

Überregionale Vortragsveranstaltung
Geflügelwirtschaftsverband NRW und
Landwirtschaftskammer NRW
Haus Düsse 06. Mai 2013



Hygiene in der Packstelle ist keine Hexerei

Eier sind



!!Lebensmittel!!

VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002

Artikel 2 Definition von

„Lebensmittel“

Im Sinne dieser Verordnung sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder **Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind** oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von **Menschen aufgenommen werden**.

Der Paragraphendschungel Hygiene in Eierpackstellen

**VERORDNUNG (EG)
Nr. 178/2002**

**Verordnung über
Anforderungen an die
Hygiene beim Herstellen,
Behandeln und in Verkehr
bringen von Lebensmitteln**

Hygienepaket

**VERORDNUNG (EG)
Nr. 852/2004**

**VERORDNUNG (EG)
Nr. 853/2004**

**VERORDNUNG (EG)
Nr. 854/2004**

Wo haben wir Berührung mit der...

VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002

Definitionen:

„Lebensmittelunternehmer“

Lebensmittelunternehmen“

„Endverbraucher“

„Einzelhandel“

„Primärproduktion“

„Inverkehrbringen“

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

Artikel 3

...

2. **„Lebensmittelunternehmen“** alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen;

3. **„Lebensmittelunternehmer“** die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden;

....

7. **„Einzelhandel“** die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen;
 8. **„Inverkehrbringen“** das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst,
-
17. **„Primärproduktion“** die Erzeugung, die Aufzucht oder den Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten. Sie umfasst auch das Jagen und Fischen und das Ernten wild wachsender Erzeugnisse.
 18. **„Endverbraucher“** den letzten Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.

Wo haben wir Berührung mit der...

VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004

Artikel 1 Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:

- a) Die **Hauptverantwortung** für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim **Lebensmittelunternehmer**.
- b) Die **Sicherheit** der Lebensmittel muss **auf allen Stufen** der Lebensmittelkette, **einschließlich der Primärproduktion**, gewährleistet sein.

.....

- d) Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von **auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden** Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.
- e) **Leitlinien** für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.

Wo haben wir Berührung mit der...

VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004

Artikel 1 Geltungsbereich

.....

(2) Diese Verordnung **gilt nicht** für

a) die Primärproduktion für den **privaten häuslichen Gebrauch**;

.....

die direkte Abgabe **kleiner Mengen** von Primärerzeugnissen **durch den Erzeuger an den Endverbraucher** oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

insbesondere Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tier-LMHV

§ 3 Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs

.....

(2) **Kleine Mengen im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 sind im Falle von**

(3) **2. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als **350** Legehennen,**

Wo haben wir Berührung mit der...

VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004

Artikel 6 Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

.....

(2) Insbesondere **haben die Lebensmittelunternehmer der entsprechenden zuständigen Behörde** in der von dieser verlangten Weise die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden **Betriebe**, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, **zwecks Eintragung zu melden**.

Ferner stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über die Betriebe stets auf dem aktuellem Stand sind, indem sie unter anderem alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebsschließungen melden.

(3) Die **Lebensmittelunternehmer stellen jedoch sicher, dass die Betriebe von der zuständigen Behörde nach mindestens einer Kontrolle an Ort und Stelle zugelassen werden**, wenn eine solche Zulassung vorgeschrieben ist:

.....

Wo haben wir Berührung mit der...

VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004

Artikel 9 Gemeinschaftliche Leitlinien

(1) Vor der Ausarbeitung gemeinschaftlicher **Leitlinien für eine gute Hygienepraxis** oder für die Anwendung der HACCP-Grundsätze hört die Kommission den in Artikel 14 genannten Ausschuss an. Im Rahmen dieser Anhörung sollen die Zweckmäßigkeit, der Anwendungsbereich und der Gegenstand solcher Leitlinien geprüft werden.

Eierpackstelle Mustermann		Maßnahmenkatalog zur Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen		Formblatt A – Muster –
Bereich	Anlaß	Maßnahmen	Datum	Erledigungsvermerk Unterschrift
Transportband im Bereich Durchleuchtung	Verschmutzung	Reinigung der Bänder und Rollen	15.05.98	
Eiersortiermaschine	technische Störung	Reparatur durch Kundendienst	18.06.98	
Fußboden im Sortierraum	Verschmutzung	Reinigung des Fußbodens	14.08.98	

Dr. Michael Lüke, Referat 23 Markt, Qualitätssicherung



Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

1. Räumlichkeiten

Die Räume sind der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier vorzubehalten; ein Teil der Räume kann jedoch für die Lagerung anderer Erzeugnisse verwendet werden, sofern eine nachteilige Beeinflussung (Kontamination, Übertragung von Fremdgerüchen) der Eier ausgeschlossen ist.

Die Räume müssen in **gutem Zustand, sauber und frei von Fremdgerüchen gehalten werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion muss gewährleistet sein.**

Es muss **eine ausreichende** natürliche oder mechanische **Be- und Entlüftung** vorhanden sein. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Während der Sortierung, Verpackung und Lagerung sind die Eier vor nachteiligen Beeinflussungen wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen, insbesondere Sonneneinwirkung, zu schützen und bei vorzugsweise konstanter Temperatur aufzubewahren.

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

1. Räumlichkeiten

Die **Decken müssen so beschaffen sein**,
dass Ansammlungen von Schmutz
und **Kondenswasser** sowie **Schimmelbefall**
und Ablösung von Materialien **vermieden werden**.

Die **Bodenbeläge müssen wasserundurchlässig**,
leicht zu reinigen und erforderlichenfalls
zu desinfizieren sein.

Wandflächen, Fenster und Türen müssen aus
festem Material mit glatter Oberfläche und bis
in Arbeitshöhe leicht zu reinigen sein.

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

Es muss ein leicht erreichbares **Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr** sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein. **Empfohlen wird die Verwendung eines Seifenspenders sowie von Einmal- oder Rollenhandtüchern** (Berührungslose Armaturen sind nur bei Aufschlagbetrieben erforderlich).

Toiletten dürfen keinen direkten Zugang in die Räume der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier haben. Sie müssen mit Handwaschbecken (Warm und Kaltwasserzufuhr) ausgestattet sein. Ebenso sind Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände bereitzuhalten. Die Toiletten müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen. Eine Wasserspülung und ein Anschluss an die Kanalisation sollten vorhanden sein.

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

Die Abwasseranlagen müssen für den beabsichtigten Zweck ausreichend und so beschaffen sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Eier kommen kann.

Eierpackstellen müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen. Die Beleuchtung sollte Verschmutzungen gut sichtbar machen.

In den Räumen der Packstelle **darf nicht geraucht werden. Im unmittelbaren Bereich des Arbeitsplatzes darf weder gegessen noch getrunken werden.**

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

2. Einrichtungen und Ausrüstungen

Die **Transportbänder, die Eiersortiermaschine** sowie sonstige technische Einrichtungen **sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Dabei sind die Pflege- und Wartungsintervalle nach Vorgabe des Herstellers einzuhalten.**

3. Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial muss so gelagert werden, dass eine Kontamination des Verpackungsmaterials vermieden wird.

Packungen, einschließlich des inneren Verpackungsmaterials, müssen stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt sowie aus einem Material gefertigt sein, das die Eier vor Fremdgeruch und etwaiger Qualitätsverschlechterung schützt.

Verpackungsmaterial (Großpackungen, einschließlich des innere Verpackungsmaterials) darf nur wiederverwendet werden, wenn es leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren oder neuwertig ist und den genannten technischen Anforderungen genügt. Kleinpackungen dürfen nicht wiederverwendet werden.

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

4. Abfallentsorgung

Eierreste, angeschlagene Eier, verschmutzte Eier etc. sind auf einem der folgenden Wege zu entsorgen:

- **bei Packstellen mit eigener Tierhaltung über die Gülle, Jauche, Festmist etc.**
- über Betriebe/Anlagen, die nach VO (EG) 1774/2002 zugelassen sind (z.B. verbrennungsanlagen, Biogas-, Kompostieranlagen)

5. Arbeitskleidung

Das Betriebspersonal muss speziell für die Arbeit in der Packstelle vorgehaltene, **geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen**. Alle in der Packstelle tätigen Personen sind gefordert, auf ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu achten. Die Reinigung der Arbeitskleidung sollte zentral erfolgen.

Für Fremdpersonal muss eine separate Umkleidemöglichkeit vorhanden sein.

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

6. Reinigung und Desinfektion

Basis der allgemeinen **Hygiene in Eierpackstellen** ist die Reinigung der Räume und der technischen Einrichtungen. **Hierzu sind auf die betrieblichen Gegebenheiten bezogene Hygiene- und Reinigungspläne zu erstellen.** Diese umfassen alle hygienerelevanten Maßnahmen in den Teilbereichen der Eierpackstelle (Sortierung, Verpackung, Lagerung, Toilettenräume) incl. der Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Ein **Hygiene- und Reinigungsplan** soll zugleich auch Anweisung für die ausführenden Mitarbeiter sein. Erstellung und Umsetzung der Hygiene- und Reinigungspläne sollten folglich auch Teil der innerbetrieblichen Hygieneschulung sein.

Für die Reinigung der Räume und der technischen Einrichtungen sind geeignete Arbeitsgeräte in sauberem und einwandfreiem Zustand bereitzuhalten. Dabei sind Holzgerätschaften auszuschließen.

Die Arbeitsgeräte sind in einem leicht erreichbaren, gesonderten und entsprechend gekennzeichneten Schrank, **hängend, aufzubewahren.**

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

7. Schädlingsbekämpfung

Dem Befall mit Schadnagern ist durch geeignete Maßnahmen vorzubeugen.

Regelmäßige Kontrollen und sachgerechte Gegenmaßnahmen sind nach dem Stand der Technik durchzuführen und zu dokumentieren. Dabei ist zu beachten, dass nur für Lebensmittelbetriebe zugelassene Mittel verwendet und bestimmte Mittel nur von Fachleuten zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden dürfen. Die Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel sind aufzubewahren.

8. Schulung des Personals

Die in der Packstelle tätigen Personen müssen über die Anforderungen an eine gute Lebensmittelhygienepaxis informiert und entsprechen geschult werden.

9. Rückverfolgbarkeit der Warenwege

Es muss nachvollziehbar sein, woher die Waren kommen und an wen sie geliefert werden.

5.2 Betriebsbezogene Dokumentation

Eierpackstelle Mustermann	Schulungsplan				Formblatt B - Muster -
Themen	Datum	Durchführende/r der Schulung	teilnehmende Mitarbeiter	Unterschrift	
				Durch- führende/r	Teilnehmer/in
Reinigung der Sortiermaschine	15.04.98	Leiter der Packstelle	Herr Müller Frau Meier		
Hygienegrundsätze und Desinfektion	15.05.98	Tierarzt Dr. Hoff	alle Mitarbeiter der Packstelle		

Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

10. Allgemeines

Die allgemeinen Hygienemaßnahmen haben zum Ziel, die Verschmutzung und Beschädigung der Schale sowie Fremdgeruch während der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier zu vermeiden

Es ist möglich in Abhängigkeit der Betriebsgröße und den jeweiligen Begebenheiten vor Ort die allgemeinen und speziellen Hygieneanforderungen auf ein Minimum zu beschränken (10. AFFL-Sitzung Nov 2007).

In reinen Eierpackstellen ist es nicht erforderlich CCPs im Rahmen eines HACCP-Konzeptes festzulegen (10. AFFL-Sitzung Nov 2007).

Die Eigenkontrollmaßnahmen des Betriebes sind zu überprüfen. Dazu gehören die Reinigung und Desinfektion, die Schädlingsbekämpfung, die Schulung des Personals und die Rückverfolgbarkeit der Warenwege.

Zusammenfassung:

- Eier sind Lebensmittel!
- Die hygienischen Anforderungen an Eierpackstellen sind daher sehr umfangreich!
- Die Verantwortlichkeit für die Einhaltung der Anforderungen liegt beim Landwirt als Lebensmittelunternehmer!
- Die Einhaltung der Anforderungen ist gegenüber den zuständigen Behörden zu dokumentieren!



Betrachten Sie die Anforderungen nicht als Belastung sondern nutzen Sie sie als Möglichkeit sich selbst abzusichern





Vielen Dank
Noch Fragen?