

die Verarbeitung von Eiprodukten gemäß Anlage 2 eingehalten werden<sup>2</sup>:

1. Vollei flüssig, pasteurisiert
2. Eigelb flüssig, pasteurisiert
3. Eiklar flüssig, pasteurisiert
4. Vollei, pasteurisiert, gefroren
5. Eigelb, pasteurisiert, gefroren
6. Eiklar, pasteurisiert, gefroren
7. Trockenvollei<sup>3</sup>
8. Trockeneigelb<sup>3</sup>
9. Trockeneiweiß<sup>3</sup>

(3) Zur Herstellung von Feinbackwaren, die insgesamt gebacken werden, darf — sofern die Anforderungen an die Verarbeitung von Eiprodukten gemäß Anlage 2 eingehalten werden — verarbeitet werden:

Eiklar flüssig, unpasteurisiert

### §3

(1) Zur Herstellung von Feinbackwaren dürfen folgende Eiprodukte nicht verarbeitet werden<sup>2</sup>:

1. Vollei flüssig, unpasteurisiert
2. Vollei, unpasteurisiert, gefroren
3. Eigelb flüssig, unpasteurisiert
4. Eigelb, unpasteurisiert, gefroren

(2) Zur Herstellung von Kremmassen für Feinbackwaren, die keinem Erhitzungsprozeß unterliegen (z. B. französischer Kren), dürfen nicht verarbeitet werden:

1. Kühlhauseier
2. aussortierte Eier

(3) Zur Herstellung von Kremmassen für Feinbackwaren, die einem Erhitzungsprozeß unterliegen (z. B. deutscher Kren), dürfen nicht verarbeitet werden:

aussortierte Eier

### §4

Die staatlichen Hygieneinspektionen können bei Nichterfüllung einzelner Anforderungen der Anordnung vom 25. August 1956 über die Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr (GBl. I Nr. 86 S. 788) weitere einschränkende Festlegungen für die Verarbeitung von Eiern und Eiprodukten treffen sowie in besonderen begründeten Fällen Ausnahmen zulassen.

### §5

Diese Anordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Berlin, den 10. Januar 1979

Der Minister für Gesundheitswesen  
OMR Prof. Dr. sc. med. Mecklinger

<sup>2</sup> Für die Verarbeitung von Eiprodukten (flüssig oder gefroren) in anderen Lebensmitteln gilt die gemeinsame Richtlinie vom 5. April 1962 zur Bekämpfung der Salmonellengefahr durch Verkehr mit Eiern sowie Vollei und Gefrier-Vollei (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Gesundheitswesen Nr. 5 S. 46).

<sup>3</sup> gemäß TGL 24 973/01 Eipulver

## Anlage 1

zu vorstehender Anordnung

### Anforderungen an die Verarbeitung von Eiern

#### 1. Aufbewahrung von Eiern

Die angelieferten Eier sind außerhalb der Produktionsräume in geeigneten Lagerräumen<sup>1</sup> bis zur Verarbeitung aufzubewahren.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> gemäß TGL. 3066 Hühnereier

#### 2. Prüfung von Eiern

Die angelieferten Eier sind vor dem Einsatz auf Qualitätsmängel zu prüfen (Durchleuchtung und/oder Einzelaufschlag). Aussortierte Eier, wie z.B. schalendeformierte Eier, feuchte Eier, Läufer, Lichtsprungeier, Knickeier, gereinigte Eier, schmutzige Eier, Hitzefleckeier, Blutfleckeier, überalterte Eier und Schiereier, sind auszusondern (Verarbeitungsbeschränkung gemäß §3 beachten). Genußuntaugliche Eier, wie z. B. Brucheier, stark verschmutzte Eier, Eier mit Fremdkörpern, Heueier, angebrütete Eier, faule Eier, sind auszusortieren und unschädlich zu beseitigen.

#### 3. Gewinnung von Eimassen (Eiaufschlag)

- 3.1. Für den Eiaufschlag muß ein separater Raum bzw. abgetrennter Arbeitsplatz (Handwaschgelegenheit, wasserundurchlässiger Fußboden, abwaschbare Wände bis mindestens 2 m Höhe erforderlich) vorhanden sein.
- 3.2. Zur Vorreinigung, Reinigung sowie Desinfektion und Nachspülung der Geräte und Gefäße müssen die entsprechenden Voraussetzungen vorhanden sein.
- 3.3. Die Geräte und Gefäße dürfen nur zweckgebunden für Eimassen verwendet werden.
- 3.4. Die anfallenden Schalen sowie die genußuntauglichen Eier sind in verschleißbaren Behältern zu sammeln und unverzüglich zu entfernen.

#### 4. Verarbeitung von Eimassen (Voüeimasse, Eigelb- bzw. Eiklarmasse)

- 4.1. Eimassen sind ungekühlt innerhalb von 2 Stunden zu verarbeiten bzw. der Kühlung zuzuführen.
- 4.2. Gekühlte Eimassen (Aufbewahrung bei Temperaturen von maximal 7 °C) sind spätestens 24 Stunden nach dem Eiaufschlag zu verarbeiten.
- 4.3. Restbestände von gekühlten Eimassen dürfen innerhalb weiterer 24 Stunden, jedoch nur für Feinbackwaren, die insgesamt gebacken werden, aufgebraucht werden.
- 4.4. Für die Aufbewahrung von Eimassen sind verschleißbare Behälter zu verwenden. Die Behälter sind mit dem Tag sowie der Stunde des Eiaufschlages zu kennzeichnen.
- 4.5. Die verwendeten Geräte und Gefäße sind unmittelbar nach Beendigung des Eiaufschlages zu reinigen und zu desinfizieren.
- 4.6. Der Transport von Eimassen in andere Betriebe und Betriebsteile ist nicht zulässig.

## Anlage 2

zu vorstehender Anordnung

### Anforderungen an die Verarbeitung von Eiprodukten

1. Eiklar flüssig, unpasteurisiert ist ständig bei Temperaturen von maximal 7 °C aufzubewahren und zu transportieren sowie innerhalb von 96 Stunden nach dem Eiaufschlag zu verbrauchen.
2. Vollei flüssig, pasteurisiert, Eigelb flüssig, pasteurisiert und Eiklar flüssig, pasteurisiert sind ständig bei Temperaturen von maximal 7 °C aufzubewahren und zu transportieren sowie innerhalb von 72 Stunden nach dem Pasteurierungsprozeß zu verarbeiten.  
Restbestände dürfen innerhalb weiterer 24 Stunden, jedoch nur zur Herstellung von Feinbackwaren, die insgesamt gebacken werden, aufgebraucht werden.