

## **Merkblatt**

### **für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Speiseeis**

Das Merkblatt gilt sowohl für Lebensmittelunternehmer, die in ihrem Betrieb Speiseeis selbst herstellen und es unmittelbar an den Verbraucher abgeben, als auch für solche, die Speiseeis ausschließlich abgeben. Der Lebensmittelunternehmer hat sicherzustellen, dass das Eis bis zur Abgabe an den Verbraucher keine Keimzahlen aufweist, die zu einer gesundheitlichen Gefährdung des Verbrauchers führen können.

#### **1. Räume**

- Produktionsraum möglichst kein Durchgangsraum
- Boden und Wände aus leicht zu reinigendem, wasserundurchlässigem, desinfizierbarem Material (z.B. Fliesen)
- Boden möglichst mit Abflusssystem
- Wasseranschluss mit Handwaschgelegenheit (warmes und kaltes Wasser, Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher), separates Spülbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr für die Reinigung von Gerätschaften
- ausreichende Beleuchtung mit Abdeckung
- Fenster mit leicht entfernbaren Insektengittern
- Lagerung von Verpackungsmaterial, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in einem anderen Raum, mindestens jedoch in einem geschlossenen Schrank
- Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte nur aus leicht zu reinigendem Material, z.B. Edelstahl oder Kunststoff

#### **2. Personaltoilette**

- kein direkter Zugang zu Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.
- Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem Wasser, vorzugsweise mit berührungsloser oder berührungsarmer Mischbatterie
- Seifenspender, Händedesinfektionsmittel und Einweghandtücher

#### **3. Personal**

Gesundheitsbescheinigungen und Personalschulungen sind erforderlich. Beachten Sie auch das Merkblatt "Personalhygieneschulung im Lebensmittelbereich".

Das Personal hat ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu gewährleisten. Es hat geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen.

#### **4. Herstellung**

Zur Herstellung dürfen nur pasteurisierte oder ultrahoherhitze Milcherzeugnisse verwendet werden. Das frisch produzierte Eis ist unverzüglich auf  $-18^{\circ}\text{C}$  herunterzukühlen und bei dieser Temperatur zu lagern.

Mikrobiologische Kriterien müssen eingehalten werden. Daher sollte im Rahmen des Eigenkontrollsystems das Eis stichprobenartig nach den Vorgaben der Verordnung (EG) 2073/2005 auf den Keimgehalt untersucht werden.

## 5. Abgabe

Die Betriebsstätten und Einrichtungen (z.B. Verkaufsvitrine) müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können sowie einen ausreichenden Schutz gegen nachteilige Beeinflussung gewährleisten.

Kühlgeräte und Behälter, die der Lagerung dienen, müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, dass die erforderliche Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  eingehalten werden kann. Bei der Abgabe sollte eine Temperatur von  $-10^{\circ}\text{C}$  nicht überschritten werden.

Der Portionierer ist in fließendem Wasser aufzubewahren.

Zum Reinigen der Hände muss ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, sowie Seifenspender und Einweghandtüchern in unmittelbarer Nähe zur Verfügung stehen.

## 6. Eigenkontrollsystem

Es muss ein betriebliches Eigenkontrollsystem erstellt werden (s. Merkblatt "Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen"). In diesem Rahmen ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erarbeiten. Eine regelmäßige Temperaturüberprüfung der Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen ist mit geeigneten Thermometern durchzuführen und zu dokumentieren.

## 7. Kennzeichnung

Die Kennzeichnung ist an der Ware oder in unmittelbarer Nähe mit der Verkehrsbezeichnung vorzunehmen.

Bei Sortenangaben (z.B. Fruchteis, Milcheis) müssen die in den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse genannten Anforderungen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung eingehalten werden.

Die Deklaration kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe) ist zu berücksichtigen.

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

### **Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung**

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (**ABI. EU Nr. L 139 S. 1**)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (**BGBl. I 2007 S. 1816**)

**Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse** (GMBl. S.362)

**Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Lebensmittel** (ABI. EU L 338 S. 1)

### **Empfehlung**

**DIN 10501-1**

**DIN 10518**