

# Bundesgesetzblatt

537

## Teil I

Z 1997 A

1975

Ausgegeben zu Bonn am 26. Februar 1975

Nr. 21

Tag	Inhalt	Seite
19. 2. 75	Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Eiprodukte und deren Kennzeichnung (Eiprodukte-Verordnung) ..... 2125-4-10, 2125-4-8, 2125-4-7, 2125-4-26, 2125-4-27	537
20. 2. 75	Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Gewährung von Abwrackprämien in der Binnenschifffahrt ..... 9500-4-4	568

### Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Eiprodukte und deren Kennzeichnung (Eiprodukte-Verordnung)

Vom 19. Februar 1975

Auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1, 3, 4 Buchstaben a und b und Nr. 5, des § 10 Abs. 1 Satz 1 und des § 19 Nr. 1, Nr. 2 Buchstaben a, b, d, Nr. 3 und 4 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945) wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen und

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes sowie

auf Grund des § 5 a Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzblatt I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945), im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

#### § 1

Eiprodukte im Sinne dieser Verordnung sind

1. Erzeugnisse aus Eiern von Hühnern, Perlhühnern, Puten, Enten, Gänsen oder Wachteln, insbesondere flüssiges Vollei (Flüssigei), flüssiges Eigelb, flüssiges Eiweiß (Eiklar, flüssiges Ei-Albumin), tiefgefrorenes Vollei (Gefriervollei), tiefgefrorenes Eigelb (Gefriereigelb), tiefgefrorenes Eiweiß (Gefriereiklar, gefrorenes Ei-Albumin),

getrocknetes Vollei (Trockenvollei, Eipulver, Volleipulver),  
getrocknetes Eigelb (Trockeneigelb),  
getrocknetes Eiweiß (Trockeneiweiß, kristallisiertes Eiweiß, getrocknetes Ei-Albumin, Sprüh-eiweiß)  
auch im Gemisch untereinander oder eingedickt;

2. Erzeugnisse nach Nummer 1, denen Speisesalz, Zucker, Gewürze, Stärke, Getreideerzeugnisse oder andere Zusätze beigegeben sind, soweit der Anteil dieser Zusätze nicht überwiegt.

#### § 2

- (1) Eiprodukte dürfen als Lebensmittel nur hergestellt werden aus nicht verschmutzten
  1. Eiern in der Schale einschließlich Eiern mit unvollständig ausgebildeter Kalkschale (Fließeier) sowie Knick- und Lichtsprungeiern,
  2. Eiern mit verletzter Schalenhaut, wenn der Eiinhalt unmittelbar nach Verletzung der Schalenhaut entnommen worden ist,
  3. bebrüteten Eiern, sofern es sich um Eier von Hühnern handelt und diese Eier den Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 1619/68 des Rates über Vermarktungsnormen für Eier vom 15. Oktober 1968 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 258 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung genügen.

Bei der Herstellung dürfen an Eierschalen haftende Eiweißreste nicht verwendet werden; Vollei darf nicht durch Zerdrücken von Eiern hergestellt werden.

- (2) Eiprodukte, die den in Absatz 1 genannten Anforderungen nicht entsprechen, dürfen als Lebensmittel gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

## § 3

(1) Eiproducte dürfen als Lebensmittel nur nach ausreichender Vorbehandlung in den Verkehr gebracht werden. Bei Eiproducten nach § 1 Nr. 2 genügt eine Vorbehandlung vor Beigabe der Zusätze. Der Vorbehandlung bedarf es nicht, wenn Eiproducte an Vorbehandlungsbetriebe nach § 5 Abs. 1 oder in vereinzelten Fällen durch Geflügelhalter und Betriebe, bei denen Eiproducte anfallen, unmittelbar an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden.

(2) Eiproducte dürfen nur nach ausreichender Vorbehandlung bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden; Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Der Vorbehandlung bedarf es nicht, wenn Eiproducte in derselben Betriebsstätte, in der sie hergestellt oder angefallen sind, oder in einer zu demselben Unternehmen gehörenden anderen Betriebsstätte verwendet werden, sofern sie

1. am Tage der Herstellung oder des Anfallens verwendet werden oder
2. am Tage nach der Herstellung oder dem Anfallen verwendet werden und bis dahin bei einer Temperatur von höchstens 6°C aufbewahrt worden sind.

Die nach Satz 2 zugelassene Ausnahme gilt nicht für Eiproducte aus Enteneiern oder für solche Eiproducte, die unter Mitverwendung von Enteneiern hergestellt worden sind.

(3) Als ausreichende Vorbehandlung im Sinne dieser Verordnung ist die ordnungsgemäße Vorbehandlung in einem genehmigten Vorbehandlungsbetrieb nach § 5 anzusehen.

(4) Eiproducte sind nach Abschluß der Vorbehandlung bis zur gewerbsmäßigen Verarbeitung oder bis zu ihrer Abgabe an Verbraucher im Sinne des Absatzes 1

1. bei Temperaturen von höchstens 6°C zu halten mit Ausnahme von getrockneten oder tiefgefrorenen Eiproducten und
2. so zu behandeln, daß sie einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere beim Abfüllen oder Abpacken oder durch Verpackungsmaterial oder durch unmittelbare oder mittelbare Berührung mit nicht vorbehandelten Eiproducten, nicht ausgesetzt sind.

(5) Vorbehandelte Eiproducte dürfen in gefrorenem Zustande nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach der Vorbehandlung abgefertigt abgefüllt und tiefgefroren worden sind. Die Aufbewahrungstemperatur darf bis zur gewerbsmäßigen Verarbeitung oder bis zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des Absatzes 1 —18°C nicht überschreiten. Beim Be- und Entladen von Transporträumen oder -behältern und bei der Abgabe darf die Temperatur in den Randschichten vorübergehend um 3°C auf —15°C ansteigen.

## § 4

Zur Vorbehandlung von Eiweiß werden die in der Anlage 1 aufgeführten Stoffe nach Maßgabe der dort festgesetzten Beschränkungen und Reinheitsanforderungen zugelassen. Die Verpflichtung, den Gehalt an diesen Stoffen kenntlich zu machen, besteht nicht.

## § 5

(1) Wer Eiproducte vorbehandeln will, bedarf hierzu der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn

1. der Antragsteller zuverlässig ist und über Einrichtungen verfügt, die eine ausreichende Vorbehandlung (§ 3 Abs. 3) und sonstige Behandlung nach Maßgabe dieser Verordnung gewährleisten und eine ständige Kontrolle der ausreichenden Vorbehandlung ermöglichen;
2. die Betriebe den für die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft allgemein geltenden Anforderungen entsprechen;
3. die Personen, die mit der Gewinnung oder sonst mit der Behandlung von Eiproducten befaßt werden, weder mit einer der in § 17 des Bundes-Seuchengesetzes vom 18. Juli 1961 (Bundesgesetzblatt I S. 1012, 1300) in der jeweils geltenden Fassung genannten Krankheiten behaftet noch Ausscheider von Erregern einer solchen Krankheit sind; ferner dürfen diese Personen an Kopf, Hals, Händen oder Armen nicht mit Geschwüren, eiternden Wunden oder mit übertragbaren Hautkrankheiten behaftet sein.

(2) Die Erteilung der Genehmigung ist mit der Auflage zu verbinden, daß der Antragsteller

1. durch Untersuchung einer angemessenen Anzahl unmittelbar nach der Vorbehandlung entnommener Proben jeder Charge nach den Verfahren der Anlage 2 Ziffer II prüft oder prüfen läßt, ob die Vorbehandlung ausreichend durchgeführt worden ist;
2. Aufzeichnungen macht über
  - a) die ein- und ausgehenden Eiproducte nach Herkunft, Art und Menge sowie über den Empfänger,
  - b) Verfahren und Zeitpunkt der Vorbehandlung sowie über die Menge des in einem Arbeitsgang vorbehandelten Eiproductes (Charge),
  - c) die Ergebnisse der Kontrolluntersuchungen nach Nummer 1
 und diese Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre bei seinen Geschäftspapieren aufbewahrt;
3. jede Charge mit einer laufenden Nummer (Chargennummer) kennzeichnet.

(3) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn nachträglich bekannt wird, daß eine zu ihrer Erteilung erforderliche Voraussetzung nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn eine dieser Voraussetzungen nachträglich weggefallen oder eine mit ihr verbundene Auflage nicht eingehalten ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

(4) Die gesundheitliche Unbedenklichkeit nach Absatz 1 Satz 2 Nr. 3 erster Halbsatz ist vom Betriebsleiter erstmalig durch nicht über drei Monate alte amtsärztliche Zeugnisse nachzuweisen; dieser Nachweis ist in jährlichem Abstand erneut zu erbringen; § 18 Abs. 1 Satz 2 und 3 des Bundes-Seuchengesetzes gilt entsprechend.

(5) Die Vorbehandlung ist unter Anwendung von Verfahren durchzuführen, durch die Salmonella-Bakterien und andere Enterobacteriaceen in Eiproducten abgetötet werden. Die Vorbehandlung gilt als ausreichend, wenn die Untersuchung der Proben nach Absatz 2 Nr. 1 ergibt, daß jeweils in 25 Millilitern oder Gramm keine Salmonella-Bakterien und in einem Milliliter oder Gramm keine anderen Enterobacteriaceen enthalten sind.

(6) Räume, Einrichtungen und Geräte, die mit Eiproducten unmittelbar oder mittelbar in Berührung kommen, müssen nach jeder Vorbehandlung, mindestens jedoch einmal täglich, gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

#### § 6

Vorbehandlungsbetriebe dürfen vorbehandelte Eiproducte, die nicht den Anforderungen in Anlage 2 Ziffer I entsprechen, als Lebensmittel nicht in den Verkehr bringen.

#### § 7

(1) Vorbehandelte Eiproducte dürfen als Lebensmittel gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden. Die Packungen und Behältnisse müssen so verschlossen sein, daß der Inhalt vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt ist.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen sowie auf zusätzlich angebrachten Umhüllungen müssen in deutscher Sprache, in leicht lesbbarer Schrift und in haltbarer Weise an einer in die Augen fallenden Stelle angegeben sein

1. die Bezeichnung des Inhalts nach allgemeiner Verkehrsauffassung; werden zur Herstellung von Eiproducten andere Eier als Hühnereier verwendet, so ist die betreffende Geflügelart anzugeben;
2. die Menge, der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend nach Gewicht oder Volumen, zur Zeit der Füllung; außerdem ist bei Vollei, Eigelb und Eiweiß mit erhöhtem Trockenmassegehalt anzugeben, wieviel Eiern, Eidottern und Eiweiß, bezogen auf Eier der mittleren Gewichtsklasse [Gewichtsklasse 4 der Verordnung (EWG) Nr. 1619/68 des Rates über Vermarktungsnormen für Eier], der Inhalt der Packung oder des Behältnisses entspricht; diese Angaben können jedoch auch auf je 100 Gramm oder Milliliter des Inhalts der Packung oder des Behältnisses bezogen werden;
3. der Name oder die Firma und die Anschrift des Betriebes, der das Eiproduct vorbehandelt hat, mit dem Hinweis „Vorbehandlungsbetrieb“; bringt ein anderer als der Vorbehandlungsbetrieb

das Eiproduct unter seinem Namen oder seiner Firma und unter seiner Anschrift in den Verkehr, so kann die Angabe des Vorbehandlungsbetriebes gekürzt werden, sofern sie aus der Abkürzung eindeutig erkennbar ist;

4. die Chargennummer; enthalten Packungen oder Behältnisse Eiproducte verschiedener Chargen, so sind sämtliche Chargennummern anzugeben;
5. der Zeitpunkt der Abfüllung (Abfülldatum) unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe „abgefüllt am ...“ oder der Zeitpunkt, bis zu dem das Eiproduct mindestens haltbar ist (Mindesthaltbarkeitsdatum) unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe „mindestens haltbar bis ...“; bei tiefgefrorenen und trockenen Eiproducten genügt die Angabe des Abfüll- oder Mindesthaltbarkeitsdatums unverschlüsselt nach Monat und Jahr;
6. bei tiefgefrorenen Eiproducten zusätzlich der Hinweis „Nach Auftauen unverzüglich verwenden!“.

(3) Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Absatz 2 Nr. 5 angegeben und ist es nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen zu gewährleisten, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit diesem Datum anzu bringen.

(4) Werden getrocknete Eiproducte in Einzelmengen von mindestens 25 Kilogramm, andere Eiproducte in Einzelmengen von mindestens 50 Kilogramm oder Litern, in den Verkehr gebracht, bedarf es der Angaben nach Absatz 2 Nr. 2 mit Ausnahme der Angabe über die Menge nicht.

#### § 8

(1) Eiproducte dürfen, sofern sie nicht nach § 10 zum Genuß für Menschen unbrauchbar und entsprechend kenntlich gemacht worden sind, in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn die Sendung im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zolllager, zum aktiven Veredelungsverkehr, zum Umwandlungsverkehr oder zur Zollgutverwendung von einer amtlichen Bescheinigung nach Muster der Anlage 3 begleitet wird. Als Sendung gilt die Warenmenge, auf die sich die amtliche Bescheinigung bezieht.

(2) Vorbehandelte Eiproducte unterliegen ferner vor der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr oder zu einem der in Absatz 1 genannten besonderen Zollverkehre einer amtlichen bakteriologischen Untersuchung auf Verkehrsfähigkeit nach Maßgabe der Anlage 2 unter Mitwirkung der Zolldienststelle. Die Durchführung der Untersuchung ist Aufgabe der zuständigen Behörde, die das Ergebnis der Untersuchung dem Verfügungsberechtigten und der Zolldienststelle nach Muster der Anlage 4 mitteilt. Ist die Sendung nicht verkehrsfähig, so hat die Zolldienststelle dies im Zollantrag oder im Abfertigungsantrag unter Angabe der Gründe für die Zurückweisung zu vermerken.

(3) Der amtlichen bakteriologischen Untersuchung nach Absatz 2 bedarf es nicht bei Eiproducten, die in einem Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft hergestellt und vorbehandelt worden sind, wenn

1. der Vorbehandlungsbetrieb von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaates zugelassen ist und überwacht wird und
2. die Sendung im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr oder zu einem der in Absatz 1 genannten besonderen Zollverkehre von einer amtlichen Bescheinigung nach Muster der Anlage 5 begleitet wird; in diesem Falle bedarf es der Bescheinigung nach Absatz 1 nicht.

(4) In den Geltungsbereich dieser Verordnung verbrachte nicht vorbehandelte Eiproducte oder Eiproducte, die sich bei der amtlichen bakteriologischen Untersuchung als nicht verkehrsfähig erwiesen haben, dürfen zum freien Verkehr oder zu einem der in Absatz 1 genannten besonderen Zollverkehre abgefertigt werden, wenn die Eiproducte im unmittelbaren Anschluß an die zollamtliche Abfertigung einem Vorbehandlungsbetrieb zugeführt werden. Die Sendung ist unverändert der Aufsicht der zuständigen Behörde zu unterstellen. Die Zolldienststelle teilt der zuständigen Behörde auf Kosten des Verfügungsberechtigten die zollamtliche Abfertigung der Sendung unter Angabe der Art und Menge der Eiproducte sowie des Vorbehandlungsbetriebes mit. Die zuständige Behörde bestätigt der Zolldienststelle, daß sie die Aufsicht über die Sendung übernommen hat. Sie überläßt die Sendung dem Verfügungsberechtigten zur freien Verfügung, nachdem die Eiproducte auf dessen Kosten ausreichend vorbehandelt worden sind.

(5) Die Ausstellung der Bescheinigungen nach Absatz 1 und Absatz 3 Nr. 2 darf im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung nicht länger als einen Monat zurückliegen; im Falle der zollamtlichen Abfertigung von Eiproducten außereuropäischer Herkunft darf die Ausstellung der Bescheinigung nach Absatz 1 nicht länger als sechs Monate zurückliegen. Die Bescheinigungen sind von einem amtlichen Tierarzt oder von der zuständigen Behörde unter Mitwirkung eines amtlichen Tierarztes auszustellen. Sie müssen in deutscher Sprache abgefaßt sein und in dreifacher Ausfertigung vorgelegt werden; die Unterschrift wie auch die erste und zweite Mehrausfertigung sind als solche zu kennzeichnen. Eine Mehrausfertigung der Bescheinigung ist von der Zolldienststelle auf Kosten des Verfügungsberechtigten der für den Bestimmungsort zuständigen Behörde zuzuleiten. Amtlicher Tierarzt im Sinne dieser Verordnung ist ein Tierarzt, dem von der zuständigen Behörde die Überwachung der Herstellung und der Vorbehandlung von Eiproducten übertragen worden ist.

(6) Die Absätze 1 bis 5 gelten nicht für die in § 47 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes genannten Fälle.

### § 9

In Freihäfen verbrachte Eiproducte dürfen dort bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln nur verwendet werden, wenn die Sendung

1. von einer Bescheinigung nach § 8 Abs. 1 begleitet ist und die zuständige Behörde die Verkehrsfähigkeit (§ 8 Abs. 2 Satz 1) bescheinigt hat oder
2. die Voraussetzungen nach § 8 Abs. 3 erfüllt.

### § 10

(1) Eiproducte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht oder in den Geltungsbereich der Verordnung, ausgenommen in Freihäfen, verbracht werden, wenn sie zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht worden sind. Sie sind außerdem deutlich sichtbar durch den Hinweis „Nicht zum Verzehr geeignet“ kenntlich zu machen und von Eiproducten, die als Lebensmittel abgegeben werden sollen, getrennt zu halten.

(2) Eiproducte sind zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht, wenn sie mit mindestens 1,0 vom Tausend Rosmarinöl oder mit mindestens 4,0 vom Tausend Nitrobenzol (Mirbanöl) oder Benzaldehyd versetzt oder, sofern sie zur Herstellung von Tierfutter bestimmt sind, mit mindestens 2,0 vom Hundert Knochenschrot verschiedener Korngröße bis zu vier Millimetern oder mit Fischmehl vermengt worden sind. Der Fischmehlzusatz muß eindeutig wahrnehmbar sein.

### § 11

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Eiproducte ohne ausreichende Vorbehandlung entgegen § 3 Abs. 1 in den Verkehr bringt oder entgegen § 3 Abs. 2 bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln verwendet,
2. entgegen § 5 Abs. 5 zur Vorbehandlung nicht geeignete Verfahren anwendet oder
3. entgegen § 9 in Freihäfen verbrachte Eiproducte bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln verwendet.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich

1. entgegen § 5 Abs. 1 Eiproducte ohne Genehmigung vorbehandelt oder entgegen § 5 Abs. 4 zweiter Halbsatz den Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit nicht in jährlichem Abstand erneuert oder
2. Eiproducte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig sind, entgegen § 10 Abs. 1 Satz 1 in den Verkehr bringt, ohne daß sie zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht worden sind, oder entgegen § 10 Abs. 1 Satz 2 nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht oder nicht von Eiproducten, die als Lebensmittel abgegeben werden sollen, getrennt hält.

Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich

1. entgegen § 2 Abs. 2 Eiproducte in den Verkehr bringt oder

2. entgegen § 6 Eiproducte als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

Wer eine in Satz 1 oder 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 4 oder 5 dort vorgeschriebene Anforderungen an die Behandlung von Eiproducten nicht erfüllt oder

2. die nach § 5 Abs. 6 vorgeschriebene Reinigung oder Desinfektion nicht oder nicht ausreichend durchführt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 7 Abs. 1 Eiproducte nicht in den vorgeschriebenen Packungen oder Behältnissen abgibt oder

2. nach § 7 Abs. 2 oder 3 erforderliche Angaben nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht.

(5) Nach Artikel 3 Abs. 3 Satz 2 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts wird bestraft, wer entgegen § 4 in der Anlage 1 aufgeführte Stoffe bei der Vorbehandlung von Eiweiß über die dort festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die dort festgesetzten Reinheitsanforderungen verwendet. Wer eine in Satz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach Artikel 3 Abs. 4 Satz 1 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts ordnungswidrig.

### § 12

Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 1972 (Bundesgesetzbl. I S. 85), geändert durch die Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung vom 19. Juni 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1301), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 1 Nr. 11 erhält folgende Fassung:

„11. Ersatzmittel für Eiproducte;“.

2. § 2 Abs. 2 Nr. 8 wird gestrichen.

### § 13

Die Verordnung über Teigwaren vom 12. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1181), geändert durch die Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiproducten vom 17. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 944), wird wie folgt geändert:

1. Hinter § 5 wird folgender Abschnitt eingefügt:

„Verbringen von Teigwaren in den Geltungsbereich der Verordnung

### § 5 a

(1) Teigwaren, die unter Verwendung von Eiproducten hergestellt worden sind, dürfen in den

Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn die Sendung im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zolllager, zum aktiven Veredelungsverkehr, zum Umwandlungsverkehr oder zur Zollgutverwendung von einer amtlichen Bescheinigung nach Muster der Anlage begleitet wird. Als Sendung gilt die Warenmenge, auf die sich die amtliche Bescheinigung bezieht.

(2) Absatz 1 gilt nicht für die in § 47 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945) genannten Fälle.“

2. Die Verordnung erhält als Anlage die dieser Verordnung beigefügte Anlage 6.

### § 14

Die Verordnung über Speiseeis vom 15. Juli 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 510), zuletzt geändert durch die Zweite Verordnung zur Änderung der Verordnung über Speiseeis vom 1. Juli 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1061), wird wie folgt geändert:

1. Hinter § 7 wird folgender Abschnitt eingefügt:

„Verbringen von Speiseeis und Halberzeugnissen für Speiseeis in den Geltungsbereich der Verordnung

### § 7 a

(1) Speiseeis, das unter Verwendung von Eiproducten hergestellt worden ist, darf in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn die Sendung im Zeitpunkt der zollamtlichen Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zolllager, zum aktiven Veredelungsverkehr, zum Umwandlungsverkehr oder zur Zollgutverwendung von einer amtlichen Bescheinigung nach Muster der Anlage begleitet wird. Dies gilt auch für Halberzeugnisse zur Herstellung von Speiseeis, die unter Verwendung von Eiproducten hergestellt worden sind, ausgenommen Speiseeiskonserven. Als Sendung gilt die Warenmenge, auf die sich die amtliche Bescheinigung bezieht.

(2) Absatz 1 gilt nicht für die in § 47 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945) genannten Fälle.“

2. Die Verordnung erhält als Anlage die dieser Verordnung beigefügte Anlage 7.

### § 15

Die Verordnung über Enteneier vom 25. August 1954 (Bundesgesetzbl. I S. 265), geändert durch die Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiproducten, wird wie folgt geändert:

1. § 2 erhält folgende Fassung:

### § 2

(1) Betriebe, in denen andere Lebensmittel als Eiproducte im Sinne der Eiproducte-Verordnung

vom 19. Februar 1975 (Bundesgesetzbl. I S. 537) gewerbsmäßig hergestellt werden, dürfen Enteneier nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde aufbewahren und verwenden. Die Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn

1. der Antragsteller zuverlässig ist,
2. der Betrieb hinsichtlich seiner baulichen Beschaffenheit und seiner Einrichtungen die notwendigen hygienischen Anforderungen erfüllt,
3. bei der Herstellung der Lebensmittel eine die ganze Masse durchdringende Erhitzung auf mindestens 100°C für mindestens zehn Minuten gewährleistet ist und
4. andere als in der nach Nummer 3 vorgeschriebenen Weise behandelte Lebensmittel in diesem Betriebe nicht hergestellt werden.

Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn nachträglich bekannt wird, daß eine zu ihrer Erteilung erforderliche Voraussetzung nicht vorliegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn eine dieser Voraussetzungen nachträglich weggefallen ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

(2) Räume, Einrichtungen und Geräte, die der Aufbewahrung von Enteneiern oder der Herstellung von Lebensmitteln unter Verwendung von Enteneiern dienen und dabei mittelbar oder unmittelbar mit Enteneiern, Teilen von Enteneiern oder unter deren Verwendung hergestellten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach jeder Benutzung, mindestens jedoch einmal täglich, gründlich gereinigt und desinfiziert werden."

2. Folgender § 5 wird eingefügt:

„§ 5

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 1945) wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 bebrütete Enteneier als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich

1. entgegen § 1 Abs. 1, 2 oder 3 oder § 3 Abs. 2 oder 3 Satz 1 eine erforderliche Kennzeichnung nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise anbringt oder

2. entgegen § 2 Abs. 1 Enteneier ohne Genehmigung aufbewahrt oder verwendet.

Wer eine in Satz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig die nach § 2 Abs. 2 vorgeschriebene Reinigung oder Desinfektion nicht oder nicht ausreichend durchführt."

§ 16

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts auch im Land Berlin.

§ 17

(1) Diese Verordnung tritt unbeschadet des Absatzes 2 drei Monate nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig treten die Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten vom 17. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 944), geändert durch die Änderungsverordnung vom 20. April 1967 (Bundesgesetzblatt I S. 492), und die Allgemeine Verwaltungsvorschrift für das Verfahren bei der amtlichen Untersuchung von vorbehandelten Eiprodukten vom 12. Mai 1967 (Bundesanzeiger Nr. 96 vom 27. Mai 1967) außer Kraft.

(2) § 7 Abs. 2 Nr. 4 bis 6 und § 8 Abs. 1 treten sechs Monate nach der Verkündung in Kraft.

(3) Eiprodukte, die bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung hergestellt worden sind, dürfen noch bis zum 31. Dezember 1975 mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.

Bonn, den 19. Februar 1975

Der Bundesminister  
für Jugend, Familie und Gesundheit  
In Vertretung  
Prof. Dr. Wolters

**Anlage 1**  
(zu § 4)**Für die Vorbehandlung von Eiweiß zugelassene Stoffe**

I. Eiweiß, das durch Erhitzen vorbehandelt wird, dürfen die nachstehend genannten Stoffe, auch in Vermischung untereinander, bis zu 300 Gramm auf 1 000 Liter Eiweiß zugesetzt werden:

1. Aluminium-Ammoniumsulfat ( $\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12 \text{H}_2\text{O}$ )

Reinheitsanforderungen:

Schwermetall	nicht mehr als 20 mg/kg
Fluorid	nicht mehr als 30 mg/kg
Selen	nicht mehr als 30 mg/kg

Alkalien und Erdalkalien:

Aus einer kochenden Lösung von 1 g der Probe in 100 ml Wasser wird durch Zugabe von Ammoniak in einer Menge, daß die Lösung gegen Methylrot deutlich alkalisch reagiert, das Aluminium vollständig ausgefällt und abfiltriert. Das Filtrat wird bis zur Trocknung verdampft und verascht. Das Gewicht des Rückstandes beträgt nicht mehr als 5 mg.

Ammoniaklösung:

Die Lösung enthält 9,5 bis 10,5% NH<sub>3</sub>. Sie wird durch Verdünnen von 400 ml Ammoniumhydroxid (28%ig) auf 1 000 ml Wasser hergestellt.

Methylrotlösung:

100 mg Methylrot werden in 100 ml Alkohol gelöst und gegebenenfalls filtriert.

2. Aluminiumsulfat ( $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 \cdot 18 \text{H}_2\text{O}$ )

Reinheitsanforderungen:

Aluminiumsulfat muß den Anforderungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen.

II. Zur Einstellung des pH-Wertes bei der Vorbehandlung von Eiweiß darf Ammoniaklösung (NH<sub>3</sub> + H<sub>2</sub>O) zugesetzt werden; der Gehalt an Ammonium-Ionen im Enderzeugnis darf 0,2% nicht überschreiten.

Reinheitsanforderungen:

Ammoniaklösung muß den Anforderungen des Deutschen Arzneibuches entsprechen.

**Anlage 2**  
(zu den §§ 5, 6 und 8)**Anweisung  
für die amtliche Untersuchung von vorbehandelten Eiproducten****I. Anforderungen an vorbehandelte Eiproducte**

Vorbehandelte Eiproducte sind hinsichtlich ihrer bakteriologischen Beschaffenheit als verkehrsfähig im Sinne der §§ 6 und 8 Abs. 2 anzusehen, wenn bei der Untersuchung

1. die Anzahl der aeroben Keime (Gesamtkeimzahl) in 1 g oder ml jeder Probe 100 000 Keime nicht überschreitet,
2. Salmonella-Bakterien in 25 g oder ml jeder Probe nicht und
3. andere Enterobacteriaceen in 1 g oder ml bei nicht mehr als einem Drittel der Proben nachweisbar sind.

**II. Probenahme- und Nachweisverfahren zur Feststellung der Anforderungen in Ziffer I**

Bei der Untersuchung von Eiproducten nach Maßgabe des § 5 Abs. 2 Nr. 1 und des § 8 Abs. 2, bei der Kontrolle der Vorbehandlungsbetriebe sowie bei der Überwachung des Verkehrs mit Eiproducten ist wie folgt zu verfahren:

**1. Probenahme und -behandlung**

- 1.1. Zur Durchführung der Untersuchung von Eiproducten nach § 8 Abs. 2 ist bei Sendungen gleicher Chargen bis zu 10 Packstücken aus allen Packstücken, vom 11. bis 3 000 Packstück aus mindestens 10 v. H. der Packstücke, höchstens jedoch aus 50 Packstücken, je eine Probe von etwa 50 g oder ml zu entnehmen. Bei Sendungen, die aus mehr als 3 000 Packstücken gleicher Chargen bestehen, sind die Proben aus zwei oder mehreren gleichgroßen Teilmengen zu entnehmen. Bei der Teilung von Sendungen mit über 3 000 Packstücken in gleichgroße Teilmengen ist der Divisor so zu wählen, daß die Teilmengen der Grenzzahl von 3 000 Packstücken möglichst nahe kommen. Bei Packstücken mit Einzelmengen von mehr als 100 kg oder 1 ist die Zahl der zu entnehmenden Proben in der Weise zu ermitteln, daß je 100 kg oder 1 als ein Packstück gerechnet werden. Bestehen Sendungen aus mehreren Chargen, so ist jede Charge getrennt zu untersuchen; bei der Entnahme der Proben für die Untersuchung jeder Charge ist das in den Sätzen 1 bis 4 vorgeschriebene Verfahren anzuwenden. Enthalten Packstücke Eiproducte aus mehreren Chargen, so hat sich die Anzahl der zu entnehmenden Proben auch nach der Anzahl der Chargen zu richten. Packstücke sind größere Handelseinheiten wie Kartons, Kanister und andere Behälter, die Einzelmengen enthalten; sie können im Falle der Sammelpackung aus mehreren Einzelpackungen bestehen.

Zur Durchführung der Untersuchungen nach § 5 Abs. 2 Nr. 1 sowie im Rahmen der amtlichen Überwachung von Vorbehandlungsbetrieben und des Verkehrs mit Eiproducten im Inland sind ebenfalls Proben von etwa 50 g oder ml zu entnehmen.

Für die Untersuchung nach § 8 Abs. 2 und die Überwachung des Verkehrs mit Eiproducten im Inland ist jede der zu entnehmenden Proben in fünf Teilproben im Gewicht von etwa 10 g oder ml an verschiedenen Stellen, nach Möglichkeit aus verschiedenen Schichthöhen des Packstücks zu entnehmen und in ein gemeinsames Behältnis zu füllen.

- 1.2. Die Proben sind mit sterilen Entnahmegeräten so zu entnehmen und in sterile Behältnisse zu füllen, daß eine Infektion der Proben weitestgehend ausgeschlossen ist. Die Behältnisse sind keimdicht zu verschließen. Die Proben sind von der Entnahme bis zur Untersuchung entsprechend den Vorschriften des § 3 Abs. 4 oder Abs. 5 Satz 2 und 3 zu behandeln.

1.3. Jede Probe ist zu untersuchen und vor der Untersuchung intensiv zu durchmischen. Kristallisiertes Eiweiß ist unter sterilen Bedingungen im Mörser zu zerkleinern. Hierfür bereitet man eine der Probenzahl entsprechende Anzahl von Mörsern und Zubehör durch Sterilisation vor. Bei großer Probenzahl können die Mörser bei zwischenzeitlicher Reinigung und Ausflammen mit Brennspiritus oder absolutem Alkohol nach jeder Zerkleinerung einer Probe für weitere 2 bis 3 Proben verwendet werden. Das gemörserste Eiweiß wird in das Anreicherungs- oder Verdünnungsmedium gegeben. Es ist wichtig, diese Reihenfolge einzuhalten. Wird dies nicht beachtet und das Medium auf das Eiweiß gegossen, kommt es zu Verklumpungen, die die weitere Bearbeitung erschweren. Die für den Enterobacteriaceen-Nachweis bestimmten Röhrchen werden etwa 2 Minuten in einem Reagenzglasmischgerät, die für die Bestimmung der Gesamtkeimzahl und den Nachweis der Salmonella-Bakterien vorgesehenen Kolben 5 bis 10 Minuten mit Magnetrührer oder anderen geeigneten Geräten behandelt, um den Inhalt ausreichend zu vermischen.

## 2. Bakteriologische Untersuchung

Für die Nachweisverfahren können auch im Handel befindliche Fertignährböden verwendet werden, sofern ihre Zusammensetzung den in diesem Abschnitt genannten Rezepturen entspricht oder bei nachweislich gleicher Wirksamkeit nur geringfügig von diesen abweicht.\*)

### 2.1. Nachweis aerober Keime (Bestimmung der Gesamtkeimzahl)

#### 2.1.1. Begriffsbestimmung:

Unter aeroben Keimen werden die Mikroorganismen verstanden, die auf dem unter 2.1.3. beschriebenen Nährboden innerhalb von 3 Tagen bei 30° C unter Luftzutritt sichtbar zur Koloniebildung gelangen.

#### 2.1.2. Verdünnungsflüssigkeit: Pepton-Kochsalz-Lösung

Zusammensetzung:

Pepton	1,0 g
Kochsalz	8,5 g
Aqua dest.	ad 1000,0 ml
pH	7,0

Zur Herstellung der Pepton-Kochsalz-Lösung werden Pepton und Kochsalz in der angegebenen Menge in Aqua dest. gelöst und der pH-Wert eingestellt. Anschließend werden jeweils 99 ml der Lösung in Verdünnungsflaschen oder -kolben gefüllt und für 20 Minuten bei 120° C autoklaviert.

#### 2.1.3. Nährmedium: Trypton-Hefeextrakt-Glukose-Agar (Plate-Count-Agar)

Zusammensetzung:

Trypton	5,0 g
Hefeextrakt	2,5 g
Glukose	1,0 g
Agar-Agar	15,0 g
Aqua dest.	1000,0 ml
pH	7,0 ± 0,1

Trypton, Hefeextrakt, Agar-Agar und Aqua dest. werden 30 Minuten im Dampftopf erhitzt und filtriert. Danach wird 1,0 g Glukose zugesetzt und der pH-Wert eingestellt. Das so vorbereitete Nährmedium wird 20 Minuten bei 120° C autoklaviert und anschließend in Petrischalen ausgegossen.

#### 2.1.4. Durchführung der Untersuchung:

1 g oder ml der zu untersuchenden Probe wird in 99 ml Pepton-Kochsalz-Lösung (Verdünnungsmedium) aufgelöst oder suspendiert. Nach gründlicher Durchmischung werden je 0,1 ml der Grundverdünnung auf zwei gut vorgetrocknete Plate-Count-Agar-Platten aufgebracht und mit Glasspatel gleichmäßig verteilt. Die Platten werden

\*) Allgemeine Anweisungen für die eigene Herstellung der Nährmedien sind zu finden bei Hallmann, L: Bakteriologische Nährböden, Georg Thieme Verlag, Stuttgart 1953

72 Stunden bei 30° C bebrütet. Danach werden die Bakterien-Kolonien ausgezählt. Besteht das arithmetische Mittel der Anzahl der Kolonien beider Platten mehr als 100, so liegt die Gesamtkeimzahl in 1 g oder ml der Probe über 100 000 Keime. In unklaren Fällen, wie teilweiser oder vollständiger Rasenbildung, ist die Untersuchung mit dem verbleibenden Probenmaterial in der Weise zu wiederholen, daß von der Grundverdünnung unter Verwendung des gleichen Verdünnungsmediums zwei weitere Verdünnungen mit dem Faktor 10 angelegt werden. Von der Grundverdünnung und den zwei weiteren Verdünnungen werden jeweils 0,1 ml auf je zwei gut vorgetrocknete Plate-Count-Agar-Platten aufgebracht, die 72 Stunden bei 30° C zu bebrüten sind. Zur Errechnung der Gesamtkeimzahl werden die Platten herangezogen, auf denen zwischen 20 und 200 Kolonien gewachsen sind. Dabei ist die Zahl der Kolonien auf den Platten der Grundverdünnung mit 10<sup>3</sup>, auf den Platten der folgenden Verdünnungsstufen mit 10<sup>4</sup> oder 10<sup>5</sup> zu multiplizieren.

2.2. Nachweis von *Salmonella*-Bakterien

2.2.1. Begriffsbestimmung:

*Salmonellen* sind alle Bakterien der Gattung *Salmonella* der Familie der Enterobacteriaceae.

2.2.2. Nährmedien:

2.2.2.1. Gepuffertes Peptonwasser

Zusammensetzung:

Pepton (tryptisch verdaut)	10,0 g
Kochsalz	5,0 g
Dinatriumphosphat (Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> · 12 H <sub>2</sub> O)	9,0 g
Monokaliumphosphat (KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> )	1,5 g
Aqua dest.	1000,0 ml
pH	7,2

Bestandteile mischen, pH-Wert einstellen und nach Abfüllen über 20 Minuten bei 120° C autoklavieren.

2.2.2.2. Tetrathionat-Brillantgrün-Galle-Bouillon nach Muller/Kauffmann modifiziert (MK)

Zusammensetzung:

Fleischextrakt	1,0 g
Fleischpepton	4,5 g
Hefeextrakt	1,8 g
Kochsalz	4,5 g
Calciumcarbonat, leicht gefällt	25,0 g
Natriumthiosulfat	40,75 g
Rindergalle, getrocknet	4,75 g
Aqua dest.	1000,0 ml
pH	7,0—7,2

Die Anreicherungsflüssigkeit wird 20 Minuten im Dampftopf sterilisiert.

Am Tage des Gebrauchs werden hinzugefügt

19 ml einer Jod-Jodkalium-Lösung

(Jod 20,0 g, Kaliumjodid 25,0 g, Aqua dest. ad 100 ml)

9,5 ml einer 0,1%igen Brillantgrün-Lösung (Brillantgrün der Fa. Chroma, Stuttgart, oder der Fa. British Drug House [BDH], Poole, England,

1 g, Aqua dest. 1000 ml, 30 Minuten bei 100° C erwärmen, nicht autoklavieren!).

2.2.2.3. Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agar nach Kristensen-Kauffmann modifiziert

a) Grundmedium

Zusammensetzung:

Fleischextrakt	4,0 g
Pepton	10,0 g
Kochsalz	3,1 g
Dinatriumphosphat (Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> · 2 H <sub>2</sub> O)	1,0 g

Mononatriumphosphat ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot 1\text{-}2 \text{H}_2\text{O}$ )	0,6 g
Agar-Agar	12,0 g
Aqua dest.	900,0 ml
pH	7,0 $\pm$ 1,0

Nach Mischen der Bestandteile wird das Grundmedium über 20 Minuten bei 120° C autoklaviert.

b) Zucker-Indikator-Gemisch

Zusammensetzung:

Laktose (DAB 7)	10,4 g
Saccharose	10,4 g
Phenolrot	0,09 g
Aqua dest.	100,0 ml

Gemisch 15 Minuten im Wasserbad bei 70° C erwärmen, danach auf 55° C abkühlen und nach Zugabe von 1 ml der unter c) genannten Brillantgrün-Lösung dem Grundmedium unmittelbar zufügen.

c) Brillantgrün-Lösung

Zusammensetzung:

Brillantgrün (Fa. Chroma oder BDH)	0,5 g
Aqua dest.	100,0 ml

Die Lösung 7 Tage bei Zimmertemperatur im Dunkeln aufbewahren, mehrfach schütteln, nicht erwärmen! Sie ist längere Zeit verwendungsfähig.

1 ml der Brillantgrün-Lösung wird der unter b) genannten Zucker-Phenolrot-Mischung zugesetzt, nachdem diese Mischung auf 55° C abgekühlt ist.

Nach gründlicher Mischung des Grundmediums mit der Zucker-Indikator-Brillantgrün-Lösung bei etwa 50° bis 55° C wird der Nährboden in Petrischalen auf etwa 4 mm Schichtdicke ausgegossen.

2.2.2.4. Wasserblau-Metachromgelb-Agar nach Gaßner

a) Grundmedien

aa) Nähragar

Zusammensetzung:

Fleischextrakt	3,0 g
Fleischpepton	5,0 g
Agar-Agar	12,0 bis 15,0 g
Aqua dest. (oder vollentsalztes Wasser)	1000,0 ml
pH	7,2 $\pm$ 0,2

bb) Fleischextrakt-Pepton-Agar

Zusammensetzung:

Fleischextrakt	10,0 g
Pepton	10,0 g
Kochsalz	5,0 g
Agar-Agar	12,0 bis 15,0 g
Aqua dest. (oder vollentsalztes Wasser)	1000,0 ml
pH	7,5 $\pm$ 0,1

Die Nährboden-Bestandteile werden in dem destillierten oder vollentsalzten Wasser eingeweicht, suspendiert und bis zur vollständigen Auflösung gekocht. Die Sterilisation erfolgt über 20 Minuten bei 120° C im Autoklaven.

b) Metachromgelb-Lösung

Zusammensetzung:

Metachromgelb	10,0 g
Aqua dest.	500,0 ml

Metachromgelb wird in etwa 70° C warmem Aqua dest. gelöst; die Lösung wird während der folgenden 2 Tage wiederholt geschüttelt und schließlich durch Papierfilter filtriert. Die Lösung ist, bei Zimmertemperatur aufbewahrt, monatelang haltbar.

c) Selektivnährmedium

Zusammensetzung:

Grundmedium aa) oder bb) (pH ist auf 7,2 zu senken)	1000,0	ml
Metachromgelb-Lösung 2%ig	62,5	ml
Wasserblau-Lösung 1%ig	62,5	ml
Laktose (DAB 7)	50,0	g

Die Reagenzien müssen vor der Beimischung zum Grundmedium jedes für sich sterilisiert sein, da sonst Fällungen auftreten, welche die Wirksamkeit von Metachromgelb beeinträchtigen und den Nährboden unansehnlich machen. Metachromgelb wird durch 2 Minuten Kochen, Wasserblaulösung und Laktose durch 10 Minuten Kochen sterilisiert. Die Lösungen werden dann mit dem Grundmedium gemischt und sofort zu Platten von 4 bis 5 mm Schichtdicke ausgegossen. In dünnerer Schicht ist das Wachstum bedeutend spärlicher. Die Farbe des Nährbodens soll sattgrün sein. Die Modifikation des Selektivnährmediums durch zusätzliche Zugabe von Saccharose bis zu 30,0 g je Liter Nährmedium ist zulässig.

2.2.2.5. *Salmonella-Shigella-Agar (SS-Agar)*

Zusammensetzung:

Fleischextrakt	5,0	g
Pepton (Polypepton)	5,0	g
Laktose (DAB 7)	10,0	g
Natriumcitrat	8,5	g
Natriumthiosulfat	8,5	g
Ferricitrat	1,0	g
Brillantgrün	0,33	mg
Neutralrot	0,025	g
Rindergalle	100,0	ml
Agar-Agar	20,0	g
Aqua dest.	1000,0	ml
pH	7,0	

Nach Lösung der Reagenzien unter leichtem Erwärmen wird der Nährboden für 2 bis 3 Minuten aufgekocht und in Petrischalen ausgegossen.

2.2.2.6. *Lackmus-Laktose-Kristallviolett-Agar*

Zusammensetzung:

Grundmedium nach 2.2.2.4. aa) (pH ist auf 7,5 zu erhöhen) oder nach 2.2.2.4. bb)	1000,0	ml
Lackmuslösung (Kubel-Tiemann)	130,0 bis 150,0	ml
Laktose (DAB 7)	15,0	g
Kristallviolett B-Lösung 0,1%ig	10,0	ml

Der Lackmuslösung werden Laktose und Kristallviolett B-Lösung zugefügt. Nach dem Mischen wird die Lösung für 20 Minuten im Dampftopf belassen und anschließend heiß dem verflüssigten und ebenfalls heißen, sterilen Nähragar zugegeben. Dieses Gemisch wird mit 10%iger Sodalösung versetzt, bis eine schwach alkalische Reaktion auftritt. Die Violettfärbung wird bei Tageslicht geprüft. Dies gelingt leicht in dem schräg geneigten Kolbenhals gegen einen weißen Untergrund oder durch Betrachten des Schüttelschaumes; evtl. sind Probeplatten zu gießen. Der fertige Nährboden wird sofort zu Platten ausgegossen. Bei der Herstellung ist steril zu arbeiten, da eine Nachsterilisierung der Qualität des Nährbodens abträglich ist. Im Zweifelsfall kann höchstens für 15 Minuten im Dampftopf erhitzt werden.

## 2.2.2.7. Desoxycholat-Citrat-Laktose-Saccharose-Agar nach Leifson

## Zusammensetzung:

Natriumdesoxychoiat	2,5 g
Natriumcitrat	10,5 g
Laktose	5,0 g
Saccharose	5,0 g
Polypeptone (Fleisch- und Caseinpepton)	7,0 g
Fleischextrakt	3,0 g
Natriumthiosulfat	5,0 g
Neutralrot	0,03 g
Agar-Agar	12,0 g
Aqua dest.	1000,0 ml
pH	7,2 ± 0,1

Die Zutaten werden im Aqua dest. aufgelöst und nach 5 Minuten gründlich bis zur gleichförmigen Suspension geschüttelt. Danach wird unter gelegentlichem Schütteln vorsichtig erhitzt und 2 bis 3 Minuten oder bis zur vollständigen Lösung gekocht. Eine weitere Sterilisation oder ein Autoklavieren darf nicht erfolgen! Nach Abkühlung auf etwa 50° C wird das Nährmedium in Petrischalen gegossen. Die Platten können sofort nach dem Erstarren benutzt, aber auch für mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Verwendung von Desoxycholat-Citrat-Agar, der nur Laktose, jedoch keine Saccharose enthält, ist zulässig.

## 2.2.2.8. Bromkresolpurpur-Laktose-Agar

## a) Bromkresolpurpur-Lösung

## Zusammensetzung:

Bromkresolpurpur	0,5 g
Natronlauge n/l	10,0 ml
Aqua dest., steril	90,0 ml

## b) Nährmedium

## Zusammensetzung:

Nähragar nach 2.2.2.4. aa) (pH 7,4)	1000,0 ml
Laktose (DAB 7)	15,0 g
Bromkresolpurpur-Lösung 0,5%ig (frisch hergestellt)	20,0 ml

Die Laktose wird 10 Minuten lang mit etwas Nähragar im Dampftopf aufgekocht und mit dem übrigen flüssigen Nähragar vermischt. Anschließend wird die frisch hergestellte Bromkresolpurpur-Lösung zugegeben. Der fertige Nährboden wird in Kolben abgefüllt und an zwei aufeinanderfolgenden Tagen je 30 Minuten im Dampftopf fraktioniert sterilisiert. Der in modifizierter Form (mit Kristallviolet-Zusatz) im Handel erhältliche Fertignährboden kann für die amtliche Untersuchung von Eiproducten benutzt werden.

## 2.2.3. Durchführung der Untersuchung:

## 2.2.3.1. Voranreicherung

Für den Nachweis werden etwa 25 g oder ml der zu untersuchenden Probe in etwa 225 ml gepuffertes Peptonwasser gebracht und etwa 18 Stunden bei 37° C bebrütet.

## 2.2.3.2. Hauptanreicherung

Nach etwa 18 Stunden werden 10 ml der bebrüteten Peptonwasser-Voranreicherung in 100 ml MK überpipettiert und anschließend 18 bis 24 Stunden bei 43° C bebrütet.

## 2.2.3.3. Subkultivierung der Hauptanreicherung

Nach 18- bis 24stündiger Bebrütung der MK-Hauptanreicherung wird je eine Öse (Ø: 2,5 bis 3 mm) Anreicherungsmaterial auf den unter 2.2.3. genannten Nährboden und einen der unter 2.2.2.4. bis 2.2.2.8. genannten Nährböden ausgestrichen. Diese Nährböden werden 18 bis 24 Stunden bei 37° C bebrütet. Sind nach dieser Zeit keine

salmonella-verdächtigen Kolonien zu entdecken, so sind die Nährböden weitere 18 bis 24 Stunden bei 37° C zu bebrüten. Die Abimpfungen haben auf ungeteilte Platten und fraktioniert zu erfolgen.

#### 2.2.3.4. Differenzierung

Verdächtige Kolonien werden mit staatlich geprüften omni- oder polyvalenten Salmonella-Antiseren auf ihre Zugehörigkeit zur Salmonella-Gruppe untersucht. Serologische Rauhformen sind durch Agglutination in Kaninchen-Normalserum und physiologischer Kochsalzlösung auszuschließen und biochemisch weiter zu untersuchen.

Die weitere serologische Untersuchung erfolgt mit staatlich geprüften Salmonella-O- und H-Faktorenseren. Ist eine abschließende Differenzierung mittels der verfügbaren Seren nicht möglich, so kann der Bakterienstamm an die Zentralstelle für veterinär-medizinische Salmonelloseforschung im Robert-von-Ostertag-Institut des Bundesgesundheitsamtes, 1 Berlin 33, Postfach, unter Beifügung des dieser Anlage beigegebenen Formblattes BGA 83/III eingesandt werden, nachdem zuvor durch die biochemische Prüfung das Vorliegen von Salmonella-Bakterien bestätigt worden ist. Salmonella-verdächtige, serologisch rauhe oder nicht abschließend differenzierbare Keime sind nach der Gewinnung von Reinkulturen auf ihr Verhalten in folgenden biochemischen Reaktionen zu prüfen:

Laktose*)	—	für Salmonellen typisches Verhalten
Harnstoff	—	
Indol	—	
Lysindecarboxylase	+	
Voges-Proskauer-Test	—	
bei 22°	—	
bei 37°	—	

Diese Reaktionen ermöglichen bereits eine Abgrenzung der Salmonellen von anderen Enterobacteriaceen. Durch einige zusätzliche Nährböden lässt sich diese Abgrenzung sicherer gestalten und zugleich eine weitgehende Differenzierung anderer Enterobacteriaceen erreichen. Es kann dabei nach dem dieser Anlage beigegebenen Differenzierungsschema für Enterobacteriaceen verfahren werden.

#### 2.2.3.5. Biochemische Prüfung salmonella-verdächtiger Kolonien

Für die Durchführung der im folgenden genannten biochemischen Tests können auch im Handel erhältliche, gleichwertige Schnelltests (z. B. Testpapier, Einwegtestsysteme u. ä.) verwendet werden.

##### a) Kohlenhydrat-(Laktose)-Lösung (= Barsiekow-Lösung mit Laktose)

Zusammensetzung:

Witte-Pepton (tryptisch verdaut)	10,0 g
Kochsalz	5,0 g
Laktose	20,0 g
Bromthymolblau-Lösung 1,5%ig	5,0 ml
Leitungswasser	1000,0 ml
pH	7,4 ± 0,1

Witte-Pepton und Kochsalz im Leitungswasser lösen und über 45 Minuten bei etwa 110° C autoklavieren, dann filtrieren und in einen Kolben abfüllen. Die so behandelte und abgefüllte Lösung erneut etwa 1 Stunde im Dampftopf kochen. Danach Bromthymolblau-Lösung und Laktose zusetzen. Nach Einstellung des pH-Wertes in Mengen von je 5 ml in Röhrchen abfüllen und zweimal über 15 Minuten im Dampftopf kochen.

Bromthymolblau-Lösung wird hergestellt, indem 1,5 g Bromthymolblau in 70 ml absoluten Alkohols warm gelöst und diesem 30 ml warmes Aqua dest. hinzugefügt werden.

Positive Reaktion: Gelbfärbung

Negative Reaktion: Blaufärbung

\*) Salmonella-Subgenus III (Arizona): + oder spät und unregelmäßig +.

## b) Harnstoff-Dextrose-Agar

## Zusammensetzung:

Harnstoff-Lösung 40%ig	50,0	ml
Glukose	1,0	g
Pepton	1,0	g
Monokaliumphosphat (KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> )	2,0	g
Kochsalz	5,0	g
Phenolrot	0,012	g
Agar-Agar	12,0 bis 15,0	g
Aqua dest.	1000,0	ml
pH		6,8

Die Bestandteile, ausgenommen die Harnstofflösung, werden gemischt, durch Umschütteln gleichmäßig verteilt und bis zur völligen Lösung gekocht. Danach erfolgen das Einstellen des pH-Wertes und Autoklavieren für 20 Minuten bei 120°C. Nach Abkühlung auf etwa 55°C wird dem noch flüssigen Nährboden die sterilisierte 40%ige Harnstofflösung zugesetzt und gleichmäßig eingemischt. Der Nährboden wird in Mengen bis zu 10 ml in Röhrchen abgefüllt und in Schräglage zum Erstarren gebracht. Die Oberfläche des so hergestellten Schrägagars wird vorschriftsmäßig beimpft. Die Bebrütung erfolgt über 18 bis 24 Stunden bei 37°C.

Harnstoff-positive Reaktion: Rotfärbung

Harnstoff-negative Reaktion: Gelbfärbung

## c) Indol-Probe

## aa) Trypsin-Pepton-Lösung nach Hohn

## Zusammensetzung:

Casein-Pepton (tryptisch verdaut)	9,0	g
Kochsalz-Lösung (konzentriert)	20,0	ml
Dikaliumphosphat (K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> )	1,0	g
Aqua dest.	1000,0	ml
pH		7,5

Das tryptisch verdaute Casein-Pepton wird unter tropfenweisem Zusatz einer kleinen Menge der insgesamt 1000 ml auf etwa 80°C vorgewärmten Aqua dest. so verrieben, daß ein dünner Brei entsteht. Dieser Brei wird zum Rest des vorgewärmten Aqua dest. gegeben und über 30 Minuten im Dampftopf bis zur vollständigen Lösung erhitzt. Danach werden die konzentrierte Kochsalz-Lösung und das Dikaliumphosphat zugesetzt. Der pH-Wert wird mit 4%iger Natronlauge eingestellt. Danach erfolgt nochmalige Erhitzung im Dampftopf über 30 Minuten und anschließende Filtration durch Papierfilter, bis das Filtrat klar durchläuft. Die Trypsin-Pepton-Lösung wird jetzt in Mengen von etwa 5 ml in Röhrchen gefüllt und im Dampftopf fraktioniert sterilisiert.

## bb) Trypsin-Pepton-Tryptophan-Lösung nach Ljutov

## Zusammensetzung:

Bacto-Trypton (Difco)	10,0	g
Kochsalz	5,0	g
DL-Tryptophan (Merck)	1,0	g
Aqua dest.	1000,0	ml
pH		7,5

Bacto-Trypton, Kochsalz und DL-Tryptophan werden in Aqua dest. durch Schütteln vollständig gelöst. Nach Einstellen des pH-Wertes wird die Lösung in Portionen zu etwa 5 ml in Röhrchen gefüllt und anschließend an zwei oder drei aufeinander folgenden Tagen bei 100°C im Dampftopf fraktioniert sterilisiert.

Der Nährboden nach Ljutov ist empfindlicher als der nach Hohn. Bei unregelmäßigem oder schwachem Indol-Bildungsvermögen der Bakterien zeigt der Ljutov-Nährboden oft noch positive Reaktionen, ohne daß indol-negative Keimarten falsch positiv reagieren würden.

## cc) Indol-Reagenz

Zusammensetzung:

p-Dimethylaminobenzaldehyd	10,0	g
Amylalkohol (chem. rein)	150,0	ml
Salzsäure (HCl), spez. Gew. 1,19	50,0	ml

p-Dimethylaminobenzaldehyd wird über 5 Minuten bei 60° C im Wasserbad in Amylalkohol gelöst. Zur abgekühlten Lösung wird unter ständigem Rühren Salzsäure zugegeben, bis Rotfärbung auftritt. Das Reagenz bleibt etwa 6 bis 7 Stunden stehen, bis ein Umschlag nach Gelb erfolgt, und ist dann gebrauchsfertig. Nach längerer Lagerung braun verfärbtes Reagenz darf nicht mehr verwendet werden.

## dd) Untersuchungstechnik

Der vorschriftsmäßig beimpfte Nährboden wird etwa 18 bis 24 Stunden bei 37° C bebrütet. Je Röhrchen mit 5 ml Kulturinhalt wird 1 ml Indol-Reagenz hinzugefügt. Durch Schwenken (nicht Schütteln) wird gemischt.

Positive Reaktion: Bildung eines roten Ringes

Negative Reaktion: Bildung eines gelbbraunen Ringes

## d) Lysin-decarboxylase-Test (LDC) Modifikation nach Taylor

Zusammensetzung:

L (+)-Lysinmonochlorid	5,0	g
Hefeextrakt	3,0	g
Glukose	1,0	g
Bromkresolpurpur	0,015	g
Aqua dest.	1000,0	ml
pH		6,8 ± 0,1

Substrat zu 5 bis 10 ml in Röhrchen abfüllen und 10 Minuten bei 120° C autoklavieren, Röhrchen beimpfen und 1 bis 2 Tage bei 37° C bebrüten.

Positive Reaktion: violette Färbung

Negative Reaktion: gelbe Färbung

Für den LDC-Test können Fertignährböden herangezogen werden.

Die Bewertung der LDC-Reaktion wird gelegentlich durch sehr schwache oder zweifelhafte Reaktionen bei Vertretern der Bethesda-Ballerup-Gruppe erschwert. Hierbei hat sich die Nährboden-Modifikation nach Fritsche bewährt, die weniger Hefeextrakt und mehr Lysin enthält.

Zusammensetzung:

Dikaliumphosphat (K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> )	0,5	g
Magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> · 7 H <sub>2</sub> O)	0,5	g
Ammoniumsulfat ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	1,0	g
Glukose	1,5	g
Hefeextrakt	0,5	g
L(+)Lysinmonochlorid	20,0	g
Bromkresolpurpur 1%ig	4,0	ml
Aqua dest.	ad 1000,0	ml
pH		6,8

(Farbe des Nährbodens: kräftig violett)

Um Oxydation durch Luftsauerstoff zu vermeiden, wird der in Röhrchen zu 2 bis 3 ml abgefüllte Nährboden mit einer etwa 5 mm starken Schicht von Paraff. liquid. überschichtet. Beimpfte Röhrchen 1 bis 2 Tage bei 37° C bebrüten.

Positive Reaktion: weinrote bis blau-violette Färbung

Negative Reaktion: zitronengelb

Der als Fertignährboden erhältliche Lysin-decarboxylase-Sulphydrase-Test-Nährboden nach Costin (Zbl. Bakt. I Orig. 206, 390—395 [1968]), der dem gleichzeitigen Nachweis von Lysin-decarboxylase- und Schwefelwasserstoffbildung dient, eignet

sich ebenfalls für die Abklärung des *Salmonella*-Verdachtes und kann an Stelle von Nährböden eingesetzt werden, die allein dem Lysin-Decarboxylase-Nachweis dienen. Lysin-Decarboxylase- und Schwefelwasserstoffbildung sind als gemeinsame Reaktion spezifisch für den überwiegenden Teil der *Salmonella*-Bakterien, einschließlich des *Salmonella*-Subgenus III (Arizona), und des Genus *Edwardsiella*.

e) Voges-Proskauer-Test

aa) Schnelltest nach Barry und Feeney, modifiziert

1. MR-VP-Medium

Zusammensetzung:

Fleisch- und Caseinpepton	7,0 g
Glukose	5,0 g
Dikaliumphosphat ( $K_2HPO_4$ )	5,0 g
Aqua dest.	1000,0 ml
pH	6,9

Pepton und Dikaliumsphosphat in Aqua dest. auflösen, zum Kochen bringen, filtrieren, autoklavieren und Glukose zusetzen. Diese Lösung zu 2 ml in enge Röhrchen (Durchmesser etwa 1 cm) abfüllen und 10 Minuten kochen oder autoklavieren.

2. Glukose-Pepton-Bouillon

Zusammensetzung:

Fleischextrakt (Lab-Lemco)	7,0 g
Witte-Pepton	10,0 g
Kochsalz	3,0 g
Dinatriumphosphat ( $Na_2HPO_4 \cdot 12H_2O$ )	2,0 g
Natronlauge 8%ig	7,5 ml
Aqua dest. oder entsalztes Wasser	1000,0 ml
pH	7,6

Alle Bestandteile werden gemischt, 20 Minuten bei 110°C autoklaviert, anschließend filtriert und der pH-Wert eingestellt. In die fertige Bouillon werden 0,3% Glukose gegeben und gelöst. Danach wird der Nährboden abgefüllt und im Dampftopf über 15 Minuten bei 100°C nachsterilisiert. Eine erneute pH-Korrektur ist im allgemeinen nicht erforderlich.

3. Untersuchungstechnik, Reagenzien

In 2 Röhrchen mit jeweils etwa 0,2 ml MR-VP-Medium oder 0,3%iger Glukose-Pepton-Bouillon wird je Röhrchen eine volle Öse Kulturmateriel suspendiert. Ein Röhrchen wird bei Zimmertemperatur, das andere bei 37°C im Brutschrank für etwa 15 bis 18 Stunden bebrütet. Danach werden je Röhrchen nacheinander hinzugefügt

- 2 Tropfen 0,5%ige Kreatin-Lösung (Kreatinmonohydrat),
- 3 Tropfen 6%ige alkoholische  $\alpha$ -Naphthol-Lösung,
- 2 Tropfen 40%ige Kalilauge.

Die Reihenfolge der Zusätze ist einzuhalten. Nach jedem Zusatz ist zu schütteln. Bei positiver Reaktion tritt innerhalb von 15 Minuten eine rosa bis hellrote Färbung auf.

bb) Barritt-Methode

Nährmedium wie aa) 1.

Ausführung des Testes, Reagenzien

Es werden je Stamm 2 Röhrchen beimpft und über 2 bis 4 Tage bei 37°C oder Zimmertemperatur bebrütet. Danach werden jedem bebrüteten Röhrchen 1 ml 6%ige alkoholische  $\alpha$ -Naphthol-Lösung und 0,4 ml 40%ige Kalilauge zugesetzt. Die positive Reaktion äußert sich in einer eosinähnlichen Fluoreszenz und erscheint sofort oder innerhalb weniger Minuten.

## 2.3. Nachweis von Enterobacteriaceen

## 2.3.1. Begriffsbestimmung:

Unter Enterobacteriaceen werden alle nach den folgenden Nachweisverfahren glucose-positiven und oxydase-negativen Keime verstanden.

## 2.3.2. Nährmedien:

## 2.3.2.1. Enterobacteriaceen-Anreicherungsmedium nach Mossel

## Zusammensetzung:

Pepton	10,0	g
Glukose	5,0	g
Dinatriumphosphat ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ )	8,0	g
Monokaliumphosphat ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ )	2,0	g
getrocknete Rindergalle	20,0	g
(oder flüssige Galle)	200,0	ml)
Brillantgrün	15,0	mg
Aqua dest.	ad 1000,0	ml
pH	7,3	$\pm 0,1$

Nach Mischen der Bestandteile und Einstellen des pH-Wertes wird das Medium in Röhrchen zu etwa 10 ml abgefüllt und 30 Minuten im Dampftopf (nicht im Autoklaven) erhitzt. Bei kleinen Chargen kann die Zeit auf 20 Minuten verkürzt werden. Um die Wirksamkeit des Brillantgrüns nicht zu beeinträchtigen, ist der Nährboden im aufgeheizten Dampftopf schnell zu erhitzen und anschließend sofort unter kaltem Wasser abzukühlen.

## 2.3.2.2. Kristallviolett-Galle-Laktose-Agar mit Glukose-Zusatz (Violet Red Bile Agar mit Glukose)

## Zusammensetzung:

Heifeextrakt	3,0	g
Pepton	7,0	g
Laktose (DAB 7)	10,0	g
Glukose	10,0	g
Gallensalz Nr. 3 (Fa. Difco oder Fa. Oxoid)	1,5	g
Kochsalz	5,0	g
Neutralrot	0,03	g
Kristallviolett	0,002	g
Agar-Agar	15,0 bis 25,0	g
Aqua dest.	ad 1000,0	ml
pH	7,4	

Zucker und Farbstoffe werden getrennt aufgelöst, im Dampftopf sterilisiert und dem aus den übrigen Bestandteilen hergestellten und sterilisierten Nährmedium vor dem Ausgießen zugesetzt.

## 2.3.2.3. Durchführung der Untersuchung

## 2.3.2.3.1. Anreicherung

Für den Nachweis werden 1 g oder ml der zu untersuchenden Probe in etwa 10 ml des unter 2.3.2.1. genannten Anreicherungsmediums suspendiert und 18 bis 24 Stunden bei 37° C bebrütet.

## 2.3.2.3.2. Subkultivierung der Anreicherung

Von der bebrüteten Anreicherung wird eine Ose ( $\phi$ : 2,5 bis 3 mm) auf den unter 2.3.2.2. genannten Nährboden abgeimpft. Die Beurteilung der gewachsenen Kolonien erfolgt nach 18- bis 24stündiger Bebrütung bei 37° C.

Enterobacteriaceen bilden auf dem genannten Nährboden nach 18- bis 24stündiger Bebrütung bei 37° C rötlich-violette Kolonien, die in der Regel von einer rötlich-violetten oder purpurfarbenen Präzipitationszone umgeben sind oder ein solches Präzipitat erkennen lassen, wenn sie mit der Platinöse oder einem Spatel verschoben

werden. Keime der Klebsiella- und Enterobacter-Gruppe zeigen diese Erscheinungen häufig nicht; sie sind jedoch an ihrem schleimigen Wachstum zu erkennen. Das Ferment Cytochromoxydase (syn. Oxydase) ist bei all diesen Keimen nicht nachweisbar.

Die ähnlich wie Enterobacteriaceen wachsenden Keime der Pseudomonas- oder Aeromonas-Gruppe können durch ihre positive Reaktion beim Oxydase-Test ausgeschlossen werden. Hierzu werden entweder ein oder mehrere Tropfen des Oxydase-Reagenz auf die bewachsene Platte gegeben oder die zu überprüfenden Kolonien werden auf einem mit Oxydase-Reagenz getränkten oder imprägnierten Testpapier einzeln verrieben (siehe bei 2.3.2.3.3.). Die Kolonien der Enterobacteriaceen verändern ihre Farbe nicht, während sich Kolonien von Pseudomonas- und Aeromonas-Keimen innerhalb von 2 Minuten blau färben. Spätere Farbreaktionen werden nicht berücksichtigt.

#### 2.3.2.3.3. Oxydase-Test (Cytochromoxydase-Nachweis) nach Gaby und Hadley

Es finden folgende Reagenzien Verwendung

- a) 1 %-ige wässrige Lösung von Dimethyl-p-phenylenediamindihydrochlorid (Merck) oder p-Aminodimethylanilinoxalat (Difco),
- b) 1 %-ige alkoholische  $\alpha$ -Naphthol-Lösung.

Die Lösungen sind in dunkelbraunen Glasstopfenflaschen ständig im Kühlschrank aufzubewahren. Sobald sich die Lösung a) deutlich blau verfärbt, ist sie nicht mehr zu verwenden. Die gebrauchsfertige Lösung kann auch in Mengen zu je 1 ml tiefgefroren aufbewahrt werden; sie ist so langfristig lagerfähig.

Ausführung des Testes: Die Lösungen a) und b) werden unmittelbar vor dem Gebrauch im Verhältnis 2 : 3 gemischt. Von dieser Mischung werden ein oder mehrere Tropfen auf die möglichst nicht länger als 24 Stunden bebrüteten Kolonien auf den unter 2.3.2.2. genannten Agar gegeben. Tritt innerhalb von 2 Minuten eine blaue Färbung ein, so gehören die betreffenden Keime nicht zu den Enterobacteriaceen, sondern zu den Gruppen Pseudomonas oder Aeromonas. Die Kolonien der Enterobacteriaceen ändern ihre Farbe nicht. Farbreaktionen, die später als nach 2 Minuten auftreten, bleiben unberücksichtigt.

Von längerer Haltbarkeit (bis zu 2 Wochen) ist folgende, von Daubner und Mayer entwickelte Oxydase-Testlösung:

a) Titriplex III-Merck Nr. 8418	0,1 g
b) Natriumthiosulfat	0,05 g
c) N,N,N',N'-tetramethyl-p-phenylenediamindihydrochlorid Fluka Nr. 57593	0,2 g

Die Reagenzien sind in der genannten Reihenfolge (!) in 100 ml Aqua dest. zu lösen. Die Testlösung wird entweder --- wie oben beschrieben --- auf die zu prüfenden Kolonien getropft oder zum Durchtränken eines Stücks einfachen Filterpapiers benutzt, auf dem man dann die fraglichen Kolonien mit der Platinöse verreibt und auf das Auftreten der Reaktionen (im positiven Falle Blaufärbung) achtet.

Für den Cytochromoxydase-Nachweis können ebenfalls im Handel erhältliche, imprägnierte Teststreifen verwendet werden. In diesen Fällen ist genau auf das Haltbarkeitsdatum der Teststreifen zu achten; es dürfen nur voll wirksame Teststreifen benutzt werden.

### III. Verfahren nach Abschluß der Untersuchung

Die Untersuchungsstelle hat das Ergebnis der Untersuchung in Aufzeichnungen festzuhalten. Dabei ist insbesondere zu vermerken, ob Salmonellen, andere Enterobacteriaceen oder verdächtige Kolonien gefunden wurden und in welcher Weise eine Artestimmung oder die Feststellung der Unverdächtigkeit erfolgt sind. Die Aufzeichnungen sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.

Die Untersuchungsstelle teilt der zuständigen Behörde das Ergebnis der amtlichen Untersuchung nach Muster der Anlage 4 in dreifacher Ausfertigung mit.

Zentralstelle für vet.-med. Salmonellose-Forschung  
im Inst. f. Veterinärmedizin (Robert von Oertel-Inst.)  
des Bundesgesundheitsamtes Berlin

Az.: F

Berlin, den

Fernsprecher (Durchwahl):  
(03 11) 83 08 6 81 und 83 08 2 76

Bundesgesundheitsamt, 1 Bln. 33, Postfach

An

(vollständige Anschrift des Einsenders einsetzen!)

**Betr.:** Mitteilung bzw. Einsendung von Salmonella-Isolierungen

**Bezug:** Ihr Schreiben (und) Ihre Einsendung vom **Az.:**

Wir danken Ihnen für die Mitteilung bzw. Übersendung der umstehend aufgeführten Salmonella-Isolierungen. Die hier gestellten Diagnosen sind in Spalte 2 eingetragen.

Im Auftrag

.....  
**Bemerkungen der Zentralstelle für vet.-med. Salmonellose-Forschung:** (bitte offen lassen!)

---

**Vermerke des Einsenders** (Fortsetzung von Rückseite):

## Einsendung<sup>1)</sup> — Mitteilung<sup>1)</sup> von Salmonella<sup>2)</sup>-Isolierungen

an die Zentralstelle für vet.-med. Salmonellose-Forschung im Bundesgesundheitsamt  
1 Berlin 33, Postfach

Einsender (Stempel)

abgesandt am ..... in Berlin eingegangen am

Az. des Einsenders .....

### **Hinweise zur Benutzung des Einsendeformulars:**

- 1) Nichtzutreffendes bitte streichen!
  - 2) bei Benutzung für Nicht-Salmonellen: Bitte stets getrennte Formulare mit entsprechendem Vermerk verwenden!
  - 3) Orts- und Kreisangabe erforderlich!
  - 4) Tierart, Lebens- oder Futtermittel; BU = bakt. Fleischuntersuchung; DiU = diagnostische Untersuchung.
  - 5) ggf. Spalte 8 mitbenutzen!
  - 6) z. B. Lebensmittelvergiftungen (mit Anzahl der erkrankten Personen!); Enteritisbestand usw.

Die biochemische Differenzierung der Enterobacteriaceae

Nährboden/ Test	Salmonella	Arizona	Citrobacter u. Bethesda- Ballerup	Shigella	Edwardsiella	Escherichia	Klebsiella	Enterobacter	Hafnia		Proteus		Providentia	
	+	—	—/x	—/x	—/x	—*	—	—	37°	22°	Serratia	vulgaris	mirabilis	
Laktose	—	—	—/x	—/x	—/x	—*	—	—	—/x	—	—	—	—	
Harnstoff	—	—	—	—/x	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Indol	—	—	—	—/x	d	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
LDC **	—	—	—	—	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Voges-Prosk.	—	—	—	—	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Methylrot	+	+	+	+	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Ammon.-Citrat	+	+	+	+	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Malonat	d	+	—	—	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Dulzit	(+)	—	d	d	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Beweglichkeit	(+)	+	+	—	—	—	—	—	—/x	—	—	—	—	
Ornithin-decarboxylase														

— positiv nach 1—2 Tagen

— negativ

x spät und unregelmäßig positiv oder negativ

(+) überwiegend positiv

d differente biochemische Typen

\* Edwardsiella bildet — im Gegensatz zu laktose-negativen Varianten von E.coli — regelmäßig H<sub>2</sub>S.

\*\* LDC = Nachweis von Lysin-decarboxylase

**Anlage 3**  
(zu § 8 Abs. 1)

**Amtliche Bescheinigung  
für das Verbringen von Eiproducten nach § 8 Abs. 1 der Eiproducte-Verordnung**

Herkunftsland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Ware**

Art des Eiproductes: .....

Art der Verpackung<sup>1)</sup>: .....

Anzahl der Packstücke der Sendung: .....

Menge des Inhalts je Packstück  
nach Volumen oder Gewicht<sup>1)</sup>: .....

Kennzeichnung der Sendung: .....

Chargennummer(n)<sup>2)</sup>: .....

Anzahl der Packstücke je Charge<sup>2)</sup>: .....

**II. Herkunft der Ware**

Herstellungsland<sup>3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

**III. Bestimmung der Ware**

Name und Anschrift des Empfängers: .....

Art und Kennzeichen des Transportmittels<sup>4)</sup>: .....

Die Ware wird versandt

von .....

(Versandort)

nach .....

(Bestimmungsort)

**IV. Angaben zur Behandlung der Ware<sup>2)</sup>**

Name und Anschrift  
des Vorbehandlungsbetriebes: .....

Art der Vorbehandlung: .....

Verwendete Hilfs- oder Konservierungsstoffe: .....

Zeitpunkt der Vorbehandlung: .....

## V. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt / Die unterzeichnete zuständige Behörde bescheinigt, daß

1. die vorstehend bezeichnete Ware ausschließlich aus nicht verschmutzten Eiern in der Schale von Hühnern, Perlhühnern, Enten, Gänsen oder Wachteln gegebenenfalls unter Mitverwendung von Knick- oder Lichtsprungeiern oder von Eiern mit verletzter Schalenhaut, sofern der Eiinhalt unmittelbar nach Verletzung der Schalenhaut entnommen worden ist, oder von Eiern mit ungenügend ausgebildeter Kalkschale oder von bebrüteten Eiern von Hühnern, sofern diese den Anforderungen des Artikels 6 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1619/68 des Rates über Vermarktungsnormen für Eier vom 15. Oktober 1968 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 258 S. 1) entsprechen, hergestellt worden ist;
2. die vorstehend bezeichnete Ware nicht durch Zerdrücken von Eiern hergestellt worden ist und so hergestellte Eiproducte und an Eierschalen haftende Eiweißreste zur Herstellung dieser Ware nicht verwendet worden sind;
3. die vorstehend bezeichnete Ware, sofern es sich um vorbehandelte Eiproducte handelt, einer Vorbehandlung unterzogen worden ist, durch die Salmonella-Bakterien und andere Enterobacteriaceen abgetötet werden und in dem Vorbehandlungsbetriebe ausweislich nicht über 1 Jahr alter amtärztlicher Zeugnisse nur solche Personen beschäftigt sind, die nicht mit auf Menschen übertragbaren Krankheiten behaftet sind oder die nicht Ausscheider von auf Menschen übertragbaren Krankheitserregern sind.

(Ort und Datum)

(Dienstsiegel)

(Amtlicher Tierarzt/  
zuständige Behörde)<sup>1)</sup>(Amtlicher Tierarzt)<sup>5)</sup>

<sup>1)</sup> Besteht eine Sendung aus Packstücken verschiedener Art und Größe, sind diese nach Anzahl und Inhaltsmenge getrennt anzugeben.

<sup>2)</sup> Nur auszufüllen, wenn vorbehandelte Eiproducte in die Bundesrepublik Deutschland verbracht werden. Besteht eine Sendung aus mehreren Chargen, so sind die Angaben nach 1) für jede Charge zu machen; enthalten Packstücke Eiproducte mehrerer Chargen, so sind die Nummern jeder Charge anzugeben.

<sup>3)</sup> Herstellungsland ist das Land, in dem die noch nicht vorbehandelten Eiproducte hergestellt oder angefallen sind.

<sup>4)</sup> Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

<sup>5)</sup> Wird die Bescheinigung von der zuständigen Behörde ausgestellt, so hat der nach § 8 Abs. 5 der Eiproducte-Verordnung mitwirkende amtliche Tierarzt seine Beteiligung durch Unterschrift zu bestätigen.

**Anlage 4**  
(zu § 8 Abs. 2)

**Amtliche Bescheinigung**  
**über die bakteriologische Untersuchung von vorbehandelten Eiproducten**  
**nach § 8 Abs. 2 der Eiproducte-Verordnung**

Ausstellende Behörde: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Ware**

Art des Eiproductes: .....  
 Chargennummer(n): .....  
 Art der Verpackung: .....  
 Anzahl der Packstücke  
der Sendung<sup>1)</sup>: .....  
 Anzahl der Packstücke  
je Charge<sup>1)</sup>: .....  
 Menge des Inhalts je Packstück  
nach Volumen oder Gewicht<sup>1)</sup>: .....  
 Kennzeichnung der Sendung: .....

**II. Herkunft der Ware**

Name und Anschrift  
des Vorbehandlungsbetriebes: .....  
 Name und Anschrift des Absenders: .....

**III. Bestimmung der Ware**

Name und Anschrift des Empfängers: .....  
 Art und Kennzeichen des Transportmittels: .....

**IV. Angaben zur Untersuchung der Proben**

Untersuchende Stelle: .....  
 Anzahl der entnommenen Proben: .....  
 Zeitpunkt der Probenahme: .....  
 Zeitpunkt des Probeneingangs: .....  
 Zeitpunkt der Untersuchung der Proben: .....

**V. Bescheinigung**

Nach dem Ergebnis der amtlichen bakteriologischen Untersuchung nach Maßgabe der Anlage 2  
der Eiproducte-Verordnung hat/haben sich  
 die Sendung/die Charge(n) Nr. ..... der Sendung als verkehrsfähig erwiesen<sup>2)</sup>.  
 die Sendung/die Charge(n) Nr. ..... der Sendung als nicht verkehrsfähig erwiesen<sup>2)</sup>.

..... (Ort und Datum)

..... (Dienstsiegel)

..... (Unterschrift)

<sup>1)</sup> Besteht eine Sendung aus Packstücken verschiedener Art und Größe, sind diese nach Anzahl und Inhaltsmenge getrennt anzugeben; besteht eine Sendung aus mehreren Chargen, so sind diese Angaben für jede Charge zu machen; enthalten Packstücke Eiproducte mehrerer Chargen, so sind die Nummern jeder Charge anzugeben.

<sup>2)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

**Anlage 5**  
(zu § 8 Abs. 3)

**Amtliche Bescheinigung  
für das Verbringen von vorbehandelten Eiprodukten nach § 8 Abs. 3  
der Eiprodukte-Verordnung aus einem Mitgliedstaat der EWG**

Herkunftsland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Ware**

Art des Eiproduktes: .....

Chargennummer(n): .....

Art der Verpackung: .....

Anzahl der Packstücke  
der Sendung<sup>1)</sup>: .....

Anzahl der Packstücke  
je Charge<sup>1)</sup>: .....

Menge des Inhalts je Packstück  
nach Volumen oder Gewicht<sup>1)</sup>: .....

Kennzeichnung der Sendung: .....

**II. Herkunft der Ware**

Herstellungsland<sup>2)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

**III. Bestimmung der Ware**

Name und Anschrift des Empfängers: .....

Art und Kennzeichen des Transportmittels<sup>3)</sup>: .....

Die Ware wird versandt

von .....

(Versandort)

nach .....

(Bestimmungsort)

**IV. Angaben zur Behandlung der Ware**

Name und Anschrift  
des Vorbehandlungsbetriebes: .....

Art der Vorbehandlung:

Verwendete Hilfs- oder Konservierungsstoffe: .....

Zeitpunkt der Vorbehandlung: .....

## V. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt / die unterzeichnete zuständige Behörde bescheinigt, daß

1. die vorstehend bezeichnete Ware

- a) ausschließlich aus nicht verschmutzten Eiern in der Schale von Hühnern, Perlhühnern, Enten, Gänsen oder Wachteln, gegebenenfalls unter Mitverwendung von Knick- und Lichtsprungeiern oder von Eiern mit verletzter Schalenhaut, sofern der Eiinhalt unmittelbar nach Verletzung der Schalenhaut entnommen worden ist, oder von Eiern mit ungenügend ausgebildeter Kalkschale oder von bebrüteten Eiern von Hühnern, sofern diese den Anforderungen des Artikels 6 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1619/68 des Rates über Vermarktungsnormen für Eier vom 15. Oktober 1968 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 258 S. 1) hergestellt worden ist;
  - b) nicht durch Zerdrücken von Eiern hergestellt worden ist und so hergestellte Eiproducte und an Eierschalen haftende Eiweißreste zur Herstellung dieser Ware nicht verwendet worden sind;
  - c) einer Vorbehandlung unterzogen worden ist, durch die *Salmonella*-Bakterien und andere *Enterobacteriaceen* abgetötet werden;
2. die vorstehend bezeichnete Ware einen Gehalt an aeroben Keimen von weniger als 100 000 Keimen in 1 g oder ml aufweist, *Salmonella*-Bakterien in 25 g oder ml nicht und *Enterobacteriaceen* in 1 g oder ml bei nicht mehr als einem Drittel der Proben einer Charge nachweisbar sind;
3. die Feststellung der Anforderungen nach Nummer 2 entsprechend der Anweisung für die amtliche Untersuchung von vorbehandelten Eiproducten (Anlage 2 der Eiproducte-Verordnung) getroffen worden ist;
4. die vorstehend bezeichnete Ware in dem unter IV genannten Vorbehandlungsbetriebe vorbehandelt worden ist, dieser Betrieb amtlich zugelassen ist und amtlich überwacht wird;
5. in dem Vorbehandlungsbetriebe ausweislich nicht über 1 Jahr alter amtsärztlicher Zeugnisse nur solche Personen beschäftigt sind, die nicht mit auf Menschen übertragbaren Krankheiten behaftet sind oder die nicht Ausscheider von auf Menschen übertragbaren Krankheitserregern sind.

.....  
(Ort und Datum)

.....  
(Dienstsiegel)

.....  
(Amtlicher Tierarzt/  
zuständige Behörde) 1)

.....  
(Amtlicher Tierarzt) 1)

1) Besteht eine Sendung aus Packstücken verschiedener Art und Größe, sind diese nach Anzahl und Inhaltsmenge getrennt anzugeben; besteht eine Sendung aus mehreren Chargen, so sind diese Angaben für jede Charge zu machen; enthalten Packstücke Eiproducte mehrerer Chargen, so sind die Nummern jeder Charge anzugeben.

2) Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

3) Herstellungsland ist das Land, in dem die noch nicht vorbehandelten Eiproducte hergestellt oder angefallen sind.

4) Wird die Bescheinigung von der zuständigen Behörde ausgestellt, so hat der nach § 8 Abs. 5 der Eiproducte-Verordnung mitwirkende amtliche Tierarzt seine Beteiligung durch Unterschrift zu bestätigen.

**Anlage 6 (zu § 13 Nr. 2)**  
**Anlage (zu § 5 a)**

**Amtliche Bescheinigung**  
**für das Verbringen von Teigwaren, die unter Verwendung von Eiprodukten**  
**hergestellt worden sind, nach § 5 a Abs. 1 der Verordnung über Teigwaren**

Herkunftsland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Ware**

Art der Teigware: .....

Kennzeichen der Herstellungseinheit  
(Chargennummer): .....

Art der Verpackung: .....

Anzahl der Behältnisse: .....

Angabe der Menge der Ware nach Gewicht: .....

Kennzeichnung der Sendung: .....

**II. Herkunft der Ware**

Name und Anschrift des Herstellerbetriebes: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

**III. Bestimmung der Ware**

Name und Anschrift des Empfängers: .....

Art und Kennzeichen des Transportmittels\*): .....

Die Ware wird versandt

von .....

(Versandort)

nach .....

(Bestimmungsort)

## IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt / die unterzeichnete zuständige Behörde bescheinigt, daß

1. die vorstehend bezeichnete Ware unter Verwendung von Eiprodukten hergestellt worden ist, die ausschließlich aus nicht verschmutzten Eiern in der Schale von Hühnern, Perlhühnern, Puten, Enten, Gänsen oder Wachteln, gegebenenfalls unter Mitverwendung von Knick- oder Lichtsprungeiern oder von Eiern mit verletzter Schalenhaut, sofern der Eiinhalt unmittelbar nach Verletzung der Schalenhaut entnommen worden ist, oder von Eiern mit ungenügend ausgebildeter Kalkschale oder von bebrüteten Eiern von Hühnern, sofern diese den Anforderungen des Artikels 6 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1619/68 des Rates über Vermarktungsnormen für Eier vom 15. Oktober 1968 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 258 S. 1) entsprechen, hergestellt worden sind;
2. die zur Herstellung der vorstehend bezeichneten Ware verwendeten Eiprodukte
  - a) nicht durch Zerdrücken von Eiern hergestellt worden sind und so hergestellte Eiprodukte und an Eierschalen haftende Eiweißreste zur Herstellung dieser Ware nicht verwendet worden sind und
  - b) -- entweder in einem amtlich zugelassenen und überwachten Betrieb einer Vorbehandlung unterzogen worden sind, durch die Salmonella-Bakterien und andere Enterobacteriaceen abgetötet werden,
  - oder, sofern sie in derselben Betriebsstätte hergestellt worden oder angefallen sind, in der die vorstehend bezeichnete Ware hergestellt worden ist, am Tage der Herstellung oder des Anfallens zur Herstellung dieser Ware verwendet worden sind;
3. in dem Betrieb, der die zur Herstellung der vorstehend bezeichneten Ware verwendeten Eiprodukte vorbehandelt hat, ausweichlich nicht über 1 Jahr alter amtsärztlicher Zeugnisse nur solche Personen beschäftigt sind, die nicht mit auf Menschen übertragbaren Krankheiten behaftet sind oder die nicht Ausscheider von auf Menschen übertragbaren Krankheitserregern sind.

(Ort und Datum)

(Dienstsiegel)

(Amtlicher Tierarzt/  
zuständige Behörde)

\* Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

**Anlage 7 (zu § 14 Nr. 2)****Anlage (zu § 7 a)**

**Amtliche Bescheinigung  
für das Verbringen von Speiseeis und Halberzeugnissen für Speiseeis,  
die unter Verwendung von Eiprodukten hergestellt worden sind,  
nach § 7 a Abs. 1 der Verordnung über Speiseeis**

Herkunftsland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Ware**

Art des Speiseeises oder Halberzeugnisses  
für Speiseeis: .....

Kennzeichen der Herstellungseinheit  
(Chargennummer): .....

Art der Verpackung: .....

Anzahl der Behältnisse: .....

Angabe der Menge der Ware nach Volumen: .....

Kennzeichnung der Sendung: .....

**II. Herkunft der Ware**

Name und Anschrift des Herstellerbetriebes: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

**III. Bestimmung der Ware**

Name und Anschrift des Empfängers: .....

Art und Kennzeichen des Transportmittels\*): .....

Die Ware wird versandt

von .....

(Versandort)

nach .....

(Bestimmungsort)

#### IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt / die unterzeichnete zuständige Behörde bescheinigt, daß

1. die vorstehend bezeichnete Ware unter Verwendung von Eiprodukten hergestellt worden ist, die ausschließlich aus nicht verschmutzten Eiern in der Schale von Hühnern, Perlhühnern, Puten, Enten, Gänsen oder Wachteln, gegebenenfalls unter Mitverwendung von Knick- oder Lichtsprungeiern oder von Eiern mit verletzter Schalenhaut, sofern der Eiinhalt unmittelbar nach Verletzung der Schalenhaut entnommen worden ist, oder von Eiern mit ungenügend ausgebildeter Kalkschale oder von bebrüteten Eiern von Hühnern, sofern diese den Anforderungen des Artikels 6 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1619/68 des Rates über Vermarktnormen für Eier vom 15. Oktober 1968 (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 258 S. 1) entsprechen, hergestellt worden sind;
2. die zur Herstellung der vorstehend bezeichneten Ware verwendeten Eiprodukte
  - a) nicht durch Zerdrücken von Eiern hergestellt worden sind und so hergestellte Eiprodukte und an Eierschalen haftende Eiweißreste zur Herstellung dieser Ware nicht verwendet worden sind und
  - b) — entweder in einem amtlich zugelassenen und überwachten Betrieb einer Vorbehandlung unterzogen worden sind, durch die Salmonella-Bakterien und andere Enterobacteriaceen abgetötet werden,
    - oder, sofern sie in derselben Betriebsstätte hergestellt worden oder angefallen sind, in der die vorstehend bezeichnete Ware hergestellt worden ist, am Tage der Herstellung oder des Anfallens zur Herstellung dieser Ware verwendet worden sind;
3. in dem Betrieb, der die zur Herstellung der vorstehend bezeichneten Ware verwendeten Eiprodukte vorbehandelt hat, und in dem Betrieb, der die Ware hergestellt hat, ausweislich nicht über 1 Jahr alter amtsärztlicher Zeugnisse nur solche Personen beschäftigt sind, die nicht mit auf Menschen übertragbaren Krankheiten behaftet sind oder die nicht Ausscheider von auf Menschen übertragbaren Krankheitserregern sind.

.....  
(Ort und Datum)

.....  
(Dienstsiegel)

.....  
(Amtlicher Tierarzt/  
zuständige Behörde)

\*1 Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

**Verordnung  
zur Änderung der Verordnung über die Gewährung von Abwrackprämien  
in der Binnenschifffahrt**

Vom 20. Februar 1975

Auf Grund des § 32a Abs. 1 und Abs. 4 Nr. 1, 2, 5 und 6 des Gesetzes über den gewerblichen Binnenschiffsverkehr in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Januar 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 65), zuletzt geändert durch das Einführungsgesetz zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (Bundesgesetzbl. I S. 469, 625), wird verordnet:

**Artikel 1**

§ 2 Abs. 1 der Verordnung über die Gewährung von Abwrackprämien in der Binnenschifffahrt vom 8. Januar 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 17) wird wie folgt geändert:

1. Satz 2 erhält folgende Fassung:

„Für Tankschiffe wird zu diesen Sätzen ein Zuschlag von 90,— Deutsche Mark je angefangene Tonne gewährt.“

2. Nach Satz 2 werden folgende Sätze 3 und 4 eingefügt:

„Der Zuschlag wird für das Abwracken von Tankschiffen gewährt, deren Eintragung im Schiffsregister nach dem 1. Januar 1975 gelöscht worden ist. In Fällen, in denen die Löschung bis zum 1. Januar 1975 erfolgt ist, gilt § 2 Abs. 1 Satz 2 in der Fassung der Verordnung vom 8. Januar 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 17).“

3. Der bisherige Satz 3 wird Satz 5, der bisherige Satz 4 wird Satz 6.

**Artikel 2**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Gesetzes über den gewerblichen Binnenschiffsverkehr auch im Land Berlin.

**Artikel 3**

Diese Verordnung tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1975 in Kraft.

Bonn, den 20. Februar 1975

Der Bundesminister für Verkehr  
In Vertretung  
Heinz Ruhnau

**Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz**

Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn

Im Bundesgesetzblatt Teil I werden Gesetze, Verordnungen, Anordnungen und damit im Zusammenhang stehende Bekanntmachungen veröffentlicht. Im Bundesgesetzblatt Teil II werden völkerrechtliche Vereinbarungen, Verträge mit der DDR und die dazu gehörenden Rechtsvorschriften und Bekanntmachungen sowie Zolltarifverordnungen veröffentlicht.

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt 53 Bonn 1, Postfach 6 24, Tel. (0 22 21) 23 80 67 bis 69.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 40,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,10 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzbücher, die vor dem 1. Januar 1975 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betraages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 2,60 DM (2,20 DM zuzüglich —,40 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 3,— DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.