



Simon Ertler

Inspektionskampagne Eisbereiter

Lebensmittelinspektorat

Anzahl kontrollierter Eisbereiter: 53 in 53 Betrieben

Betriebe mit Beanstandungen: 30 (57%)

Beanstandungsgründe: Selbstkontrolle und Sauberkeit (13) Selbstkontrolle (11), Sauberkeit (6)



Ausgangslage

Eis findet Verwendung in Getränken wie Cocktails, Longdrinks und Süssgetränken sowie zur äusseren Kühlung von Lebensmitteln, beispielsweise bei Fischtheken oder Salatbuffets. Hohleisegel, Volleiswürfel und Crushed-Ice sind einige Varianten, die in Lebensmittelbetrieben zu finden sind. Die Herstellung dieser verschiedenen Eisvarianten erfolgt mithilfe von sogenannten Eisbereitern. Der Aufwand für die Sicherstellung der Hygiene in diesen Geräten, insbesondere für Reinigung, Wartung und dokumentierte Selbstkontrolle, wird oft unterschätzt.

Kampagnenziel

Durch Stichprobenkontrollen wurde zwischen Juni und September 2023 die Sauberkeit der Eisbereiter und die Dokumentation der Selbstkontrolle während unangekündigten Kontrollen überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) beschreibt in Art. 74 und 75 die Pflicht zur Selbstkontrolle. Die verantwortliche Person muss auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür sorgen, dass alle Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt und dokumentiert werden. Die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln schreibt in Art. 13 vor, dass Apparate, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zur Vermeidung einer Kontamination regelmässig gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden müssen. Gemäss Art. 16 Abs. 4 ist ausserdem vorgeschrieben, dass Eis so hergestellt, behandelt und gelagert werden muss, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen ist.

Kontrollverfahren

Sauberkeit

Die Sauberkeit wurde in vier Kategorien eingeteilt, denen entsprechende Gefahrenstufen zugeordnet wurden:

- Nicht verschmutzt (1) - unbedeutende Gefahr
- Geringe Verschmutzung (2) - kleine Gefahr
- Mittlere Verschmutzung (3) - erhebliche Gefahr
- Starke Verschmutzung (4) - grosse Gefahr

Dokumentation der Selbstkontrolle

Die Dokumentation der Selbstkontrolle (z. B. Arbeitsanweisungen, Reinigungspläne und Wartungspläne) wurde in zwei Kategorien bewertet: konform und nicht konform.

Betriebskategorien

Insgesamt wurden 53 Eisbereiter in 53 Betrieben kontrolliert. Die Verteilung der Betriebe nach Betriebsart war wie folgt:

Restaurants (37), Hotels (4), Detailhandel (3), Confisereien (2), Kreuzfahrtschiffe (2), Take-away (1), Altersheim (1), Vereinslokal (1), Buvette (1), Messestand (1)

Ergebnisse

Sauberkeit

Nicht verschmutzt	Geringe Verschmutzung	Mittlere Verschmutzung	Starke Verschmutzung
34 (64 %)	13 (25 %)	6 (11 %)	0 (0 %)

Dokumentation der Selbstkontrolle

Konform: 29 Betriebe (55 %)

Nicht konform: 24 Betriebe (45 %)

Zusammenfassung der Ergebnisse

In 30 der 53 (57%) überprüften Betriebe wurden Mängel festgestellt. 24 der überprüften Betriebe wiesen Mängel im Bereich Selbstkontrolle auf, bei 19 Betrieben war die Sauberkeit der Eisbereiter ungenügend. Von den 30 Betrieben mit Mängeln hatten 13 Mängel in beiden Bereichen.

Massnahmen

Wurden bei den Kontrollen Mängel bei der Sauberkeit festgestellt, so haben wir die Verantwortlichen zu den erforderlichen Reinigungsmassnahmen aufgefordert. Bei beanstandeten Selbstkontrollunterlagen haben wir deren Nachbesserung angeordnet.

Schlussfolgerungen

Obwohl die Sauberkeit bei zwei Drittel der überprüften Eismaschinen einwandfrei war, zeigt die dennoch insgesamt hohe Beanstandungsquote, dass in vielen Betrieben das Wissen um die Hygiene- und Selbstkontrollanforderungen in Bezug auf Eisbereiter lückenhaft ist. Aufgrunddessen werden diese Punkte bei unseren Kontrollen weiterhin im Fokus stehen. Darüber hinaus wird die Durchführung einer erneuten Kampagne mit zusätzlicher Untersuchung von Eisproben zu einem späteren Zeitpunkt in Erwägung gezogen.