 2 von 5 untersuchten Proben je Charge zwischen 10 und 100 KBE/g und die übrigen Werte ≤ 10 KBE/g sind**

Wird das Prozesshygienekriterium nicht erfüllt, sind Verbesserungen in der Herstellungshygiene erforderlich.

*Die Untersuchung auf Salmonella ist verpflichtend bei Eiscreme, ausgenommen Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist.

Wird Speiseeis gemäß der „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung“ hergestellt, kann das Salmonellenrisiko weitgehend ausgeschlossen werden. Dadurch ist die Ausnahme von der Untersuchungspflicht auf Salmonellen gegeben und es ist keine Untersuchung auf Salmonella erforderlich.

Hinweise zu Untersuchungsumfang, Probenahme und Transport:

Zu untersuchen ist selbst hergestelltes Speiseeis auf Milchbasis.

Die Probenahmehäufigkeit richtet sich nach Art und Größe der Speiseeiserzeugung. Der Speiseeishersteller muss mindestens **einmal im Jahr**, am besten bei Saisonbeginn, eine Probenahme vornehmen.

Die Probenahme erfolgt durch den Speiseeiserzeuger selbst oder durch einen von ihm Beauftragten.

- Kühlakkus rechtzeitig vor Probenahme tiefgefrieren
- benötigtes Material für Probenahme (sterile Löffel, sterile Probengefäße) vorbereiten
- Probenahme erfolgt am Ende des Herstellungsprozesses bzw. vor Abgabe an den Konsumenten, Probenahme von **5 Einzelproben** Speiseeis, welches Milchbestandteile enthält, die 5 Proben sind aus einer Tagesproduktion zu entnehmen, bei Herstellung von mehreren Sorten, können die insgesamt 5 Proben aus unterschiedlichen Sorten entnommen werden.
- erforderliche **Mindestmenge pro Einzelprobe: 250 g** (entspricht ca. 3 Kugeln)
- **jede Probe** in ein **gesondertes, möglichst steriles Gefäß** (z.B. frischer Gefrierbeutel/Frischhaltesackerl) geben
- Probenahme mit einem möglichst **sterilen Löffel** (z.B. mit Alkohol abgeflammt), jede Einzelprobe mit einem gesonderten Löffel nehmen
- Probengefäße gut verschlossen, aufrecht gelagert und gekühlt transportieren, ein Auftauen bis zum Einlangen in das Untersuchungslabor darf nicht eintreten
Probenabgabe Mo bis Do von 7 bis 12 Uhr, Fr von 7 bis 11 Uhr
- Prüfbericht und Rechnung werden per Post zugestellt