

**Hinweise zum Antrag auf markt- und lebensmittelhygienerechtliche Zulassung einer Eierpackstelle**

Der Antrag ist durch einen Betriebsspiegel und einen Lageplan der Eierpackstelle zu ergänzen. Für den Betriebsspiegel bitten wir den beigefügten Vordruck zu verwenden. Als Lageplan reicht eine möglichst maßstabgetreue Skizze der Räumlichkeiten aus, in die die Standorte der technischen Geräte, Transportbänder und Einrichtungen wie Waschbecken, Arbeitstische usw. eingezeichnet sind. Aus dem Lageplan müssen auch die unterschiedlichen Funktionsbereiche (z. B. Sortier-, Lagerbereich; gegebenenfalls Toilette, Umkleideraum) ersichtlich sein. Ebenso muss die Funktion der Räumlichkeiten, die unmittelbar (Wand an Wand) an die Packstelle angrenzen, erkennbar sein.

Das für die Antragsbearbeitung zuständige Regierungspräsidium ist außerdem verpflichtet, vor einer Zulassung die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers i. S. des Artikels 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 zu überprüfen. Beim Lebensmittelunternehmer handelt es sich um die natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass in der Eierpackstelle die Anforderungen des Lebensmittelrechts eingehalten werden. Der Name des Lebensmittelunternehmers ist auch im Betriebsspiegel anzugeben.

Für die Zuverlässigkeitsüberprüfung muss der verantwortliche Lebensmittelunternehmer bei der örtlichen Meldebehörde ein Führungszeugnis und bei gewerblicher Tätigkeit eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister für seine Person bzw. im Falle einer juristischen Person für seinen natürlichen Vertreter beantragen und veranlassen, dass diese direkt an das für die Antragsbearbeitung zuständige Regierungspräsidium, Referat 34, übersandt werden.

Darüber hinaus kann eine Zulassung erst erfolgen, nachdem bei einer Überprüfung vor Ort festgestellt wurde, dass die nachfolgend genannten Anforderungen nach dem Hygienerecht und den Vermarktungsnormen für Eier erfüllt sind.

Für die Zulassung wird je nach Betriebsgröße eine einmalige Verwaltungsgebühr in folgender Höhe erhoben:

- |  |            |
|--|------------|
| - weniger als 500 Hennen oder 2.800 sortierte Eier/Woche:          | 125.- Euro |
| - 500 - 1.000 Hennen oder 2.800 - 5.600 sortierte Eier/Woche:      | 200.- Euro |
| - 1.001 - 5.000 Hennen oder 5.601 - 28.000 sortierte Eier/Woche:   | 250.- Euro |
| - 5.001 - 10.000 Hennen oder 28.001 - 56.000 sortierte Eier/Woche: | 350.- Euro |
| - mehr als 10.000 Hennen oder 56.000 sortierte Eier/Woche:         | 450.- Euro |

## **Anforderungen nach dem Hygienerecht (VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004) und den Vermarktungsnormen für Eier (VO (EG) Nr. 589/2008)**

### **1.) Anforderungen nach Hygienerecht**

Die wichtigsten Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in Eierpackstellen sind folgender, nicht abschließender Aufzählung zu entnehmen.

Die *Räumlichkeiten* der Packstelle müssen:

- a) von einer im Verhältnis zum Geschäftsumfang ausreichenden Größe sein;
- b) so gebaut und eingerichtet sein, dass
  - sie angemessen belüftet und beleuchtet werden können,
  - sie ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert werden können,
  - die Eier vor starken Außentemperaturschwankungen geschützt sind,
- c) grundsätzlich der Behandlung und Lagerung von Eiern vorbehalten sein. In Einzelfällen kann ein Teil der Räumlichkeiten jedoch für die Lagerung anderer Erzeugnisse benutzt werden, sofern diese keine Fremdgerüche auf die Eier übertragen können.

Die Anforderungen sind im Allgemeinen bei Vorliegen folgender Kriterien erfüllt:

- a) Böden: Der Fußboden muss wasserdicht, leicht zu reinigen (Nassreinigung) und zu desinfizieren sein. Besonders geeignet sind geflieste Böden. Ist ein Bodenablauf vorhanden, so soll er einen geruchssicheren Abfluss (Syphon) haben. Der Fußboden muss dann so beschaffen sein, dass das Wasser leicht ablaufen kann.
- b) Wände, Decken, Fenster und Türen: Wände, Decken und Türen müssen aus festem Material bestehen, das bis in Arbeitshöhe eine glatte Oberfläche aufweist und leicht zu reinigen ist.
- c) Fremdgerüche, Sauberkeit: Die Räumlichkeiten müssen in gutem Zustand, sauber und frei von Fremdgerüchen, Tieren und Schädlingen sein. Schmutzablagerung, Schimmelbildung, Abblättern von Farbe, Kondensierung von Wasserdampf, starke Temperaturschwankungen und Witterungseinflüsse sind zu vermeiden.
- d) Belüftung, Beleuchtung: Es muss eine ausreichende Be- und Entlüftung und Beleuchtung gewährleistet sein.
- e) Handwaschbecken: Es muss ein Handwaschbecken mit Kalt-/Warmwasserzufuhr, Mittel zum Händewaschen und hygienischem Händetrocknen vorhanden sein. Empfehlenswert sind mit Ellbogen, Fuß oder Sensor zu bedienende Handwaschbecken.
- f) Toilette: Eine Toilette in Privaträumen kann genutzt werden. Befindet sich die Toilette in den Räumlichkeiten der Packstelle, darf die Tür nicht direkt in

Räume öffnen, in denen Eier sortiert, verpackt und/oder gelagert werden. Eine Wasserspülung und ein Anschluss an die Kanalisation müssen vorhanden sein. Die Belüftung muss ausreichend und angemessen sein.

- g) Umkleideräume: Soweit erforderlich müssen für Fremdpersonal angemessene Umkleideräume vorhanden sein.

Zusätzlich sind folgende Vorgaben zu beachten:

- a) Die Räumlichkeiten und technischen Geräte müssen in gutem und sauberem Zustand gehalten werden.
- b) Schädlinge müssen angemessen und wirksam bekämpft werden.
- c) Verpackungsmaterial muss so gelagert werden, dass eine Verunreinigung des Verpackungsmaterials vermieden wird.
- d) Verpackungsmaterial, das nicht leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren ist (z.B. Packungen und Höcker aus Pappe), darf nicht wiederverwendet werden.
- e) Eierreste, angeschlagene Eier, verschmutzte Eier etc. dürfen ausschließlich über Betriebe/Anlagen, die nach VO (EG) Nr. 1069/2009 zugelassen sind (z.B. Verbrennungs-, Biogas-, Kompostieranlagen), entsorgt werden.
- f) Die in der Packstelle tätigen Personen müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und gegebenenfalls Schutzkleidung (z.B. Schürze) tragen.
- g) Die in der Packstelle tätigen Personen müssen über die Anforderungen an eine gute Lebensmittelhygiene informiert und entsprechend geschult sein.

Nach VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Lebensmittelunternehmer außerdem Verfahren einrichten, durchführen und aufrechterhalten, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen. Hierzu gehört unter anderem eine Analyse, welche Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher von den Arbeitsvorgängen ausgehen können (sog. "Risikoanalyse"). Weitere Informationen zu den HACCP-Grundsätzen bitten wir dem beigefügten Merkblatt des BfR zu entnehmen.

Eierpackstellen können für Ihre Risikoanalyse den beigefügten Vordruck verwenden. Der Vordruck bezieht sich auf einen Leitfadens der EU für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen (im Internet abrufbar unter: [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance\\_doc\\_haccp\\_de.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_haccp_de.pdf)).

Unter Berücksichtigung dieses Leitfadens sind bei Eierpackstellen in der Regel keine Risiken gegeben, die über die Maßnahmen nach Art. 4 der Verordnung (EG) Nr.

852/2004 (dies sind im wesentlichen die oben beschriebenen allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften) hinaus die Festlegung von weitergehenden Maßnahmen im Rahmen der HACCP-Grundsätze erforderlich machen.

## 2.) Anforderungen nach den Vermarktungsnormen

Je nach Tätigkeit benötigen Packstellen mindestens folgende technische Einrichtungen und Geräte:

Tätigkeit		techn. Einrichtungen und Geräte				
		geeichte Eiersortiermaschine mit Durchleuchtungseinrichtung	Stempel oder Printer zum Kennzeichnen einzelner Eier mit dem Erzeugercode	Schablone zur Feststellung der Luftkammerhöhe (Luftkammermesser)	geeichte Waage zum Verwiegen einzelner Eier (e = 1 g)	Durchleuchtungslampe für eine gesonderte Qualitätsprüfung jedes einzelnen Eies (z.B. Schierlampe)
1.1	Sortieren von Eiern in Güte- und Gewichtsklassen; Kennzeichnung von Eiern mit dem Erzeugercode	X	X	X		
1.2	Tätigkeit nach Nr. 1.1, jedoch Kleinbetrieb		X	X	X	X
2.1	Sortieren von Eiern, die bereits beim Erzeuger mit dem Erzeugercode gekennzeichnet wurden, in Güte- und Gewichtsklassen	X		X		
2.2	Tätigkeit nach Nr. 2.1, jedoch Kleinbetrieb		X	X	X	X
3.	Umpacken und/oder Neukennzeichnen bereits verpackter Eier			X	X	X

Anlage „HACCP-Risikoanalyse“

Eierpackstelle: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Kennnummer: \_\_\_\_\_

## **Einrichtung und Anwendung von HACCP-gestützten Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

Unter Berücksichtigung des Leitfadens der Europäischen Kommission zur Umsetzung der HACCP-Grundsätze sind in meiner/unser Eierpackstelle keine Risiken gegeben, die über die Maßnahmen nach Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (allgemeine und spezifische Hygienevorschriften) hinaus die Festlegung von weitergehenden Maßnahmen im Rahmen der HACCP-Grundsätze erforderlich machen.

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

Hinweis: Bitte diese Erklärung bei Ihren Unterlagen aufbewahren.

Informationen zum Schutz personenbezogener Daten, die die Regierungspräsidien in Baden-Württemberg verarbeiten, finden Sie gesammelt auf unserer Internetseite [Datenschutzerklärungen](#), darunter im Einzelnen für die Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Rahmen der [Marktüberwachung insbesondere von Fleisch, Geflügel, Eier, Fisch, Obst und Gemüse](#).