

Merkblatt Eigenkontrolle Milch-Speiseeis durch den Hersteller

Probenauswahl

Die Anzahl der Eissorten und die Auswahl der Eissorten (Milchspeiseeis), die im Verlauf eines Jahres untersucht werden sollen, legt der Hersteller in Eigenverantwortung selbst fest (**amtliche Empfehlung: pro Jahr mindestens zwei Sorten Milchspeiseeis**)

Probenahme

Eisportionierer müssen fettfrei und sauber sein. Hände müssen gewaschen sein und sollten mit dem Eis nicht in Berührung kommen.

Behälter müssen hygienisch einwandfrei und sollten verschlossen sein.

Hygienisch einwandfreie, verschließbare Becher (z. B. Creme-Dosen, 185 ml) sind in Apotheken oder Ihrem Labor erhältlich.

Probenmenge

1 Probe/Kugel/Becher = mindestens 100 g Eis

Eine Kugel wiegen und danach entscheiden, ob eine oder zwei Kugeln in den Becher gefüllt werden müssen, um 100 g Probe zu erhalten.

Milcheisproben

Pro Sorte müssen **5 Proben** genommen werden.

100 g Eis pro Becher

5 Proben je Eissorte

= 5 Becher je Sorte

z. B.: 2 Sorten = 10 Becher

Transport

Die Proben müssen **tiefgekühlt** in die Untersuchungseinrichtung transportiert werden, z.B. in einer verschlossenen Kühlbox mit Kühlakkus.

Untersuchungsauftrag

Die Proben müssen entsprechend den Anforderungen nach VO (EG) 2073/2005 untersucht werden.

Untersuchungsberichte (siehe Anlage „Probenbegleitschein“)

- Alle Untersuchungsergebnisse müssen bis zum 15.05. des laufenden Jahrs dem Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz zugesandt werden.
- Sollten die mikrobiologischen Kriterien nicht erfüllt sein, können Hygienemängel bei der Herstellung die Ursache sein. Dann ist die Herstellung zu überprüfen und es sind erneut Proben an das Untersuchungsinstitut zu senden.



Auswahl der Sorte



Beispielbehälter



100 g pro Becher

5 Probenbecher je 100 g **einer** Sorte



Beispiel für **eine** Probe von **einer** Eissorte.

Pflicht:

- **Enterobakterien**
- **Listeria monocytogenes**
- **Salmonellen**, sofern keine Pasteurisation oder Verfahren gleicher Wirkung erfolgt

Freiwillig:

- **Gesamtkeimzahl**
- **Escherichia coli**
- **S. aureus**

Eisproben nicht in Ordnung



Herstellung überprüfen



Neue Eisproben der gleichen Sorte nehmen