

Gute Hygienepraxis: Eier

Bei der Hygienesicherung von Eiern und Eiprodukten spielt die Vermeidung einer Salmonellenkontamination eine entscheidende Rolle.

Hühnereier für die Direktvermarktung sind ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von +5°C bis +8°C sauber, trocken und frei von Fremdgerüchen zu lagern oder zu befördern (§ 20 [Tier-LMHV](#)). Sie müssen wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt und bei möglichst konstanter Temperatur aufbewahrt und befördert werden (Anlage 2 Tier-LMHV). Es ist verboten, Eier nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen an Verbraucher abzugeben (§ 22 Abs. 3 Tier-LMHV).

Bei der Vermarktung von Eiern aus eigener Erzeugung **von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen** sind die allgemeinen Hygieneanforderungen nach Anlage 2 der LMHV einzuhalten. Im Wesentlichen bedeutet das die Verpflichtung zum sorgfältigen Umgang mit dem Lebensmittel, die Vermeidung nachteiliger Beeinflussung und die ordnungsgemäße Lagerung von Abfällen und gefährlichen Stoffen. Die Eier sind außerdem unmittelbar nach dem Legen und bis zur Abgabe an Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch zu lagern. Sie müssen wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt und bei möglichst konstanter Temperatur aufbewahrt und befördert werden (Anlage 2 Tier-LMHV)

Bei **Betrieben mit mehr als 350 Legehennen** sind die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel IV Tier-LMHV einzuhalten. Hier sind die Anforderungen an die Räume und Geräte sowie an die Rohstoffe bei der Herstellung von Eiprodukten geregelt. Die Verabreichung verbotener oder nicht zugelassener Stoffe muss durch geeignete Maßnahmen überprüft sowie die Einhaltung von festgesetzten Wartezeiten sichergestellt werden. Über die Maßnahmen ist Buch zu führen.

Werden auch verarbeitete Lebensmittel (z.B. Eiernudeln, Eierlikör) aus den eigenen Eiern hergestellt, so sind unabhängig von der Zahl der gehaltenen Hennen zusätzlich die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel IV Tier-LMHV einzuhalten. Auch muss überprüft werden, ob den Tieren verbotene Stoffe verabreicht wurden und ob festgesetzte Wartezeiten eingehalten wurden (§ 21 Tier-LMHV). Das kann z. B. durch das nach Arzneimittelrecht ohnehin zu führende Bestandsbuch und die sichere Kennzeichnung von Tieren, bei denen Wartezeiten zu beachten sind, geschehen. Alle Maßnahmen sollten übersichtlich dokumentiert werden.

Werden **roheihaltige Lebensmittel (z.B. Tiramisu, Mayonnaise)** hergestellt und an Verbraucher abgegeben, so müssen die Anforderungen an Kühlung und Aufbewahrung der Eier- und Eiprodukte-VO eingehalten werden.

Kennzeichnung und Sortierung

Die Kennzeichnung von Eiern dient der Rückverfolgbarkeit und der Information der Verbraucher über die Haltungsform und Herkunft. Rechtsgrundlagen sind das Legehennenbetriebsregistergesetz und die EU-Vermarktungsnormen für Eier (VO (EG) Nr. 1028/06 und die VO (EG) Nr. 557/07).

Direktvermarkter müssen eigenerzeugte Eier, die auf der Hofstelle oder im Verkauf an der Tür unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden, nicht kennzeichnen, falls die Eier nicht nach Güte- oder Gewichtsklasse sortiert werden. (Einteilung in Güteklasse A, d.h. frisch und unbeschädigt, und B, das sind alle andern. An Gewichtsklassen unterscheidet man S klein, M mittel, L groß und XL sehr groß).

Eine preisliche Differenzierung z.B. nach der Größe unterliegt der Kennzeichnungspflicht und den Vermarktungsnormen, d.h., die Eier müssen mit dem Erzeugercode gestempelt und nach Güte- oder Gewichtsklasse sortiert werden. In diesem Fall ist auch das Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag 28 nach dem Legen) gut sichtbar anzugeben. (Beachte: Eier dürfen nur bis zum Tag 21 nach dem Legen an Verbraucher abgegeben werden.)

Auf öffentlichen Märkten müssen Eier mit dem Erzeugercode gekennzeichnet angeboten werden. Eine Sortierung nach Güte- oder Gewichtsklasse ist nur bei einer preislichen Differenzierung, z.B. nach der Größe, erforderlich.

Beim Zukauf von Eiern bis zu 30 % des Umsatzes ändert sich zwar die steuerliche Einstufung nicht, aber die zugekauften Eier unterfallen in jedem Fall der Kennzeichnungspflicht und den Vermarktungsnormen und müssen daher mit dem Erzeugercode gekennzeichnet und nach Güte- oder Gewichtsklasse sortiert sein. Auch hier ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag 28 nach dem Legen) gut sichtbar anzugeben. Eine Abgabe an Verbraucher ist jedoch bis zum Tag 21 nach dem Legen zulässig.

Werden sortierte Eier lose verkauft, so sind die notwendigen Angaben (Güte- und Gewichtsklasse, Mindesthaltbarkeit und Haltungsform) neben der Ware auf einem Schild anzugeben.

Erzeugercode

Seit dem 01. Januar 2004 müssen alle Eier der Güteklasse A mit einem obligatorischen Erzeugercode zur Angabe der Haltungsform und Herkunft versehen werden (Stempelaufdruck). Auf der Verpackung muss die jeweilige Haltungsform kenntlich gemacht und der Code erläutert werden.

Der Code setzt sich zusammen aus Kennungen für

- A) das Haltungssystem:
- 0 für ökologische Erzeugung,
 - 1 für Freiland-,
 - 2 für Boden-,
 - 3 für Käfighaltung,
- B) dem Mitgliedsstaat (DE für Deutschland) und der Länderkennnummer z.B. 09 für Bayern
- C) einer einheitlichen Identifizierungsnummer für den Betrieb (vierstellige individuelle Betriebsnummer) sowie einer fortlaufenden Identifizierungsnummer für den Stall (Stallnummer).

Die Eier müssen entweder im Legebetrieb oder spätestens in der ersten Packstelle gestempelt werden.

Beispiel: Ein Ei mit dem Stempelaufdruck: 2-DE-0912341 ist demnach ein Ei aus einem bayerischen Bodenhaltungsbetrieb mit der Betriebsnummer 1234 und zwar aus dessen Stall Nummer 1.

Öko-Eier

Die Vorschriften der Vermarktungsnormen gelten auch für Eier aus ökologischer Erzeugung. Diese müssen, sofern sie sortiert angeboten werden, zusätzlich entsprechend der EG-Ökoverordnung (VO (EWG) Nr. 2092/91) auf der Verpackung mit der Kontrollnummer der Ökokontrollstelle gekennzeichnet werden.

Die Kennzeichnung ist grundsätzlich auf der Außenseite der Verpackung in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Druckschrift anzubringen. Im Lose-Verkauf sind die Angaben auf einem Schild auf oder neben der Ware oder einem Begleitzettel anzugeben.

Bei der Bearbeitung (z. B. Herstellung von Eierzeugnissen, Konservierung oder Färben von Eiern) sind ferner zu beachten:

- die VO (EG) Nr. 2073/05 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und die Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern,
- die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuV),
- die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerV).

Legehennenhalter müssen ihre Herden im Rahmen der Eigenkontrollen regelmäßig (mindestens alle 15 Wochen) auf das Vorkommen von Salmonellen untersuchen lassen (VO (EG) Nr. 1168/06). Werden dabei Salmonellen festgestellt, so ist dies der Kreisverwaltungsbehörde mitzuteilen, die die weiteren Maßnahmen veranlasst. Ab 2009 dürfen Eier aus Herden mit einem Salmonellenbefund nur noch an Betriebe zur Erhitzung abgegeben werden. Ab einer Herdengröße von 1000 Tieren veranlasst die zuständige Veterinärbehörde mindestens einmal jährlich eine amtliche Untersuchung auf Salmonellen.