



Checkliste gemäß VO (EG) 853/2004 für eine gute Hygienepraxis für Eierpack- und Eiersammelstellen

Rechtslage:

Die Rechtsquellen für diese Leitlinie sind die einschlägigen EU-Vorschriften 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).

Geltungsbereich:

Diese Leitlinie gilt für Eierpack- und Eiersammelstellen.

Verantwortung und Zuständigkeit:

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

Definition:

In Packstellen werden Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert.

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

Betriebsdaten

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| Name und Anschrift: | |
| LFBIS Nr.: | QGV-Code: |
| Legehennenbestand: | Haltungsform(en): |
| Kontrollorgan: | Datum der Kontrolle: |
| Uhrzeit von-bis..... | |

| | |
|------------------|------------|
| Stall/Herde Nr.: | Tieranzahl |
| Stall/Herde Nr.: | Tieranzahl |
| Stall/Herde Nr.: | Tieranzahl |
| Stall/Herde Nr.: | Tieranzahl |
| Stall/Herde Nr.: | Tieranzahl |

| Prüfbereich | Anforderungen | | Anmerkungen |
|------------------------|--|--|-------------|
| Betriebsstätten | | | |
| Grundausrüstung | <ul style="list-style-type: none"> • In Räumen sind das Hygienierisiko und das Arbeitskonzept zu berücksichtigen. Hygienierisiko bei Eiern als „natürlich verpacktes“ Lebensmittel ist gering. • Räume und sonstige Arbeitsbereiche (z.B. Sortieren+Verpacken) sind so zu konzipieren, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet und Schmutzansammlungen, sowie Verunreinigungen und Kontaminationen der Eier (Staub, Schädlinge) vermieden werden. • Produktionsräumlichkeiten, die überwiegend privat genutzt werden (z.B. Hauswirtschaftsraum usw.), können unter Voraussetzung verwendet werden, dass Räume und Arbeitsflächen vor Beginn des Sortiervorganges gereinigt und desinfiziert werden. • Haustiere müssen während der Benützung ferngehalten werden. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Handwaschbecken | <ul style="list-style-type: none"> • An einem Standort am Betrieb die Möglichkeit zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände geben. • Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife, sowie von Einmalhandtüchern. _____ | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Toiletten | <ul style="list-style-type: none"> • Eine Toilette muss an einem geeigneten Standort am Betrieb vorhanden sein und darf keinen direkten Zugang in die Räume der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier haben | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Belüftung | <ul style="list-style-type: none"> • Es muss eine ausreichende (natürliche oder künstliche) Belüftung möglich sein, z.B. Durchlüften oder Ventilator. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Beleuchtung | <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsstätten müssen über eine natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Wasserversorgung | <ul style="list-style-type: none"> • Wasser, das zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet wird, muss Trinkwasserqualität haben. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| | | | |

| Anforderungen an Räume und Geräte | | | |
|--|--|--|--|
| Türen | <ul style="list-style-type: none"> • Oberflächen der Türen müssen leicht zu reinigen und 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. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Fenster | <ul style="list-style-type: none"> • 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). • Fenster, die ins Freie geöffnet werden, mit einem Insektengitter zu versehen. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Böden | <ul style="list-style-type: none"> • Bodenoberflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten. • Sie müssen so beschaffen sein, dass sie leicht reinigbar (z.B. Nassreinigung) und desinfizierbar 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. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Wände | <ul style="list-style-type: none"> • Sie sollen über eine leicht zu reinigende Oberfläche verfügen. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Decken | <ul style="list-style-type: none"> • 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 Holzdecken muss diese sauber sein. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Maschinen, Einrichtungen, Arbeitsflächen, Geräte, Gegenstände | <ul style="list-style-type: none"> • Transportbänder, die Eiersortiermaschine sowie sonstige technische Einrichtungen müssen sauber und instandgehalten 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. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Transport | <ul style="list-style-type: none"> • Transportbehältnisse und/oder Container müssen sauber und instandgehalten werden. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Allgemeine Hygiene | | | |
| Reinigung und Desinfektion | <ul style="list-style-type: none"> • Alle Bereiche der Packstelle oder Sammelstelle (Räume, Gegenstände, Ausrüstungen) müssen gründlich nach einem Reinigungs- und Desinfektionsplan (siehe Muster) gereinigt und desinfiziert werden. • 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. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Vorschriften für Lebensmittel | <ul style="list-style-type: none"> • Eier müssen bis zum Verkauf sauber, trocken und frei von Fremdgerüchen gelagert, sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Vorschriften für nicht sichere Stoffe bzw. Abfälle | <ul style="list-style-type: none"> • Schalen und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich – zumindest aber am Ende des Sortiervorganges – entfernt, verschlossen gelagert und fachgerecht entsorgt werden, sowie nicht sichere Stoffe (z.B.: Schmiermittel, usw....) müssen gekennzeichnet und in verschlossenen Behältnissen gelagert werden. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Schädlingsbekämpfung | <ul style="list-style-type: none"> • Eine systematische Schädlingsüberwachung ist insbesondere in Lagerräumen samt Zugangsbereichen und Arbeitsräumen vorzusehen. • Zu dokumentieren sind die Befalls Kontrolle in mindestens 3-monatigen Abständen und die allenfalls durchgeführten Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen. • Von den verwendeten Schädlingsbekämpfungsmitteln sollen Sicherheitsdatenblatt (sofern vom Hersteller beigelegt) und Gebrauchsanweisung aufliegen. • 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. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Gute Herstellungspraxis | | | |
| Hygienisches Arbeiten: (nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen, die unmittelbar mit Eiern umgehen) | <ul style="list-style-type: none"> • Es ist saubere Arbeitskleidung zu verwenden. Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken sein (keine sichtbaren Verschmutzungen). • Schild Personalhygiene • Personen sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen und zu unterweisen, damit sie die hygienischen Anforderungen erfüllen können. • Leitlinie gilt zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln; (Anhang I) | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |

| | | | |
|-----------------------|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Betroffene Personen haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome und, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Umgang mit Eiern | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Industrieerier vorhanden und gekennzeichnet | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |
| Eigenkontrolle | | | |
| Dokumentation | <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. • Verpflichtende Dokumentation: <ul style="list-style-type: none"> • Schulungsnachweise sind zu sammeln • Reinigungs- und Desinfektionsplan (1 x jährlich) • Schädlingsbekämpfungsplan (1 pro Quartal) • Nachweis über die ordnungsgemäße Entsorgung der Schalen • Empfohlene Dokumentation: <ul style="list-style-type: none"> • Betriebs- und Produktionsdaten: Wenn ohnehin vorhanden, sollen Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten aufbewahrt werden. | <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt <input type="checkbox"/> n. zutreffend | |

Mängelformular

| Erhobene Mängel | Frist (Datum) | behooben (Datum, Unterschrift) |
|-----------------|------------------|--------------------------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |

.....
Datum und Unterschrift Kontrollorgan

.....
Datum und Unterschrift Tierhalter

Anhang I

Gesundheitliche Anforderungen, Kopiervorlage

Auszug der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
an Personen mit Umgang mit Lebensmitteln

Fa.

(Firmenwortlaut)(Adresse)

Die belehrte Person,

(Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

Sie müssen dem/der Unternehmer/in oder seiner/seinem Beauftragten unverzüglich melden, falls:

1.a Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen - Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
- Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
- hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- „reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübbte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
- Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
- infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);

1.b eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- *Campylobacter*
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- *Escherichia coli, toxinbildend*
- Hepatitis A oder E Viren
- *Listeria monocytogenes*
- Noroviren
- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- *Staphylococcus aureus, toxinbildend*
- *Vibrio cholerae oder parahaemolyticus*
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

2. Erklärung der belehrten Person

Ich erkläre, dass ich im Falle einer Erkrankung mit Symptomen wie in Punkt 1a beschrieben oder bei ärztlicher Diagnosestellung gemäß Punkt 1b meine/n Vorgesetzte/n, meinen/meiner Dienstgeber/in hierüber unverzüglich informiere.

Datum

Unterschrift

Eine Kopie dieser Belehrung inklusive der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen im Umgang mit Lebensmittel ergeht an die Arbeitnehmerin/den Arbeitnehmer.

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:

Muster

| 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 | Saugnäpfe wöchentliche Feuchtreinigung mit Mikrofasertuch |
| | | | | |

Datum:

Unterschrift:

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 Kontrolle | Datum der Eintragung | Anmerkung |
|-----------|------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Quartal/Jahr: Datum: Unterschrift:

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: