

# Mikrobiologie von Softeis

Endbericht der Schwerpunktaktion A-035-18



April 2019

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion A-035-18 „Mikrobiologie von Softeis“ war die Überprüfung des hygienischen Status von Softeis und die ordnungsgemäße, hygienische Handhabung der Softeisautomaten.

54 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Sieben Proben (13 %) wurden wegen überhöhten Keimzahlen (Enterobacteriaceae und mesophile aerobe Keime) beanstandet.

## Hintergrundinformation

Viele Enterobakterien sind Teil der gesunden Darmflora von Menschen und Tieren; sie kommen jedoch auch überall in der Umwelt vor (Boden, Wasser). Eine überhöhte mesophile aerobe Keimzahl (Bakterien, Hefen und Schimmelpilze) deutet auf Hygienemängel hin. Sowohl die Lagertemperatur (4 - 6 °C) als auch die Lagerdauer (höchstens 36 Stunden) des Speiseeisansatzes im Speiseeisautomaten sowie die gründliche Reinigung der Geräte sind für eine gute Qualität des Endproduktes entscheidend.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 54

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 13 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	47	87	(76 %; 94 %)
beanstandet	7	13	(6 %; 25 %)
gesamt	54	100	---

Insgesamt waren sieben Proben (13 %) zu beanstanden: drei Proben (5,6 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet; zwei Proben (3,7 %) wiesen Hygienemängel auf; zwei Proben (3,7 %) waren wegen der mikrobiellen Beschaffenheit wertgemindert.

Bezugnehmend auf die Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung wurde im Rahmen dieser Aktion festgelegt, die Parameter Temperatur des Speiseeisansatzes, Befüllungszeitpunkt des Speiseeisansatzes im Vorratsbehälter sowie Datum der letzten Reinigung und Desinfektion des Speiseeisautomaten zu erheben. Bei 20 Proben war der Reinigungsabstand zu

<sup>1</sup> Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

lange bemessen oder die Temperatur des Speiseisansatzes im Speiseeisautomaten überschritten. 20 Proben konnten wegen unvollständiger Angaben nicht ausgewertet werden.

Ursachen für die Beanstandungen waren mikrobieller Verderb aufgrund zu hoher Temperatur des Speiseeisansatzes im Vorratsbehälter beziehungsweise Überschreitung der Lagerdauer (vorgeschrieben: höchstens 24 Stunden bei 6 Grad Celsius oder 36 Stunden bei 4 Grad Celsius) sowie unzureichende Hygienepraxis beim Reinigen.

## **Impressum**

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://www.ages.at)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.