

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

Merkblatt

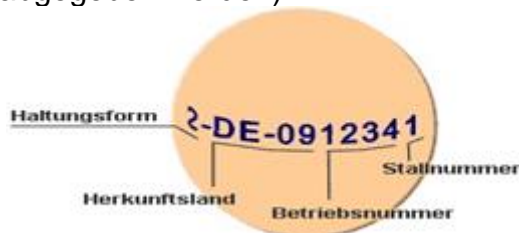
Allgemeine Hygiene beim Umgang mit Eiern

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
- einmal kühl gelagert nicht wieder bei höherer Temperatur lagern
- 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.

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).



- Abgabe von Hühnereiern in Fertigpackungen
 - Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (max. 28 Tage nach dem Legen)
 - ggf. Empfehlung für den Verbraucher: „ab dem Kauf 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.

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

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. Es werden Rückstellproben der Speisen und Aufbewahrung dieser über mindestens 7 Tage (tiefgekühlt) empfohlen. (Generell sind Rückstellproben aller ausgeteilten Speisekomponenten sinnvoll.)

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 Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 7
02625 Bautzen
Tel.: 03591 / 5251 39001
Email: lueva@lra-bautzen.de

zur Verfügung.