

Berliner Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Merkblatt für Eierpackstellen für Gewerbetreibende

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, zu kennzeichnen und zu verpacken. Packstellen geben die ordnungsgemäß gekennzeichneten Eier mit Güteklasse A an den Handel oder den Endverbraucher; Eier mit Güteklasse B (z. B. Knick- und Schmutzeier) an die Nahrungsmittelindustrie oder die Industrie ab. Eierpackstellen im Land Berlin dürfen nur betrieben werden, wenn sie auf Antrag marktrechtlich und ggf. hygienerechtlich zugelassen sind und eine Packstellenkennnummer sowie ein ggf. Identitätskennzeichen bekommen haben.

Welche Voraussetzungen müssen Packstellen erfüllen?

A. Die marktrechtliche Zulassung der Packstelle

Gem. Artikel 5 der VO (EG) Nr. 589/2008¹ 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;

- a) Geräte zur Feststellung der Luftkammerhöhe;
- b) eine Anlage zum Sortieren der Eier nach Gewichtsklassen;
- c) eine oder mehrere geeichte Waagen zum Wiegen der Eier;
- d) 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 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 (einschließlich für die Verpackung von Eiern von anderen Geflügelarten als Gallus gallus*) *hier bestehen keine marktrechtlichen Zulassungspflichten

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. 22 der VO (EG) Nr. 589/2008 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 aufrechtzuhalten, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen. Für eine Eierpackstelle gehören hierzu mindestens Nachweise über

- Wareneingangskontrolle,
- Rückverfolgbarkeit (d. h. woher kommen die Eier, wohin wurden sie abgegeben?),
- Überwachung der Lagertemperaturen,
- Reinigung und Desinfektion,
- Wartungspläne für Maschinen,
- Schädlingsbekämpfung,
- Trinkwasserqualität,
- Personalschulungen,
- Analyse, welche Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher von den Arbeitsvorgängen ausgehen können,
- Abfallentsorgung / Entsorgung von Eierresten, verschmutzten Eiern etc. über Betriebe, die nach VO (EG) Nr. 1069/2009 zugelassen bzw. registriert sind

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.

In diesem Merkblatt verwendete Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 589/2008¹ der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnorm für Eier vom 23. Juni 2008 (ABl. Nr. L 163/6 vom 24.06.2008) in der aktuell gültigen Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004² des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L226/3) in der aktuell gültigen Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004³ des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L 226/22) in der aktuell gültigen Fassung
- Verordnung (EG) 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) in der aktuell gültigen Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. Nr. L 300/1 vom 14.11.2009) in der aktuell gültigen Fassung

Stand: 12/10/2018