 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-15
	Gute Hygienepraxis (GHP) Eier, Registrierung, Zulassung und Kennzeichnung	Lebensmittelüberwachung

Hygienische Anforderungen

1. Räume in gutem Zustand, sauber und frei von Fremdgerüchen; Reinigung und Desinfektion muss gewährleistet sein
2. ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung
3. Schutz der Eier vor nachteiligen Beeinflussungen (Verunreinigungen, Feuchtigkeit, Witterungseinflüsse, insbesondere Sonneneinwirkung) und Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur während der Sortierung, Verpackung und Lagerung
4. Nutzung der Räume für die Lagerung anderer Produkte nur, wenn eine nachteilige Beeinflussung der Eier sicher ausgeschlossen werden kann
5. Decken: Ansammlung von Schmutz, Kondenswasserbildung, Schimmelbefall, Ablösen von Materialien muss vermieden werden
6. leicht erreichbare Wasch-/ Spülbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände
7. kein direkter Zugang von Toiletten in die Räume der Sortierung, Verpackung und Lagerung; Ausstattung der Toilettenräume mit Handwaschbecken (Warm- und Kaltwasserzufuhr) und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände; ausreichende Belüftung
8. ausreichende Abwasseranlagen
9. ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung
10. technische Einrichtungen sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten
11. geeignete und saubere Arbeitskleidung, hohes Maß an persönlicher Sauberkeit
12. Rauchverbot in den Räumen der Packstelle, essen und trinken nicht im unmittelbaren Bereich des Arbeitsplatzes
13. Verpackungsmaterial:
stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt
Material muss die Eier vor Fremdgeruch und etwaiger Qualitätsverschlechterung schützen.
Großpackungen nur bei neuwertigem Zustand wiederverwenden
Kleinpackungen nicht wiederverwenden (Einweg)


Vermarktungsnormen, Abgabe an den Verbraucher

<u>Güteklassen</u> :	Klasse „A“ oder „frisch“ (oder „extra frisch“)
	Klasse „B“: nur Abgabe zur industriellen Verarbeitung!
<u>Gewichtsklassen</u> :	Einteilung nur bei Eiern der Klasse „A“
	XL Sehr groß 73 g und mehr
	L Groß 63 g bis unter 73 g
	M Mittel 53 g bis unter 63 g
	S Klein unter 53 g

Angabe der Gewichtsklasse durch die Buchstaben (XL, L, M, S) und/oder der Begriffe (Sehr groß, groß,...); Ergänzung durch Angabe der Gewichtsspanne möglich

Wichtige Regeln zum Inverkehrbringen

1. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): höchstens 28 Tage nach dem Legedatum
2. Die Abgabe an den Verbraucher darf nur binnen 21 Tagen nach dem Legen erfolgen (MHD abzüglich 7 Tage!)
3. Eier der Klasse „A“ dürfen weder vor noch nach der Sortierung gewaschen noch anderweitig gereinigt werden.

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-15
	Gute Hygienepraxis (GHP) Eier, Registrierung, Zulassung und Kennzeichnung	Lebensmittelüberwachung

Zulassungspflicht für Eierpackstellen

Packstellen: Unternehmen, die Eier sortieren und verpacken, müssen sowohl lebensmittelrechtlich als auch marktrechtlich zugelassen werden.

Die Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum (TLLLR) ist für die marktrechtliche Zulassung zuständig und vergibt für die Eierpackstelle eine Packstellen-Kennnummer.

Das Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz (TLV) ist für die lebensmittelrechtliche Zulassung zuständig und vergibt eine Zulassungsnummer.

Technische Anforderungen an Packstellen:

- a) eine automatische oder dauernd besetzte Durchleuchtungsanlage, die die Qualitätsprüfung der einzelnen Eier ermöglicht oder andere geeignete Anlagen
- b) ein Gerät zur Feststellung der Luftkammerhöhe
- c) eine Anlage zum Sortieren der Eier nach Gewichtsklassen
- d) mindestens eine geeichte Waage zum Wiegen der Eier
- e) Geräte zum Kennzeichnen von Eiern

Eine Zulassung wäre nur dann nicht erforderlich, wenn das Verpacken der Eier am Erzeugungsort in Fertigpackungen (→ wie 6er oder 10er Verpackungen) entfiel und die Eier ohne Sortierung in Gewichtsklassen lose abgegeben würden.

Kennzeichnungsrechtliche Anforderungen

Kennzeichnung von Eiern:

Klasse „A“: mit Erzeugercode


Klasse „B“: mit Erzeugercode und / oder einer anderen Angabe

Der Erzeugercode muss deutlich sichtbar, leicht lesbar und mindestens 2 mm hoch sein.

Kennzeichnung von Verpackungen:

auf Außenseite deutlich sichtbar und leicht lesbar:

- 1a) Nummer der Packstelle
 - 1b) Güteklasse
 - 1c) Gewichtsklasse
 - 1d) Mindesthaltbarkeitsdatum (höchstens 28 Tage nach dem Legedatum!)
 - 1f) Empfehlung an die Verbraucher, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur zu lagern
- 2) Angabe der Haltungsart nur mit folgenden Formulierungen:
Herkömmliche Landwirtschaft: „Eier aus Freilandhaltung“ (1)
„Eier aus Bodenhaltung“ (2)
Ökologischer Landbau: eindeutige Kennzeichnung mit Bezug zur ökologischen Landwirtschaft „ökologisch“ oder „biologisch“
- 3) Die Bedeutung des Erzeugercodes muss auf oder in der Verpackung erläutert werden.

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-15
	Gute Hygienepraxis (GHP) Eier, Registrierung, Zulassung und Kennzeichnung	Lebensmittelüberwachung

Kennzeichnung „Extra“ oder „Extra frisch“: zusätzliche Kennzeichnung von Eiern der Güteklasse 1 bis zum 9 Tag nach dem Legen möglich

Werden Eier von verschiedenen Gewichtsklassen in derselben Packung verpackt, so wird das Mindestnettogewicht der Eier in Gramm angegeben und auf der Außenseite der Verpackung der Hinweis „Eier verschiedener Größe“ oder ein anderer entsprechender Vermerk angebracht (Art. 4 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 589/2008).

Angabe der Legehennenfütterung:

- a) bei Hinweis auf Getreidefütterung: $\geq 60\%$ der Futterzusammensetzung aus Getreide
- b) Hinweis auf bestimmte Getreideart: $\geq 30\%$ der Futterzusammensetzung aus diesem Getreide, Getreide insgesamt $\geq 60\%$; bei Hinweis mehrerer Getreidearten: jeweils $\geq 5\%$

Kennzeichnung Transportverpackung sowie Begleitpapiere:

- a) Name und Anschrift des Erzeugers
- b) Erzeugercode
- c) Zahl und / oder Gewicht der Eier
- d) Legedatum oder –periode
- e) Versanddatum

Angaben in Lieferscheinen: Güte- und Gewichtsklassen

Verkauf loser Eier auf Märkten (Art. 16 der VO (EG) Nr. 589/2008):

Für Verbraucher deutlich sichtbar und leicht lesbar anzubringen (z.B. durch Schild oder Begleitetikett):

- a) Güteklasse
- b) Gewichtsklasse
- c) Angabe der Haltungsart
- d) Erläuterung des Erzeugercodes
- e) Mindesthaltbarkeitsdatum

Auf den Eiern gut lesbar aufdrucken: Erzeugercode


Das Umpacken in Kleinverpackungen ist nur zum Zwecke des Transportes vor den Augen des Kunden gestattet.

Ausnahme von der Kennzeichnungspflicht bei Direktvermarktung:

Gemäß Vermarktungsnormen ist keine Kennzeichnung notwendig bei:

- a. Verkauf von Eiern an der Produktionsstätte oder an der Tür im Erzeugergebiet und
- b. loser unsortierter Abgabe, d.h. keine Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen
- c. gilt nur für Abgabe von Eiern aus eigener Erzeugung unmittelbar an den Endverbraucher (also nicht an Gaststätten, Einzelhandel oder andere Betriebe - sonst Kennzeichnung wie o. erläutert)

Beim Verkauf von Eiern auf dem örtlichen öffentlichen Markt ist einzig die Kennzeichnung der Eier mit dem Erzeugercode vorgeschrieben, sofern vorgenannte Punkte b. und c. beachtet werden.

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-15
	Gute Hygienepraxis (GHP) Eier, Registrierung, Zulassung und Kennzeichnung	Lebensmittelüberwachung

Aber: Aufgrund der erforderlichen Rückverfolgbarkeit nach Lebensmittelrecht (VO (EG) Nr. 178/2002, Artikel 18) ist zumindest die Kennzeichnung des Legedatums und / oder des Mindesthaltbarkeitsdatums erforderlich!

Legehennenbetriebsregister

Registrierungspflichtig sind

Betriebe, die ≥ 350 Legehennen halten oder
Betriebe, die weniger als 350 Hennen halten, aber ihre Eier
kennzeichnungspflichtig vermarkten (z. B. auf Märkten).

Der Registrierungsbescheid zur Hennenhaltung (welcher Grundlage für den Erzeugercode auf dem Ei darstellt), ausgestellt durch die TLLLR, ist für Kontrollen am Verkaufsort vorrätig zu halten.

Antrag der Registrierung bei:

Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum
Naumburger Str. 98
07743 Jena
Tel.: 03641/5404-1000

Betriebliche Eigenkontrollen (in Anlehnung an Hygieneleitlinien für Eierpackstellen)

Qualitätsprüfung

- *Vorkontrolle:* visuelle Prüfung der Eier auf Verschmutzung, Unversehrtheit der Schale, Beschaffenheit der Schale, Prüfung der Eier auf Fremdgeruch
- *Hauptkontrolle / Durchleuchtungsanlage:* visuelle Prüfung der Eier auf Verschmutzung, Unversehrtheit der Schale, Beschaffenheit der Schale, Prüfung der Eier auf Fremdgeruch, visuelle Prüfung des Eiklars auf fremde Einlagerungen jeder Art, visuelle Prüfung des Dotters auf fremde Ein- oder Auflagerungen jeder Art
- ➔ aussortierte Eier: Güteklasse „B“ / Industrieier (gemäß den Vermarktungsnormen für Eier)

Hygiene- / Reinigungspläne

➔ Aufstellung aller hygienerelevanten Maßnahmen in den Teilbereichen der Eierpackstelle

Sortierung
Verpackung
Lagerung
Toilettenräume


➔ Festlegung von Zuständigkeiten

➔ WAS wird WANN WIE und WOMIT (Reinigungsmittel, Dosierung) gereinigt?

➔ Verwendung geeigneter, sauberer Reinigungsgeräte, welche während des Nichtgebrauchs hängend aufbewahrt werden sollten!

Schädlingsprophylaxe

➔ Vorbeugen von Schädnerbefall durch regelmäßige Kontrollen und sachgerechte Gegenmaßnahmen!

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-15
	Gute Hygienepraxis (GHP) Eier, Registrierung, Zulassung und Kennzeichnung	Lebensmittelüberwachung

- Dokumentation: WER hat WANN, WO, WELCHE Maßnahmen ergriffen?
- Verwendung von Mitteln, die im Lebensmittelbereich zugelassen sind
- Einsatz von Wirkstoffen durch Fachleute der Schädlingsbekämpfung

Innerbetriebliche Schulungen

→ Verpflichtung zur Schulung der Mitarbeiter gilt für Lebensmittelunternehmer im Rahmen der Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht

→ Inhalte:

- Allgemeine Hygienemaßnahmen und –anforderungen
- Eigenkontrollmaßnahmen
- Umsetzung der Reinigungspläne einschl. Dokumentation
- Arbeitskleidung
- Sach- und Fachspezifische Themen

→ Erfolgskontrolle durch fachspezifische Diskussion sowie durch Überprüfung der Umsetzung der geschulten Inhalte

→ Dokumentation: Schulungsthemen, Datum, Unterschriften der Teilnehmer sowie des Durchführenden

Gesetzlicher Rahmen:

- VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Allgemeine Hygienevorschriften für alle LM-unternehmer
- VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschnitt X, Kapitel I
- VO (EG) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse, Anh. VII, Teil VI
- VO (EG) Nr. 589/2008 (Durchführungsbestimmungen zur VO (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich Vermarktungsnormen für Eier
- VO über Vermarktungsnormen für Eier
- Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV) §§ 2, 3
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV), §§ 22, 23 (1) Nr. 10, Anl. 2
- Hygieneleitlinien für Eierpackstellen