

## Merkblatt: Direktvermarktung von Hühnereiern

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den privaten Hühnerhalter darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.

Die hier aufgeführten vereinfachten Bedingungen gelten nur für Halter von weniger als 350 Legehennen, sowie für den Direktverkauf, eigener unsortierter Eier an den Verbraucher an der Haustüre oder ab Hof.

Sobald Sie Eier in den Verkehr bringen, also an andere Personen außerhalb des eigenen Haushaltes abgeben (auch unentgeltlich), handeln Sie als Lebensmittelunternehmer und sind für die Sicherheit der abgegebenen Lebensmittel verantwortlich.

Die Gewinnung und der Verkauf von Eiern gilt bei direkter Abgabe kleiner Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher als Primärproduktion.

Dennoch sind die einschlägigen Rechtsvorschriften der Verordnungen (EG) 178/2002, 852/2004, sowie des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, der Tierischen-Lebensmittelhygieneverordnung und der Lebensmittelhygieneverordnung zu beachten.

### Grundsätze und Vorschriften zur Hühnerhaltung:

Die Haltung von Hühnern und anderem Geflügel ist gemäß § 26 der Viehverkehrs Verordnung bei der Kreisverwaltung Kaiserslautern anzumelden.

Über die Anwendung von Impfstoffen sowie Arzneimitteln bei lebensmittelliefernden Tieren sind Aufzeichnungen zu führen und die jeweilige Wartezeit der Arzneimittel muss eingehalten werden (T-LMHV T-ImpfstoffV, THAMNV). Zur Behandlung dürfen nur für die jeweilige Tierart zugelassene Arzneimittel verwendet werden. **Achtung!** Auch die Verwendung von nicht für die jeweilige Tierart zugelassenen Homöopathika stellt einen Straftatbestand dar!

Bei der Haltung von Legehennen sind die Mindestvorgaben der TSchNutzTV einzuhalten.

### Grundsätze bei der Direktvermarktung von Hühnereiern:

Eier dürfen nicht nach Gewichts- oder Güteklassen sortiert werden. Die Abgabe erfolgt unsortiert.

Eier dürfen nicht gewaschen werden. Verschmutzte oder beschädigte Eier werden ordnungsgemäß entsorgt.

Eierkartons dürfen nicht wiederverwendet werden.

Eier verschiedener Tierarten dürfen nicht vermischt werden.

Bei der Abgabe der Eier ist das Legedatum gut sichtbar anzugeben. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legedatum festzusetzen. Es ist verboten Eier 21 Tage nach dem Legedatum an Verbraucher abzugeben.

Bei der Abgabe im Karton sind Name und Anschrift des Erzeugers anzugeben.

### **Entnahme der Eier:**

Es ist auf Sauberkeit bei der Entnahme der Eier zu achten. Kleidung, Hände und Transportbehälter müssen sauber sein bzw. vorher gereinigt werden.

Beim Transport ist ein sauberes Fahrzeug zu verwenden und eine nachteilige Beeinflussung der Eier ist zu vermeiden.

### **Lagerung der Eier:**

Räumlichkeiten in denen Eier gelagert werden, müssen so konzipiert sein, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist und hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen sichergestellt sind. Hierfür müssen insbesondere die Vorgaben der Verordnung (EG) 852/2004 Anhang I und die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung Anlage 2 eingehalten werden:

Der Raum muss dem Umfang angemessen sein. Wände, Decken und Türen müssen so konstruiert sein, dass Schmutzansammlungen minimiert werden. Sie müssen hell, glatt, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Der Boden muss wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Arbeitsflächen müssen instand gehalten, regelmäßig gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können. Von den Arbeitsflächen darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen.

Es muss eine gute natürliche oder künstliche Beleuchtung gegeben sein. Lampen benötigen einen Splitterschutz.

Abfälle sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination verhindert wird.

Einer Kontamination durch Schädlinge ist vorzubeugen. Fenster die zur Belüftung dienen, müssen baulich einwandfrei und mit einem Insektengitter versehen sein.

Toiletten dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen haben in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.

Personen die mit Lebensmitteln umgehen müssen gesund sein und ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten, sowie geeignete, saubere Arbeitskleidung tragen.

Weiterhin muss eingesetztes Personal in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sein.

Die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsutensilien und des Raumes hat gemäß eines Reinigungs- und Desinfektionsplans zu erfolgen und ist zu dokumentieren.

Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

Die Eier müssen bei einer – möglichst konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

**Die Abgabe von unter diesen Voraussetzungen gewonnenen eigenen Eiern ist nur unmittelbar an Endverbraucher in haushaltsüblicher Menge möglich. Der Verkauf erfolgt ab Hof oder an der Haustüre des Endverbrauchers im Umkreis von max. 100 km. Eine Abgabe an den Einzelhandel oder über einen Marktstand ist nicht möglich, hier greifen die Vermarktungsnormen der Europäischen Union. Nehmen Sie vor dem Verkauf Kontakt zu Ihrem zuständigen Veterinäramt auf.**

**Rechtsgrundlagen:**

Verordnung (EG) 178/2002

Verordnung (EG) 852/2004

Tierische-Lebensmittelhygieneverordnung (T-LMHV)

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Arzneimittelgesetz (AMG)

Tierimpfstoff Verordnung (T-ImpfstoffV)

Tierhalter-Arzneimittelanwendungs- und Nachweisverordnung (THAMNV)

Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutztV)

**Weitere Auskünfte erteilt:**

Kreisverwaltung Kaiserslautern

Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen und Landwirtschaft

Pfaffstraße 40-42, 67655

Postanschrift: Lauterstraße 8 67657 Kaiserslautern

Telefon: +49 (0631) 7105-450

Telefax: +49 (0631) 7105-457

E-Mail: [veterinaeramt2@kaiserslautern-kreis.de](mailto:veterinaeramt2@kaiserslautern-kreis.de)