

## **Bestätigte Sicherheit des Polluxierverfahrens**

Das Polluxierverfahren wurde durch das internationale Prüfinstitut SGS (Division Agro Food Services) getestet, zertifiziert und wird durch umfangreiche Tests turnusgemäß erneut überprüft und rezertifiziert, womit die Wirkungsweise der Technologie nachgewiesen ist. Darüber hinaus haben sich deutsche Behörden mit dem Polluxierverfahren beschäftigt und in internen Schreiben die Sicherheit bestätigt:

Das Hessische Landeslabor Abteilung III in Kassel bescheinigte (unter dem internen Aktenzeichen III/Steinh/20a 06/05 im Februar 2007 dem Hessischen Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Wiesbaden), dass gegen den Einsatz des Polluxierverfahrens in der Gemeinschaftsverpflegung keine Bedenken bestehen würden. Denn die technischen sowie bakteriologischen Untersuchungsergebnisse würden beweisen, dass „eine ausreichende Gesamthitzeeinwirkung besteht und das Gerät Pollux aus technischer Sicht zur Pasteurisierung von Eiern in der Schale geeignet ist.“

Der Bewertung lagen zugrunde:

Erlass des HMULV vom 28. November 2006 sowie 10. Januar 2007, Gz.: V2.4-20c 08/11a  
Stellungnahme RP Kassel vom 29. November 2006, Az.23 – 20 c 08/21 B  
Stellungnahme LHL vom 30. November 2006, Az.III/Heitm/20 a06/05

Außerdem gibt es ein Schreiben des Ministeriums für Umwelt, Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Nordrhein-Westfalen an das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Bonn (internes Aktenzeichen VI-1-46.21.00, 22.12.2006), das ebenfalls bestätigt, dass aus behördlicher Sicht keine Bedenken bezüglich des Einsatzes des Polluxierverfahrens in der Gemeinschaftsverpflegung bestünden und das Gerät zur Pasteurisierung von Eiern geeignet sei. Dieses Schreiben ging auch an die für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Landesbehörden.