

## Publikation Homepage

Liestal, 3. Juli 2017

### **Gute mikrobiologische Qualität von Glace im Offenverkauf im Baselbiet**

Mitte Juni 2017 wurde während zwei Wochen die mikrobiologische Qualität von selber hergestellter Glace (Speiseeis) im Offenverkauf im Kanton Basel-Landschaft untersucht. Dies im Rahmen einer Schwerpunktaktion des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel-Landschaft.

Im Gesamten wurden 25 selber gemachte Glaces von sechs unterschiedlichen Glace-Produzenten auf verschiedene mikrobiologische Qualitätsparameter und auf gewisse krankmachende Bakterien untersucht. 24 der 25 Glaces waren mikrobiologisch einwandfrei. Lediglich in einer Glace wurden Enterobakterien (Hygieneindikatoren) in geringer Menge über dem gesetzlichen Richtwert nachgewiesen.

*Für Rückfragen:*

*Dr. Rainer Fretz-Männel, Kantonschemiker Stv., Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion (VGD), 061 552 20 00*