

**Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und
Fischerei M-V
Thierfelderstr. 18
18059 Rostock**

Merkblatt

für Eierpackstellen

Stand: Oktober 2015

Eierpackstellen sind Betriebe, die Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortieren, kennzeichnen sowie abpacken und umpacken. Die Eier sind innerhalb von zehn Tagen nach dem Legen zu sortieren, zu kennzeichnen und zu verpacken. Packstellen geben die ordnungsgemäß gekennzeichneten Eier der Güteklasse A an den Handel oder den Endverbraucher, die Eier mit Güteklasse B (z.B. Knick- und Schmutzeier) an die Nahrungsmittelindustrie oder die Industrie ab.

Eierpackstellen in Mecklenburg-Vorpommern dürfen nur betrieben werden, wenn sie vom Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern (Dezernat 610) marktordnungsrechtlich und vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern (Referat 550) hygienerechtlich zugelassen sind und eine Packstellen-Kennnummer und eine Zulassungsnummer bekommen haben.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Prüfung der Zulassungsvoraussetzungen und die Zulassung Amtshandlungen darstellen, für die Gebühren erhoben werden.

Welche Voraussetzungen müssen die Packstellen erfüllen?

A. Die marktordnungsrechtliche Zulassung der Packstelle

Gemäß Artikel 5 der VO (EG) Nr. 589/2008¹ werden als Packstellen nur Betriebe zugelassen, die bestimmte Bedingungen erfüllen. Sie müssen über die folgenden technischen Anlagen, die für die ordnungsgemäße Behandlung der Eier erforderlich sind, verfügen:

- a) eine automatische oder dauernd besetzte Durchleuchtungsanlage, die die Qualitätsprüfung der einzelnen Eier ermöglicht, oder andere geeignete Anlagen;
- b) ein Gerät zur Feststellung der Luftkammerhöhe;
- c) eine Anlage zum Sortieren der Eier nach Gewichtsklassen;
- d) eine oder mehrere geeichte Waagen zum Wiegen der Eier;
- e) Geräte zum Kennzeichnen von Eiern (wenn die Eier in der Packstelle mit einem Erzeugercode versehen werden).

Räumlichkeiten und technische Einrichtungen müssen in einem guten Zustand, sauber und frei von Fremdgerüchen, gehalten werden.

Die marktordnungsrechtliche Zulassung kann widerrufen werden, wenn die o.g. Voraussetzungen nicht mehr erfüllt werden.

Welche Aufzeichnungspflichten haben Packstellen nach den EU-Vermarktungsnormen für Eier?

Gem. Art. 22 der VO (EG) Nr. 589/2008¹ zeichnen Packstellen täglich und nach Haltingsarten getrennt, Folgendes auf:

- die an sie gelieferten Mengen nicht sortierter Eier, aufgeschlüsselt nach Erzeugern, unter Angabe von Namen, Anschrift und Erzeugercode sowie Legedatum oder –periode;
- die Mengen sortierter Eier, aufgeschlüsselt nach Güte- und Gewichtsklassen;
- die Mengen erhaltener sortierter Eier, die von anderen Packstellen kommen, unter Angabe der Kennnummern dieser Packstellen und des Mindesthaltbarkeitsdatums;
- die Mengen nicht sortierter Eier, die an andere Packstellen geliefert werden, aufgeschlüsselt nach Erzeugern, unter Angabe der Kennnummern dieser Packstellen sowie Legedatum oder –periode;
- die Anzahl und/oder Gewicht der gelieferten Eier je Güte- und Gewichtsklasse,
- Verpackungsdatum für Eier der Klasse B oder Mindesthaltbarkeitsdatum für Eier der Klasse A sowie nach Käufern unter Angabe von Name und Anschrift.

Die Packstellen aktualisieren die Bestandsbuchführung wöchentlich.

Soweit Eier der Klasse A und deren Verpackungen mit Angaben zur Fütterung der Legehennen gekennzeichnet werden, führen die Packstellen darüber in der oben beschriebenen Form getrennt Buch. Anstelle der Verkaufs- oder Lieferbücher können die Packstellen Rechnungen und Lieferscheine mit den geforderten Angaben aufbewahren. Die Aufzeichnungen und Unterlagen sind mindestens 12 Monate aufzubewahren.

Überprüfungen von Packstellen

Eierpackstellen werden vom Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg – Vorpommern marktordnungsrechtlich überwacht. Die Kontrollen erfolgen regelmäßig und unangekündigt. Dabei sind die geforderten Aufzeichnungen und Unterlagen den Kontrolldiensten auf Verlangen unverzüglich zur Verfügung zu stellen.

Die Nichtbeachtung der Rechtspflichten ist als Ordnungswidrigkeit zu werten und kann mit einem Bußgeld geahndet werden.

B. Die hygienerechtliche Zulassung der Packstelle

Eierpackstellen dürfen ihre Produkte nur in Verkehr bringen, wenn sie gemäß Artikel 4 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 853/2004⁴ hygienerechtlich zugelassen sind. Sie unterliegen dabei der VO (EG) Nr. 852/2004³ über Lebensmittelhygiene und der VO (EG) Nr. 853/2004⁵ mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Einige allgemeine Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in Eierpackstellen sind folgender, nicht abschließender, Aufzählung zu entnehmen.

Konzeption: Räume und Geräte müssen schon so geplant werden, dass sie leicht gereinigt werden können, Schmutzansammlungen vermieden werden, Schädlinge nicht eindringen können und keine feuchten Wände oder Decken entstehen. Sie müssen groß genug sein, damit ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sind, die Eier angemessen gelagert werden können und das Personal hygienisch arbeiten kann.

Bauliche Anforderungen: Bodenbeläge, Wände, Decken sowie Fenster- und Türöffnungen müssen ständig in einem einwandfreien Zustand gehalten werden; Abflusssysteme dürfen keine Gerüche verbreiten und für Schädlinge nicht durchgängig sein.

Hygiene: die Betriebsstätte muss sauber und stets instand gehalten werden. Arbeitskräfte müssen saubere Schutzkleidung tragen und ein hohes Maß an persönlicher Hygiene einhalten.

Die hygienerechtliche Zulassung kann behördlich ausgesetzt oder entzogen werden, wenn die oben aufgeführten erforderlichen Voraussetzungen nicht mehr erfüllt werden.

Die Aufzeichnungspflicht nach Hygienerecht

Lebensmittelunternehmer haben gem. VO (EG) Nr. 852/2004³ ständige auf HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Für eine Eierpackstelle gehören hierzu die Nachweise über:

- die Wareneingangskontrolle;
- die Verfolgbarkeit (d.h. woher kommen die Eier, wohin wurden sie abgegeben?);
- die Überwachung der Lagertemperaturen;
- die Reinigung und Desinfektion;
- Wartungspläne für Maschinen;
- die Schädlingsbekämpfung;
- die Wasserqualität;
- Personenschulungen;
- eine Analyse, welche Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher von den Arbeitsvorgängen ausgehen können.

Überprüfungen von Packstellen

Die Einhaltung der hygienerechtlichen Anforderungen wird durch die zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter unangekündigt und in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Impressum

Herausgeber: Telefon: Telefax: Ansprechpartner: E-Mail:	Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Thierfelder Str. 18 18059 Rostock 0381/4035 630/ -634 0381/400 15 10 Frau Dr. Behn, Herr Kallies, helga.behn@lalf.mvnet.de ; hartmut.kallies@lalf.mvnet.de
Hygienerechtliche Zulassung: Telefon: Telefax: Ansprechpartner: E-Mail:	Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Paulshöher Weg 1 19061 Schwerin 0385 / 588 6552/ ~6554 0385 / 588 6052 Frau Bathke, Frau Kadatz k.bathke@lu.mv-regierung.de c.kadatz@lu.mv-regierung.de

Für diesen Antrag relevante Rechtsgrundlagen:

siehe auch im Internet für Rechtsgrundlagen

der EU: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

der Bundesrepublik Deutschland: <http://bundesrecht.juris.de>

1	Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. EU Nr. L 163 S. 6) in der zur Zeit geltenden Fassung
2	Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) (ABl. EU L 299 S. 1) in der zur Zeit geltenden Fassung
3	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (ABl. EU L 226, S. 3) in der zur Zeit geltenden Fassung
4	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der zur Zeit geltenden Fassung
5	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. EU L 31 S. 1) in der zur Zeit geltenden Fassung
6	Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ABl. EU L 189 S. 1) in der zur Zeit geltenden Fassung
7	Handelsklassengesetz (HKIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. November 1972 (BGBl. I S. 2201) in der zur Zeit geltenden Fassung
8	Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. EU L 165 S. 1) in der zur Zeit geltenden Fassung