



## Merkblatt Hygiene bei Eis aus Trinkwasser

Infoblatt Nr.: 48 Stand 01.06.2012

Dieses Merkblatt gibt Empfehlungen für den hygienisch einwandfreien Umgang bei der Herstellung von Eis aus Trinkwasser im Lebensmittelunternehmen. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Eis aus Trinkwasser kann zur Verwendung **im** Lebensmittel (Eiswürfel, Scherbeneis, Crushed-Eis, Kuttereis etc.) oder zur **äußeren** Kühlung eines Lebensmittels (Fisch, Melone etc.) verwendet werden. Sofern das Eis mit dem Lebensmittel direkt in Berührung kommt sind die hygienischen Anforderungen gleich hoch.

**Grundsätzlich gilt, dass die Anleitung des Herstellers der Eismaschine zur Bedienung, Reinigung und Desinfektion sowie Wartung eingehalten werden müssen. Viele Maschinenhersteller bieten Bedienungsanleitungen im Internet an, z.B.:**

- [www.koch-kaelte.ch](http://www.koch-kaelte.ch) - [www.icematic-deutschland.de](http://www.icematic-deutschland.de) - [www.kbs-oem.de](http://www.kbs-oem.de)
- [www.de.hoshizaki-europe.com](http://www.de.hoshizaki-europe.com) - [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de) - [www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)
- [www.scotsman-ice.it](http://www.scotsman-ice.it) - [www.manitowoc-de.com/de](http://www.manitowoc-de.com/de) - [www.hibu-foodservice.de](http://www.hibu-foodservice.de)

### 1) Umgang mit dem Eis

- Vor allen Arbeitsgängen müssen die Hände gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Gegebenenfalls sind Einmalhandschuhe zu tragen. Husten/Niesen ist beim Umfüllen zu vermeiden.
- Das Eis ist möglichst bedarfsgerecht herzustellen oder zu beschaffen und sollte nicht über mehrere Tage in der Maschine bevorratet werden.
- Bei Betriebsschluss übrig gebliebenes Eis kann gekühlt in der Maschine verbleiben und sollte am Folgetag verbraucht werden.
- Fertigpackungen sind nach dem erstmaligen Öffnen mit Datum zu versehen und innerhalb von drei Tagen zu verbrauchen. Angebrochene Packungen nach der Entnahme wieder verschließen.
- Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen.

### 2) Reinigung und Desinfektion

- Die Eisbereitungsmaschine **muss regelmäßig** nach Plan sowie nach längeren Betriebspausen **gemäß den Angaben der Hersteller** gründlich gereinigt und desinfiziert werden.
- Bei der Reinigung und Desinfektion sind die vom Hersteller empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration zu verwenden.
- Der Vorratsbehälter und die mit dem Eis in Berührung kommenden Bauteile dürfen nach der Reinigung und Desinfektion nicht mit Spültüchern oder ähnlichem ausgewischt werden, da die Gefahr der Kontamination mit Keimen besteht.
- Bei der manuellen Produktion in Gefrierschalen sind diese nach jedem Gefriervorgang zu reinigen und zu desinfizieren (Spülmaschine). Bevorzugt sollten Einmalbeutel oder Fertigpackungen verwendet werden.



### 3) Wartung

- Die Wartung muss gemäß den Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert werden.

### 4) Personalschulung / Infektionsschutzbelehrung

- Alle Mitarbeiter sind im Rahmen der Hygieneschulung regelmäßig, mindestens einmal im Jahr,
  - über den Umgang mit dem Automaten und der Eisbereitung aus Trinkwasser zu schulen und
  - über die Risiken übertragbarer Krankheiten zu belehren.

Die Belehrung muss dokumentiert und dem Lebensmittelkontrolleur auf Verlangen vorgelegt werden.

#### Rechtsgrundlagen (in der jeweils gültigen Fassung):

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

#### Empfehlung

- Bedienungsanleitung des Herstellers der Eiswürfelmaschine

Wir empfehlen im Rahmen der Eigenkontrolle mind. einmal pro Jahr eine Eisprobe aus der Maschine mikrobiologisch in einem zur Untersuchung von Trinkwasser akkreditiertem Labor untersuchen zu lassen. Geeignete Labore unter: [www.dakks.de](http://www.dakks.de)

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

für Bremen		für Bremerhaven	
<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 15240	
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>	