

Merkblatt

zur hygienerechtlichen Zulassung von Eierpackstellen

Eierpackstellen in Hessen dürfen nur betrieben werden, wenn sie vom Regierungspräsidium Gießen (Dezernat 51.3 Qualitätssicherung für Futtermittel und tierische Erzeugnisse) unter Erteilung einer Packstellennummer **marktordnungsrechtlich** und ggfs. durch das jeweils zuständige Regierungspräsidium (Dezernat Veterinärwesen und Verbraucherschutz) **hygienerechtlich zugelassen** sind.

Hinsichtlich der Voraussetzungen für eine marktordnungsrechtliche Zulassung wird auf das Merkblatt und die Antragsformulare des Dezernates 51.3 auf der Homepage des Regierungspräsidiums Gießen unter <https://rp-giessen.hessen.de/eier-und-gefluegelfleisch-kontrolle> verwiesen.

Die **hygienerechtliche Zulassung** wird vom jeweils örtlich zuständigen Regierungspräsidium in Darmstadt, Gießen oder Kassel (Veterinärdezernat) auf Ihren Antrag nach Prüfung der Voraussetzungen erteilt.

Definition einer Eierpackstelle

Eierpackstellen sind nach dem Marktordnungsrecht zulassungspflichtige Betriebe, die Eier nach Güteklassen (Güteklasse A/B) und/oder Gewichtsklassen (S, M, L, XL) sortieren sowie verpacken und die Verpackungen kennzeichnen. Auch das Umpacken von Eiern in neue Verpackungseinheiten sowie jegliche Etikettierung/Kennzeichnung darf nur von marktordnungsrechtlich zugelassenen Eierpackstellen durchgeführt werden.

Eier dürfen nur dann ohne eine zugelassene Packstelle vermarktet werden, wenn sie direkt durch den Erzeuger an der Produktionsstätte, auf einem örtlichen öffentlichen Markt im Erzeugungsgebiet (nicht mehr als 100 km vom Ort der Produktionsstätte entfernt) oder im Verkauf an der Haustür im Erzeugungsgebiet unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden, sofern die Eier aus der Erzeugung dieses Erzeugers stammen und **keine Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen** vorgenommen worden ist.

Wann besteht zusätzlich eine hygienerechtliche Zulassungspflicht?

Neben der marktordnungsrechtlichen Zulassung ist eine hygienerechtliche Zulassung erforderlich, wenn

- mehr als ein Drittel der im Betrieb erzeugten Eier an andere Einzelhandelsbetriebe (z. B. Lebensmittelgeschäfte, Gastronomiebetriebe, nicht betriebseigene (Eier-) Automaten) abgegeben werden **oder**
- die Abgabe an Betriebe im Umkreis von mehr als 100 km erfolgt.

Die Abgabe von Eiern an Hofläden oder Automaten des gleichen Betriebsinhabers stellt keine Abgabe an Einzelhandelsbetriebe im oben genannten Sinne dar.

Hygienerechtlich zulassungspflichtig ist auch die Aufnahme von Eiern von anderen Erzeugern zum Sortieren und Verpacken oder Umpacken.

Die hygienerechtliche Zulassungspflicht besteht unabhängig von der Anzahl der Legehennen.

Folgende Antragsunterlagen sind vorzulegen:

1. Ein **formloser** schriftlicher oder elektronischer **Antrag auf Zulassung** als Eierpackstelle.
2. Die vorgesehenen Tätigkeiten sind im **ausgefüllten Betriebsspiegel** näher zu beschreiben. Durch Streichungen können Sie Bereiche kenntlich machen, die nicht zu treffen.
3. Dem Antrag ist ein maßstabgetreuer **Grundrissplan** der Betriebsstätte mit Größenangaben und Funktionsbezeichnung der Räume (z. B. Sortier-, Lagerbereich, Toilette, Umkleideraum) einschließlich eines Maschinenaufstellplans einschließlich Handwaschbecken sowie ggfs. eines Personal- und Materialflussplans beizufügen. Die Pläne können handschriftlich erstellt sein.
4. Aktuelle **Zuverlässigkeitsnachweise** für alle Lebensmittelunternehmerinnen oder Lebensmittelunternehmer bzw. bei juristischen Personen für alle Vertretungsberechtigten, in Form
 - a) eines **Führungszeugnisses** gemäß § 30 Abs. 5 Bundeszentralregistergesetz
 - b) einer **Auskunft aus dem Gewerbezentralregister** nach § 150 Abs. 5 Gewerbeordnung

Das Führungszeugnis und die Auskunft aus dem Gewerbezentralregister sind bei der örtlichen Meldebehörde zu beantragen und werden vom Bundesamt für Justiz direkt an das jeweilige Regierungspräsidium übersandt. Sie sollten nicht älter als drei Monate sein.

Wie läuft das Zulassungsverfahren ab?

Sie als Lebensmittelunternehmerin oder Lebensmittelunternehmer stellen einen Antrag auf **hygienerechtliche Zulassung der Eierpackstelle** bei dem für den Betrieb zuständigen Regierungspräsidium (Veterinärdezernat), möglichst **über das örtlich zuständige Veterinäramt**.

Wenn alle Antragsunterlagen vollständig und plausibel vorliegen, erfolgt die Kontrolle der Betriebsräume der Eierpackstelle und der Dokumente zur betrieblichen Eigenkontrolle durch das Regierungspräsidium. Wird bei der Zulassungsbegehung festgestellt, dass alle Anforderungen an die Infrastruktur und die Ausrüstung, aber noch nicht alle weiteren Voraussetzungen (insbesondere Eigenkontrollkonzept) vollständig erfüllt sind, ergeht ein kostenpflichtiger Bescheid über eine vorläufige bedingte und zunächst auf drei Monate befristete Zulassung, die gegebenenfalls einmalig um weitere drei Monate verlängert werden kann. Bei Erfüllung aller Zulassungsvoraussetzungen ergeht ein kostenpflichtiger Bescheid über eine unbefristete (volle) Zulassung. Die Zulassung wird im Internet auf der Homepage des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht.

Folgende Mindestanforderungen an die Lebensmittelhygiene in Eierpackstellen sind einzuhalten:

a) Konzeption:

Die Räume sind ausschließlich der Nutzung als Eierpackstelle vorbehalten.

Räume und Geräte müssen so geplant werden, dass

- ❖ sie leicht gereinigt werden können,
- ❖ Schmutzansammlungen vermieden werden,
- ❖ Schädlinge (z.B. Mäuse, Ratten, Schaben, Fliegen) nicht eindringen können,
- ❖ keine feuchten Wände oder Decken entstehen können (kein Kondens- /Tropfwasser, insbesondere nicht auf Eier, kein Schimmelbefall, keine Ablösung von Materialien),
- ❖ Belüftung und Beleuchtung angemessen und ausreichend sind,
- ❖ Verpackungsmaterialien (Eierschachteln, Eierhorden/ -höcker) sauber, trocken und staubfrei gelagert werden können.

Die Räume müssen groß genug sein, so dass

- ❖ ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sind,
- ❖ die Eier sauber, trocken und frei von Fremdgeruch sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung gelagert werden,
- ❖ die Eier bei einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden können und
- ❖ das Personal hygienisch arbeiten kann.

b) Bauliche Anforderungen:

Bodenbeläge, Wände, Decken, sowie Fenster- und Türöffnungen müssen ständig in einem einwandfreien Zustand gehalten werden, die Oberflächen sollen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Abflusssysteme dürfen keine Gerüche verbreiten und für Schädlinge nicht durchgängig sein.

c) Hygienische Anforderungen:

- ❖ Die Betriebsstätte inklusive der Geräte muss sauber und stets instandgehalten werden. In der Eierpackstelle tätige Personen müssen angemessene, saubere Arbeitskleidung (auch Schuhe) tragen und ein hohes Maß an persönlicher Hygiene einhalten. Es müssen angemessene Umkleieräume /-bereiche (auch möglich in zu der Packstelle gehörenden privat genutzten Gebäuden) vorhanden sein.
- ❖ Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein, die nicht unmittelbar in Räume öffnen dürfen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. In kleinen, zum landwirtschaftlichen Betrieb gehörenden Packstellen können auch Sanitäranlagen im zugehörigen Wohnhaus genutzt werden.
- ❖ Es muss ein Handwaschbecken zur Verfügung stehen mit Warm- und Kaltwasser, ebenso Mittel zum Händewaschen und hygienischem Händetrocknen.
- ❖ Eier dürfen weder gewaschen noch anderweitig gereinigt werden.
- ❖ Die Lagerung von betriebsfremden Gegenständen ist nicht erlaubt.

Aufzeichnungspflichten nach Hygienerecht:

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hat jede Lebensmittelunternehmerin und jeder Lebensmittelunternehmer Eigenkontrollmaßnahmen bezogen auf seinen Bereich des Herstellens und Inverkehrbringens von Lebensmitteln durchzuführen, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen. Hilfestellungen geben hier zertifizierte Hygieneleitlinien für Eierpackstellen (z.B. vom Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. (ZDG)). Für eine Eierpackstelle gehören hierzu mindestens Nachweise über:

- ❖ die Wareneingangskontrolle (sofern nicht nur selbsterzeugte Eier gepackt werden),
- ❖ die Rückverfolgbarkeit (Lieferscheine/Rechnungen: woher kommen die Eier, an welche Betriebe wurden sie abgegeben?),
- ❖ die Überwachung der möglichst konstanten Lagertemperaturen, z. B. mittels eines Minimum-Maximum-Thermometers,
- ❖ die durchgeführte Reinigung und Desinfektion gemäß des betriebsspezifischen Reinigungs- und Desinfektionsplanes (auch für vorhandene Maschinen), Die verwendeten Mittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein (z.B. DVG-, DGHM- oder IHO-gelistet),
- ❖ die Schädlingsbekämpfung in den Betriebsräumen der Packstelle (Köderplan, Aufzeichnungen über die Auslage und Kontrolle der ungiftigen Köder; bei Bedarf Schädlingsbekämpfung),
- ❖ Personalhygieneschulungen (jährlich),
- ❖ Ordnungsgemäße Entsorgung von Eierresten, angeschlagenen bzw. verschmutzten Eiern etc.,

Hinweis:

Sofern beabsichtigt ist, über den Betrieb der Eierpackstelle hinaus auch Eiprodukte (z.B. Eiernudeln, Eierlikör, Flüssig-Ei, gefärbte Eier) herzustellen, stellt dies gegebenenfalls eine zulassungspflichtige Tätigkeit dar. Wenden Sie sich in diesem Fall zunächst bitte an das für Sie örtlich zuständige Veterinäramt.