

Hygiene- und Kennzeichnungsregeln bei Speiseeis

19. Juni 2020

TÜV SÜD informiert: Strenge Regeln für sicheren Eisgenuss

München. Sommer und Eis von der Eisdielen gehören für viele Verbraucher einfach zusammen. Zusätzlich zu den Corona-bedingten Abstands- und Hygieneregeln gelten für den offenen Straßenverkauf von Speiseeis generell strenge Hygiene- und Kennzeichnungsregeln. TÜV SÜD informiert, welche Maßnahmen für Herstellung und Verkauf vorgeschrieben sind.

Speiseeis ist ein empfindliches Lebensmittel. Zum einen besteht diese kalte Köstlichkeit aus leicht verderblichen Zutaten wie Milch und Sahne oder beispielsweise Joghurt, Ei oder zerkleinerten Früchten. Zum anderen führen Fehler bei der Einhaltung der Kühlkette zu großen Hygieneproblemen im Herstellungsprozess und im Endprodukt. Die Anforderungen an die Speiseeisherstellung und Eisdielen-Betreiber sind deshalb besonders hoch.

Kühlkette und Hygienekonzepte

„Wenn bei der Herstellung und Aufbewahrung von Speise-Eis die vorgeschriebene Kühlung nicht durchgängig gegeben ist, haben Bakterien leichtes Spiel: Sie verderben das Speiseeis rasch“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. Eisdielen-Betreiber müssen die Temperaturen all ihrer Theken und Tiefkühltruhen regelmäßig messen sowie diese regelmäßig abtauen und reinigen. Sie sind im Rahmen der vorgeschriebenen Hygienekonzepte auch zur Dokumentation der Werte und Vorgänge verpflichtet. Für die lose Abgabe von Speise-Eis im offenen Verkauf ist eine Temperatur von höchstens minus zehn Grad Celsius vorgeschrieben.

Umfassende Hygienemaßnahmen beim Personal sind ebenso seit Jahrzehnten als Grundregeln vorgeschrieben: Dazu gehören z.B. regelmäßige Hygieneschulungen oder das Freisein des Personals von übertragbaren Erkrankungen und offenen Verletzungen an den Händen ebenso wie die häufige Händedesinfektion unter Mitarbeitern. Auch sind spezielle Desinfektionsmaßnahmen vor dem Benutzen von Eismaschinen und Sahneaufschlagautomaten für die Mitarbeiter in Eisdielen festgelegt.

Deklarationspflicht für Zutaten und Allergene

Verbraucher müssen auch im offenen Straßenverkauf umfassend über Zutaten und Allergene informiert werden. Eisdielen-Betreiber haben zunächst immer die jeweiligen Eis-Sorten (z.B. Sahneeis, Milcheis, Eiscreme) und die betreffende Geschmacksrichtung anzugeben. Wird eine bestimmte Geschmacksrichtung ausschließlich mit Aromen erzielt, ist darauf extra hinzuweisen (z.B. mit „Himbeer-Geschmack“ oder „mit „Pistazien-Aroma“). Auch Farbstoffe müssen mit einem Extra-Verweis („mit Farbstoff“) ausgeschildert werden. Für Produkte, die mit sogenannten Azo-Farbstoffen (E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129) gefärbt sind, ist ein Zusatzhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ vorgeschrieben. Solche Kennzeichnungen dürfen in der Eisdielen auf einem Schild neben der Ware angebracht sein, aber in deutlich sichtbarer und unverwischbarer Form.

Alternativ zu dieser Schilder-Kennzeichnung darf auch durch Aushänge oder schriftliche Aufzeichnungen informiert werden. In solchen Listen müssen alle enthaltenen Zusatzstoffe mit E-Nummern oder ihrem vollständigen Namen sowie deren Zusatzstoffklasse (z.B. Verdickungsmittel, Farbstoff, Zuckeraustauschstoff) deklariert werden. Die wichtigsten 14 Allergene (z.B. Schalenfrüchte) sind ebenfalls anzugeben. Manche Phantasiebezeichnungen, die nicht allgemein verständlich sind, benötigen eine zusätzliche Erklärung (z.B. „Kokoseis mit Keks-Stücken“).

Hygieneregeln auch für Verbraucher

Auch Verbraucher können viel für den sicheren Genuss an Eisdielen tun. Denn auch beim Verzehr von Speiseeis – meist aus der Waffel und direkt aus der Hand – ist das Einhalten grundlegender Hygieneregeln wichtig. Lebensmittel sollten beim Verzehr nur mit sauberen Händen angefasst werden. An Eisdielen ist zudem Barzahlung üblich. In Pandemie-Zeiten gilt daher, dass Bargeld nicht direkt übergeben, sondern z.B. auf einem Tablett oder auf der Theke abgelegt wird. Die üblichen Abstandsregeln sowie das Tragen von Mund-Nasenschutz gelten zudem auch in den Räumlichkeiten der Eisdielen.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuev-sued.de Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de