

## Portionieren – wie man's richtig macht

Auch wenn das Portionieren von Speiseeis einfach aussieht, will es dennoch gelernt sein. Folgende Tipps sollten beim Ausportionieren von Speiseeis mit einem Portionierer oder Dipper beachtet werden:

- Wenn man den Portionierer aus der Portioniererspüle nimmt, muss man ihn vor dem Portionieren gut abtropfen lassen, damit keine Wassertropfen in das Eis geraten, da sich sonst harte Eiskristalle bilden können.
- Zum Abklopfen eignen sich am besten Papierhandtücher, die regelmäßig ausgewechselt werden. Küchentücher oder -schwämme sind unhygienisch.
- Wenn Dipper verwendet werden, sollten sie nicht im Wasser stehen gelassen oder in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie sonst anlaufen.
- Beim Portionieren darauf achten, dass der Portionierer nur leicht über die Eisoberfläche gezogen wird. Dies sollte in Längsbahnen über die ganze Fläche des Behälters geschehen, damit das Eis gleichmäßig abgetragen wird. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Ränder an den Innenwänden des Behälters stehen bleiben und keinesfalls Löcher in das Eis gebohrt werden. Dies sieht schnell unappetitlich aus und wirkt wenig professionell.



## Wenn der Kontrolleur kommt

Lebensmittelkontrollen dienen dem Schutz des Verbrauchers und sind daher notwendig. Aber auch hier ist es wichtig, dass Sie sowohl Ihre Rechte als auch Ihre Pflichten kennen.

### ENTNAHME VON PROBEN

Bei der Probenahme unterscheidet man zwischen der „sterilen“ Speiseeisprobenahme und der „normalen“ Probenahme. In keiner Bestimmung des Lebensmittelrechts wird verlangt, dass die Speiseeisproben immer steril entnommen werden müssen. Sterile Eisproben werden nur dann entnommen, wenn Ermittlungen über die Ursache von Verunreinigungen aufgrund von Beanstandungen notwendig werden. Meist geschieht dies in Zusammenhang mit einer so genannten Stufenkontrolle.

### DIE „STERILE“ PROBENAHME

Der Kontrolleur bringt für die Probenahme keimfreie Behälter mit, da für die Entnahme sterilisierte Geräte erforderlich sind. Die Probe ist dann korrekt entnommen, wenn sie mit

einem Löffel erfolgt, der erst in Alkohol getaucht und dann abgeflammt wurde. Die Berührung mit der Hand oder mit einem Löffel, der zuvor nur mit Wasser abgespült wurde, ist unzulässig. Unter den gleichen sterilen Bedingungen muss auch die Gegenprobe entnommen werden, die zu Vergleichszwecken im Tiefkühlgerät des kontrollierten Betriebs verbleibt. Diese Gegenprobe muss amtlich versiegelt und mit dem Datum der Entnahme sowie mit dem Ablaufdatum der Versiegelung versehen werden.

Der Kontrollbeamte ist verpflichtet, eine Bestätigung für die Entnahme der Probe zu hinterlassen. Die amtliche Probe muss in gefrorenem Zustand zum Untersuchungsamt gelangen und darf zwischendurch nicht antauen.

### Auf der Durchschrift des Protokolls der Probenahme sollte der Betriebsinhaber folgende Punkte notieren lassen:

- Tag und Uhrzeit der Probenahme
- Außentemperatur am Tag der Entnahme
- Wurde die Probe aus einem original verschlossenen Behälter oder einem bereits geöffneten Behälter entnommen?
- Handelt es sich um eine Routineuntersuchung oder um

eine Verdachtsprobe bspw. anlässlich einer Beanstandung?

- Name und Behörde des Prüfbeamten
- Produktname, Hersteller und ggf. die Chargennummer

**Wenn Sie über das Ergebnis der Untersuchung informiert werden möchten, müssen Sie dies direkt bei der Probenahme beantragen.**

### DIE „NORMALE“ PROBENAHME

Der Lebensmittelkontrolleur führt für diesen Zweck sterile Probegefäße mit sich. Die Probenahme erfolgt durch den Gewerbetreibenden (Eisverkäufer, Eishersteller etc.), der diese Gefäße befüllt. Dies geschieht unter den gleichen Bedingungen, als würde er einen Kunden bedienen. Diese Probe wird dann in speziell dafür mitgeführten Kühlbehältern unter Einhaltung der Kühlkette ins amtliche Lebensmittellabor transportiert. Dies geschieht, je nach Bundesland, entweder durch Boten, über den Postweg oder über einen speziellen Kurierdienst. Wichtig hierbei ist es, genau auf die Kennzeichnung der Proben zu achten. Sie muss identisch sein mit der Bezeichnung auf dem Entnahmeprotokoll, das der Lebensmittelkontrolleur ausfüllt.

### IM FALLE EINER BEANSTANDUNG

Gesetzt den Fall, es kommt zu einer Beanstandung, lassen Sie sich in jedem Fall eine schriftliche Nachricht mit dem genauen Wortlaut geben. Wollen Sie die amtliche Gegenprobe untersuchen lassen, beantragen Sie beim Ordnungsamt umgehend eine mindestens 30-tägige Verlängerung der Frist für Ihre Stellungnahme. Bei einer lebensmittelrechtlichen Beanstandung in Form eines Strafbefehls oder einer Anklageschrift schalten Sie umgehend Ihren Rechtsanwalt ein.

### UNTERSUCHUNG DER GEGENPROBE

Bei einer Beanstandung sollten Sie in jedem Fall eine Untersuchung der Gegenprobe veranlassen. Vereinbaren Sie mit dem zugelassenen Untersuchungsinstitut, dass die Gegenprobe exakt auf das Beanstandungskriterium hin untersucht und analysiert wird. Der daraus hervorgehende schriftliche Befund des Untersuchungsinstituts kann herangezogen werden, um Einspruch gegen die amtliche Beanstandung zu erheben. Die Kosten für die Untersuchung der Gegenprobe trägt der kontrollierte Betrieb.

Dabei ist zu beachten, dass nur der Eishersteller selbst auf die Entnahme einer Gegenprobe verzichten bzw. diese ablehnen kann. Verkäufer, die Eis aus Fertigpackungen verkaufen, können und dürfen die Gegenprobe nicht ablehnen. Die Gegenprobe ist unter anderem dazu da, dass der Hersteller, Importeur etc. die Möglichkeit hat, die entnommene Probe auf eigene Kosten untersuchen zu lassen.

Auch die Gegenprobe muss amtlich versiegelt und mit dem Datum der Entnahme sowie mit dem Ablaufdatum der Versiegelung versehen sein. Der Lebensmittelkontrolleur ist verpflichtet, eine Bestätigung für die Entnahme der Probe zu hinterlassen. Dies geschieht durch die Aushändigung einer Durchschrift des Probeentnahmeprotokolls. Der Eisverkäufer, der nicht gleichzeitig auch der Eishersteller ist, muss den Hersteller über die vorhandene Gegenprobe unterrichten, damit dem Hersteller die Gelegenheit gegeben wird, die Gegenprobe ebenfalls untersuchen zu lassen.

Die Versiegelung der Gegenprobe darf nur durch einen amtlich anerkannten und vereidigten Sachverständigen geöffnet werden. Die Untersuchung muss zeitnah nach der Probenahme erfolgen, das heißt, nicht erst nach Bekanntwerden des amtlichen Ergebnisses. Das Ergebnis könnte sonst unter Umständen verfälscht sein. Die zeitnahe Untersuchung gewährleistet, dass etwa gleiche Untersuchungsbedingungen vorliegen. Der Eishersteller ist verpflichtet, der Behörde, der der Lebensmittelkontrolleur angehört, mitzuteilen, welcher Sachverständige eingeschaltet und mit der Untersuchung beauftragt wurde. Auch hier gilt: Die Eisproben müssen in gefrorenem Zustand zum Untersuchungsamt gebracht werden und dürfen zwischendurch nicht antauen.

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft  
der deutschen Agrarwirtschaft mbH  
Koblenzer Straße 148  
53177 Bonn  
Tel. 0228 847-0  
Fax 0228 847-202



E.I.S. Eis Info Service  
der deutschen Markeneishersteller  
Willy-Brandt-Allee 20  
53113 Bonn  
Tel. 0228 7227-0  
Fax 0228 7227-10



# Umgang mit losem Eis

## Umgang mit losem Markeneis Wichtigste Grundregel

Wer Speiseeis ausportioniert, muss wichtige Regeln zum Schutz des Verbrauchers/Konsumenten beachten. Diese gelten für alle Verkaufsstellen, sei es im Restaurant, in der Konditorei, im Café oder im Straßenverkauf. Betrieben, die mit Lebensmitteln umgehen, wird nach der Verordnung über Lebensmittelhygiene ein großes Maß an Eigenverantwortung zur Gewährleistung der Verbrauchersicherheit übertragen. Betriebsinterne Sicherungsmaßnahmen und ständige Kontrollen müssen eine stets einwandfreie und gleich bleibende Eisqualität gewährleisten können. Damit sowohl Kunden als auch Kontrolleure keinen Grund zur Beanstandung haben, möchten Ihnen die deutschen Markeneishersteller mit diesem Faltblatt hilfreich zur Seite stehen, damit Risiken und ein falscher Umgang mit losem Eis verhindert werden können.

Die Herstellung von deutschem Markeneis erfolgt in hochmodernen Werken, die mit hygienischen und mikrobiologischen Sicherheitseinrichtungen nach neuesten Standards ausgestattet sind. Wenn die verschiedenen Produkte die Produktionsstätte verlassen, befinden sie sich in einwandfreiem Zustand. Im Verkauf und beim Ausportionieren sind wichtige Regeln zu beachten, damit das Eis seine produktspezifische Qualität beibehält.

## Der Personalbereich

Wer mit losem Eis in Berührung kommt, muss eine Bescheinigung vorlegen können, dass er durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt in mündlicher und schriftlicher Form über den Umgang mit Lebensmitteln und die damit einhergehenden Verpflichtungen bis hin zu Tätigkeitsverboten belehrt wurde. Diese Bescheinigung darf bei Beschäftigungsbeginn nicht älter als drei Monate sein.

Der Arbeitgeber muss diese Bescheinigung für die gesamte Zeit des Arbeitsverhältnisses aufbewahren, so dass zuständige Behörden jederzeit Einblick nehmen können. Des Weiteren muss der Arbeitgeber Personen, die mit Eis in Berührung kommen, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren einmal jährlich erneut belehren. Bevor der Konsument in den Genuss von Eis kommt, muss das Eis gelagert und portioniert werden. Dabei kommt es mit Personen, Portionierern sowie anderen Hilfsgegenständen und Geräten in Berührung. Allein aus diesem Grund müssen die oben genannten Grundvoraussetzungen erfüllt werden.



## Händewaschen ist Pflicht

Personal, das für das Portionieren von losem Eis zuständig ist, muss sich vor Arbeitsbeginn (dies gilt auch nach etwaigen Pausen) die Hände und Unterarme gründlich waschen. Der Arbeitgeber hat dafür Sorge zu tragen, dass dafür eine ausreichende Anzahl zugänglicher Waschgelegenheiten mit Warm- und Kaltwasser zur Verfügung steht. Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Papierhandtücher und fließendes Trinkwasser garantieren eine einwandfreie Hygiene. Optimal ist die Verwendung einer Desinfektionsflüssigseife. Dabei sind die erforderliche Einwirkzeit und die korrekte Anwendung des Mittels zu beachten. Hinweise zum Gebrauch befinden sich auf dem Produktetikett oder der Packungsbeilage. Der Waschvorgang selbst darf natürlich keine Beeinträchtigung des Produktes mitbringen, beispielsweise durch Wasserspritzer o. Ä.

## Die richtige Arbeitskleidung

Personen, die mit dem Verkauf von losem Eis betraut werden, müssen stets auf saubere Arbeitskleidung achten. Es darf keine Straßenkleidung getragen werden, die zu tragende Kleidung ist ausschließlich für den Arbeitsplatz gedacht. Die Arbeitskleidung sollte bei 60 Grad Celsius zu waschen sein. Damit keine Haare oder Schuppen ins Eis gelangen können, ist eine saubere Kopfbedeckung erforderlich. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist streng darauf zu achten, dass auf das Tragen jeder Art von Schmuck (Ringe, Armbanduhr etc.) verzichtet wird. Darin können sich leicht Verunreinigungen bilden. Um eine optimale Hygiene zu gewährleisten, darf grundsätzlich nicht geraucht, gegessen, getrunken oder Kaugummi gekaut werden.



## Lagerung und Schutz der Ware

Loses Speiseeis sollte idealerweise bei einer Temperatur von  $-18$  Grad Celsius in einer luftgeschützten, abgedeckten Gefriertruhe gelagert werden. Vermeiden Sie in jedem Falle Temperaturschwankungen von mehr als 3 Grad. Die Gefriertruhe sollte zudem ausschließlich für die Lagerung von Speiseeis genutzt werden. Setzen Sie das Markeneis nach dem Öffnen der Verpackung direkt im Originalbehälter in den Verkaufstisch oder die Truhe. Vom Umfüllen in andere Behältnisse wird aus hygienischen Gründen dringend abgeraten.

Für das Ausportionieren kann die Eistemperatur auf  $-12$  bis  $-10$  Grad Celsius ansteigen. Bei dieser Temperatur lässt sich das Eis auch leichter portionieren. Sollte sich abzeichnen, dass der Abverkauf der angebrochenen Originalbehälter in den nächsten 24 Stunden erfolgen wird, kann auf ein Wiederabsenken der Temperatur auf  $-18$  Grad Celsius verzichtet werden, da das Eis durch Temperaturschwankungen eine leicht sandige Konsistenz erhalten kann. Der Verkaufstisch oder die Verkaufstruhe sollte über eine Glasfront verfügen, um das zum Portionieren vorgesehene Speiseeis vor äußeren Einflüssen zu schützen. Die Abdeckung der Ware mit einem Deckel oder einer Klappe ist ratsam. Es empfiehlt sich, diese immer zu schließen, wenn nicht ausportioniert wird.

Glatte und gut abwaschbare Verkaufstische ermöglichen eine einfache und problemlose Reinigung. Alle Mitarbeiter sollten darauf achten, dass die Gefrierschränke und -truhen stets sauber zu halten und zu reinigen sind. Gleiches gilt auch für die Boxeneinsätze, die Portioniererspüle, die Abstellflächen und Schneidebretter, die regelmäßig desinfiziert und mit Trinkwasser gereinigt werden müssen. Die Reinigung der Gegenstände, die mit Speiseeis in Berührung kommen, lässt sich einfacher bewerkstelligen, wenn sie glatte Oberflächen ohne Beschädigungen haben. In jedem Fall darf keine Art von Korrosion sichtbar sein.

## Hygiene beim Portionieren

Das Portionieren von Speiseeis geschieht in der Regel mit Hilfe eines Zangenportionierers oder Dippers. Bei der Verwendung dieser Geräte ist Hygiene oberstes Gebot. Die Portionierer sowie andere Ausgabegeräte sollten idealerweise in so genannten Portioniererspülen mit durchlaufendem kaltem Trinkwasser aufbewahrt werden. Die Portionierer müssen nach dem täglichen Gebrauch mit einem keimtötenden Mittel desinfiziert werden. Mögliche Reste dieses Desinfektionsmittels (zugelassen von der DVG DGHM) müssen gründlich mit Trinkwasser abgespült werden, um eine Gesundheitsgefährdung ausschließen zu können.

