

Merkblatt

über

das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln

1. Inhalt und spezielle Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen bei Hühnereiern und Farmgeflügeleiern (z.B. Enteneier)

- Eier sind vor nachteiliger Beeinflussung wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit, Witterungseinflüssen (v.a. Sonneneinwirkung), Stößen und Fremdgeruch zu schützen.
- Lagerung bei konstanter Temperatur.
- Kühl-Lagerung bei +5°C bis + 8°C ab dem 18. Tag nach dem Legen.
- Verbot der Abgabe ab dem 22. Tag nach dem Legen.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt max. 28 Tage nach dem Legen.
- Die Abgabe bebrüteter Eier ist nicht zulässig.

1.2. Anforderungen an die Kennzeichnung bei Hühnereiern

- Kennzeichnung aller an den Verbraucher abzugebenden Hühnereier mit einem aufgestempelten Erzeugercode (Ausnahme von der Kennzeichnungspflicht der einzelnen Eier: alle selbst erzeugten Eier, die unverpackt und unsortiert ab Hof oder im Verkauf an der Haustür unmittelbar an den Endverbraucher zum Eigenbedarf abgegeben werden.).

1.2.1. Abgabe von Hühnereiern in Fertigpackungen

- Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (max. 28 Tage nach dem Legen).
- Empfehlung für den Verbraucher: „Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren.“.
- Erläuterung zum Erzeugercode.
- Haltungsart.
- Güte- und Gewichtsklasse.
- Code der Packstelle.

Eier anderer Arten in Fertigpackungen werden nach den Vorgaben der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und Fertigpackungsverordnung gekennzeichnet.

1.2.2 Lose-Verkauf von Hühnereiern

- Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (max. 28 Tage nach dem Legen).
- Erläuterung zum Erzeugercode.
- Haltungsart.
- Güte- und Gewichtsklasse.

1.3. Anforderungen an die Abgabe roheihaltiger Lebensmittel

- Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen roheihaltige Lebensmittel (ohne nachfolgendes Erhitzen) nur abgeben wenn:
 - o Unmittelbarer Verzehr an Ort und Stelle erfolgt.
 - o Warm: Abgabe bis 2 Stunden nach der Herstellung.
 - o Kalt: innerhalb von 2 Stunden nach Herstellung auf eine Temperatur von max. +7°C abkühlen, so lagern und innerhalb von 24 Stunden nach Herstellung abgeben.
 - o Kalt: innerhalb von 2 Stunden tiefgefrieren, so lagern und nach dem Auftauen innerhalb von 24 Stunden abgeben; Lagerung bei max. 7°C.
 - o Eine Abgabe außer Haus zum unmittelbaren Verzehr nur möglich, wenn das Lebensmittel kurz vor der Abgabe verzehrsfertig zubereitet wird und der schriftliche Hinweis „sofort verbrauchen“ erfolgt.
- In der Gemeinschaftsverpflegung für alte oder kranke Menschen oder Kinder dürfen roheihaltige Lebensmittel nicht abgegeben werden. Lebensmittel, die rohes Ei enthalten, müssen immer durcherhitzt werden.

2. **Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)**

- Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 über die einheitliche gemeinsame Organisation der Agrarmärkte; hier: Vermarktungsnormen für Eier
- Verordnung (EG) Nr. 589/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier
- Fertigpackungs-Verordnung, Eichgesetz, Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- Durchführungs-Verordnung zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

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/>

3. **Hinweis**

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.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (LÜVA Stadt Chemnitz, Düsseldorf Platz 1, 09111 Chemnitz, Tel. 0371 488 3901 Fax. 0371 488 3999 / E-Mail: vetamt@stadt-chemnitz.de) zur Verfügung.