

# Speiseeis aus Niedersachsen - Kalt, süß und intensiv kontrolliert

## 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 Enterobacteriaceen, 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.