



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

Infoblatt Nr.: 46 Stand 28.07.2021

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für die Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

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 kein Durchgangsraum
- Boden und Wände aus leicht zu reinigendem, wasserundurchlässigem, desinfizierbarem Material (z.B. Fliesen)
- Decken müssen geschossen, glattflächig und hell sein
- Boden möglichst mit Abflusssystem
- Handwaschgelegenheit (warmes und kaltes Wasser, Seifenspender und Händedesinfektionsmittel oder Kombimittel, Einweghandtücher) UND separates Spülbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr für die Reinigung von Gerätschaften
- ausreichende Beleuchtung mit Abdeckung (Splitterschutz)
- Fenster mit leicht entfernbar und zu reinigenden Insektengittern
- Lagerung von Verpackungsmaterial, sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in einem anderen Raum, mindestens jedoch in einem geschlossenem Schrank

### **2. Einrichtungsgegenstände**

- Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Speiseeis verwendet werden, dürfen nur aus leicht zu reinigendem Material, z.B. Edelstahl oder Kunststoff bestehen (kein Holz!)
- Speiseeisportionierer oder andere Abgabegeräte müssen sich in hygienisch einwandfreiem Zustand befinden. Portionierer und andere bei der Behandlung von Speiseeis dauernd benötigten Geräte sind in Gefäßen mit einer Überlaufvorrichtung aufzubewahren, die ständig von frischem Trinkwasser durchlaufen werden. Ausnahmen bilden nur Geräte, an denen aufgrund ihrer Beschaffenheit keine Eisbestandteile haften bleiben und die daher nicht benetzt werden müssen. Solche Geräte sind aus hygienischen Gründen in angemessenen Zeitabständen (z.B. stündlich) zu reinigen und im Bedarfsfall zu desinfizieren.

### **3. Personaltoilette**

- Kein direkter Zugang zu Räumen, in denen Lebensmittel gelagert oder behandelt werden
- Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kalten Wasser, vorzugsweise mit berührungsloser oder berührungsarmer Mischbatterie
- Seifenspender, Händedesinfektionsmittel (oder Kombimittel) und Einweghandtücher

### **4. Umkleieräume**

- Personalumkleideräume sind mit Schränken/ Spinden auszustatten die jeweils ein Fach für die Arbeitskleidung und ein Fach für die Straßenkleidung aufweisen.
- Die Räume sind mit leicht zu reinigendem Fußboden, Wänden und Decken auszustatten. Umkleieräume sollten sich möglichst in unmittelbarer Nähe zum Produktionsraum befinden.

### **5. Personal**

- Belehrungen gem. § 42/43 Infektionsschutzgesetz und Personalhygieneschulungen sind erforderlich. Beachten Sie auch das Infoblatt 15 "Personalhygiene im Lebensmittelbereich".
- Das Personal hat ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu gewährleisten. Es hat geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen.



## 6. Herstellung

- Zur Herstellung dürfen nur pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Milch und 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) Nr. 2073/2005 auf den Keimgehalt untersucht werden.

## 7. 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.
- Portionierer und andere bei der Behandlung von Speiseeis dauernd benötigte Geräte sind in Gefäßen mit einer Überlaufvorrichtung aufzubewahren, die ständig von frischem Trinkwasser durchlaufen werden. Ausnahmen bilden nur Geräte, an denen aufgrund ihrer Beschaffenheit keine Eisbestandteile haften bleiben und die daher nicht benetzt werden müssen. Solche Geräte sind aus hygienischen Gründen in angemessenen Zeitabständen (z.B. stündlich) zu reinigen und im Bedarfsfall zu desinfizieren.
- 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.
- Zum Reinigen der Hände muss ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, sowie Seifenspender, Desinfektionsmittel (oder Kombimittel) und Einweghandtüchern in unmittelbarer Nähe zur Verfügung stehen.

## 8. Reinigung und Desinfektion (z.B. für vertikale Eismaschine)

- Nach der letzten Produktion des Tages
- Demontierten Spatel, Abstreifer und Behälter reinigen und mit entsprechendem Desinfektionsmittel für Eismaschinen desinfizieren (Einwirkzeit unbedingt einhalten!).
- Kessel mit Desinfektionsmittel desinfizieren (Einwirkzeit beachten!), den Behälter nach der Reinigung mit klarem Wasser und Papier-Einmalhandtüchern mit dekontaminierten Händen auswischen.
- Nach der Desinfektion sind alle desinfizierten Teile der Eismaschine mit klarem Wasser nachzuspülen.
- Die Montage der Maschine erfolgt mit desinfizierten Händen.

## 9. Eigenkontrollsystem

- Es muss ein betriebliches Eigenkontrollsystem erstellt werden (s. Merkblatt Info 39 "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.

## 10. 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.
- Bei loser Abgabe von Speiseeis ist der Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe „**mit Farbstoff**“ für den Verbraucher kenntlich zu machen. Bei folgenden Farbstoffen sind dabei die Bezeichnung oder E-Nummer und der folgende Hinweis anzugeben: Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E 129) Tartrazin (E 102), Cochenillerot (E 124): „**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**“.

**Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie bei Berufs- und Fachverbänden, Innungen, externen Beratern usw. .**



Rechtsgrundlagen (Auswahl):

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- Verordnung (EG) Nr. 853 / 2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Lebensmittelinformationsverordnung (EG) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Beachten Sie die **Leitlinie für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht verpacktem Speiseeis**. Hrsg.: Uniteis e.V. <http://www.uniteis.com/pdf/home/Leitlinie-Gute-Hygiene-und-HACCP-Praxis.pdf>

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

<b>für Bremen</b>	<b>für Bremerhaven</b>
<b>Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen</b>	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
0421/361 15240	0471/596 13883
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: <a href="mailto:office@lmtvet.bremen.de">office@lmtvet.bremen.de</a>	e-Mail: <a href="mailto:officebhv@lmtvet.bremen.de">officebhv@lmtvet.bremen.de</a>

## Muster

### Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Frau/Herr

.....

geb. am

.....

Straße /

Hausnummer

.....

Postleitzahl/Ort

.....

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ort/Datum .....

Unterschrift .....