



Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier

Version: Oktober 2006

Inhalt

Präambel

- 1 Grundsätzliches**
 - 1.1 Geltungsbereich**
 - 1.2 Definition gekochte und gefärbte Eier**
 - 1.2.1 Allgemeine Anforderungen an die Eiqualität der Ausgangsware
 - 1.2.2 Allgemeine Anforderungen an die Fütterung
 - 1.2.3 Allgemeine Anforderungen an die Qualität gekochter und gefärbter Ware
 - 1.3 Allgemeine Betriebsdaten**
- 2 Allgemeine Anforderungen und spezielle Kontrollkriterien**
 - 2.1 Verarbeitungsverfahren**
 - 2.2 Lagerung von Koch- und Färbeware (Ausgangsware)**
 - 2.3 Lagerung der Farbstoffe**
 - 2.4 Koch- und Färbeware**
 - 2.5 Koch- und Färbeprozess**
 - 2.6 Toleranz bei Qualitätsmängeln und Gewichtstoleranz**
 - 2.7 Lagerung von gekochter und gefärbter Ware**
 - 2.8 Rückverfolgbarkeit/Qualitätssicherung**
 - 2.9 Verkehrsfähigkeit gekochter und gefärbter Ware**
 - 2.10 Kennzeichnungselemente**
 - 2.10.1 Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungs- Verordnung
 - 2.10.2 Festlegung des MHD
 - 2.10.3 Kennzeichnungselemente auf der Packung
 - 2.10.4 Fertigpackungsverordnung
 - 2.11 Personal/Schulung**
 - 2.12 Reinigung/Hygiene**
 - 2.13 Schädlings- und Desinfektionsmittel**
- 3 Umsetzung der Anforderungen und deren Dokumentation**
 - 3.1 Was ist eine Krise?**
 - 3.2 Maßnahmen in Krisenfällen**
 - 3.3 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen**
 - 3.4 Verpflichtung zur Einhaltung von Eigenkontrollmaßnahmen**
 - 3.5 Mikrobiologische Kriterien**
 - 3.6 Dokumentation**
 - 3.6.1 Verfahrensbezogene Dokumentation
 - 3.6.2 Betriebsbezogene Dokumentation
 - 3.7 Aufbewahrungsfristen**

PRÄAMBEL

Die Lebensmittelindustrie stellt zunehmend höhere Anforderungen an die Lieferanten von Rohstoffen und Fertigerzeugnissen. Gleichzeitig steigen die Ansprüche seitens der Verbraucher in Bezug auf Qualität und Herkunft der produzierten Lebensmittel. Hinzu kommt die wachsende Gefahr von Schadensersatzanforderungen im Falle von Beanstandungen.

Um zu verhindern, dass Hersteller von einer Flut unterschiedlicher Anforderungen erdrückt werden, hat der Zentralverband Eier e.V. (ZVE) „Leitsätze für gekochte und gefärbte Eier“ erstellt. Bisher unterliegen den Färbe- bzw. Kochbetrieben für Eier weder den Vermarktungsnormen für Eier noch den Anforderungen der Eier- und Eiprodukte- Verordnung. Anwendung finden lediglich die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel bzw. das LFGB und Anforderungen für Zusatzstoffe, insbesondere zugelassene Farben. Spezifische Anforderungen für gefärbte Eier gibt es nicht.

Der Internationale Lebensmittelhandel hat die „Initiative für Globale Lebensmittelsicherheit“ (GFSI) ins Leben gerufen. Auf dieser Grundlage hat der deutsche Einzelhandel mit Unterstützung weiterer internationaler Einzelhandelsverbände den „International Food Standard“ IFS zur Auditierung von Lebensmittelherstellern erarbeitet. Ziel dieses Standards ist die Senkung von Kosten, verbunden mit einer höheren Transparenz über die gesamte Lieferkette hinweg.

Im Interesse einheitlicher Standards und einheitlicher Qualität unterliegen Färbe- bzw. Kochbetriebe von Schaleneiern ebenfalls den Anforderungen des IFS.

Der vorliegende Leitfaden hat die wesentlichen Produktionsstufen der Koch- und Färbeprozesse erfasst und als Anforderungen ausformuliert. Hierbei handelt es sich um einen dynamischen Prozess, der stets Nachbesserungen und Neuerungen (Up-dates) nach sich zieht.

	Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier	Version Oktober 2006
--	---	-------------------------

1. GRUNDSÄTZLICHES

Dieser Leitfaden gilt für alle Zeichennutzer in Verbindung mit der Produktion von gekochten und gefärbten Eiern laut Definition im Abschnitt 1.2.

1.1 GELTUNGSBEREICH

Der vorliegende Leitfaden wurde für Koch- und Färbetriebe gemäß nachstehender Verordnungen sowie nationaler Anforderungen (LFGB) in der jeweils geltenden Fassung entwickelt:

VO (EG) Nr. 2295/2003 DER KOMMISSION

Verordnung über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier

VO (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

VO (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

Verordnung über Lebensmittelhygiene („H1“)

VO (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs („H2“)

VO (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION

Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

1.2 DEFINITION GEKOCHTE UND GEFÄRBTE EIER

Gekochte und gefärbte Eier, kurz „Bunte Eier“, im Sinne dieses Leitfadens werden aus frischen Hühnereiern, die den ursprünglichen Kriterien der Güteklasse A entsprechen (außer Luftkammerhöhe bei gekühlter Ware), hergestellt.

Genau abgestimmte Kochzeit und Farbversiegelung garantieren Qualität und lange Haltbarkeit, die regelmäßig untersucht und bestätigt wird.

1.2.1 ALLGEMEINE ANFORDERUNG AN DIE EIQUALITÄT DER AUSGANGSWARE

Die Kriterien der EU VO 2295/03 und der VO (EG) Nr. 853/2004 sowie der VO (EG) Nr. 2073/2005 in den jeweils geltenden Fassungen sind Vorgabe für die Verwendung von Eiern zum Kochen und Färben.

Entsprechend VO (EG) Nr. 2295/2003 müssen bei Eiern der Klasse A Schale und Kutikula normal, unverletzt, sauber und mit möglichst glatter Schale sein. Die Eier dürfen weder vor noch nach der Sortierung gewaschen oder anderweitig gereinigt werden.

	Version: Oktober 2006	Seite :3
--	-----------------------	----------

	Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier	Version Oktober 2006
--	---	-------------------------

Eine Einstufung in die Klasse A ist nicht erlaubt bei:

- unsymmetrischer oder untypischer Eiform,
- deutlichen Unebenheiten der Oberfläche,
- Schalen- oder Schalenhautverletzungen;
- Schalensprüngen, die im Eileiter entstanden, aber wieder verkittet wurden, so genannte „Lichtsprünge“,

Zusätzlich müssen Eier frei von Fremdgeruch- und geschmack sein.

EIERSCHALE

Die Bruchfestigkeit von Eiern, die in den Koch und Färbeprozess gelangen, darf 40 N nicht unterschreiten.

LUFTKAMMER

Die Höhe der Luftkammer gibt Aufschluss über den Frischezustand des Eies. Die Luftkammer darf nicht größer als 6 mm und muss unbeweglich sein.

EIKLAR

Das Eiklar muss klar, durchsichtig und von gallertartiger Konsistenz sein. Es soll zusätzlich keine fremden Einlagerungen jeglicher Art beinhalten. Eine deutliche Abstufung von dünnem und dickem Eiklar sowie ein kompakter, hoch gewölbter Dotter mit fester Dottermembran müssen ersichtlich sein. Aufgrund dieser Zusammenhänge wird das Maß für die Eiklarqualität auf 65 Haugh- Unit- Einheiten festgesetzt.

DOTTER

Der Dotter von Eiern der Klasse A darf beim Durchleuchten nur schattenhaft und ohne deutliche Umrisslinien sichtbar sein. Beim Drehen des Eies darf der Dotter nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichen. Außerdem soll er frei von fremden Ein- oder Auflagerungen jeder Art sein. Empfehlung: Zum Zeitpunkt der Anlieferung sollte der Dotter dunkel, mind. 12 Roche/bei Bio- Ware < 11 Roche gefärbt sein.

	Version: Oktober 2006	Seite :4
--	-----------------------	----------

1.2.2 ALLGEMEINE ANFORDERUNG AN DIE FÜTTERUNG

Schalendicke, Geschmack und Dotterfarbe werden maßgeblich durch die Fütterung beeinflusst.

Die Fütterung hat mit einem Qualitätsfutter (entsprechend EU- Anforderungen), das aus einem hohen Anteil an Getreide zusammengesetzt ist, zu erfolgen. Das Futter hat den Anforderungen des Futtermittel- und Arzneimittelrechts in der jeweils gültigen Fassung zu entsprechen.

Sofern ein Bezug von KAT/GGE- Eiern als Koch- und Färbeware besteht, werden die speziellen Anforderungen an KAT/GGE- Futtermittel vorausgesetzt und sind über entsprechende Nachweise zu belegen.

Der Einsatz von Hormonen in der Fütterung sowie die Verfütterung von tierischem Eiweiß sind verboten.

Auch das Verfüttern proteinhaltiger Erzeugnisse und von Fetten aus Gewebe warmblütiger Landtiere sowie von Mischfuttermitteln, die diese Einzelfuttermittel enthalten, ist ebenfalls verboten. Das Verbot gilt auch für tierische Fette.

1.2.3 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN DIE QUALITÄT GEKOCHTER UND GEFÄRBTER WARE

Die allgemeinen Anforderungen an die Qualitätsparameter gekochter und gefärbter Ware befinden sich noch in Bearbeitung.

Anforderungen an die Farbe des Dotterrandes werden länderweit unterschiedlich gehandhabt. Hierzu sollen in einer Erhebung Ergebnisse erstellt und ausgewertet werden, die als Parameter in diesem Leitfaden definiert werden.

Das Eiklar sollte von möglichst heller Farbe sein und keine Verfärbungen aufzeigen. In gewissem Umfang kann die Farbe beim Färben von Eiern immer durch die Schale dringen, da die Schale kleine Poren aufweist. Dies zeigt sich meist durch farbige Flecken auf der Oberfläche des gekochten Eies. Da zum Färben von Eiern nur Lebensmittelfarben zugelassen sind, ist das Eindringen von Farbe in das Ei unbedenklich.

Der Mindestabstand zwischen Dotter und Schale unterliegt bislang ebenfalls wissenschaftlichen Untersuchungen und wird zu einem späteren Zeitpunkt nachgetragen.

1.3 ALLGEMEINE BETRIEBSDATEN

Es ist eine Betriebsübersicht zu erstellen mit folgenden Inhalten:

- Adresse mit sämtlichen Produktionsstätten
- Ansprechpartner und Vertretung
- Telefon- und Faxnummer
- E-Mail-Adresse
- Identifikationsnummer
- Angaben und Dokumente zu vorhandenen Qualitätssicherungssystemen (mind. IFS, Eigenkontrollsystem (HACCP), BRC etc.)

2 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN UND SPEZIELLE KONTROLLKRITERIEN

2.1 VERARBEITUNGSVERFAHREN

Für die Herstellung von gekochten und gefärbten Eiern sind Verarbeitungsverfahren mit deren jeweils gesetzlich geregelten Methoden anzuwenden.

Die Mengenströme der abgeschlossenen Produktionstage müssen frei einsehbar sein.

Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit erfolgt anhand der Produktionsdokumentation:

- Wareneingang (**Eine gute und funktionierende Eingangskontrolle wird vorausgesetzt**)
- Prüfung von Menge und Zuordnung bei Ware aus alternativen Haltungsformen.
- Prüfung der Entsorgungsmengen, der Dokumentation und der Nachweise
- Warenausgang

2.2 LAGERUNG VON KOCH- UND FÄRBEWARE (AUSGANGSWARE)

Bei der Lagerung von Eiern setzen Alterungsvorgänge ein, die zu Veränderungen physikalischer und chemischer Art führen. Darauf haben vor allem neben der Lagerungsdauer die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit im Lagerraum Einfluss.

Die Lagerung der Eier soll die Eigenschaften eines Frischeies solange wie möglich erhalten.

Wichtige Einflussfaktoren bei der Lagerung von Eiern sind:

- Feuchte
- die Porosität der Eischale
- die Lagertemperatur
- der CO₂- Gehalt in der Luft rund um das Ei

	Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier	Version Oktober 2006
--	---	-------------------------

- die Lagerdauer
- Bruchfestigkeit

„Schwitzen“ der Eier ist zu vermeiden, da sich durch die Kondensation von Wasserdampf auf der Schale Mikroorganismen in der Flüssigkeit vermehren und durch die Poren in das Ei migrieren. „Schwitz“- Eier sind nicht weiter einzulagern.

Bei Kurzlagerung ist eine Temperatur von 12 – 15 °C empfehlenswert, da bei dieser Temperatur die Kondensation herabgesetzt ist.

2.3 LAGERUNG DER FARBSTOFFE

Die für den Färbeprozess verwendeten Farbstoffe sind in einem separat gelegenen und vor Witterungseinflüssen geschütztem Raum aufzubewahren.

2.4 KOCH- UND FÄRBEWARE

Jede Form der Koch- und Färbeware muss, auch im Verlauf der Auditierung, eindeutig nach Herkunft, Qualität und Verwendungszweck zugeordnet werden können. Eine räumlich getrennte Lagerung im Fall der Verwendung von Eiern aus verschiedenen Haltungsformen ist erforderlich. Koch- und Färbeware muss mit Kennzeichnungselementen entsprechend der Vermarktungsnormen Eier VO (EG) Nr. 2295/03 und der EU- Hygieneverordnung VO (EG) Nr. 853/2004 versehen werden.

Die Luftkammerhöhe der Koch- und Färbeware darf max. 6 mm betragen. Die Haugh Units sind bei mind. 65 festgelegt. Das Alter der Eier darf ungekühlt max. 21 Tage nicht überschreiten. Bei 2 – 4°C gekühlten Eiern in Lagerräumen mit ca. 75 % Luftfeuchtigkeit werden Zeiträume bis zu 8 Wochen toleriert.

Mengenprüfungen erfolgen nach Lieferscheinen bzw. Rechnungen, Lagerpapieren und anhand physischer Kontrollen. Ebenfalls sind Kontrollen der Deklaration von lagernder Ware zum Lieferschein nach Menge, Qualität und Herkunft durchzuführen. Bei alternativer Ware sind KAT- Herkunftsnachweise darzubieten. Nachweise auf Rückstandsuntersuchungen sind während der Prüfung vorzulegen. Eier aus Käfighaltung bzw. weiterentwickelten Systemen müssen zumindest die gesetzlichen Anforderungen erfüllen und wenn möglich auch den Forderungen der Gütegemeinschaft Eier GmbH (GGE) nachkommen.

	Version: Oktober 2006	Seite :7
--	-----------------------	----------

2.5 KOCH- UND FÄRBEPROZESS

Im Rahmen der Eigenkontrolle (HACCP) ist eine Gefahrenanalyse zur Ermittlung der kritischen Punkte durchzuführen und durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen.

Temperatur, Wasserstand und Farbe gilt es daher regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.

Für die Konstanthaltung der Kochwassertemperatur von mind. 90°C je nach Maschine sind Verfahren festzulegen, die eine Kontrolle hierfür gewährleisten.

Bei der Verwendung spezieller Aufzeichnungsgeräte für diese Prozesskontrolle werden gezielte Kalibrierungen vorausgesetzt. Darüber hinaus sind Maßnahmen zur Korrektur festzulegen.

Auch das regelmäßige Austauschen des Kochwassers, unter Bezugnahme ausschlaggebender Werte hinsichtlich der Veränderbarkeit der Wasserqualität in Abhängigkeit von der Dauer des Färbeprozesses, ist im Rahmen der Eigenkontrolle zu erfassen und zu dokumentieren. Bei Standzeiten ist das Wasser zu wechseln.

Koch- und Färbemaschinen müssen täglich gereinigt und gewartet werden.

Die gekochten Eier sind auf Dotterbeschaffenheit zu prüfen.

Die verwendeten Eierschalenlacke werden ausschließlich aus Lebensmittelfarbstoffen hergestellt. Die dafür benötigten Rohstoffe entsprechen den Reinheitsanforderungen nach §2 Abs. 1, Anlage 1 und 2 der Zusatzstoffverkehrsverordnung. Die Eierschalenlacke entsprechen dem der Zusatzstoffzulassungsverordnung.

Alle Hersteller müssen eine Bestätigung in Form einer Inhaltsstoffklärung vorlegen, dass nur Inhaltsstoffe verwendet werden, die zum Färben der Eier laut Zusatzstoffzulassungsverordnung auch zugelassen sind.

Nur zugelassene Lacke mit Nachweis und Dokumentation werden akzeptiert. Entsprechende Nachweise durch den Lieferanten sind einzuholen.

Gemäß § 9 Abs. 1 Ziff. 1 ist die Angabe "mit Farbstoff" bei der Abgabe an Verbraucher erforderlich. Diese Angabe kann gem. Abs. 6 entfallen, wenn auf der Umhüllung oder der Fertigpackung ein Verzeichnis der Zutaten entsprechend der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung erfolgt. Bei loser Ware erfolgt die Kenntlichmachung des verwendeten Farbstoffes auf einem entsprechenden Schild neben den Eiern. Außerdem kann die Angabe gem. § 9 Abs. 8 Ziff. 3 bei Lebensmitteln, die lose oder in Umhüllung oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2

	Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier	Version Oktober 2006
--	---	-------------------------

der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung an den Verbraucher abgegeben werden über Aushang oder schriftlicher Auszeichnung, die dem Verbraucher unmittelbar zugänglich ist und die alle verwendeten Zusatzstoffe enthält, erfolgen.

Die gefärbte Ware ist vor dem Verpacken auf Schalenintaktheit zu überprüfen.

Auch bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. dessen Laufzeit kommt es entscheidend auf die Unversehrtheit der Eischale an. Wir empfehlen auf der Verpackung den Hinweis: "*Verbraucherhinweis: Nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur aufbewahren*".

Ein Vorhandensein nicht gefärbter Fläche darf nicht größer als 0,5 cm² /Ei sein.

2.6 TOLERANZ BEI QUALITÄTSMÄNGELN UND GEWICHTSTOLERANZ

Bei der Kontrolle einer Partie von Eiern werden in der Packstelle versandfertig 5 % der Eier mit Qualitätsmängeln toleriert und auf den anderen Vermarktungsstufen 7 %.

Jede Partie darf nicht mehr als 10 % Eier der unmittelbar darüber bzw. darunter liegenden Gewichtsklasse enthalten, jedoch nicht mehr als 5 % Eier der unmittelbar darunter liegenden Gewichtsklassen.

Umfasst die kontrollierte Partie weniger als 180 Eier, so sind die genannten Toleranzen zu verdoppeln.

Gewichtsverluste durch Kochen sind zu berücksichtigen.

2.7 LAGERUNG VON GEKOCHTER UND GEFÄRBTER WARE

Gekochte und Gefärbte Eier sind möglichst kühl aufzubewahren. Große Temperaturschwankungen und direkte Sonneneinstrahlung sind zu vermeiden.

2.8 RÜCKVERFOLGBARKEIT/QUALITÄTSSICHERUNG

Es müssen eindeutige Unterlagen zur Los-Kennzeichnung geführt werden, d.h. die Rückverfolgbarkeit ist durch die Los- Kennzeichnung durchgängig und jederzeit sicherzustellen.

Von den Fertigerzeugnissen sind Rückstellmuster zu ziehen, mit Herstellungsdatum und ggf. Loskennzeichnung zu versehen und mindestens bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren.

	Version: Oktober 2006	Seite :9
--	-----------------------	----------

2.9 VERKEHRSFÄHIGKEIT DER GEKOCHTEN UND GEFÄRBTEN WARE

Wöchentlich sind Proben in einem geeigneten Labor auf die Verkehrsfähigkeit zu untersuchen; diese Proben sind nach Ablauf des MHD durchzuführen und als Rückstellmuster einzulagern.

Erforderliche Untersuchungsnachweise folgender Parameter sind dem Prüfer vorzulegen:

- Sensorik
- Aerobe Gesamtkeimzahl
- Enterobacteriaceae
- Hefen
- Schimmelpilze
- Aerobe Sporenbildner
- Salmonellen in Dotter und auf der Schale
- Screening Test Antibiotika (Premi- Hemmstofftest Eier)

Zudem sind die in diesem Leitfaden beigefügten Sensorik- Vorgaben zu beachten.

Die Untersuchungen sind in externen Laboren durchzuführen, in denen auch die Möglichkeit besteht, Eierproben für einen definierten Zeitraum zu lagern. Eine klare Beschreibung der Prüfmethode muss vorliegen. Bei eventuell auftretenden Messfehlern sind entsprechende Maßnahmen festzulegen. Ein zeitnahe/r Transport/Analyse müssen geregelt sein. Nur endgültige Analyseergebnisse können als Nachweise akzeptiert werden. Zusätzlich sind eindeutige Dokumentationen über Betriebe und Vorlieferanten zu führen.

2.10 KENNZEICHNUNGSELEMENTE

2.10.1 Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung

Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. die Verkehrsbezeichnung
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum

2.10.2 Festlegung des MHD

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist unverschlüsselt mit den Worten "mindestens haltbar bis ..." unter Angabe von Tag und Monat in dieser Reihenfolge anzugeben. Die Angabe von Tag, Monat kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 auf diese Stelle hingewiesen wird.

Mit Tag der Anlieferung in den Handel hat das MHD 28 Tage zu betragen.

2.10.3 Kennzeichnungselemente auf der Packung

1. Verkehrsbezeichnung
2. Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers
3. ggf. Zutatenverzeichnis
4. Mindesthaltbarkeitsdatum
5. mit Farbstoff
6. Auszeichnung Stückzahl der in der Verpackung enthaltenen Eier,
z. B. 6 gekochte bzw. gefärbte Eier
Gewichtsangabe, Größenangaben entsprechend Gewichtsklasse: z.B.: „Hergestellt aus Gewichtsklasse M“)
ggf. Gewicht der Verkaufspackung
ggf. Angabe des Grundpreises nach Fertigpackungsverordnung

2.10.4 Fertigpackungsverordnung

Wer zur Abgabe an Letztverbraucher (§ 12) Fertigpackungen mit Lebensmitteln in Nennfüllmengen von nicht weniger als 10 g und nicht mehr als 10 Kilogramm anbietet oder für sie unter Angabe von Preisen wirbt, hat den von ihm geforderten Preis für ein Kilogramm (Grundpreis) anzugeben. Die Angabe des Grundpreises (§ 13 Abs. 1 Nr. 1) ist nicht erforderlich bei Fertigpackungen, die nach anderen Größen als nach Gewicht oder Volumen oder ohne Füllmengenangabe abgegeben werden dürfen.

2.11 PERSONAL/SCHULUNGEN

Gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Lebensmittelunternehmen haben gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP- Grundsätze angemessen geschult werden

und

3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

u.a. vorgesehen Schulungen:

- Hygieneschulung zur persönlichen und Umfeldhygiene für alle Mitarbeiter
- Prozessbezogene technische Schulung

Unterweisungsunterlagen und Schulungsmaßnahmen sind den Auditoren vorzuweisen.

2.12 REINIGUNG UND HYGIENE

Die Einhaltung von Reinigungs- und Hygienemaßnahmen hat entsprechend der VO (EG) Nr. 853/2004 zu erfolgen.

2.13 SCHÄDLINGS- UND DESINFEKTIONSMITTEL

Kontaminationsrisiken der Schädlingsbekämpfungs- und Desinfektionsmittel müssen im Eigenkontrollsystem (HACCP) berücksichtigt werden.

3 UMSETZEN DER ANFORDERUNGEN UND DEREN DOKUMENTATION

3.1 WAS IST EINE KRISE?

Bei einer Krise handelt es sich um eine Situation, in der eine Entscheidung notwendig ist, eine Situation wird als nicht akzeptabel wahrgenommen, in der äußerer Druck herrscht.

In einer solchen Situation sind Problemlösungen erforderlich, für deren Umsetzung aber die Ressourcen fehlen oder knapp sind, z.B. Geld- oder Zeitmangel, aber auch fehlende Informationen, nicht genügend Personal oder Optionen.

Zu einer Krise gehören somit zwei Dinge:

1. eine Situation wird als unbefriedigend angesehen
2. irgendeine Form von Knappheit erschwert die Anwendung einer Routinelösung

Die vier wesentlichen Elemente einer Krise:

- a) eine Organisation merkt, dass die üblichen Problemlösungsmechanismen nicht greifen
- b) die Organisation entdeckt, dass sie das Problem noch nicht lösen kann, dass aber Unbehagen und Druck von außen wachsen und sie reagieren muss.
- c) im positiven Fall mobilisiert diese anwachsende Spannung innere und äußere Kräfte und damit Ressourcen, um auf diese Situation sachgerecht zu antworten. Damit wird eine Notsituation beherrschbar. Es entsteht eine neue Routine.
- d) wenn das Problem nicht oder nur halb gelöst wird, kommt es häufig zu Desorganisationen oder aber zu einer organisatorischen Innovation.

Krisen sind dadurch gekennzeichnet, dass sie einen ungewöhnlichen Verlauf nehmen und unvorhergesehene Ergebnisse produzieren.

3.2 MAßNAHMEN IN KRISENFÄLLEN

Der Zeichennutzer der Koch- und Färbetriebe ist dazu verpflichtet, den Zeichengeber unverzüglich zu informieren, sofern der Verdacht oder die Annahme besteht, dass ein Produkt nicht verkehrsfähig nach den jeweils geltenden Gesetzen ist und/oder den Anforderungskriterien des Standardinhabers nicht entspricht.

Krisenmanagement und Krisenbewältigung obliegen dem Verantwortungsbereich des Zeichennutzers.

	Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier	Version Oktober 2006
--	---	-------------------------

3.3 BETRIEBSEIGENE MAßNAHMEN UND KONTROLLEN

Auszug aus Artikel 5 der VO (EG) Nr.852/2004:

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

- (1) *Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.*
- (2) *Die in Absatz 1 genannten HACCP- Grundsätze sind die Folgenden:*
 - a) *Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,*
 - b) *Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,*
 - c) *Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung, ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,*
 - d) *Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,*
 - e) *Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,*
 - f) *Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,*
 - g) *Ermittlung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.*

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

- (3) *Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.*
- (4) *Die Lebensmittelunternehmer haben*
 - a) *gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;*
 - b) *sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;*

	Version: Oktober 2006	Seite :14
--	-----------------------	-----------

	Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier	Version Oktober 2006
--	---	-------------------------

- c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden. Solche Vorschriften können die Durchführung dieses Artikels für bestimmte Lebensmittelunternehmen erleichtern, insbesondere indem sie zur Erfüllung von Absatz 1 die Anwendung der Verfahren vorsehen, die in den Leitlinien für die Anwendung der HACCP- Grundsätze festgelegt sind. In diesen Vorschriften kann auch festgelegt werden, wie lange die Lebensmittelunternehmer die Dokumente und Aufzeichnungen gemäß Absatz 4 Buchstabe c) aufzubewahren haben.

3.4 VERPFLICHTUNG ZUR EINHALTUNG VON EIGENKONTROLLMAßNAHMEN

Jeder Betreiber einer Koch- bzw. Färbereinrichtung für Eier verpflichtet sich zur Erfüllung der Richtlinien zur Einrichtung, Pflege und Instandhaltung eines wirksamen Eigenkontrollsystems.

Die Installation, Wirksamkeit, Dokumentation, Nachvollziehbarkeit und Verifizierung des Eigenkontrollsystems wird von neutralen Zertifizierungsstellen im Rahmen der Kontrolltätigkeiten überprüft. Das Eigenkontrollsystem muss (unabhängig von der Größe und der Betriebsart) folgende Systematik aufweisen:

- Schematische Darstellung des gesamten Prozesses der Leistungsprozesses z.B. des Produktionsprozesses (Fließdiagramm)
- Identifizierung und Beschreibung von Kontrollpunkten CP`s (Control Points CCP`s)
- Identifizierung und Beschreibung von kritischen Kontrollpunkten (Critical Control Points CCP`s)
- Maßnahmen und Verfahren zur Beherrschung der CP`s und CCP`s
- Dokumentation dieser Punkte
- Durchführung von vorgeschriebenen Produkt- (bzw. Umgebungs-) untersuchungen

Bestandteil eines Zertifizierungsverfahrens ist neben dem Prüfbericht der Maßnahmenkatalog. Dieser enthält die Stellungnahme des Betriebes zum erfolgten Audit. Der Maßnahmenkatalog ist innerhalb von 14 Tagen an die zuständige Zertifizierungsstelle zu schicken. Der Zeitrahmen für ein eventuelles Nachaudit obliegt der Verantwortung der Zertifizierungsstelle sollte aber 6 Monate nicht überschreiten.

Um eine sinnvolle Kontrolle und Bewertung der betrieblichen Abläufe direkt vor Ort zu ermöglichen, sind umfassende Kenntnisse der spezifischen Gegebenheiten, d.h. der jeweiligen betrieblichen Abläufe und auch der Technologien zwingend erforderlich.

	Version: Oktober 2006	Seite :15
--	-----------------------	-----------

	Leitfaden für gekochte und gefärbte Eier	Version Oktober 2006
--	---	-------------------------

Das beauftragte Kontrollinstitut ist mit einem Plan des Unternehmens auszustatten, anhand dessen es sich orientieren kann, um jederzeit die unterschiedlichen technologischen Bereiche zuzuordnen und eigenständig finden zu können.

Über die Prüfung spezifischer innerbetrieblicher Abläufe, Technologien und Mengenströme muss der Prüfer Verschwiegenheit wahren.

Werden im Rahmen der Prüfungen Zahlen erfasst, unterliegen diese ebenfalls strengster Vertraulichkeit.

3.5 MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Mikrobiologische Beurteilungsmerkmale

Es gelten die Vorgaben entsprechend der VO (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils geltenden Fassung.

3.6 DOKUMENTATION

Dokumentationen der Betreiber einer Koch- bzw. Färbereinrichtung für Eier haben gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 zu erfolgen.

Diese sind in geeigneter und übersichtlicher Form durchzuführen. Zwei Arten von Dokumentationen sind zu unterscheiden:

3.6.1 Verfahrensbezogene Dokumentation

Eine aussagefähige Dokumentation muss Angaben zum Produkt, zum Herstellungsprozess, zur Identifizierung der kritischen Punkte und Maßnahmen zu ihrer Überwachung, Kontrolle und Beherrschung sowie Überprüfungs- und Revisionsmaßnahmen enthalten. Es ist zu belegen, dass eine Gefahrenanalyse und eine Risikobewertung stattgefunden hat.

3.6.2 Betriebsbezogene Dokumentation

Diese Nachweise haben Aufzeichnungen über Maßnahmen zur Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen, Beobachtungen und Ergebnisse von Überprüfungen und internen Audits sowie durchgeführter Schulungsmaßnahmen zu enthalten.

	Version: Oktober 2006	Seite :16
--	-----------------------	-----------

3.7 AUFBEWAHRUNGSFRISTEN

Die Dokumente und Aufzeichnungen der im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchgeführten internen Kontrollen müssen im Sinne der Sorgfalts- und Nachweispflicht gegenüber Dritten entsprechend der gesetzlichen Verordnung für Eier- und Eiprodukte aufbewahrt werden.

Aufzeichnungen über die Herkunft der Eier und deren Eignung zur Herstellung von gekochter und gefärbter Ware sowie Nachweise über die Einhaltung der Lagertemperatur und Ergebnisse der Laboruntersuchungen jeder Partie sind zu dokumentieren. Sowohl Eingang als auch Ausgang der Ware sind unter Angabe des Lieferanten, der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers zu belegen.

Die Aufzeichnungen sind zwei Jahre lang aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.