




## Lebensmittelkontrolle mit guten Noten für Sachsen-Anhalts Eisdiele - Aber nicht immer stimmen die Rezepturen

Lebensmittelkontrolle mit guten Noten für Sachsen-Anhalts Eisdiele - Aber nicht immer stimmen die Rezepturen  
Egal ob Kirsch, Erdbeere oder Schoko - das selbst gefertigte Speiseeis in Sachsen-Anhalts Eisdiele und Konditoreien kann ohne Bedenken genussvoll geschleckt werden. Diesen Schluss lässt eine Bilanz der Untersuchungen im Landesamt für Verbraucherschutz für 2011 zu. Insgesamt hatten die Lebensmittelkontrolleure der Kreise und kreisfreien Städte im Vorjahr 455 Produktproben in Eisdiele und bei Konditoren genommen. Lediglich 34 von ihnen gaben Anlass zu Beanstandungen. Das sind 7,5 Prozent aller Proben. Dieser Wert liegt im Bereich dessen, was auch in den Vorjahren beanstandet werden musste.  
Bei den Kritikgründen spielten größere Hygieneprobleme eine eher untergeordnete Rolle. Lediglich fünf Proben mussten aus diesem Grund beanstandet werden. Die übrigen 29 Beanstandungen gehen auf das Konto von falscher, unzureichender oder irreführender Kennzeichnung der Inhalts- und Zusatzstoffe. So hatte nicht jede als Stracciatella verkaufte Eiskugel wirklich ihre Bezeichnung verdient. In das originale Stracciatella-Eis gehört nämlich Schokolade beziehungsweise Kuvertüre. In neun Fällen wurde aber stattdessen eine unzulässige kakaohaltige Fettglasur gefunden. Bei zehn Proben gab es Kritik am Milchfettanteil. Er war zu gering oder aber es wurde weiteres, artfremdes Fett gefunden, was für die Milcheisproduktion unzulässig ist. Nicht selten musste auch angezweifelt werden, dass beim Vanille-Eis wirklich die Original-Rezeptur mit echter Vanille genutzt wurde. In fünf Fällen wurde nachgewiesen, dass lediglich Vanillin oder künstliche Aromastoffe eingesetzt worden waren. Das Produkt darf dennoch angeboten werden, aber eben nicht als Vanille-Eis, sondern lediglich als Eis mit Vanillegeschmack.  
Hintergrund: Die Kontrolle in Eisdiele und Konditoreien erfolgt nach einem risikoorientierten Plan. Wird Eis aus eigener Produktion angeboten, werden die Eisdiele in der Regel vierteljährlich von den Lebensmittelkontrolleuren aufgesucht. Stammt das Eis nicht aus der eigenen Fertigung, ist halbjährlich mit einem Kontrollbesuch zu rechnen. Zudem gilt die Regel: Werden Mängel festgestellt, wird die Kontrolldichte erhöht. Gibt es keinen Anlass für Beanstandungen, kann der Zeitraum bis zur nächsten Kontrolle auch verlängert werden.  
Die Proben der Speiseeiserfertigung werden wie alle amtlichen Lebensmittelproben in Sachsen-Anhalt in den Laboratorien des Landesamtes für Verbraucherschutz in Halle analysiert. Vor Ort in den Betrieben sind die Lebensmittelkontrolleure der Landkreise und kreisfreien Städte. In Sachsen-Anhalt gibt es etwa 320 Eisdiele und Konditoreien, die selbst hergestelltes Speiseeis anbieten. Weitere rund 400 Cafes, Restaurants und Stände verkaufen Eiskugeln, die sie angeliefert bekommen.  
Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Ministerium für Arbeit und Soziales Sachsen-Anhalt  
Turmschanzenstraße 25  
39114 Magdeburg  
Tel.: +49 391 567-4608  
Mail: ms-presse@ms.sachsen-anhalt.de  


### Pressekontakt

Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

39114 Magdeburg

ms-presse@ms.sachsen-anhalt.de

### Firmenkontakt

Ministerium für Arbeit und Soziales Sachsen-Anhalt

39114 Magdeburg

ms-presse@ms.sachsen-anhalt.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage