

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über Eiprodukte (Eiprodukteverordnung) (CELEX-Nr.: 389L0437, 389L0662, 391L0684)
StF: BGBl. Nr. 527/1996

Änderung

idF:

BGBl. II Nr. 499/2004

BGBl. I Nr. 13/2006 (NR: GP XXII RV 797 AB 823 S. 99. BR: 7230 AB 7232 S. 720.)

[CELEX-Nr.: 31976L0768, 31989L0107, 31989L0398, 31989L0662, 31996L0023, 31997L0078, 31998L0083, 32000L0013, 32002L0046, 32004L0041]

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1, 21 Abs. 1, 29 lit. b und 31 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 1105/1994, wird hinsichtlich der §§ 4 und 12 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten, hinsichtlich des § 11 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Finanzen verordnet:

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Text

Geltungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf Eiprodukte, die für den direkten Verzehr oder die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind, anzuwenden.

(2) Eiprodukte sind Produkte, die zum überwiegenden Teil aus Eiern, ihren Bestandteilen oder deren Mischungen nach Beseitigung von Schalen und Membranen (= Eihäutchen) hergestellt worden sind; andere Zutaten können beigegeben werden. Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder geronnen sein.

(3) Diese Verordnung ist jedoch nicht anwendbar auf Eiprodukte, die in einem nichtindustriellen Betrieb hergestellt werden und dort ohne vorherige Behandlung zur Zubereitung solcher Lebensmittel verwendet werden, die ohne weitere Zwischenstufe zur direkten Abgabe an den Verbraucher oder zum Verzehr an Ort und Stelle unmittelbar nach ihrer Zubereitung bestimmt sind.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).
Begriffsbestimmungen

§ 2. Gemäß dieser Verordnung ist/sind:

1.

„Betrieb“:

Betrieb, in dem Eiprodukte hergestellt oder behandelt werden;

2.

„Handelsbetrieb“:

Betrieb, der Eiprodukte aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft oder Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder einem Drittland bezieht oder Lieferungen von Eiprodukten aufteilt;

3.

„Knickeier“:

Eier mit verletzter, aber nicht durchbrochener Schale und mit unversehrter Membran;

4.

„Los“ (Charge, Partie):

Menge der Eiprodukte, die unter den gleichen Bedingungen hergestellt und insbesondere in einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsgang behandelt wird;

5.

„Sendung“:

Menge der Eiprodukte, die zum selben Zeitpunkt an denselben Bestimmungsort verbracht werden sollen;

6.

„Abfüllen“:

Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse;

7.

„Behandlung“:

ein nach dem Stand der Wissenschaft und der Technologie anerkanntes Verfahren zur Gewährleistung der Anforderungen des Kapitels VI des Anhangs 1;

8.

„Packstücke“:

Handelseinheiten, wie Kartons, Kanister und andere Behälter, die Einzelmengen enthalten;

9.

„zuständige Behörde“:

Landeshauptmann (§ 35 LMG 1975).

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).
Allgemeine Bedingungen

§ 3. (1) Eiprodukte müssen:

1.

aus Eiern von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern, Perlhühnern oder Wachteln hergestellt worden sein, wobei Mischungen verschiedener Arten nicht zulässig sind;

2.

in einem Betrieb behandelt oder hergestellt werden,

-

dem eine Kontrollnummer gemäß § 7 zugeteilt wurde,

-

der gemäß den §§ 5 und 6 kontrolliert wird und

-

der die Bedingungen der Kapitel I und II des Anhangs 1 erfüllt;

3.

unter hygienischen Bedingungen gemäß den Kapiteln III und V des Anhangs 1 aus Eiern hergestellt worden sein, die die Anforderungen des Kapitels IV des Anhangs 1 erfüllen;

4.

einer Behandlung unterzogen worden sein, um insbesondere die im Kapitel VI des Anhangs 1 festgelegten Anforderungen zu erfüllen;

5.

nach den Anforderungen des Kapitels VII des Anhangs 1 in ein Behältnis abgefüllt sein;

6.

nach den Anforderungen der Kapitel VIII und IX des Anhangs 1 gelagert und befördert werden.

(2) Abweichend von Abs. 1 Z 4 dürfen Eiprodukte, die keiner Behandlung unterzogen worden sind, unter folgenden Bedingungen an einen anderen Betrieb zur Behandlung abgegeben werden:

1.

Zusätzlich zu den Angaben gemäß § 4 sind nachstehende Angaben auf den Behältnissen der Eiprodukte sowie den Begleitpapieren anzubringen:

-

Datum und Uhrzeit des Aufschlagens

-

in Zusammenhang mit der Bezeichnung der Ware, der Hinweis „nicht pasteurisiertes Eiprodukt – am Bestimmungsort behandeln“

2.

Die Abgabe der Eiprodukte hat an einen Betrieb gemäß Abs. 1 Z 2 zu erfolgen.

(3) Eiprodukte, die gemäß Abs. 2 abgegeben worden sind, sind gemäß Abs. 1 Z 4, 5, und 6 zu behandeln, abzufüllen, zu lagern und zu befördern.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollanforderungen, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Kennzeichnung

§ 4. (1) Unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung muß jede Sendung, die den Betrieb verläßt, mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen an deutlich sichtbarer Stelle versehen sein, auf dem folgende Angaben in dauerhafter, leicht leserlicher Schrift anzubringen sind:

1.

entweder

im oberen Teil die Kennbuchstaben „AT“ in Großbuchstaben bzw. die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben, gefolgt von der Kontrollnummer des Betriebes,

im unteren Teil die Abkürzung „EWG“ bzw. „EFTA“

2.

oder

im oberen Teil „ÖSTERREICH“ in Großbuchstaben bzw. den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben,

in der Mitte die Kontrollnummer des Betriebes, im unteren Teil die Abkürzung „EWG“ bzw. „EFTA“ und

3.

die Temperatur gemäß Kapitel VIII Z 3 des Anhangs 1, auf der die Eiprodukte gehalten werden müssen, sowie der Zeitpunkt, bis zu dem ihre Haltbarkeit gewährleistet ist.

(2) Jede Sendung muß mit einem Begleitpapier versehen sein, das insbesondere folgende Angaben zu enthalten hat:

1.
die Bezeichnung des Eiproduktes einschließlich der Geflügelart, von der die Eier stammen;
2.
das/die Los(e);
3.
den Bestimmungsort sowie den Namen und die Anschrift des ersten Empfängers.

(3) Eiprodukte müssen mit einem Hinweis auf den Prozentsatz ihrer Eibestandteile versehen werden, wenn andere Zutaten beigegeben wurden.

(4) Die Angaben der Absätze 1 bis 3 haben in deutscher Sprache bzw. der oder den Amtssprachen des jeweiligen Bestimmungslandes zu erfolgen.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollanforderungen, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).
Eigenkontrolle

§ 5. (1) Alle Inhaber oder Geschäftsführer von Betrieben haben

1.
eine lückenlose Aufzeichnung über
 - Herkunft und Menge der Eier,
 - Eingang und Ausgang der Eiprodukte unter Angabe des Lieferanten, der Art und Menge, des Loses, der Kennzeichnung sowie des Empfängers zu führen;
2.
beim Eingang von Eiprodukten die Genußtauglichkeitskennzeichen und die Begleitpapiere gemäß § 4 oder die Genußtauglichkeitsbescheinigungen gemäß § 9 zu kontrollieren und der zuständigen Behörde jede Abweichung und jedes Fehlen anzuzeigen;
3.
jedes Los mit einer Kennzeichnung zu versehen, anhand dessen das Datum der Behandlung allgemein verständlich ersichtlich ist;

diese Loskennzeichnung muß im Protokoll des Behandlungsverfahrens und in dem Begleitpapier gemäß § 4 Abs. 2 angegeben sein;
- 4.

die für die Herstellung von Eiprodukten bestimmten Eier insbesondere auf die Erfüllung der Anforderungen gemäß Kapitel IV des Anhangs 1 zu überprüfen;

5.

von jedem Los nach der Behandlung - vor dem Ausgang aus dem Betrieb - Stichprobenkontrollen gemäß Kapitel VI des Anhangs 1 zu ziehen und diese entsprechend den Bestimmungen des genannten Kapitels untersuchen zu lassen sowie darüber Aufzeichnungen zu führen;

6.

für die Festlegung des Zeitpunktes, bis zu dem die Haltbarkeit gewährleistet ist, die erforderlichen Untersuchungen durchführen zu lassen;

7.

für die Einhaltung der Anforderungen der Kapitel I, II, III, V, VII, VIII und IX des Anhangs 1 wirksam zu sorgen;

8.

alle Aufzeichnungen, Analysenergebnisse und Gutachten sowie die Begleitpapiere und die Genußtauglichkeitsbescheinigungen mindestens zwei Jahre aufzubewahren und jederzeit auf Verlangen den Aufsichtsorganen vorzulegen.

(2) Die Untersuchungen nach Abs. 1 Z 5 und 6 sind von einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, von einer Untersuchungsanstalt gemäß § 49 LMG 1975 oder von einer nach § 50 LMG 1975 autorisierten Person vorzunehmen.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Überwachung

§ 6. Die zuständige Behörde hat die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung regelmäßig zu überprüfen; insbesondere hat sie

1.

die Untersuchungsergebnisse der amtlichen Proben eines Betriebes in ein Verzeichnis einzutragen und dem Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebes mitzuteilen;

2.

bei Nichteinhaltung der Anforderungen dieser Verordnung, Maßnahmen gemäß den §§ 22 bis 24 LMG 1975 zu erlassen. Sie kann auch eine vermehrte Probennahme im Rahmen der Eigenkontrolle gemäß § 5 Abs. 1 Z 5 bzw. eine Erweiterung des Untersuchungsumfanges vorschreiben, sofern dies zur Sicherung hygienisch einwandfreier Eiprodukte als notwendig erachtet wird;

3.

unverzüglich den Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in Kenntnis zu setzen, wenn bei den Kontrollen der Eiprodukte pathogene Mikroorganismen, insbesondere Salmonellen, festgestellt werden oder anderweitig eine Eignung zur Gefährdung der menschlichen Gesundheit besteht;

4.

dem Betrieb die Kontrollnummer zu entziehen, wenn ein festgestellter Mangel nicht innerhalb einer von ihr festgesetzten, angemessenen Frist behoben wird.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).
Kontrollnummer

§ 7. (1) Alle Inhaber oder Geschäftsführer von Betrieben haben bei der zuständigen Behörde eine Meldung abzugeben. Dabei sind die erforderlichen Unterlagen vorzulegen, die dokumentieren, daß die Anforderungen der Verordnung eingehalten werden. Diese Meldung hat bei bestehenden Betrieben längstens bis 31. Dezember 1996 zu erfolgen; bei Inbetriebnahme eines Betriebes vor dieser.

(2) Sind die Anforderungen der Verordnung erfüllt, so hat die zuständige Behörde dem Betrieb eine Kontrollnummer zuzuteilen.

(3) Die zuständige Behörde hat die jeweils aktuelle Liste der Betriebe gemäß Abs. 2 dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz zu übermitteln.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Registrierung von Handelsbetrieben

§ 8. Handelsbetriebe haben

1.

ihre Tätigkeit bei der zuständigen Behörde anzuzeigen;

2.

beim Eingang von Eiprodukten die Genußtauglichkeitskennzeichen und die Begleitpapiere gemäß § 4 oder die Genußtauglichkeitsbescheinigungen gemäß § 9 zu kontrollieren und der zuständigen Behörde jede Abweichung und jedes Fehlen anzuzeigen;

3.

Aufzeichnungen über den Eingang und Ausgang von Eiprodukten unter Angabe des Zeitpunktes, der Art und Menge sowie des Loses zu führen und diese sowie die Begleitpapiere und die Genußtauglichkeitsbescheinigungen mindestens zwei Jahre aufzubewahren und jederzeit auf Verlangen den Aufsichtsorganen vorzulegen.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von

Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Import aus Drittstaaten

§ 9. Der Import von Eiprodukten aus Staaten, die nicht Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft bzw. Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum sind, jedoch in dem von der Europäischen Gemeinschaft erstellten Verzeichnis der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Eiprodukten zulassen, angeführt sind, ist nur dann zulässig, wenn

1.
der Import durch zugelassene Betriebe, die von der Europäischen Gemeinschaft in ein Verzeichnis aufgenommen werden, erfolgt und die Sendung von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß dem Muster des Anhangs der Entscheidung 97/38/EG der Kommission vom 18. Dezember 1996 mit spezifischen Hygienevorschriften für die Einfuhr zum Verzehr bestimmter Eiprodukte (ABl. Nr. L 14 vom 17. Jänner 1997) oder

2.
sofern ein Verzeichnis zugelassener Betriebe nicht vorliegt, die Sendung jedenfalls von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß dem Muster des Anhangs der Entscheidung 97/38/EG der Kommission vom 18. Dezember 1996 mit spezifischen Hygienevorschriften für die Einfuhr zum Verzehr bestimmter Eiprodukte (ABl. Nr. L 14 vom 17. Jänner 1997)

begleitet ist.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollierfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).
Referenzlabor

§ 10. (1) Das Referenzlabor für Rückstandsuntersuchungen ist die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien.

(2) Die Aufgabe dieses Referenzlabors ist es, die Tätigkeiten der Untersuchungsanstalten des Bundes, der Untersuchungsanstalten der Länder und Gemeinden sowie der nach § 50 LMG 1975 autorisierten Personen zu koordinieren, die die Untersuchungen auf Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer und hormonaler Wirkung, von Antibiotika, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Reinigungsmitteln und anderen schädlichen Stoffen bzw. Stoffen, die die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte verändern können oder durch die der Genuß der Eiprodukte bedenklich für die menschliche Gesundheit werden könnte, durchführen und dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz darüber zu berichten.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollierfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).
Schlußbestimmungen

§ 11. Die Verordnung über die Einfuhr von Eipräparaten, BGBl. Nr. 135/1977, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 137/1981, BGBl. Nr. 526/1987 und BGBl. Nr. 937/1993 wird aufgehoben.
Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 12. Eiprodukte, die dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen bis 30. Juni 1997 in Verkehr belassen werden.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

§ 13. (1) Durch diese Verordnung wird die Richtlinie 89/437/EWG vom 20. Juni 1989, ABl. Nr. L 212 vom 22.7.1989, geändert durch die Richtlinie 91/684/EWG vom 19. Dezember 1991, ABl. Nr. L 376 vom 31.12.1991, in österreichisches Recht umgesetzt.

(2) Die Verordnung BGBl. II Nr. 499/2004 wurde unter Einhaltung der Bestimmungen der Richtlinie 98/34/EG über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Normen notifiziert.

Beachte

Bleibt hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse, soweit diese nicht in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, bis zur Erlassung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, die diese Gegenstände regeln, in Kraft (vgl. § 95 Abs. 8, BGBl. I Nr. 13/2006).

Anlage

KAPITEL I

Allgemeine Betriebsbedingungen

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1.

In den Räumen, in denen die Eier gelagert bzw. die Eiprodukte hergestellt oder gelagert werden:

a)

Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden;

b)

glatte, feste und undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern und in Kühl- bzw. Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein, so daß sie leicht gereinigt werden können;

c)

Türen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material;

Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

d)

Decken, die leicht zu reinigen und so gebaut und ausgeführt sind, daß sie die Ansammlung von Schmutz, die Schimmelbildung, das mögliche Abblättern der Farbe und die Kondensierung von Wasserdampf verhindern;

e)

ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;

f)

ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;

g)

in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes

-

in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;

-

eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte;

2.

eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Waschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein. Die entsprechenden Hähne dürfen sich nicht von Hand bedienen lassen. Waschgelegenheiten dieser Art müssen in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten vorhanden sein;

3.

einen abgetrennten Raum und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und der festen und beweglichen Tanks;

4.

eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zu Kühlzwecken in Kühleinrichtungen ist jedoch Wasser zulässig, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt; in diesem Fall dürfen die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und muß eine Kontamination der Eiprodukte ausgeschlossen sein. Der Wasserdampf ebenso wie das betreffende Wasser dürfen weder mit den Eiprodukten in unmittelbare Berührung kommen noch zum Reinigen und Desinfizieren von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgeräten, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, verwendet

werden. Die Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

5.

geeignete Vorkehrungen zum Schutz gegen Nagetiere, Insekten und andere Ungeziefer;

6.

Geräte, Leitungen und Gegenstände, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, bzw. ihre Oberflächen müssen aus einem Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Eiprodukte keine Stoffe in einer Menge abgibt, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Eiprodukte verändern oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann.

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für Betriebe

Über die allgemeinen Bedingungen des Kapitels I hinaus müssen die Betriebe mindestens über folgendes verfügen:

1.

geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Eier und der fertigen Eiprodukte, erforderlichenfalls ausgestattet mit Kühlanlagen, die eine angemessene Temperatur der Eier und der Eiprodukte gewährleisten; die Einrichtungen für die Kühl Lagerung müssen mit einem Registrierthermometer bzw. -fernthermometer ausgerüstet sein;

2.

Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren verschmutzter Eier;

3. a)

einen gesonderten Raum mit geeigneten Vorrichtungen zum Aufbrechen der Eier, zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Membranen;

b)

einen abgetrennten Raum für andere als die unter lit. a genannten Arbeitsgänge. Im Falle des Pasteurisierens der Eiprodukte kann dieses in dem unter lit. a genannten Raum erfolgen, wenn der Betrieb über ein geschlossenes Pasteurisierungssystem verfügt, andernfalls muß es in dem unter lit. b genannten Raum erfolgen. In letzterem Fall sind alle Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontaminierung der Eiprodukte nach ihrer Pasteurisierung zu vermeiden;

4.

geeignete Anlagen zur innerbetrieblichen Beförderung des Eiinhalts;

5.

geeignete Anlagen für die Behandlung der Eiprodukte, die mindestens ausgestattet sind

a)

im Falle des Pasteurisierens

- mit einer automatischen Temperaturkontrolle,
 - mit einem Registrierthermometer und
 - mit einem automatischen Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert;
- b)
- im Falle eines Dauerpasteurisierungssystems darüber hinaus
- mit einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von pasteurisierten Eiprodukten mit nicht vollständig pasteurisierten Eiprodukten und
 - mit einem automatischen Aufzeichnungsgerät für diese Schutzvorrichtung;
- 6.
- einen Raum für die Lagerung sonstiger Lebensmittel und Zusatzstoffe;
- 7.
- bei der Abfüllung in Einwegbehältnisse einen geeigneten und gegebenenfalls abgetrennten Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Ausgangsmaterialien zur Herstellung dieser Behältnisse;
- 8.
- Anlagen für das sofortige Entfernen und die getrennte Lagerung der leeren Eierschalen sowie von Eiern und Eiprodukten, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind;
- 9.
- geeignete Anlagen zur hygienischen Verpackung der Eiprodukte;
- 10.
- erforderlichenfalls geeignete Anlagen zum Auftauen gefrorener Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb behandelt und weiteren Arbeitsvorgängen unterzogen werden sollen;
- 11.
- einen abgetrennten Raum für die Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände
und Arbeitsgeräte in den Betrieben

Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig einwandfrei sauber sein.

1.

Personen, die Eier und Eiprodukte behandeln oder mit ihnen umgehen, haben insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine, die Haare umhüllende Kopfbedeckung zu tragen. Sie sind angehalten, sich mehrmals während eines Arbeitstages sowie bei jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu waschen und zu desinfizieren. In den Arbeitsräumen und Lagerräumen für Eier und Eiprodukte darf nicht geraucht, gegessen, getrunken, gespuckt oder gekaut werden.

2.

Tiere sind aus den Räumen des Betriebs fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und andere Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.

3.

Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Arbeit mit Eiprodukten benutzt werden, sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind erforderlichenfalls mehrmals im Laufe eines Arbeitstages, am Ende der Tagesarbeit sowie bei Verunreinigung vor der Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren. Geschlossene Rohrleitungssysteme für die Beförderung von Eiprodukten müssen mit geeigneten Reinigungsvorrichtungen ausgestattet sein, die die Reinigung und Desinfektion aller Leitungsteile gewährleisten. Nach der Reinigung und Desinfektion müssen die Leitungen mit Trinkwasser gespült werden.

4.

Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten benutzt werden, es sei denn, die zuständige Behörde hat die gleichzeitig oder zu anderen Zeitpunkten stattfindende Bearbeitung anderer Nahrungsmittel genehmigt und es werden alle geeigneten Maßnahmen getroffen, um die Kontamination oder Beeinträchtigung der Eiprodukte zu verhindern.

5.

Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination der Eier und Eiprodukte ausschließen. Ferner kann ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zugelassen werden. Die Leitungen für das Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.

6.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden und zu lagern, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder die Eiprodukte auswirken. Anschließend müssen die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

7.

Personen, die die Eier und Eiprodukte mit Krankheitskeimen kontaminieren können, dürfen beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln dieser Erzeugnisse nicht mitwirken.

KAPITEL IV

Vorschriften für Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten

verwendet werden sollen

1.

Die zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Eier müssen sich in Verpackungen befinden, die folgenden Anforderungen genügen:

a)

Verpackungen, einschließlich Innenverpackungen, müssen stoßfest, trocken, sauber und in gutem Zustand sein und aus Materialien bestehen, die die Eier vor Fremdgeruch und Qualitätseinbußen schützen.

b)

Großpackungen für den Transport und Versand von Eiern, einschließlich Innenverpackungen, dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie neuwertig sind und die technischen Anforderungen von lit. a erfüllen. Wiederverwendete Großpackungen dürfen keine früheren Kennzeichnungen tragen, die eine Irreführung bewirken könnten.

c)

Kleinpackungen dürfen nicht wiederverwendet werden.

2. a)

Eier müssen in sauberen, trockenen Räumen gelagert werden, die frei von Fremdgeruch sind.

b)

Die Eier müssen auf dem Transport und während der Lagerung sauber, trocken und frei von Fremdgerüchen gehalten und wirksam vor Stößen, Wetter- und Lichteinflüssen geschützt werden.

c)

Während des Transports und der Lagerung sind die Eier vor extremen Temperaturen zu schützen.

3. a)

Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen nur nicht angebrütete, für den menschlichen Verzehr geeignete Eier verwendet werden; ihre Schale muß voll entwickelt sein und darf keine Beschädigungen aufweisen;

b)

abweichend von lit. a können Knickeier für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, sofern sie von den Packstellen oder den Erzeugern direkt an einen Betrieb geliefert und umgehend aufgeschlagen werden.

4. a)

Eier und Eiprodukte, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind, müssen

-

ausgesondert und so ungenießbar gemacht werden, daß sie für Ernährungszwecke nicht mehr verwendet werden können;

-

zur sofortigen Beseitigung in den Raum mit Anlagen gemäß Kapitel II Z 8 verbracht werden;

-

mit dem Hinweis „Nicht zum menschlichen Verzehr geeignet“ gekennzeichnet werden;

b)
Eiprodukte sind ungenießbar gemacht, wenn sie mit

- mindestens 0,1% Rosmarinöl,

- mindestens 0,4% Benzaldehyd oder

- mit solch einer Menge an Fischmehl vermengt sind, daß der Fischmehlzusatz im Eiprodukt eindeutig wahrnehmbar ist.

KAPITEL V

Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten

Alle Arbeitsvorgänge sind so auszuführen, daß während der Herstellung, innerbetrieblichen Beförderung und Lagerung der Eiprodukte Kontaminationen vermieden werden. Insbesondere muß folgendes gewährleistet sein:

1.
Eier und Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb einer Behandlung unterzogen werden sollen, sind nach ihrer Ankunft und bis zu ihrer Verarbeitung in den Räumen gemäß Kapitel II

Z 1 aufzubewahren. Die Innentemperatur dieser Räume muß gewährleisten, daß die Eier und Eiprodukte nicht kontaminiert werden. Tablette mit Frischeiern dürfen nicht unmittelbar auf den Boden gestellt werden;

2.
das Auspacken und erforderlichenfalls das Waschen und Desinfizieren der Eier muß in einem Raum erfolgen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, getrennt ist. Das Verpackungsmaterial darf nicht in den Raum gebracht werden, in dem das Aufschlagen stattfindet;

3.
die Eier sind in dem in Kapitel II Z 3 lit. a genannten Raum aufzuschlagen; Knickeier gemäß Kapitel IV Z 3 lit. b sind umgehend zu verarbeiten;

4.
verunreinigte Eier sind vor dem Aufschlagen zu reinigen; dies hat in einem Raum zu geschehen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, oder jedem anderen Raum, in dem mit kontaminierungsgefährdetem Eiinhalt umgegangen wird, getrennt ist. Die Reinigungsverfahren müssen so durchgeführt werden, daß die Kontamination oder sonstige Beeinträchtigung des Eiinhalts verhindert wird. Die Schalen müssen zum Zeitpunkt des Aufschlagens hinreichend trocken sein, damit Reste des Reinigungswassers nicht mit dem Eiinhalt in Berührung kommen;

5.
Eier, die nicht von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu befördern und zu verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung der von Hühnern, Truthühnern

oder Perlhühnern stammenden Eier sind sämtliche Geräte und Einrichtungen zu reinigen und zu desinfizieren;

6.

das Aufschlagen hat unabhängig vom angewandten Verfahren so zu erfolgen, daß eine Kontaminierung des Eiinhalts möglichst vermieden wird. Dabei darf der Eiinhalt nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden und auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig. Der Anteil von Schalen oder Membranresten im Eiinhalt ist auf ein Minimum zu beschränken und darf die Menge nach Kapitel VI Z 2 lit. b nicht übersteigen;

7.

nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Eiprodukts umgehend einer Behandlung zuzuführen. Bei der Wärmebehandlung wird eine geeignete Zeit-Temperatur-Kombination angewandt, um etwaige im Eiprodukt vorhandene pathogene Mikroorganismen zu beseitigen. Während der Wärmebehandlung sind die Temperaturen bezogen auf die Zeit ständig aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen über jedes Los, das einer Behandlung unterzogen wurde, sind zwei Jahre lang aufzubewahren und gegebenenfalls der zuständigen Behörde vorzulegen. Unzureichend behandelte Lose können unverzüglich einer erneuten Behandlung in demselben Betrieb unterzogen werden, sofern diese erneute Behandlung sie für den menschlichen Verzehr geeignet macht; wird festgestellt, daß ein Los für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist, so ist dieses gemäß Kapitel IV Z 4 ungenießbar zu machen;

8.

erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so ist der Eiinhalt unter ausreichend hygienischen Bedingungen entweder tiefgefroren, gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens 4 Grad C zu lagern. Die Lagerzeit bei 4 Grad C darf achtundvierzig Stunden nicht überschreiten; dies gilt nicht für Bestandteile, die einer Entzuckerung unterzogen werden;

9.

Eiprodukte, die in einem Betrieb hergestellt und in einem anderen Betrieb behandelt werden, müssen sofort nach ihrer Gewinnung entweder tiefgefroren oder auf eine Temperatur abgekühlt werden, die 4°C nicht überschreitet; in letzterem Fall sind sie am Bestimmungsort binnen achtundvierzig Stunden nach dem Tag des Aufschlagens einer Behandlung zu unterziehen;

dies gilt nicht für Bestandteile, die einer Entzuckerung unterzogen werden;

10.

die weitere Verarbeitung nach der Behandlung ist so durchzuführen, daß eine erneute Kontaminierung der Eiprodukte ausgeschlossen ist; insbesondere sind flüssige oder konzentrierte Produkte, die sich nicht durch Stabilisierung bei Umgebungstemperatur halten, sofort oder nach einem Fermentationsprozeß zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die 4 Grad C nicht überschreitet. Einzufrierende Produkte (tiefgefroren oder gefroren) sind unmittelbar nach der Behandlung einzufrieren;

11.

die Eiprodukte sind auf den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen zu halten, bis sie zur Herstellung anderer Nahrungsmittel verwendet werden;

12.

in den Betrieben ist die Herstellung von Eiprodukten aus Ausgangsstoffen, die nicht zur Herstellung von Lebensmitteln geeignet sind, auch zur technischen Verwendung unzulässig.

KAPITEL VI

Vorschriften für die Durchführung von Probennahmen und Analysen im Rahmen der Eigenkontrolle

1.

Mikrobiologische Kriterien:

Die Lose müssen nach der Behandlung Stichprobenkontrollen unterzogen werden, die der Betrieb, in dem die Behandlung stattgefunden hat, vornimmt, um zu gewährleisten, daß die nachstehenden Kriterien erfüllt sind:

a)

Probennahme:

Von jedem Los sind 10 Proben mit jeweils 50 g wie folgt zu ziehen:

Bei Vorliegen von 10 Packstücken ist aus jedem Packstück eine Probe zu entnehmen.

Besteht das Los aus weniger als 10 Packstücken, ist zunächst aus allen Packstücken jeweils eine Probe zu nehmen. Die restlichen Proben sind aus jeweils einem bereits beprobten Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

Besteht das Los aus mehr als 10 Packstücken, sind die 10 Proben aus nicht mehr als jeweils einem Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

Sofern sich das Eiprodukt in Großbehältern befindet, sind die 10 Proben verteilt über die Gesamtzahl der Behälter zu ziehen. Jede gezogene Probe ist auf Salmonellen und jede zweite der 10 gezogenen Proben ist auf die aerobe mesophile Keimzahl, auf Enterobacteriaceae und Staphylococcus aureus zu untersuchen.

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als 1 000 Kilogramm oder Liter so sind von jedem Los 4 Proben mit jeweils 50 g wie folgt zu ziehen:

Bei Vorliegen von 4 Packstücken ist aus jedem Packstück eine Probe zu entnehmen.

Besteht das Los aus weniger als 4 Packstücken, sind die 4 Proben verteilt über die Gesamtzahl der Packstücke zu ziehen.

Besteht das Los aus mehr als 4 Packstücken, sind die 4 Proben aus nicht mehr als jeweils einem Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

b)

Mikrobiologische Beurteilungsmerkmale:

Eiprodukte müssen bei Stichprobenkontrollen nach dem Behandeln folgende Anforderungen erfüllen:

Keimart oder Keimgruppe	n	c	m	M	Bezugsgröße
-------------------------	---	---	---	---	-------------

Salmonella 10 - - 0 25 g oder ml

Aerobe mesophile Keimzahl: 5 2 10 4 10 5 1 g oder ml

Enterobacteriaceae: 5 2 10 10 2 1 g oder ml

Staphylococcus aureus: 5 - - 0 1 g oder ml

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als
1 000 Kilogramm oder Liter müssen Eiprodukte bei
Stichprobenkontrollen nach dem Behandeln folgende Anforderungen
erfüllen:

Keimart oder Keimgruppe n c m M Bezugsgröße

Salmonella 4 - - 0 25 g oder ml

Aerobe mesophile Keimzahl: 4 2 10 4 10 5 1 g oder ml

Enterobacteriaceae: 4 2 10 10 2 1 g oder ml

Staphylococcus aureus: 4 - - 0 1 g oder ml

Definitionen:

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

c = kennzeichnet die Anzahl der Proben, die zwischen den Grenzwerten
m und M liegen dürfen;

m = der untere Grenzwert, der nur durch die unter c genannte Zahl von
Proben überschritten werden darf;

M = der obere Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden
darf.

2.

Sonstige Beurteilungsmerkmale:

Lose müssen bei Stichprobenkontrollen ferner die unter lit. b genannten Anforderungen erfüllen.

a)

Probennahme:

Zu untersuchen sind fünf repräsentativ gezogene Proben eines Loses. Sofern behandelte Eiprodukte untersucht werden, kann das gleiche Stichprobenmaterial wie für die mikrobiologische Untersuchung verwendet werden. Es sind fünf Proben mit jeweils 50 ml bzw. 50 g nach dem Zufallsprinzip aus dem Los zu ziehen. Werden solche Proben nicht innerhalb von 30 Minuten der Analyse zugeführt, sind sie unmittelbar nach der Probennahme so aufzubewahren und zu befördern, daß keine die Analysenwerte beeinflussenden Veränderungen an dem Produkt auftreten.

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als 1 000 Kilogramm oder Liter, so sind vier repräsentativ gezogene Proben zu untersuchen.

b)

Produktmerkmale:

Eiprodukte müssen bei Stichprobenkontrollen folgende Anforderungen erfüllen:

Parameter	n	c	m	M	Bezugsgröße
Bernsteinsäure	5	-	-	25	mg/kg Ei-Trockenmasse
Milchsäure	5	1	600	1 000	mg/kg Ei-Trockenmasse
Beta-hydroxy-					
Buttersäure	5	-	-	10	mg/kg Ei-Trockenmasse

Beträgt die Menge eines Loses gleich oder weniger als
1 000 Kilogramm oder Liter müssen Eiprodukte bei
Stichprobenkontrollen folgende Anforderungen erfüllen:

Parameter	n	c	m	M	Bezugsgröße
Bernsteinsäure	4	-	-	25	mg/kg Ei-Trockenmasse
Milchsäure	4	1	600	1 000	mg/kg Ei-Trockenmasse
Beta-hydroxy-					
Buttersäure	4	-	-	10	mg/kg Ei-Trockenmasse

Diese Parameter gelten nicht für Lose, bei denen die Behandlung durch ein Fermentationsverfahren durchgeführt worden ist, durch das der Milchsäure- oder Bernsteinsäuregehalt beeinflusst wird. Bei fermentierten Erzeugnissen sind diese Werte vor der Fermentierung zu bestimmen.

Definitionen:

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

c = kennzeichnet die Anzahl der Proben, die zwischen den Grenzwerten

m und M liegen dürfen;

m = der untere Grenzwert, der nur durch die unter c genannte Zahl von

Proben überschritten werden darf;

M = der obere Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden

darf.

Reste von Schalen, Membranen und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg des Eiproduktes nicht überschreiten.

KAPITEL VII

Abfüllung der Eiprodukte in Behältnisse

1.

Das Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse muß unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen, so daß jegliche Kontamination der Eiprodukte vermieden wird. Die Behältnisse müssen alle hygienischen Bedingungen erfüllen, insbesondere

a)

dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte nicht verändern;

b)

dürfen sie auf die Eiprodukte keine für den Menschen schädlichen Stoffe übertragen;

c)

müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Eiprodukte zu gewährleisten.

2.

Der Raum zur Lagerung der Behältnisse muß frei von Staub und Ungeziefer sein; das Material für Einwegbehältnisse darf nicht auf dem Fußboden gelagert werden.

3.

Für Eiprodukte verwendete Behälter müssen beim Einfüllen sauber sein; Mehrwegbehälter müssen vor dem Einfüllen gereinigt, desinfiziert und gespült werden.

4.

Die Behälter müssen auf hygienische Weise in den Arbeitsraum verbracht und unverzüglich verwendet werden.

5.

Sofort nach dem Einfüllen müssen die Behälter verschlossen und in die Lagerräume gemäß Kapitel II Z 1 verbracht werden.

6.

Für Eiprodukte benutzte Behälter können erforderlichenfalls für andere Nahrungsmittel verwendet werden, sofern sie gereinigt und desinfiziert werden, um eine Kontaminierung der Eiprodukte zu vermeiden.

7.

Behälter, die zur Beförderung von Eiprodukten in Großmengen verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein und insbesondere folgenden Anforderungen entsprechen:

a)

ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Eiprodukt in Berührung kommen können, müssen aus einem Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist; es darf an das Eiprodukt keine Stoffe in einer Menge abgeben, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung des Eiprodukts verändern oder seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann;

b)

sie müssen so beschaffen sein, daß das Eiprodukt vollständig entfernt werden kann; sind die Behälter mit Hähnen versehen, so müssen diese sich leicht abnehmen, zerlegen, waschen, reinigen und desinfizieren lassen;

c)

sie müssen sofort nach jedem Gebrauch und, soweit erforderlich, vor jedem erneuten Gebrauch gewaschen, gereinigt, desinfiziert und gespült werden;

d)

sie müssen nach dem Einfüllen, während des Transports und bis zur Verwendung der Eiprodukte angemessen dicht verschlossen sein;

e)

sie dürfen nur zum Transport von Eiprodukten verwendet werden.

KAPITEL VIII

Lagerung

1.

Eiprodukte müssen in den in Kapitel II Z 1 vorgesehenen Räumen gelagert werden.

2.

Eiprodukte, für die bestimmte Lagertemperaturen einzuhalten sind, müssen auf diesen Temperaturen gehalten werden. Die Lagertemperaturen sind aufzuzeichnen und das Kühltempo muß so sein, daß das Produkt die erforderlichen Temperaturen möglichst bald erreicht; die Behältnisse müssen so gelagert werden, daß die Luft um die Behältnisse frei zirkulieren kann.

3.

Bei der Lagerung dürfen folgende Temperaturen nicht überschritten werden:

-

tiefgefrorene Produkte: -18 Grad C;

-

gefrorene Produkte: -12 Grad C;

-

gekühlte Produkte: +4 Grad C.

KAPITEL IX

Beförderung

1.

Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von Eiprodukten müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in dieser Verordnung vorgesehenen Temperaturen während der gesamten Beförderungsdauer kontinuierlich eingehalten werden können.

2.

Die Eiprodukte müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung vor allen schädlichen Einflüssen angemessen geschützt sind.

3.

Bei der Beförderung müssen die in Kapitel VIII Z 3 aufgeführten Temperaturen eingehalten werden.