

Inverkehrbringen von Hühnereiern

1. Allgemeine Voraussetzungen

- Eier müssen sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gelagert sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. (VO (EG) 853/2004 Anh. III Abschn. X Kap. 1)
- Lagerung und Beförderung bei konstanter Temperatur. (VO (EG) 853/2004 Anh. III Abschn. X Kap. 1)
- Ab dem 18. Tag nach dem Legedatum ist eine Lager- und Beförderungstemperatur von +5°C bis +8°C einzuhalten. (TierLMHV § 20)
- Abgabe der Eier an den Verbraucher binnen 21 Tagen nach dem Legedatum. (VO (EG) 853/2004 Anh. III Abschnitt X Kapitel 1)

2. Besondere Anforderungen bei Abgabe roheihaltiger Lebensmittel (§ 20 a TierLMHV)

- In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder einem Verfahren gleicher Wirkung unterzogen worden sind, an Verbraucher nur abgegeben werden, wenn die Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und
 - im Falle bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrender Lebensmittel die Abgabe nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung erfolgt
 - im Falle bestimmungsgemäß kalt zu verzehrender Lebensmittel diese innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung
 - a) auf eine Temperatur von höchstens +7°C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und binnen 24 Std. nach der Herstellung abgegeben werden oder
 - b) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und binnen 24 Std. nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von +7°C nicht überschritten werden darf.
- Abweichend dürfen die genannten Lebensmittel auch zum Verzehr außer Haus abgegeben werden, wenn am Ort der Abgabe auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel deutlich sichtbar der Hinweis „sofort verbrauchen“ angebracht ist.
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur abgegeben werden, wenn sie einem Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder einem Verfahren gleicher Wirkung unterzogen worden sind.

Von diesen Lebensmitteln hat der Lebensmittelunternehmer vor der Abgabe eine Rückstellprobe, die mit dem Datum und der Uhrzeit der Herstellung zu kennzeichnen ist, anzufertigen und bei einer Temperatur von mindestens – 18 °C für die Dauer von 7 Tagen ab dem Zeitpunkt der Abgabe aufzubewahren. Diese sind auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen und auszuhändigen.

3. Abgabe im Einzelhandel

LOSE HÜHNEREIER

FOLGENDE INFORMATIONEN SIND FÜR DEN VERBRAUCHER DEUTLICH SICHTBAR UND AUF LEICHT LESBARE WEISE ANZUGEBEN:

I. Erzeugercode

Laut § 1 Abs. 2 des Legehennenbetriebsregistergesetzes müssen alle Betriebe, welche mindestens 350 Legehennen halten und Betriebe, die Eier kennzeichnungspflichtig vermarkten einen Erzeugercode aufweisen. Ausnahme sind jene Betriebe, die sowohl weniger als 350 Legehennen halten als auch ihre Eier ausschließlich ab Hof oder im Verkauf an der Tür direkt an den Endverbraucher abgeben. Dementsprechend müssen auch Eier, die auf dem Wochenmarkt vermarktet werden, mit dem Erzeugercode gekennzeichnet werden.

II. Auf einem Schild an der Ware

- Güteklasse, Gewichtsklasse „XL, L, M, S“
- Haltungsart
- Eine Erläuterung des Erzeugercodes (siehe auch www.was-steht-auf-dem-Ei.de)
- Mindesthaltbarkeitsdatum (Äußerstes Mindesthaltbarkeitsdatum darf die Frist von 28 Tagen nach dem Legen nicht überschreiten (Art. 13 VO (EG) 589/2008))

Diese Elemente können entfallen bei Eiern, die der Erzeuger an der Produktionsstätte, auf einem örtlichen öffentlichen Markt im Erzeugungsgebiet oder im Verkauf an der Tür im Erzeugungsgebiet unmittelbar an den Endverbraucher abgibt, sofern die Eier aus der Erzeugung dieses Erzeugers stammen und keine Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen vorgenommen worden ist (§ 1a Abs. 1 Eier-Vermarktungsnormendurchführungsverordnung).

VERPACKTE HÜHNEREIER

KENNZEICHNUNG DER VERPACKUNGEN

- Nr. der Packstelle
- Güteklasse
- Gewichtsklasse
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Aufbewahrungsangabe: Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen lagern
- Haltungsart

BEI VERPACKUNGEN MIT DER KENNZEICHNUNG „EXTRA“

- Die Worte „Extra“ und „Extra frisch“ dürfen bis zum neunten Tag nach dem Legedatum als zusätzliche Qualitätsangabe auf Verpackungen verwendet werden. Das Legedatum und die Frist von neun Tagen sind deutlich sichtbar und leicht lesbar auf der Verpackung anzubringen (VO (EG) 589/2008 Art. 14)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung.