

M e r k b l a t t

über lebensmittelhygienerechtliche Anforderungen an die Direktvermarktung von Hühnereiern von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen

Für die Direktvermarktung von Hühnereiern gelten verschiedene verbindliche lebensmittelhygienerechtliche Vorschriften, über die sich jeder, der eine entsprechende Tätigkeit wahrnehmen möchte, zuvor detailliert und aktuell zu informieren hat. Nachfolgend erhalten Sie als Hilfestellung eine kurze Zusammenfassung wesentlicher Anforderungen zur Kenntnis und zur Beachtung:

1. Warenspezifische Vorschriften (Auszug)

- Eier müssen hinsichtlich Beschaffenheit und Frischegrad ohne Beanstandung sein.
- Eier müssen frei von Fremdgeruch gehalten werden (*Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tier-LMHV, Anlage 2 zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3*).
- Eier dürfen generell nicht gewaschen oder anderweitig gereinigt werden (*Art. 2 Abs. 1 Abs. 2 VO (EG) Nr. 589/2008*).
- *Gemäß § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)* ist es u. a. auf Grund der Vermeidung einer Verschleppung von Krankheitserregern und sonstigen Bakterien (Kontamination) und im Regelfall nicht zulässig, für die Vermarktungstätigkeit gebrauchte und zur Wiederverwendung ungeeignete Eierkleinpackungen („Eierpappen“) bzw. gebrauchte Höckerpappen zu verwenden.
- Eier sind vor nachteiligen Beeinflussungen (§ 3 LMHV) wie z.B. Sonneneinstrahlung, widriger Witterung und vor Stößen zu schützen und bei konstanter Temperatur aufzubewahren (§ 7 i.V.m. Anlage 5, Kap. IV Tier-LMHV).
- Eier müssen mindestens ab dem 18. Tag (bis zum 21. Tag = letzter Tag, an dem die Abgabe möglich ist) nach dem Legen bei einer Temperatur von +5 °C bis +8 °C kühl gelagert werden (§ 20 Tier-LMHV). *Es wird empfohlen, die Eier möglichst zeitnah nach dem Legen an den Verbraucher abzugeben.*
- Eier müssen auf der Verpackung oder bei loser Abgabe auf einem Schild mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (dieses darf eine Dauer von 28 Tagen nach dem Legen nicht überschreiten) und der Angabe: „Verbraucherhinweis: bei Kühlschranktemperatur aufzubewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“ gekennzeichnet sein.
- Eier dürfen generell höchstens 21 Tage nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden. (§ 7 i.V.m. Anlage 5, Kap. IV Tier-LMHV) => das Inverkehrbringen/die Abgabe von Eiern nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen an Verbraucher ist verboten (§ 22 Abs. 3 Tier-LMHV) und stellt eine Straftat dar (§ 23 Abs. 1 Nr. 9 Tier – LMHV).
- Lagerung, Umgang und Entsorgung von Abfällen und gefährliche Stoffen haben so zu erfolgen, dass eine Kontamination von Eiern verhindert wird (*Tier-LMHV Anlage 2*).

2. Marktrechtliche Voraussetzungen (Auszug) und Zulassungspflichten

Eine Direktvermarktung ohne Betriebszulassung als Packstelle ist nur bezüglich der Eier der Hühner des eigenen Bestandes bei Abgabe an Endverbraucher zulässig. Für jede darüber hinaus gehende Abgabe an lokale Einzelhandelsgeschäfte (u. a. auch Gaststätten) ist eine Betriebszulassung als Packstelle gemäß EG-Vermarktungsrecht erforderlich (Bei einer Abgabe an Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln, die nicht dem Einzelhandel zuzuordnen sind, sowie bei einer Anzahl von mehr als 350 Legehennen wird in diesen Fällen darüber hinaus auch eine zusätzliche lebensmittelhygienerechtliche Zulassung gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 benötigt.).

Zuständige Behörde für den Vollzug des EG-Vermarktungsrechtes, der diesbezüglich geltenden rechtlichen Anforderungen bzw. Voraussetzungen (wie auch für die marktrechtliche Zulassung als Packstelle) ist im Freistaat Sachsen die Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, Abt. 3, Referat 36, Zur Wetterwarte 11, 01109 Dresden, Telefon: 0351/8928-3604.

Zuständige Behörde für den Vollzug des EG-Lebensmittelhygienerechtes in Bezug auf die (zusätzliche) Zulassung gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist die Landesdirektion Dresden. Im Bedarfsfall können Auskünfte zum lebensmittelhygienerechtlichen Antragsverfahren vom Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen erteilt werden.

3. Anforderungen an die für die Direktvermarktung von Hühnereiern genutzten Räumlichkeiten (Auszug)

- Die Vermarktungstätigkeit muss angemessen vom unmittelbaren privaten Wohnbereich abgegrenzt sein.
- Räumlichkeiten und Lagerungseinrichtungen (für die Zwischenlagerung der Eier) müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind und darüber hinaus gewährleisten, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Eier nicht besteht. In der Nähe der Abgabestelle muss eine Handwaschgelegenheit zur Verfügung stehen, sofern die Abgabe nicht ausschließlich über Selbstbedienung erfolgt (§ 3 LMHV).

Anmerkung: Die zitierten Vorschriften gelten in ähnlicher Weise auch für die Direktvermarktung von Eiern aus anderen Geflügelhaltungen, wobei für Enteneier noch einschneidendere Anforderungen zu berücksichtigen sind.

Die Beauftragten der zuständigen Überwachungsbehörde sind befugt, unangemeldete Kontrollen vorzunehmen und Proben für die amtliche Lebensmitteluntersuchung zu entnehmen. Dem Direktvermarkter obliegt bezüglich der amtlichen Maßnahmen eine entsprechende Auskunfts-, Duldungs- und Mitwirkungspflicht (§§ 41 bis 44 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches -LFGB).

Rechtsgrundlagen:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 03.06.2013 (BGBl. I S.1426) i.d.g.F.
- VO (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139/55) i. d. g. F.
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1817) i.d.g.F.
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S.1828) i.d.g.F.
- VO (EG) Nr. 589/2008 vom 23.06.2008 mit Durchführungsbestimmungen zur VO (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. Nr. L 163) i. d. g. F.

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen

Dresdner Straße 25
01662 Meißen
Tel.: 03521 – 725 3504

Standort Großenhain
Remonteplatz 8
01558 Großenhain
Tel.: 03522 – 303 3502

i.A.
gez.
Klaue
Amtsleiter