

Speiseeis aus Niedersachsen - Kalt, süß und intensiv kontrolliert

2020:

Im Jahr 2020 wurden insgesamt **690 Speiseeisproben**, sogenannte „Thekeneis-Proben“, untersucht. 517 Proben (75 Prozent) waren unauffällig. Erfreulicherweise wurden **in keiner Probe Salmonellen** gefunden.

Bei **160 Proben** wurden **erhöhte Keimgehalte nachgewiesen**, dabei zum Teil mehrere Keimarten in einer Probe.

Neben deutlich erhöhten Gesamtkeimgehalten (**55 Proben**) wurden am häufigsten (44 Proben) *Enterobacteriaceae* nachgewiesen. *Enterobacteriaceae* kommen überall in der Umwelt vor. Die Keimgehalte können Hygienefehler aus allen Arbeitsbereichen abbilden.

Aus der Gruppe der *Enterobacteriaceae* stellt *E. coli* dagegen einen typischen Darmkeim dar und zeigt eine fäkale Verunreinigung an. In **zwei Proben** wurde ein erhöhter Wert nachgewiesen.

Erhöhte Werte für *präsumtive Bacillus cereus* wurden in **elf Proben** festgestellt. Diese Keime können jedoch erst in deutlich höheren Konzentrationen als den hier nachgewiesenen beim Menschen zu Erbrechen oder Durchfall führen. Aerobe Sporenbildner wie *Bacillus cereus* kommen überall in der Natur vor. Sie sind auch in den Rohstoffen vieler Lebensmittel zu finden.

In weiteren **105 Proben** (15,2 Prozent) wurden kleinere **mikrobiologische Abweichungen** festgestellt. Auch diese Keimgehalte können auf Schwachstellen im Herstellungsprozess oder auf nicht ausreichende Sorgfalt im hygienischen Umgang beim Inverkehrbringen derartiger Proben hinweisen.

2019:

Im Jahr 2019 wurden insgesamt **637 Speiseeisproben**, sogenannte „Thekeneis-Proben“, untersucht. Erfreulicherweise wurden **in keiner Probe Salmonellen gefunden**. Bei **40 Proben (6,3 Prozent)** wurden **erhöhte Keimgehalte nachgewiesen**, dabei häufig mehrere Keimarten in einer Probe.

Neben deutlich erhöhten Gesamtkeimgehalten (15 Proben) wurden am **häufigsten (38 Proben) Enterobacteriaceae** nachgewiesen. *Enterobacteriaceae* kommen überall in der Umwelt vor. Die Keimgehalte können Hygienefehler aus allen Arbeitsbereichen abbilden.

Aus der Gruppe der *Enterobacteriaceae* stellt *E. coli* dagegen einen typischen Darmkeim dar und zeigt eine fäkale Verunreinigung an. In drei Proben wurde ein erhöhter Wert nachgewiesen.

Erhöhte Werte für *präsumtive Bacillus cereus* wurden in fünf Proben festgestellt. Diese Keime können jedoch erst in deutlich höheren Konzentrationen als den hier nachgewiesenen beim Menschen zu Erbrechen oder Durchfall führen. Aerobe Sporenbildner wie *Bacillus cereus* kommen überall in der Natur vor. Man findet sie auch in den Rohstoffen vieler Lebensmittel.

An weiteren **86 Proben (13,5 Prozent)** wurden **kleinere mikrobiologische Abweichungen festgestellt**. Auch diese Keimgehalte können auf Schwachstellen im Herstellungsprozess oder auf nicht ausreichende Sorgfalt im hygienischen Umgang beim Inverkehrbringen derartiger Proben hinweisen.

2018:

Im Jahr 2018 wurden 845 Proben untersucht. In keiner der Proben wurden krankmachende Keime gefunden. Von den insgesamt 845 Proben waren 181 (21,4 Prozent) Proben mikrobiologisch auffällig. Nachgewiesen wurden Keime, wie *Enterobacteriaceae*, die auf hygienische Mängel bei der Herstellung oder der Abgabe an die Verbraucherinnen und Verbraucher hindeuten. *Präsumtive Bacillus cereus* wurden in 35 (4,1 Prozent) Proben nachgewiesen. Die Keimgehalte lagen bei diesen Proben unter 100.000 Keimen pro Gramm Lebensmittel. Der Gehalt an *E. coli*, ein Indikator für fäkale Verunreinigungen, war in keiner Probe auffällig. In zwei Proben wurden jedoch erhebliche Gehalte an koagulase-positiven Staphylokokken nachgewiesen.

2017:

Im Jahr 2017 wurden 604 Proben mikrobiologisch untersucht. Krankmachende Keime, wie beispielsweise Salmonellen wurden in keiner Probe gefunden. Von den 604 Proben waren 102 (17 Prozent) mikrobiologisch auffällig. Der präsumtive *Bacillus cereus* wurde in 21 Proben (3,5 Prozent) nachgewiesen. Die Keimgehalte lagen in diesen Proben unter dem Bereich von 100.000 Keimen pro Gramm Lebensmittel. *E. coli* wurde in zwei Proben nachgewiesen.

2016:

Im Jahr 2016 wurden 881 Proben mikrobiologisch untersucht. Krankmachende Keime wurden auch hier in keiner der Proben gefunden. Insgesamt waren 206 Proben (23,4 Prozent) mikrobiologisch auffällig. Präsumtive *Bacillus cereus* wurden in 33 (3,7 Prozent) Proben nachgewiesen. Die Keimgehalte waren insgesamt jedoch so gering, dass keine gesundheitliche Gefahr für Verbraucher/-innen bestand.