



## MEMO 1/14

für die regionalen Qualitätsproduzenten und Köchinnen /Köche der „Maisons Relais“

### THEMA

#### *Eier: Inwiefern kann/darf eine „Maison Relais“ frische Eier verarbeiten?*

Manche Köche der „Maisons Relais“ sind sich unsicher, ob man in einer Großküche das Recht hat, frische Eier anstatt Flüssigeier oder pasteurisierte Eier zu verarbeiten. Mancherorts werden aus Angst vor Hygieneproblemen mit frischen Eiern ausschließlich pasteurisierte Eier bei Lebensmittelzubereitungen eingesetzt, was der Nutzung von Eiern aus regionaler Produktion im Wege steht. Daher haben wir diese Frage mit dem „Service de la Sécurité alimentaire“ des Gesundheitsministeriums geklärt.

#### **Problemstellung**

Eier können mit Salmonellen (Bakterien, Erreger von infektiösen Durchfallerkrankungen) kontaminiert sein, welche nicht in die fertigen Lebensmittel gelangen dürfen. Eine sichere Abtötung passiert durch eine Erhitzung auf mindestens 70 Grad Celsius während mindestens 10 Minuten.

Die EU-Verordnung 852/2004 regelt die „Hygiene der Lebensmittel“; relevant ist hier hauptsächlich folgende Textpassage:

#### **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene**

##### **ANHANG II - KAPITEL IX - Vorschriften für Lebensmittel**

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.

2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

....

Für die Großküchen und auf den Umgang mit Eiern bezogen, bedeutet dies folgendes:  
Jeder lebensmittelverarbeitende Betrieb ist verpflichtet, eine Risikoanalyse nach HACCP-Prinzipien zu erstellen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen um die hygienischen Risiken bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu minimieren.

Alternativ kann der lebensmittelverarbeitende Betrieb auch auf validierte Leitlinien zurückgreifen.

Für „Maisons Relais“ gilt diesbezüglich der *„Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen“* der „Entente des Foyers de Jour asbl“. Dieser Leitfaden ist unter folgender Internetseite abrufbar:

[http://www.enfancejeunesse.lu/sites/enfancejeunesse.lu/files/documents/EFJ\\_Leitfaden\\_Web\\_DE\\_DEF2.pdf](http://www.enfancejeunesse.lu/sites/enfancejeunesse.lu/files/documents/EFJ_Leitfaden_Web_DE_DEF2.pdf)

Daraus folgt, dass für Vorbereitungen mit rohen oder nicht lang erhitzten Eiern (z.B. Mayonnaise, Tiramisu, Salade César, Sauce hollandaise, Spiegelei, Rührei, weich gekochtes Ei) pasteurisierte Eier oder Ei-Produkte verwendet werden sollen.

Bei warmen Vorbereitungen mit Eiern, welche lang erhitzt werden (z.B. Omelette, Gratins, Kuchen) besteht wegen der Zubereitungstemperatur und -dauer kein Problem, rohe Eier zu verwenden.

Selbstverständlich bleibt das Einhalten der Hygieneregeln während Zubereitung und Aufbewahrung der Speisen im Allgemeinen und speziell von Eiern von größter Wichtigkeit.

### **Schlussfolgerung**

Bei sachgemäßem Umgang mit Eiern ist für warme durcherhitzte Speisen die Verarbeitung von frischen Eiern von regionalen Qualitätsproduzenten in den „Maisons Relais“ möglich. Auf diese Weise kann ein wichtiger Beitrag für die lokale Wertschöpfung, die artgerechte Haltung der Legehennen und die natürliche Umwelt geleistet werden, ohne Risiko für die Konsumenten.

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://www.securite-alimentaire.public.lu>