

Der Oberbürgermeister

Fachbereich IV
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.

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	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.