

Celsius) wird in der Gebrauchsanweisung aufmerksam gemacht, ebenso auf die nötige gründliche Reinigung des Gerätes nach Ablauf dieser Fristen.

Speiseeis wird **bis zur Abgabe an den Verbraucher** bei Temperaturen unter minus 5 Grad C gehalten.

Speiseeis, auch wenn es nur teilweise aufgetaut ist, wird keinesfalls neuerlich eingefroren.

Unter dem Begriff „teilweise aufgetaut“ ist jede auch nur oberflächliche, visuell erkennbare Verflüssigung des Speiseeises zu verstehen. Da der Erstarrungspunkt des Speiseeises von der Zusammensetzung abhängig ist, kann keine allgemeingültige Temperaturobergrenze angegeben werden. Jedenfalls ist aber eine auch nur lokale Überschreitung der Temperatur von 0 Grad Celsius als „teilweises Auftauen“ zu beurteilen.

Beilage 2 – Herführungsarten

Beilage 3 – Hitzebehandlung

4. Überprüfung der mikrobiologischen Kriterien:

Bei der Herstellung von Speiseeiserzeugnissen werden die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel eingehalten.

Zur Überprüfung des ordnungsgemäßen Funktionierens des HACCP – gestützten Verfahrens und der Guten Hygienepraxis werden Untersuchungen anhand der mikrobiologischen Kriterien durchgeführt.

Die Probenahmehäufigkeit richtet sich nach Art und Größe der Speiseeiserzeugung. Jedenfalls wird von Speiseeisherstellern einmal im Jahr, am besten bei Saisonbeginn, eine Probenahme vorgenommen.

Vorgangsweise bei der **Probenahme**:

Die Probenahme wird durch den Speiseeiserzeuger selbst oder durch einen Beauftragten vorgenommen. Es werden 5 Einzelproben von Speiseeis, welches Milchbestandteile enthält, gezogen.

~~Es empfiehlt sich~~, diese 5 Proben sind aus einer Tagesproduktion zu entnehmen. Wenn mehrere Sorten hergestellt werden, ~~sind~~ **können** die insgesamt 5 Proben aus unterschiedlichen Sorten entnommen werden. Die erforderliche Mindestmenge pro Einzelprobe beträgt 250 g. Jede Probe wird in ein gesondertes, möglichst steriles Gefäß (z. B. steriles Einweckglas) gegeben. Für die Entnahme wird ein möglichst steriler Löffel (z. B. mit Alkohol abgeflammt) verwendet. Für jede Einzelprobe wird ein gesonderter Löffel verwendet.

Die Speiseeisproben werden so verpackt, dass ein Auftauen bis zum Einlangen in das Untersuchungslabor nicht eintritt.

Die Proben **von Speiseeis, das unter Verwendung von Milchbestandteilen hergestellt wurde,** werden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel auf **Enterobacteriaceae** untersucht.

(Anm.: Die Reihenfolge der beiden folgenden Absätze wurde getauscht.)

Bezüglich der Untersuchung**shäufigkeit** auf *Listeria monocytogenes* ist auf Art, Größe und Erzeugungsprogramm des gesamten Lebensmittelunternehmens Bedacht zu nehmen, **wobei ein Untersuchungsintervall von 2 Jahren nicht überschritten werden darf.**

Durch die in diesen Leitlinien vorgegebenen Maßnahmen bei der Herstellung von Speiseeiserzeugnissen (*siehe Beilage 2 - Herführungsarten*) wird das **Salmonellen-**risiko weitgehend ausgeschlossen. Dadurch ist die Ausnahme von der Untersuchungspflicht auf Salmonellen gegeben.

5. Abfallagerung und -beseitigung:

Bei der Abfallagerung wird zwischen dem Aufbewahren des Abfalls für die Entsorgung (geschlossene Behältnisse außerhalb der Produktionsräumlichkeiten) und der produktionsbedingten, kurzfristigen Sammlung in den Produktionsräumen unterschieden.

Die Aufbewahrung des Abfalls zur Entsorgung erfolgt in geschlossenen Behältnissen im Freien oder in eigens dafür vorgesehenen Räumlichkeiten. Auf die entsprechende Sauberkeit der Behältnisse und des Aufstellungsortes wird geachtet. Die Entsorgung der Abfälle erfolgt der Abfallart entsprechend regelmäßig.

Behältnisse zur Sammlung von Abfällen innerhalb der Produktionsräume werden der Abfallart entsprechend regelmäßig, mindestens jedoch bei Betriebsschluss, entleert. Sie sind so konstruiert, dass eine Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen werden kann (z.B. Betätigung des Öffnungsmechanismus des Deckels per Fuß, wenn erforderlich).

6. Schädlingsmonitoring/Schädlingsbekämpfung:

Schädlinge und Haustiere werden am Eindringen in die Betriebsräume gehindert z.B. Fliegengitter, selbst schließende Türen etc. Das Schädlingsmonitoring erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig.

Ein Schädlingsmonitoringplan wird erstellt, der für die einzelnen Räume die Fallen / Indikatoren und deren Kontrollhäufigkeiten festlegt. Ein Lageplan oder eine Skizze für die Aufstellungsorte der Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereich des Betriebes wird erstellt.

Alternativ ist es möglich, in eine Betriebsskizze die Aufstellungspunkte der Fallen / Indikatoren, sowie deren Beschreibung und Kontrollhäufigkeit einzutragen.