

## Eis-Alarm in Oberösterreich: 20% der Proben beanstandet!

Oberösterreich: Lebensmittelüberwachung beanstandet 20% der getesteten Speiseeisproben wegen mikrobiologischer Kontamination.



**Oberösterreich, Österreich** - In Oberösterreich hat die Lebensmittelaufsicht im April und Mai 2025 einen umfangreichen Test von Speiseeis durchgeführt. Insgesamt wurden 66 Eisproben aus 39 Betrieben entnommen und direkt aus den Verkaufsvitrinen gezogen. Die Ergebnisse sind ernüchternd: Fast 20 Prozent der Proben mussten beanstandet werden. Während im Jahr 2024 lediglich 4,7 Prozent beanstandet wurden, weist die aktuelle Quote von 20 Prozent auf eine besorgniserregende Entwicklung hin. Besonders alarmierend ist, dass zwei Proben für den menschlichen Verzehr ungeeignet waren, wie **Tips** berichtet.

Ein genauerer Blick auf die Testergebnisse zeigt, dass eine

Vanille-Softeisprobe eine hohe Keimzahl von Enterobakterien aufwies und eine Haselnuss-Eisprobe mit *Bacillus cereus* belastet war. Diese Bakterien sind nicht nur in der Umwelt weit verbreitet, sondern können auch hitzeresistente Sporen bilden, die bei unzureichender Kühlung zu gesundheitlichen Problemen führen können. *Bacillus cereus* ist ein relevantes Bakterium in der Lebensmittelmikrobiologie und wird häufig als Grund für Beanstandungen angesehen, wie das **BAV-Institut** erklärt.

## **Gesundheitsrisiken und Ursachen**

Die Testergebnisse machen deutlich, dass eine Mikrobenkontamination häufig auf unzureichende Produktions- und Lagerbedingungen zurückzuführen ist. *Bacillus cereus* kann Temperaturen von 4 °C bis 50 °C überstehen, wobei die Toxinproduktion bei 37 °C bis 42 °C optimiert ist. Zu niedrige Temperaturen beim Warmhalten und lange Abkühlphasen sind typische Ursachen für überhöhte Keimzahlen. Gemäß Schätzungen können zwischen 1,4 und 12 Prozent der lebensmittelbedingten Ausbrüche auf *Bacillus cereus* zurückgeführt werden, was zeigt, wie kritisch die Hygiene in der Gastronomie ist (**Biofocus**).

In Oberösterreich wurden alle betroffenen Betriebe umgehend informiert, und die Bezirksverwaltungsbehörden wurden in Kenntnis gesetzt. Bei den elf beanstandeten Betrieben wurden Maßnahmen ergriffen, um die Hygiene und Qualität der Produkte zu verbessern. Sechs Proben, die nicht offiziell beanstandet wurden, erhielten Hinweise aufgrund erhöhter Keimzahlen oder Rückständen unterhalb der Grenzwerte.

## **Nachhaltige Qualitätssicherung**

Die aktuellen Vorfälle verdeutlichen die Notwendigkeit für strenge mikrobiologische Eigenkontrollen innerhalb der Speiseeis-Industrie. In Deutschland hat die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie bereits 2013 Richt- und Warnwerte zur Untersuchung von Speiseeis veröffentlicht.

Dieser Schritt ist entscheidend, um die Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten und das Risiko von lebensmittelbedingten Erkrankungen zu minimieren. In den Sommermonaten, in denen die Nachfrage nach Speiseeis erheblich steigt, ist umso mehr Vorsicht geboten.

Die betroffenen Betriebe in Oberösterreich müssen sich jetzt fragen, wie sie ihre Qualitätsstandards anheben können, um ähnliche Vorfälle in der Zukunft zu vermeiden. Eine verantwortungsvolle Produktherstellung und engmaschige Kontrollen sind der Schlüssel, damit sich nicht nur die Konsumenten, sondern auch die Produzenten auf die hohe Qualität ihrer Produkte verlassen können. Die Rückverfolgbarkeit und die Überwachung mikrobiologischer Parameter sind unerlässlich, um in der Branche einen guten Ruf zu wahren und das Vertrauen der Kunden zu stärken.

Details	
<b>Ort</b>	Oberösterreich, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.tips.at">www.tips.at</a></li><li>• <a href="http://www.bav-institut.de">www.bav-institut.de</a></li><li>• <a href="http://www.biofocus.de">www.biofocus.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](http://aktuelle-nachrichten.at)**