



Anforderungen an eine Eisdiele mit Speiseeisherstellung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Eisdiele mit Speiseeisherstellung.

Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, u.a. der Herstellungsraum/ Eislabor

- 1.1. Die Grundfläche des Herstellungsraumes muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2. Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.3. Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.4. Es ist für eine angemessene natürliche und / oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.5. Es muss erforderlichenfalls eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittier-Stationen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.
- 1.6. Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

- 1.7. Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstungen, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.
- 1.8. Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.9. Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.11. Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit einem geeigneten Thermometer ausgestattete, Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Tropf- und Kondenswasser aus Kühleinrichtungen muss direkt in das Abwassersystem oder in ein geschlossenes System eingeleitet werden.
- 1.12. Für die Lagerung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Abfallbehälter mit schließbarem Deckel). Die Abfälle dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren. Sie müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
- 1.13. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu lagern (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend).
- 1.14. Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

2. Vorratsraum (z.B. Lagerräume und Kühlräume)

- 2.1. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.2. Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3. Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4. Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.

- 2.5. Lebensmittel und Rohstoffe sind so zu lagern, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden. Behälter mit Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

3. Thekenbereich/ Verkauf

- 3.1. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 3.2. Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 3.3. Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen vermieden werden.
- 3.4. Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.5. Für die Speiseeisportionierer müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen in Trinkwasserqualität vorhanden sein.
- 3.6. Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten.

4. Personal

- 4.1. Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2. Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seife und Einmalpapiertücher in Spendern).
- 4.3. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- 4.4. Für die Kleidung des Personals muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein (z.B. Spinde oder Schrank). Erforderlichenfalls sind geeignete Umkleieräume bereit zu stellen.
- 4.5. Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:
- a) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
 - b) Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 853/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

5. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird zusätzlich auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen. (s. untenstehenden QR-Code)

- 5.1. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Bei Normabweichungen sind aus der Dokumentation die ergriffenen Maßnahmen hervorzugehen. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 5.2. Zur betrieblichen Eigenkontrolle gehören auch die Ermittlung kritischer Kontrollpunkte im Herstellungsprozess und die Festlegung geeigneter Methoden zu deren Überwachung (betriebliches HACCP-Konzept).
- 5.3. Eine fortlaufende Temperaturkontrolle sollte mindestens 1x täglich bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- 5.4. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Rohstoffen, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. Dies gilt auch für selbst umgefüllte Lebensmittel, z.B. beim Umfüllen von Eisdekorationen wie Zuckerstreusel, Schokolinsen.
- 5.5. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Dokumentation ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 5.6. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.
- 5.7. Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

Das selbsthergestellte Speiseeis ist stichprobenartig nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 auf bestimmte Lebensmittelsicherheits- und Prozesshygienekriterien zu untersuchen. Die genauen Anforderungen an die Untersuchungen auf Enterobacteriaceae, Salmonella spp. und Listeria monocytogenes entnehmen Sie bitte den Tabellen aus Kapitel 1 (Nr. 1.3 und 1.13) und aus Kapitel 2.2 (Nr. 2.2.8) der VO (EG) Nr. 2073/2005.

Gemäß der DGHM sind zusätzliche Untersuchungen auf die aerobe mesophile Koloniezahl, E. coli, koagulase-positive Staphylokokken und präsumtive Bacillus cereus zu empfehlen.

Es wird eine Abstimmung mit dem akkreditierten Untersuchungslabor vor der Probenahme angeraten.

6. Hinweise zur Herstellung

- 6.1. Zur Herstellung dürfen nur pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden.
- 6.2. Das frisch produzierte Eis ist unverzüglich auf -18° C herunterzukühlen und bei dieser Temperatur zu lagern.
- 6.3. Bei der Abgabe sollte eine Temperatur von –10°C nicht überschritten werden.
- 6.4. Bei der Bezeichnung des Eises bzw. bei der Sortenangabe sind die in den Leitsätzen für Speiseeis genannten Anforderungen einzuhalten.

7. Weitere wichtige Informationen

7.1. Infoblätter u.a. zu den Themen

- a) Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
- b) Herstellung von roheihaltigen Speisen
- c) Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmitteln
- d) Eigenkontrollen
- e) Sahneaufschlagmaschine

finden Sie unter diesem QR-Code:



- 7.2. Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittel-hygiene in der zurzeit gültigen Fassung.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

- 7.3. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter

- a) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) - [DEHOGA Bundesverband: Lebensmittelrecht & Verbraucherrecht](#), u.a. die Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie
- b) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien
- c) Bei der IHK Darmstadt - Rhein Main Neckar – [Tourismus / Gastgewerbe - IHK Darmstadt](#)
- d) Die Onlinehilfen zur Lebensmittelhygiene der IHK in Bayern [Gaststätten und Imbisse » On-linehilfe Lebensmittelhygiene](#)
- e) HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) [leitlinie_print_NEW.indd](#)
- f) Informationen Zur Kennzeichnung von Speiseeis auf der Seite des BMLEH [BMLEH - Pflichtangaben - Eis ist nicht gleich Eis](#)
Inkl. der Leitsätze für Speiseeis [Leitsätze für Speiseeis Stand Okt 2024](#)

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.
Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de

(bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)