

Kleine Anfrage

der Abg. Dr. Friedrich Bullinger und Klaus Hoher FDP/DVP

und

Antwort

**des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Hygiene beim Verkauf von Speiseeis

Kleine Anfrage

Wir fragen die Landesregierung:

1. Welche Rechtsgrundlagen gibt es für die Hygiene beim Verkauf von Speiseeis in Eisdielen und an Eisverkaufsständen?
2. Wie viele Speiseeis-Proben haben die baden-württembergischen Verbraucherschutzbehörden im Jahr 2017 genommen?
3. Wie hoch war dabei der Anteil von Beanstandungen?
4. Welche waren die häufigsten Beanstandungsgründe?
5. Inwieweit treten beim Verkauf von Speiseeis in Eisdielen und an Eisverkaufsständen mit Blick auf Unterbrechungen der Kühlkette, die Reinigung von Portionierern und hinsichtlich der Hygiene an Sahne-Aufschlagautomaten und Softeisautomaten verstärkt Mängel auf?
6. Wie bewertet die Landesregierung die oben genannten Mängel gegebenenfalls hinsichtlich ihrer Gesundheitswirkung?
7. Was tut die Landesregierung für die Einhaltung der geltenden Hygienestandards beim Verkauf von Speiseeis?

12. 07. 2018

Dr. Bullinger, Hoher FDP/DVP

Antwort

Mit Schreiben vom 7. August 2018 Nr. Z(35)-0141.5/328F beantwortet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

Wir fragen die Landesregierung:

1. Welche Rechtsgrundlagen gibt es für die Hygiene beim Verkauf von Speiseeis in Eisdieleln und an Eisverkaufsständen?

Zu 1.:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittel-Hygieneverordnung – LMHV)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)

in der jeweils geltenden Fassung.

Zudem werden Beurteilungshilfen herangezogen:

- Leitsätze für Speiseeis des Deutschen Lebensmittelbuchs
- Richt- und Warnwerte für Speiseeis für die lose Abgabe an den Verbraucher der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Enterobakterien und andere Hygieneindikatoren (veröffentlicht 2013)

2. Wie viele Speiseeis-Proben haben die baden-württembergischen Verbraucherschutzbehörden im Jahr 2017 genommen?

Zu 2.:

Im Jahr 2017 wurden 1.165 Speiseeis-Proben genommen.

3. Wie hoch war dabei der Anteil von Beanstandungen?

Zu 3.:

Die Beanstandungsquote betrug 20,4% (238 beanstandete Proben).

4. Welche waren die häufigsten Beanstandungsgründe?

Zu 4.:

Hinweis: Proben können auch aus mehreren Gründen beanstandet werden.

Häufigster Beanstandungsgrund war mit 111 Proben Irreführung des Verbrauchers (z. B. durch nicht zutreffende Bezeichnungen), gefolgt von 83 Proben mit sonstigen Kennzeichnungsmängeln. Insgesamt 78 Mal gab es mikrobiologische Beanstandungen, wobei lediglich 3 Proben (also rund 0,3 %) als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden mussten. Als gesundheitsschädlich wurde keine Probe beurteilt. Häufigster mikrobiologischer Beanstandungsgrund war die Überschreitung der Richt- und Warnwerte hinsichtlich der Enterobakterien. Erhöhte Befunde gelten als Indikator für Hygienemängel.

5. Inwieweit treten beim Verkauf von Speiseeis in Eisdieleen und an Eisverkaufsständen mit Blick auf Unterbrechungen der Kühlkette, die Reinigung von Portionierern und hinsichtlich der Hygiene an Sahne-Aufschlagautomaten und Softeisautomaten verstärkt Mängel auf?

Zu 5.:

Die Kontrollen der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden erfolgen risikoorientiert. Speiseeis-abgebende Betriebe (wie z. B. Hersteller von Speiseeis/Eisdieleen, Café's/Milchbars/Eisdieleen ohne eigene Herstellung, Konditoreien) werden daher im Mittel zweimal jährlich kontrolliert.

Verstärkt auftretende hygienische Mängel bzw. Abweichungen wurden 2017 bei diesen Kontrollen nicht festgestellt. Insgesamt sind die Beanstandungen im Vergleich zu früheren Jahren deutlich zurückgegangen.

Unterbrechungen der Kühlkette kamen nur vereinzelt vor und nur, wenn der Herstellungsort nicht mit dem Verkaufsort übereinstimmt. Bei der Reinigung der Eisportionierer werden inzwischen überwiegend sogenannte Durchlaufbecken verwendet. Durch den temperierten Wasserzulauf und das konstante Abfließen des Spülwassers ist eine hygienische Handhabung gegeben. Wurde z. B. in kleineren Cafés, Kiosken und Gaststätten der Eisportionierer dagegen noch mit Hilfe eines aufgestellten Eimers gespült, kam es in einigen Fällen zu Beanstandungen. Die Sorgfalt der Betriebe bei Reinigung und Aufbewahrung von Eisportionierern hat sich jedoch insgesamt stark verbessert. Der Reinigungserfolg von Sahneaufschlag- und Softeisautomaten wird vorrangig über Produktuntersuchungen bewertet, da die äußere optische Sauberkeit eines Automaten während des Betriebs keine Aussage über den mikrobiologischen Zustand der inneren produktberührenden Teile liefert. Die Geräte enthalten allerdings automatische Programme zur Reinigung, weshalb Sahne aus Sahneautomaten nur vereinzelt wegen mikrobiologischer Auffälligkeiten beanstandet wurde. Die Betriebe führen zunehmend betriebseigene Kontrollen durch und können den Lebensmittelüberwachungsbehörden entsprechende Untersuchungsergebnisse vorlegen. Die Hygiene von Softeisautomaten war überwiegend nicht zu beanstanden.

6. Wie bewertet die Landesregierung die oben genannten Mängel gegebenenfalls hinsichtlich ihrer Gesundheitswirkung?

Zu 6.:

Die überwiegende Zahl der kontrollierten Betriebe arbeitet ordentlich und zeigt keine Hygienemängel. Insgesamt werden in Baden-Württemberg nur wenig hygienische Mängel beim Verkauf von Speiseeis festgestellt. 2017 gab es keinen Hinweis auf gesundheitlich bedenkliches Speiseeis.

7. Was tut die Landesregierung für die Einhaltung der geltenden Hygienestandards beim Verkauf von Speiseeis?

Zu 7.:

Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden führen die amtlichen Kontrollen nicht repräsentativ, sondern risikoorientiert durch (siehe auch zu 5.). So werden von den Behörden gezielt die Betriebe häufiger besucht und beprobt, bei denen Beanstandungen zu erwarten sind. Insofern ist die tatsächliche Situation der Gesamtheit der Betriebe im Land noch deutlich besser, als die Beanstandungsquote vermuten lässt. Außerdem zeigt sich in diesem Bereich offensichtlich der Erfolg, der auf intensivierte Kontrollen der Vergangenheit zurückgeht.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz