

## PRESSEMITTEILUNG

### Cocktails unbeschwert genießen

#### Bundesweites Überwachungsprogramm zeigt: Einhaltung der Küchenhygiene auch bei der Herstellung von Eiswürfeln in Gastronomiebetrieben unabdingbar

**Eiswürfel oder Crushed Ice sind fester Bestandteil der Zutatenliste von Erfrischungsgetränken oder Cocktails. Als Lebensmittel muss das Eis mikrobiologisch unbedenklich sein. Viele Gastronomiebetriebe stellen es in Eiswürfelbereitern selbst her. Wie wichtig die einwandfreie Hygiene im Herstellungsprozess ist, zeigen die Ergebnisse einer deutschlandweiten Untersuchung.**

In 47 von 244 Proben, die aus den Eiswürfelmaschinen entnommenen wurden, lag die Gesamtkeimzahl bei 36 Grad Celsius über dem Grenzwert von 100 koloniebildenden Einheiten pro Milliliter. Ein solcher Wert ist ein Hinweis auf Hygienemängel und kann mit der Anwesenheit potenziell krankmachender Bakterien einhergehen.

Solche Bakterien wurden in einer Reihe von Proben nachgewiesen. So enthielten 35 von 287 untersuchten Proben coliforme Keime. In 22 von 286 Proben waren Enterokokken nachweisbar. Und eine von 288 Proben war mit *Escherichia coli* belastet. Weitere nachgewiesene Bakterien waren *Pseudomonas aeruginosa* (7 von 284 Proben) und *Clostridium perfringens* (5 von 245 Proben). Laut Trinkwasserverordnung dürfen solche Keime im Trinkwasser nicht nachweisbar sein.

Die Befunde zeigen, dass auch bei vermeintlich einfachen Vorgängen wie dem Einfrieren von Trinkwasser sowie der Herstellung von Eiswürfeln und Crushed Ice die Grundprinzipien der Küchen-, der Betriebs- und der Personalhygiene eingehalten werden müssen. Durch eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Maschinen und die gründliche Reinigung aller Arbeitsgeräte sowie eine begrenzte Verweildauer des Wassers in den Geräten, lassen sich die Risiken einer mikrobiellen Kontamination von Eiswürfeln und Crushed Ice jedoch auf ein Minimum reduzieren. Einem unbeschwertem Genuss eisgekühlter Erfrischungsgetränke im Restaurant oder in der Lieblingsbar steht unter diesen Voraussetzungen nichts im Wege.

Die mikrobiologische Untersuchung von Eiswürfeln und Crushed Ice aus Eiswürfelbereitern in der Gastronomie ist ein Untersuchungsprogramm des [Bundesweiten Überwachungsplans 2022](#) (BÜp). Zehn von 16 Bundesländer haben sich mit Proben aus der Lebensmittelüberwachung daran beteiligt. Der BÜp ist ein für ein Jahr festgelegter Plan über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung amtlicher Kontrollen. Sein Ziel ist es, bundesweite Aussagen über die Einhaltung lebensmittel-, wein- und tabakrechtlicher Vorschriften, einschließlich des Täuschungsschutzes, zu erhalten.

## **Über das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)**

Das BVL ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union.