

Merkblatt

Dez. 43 – Marktüberwachung

Eier

für Eierpackstellen

Eierpackstellen sind Betriebe, die Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortieren, kennzeichnen sowie verpacken und umpacken. Grundsätzlich sind die Eier innerhalb von zehn Tagen nach dem Legen zu sortieren, kennzeichnen und verpacken.

Packstellen geben die ordnungsgemäß gekennzeichneten Eier mit Güteklasse A an den Handel oder den Endverbraucher, die Eier mit Güteklasse B (z. B. Knick- und Schmutzeier) an die Nahrungsmittelindustrie oder die Industrie ab.

Eierpackstellen in Niedersachsen dürfen nur betrieben werden, wenn sie vom LAVES auf Antrag marktrechtlich und ggf. hygienerechtlich zugelassen sind und eine Packstellenkennnummer sowie ggf. ein Identitätskennzeichen bekommen haben.

Welche Voraussetzungen müssen Packstellen erfüllen?

A. Die marktrechtliche Zulassung der Packstelle

Gem. Artikel 3 der VO (EU) Nr. 2023/2466¹ werden als Packstellen nur Betriebe zugelassen, die bestimmte Bedingungen erfüllen. Sie müssen über die folgenden technischen Anlagen, die für die ordnungsgemäße Behandlung der Eier erforderlich sind, verfügen:

- eine automatische oder dauernd besetzte Durchleuchtungsanlage, die die Qualitätsprüfung der einzelnen Eier ermöglicht.
- Geräte zur Feststellung der Luftkammerhöhe;
- eine Anlage zum Sortieren der Eier nach Gewichtsklassen;
- eine oder mehrere geeichte Waagen zum Wiegen der Eier;
- Geräte zum Kennzeichnen von Eiern (wenn die Eier in der Packstelle mit einem Erzeugercode versehen werden).

Räumlichkeiten und technische Einrichtungen müssen in einem guten Zustand, sauber und frei von unbeabsichtigten Fremdgerüchen gehalten werden.

Die marktrechtliche Zulassung kann widerrufen werden, wenn die o. g. erforderlichen Voraussetzungen nicht mehr erfüllt werden.

B. Die hygienerechtliche Zulassung der Packstellen

Eierpackstellen dürfen ihre Produkte nur in Verkehr bringen, wenn sie gemäß Artikel 4 Absatz 2 der VO (EG) 853/2004³ hygienerechtlich zugelassen sind. Sie unterliegen dabei der VO (EG) Nr. 852/2004² über Lebensmittelhygiene und der VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Einige allgemeine Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in Eierpackstellen sind folgender, nicht abschließender Aufzählung zu entnehmen.

Konzeption: Räume und Geräte müssen schon so geplant werden, dass sie leicht gereinigt werden können, dass Schmutzansammlungen vermieden werden, dass Schädlinge nicht eindringen können, dass keine feuchten Wände oder Decken entstehen können. Sie müssen groß genug sein, dass ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sind, dass die Eier angemessen gelagert werden können und damit das Personal hygienisch arbeiten kann.

Bauliche Anforderungen: Bodenbeläge, Wände, Decken, sowie Fenster- und Türöffnungen müssen ständig in einem einwandfreien Zustand gehalten werden können, Abflusssysteme dürfen keine Gerüche verbreiten und für Schädlinge nicht durchgängig sein.

Hygiene: die Betriebsstätte muss sauber und stets instand gehalten werden. Arbeitskräfte müssen saubere Schutzkleidung tragen und ein hohes Maß an persönlicher Hygiene einhalten.

Die hygienerechtliche Zulassung kann behördlich ausgesetzt oder entzogen werden, wenn die oben aufgeführten erforderlichen Voraussetzungen nicht mehr erfüllt werden.

Welche Aufzeichnungspflichten haben Packstellen?

A. Die Aufzeichnungspflichten nach Marktrecht

Gem. Art. 7 der VO (EU) Nr. 2023/2466 dokumentieren Packstellen täglich und nach Haltungsarten getrennt:

- die an sie gelieferten Mengen nicht sortierter Eier, aufgeschlüsselt nach Erzeugern, unter Angabe von Namen, Anschrift und Erzeugercode sowie Legedatum oder –periode;
- nach Sortierung der Eier die Mengen, aufgeschlüsselt nach Güte- und Gewichtsklassen;
- die Mengen erhaltener, sortierter Eier, die von anderen Packstellen kommen, unter Angabe der Kennnummern dieser Packstellen und des Mindesthaltbarkeitsdatums
- die Mengen nicht sortierter Eier, die an andere Packstellen geliefert werden, aufgeschlüsselt nach Erzeuger, unter Angabe der Kennnummern dieser Packstellen sowie Legedatum oder -periode;
- Anzahl und/oder Gewicht der gelieferten Eier je Güte- und Gewichtsklasse, Verpackungsdatum für Eier der Klasse B oder Mindesthaltbarkeitsdatum für Eier der Klasse A sowie nach Käufern unter Angabe von Name und Anschrift.

Die Packstellen aktualisieren die Bestandsbuchführung wöchentlich.

Soweit Eier der Klasse A und ihre Verpackungen Angaben zur Fütterung der Legehennen, tragen, führen diese Packstellen, darüber in der oben beschriebenen Form getrennt Buch. Anstelle der Verkaufs- oder Lieferbücher können die Packstellen Rechnungen und Lieferscheine mit den geforderten Angaben aufbewahren. Die Aufzeichnungen und Unterlagen sind mindestens 12 Monate aufzubewahren.

B. Die Aufzeichnungspflichten nach Hygienerecht

Die Verordnung 852/2004 fordert jeden Lebensmittelunternehmer auf, ständige Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrecht zu halten, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen.

Für eine Eierpackstelle gehören hierzu mindestens Nachweise über

- die Wareneingangskontrolle,
- die Verfolgbarkeit (d.h. woher kommen die Eier, wohin wurden sie abgegeben?),
- die Überwachung der Lagertemperaturen,
- die Reinigungs- und Desinfektion,
- Wartungspläne für Maschinen,
- die Schädlingsbekämpfung,
- die Wasserqualität,
- Personalschulungen,
- eine Analyse, welche Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher von den Arbeitsvorgängen ausgehen können.

Die EU hat einen Entwurf für einen Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen herausgegeben, der hierzu wertvolle Hinweise enthält.

Der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. (ZDG) hat eine Hygieneleitlinie für Eierpackstellen herausgegeben, mit weiterführenden Informationen, die insbesondere für kleinere Betriebe eine wertvolle Hilfestellung bei der Vorbereitung auf eine hygienerechtliche Zulassung darstellt.

Überprüfungen von Packstellen

Eierpackstellen werden von der Zulassungsstelle auf die Einhaltung der Rechtsvorschriften überwacht. Die Kontrollen erfolgen regelmäßig und unangekündigt. Dabei sind die geforderten Aufzeichnungen und Unterlagen den Kontrolldiensten auf Verlangen unverzüglich zur Verfügung zu stellen.

Die Nichtbeachtung der Rechtspflichten ist als Ordnungswidrigkeit zu werten und kann mit einem Bußgeld geahndet werden.

Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung! So können Sie uns erreichen:

Postanschrift:	Dienstgebäude:	Telefon:	Telefax:
Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) Dezernat 43, Postfach 92 62, 26140 Oldenburg	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Stau 75 26122 Oldenburg	0441/57026-320, -324, -337 <u>oder</u> 0441/57026-0 (Vermittlung)	0441/57026-157
			E-Mail:
			dezernat43@laves.niedersachsen.de

In diesem Merkblatt verwendete Rechtsgrundlagen:

siehe auch im Internet für Rechtsgrundlagen

der EU: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

der Bundesrepublik Deutschland: <http://bundesrecht.juris.de>

des Landes Niedersachsen: http://www.lexonline.info/lexonline2/live/voris/index_0.php?from=splitsite

1. Delegierte Verordnung (EU) Nr. 2023/2466 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnorm für Eier vom 17. August 2023 (ABl. Nr. L vom 08.11.2023)
2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L226/3)
3. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L 226/22) in der zur Zeit geltenden Fassung
4. Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 vom 17. Dezember 2013 (ABl. Nr. L 347/671 vom 20.12.2013)