

Hygiene: Zürcher Glace-Läden fallen negativ auf

Eine Stichprobe zeigt: Glace aus der Gelateria ist nicht immer appetitlich. In einigen Proben fand das Labor Enterobakterien.

Saldo hat in neun Schweizer Städten und in Konstanz (D) in 30 Gelaterias Vanilleglace gekauft und testen lassen. Im Labor wurden die Proben auf Bakterien untersucht (siehe Kasten «Die Stichprobe» auf Seite 22).

Das unappetitliche Ergebnis: In 7 der 30 Proben fand das Labor Enterobakterien. Diese Keime leben hauptsächlich im Darm. In Lebensmitteln deuten sie auf mangelnde Hygiene hin. Das kann passieren, wenn Mitarbeiter einer Gelateria die Glace mit ungewaschenen Händen berühren oder mit unsauberem Geschirr arbeiten. Bei empfindlichen Men-



Keime inklusive: Die Gelateria di Berna in Zürich

Vorsicht beim Glacekauf

Folgende Punkte deuten auf eine gute Betriebs- und Produkthygiene hin:

- Die Eisportionierer werden nach jedem Schöpfen mit fliessendem Trinkwasser gereinigt und nicht in Behälter mit stehendem Wasser getaucht.
- Die Gelati türmen sich nicht über die Ränder der einzelnen Behälter. Denn so wird die oberste Glaceschicht

zu wenig gekühlt, was die Bildung von Keimen fördert.

- Die Glace sollte nicht zu weich sein.
- Die Glace ist gegen die Kunden hin geschützt. Idealerweise ist jeder Behälter einzeln abgedeckt.
- Die Mitarbeiter tragen saubere Schürzen und einen Haarschutz. Sie kommen mit der Glace auch beim Portionieren nicht in Berührung.

schen können die Bakterien zum Beispiel Bauchschmerzen oder Durchfall auslösen.

Fünf Proben überschreiten deutschen Richtwert

Laut Schweizer Hygieneverordnung sollte Speiseeis am Ende der Produktion nicht mehr als 100 koloniebildende Einheiten pro Gramm (KBE/g) aufweisen.

saldo bewertete die Proben nach deutschen Vorgaben, die strenger sind. Die deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) sieht für Enterobakterien in offen verkaufter Glace einen Richtwert von 50 KBE/g vor. Eine höhere Zahl deutet gemäss DGHM auf Schwachstellen in der Herstellungs- und Hygienepraxis

hin. Betroffene Betriebe müssen die Hygiene verbessern und die Haltbarkeit der Glacen überprüfen. Zudem gibts von der DGHM einen Warnwert für Enterobakterien von 500 KBE/g. Wird er überschritten, deutet dies auf massive Verletzungen der Hygienrichtlinien hin. In der *saldo*-Stichprobe wurde dieser Wert bei keiner Probe überschritten.

Resultat: Fünf Produkte enthielten mehr Enterobakterien als 50 KBE/g. Gleich drei der betroffenen Betriebe befinden sich in Zürich: eine Gelateria des landesweit tätigen Pizzakuriers Dieci (90 KBE/g), die trendige Gelateria di Berna (210 KBE/g) und die Konditorei Caredda (340 KBE/g). Negativ fielen auch die Coffee Lounge Zentrum in Kreuzlingen (150 KBE/g) und

Hygieneprobleme in fünf Glace-Läden

Ort	Verkäufer	Gesamtkeimzahl KBE/g ¹	Enterobakterien KBE/g ²
Baden	Gelateria Mona Lisa	< 1000	40
Basel	Gasparini Stand Freie Strasse	< 1000	< 10
Basel	Leonardo Gelati Stand Globus Marktplatz	< 1000	< 10
Basel	Spiga Ristorante	< 1000	< 10
Basel	Glatscharia Üna	6000	< 10
Basel	Eisuru Gelato Markthalle	< 1000	40
Bern	La Golosa Gelato	< 1000	< 10
Bern	Café Gelateria Crêpino	6000	< 10
Bern	Baci di Berna	27000	< 10
Konstanz (D)	Eiscafé Dolomiti	< 1000	< 10
Konstanz (D)	Eiscafé Imperia	< 1000	< 10
Konstanz (D)	Eiscafé Nicoletti	8000	110
Kreuzlingen	Gelateria Ciao Ciao	17000	< 10
Kreuzlingen	Coffee Lounge Zentrum	7000	150
Luzern	Confiseur Bachmann Alpenstrasse	< 1000	< 10
Luzern	Gelateria di Lucerna Stand Europaplatz	< 1000	< 10
Luzern	Heini Luzern Hertensteinstrasse	< 1000	< 10
Luzern	Mövenpick Stand Schwanenplatz	< 1000	< 10
Luzern	Gelateria dell' Alpi	4000	< 10
Luzern	Restaurant Schwanen Café de Ville	25 000	< 10
Olten	Gelateria Olten	5 000	< 10
Solothurn	Vitaminstation	< 1000	< 10
Solothurn	Gelateria Pizzeria Italia	6000	< 10
Solothurn	Solaare Bar	44 000	< 10
Wettingen	Gelateria Gwundertüte	< 1000	< 10
Zürich	Leonardo Gelati Stand Globus Bahnhofstrasse	< 1000	< 10
Zürich	Mövenpick Stand St. Annahof	< 1000	< 10
Zürich	Dieci Gelateria & Take-Away Niederdorf	5000	90
Zürich	Gelateria di Berna	5 000	210
Zürich	Konditorei Caredda	4 000	340

¹ Richtwert für lose abgegebenes Speiseeis laut Deutscher Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM): 100000 koloniebildende Einheiten pro Gramm (KBE/g); ² Richtwert für Enterobakterien für offen verkaufte Glace laut DGHM: 50 KBE/g, Warnwert laut DGHM: 500 KBE/g
grün = Gesamtkeimzahl bis 100000 KBE/g und Enterobakterien bis 50 KBE/g
rot = Gesamtkeimzahl über 100000 KBE/g oder Enterobakterien über 50 KBE/g
 Rangierung innerhalb der Orte nach Resultat, bei gleichem Resultat nach Alphabet.
 Die Proben wurden am 20. Juni sowie am 4. und 7. August 2017 genommen.

das Konstanzer Eiscafé Nicoletti (110 KBE/g) auf.

Immerhin: Gefährliche Bakterien wie Salmonellen und Escherichia coli waren in keiner Probe enthalten. Auch Staphylokokken fanden sich nicht. Diese können Lebensmittelvergiftungen verursachen.



Die Stichprobe

saldo kaufte bei 30 Verkaufsstellen jeweils zwei Kugeln Vanilleglace. Die Proben wurden mit sterilem Besteck in sterile Becher gefüllt und in Kühlboxen innert drei Stunden ins Labor gebracht. Die Experten untersuchten die Glacen auf Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, Escherichia coli, Salmonellen und Staphylokokken.



Glace: Schöpflöffel sollten nicht in ste