



Veröffentlicht mit Erlass:
BMGFJ-75220/0054-IV/B/7/2008
vom 12.1.2009

Gutachten des

Ständigen Hygieneausschusses

LEITLINIE

FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS

FÜR

**EIERPACK- UND
EIERSAMMELSTELLEN**

I. Ziel

Diese Leitlinie stellt ein Hilfsmittel für ein betriebliches Eigenkontrollsystem dar. Sie unterstützt den Betriebsverantwortlichen bei der Erfüllung der erforderlichen Pflichten und kann vom Betrieb an die individuellen Gegebenheiten angepasst werden.

II. Rechtslage

1. Rechtsquellen

Die Rechtsquellen für diese Leitlinie sind die einschlägigen EU-Vorschriften (VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, VO (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen sowie das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006).

2. Geltungsbereich

Diese Leitlinie gilt für Eierpack- und Eiersammelstellen.

3. Verantwortung und Zuständigkeit

Für die Umsetzung des Hygienerechts ist die/der Betriebsführer/in verantwortlich.

4. Definitionen

In Packstellen werden Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert.

In Sammelstellen werden Eier der Erzeuger gesammelt und an Packstellen oder an die Nahrungsmittelindustrie geliefert.

III. Betriebsstätten

1. Grundausrüstung

Bei der Beurteilung der Räume ist das Hygienierisiko und das zugrunde liegende Arbeitskonzept zu berücksichtigen. Das Hygienierisiko bei Eiern als „natürlich verpacktes“ Lebensmittel ist gering.

Grundsätzlich müssen Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und instand gehalten werden. Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

Räume und sonstige Arbeitsbereiche (z.B. Sortieren und Verpacken) sind so zu konzipieren, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet und Schmutzansammlungen sowie Verunreinigungen und Kontaminationen der Eier (Staub, Schädlinge) vermieden werden. Eine Kontamination dieser Räume durch Aufstallungssysteme muss auf das geringst mögliche Ausmaß minimiert werden (z.B. vollautomatisierte Einstreunester, ...).

Produktionsräumlichkeiten, die überwiegend privat genutzt werden (z.B. Hauswirtschaftsraum, ...), können unter der Voraussetzung verwendet werden, dass diese Räume und Arbeitsflächen vor Beginn des Sortiervorganges gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Haustiere müssen während der Benützung fern gehalten werden.

Handwaschbecken

Es muss an einem leicht erreichbaren, geeigneten Standort am Betrieb die Möglichkeit zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände geben. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie von Einmalhandtüchern.

Toiletten

Eine Toilette muss an einem leicht erreichbaren, geeigneten Standort am Betrieb vorhanden sein und darf keinen direkten Zugang in die Räume der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier haben.

Belüftung

Es muss eine ausreichende (natürliche oder künstliche) Belüftung möglich sein, z.B. Durchlüften oder Ventilator.

Beleuchtung

Betriebsstätten müssen über eine natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

Wasserversorgung

Wasser, das zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet wird, muss Trinkwasserqualität haben.

2. Anforderungen an Räume und Geräte

Türen

Die Oberflächen der Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Türen können aus Holz sein, wenn diese eine unbeschädigte, glatte und saubere Oberfläche aufweisen (z.B. imprägniert oder lackiert). Türen, die ins Freie führen, müssen im geschlossenen Zustand dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.

Fenster

Fenster und andere Öffnungen müssen so angebracht sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Die Oberflächen der Fensterrahmen müssen leicht zu reinigen sein. Fenster und Fensterstöcke können aus Holz sein, wenn diese eine glatte und saubere Oberfläche aufweisen (z.B. imprägniert oder lackiert). Es wird empfohlen, Fenster, die ins Freie geöffnet werden, mit einem Insektengitter zu versehen.

Böden

Bodenoberflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen (z.B. Nassreinigung) und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.

Sie müssen entsprechend abriebfest und wasserundurchlässig sein und aus nicht toxischen Materialien bestehen. Wenn ein Bodenabfluss vorhanden ist, sollte er mit einem Geruchsverschluss und einem Gitter versehen sein.

Wände

Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand und sauber zu halten. Sie sollen über eine leicht zu reinigende Oberfläche verfügen.

Decken

Decken und Deckenkonstruktionen müssen so beschaffen sein, dass eine Schmutzansammlung vermieden wird und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Teilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Bei Vorhandensein einer Holzdecke muss diese sauber sein.

Maschinen, Einrichtungen, Arbeitsflächen, Geräte und Gegenstände

Transportbänder, die Eiersortiermaschine sowie sonstige technische Einrichtungen müssen sauber und instand gehalten werden.

Verpackungen sind so zu lagern und zu transportieren, dass eine nachteilige Beeinflussung des Produktes vermieden wird (z.B. geschützt vor Staub). Die Verwendung von Holz (z.B. Paletten zur Lagerung von Verpackungen, Arbeitsflächen, ...) ist zulässig, wenn die hygienische Sicherheit des Produktes nicht beeinträchtigt wird. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Transport

Transportbehältnisse und/oder Container müssen sauber und instand gehalten werden. Eier sind in Transportbehältnissen und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

IV. Allgemeine Hygiene

1. Reinigung und Desinfektion

Alle Bereiche der Packstelle oder Sammelstelle (Räume, Gegenstände, Ausrüstungen) müssen gründlich nach einem Reinigungs- und Desinfektionsplan (siehe Muster) gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen geeignet und auf die Oberfläche abgestimmt sein. Die Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit) und ein Sicherheitsdatenblatt (sofern dem Mittel vom Hersteller beigelegt) sollen vorliegen. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigens dafür vorgesehenen Bereich (z.B. Schrank oder eigener Raum) vorschriftsgemäß und getrennt von Lebensmitteln zu lagern. Für die Reinigung der Räume und der technischen Einrichtungen sind geeignete Arbeitsgeräte in sauberem und einwandfreiem Zustand zu verwenden (z.B. sauberer Besen und Wischtücher).

Reinigungs- und Desinfektionsplan (Muster)

Ein einmaliger Reinigungs- und Desinfektionsplan ist ausreichend, sollten Änderungen erfolgen, ist ein neuer zu erstellen

Objekt	Mittel	Dosierung	Häufigkeit	Anmerkung
Fußböden	Reinigungsmittel	1 Teil Reinigungsmittel und 20 Teile Wasser	nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion (z.B. nach zerbrochenen Eiern)
Fenster, Türen, Wände, Decken	Trockenreinigung		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Staub, Spinnweben (Trockenreinigung)
Arbeitsflächen	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel	1 Teil Reinigungsmittel und 20 Teile Wasser, 1 Teil Desinfektionsmittel und 20 Teile Wasser mit 60 °C	nach Arbeitsende	
Sortiermaschine (Bahnen, Leuchttisch, Rollen)	Reinigungsmittel	1 Teil Reinigungsmittel und 20 Teile Wasser	Wöchentlich bzw. bei Verschmutzung	Saugnapfe wöchentliche Feuchtreinigung mit Mikrofasertuch

Datum:

Unterschrift:

2. Vorschriften für Lebensmittel

Eier müssen bis zum Verkauf sauber, trocken und frei von Fremdgerüchen gelagert, sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

3. Vorschriften für nicht sichere Stoffe bzw. Abfälle

Nicht sichere Stoffe (z.B. Schmiermittel für Sortieranlage, ...) sind entsprechend zu kennzeichnen und in verschlossenen Behältnissen entsprechend den Herstellerangaben zu lagern.

Schalen und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich – zumindest aber am Ende des Sortiervorganges – entfernt, verschlossen gelagert und fachgerecht entsorgt werden.

4. Schädlingsbekämpfung

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen (z.B. Mäuse, Ratten) vorzusehen. Eine systematische Schädlingsüberwachung ist insbesondere in Lagerräumen samt Zugangsbereichen und Arbeitsräumen vorzusehen. Das Aufstellen von Fallen und Bekämpfungsmitteln erfolgt laut beiliegendem Schädlingsbekämpfungsplan, der an die Gegebenheiten am Betrieb angepasst werden muss.

Zu dokumentieren sind die Befallskontrolle in mindestens 3-monatigen Abständen und die allenfalls durchgeführten Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen. Von den verwendeten Schädlingsbekämpfungsmitteln sollen Sicherheitsdatenblatt (sofern vom Hersteller beigelegt) und Gebrauchsanweisung aufliegen.

Voraussetzung für eine funktionierende Schädlingsüberwachung sind Räumlichkeiten, deren Fenster und Türen gut nach außen abschließen.

Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, damit eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Eiern verhindert wird.

Es ist darauf zu achten, dass Schädlingsbekämpfungsmittel sicher in einem Schrank verschlossen aufbewahrt werden.

Auch sind geeignete Verfahren anzuwenden, damit Haus- und Nutztiere (z.B. Hühner, Hunde, Katzen) nicht in Räume gelangen, in denen Lebensmittel gelagert werden.

Zur regelmäßigen Kontrolle der Schädlingsbekämpfung wird die Erstellung eines Schädlingsbekämpfungsplanes (siehe Muster) empfohlen.

Schädlingsbekämpfungsplan (Muster)

Maßnahmen gegen Fluginsekten, Kriechinsekten und Nager, regelmäßige Überprüfung!
Eintrag bei jedem Befall, spätestens jedoch am Ende eines jeden Quartals (auch wenn kein Befall)

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahme	Intervall der Kontrolle	Datum der Eintragung	Anmerkung
Mäuse	Sortierraum	Mausefalle	wöchentlich	31.03.	Kein Fang (Falle leer)
Mäuse, Ratten	Lagerraum	Mausefalle, Rattenköder	wöchentlich	20. 03.	Eine Maus in der Falle

Quartal/Jahr: Datum: Unterschrift:

5. Schulung

Jede Person, die in der Packstelle oder Sammelstelle tätig ist, muss entsprechend ihrer Tätigkeit und Hygieneanforderungen geschult sein. Darüber sind entsprechende Aufzeichnungen zu führen bzw. die Schulungsbestätigungen zu sammeln.

V. Gute Herstellungspraxis

1. Hygienisches Arbeiten

Die nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen, die unmittelbar mit Eiern umgehen:

- Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten sein.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen sauber arbeiten.
- Es ist saubere Arbeitskleidung zu verwenden.
Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken sein (keine sichtbaren Verschmutzungen).
- Die Hände sind zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren:
 - ✓ vor Arbeitsbeginn
 - ✓ nach jeder Pause
 - ✓ nach jedem WC-Besuch
 - ✓ bei Bedarf (siehe Arbeitskleidung)

- Essen, Trinken und Rauchen ist in Arbeits- und Lagerräumen verboten.
- Lebensmittel dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Personen sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen und zu unterweisen, damit sie die hygienischen Anforderungen erfüllen können.
- Es gilt die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln; (Anhang I) **Insbesondere ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, für Personen verboten**, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht, bei
 - a) **Krankheiten**, die durch Lebensmittel übertragen werden können, oder wenn sie **Träger einer solchen Krankheit** sind, oder
 - b) Personen mit infizierten **Wunden, Hautinfektionen oder Hautverletzungen**, oder
 - c) **Personen mit Durchfall**.

Betroffene Personen haben **dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome** und, wenn möglich, deren Ursachen **unverzüglich zu melden**.

- Personen, die in der Sortierung tätig sind, müssen über die Beschäftigungsverbote belehrt werden. Diese Belehrung ist zu dokumentieren und ersetzt nicht die vorgeschriebenen Hygieneschulungen.
- Hautverletzungen müssen durch einen wasserfesten, undurchlässigen Verband oder durch das Tragen von Einmalhandschuhen abgedeckt werden.
- Betriebsfremde Personen dürfen die Produktionsräume nur mit Zustimmung des Verantwortlichen betreten.

2. Umgang mit Eiern

Eier dürfen weder vor oder nach der Sortierung gewaschen noch anderwärtig gereinigt (Drahtschwamm, Feuchttücher, ...) werden. Eier müssen bis zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgerüchen gehalten, sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Eier sind bei konstanter Temperatur aufzubewahren (künstlich nicht unter 5 Grad Celsius gekühlt) und zu befördern.

Eier aus Herden, die nach Beprobung nach der Geflügelhygieneverordnung 2007 positiv auf *Salmonella Enteritidis* oder *Salmonella Typhimurium* getestet wurden (Vermarktungsverbot mit Bescheid der Bezirksverwaltungsbehörde) oder die Bestimmungen der Geflügelhygieneverordnung nicht erfüllen, müssen entsprechend gekennzeichnet sein und dürfen nur zur Pasteurisierung an einen zugelassenen Betrieb abgegeben werden.

Eier aus Herden, die von der Landes- bzw. Bundeszoonosenkommission in Zusammenhang mit lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen gebracht werden, müssen entsprechend gekennzeichnet sein und dürfen ebenfalls nur zur Pasteurisierung an einen zugelassenen Betrieb abgegeben werden.

VI. Eigenkontrolle

Packstellenbetreiber sind Lebensmittelunternehmer und damit selbst verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Zur Gewährleistung einer hygienischen Produktion müssen sie nach den Prinzipien der Guten Herstellungs- und Hygienepraxis (GHP) arbeiten. Wesentliche Elemente der GHP sind die Wareneingangskontrolle, die Anlagenkontrolle, die Personalschulung und die Ermittlung und Beherrschung von Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln.

1. Dokumentation

Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. Sie sind eine Unterstützung bei der Umsetzung der Eigenkontrolle.

Verpflichtende Dokumentation:

- Schulungsnachweise sind zu sammeln
- Reinigungs- und Desinfektionsplan (1 x jährlich)
- Schädlingsbekämpfungsplan (1 pro Quartal)
- Nachweis über die ordnungsgemäße Entsorgung der Schalen

Empfohlene Dokumentation:

- Betriebs- und Produktionsdaten: Wenn ohnehin vorhanden, sollen Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten aufbewahrt werden.

ANHANG I

Gesundheitliche Anforderungen, Kopiervorlage

Auszug der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (www.bmgfj.gv.at)

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie dem Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
 - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle Ruhr, Salmonelleninfektion oder andere Bakterienerkrankungen);
 - schweres Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung und später erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus);
 - milchig - weiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
 - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
 - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf und Gewichtsverlust, Nachtschweiß usw. (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch genommen werden. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.
5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.
6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend - keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum:

Unterschrift:

ANHANG II

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Ein einmaliger Reinigungs- und Desinfektionsplan ist ausreichend, sollten Änderungen erfolgen, ist ein neuer zu erstellen

Objekt	Mittel	Art der Anwendung	Häufigkeit	Anmerkung

Datum:

Unterschrift:

ANHANG III

Schädlingsbekämpfungsplan

Maßnahmen gegen Fluginsekten, Kriechinsekten und Nager, regelmäßige Überprüfung!
Eintrag bei jedem Befall, spätestens jedoch am Ende eines jeden Quartals (auch wenn kein Befall)

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahme	Intervall der Kon- trolle	Datum der Eintragung	Anmerkung

Quartal/Jahr: Datum: Unterschrift: