



## Pasteurisierte Eier

Lohne, 24.06.2014

Eier sind ein sensibles Naturprodukt und können auf der Schale und im Inneren mit pathogenen Bakterien, wie z.B. Salmonellen, belastet sein. Um eine größtmögliche Sicherheit bei der Verwendung von Schaleneiern für den Verbraucher zu gewährleisten haben wir, die Firma EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG aus Lohne, ein Verfahren zur Pasteurisierung von Eiern in der Schale entwickelt. Das Ergebnis sind PEGGYS – pasteurisierte Eier in der Schale, hygienisch und lebensmittelsicher.

In dem von EIPRO entwickelten Produktionsverfahren werden die Eier schonend wärmebehandelt. Mit dieser Pasteurisierung werden alle eventuell vorhandenen hygienischen Belastungen sowohl auf der Schale als auch im Inneren der Eier nachweislich beseitigt. Dennoch bewahrt das Ei seine Natürlichkeit und bleibt mit dem unpasteurisierten, rohen Ei vergleichbar flüssig. Die Eier werden nach der Pasteurisierung mit einem Stempel gekennzeichnet und sind dadurch eindeutig von nicht pasteurisierten, rohen Eiern zu unterscheiden. Eine Verwechslung ist ausgeschlossen. Sie werden in einem Kunststofftray verpackt und ermöglichen in der Küche ein unkompliziertes Handling. Im Unterschied zu rohen Eiern sind PEGGYS vom Tag der Pasteurisierung an kühlpflichtig.

Das von EIPRO entwickelte Verfahren und die dafür neu errichteten Betriebsräume und -anlagen wurden am 26.02.2014 vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit sowie dem Veterinäramt des Landkreises Vechta überprüft und zugelassen.

PEGGYS können seitdem in unserem Betrieb mit der Zulassungsnummer NI 12002 als pasteurisierte Eiprodukte hergestellt und vermarktet werden.

Der § 20a der Tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt somit nicht für Peggys, da es sich hierbei nicht mehr um rohe Eier, sondern um ein pasteurisiertes Eiprodukt handelt. Gleichwohl können wir aber - mit Hinweis auf den Absatz 3 dieses Paragraphen - bestätigen, dass der Pasteurierungsprozess die Abtötung von Salmonellen sicherstellt.

Jede Charge PEGGYS wird zudem vor der Freigabe zum Verkauf in einem betriebseigenen und für die Arbeit mit Pathogenen zugelassenen Labor unter Leitung eines erfahrenen Veterinärmediziners untersucht, so dass sichergestellt ist, dass die mikrobiologischen Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 für Eierzeugnisse nachweislich erfüllt sind.

Mit PEGGYS ist die größtmögliche Sicherheit für die Verwendung beim Verbraucher gewährleistet, und Eier können endlich wieder ohne Einschränkungen eingesetzt und angeboten werden – vor allem weich gekochte Eier und Spiegeleier mit weichem Dotter.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Dr. med. vet. Stefan Rühlmann

Leiter QS