



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.
- Eier müssen binnen 28 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt max. 28 Tage nach dem Legen.
- Die Abgabe bebrüteter Eier ist nicht zulässig.
- Auf Grund der Vermeidung einer Verschleppung von Krankheitserregern und sonstigen Bakterien (Kontamination) ist es im Regelfall nicht zulässig, für die Vermarktungstätigkeit gebrauchte und zur Wiederverwendung ungeeignete Eierkleinpackungen bzw. gebrauchte Höckerpappen zu verwenden

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“ und „Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“
- Erläuterung zum Erzeugercode
- Haltungsart
- Güte- und Gewichtsklasse
- Code der Packstelle
- Name oder Firma und Anschrift des Betriebes, der die Eier verpackt
- Anzahl der Eier

Angaben auf dem Ei:

- der Erzeugercode (deutlich sichtbar, leicht verständlich, und mindestens 2 mm hoch)

Eier anderer Arten in Fertigpackungen werden nach den Vorgaben der Lebensmittelinformations-Verordnung und Fertigpackungsverordnung gekennzeichnet.

1.2.2 Lose-Verkauf von Hühnereiern

Bei Lose-Verkäufern sind folgende Informationen auf, für den Verbraucher deutlich sichtbare und leicht lesbare Weise anzugeben (Schild an der Ware):

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

Angaben auf dem Ei:

- der Erzeugercode (deutlich sichtbar, leicht verständlich, und mindestens 2 mm hoch), außer bei Verkauf ab Hof

1.3 Anforderungen an die Abgabe roheihaltiger Lebensmittel

- Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen roheihaltige Lebensmittel (ohne nachfolgendes Erhitzen) nur abgeben, wenn:
 - Unmittelbarer Verzehr an Ort und Stelle erfolgt
 - Warm: Abgabe bis 2 Stunden nach der Herstellung
 - 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
 - Kalt: innerhalb von 2 Stunden tiefgefrieren, so lagern und nach dem Auftauen innerhalb von 24 Stunden abgeben; Lagerung bei max. 7°C
 - Eine Abgabe außer Haus zum unmittelbaren Verzehr nur möglich, wenn das Lebensmittel kurz vor der Abgabe verzehrfertig 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 (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, Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- 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.

Zuständige Behörde für den Vollzug des EG-Vermarktungsrechtes (Kennzeichnung) ist im Freistaat Sachsen das

Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (**LfULG**)
Abteilung 9, Referat 92 „Kontrolldienst Markt und Ökologischer Landbau, EU-Schulprogramm“
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden (Postanschrift)

Die Kontaktaufnahme ist auch per E-Mail unter KontrolldienstMarkt.LfULG@smekul.sachsen.de möglich.

Für weitere Fragen steht Ihnen das Lebensmittelüberwachungsamt der Landeshauptstadt Dresden zur Verfügung.

Kontakt:

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Abteilung - Lebensmittelüberwachung
Sitz: Oskar-Röder-Str. 8b, 01237 Dresden

- Telefon: (0351) 488 75 71
- Fax: (0351) 488 75 53
- E-Mail: veterinaeramt@dresden.de

Unsere Sprechzeiten:

- Montag 9-12 Uhr
- Dienstag, Donnerstag 9-12 Uhr, 13-17 Uhr

Bitte beachten Sie:

Elektronische Dokumente mit qualifizierter elektronischer Signatur können Sie über ein Formular einreichen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, E-Mails an die Landeshauptstadt Dresden mit einem S/MIME-Zertifikat zu verschlüsseln oder mit DE-Mail sichere E-Mails zu senden. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.dresden.de/kontakt.