



## Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den Lebensmittelunternehmer\*innen durchzuführenden Eigenkontrollen in Betrieben, die Ei oder Eiprodukte verwenden bzw. herstellen

Dieses Merkblatt ist Teil einer Reihe von Merkblättern. Zu dessen Verständnis ist es erforderlich zumindest auch die Inhalte folgender Merkblätter zu kennen:

- MB LH 20 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005<sup>2</sup> unterliegen](#)“
- MB 20-2 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Listeria monocytogenes\)](#)“

Auf die Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien, die auf der Website des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Freiburg zu finden sind, wird außerdem verwiesen: [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1388&subid=3&Thema\\_ID=2&lang=DE](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1388&subid=3&Thema_ID=2&lang=DE)

Lebensmittelunternehmer\*innen (LMU) haben bei der Überprüfung ihrer HACCP-gestützten Verfahren oder anderer Hygienekontrollmaßnahmen mikrobiologische Untersuchungen gemäß Anhang I<sup>3</sup> durchzuführen, sofern dies als angemessen zu betrachten ist<sup>4</sup>.

LMU, die Eiprodukte<sup>5</sup> herstellen, müssen, sofern angemessen, im Rahmen ihrer Eigenkontrollen je nach Produkt die folgenden Untersuchungen durchzuführen:

- **Nicht verzehrfertige Eiprodukte** (Flüssigei etc.)
  - auf das **Lebensmittelsicherheitskriterium (LSK) Salmonella** [1.14]<sup>6</sup>, sofern nicht das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist<sup>7</sup>, sowie
  - auf das **Prozesshygienekriterium (PHK) Enterobacteriaceae** [2.3.1].
- **Verzehrfertige Eiprodukte** (wie z.B. Stangenei, American Egg, Good Morning Egg, Eiweiß-Patty, Ready Fried, Easy Egg etc.) **sowie zusammengesetzte Lebensmittel**,

<sup>1</sup> Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

<sup>3</sup> der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

<sup>4</sup> Art. 4 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

<sup>5</sup> zur Begriffsbestimmung siehe Anh. I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der derzeit gültigen Fassung

<sup>6</sup> Lebensmittelkategorie gem. Anh. I Kap. 1 oder 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

<sup>7</sup> kann gegeben sein, wenn durch HACCP-Verfahren - z. B. eine ausreichende Hitzebehandlung – die Abtötung von Salmonellen sichergestellt ist und dies durch eine regelmäßige Verifikation (z. B. Untersuchung auf Enterobakteriaceen) geprüft wird

die unter Verwendung **von rohem Ei** hergestellt wurden und einem **Erhitzungsverfahren** zur Abtötung von Salmonellen unterzogen wurden,

- auf das **LSK** Listeria monocytogenes [1.2, 1.3] sowie
  - auf das **PHK** Enterobacteriaceae [2.3.1].
- **Verzehrfertige Lebensmittel, die rohes Ei enthalten** (z.B. Tiramisu, Tortencreme, Saucen, Zwiebelmett u.a.),
    - auf die **LSK** Listeria monocytogenes [1.2, 1.3] und Salmonella [1.15],
    - auf das **PHK** Enterobacteriaceae [2.3.1] sowie
    - auf Listeria monocytogenes mittels Umgebungsuntersuchungen.

### **Nudeln/Teigwaren:**

Nudeln, die unter Verwendung von Eier oder Eibestandteilen hergestellt wurden, unterliegen folgenden Untersuchungspflichten:

- Nudeln, die unter Verwendung von rohen Eianteilen hergestellt wurden, sind nicht verzehrfertige Eiprodukte. Sofern bei der Herstellung keine Wärmebehandlung erfolgt, die ein Salmonellenrisiko ausschließt<sup>8</sup>, müssen sie auf das **LSK** Salmonella sowie auf das **PHK** Enterobacteriaceae untersucht werden.
- Nudeln, die unter Verwendung von pasteurisierten Eibestandteilen hergestellt wurden, stellen definitionsgemäß keine Eiprodukte dar. Spezielle Untersuchungspflichten nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 gelten daher nicht, da Nudeln nicht als verzehrfertig anzusehen sind.

Bei „kleinen Betrieben“/Einzelhandelstätigkeiten wie Restaurants, die rohes Ei zur Herstellung von Speisen jeweils in geringem Umfang verwenden und das Produkt am Tag der Abgabe herstellen, können die mikrobiologischen Untersuchungen von Proben nach den Kriterien für Eiprodukte als „**nicht angemessen**“ beurteilt werden.

**Im Übrigen wird zur Frage der Angemessenheit von mikrobiologischen Untersuchungen in kleinen Betrieben/Einzelhandelstätigkeiten wird auf das Merkblatt „Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen (Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005<sup>9</sup> unter-liegen)“ [\[Link\]](#) verwiesen.**

<sup>8</sup> Bei der Nudelherstellung werden häufiger Wärmebehandlungsverfahren angewandt, die zwar einen Salmonellenabtötungseffekt haben (z. B. 60°C über 3 Minuten), die aber ein Salmonellenrisiko nicht vollständig ausschließen. Auch in diesen Fällen ist eine Untersuchung auf Salmonellen nach der Kategorie 1.14 als Lebensmittelsicherheitskriterium erforderlich.

<sup>9</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

## Leitlinien:

Zur Anwendung von (Hygiene-) Leitlinien siehe Merkblatt MB LH 20 „Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen (**Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005<sup>10</sup> unterliegen**)“

### Das Merkblatt

MB LH 20 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005<sup>11</sup> unterliegen](#)“

enthält Hinweise zu

- **Beprobungsplan,**
- **Untersuchungshäufigkeit und Ausnahmeregelungen,**
- **Stichprobenumfang und Ausnahmeregelungen,**
- **Beurteilung der Untersuchungsergebnisse und**
- **Trendanalyse.**

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, E-mail: [veterinaeramt@lrasha.de](mailto:veterinaeramt@lrasha.de)

<sup>10</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

<sup>11</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung