

## Merkblatt

über

# das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln

## 1. Inhalt und spezielle Anforderungen

### 1.1. Allgemeine Anforderungen bei Hühnereiern

- 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 in Fertigpackung

- Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (max. 28 Tage nach dem Legen).
- Angabe der Verbraucherhinweise: „Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren.“ und „Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen.“
- Erzeugercode, Erläuterungen dazu, Haltungsart
- Güte- und Gewichtsklasse.
- Anzahl der Eier.
- Name, Anschrift und Nummer der Packstelle.

### 1.2.2 Lose Abgabe direkt vom Erzeuger (ab Hof) oder auf Wochenmarkt

- Nur Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, des Verbraucherhinweises und der Haltungsart auf einem Schild auf oder neben der Ware oder einem Begleitzettel ist erforderlich.

### 1.3. Anforderungen an Enteneier

- Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums.
- Angabe des Verbraucherhinweises: „Vor Verzehr 10 Minuten kochen.“
- Beide Angaben erfolgen auf der Verpackung oder auf einem Schild auf oder an der Ware oder einem Begleitzettel.
- Die Abgabe bebrüteter Enteneier ist nicht zulässig.

### 1.4. 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 Lebensmittel kurz vor der Abgabe verzehrfertig zubereitet wird und der schriftliche Hinweis „sofort verbrauchen“ erfolgt.
- Bei Herstellung von mehr als 30 Portionen wird empfohlen, dass die Gaststätte oder Gemeinschaftsküche Rückstellproben des roheihaltigen Lebensmittels aufbewahrt.
  - Aufbewahrung der Rückstellproben bei max. +4°C, 96 Stunden.
  - Kennzeichnung der Proben mit Datum und Stunde der Herstellung.
- 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. Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung)
- Verordnung (EG) Nr. 1028/2006 mit Vermarktungsnormen für Eier
- Durchführungs-Verordnung (EG) Nr. 557/2007 zur Verordnung (EG) Nr. 1028/2006 mit Vermarktungsnormen für Eier
- FertigpackVO, Eichgesetz
- 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

### **Landratsamt Nordsachsen**

### **Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt / Fachgebiet Lebensmittelüberwachung**

LÜVA  
Richard-Wagner-Str. 7a  
04509 Delitzsch  
Tel. 034202-988 5202

Außenstelle Torgau  
Schlossstraße 27  
04860 Torgau  
Tel. 03421/758621

Außenstelle Oschatz  
Friedrich-Naumann-Promenade 9  
04758 Oschatz  
Tel. 03435/984631

zur Verfügung.