



Merklblatt eihaltige Speisen

Eier und eihaltige Speisen können einer der Ursachen der Salmonellenerkrankung des Menschen sein. Bei der Verwendung von vorbehandelten Eiprodukten für die Herstellung eihaltiger Speisen besteht das Risiko, das die vorbehandelten, primär hygienisch einwandfreien Eiprodukte durch unsachgerechte Behandlung mit Krankheitserregern verschmutzt werden können. Bei Verwendung dieser Erzeugnisse sind, wie für andere hygienisch risikoreiche Produkte auch, die Hygieneempfehlungen, z.B. vom AID zur Großküchenhygiene (Best.-Nr. 3132) zu beachten. Werden Hühnereier für die Zubereitung eihaltiger Speisen verwendet, ist zu beachten, dass Salmonellen bereits auf der Eierschale, aber auch im Eiinhalt von Hühnereiern vorkommen können. Um das Risiko einer Salmonellenerkrankung durch den Verzehr salmonellenhaltigen Eiern, von daraus hergestellten -insbesondere roheihaltigen- Speisen, die durch den unsachgerechten Umgang mit diesen Eiern kontaminiert wurden, zu mindern, sind folgende Hinweise zu beachten:

Einkauf

Es sollten vorzugsweise Eier der Güteklasse A eingesetzt werden. Nach der Hühnerei-Verordnung sind Eier ab dem 18. Tag nach dem Legen zu kühlen. Daher sind die vorgeschriebenen Angaben, die einen Hinweis auf die Frische der Eier geben, unbedingt zu beachten: Verpackte Eier tragen ein Mindesthaltbarkeitsdatum und alternativ entweder ein Legedatum oder einen Hinweis, ab welchem Tag sie bei +5 Grad Celsius bis + 8 Grad Celsius zu kühlen sind. Hühnereier, die im Einzelhandel lose an den Verbraucher abgegeben werden, tragen das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einem Schild oder neben der Ware oder auf einem Begleitzettel. Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Hühnereier, die der Erzeuger ab Hof, auf einem örtlichen Markt oder im Verkauf an der Tür unmittelbar an den Verbraucher abgibt, sofern die Eier aus eigener Erzeugung stammen und nicht älter als 18 Tage sind. Beim Einkauf sind auch die eigenen Lagerzeiten vor einer Verarbeitung zu berücksichtigen!

Lagerung

Die Eier sind bei Kühlschranktemperaturen (+5 Grad Celsius - +8 Grad Celsius) zu lagern. Sie sollten getrennt von anderen Roh- und Zwischenprodukten sowie von fertigen Speisen aufbewahrt werden.

Verarbeitung roher Eier

Die Eier sollten am Arbeitsplatz aufgeschlagen und unmittelbar danach verarbeitet werden. Sofern keine unmittelbare Verarbeitung erfolgt, sollten sie getrennt von den übrigen Arbeitsbereichen in einem separaten Raum und an einem separaten Arbeitsplatz aufgeschlagen werden. Die Gefäße für die Gewinnung und Aufbewahrung der Speisen sollten ausschließlich für diesen Zweck verwendet und entsprechend gekennzeichnet werden. Die Eierschalen sind unverzüglich von den Arbeitsflächen zu entfernen und in verschließbaren Behältern zu sammeln.

Umgang mit aufgeschlagenen Eiern

Die Eimassen sind gekühlt aufzubewahren und sollten innerhalb von 2 Stunden nach dem Aufschlagen verarbeitet werden. In diesem Zeitraum nicht verbrauchte Eimassen sind nur für Produkte, die durcherhitzt werden, zu verwenden.

Behandlung der Produkte

Speisen, die mit rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt wurden, haben nur eine sehr kurze Haltbarkeit! Sie sind zum unmittelbaren Verzehr bestimmt. Erwärmt zu verzehrende Speisen sind innerhalb von 2 Stunden nach Herstellung an den Verbraucher abzugeben. Kalt zu verzehrende Speisen sind innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung auf mind. 7 Grad Celsius abzukühlen und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung gekühlt abzugeben.



Reinigung und Desinfektion

Nach dem Aufschlagen von Eiern sollten die Hände sorgfältig gewaschen und desinfiziert werden; Händedekontamination-(HD) Präparate können alternativ benutzt werden. Gefäße für die Gewinnung und Aufbewahrung von Speisen, sowie Gerätschaften, die mit roheihaltigen Produkten in Berührung kommen, sollten sofort nach Gebrauch gründlich gereinigt werden. Wenn immer möglich, sollten diese Gegenstände desinfiziert werden. Einen Überblick über geprüfte und als wirksam befundene HD-Mittel gibt eine Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). Empfehlungen für Oberflächendesinfektionsmittel im Lebensmittelbereich sind der aktuellen Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) zu entnehmen.

Rückstellproben

Rückstellproben sind von allen eihaltigen Speisen zu nehmen, wenn rohe Bestandteile der Hühnereier verwendet, die Speisen anschließend nicht mehr ausreichend, d. h. Salmonellen abtötend, erhitzt und mehr als 30 Portionen hergestellt werden. Die Rückstellproben sind bei maximal 4 Grad Celsius 96 Stunden aufzubewahren und mit dem Datum, sowie der Stunde der Herstellung zu kennzeichnen. Die Proben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

Stand:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.