

**Der Oberbürgermeister**

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Großflecken 23  
Postanschrift: Großflecken 63  
24534 Neumünster  
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454  
Fax: 04321 / 942-2082

---

## **Merkblatt**

### **Probenahme gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für Betriebe, die Speiseeis und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis in kleinen Mengen herstellen**

Jeder Lebensmittelunternehmer, der Speiseeis und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis in kleinen Mengen herstellt, muss im Rahmen seiner Eigenkontrollverpflichtung das hergestellte Speiseeis mindestens einmal jährlich untersuchen lassen. Die o. a. Mindestuntersuchungsfrequenz gilt nur für Betriebe, deren Risikoanalyse ein geringes Betriebshygienerisiko ergeben hat. Sie ist also nur im günstigsten Fall durch die zuständige Behörde zu genehmigen.

Die Probennahmehäufigkeit wird von der zuständigen Behörde bestimmt und ist ggf. zu aktualisieren und anzupassen. Die Untersuchung hat sich auf folgende Mikroorganismen zu erstrecken:

1. **Salmonellen**, außer bei Erzeugnissen, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist.

#### **2. Enterobacteriaceae**

Die Proben sind unter Einhaltung der geforderten Temperatur zur Untersuchung an ein akkreditiertes Labor zu senden. Es ist vorab mit dem ausgewählten Labor zu klären, wie die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich der Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe erfüllt werden und welche Probenmengen erforderlich sind.

Nach Artikel 5 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 können alternative Probenahme- und Untersuchungsverfahren angewandt werden, sofern diese anerkannterweise zumindest gleichwertige Garantien bieten. Insofern können Einzelproben grundsätzlich „gepoolt“ bzw. zu Sammelproben zusammengeführt werden, um das Probenaufkommen und den Untersuchungsaufwand handhabbar zu optimieren.

Für die Befundauswertung bei Poolproben gilt folgendes:

Salmonella: Bei einem Salmonella-„Positiv“-Ergebnis in der Poolprobe gilt das Ergebnis als „unbefriedigend“ im Sinne des Artikel 7 der Verordnung; das Lebensmittelsicherheitskriterium ist nicht eingehalten und die für diesen Fall vorgesehenen Maßnahmen müssen getroffen werden.

Zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen sind von dem Probenmaterial Rückstellproben anzufertigen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der Untersuchung in geeigneter Weise aufzubewahren. Im Falle des Nachweises von Zoonoseerregern - u. a. Salmonellen - ist das Untersuchungsergebnis der zuständigen Behörde mitzuteilen. Die Rückstellproben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

Nachweise über durchgeführte Untersuchungen sind zeitlich geordnet zu führen, zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Eine Kopie der folgenden Seite sollte mit der Probe zum Labor geschickt werden, um den Untersuchungsauftrag festzulegen.

## Mikrobiologische Kriterien gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

| Lebensmittelkategorie   | Mikroorganismen    | Probenahmeplan (¹) |   | Grenzwerte                |           | Analytische Referenzmethode (²) | Stufe, für die das Kriterium gilt                              | Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|---|--------------------|--------------------|---|---------------------------|-----------|---------------------------------|--|---|
|   |                    | n                  | c | m                         | M         |                                 |  |   |
| Eiscreme (³), außer Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist | Salmonella         | 5                  | 0 | in 25 g nicht nachweisbar |           | EN/ISO 6579-1                   | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |   |
| Speiseeis (³) und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis  | Enterobacteriaceae | 5                  | 2 | 10 KBE/g                  | 100 KBE/g | ISO 21528-2                     | Ende des Herstellungsprozesses                                 | Verbesserungen in der Herstellungshygiene     |

(¹) n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe; c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen.

(²) Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden.

(³) Nur Speiseeis, das Milchbestandteile enthält.