

**2015**

**Eier und Eiprodukte**

**215 Proben, davon 13 beanstandet (6%)**

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (2)

Bei einer Probe wurden Salmonellen auf der Eierschale nachgewiesen. Eine Gesundheitsgefahr beim Eiaufschlag in verzehrsfertige Speisen sowie beim küchentechnischen Handling ist damit gegeben. Eine geöffnete Packung Vollei wies eine hohe Konzentration toxinogener Bacillus cereus auf.

Nicht zum Verzehr geeignet (5)

Aufgrund gravierender sensorischer Abweichungen waren zwei Proben rohe Eier, zwei Proben Flüssigvollei sowie eine Probe gekochte Eier zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (6)

Eine Probe Eier wurden als „ökologisch“ beworben, obwohl der Erzeuger-Code auf eine konventionelle Freilandhaltung hinweist. Geforderte Kennzeichnungsangaben (z. B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Packstellenummer, Erzeugercode, Güteklasse, Gewichtsklasse) waren bei fünf Proben unvollständig oder fehlerhaft.

Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten: (1)

Der Gehalt an Dioxinen/Furanen sowie der Summe aus Dioxinen/Furanen und dl-PCB überschreitet bei einer Probe Eier die zulässigen Höchstmengen.

Hinweise (5)

Bei einer Probe gab es fachliche Hinweise zu leichten Kennzeichnungsmängeln, wie z. B. Angaben zur Haltungsart. Vier Eiprodukte enthielten leicht erhöhte Keimgehalte.