

# Pressedienst



**Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen**  
Sachgebiet 01 – Büro des Landrats  
Pressestelle

**Sabine Schmid**  
Prof.-Max-Lange-Platz 1  
83646 Bad Tölz  
Tel.: +49 (8041) 505-282  
Fax.: +49 (8041) 505-300  
E-Mail: [pressestelle@lra-toelz.de](mailto:pressestelle@lra-toelz.de)  
[www.lra-toelz.de](http://www.lra-toelz.de)

04.08.2017

## **Speiseeis im Fokus Lebensmittelprüfer kontrollierten Eisdielen**

**Bad Tölz-Wolfratshausen – Laut Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie werden gut acht Liter Speiseeis in Deutschland pro Kopf und Jahr verzehrt. Damit der Eisgenuss im Sommer auch ein Genuss bleibt, werden die Eisdielen im Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen regelmäßig von den Lebensmittelüberwacher kontrolliert. In diesem Jahr wurden bei 16 Eisdielen und den Fast Food Restaurants Speiseeisproben entnommen. Bei zwei Proben wurden Enterobakterien festgestellt.**

Insgesamt 50 Speiseeissorten wurden dem Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Oberschleißheim auf die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien vorgelegt. Untersucht wird auf sogenannte pathogene Keime wie Salmonellen aber auch die Einhaltung der Hygieneanforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Während der Großteil der Proben die Kriterien erfüllten, wurden zwei Eisproben wegen Enterobakterien vom LGL beanstandet. Gesundheitlich bedenklich sind diese Befunde nicht. Der mikrobiologische Status kann unter anderem darauf zurückzuführen sein, dass Hygieneanforderungen nicht eingehalten wurden, erklärt Alexander Höhne, Lebensmittelprüfer am Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen. „Die betroffene Betriebsstätte muss sich einer genauen Überprüfung stellen“, so Höhne.

Bestimmte Eisproben werden aber auch in Bezug auf ihre Bezeichnung hin beprobt und untersucht. Die Bezeichnung „Vanille“ darf nur verwendet werden, wenn ausschließlich echte Vanille oder Auszüge daraus eingesetzt werden. Wurden synthetische oder andere Aromen mit Vanillegeschmackseigenschaften verarbeitet, muss die Bezeichnung „mit Vanillegeschmack“ lauten.

Generell kontrollieren die Lebensmittelprüfer bei den Eisherstellern die Personalhygiene. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz und das Tragen einer angemessenen Arbeitsschutzkleidung sind Grundvoraussetzungen. Die Eisherstellung muss in einem gesonderten Raum mit entsprechender Boden- und Wandbeschaffenheit erfolgen. Zudem wird die ordnungsgemäße Lagerung der Rohstoffe und der produzierten Waren geprüft.

# Pressedienst



**Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen**  
Sachgebiet 01 – Büro des Landrats  
Pressestelle

**Sabine Schmid**

Prof.-Max-Lange-Platz 1  
83646 Bad Tölz

Tel.: +49 (8041) 505-282

Fax.: +49 (8041) 505-300

E-Mail: [pressestelle@lra-toelz.de](mailto:pressestelle@lra-toelz.de)

[www.lra-toelz.de](http://www.lra-toelz.de)

04.08.2017

Auch die Einhaltung der Hygiene beim Verkauf, der Zustand und die Temperatur in der Verkaufstheke und der Eisportionierer sind Gegenstand der Prüfung.

*(2.222 Zeichen inkl. LZ)*

© Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen  
Verantwortlich: Marlis Peischer