



Rundschreiben über die Sammlung von Eiern von Legehennen im Schlachthof zwecks Verwertung durch Hersteller von Eiprodukten

Referenz	PCCB/S3/1318285	Datum	04.03.2022
Aktuelle Version	1.2	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Geflügelschlachthof, Eier, Hersteller von Eiprodukten		

Verfasst von	Genehmigt von
Vanderschot Karolien, Attaché	Heymans Jean-François, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel dieses Rundschreibens ist es, einen Rahmen für die Sammlung von Eiern im Schlachthof während des Schlachtvorgangs von Legehennen zwecks Verwertung durch Hersteller von Eiprodukten festzulegen.

2. Anwendungsbereich

Von diesem Rundschreiben sind betroffen:

- Geflügelschlachthöfe, in denen Legehennen geschlachtet und Eier eingesammelt werden,
- Hersteller von Eiprodukten, die gemeinhin als „Eiaufschlagbetriebe“ bezeichnet werden und die in Schlachthöfen für Legehennen gesammelte Eier erhalten.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts

Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates

Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich der Tiergesundheit (Tiergesundheitsrecht)

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen)

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Königlicher Erlass vom 10. November 2009 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier

Königlicher Erlass vom 25. Januar 2011 zur Festlegung der Bedingungen für die Untersuchung mit betrieblicher Mitwirkung in Geflügelschlachthöfen

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

3.2. Andere

[Rundschreiben über die Informationen zur Nahrungsmittelkette für Geflügel](#) (FASNK > Professionnels/Berufssektoren > Production animale/Tierproduktion > Produits animaux/Tierische Produkte > Circulaires/Rundschreiben > PCCB/S3/570888)

[Rundschreiben über die Bekämpfung von zoonotischen Salmonellen bei Legehennen](#) (FASNK > Berufssektoren > Tierproduktion > Tiere > Rundschreiben > PCCB/S2/1653994)

[Commentaires à propos des règlements européens : normes de commercialisation applicables aux œufs](#) (Kommentare bezüglich der europäischen Verordnungen: Für Eier geltende Vermarktungsnormen) (FASNK > Professionnels/Berufssektoren > Production animale/Tierproduktion > Produits animaux/Tierische Produkte > Circulaires/Rundschreiben > Document/Dokument)

Guide des abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement à base de volaille (Handbuch für Geflügelschlachthöfe und -zerlegebetriebe sowie Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch auf Basis von Geflügel herstellen)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Hersteller von Eiprodukten: für die Herstellung von Eiprodukten zugelassenes Unternehmen
ACT 095: Hersteller von Eiprodukten (fabricant d'ovoproduits)

Ort:	Hersteller (Fabricant)	PL43
Tätigkeit:	Herstellung oder Verpackung (bzw. Umpacken) (Fabrication ou (re)conditionnement)	AC40
Produkt:	Flüssigeier und Eiprodukte (Œufs liquides et ovoproduits)	PR105

Geflügelbetrieb: Niederlassung, die für die Zucht oder Haltung von Legehennen genutzt wird

INK: Informationen zur Nahrungsmittelkette

Partie gesammelter Eier: Eier, die am selben Tag in demselben Schlachthof eingesammelt werden

Eier: Farmgeflügeleier in der Schale, ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind (Begriffsbestimmung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Gesammelte Eier: Eier, die so weit sind, um gelegt zu werden, und die während des Schlachtvorgangs eingesammelt werden

Eiprodukte: Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen

5. Sammlung von Eiern im Schlachthof zwecks Verwertung durch Hersteller von Eiprodukten

In Belgien werden jedes Jahr 6 bis 8 Millionen Eier in der Schale, die sich in ausgedienten Legehennen befinden, während des Schlachtvorgangs eingesammelt.

Eine vom Sektor der Geflügelschlachthöfe durchgeführte Studie kam zu dem Schluss, dass die Gefahren im Zusammenhang mit der Sammlung und Verwendung dieser Eier durch eine geeignete Strategie und ein adäquates Management der Rückverfolgbarkeit kontrolliert werden können. Folglich soll durch das vorliegende Rundschreiben ein Rahmen für die Sammlung von Eiern im Schlachthof während des Schlachtvorgangs von Legehennen zwecks Verwertung durch Hersteller von Eiprodukten festgelegt werden. Es obliegt den betreffenden Unternehmen, diesen Rahmen an ihre Struktur und die Vorgänge ihrer Niederlassung anzupassen und nachzuweisen, dass die Sicherheit der Nahrungsmittelkette durch die umgesetzten Verfahren gewährleistet werden kann.

5.1. Allgemeine Hygienebedingungen

Im Allgemeinen müssen Schlachthöfe die in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genannten Infrastruktur- und Hygienebedingungen und die Vorschriften, die in Anhang III Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgehalten sind, einhalten. Die in Anhang III Abschnitt X Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aufgeführten Anforderungen gelten darüber hinaus für gesammelte Eier.

Hersteller von Eiprodukten müssen die in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 angeführten Anforderungen und die Vorschriften, die in Anhang III Abschnitt X Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgehalten sind, beachten. Die mikrobiologischen Prozesshygienekriterien und Lebensmittelsicherheitskriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 gelten für diese Produktion.

Der Verantwortliche des Schlachthofs, der Eier einsammeln möchte, muss zunächst den HACCP-Plan der Niederlassung an diese neue Tätigkeit anpassen. Der Hersteller von Eiprodukten muss auch sein Eigenkontrollsystem überarbeiten und darin ein spezifisches Verfahren für die Verwendung dieser Eier aufnehmen. Eine Hitzebehandlung (Pasteurisierung), durch die unter anderem die Abtötung aller Salmonellen-Serotypen, die von dem Standpunkt der Volksgesundheit von Belang sind, gewährleistet werden soll, muss Teil des Verfahrens sein.

Die FASNK gestattet es, dass der HACCP-Plan vor der Aufnahme dieser neuen Tätigkeit angepasst wird.

5.2. Beschreibung des Verfahrens im Schlachthof

Um das hygienische Sammeln von Eiern zu gewährleisten, muss bei der Organisation des Verfahrens eine räumliche Trennung zwischen dem Kreislauf des Fleisches und dem der Eier vorgesehen werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Die allgemeinen Hygienevorschriften müssen während des gesamten Kreislaufs genauso skrupulös eingehalten werden wie für den Kreislauf des Fleisches. Die verwendete Ausrüstung (Eierpappen, Paletten usw.) muss leicht zu reinigen und desinfizieren sein. Diese Ausrüstung muss zumindest nach jedem Tag des Sammelns gereinigt und desinfiziert werden. Das Personal muss eine spezifische Schulung sowie spezifische Arbeitsanweisungen für die Sammlung von Eiern erhalten.

Die Eier können nur eingesammelt werden, wenn alle der folgenden Kriterien erfüllt sind:

- Die Geflügelgruppen sind ordnungsgemäß identifiziert.

- Die INK aus dem Herkunftsbetrieb wurden 24 Stunden vor der Ankunft des Geflügels im Schlachthof übermittelt.
- Der Schlachthof hat überprüft, dass die INK vollständig sind; der amtliche Tierarzt hat die Informationen validiert.
- Aus den INK geht hervor, dass keine medikamentöse Behandlung erfolgte, durch die die Schlachtkörper und/oder Eier genussuntauglich geworden wären. Wurde eine Behandlung durchgeführt, wurde die Wartezeit eingehalten.
- Die Geflügelgruppen entstammen keinem Betrieb, der Verbringungsverboten oder Beschränkungen aus volkgesundheitlichen oder tiergesundheitslichen Gründen unterliegt.
- Das Geflügel ist sauber.
- Das Geflügel ist bei guter Gesundheit.
- Die Schlachtieruntersuchung ist günstig ausgefallen.

Außerdem werden Hühnereier, die während der Untersuchung aus tiergesundheitslichen Gründen oder Gründen, die sich auf die gesundheitliche Qualität der Eier auswirken oder auswirken könnten, abgelehnt werden, als nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte entsorgt. Der amtliche Tierarzt informiert den Betreiber über seine Entscheidung.

Eier aus Betrieben mit auf *Salmonella Enteritidis* oder *Typhimurium* positiv getesteten Legehennen werden zu auf dem belgischen Staatsgebiet ansässigen Herstellern von Eiprodukten gemäß dem entsprechenden Verfahren (siehe Rundschreiben (PCCB/S2/1653994) über die Bekämpfung von zoonotischen Salmonellen bei Legehennen) gebracht.

Die Sammlung erfolgt wie im Nachstehenden beschrieben:

- Vor dem Ausnehmen werden die Eier ausschließlich im Bereich der Vagina und Kloake (d.h. höchstens zwei Eier pro Huhn) entnommen.
- Die Schale muss hart, sauber und unbeschädigt sein.
- Das Sammeln, Sortieren und Kontrollieren der Eier erfolgt auf hygienische Weise.
- Geeignetes Material muss für die Verpackung der gesammelten Eier verwendet werden.
- Schmutzige Eier (mit Fäkalien beschmutzt), Knickeier oder angeschlagene Eier oder Eier mit einer ungewöhnlichen Form werden als nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Nebenprodukte entsorgt; leicht verschmutzte Eier (Blutspuren) können eingesammelt und abgewischt werden; das Waschen von Eiern mit Wasser ist verboten.
- Sobald eine Palette voll ist, muss diese schnellstmöglich an einen abgesonderten und räumlich von dem Bereich der Schlachtlinie getrennten Lagerort gebracht werden.
- Nach dem Sortieren werden die für die Verarbeitung zugelassenen Eier als Eier der Klasse „B“ gekennzeichnet (mit einem Kreis von mindestens 12 mm Durchmesser um den mindestens 5 mm hohen Buchstaben „B“ oder einem farbigen Punkt von mindestens 5 mm Durchmesser). Zu diesem Zweck wird Lebensmittelfarbe verwendet (ein färbendes Mittel, das den Anforderungen der Verordnungen 1333/2008 und 231/2012 entspricht).

Achtung! Es ist verboten, so gesammelte und nicht gekennzeichnete Eier direkt an Hersteller von Eiprodukten zu liefern; die in Artikel 4 des Königlichen Erlasses vom 10. November 2009 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier genannte Ausnahme gilt nicht für gesammelte Eier.

Die gesammelten Eier werden verpackt und etikettiert:

- Die folgenden Angaben stehen auf dem Etikett: die Anzahl der Eier, die Nummer der Partie gesammelter Eier, das Sammeldatum, der Hersteller von Eiprodukten, für den die Eier bestimmt sind.

- Die Verpackungen müssen stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt sowie aus einem Material gefertigt sein, das die Eier vor Fremdgeruch schützt.

Die gesammelten Eier werden gelagert und aufbewahrt;

- bei einer konstanten Temperatur zwischen 5°C und 18°C;
- in sauberen, trockenen Räumen, die frei von Fremdgeruch sind;
- vor Stößen und Lichteinwirkung geschützt;
- in Bezug auf die Aufbewahrungsdauer muss die Frist, die von den Herstellern von Eiprodukten für die Durchführung der Hitzebehandlung (siehe 5.3) vorgesehen wird, beachtet werden und sie darf nicht über dieser liegen.

Der Transport muss direkt vom Schlachthof zum Eiaufschlagbetrieb erfolgen. Die gesammelten Eier dürfen unter keinen Umständen in den Handel gelangen (Großhandel, Einzelhandel: Horeca, Bäckereien usw.).

Die folgenden Anforderungen müssen ebenfalls erfüllt werden:

- Die Rückverfolgbarkeit ist während der gesamten Fahrt vom Schlachthof aus sichergestellt.
- Es ist wichtig, dass die Temperatur der Eier während des Transports nicht stark schwankt.
- Der Schlachthof muss die nötigen Vorkehrungen treffen, um die Verbindung zwischen den Herkunftsgeflügelbetrieben und jeder Partie gesammelter Eier herzustellen, um so die verschiedenen gelieferten Partien zu unterscheiden, sowie ihre Rückverfolgbarkeit - vor allem mittels eines spezifischen Registers - zu gewährleisten. Die Daten müssen 5 Jahre lang aufbewahrt werden.
- Jede Packung gesammelter Eier stellt eine Partie Eier, die am selben Tag in demselben Schlachthof gesammelt wurden, dar.

5.3. Beschreibung des Verfahrens in der Niederlassung zur Herstellung von Eiprodukten

Im Rahmen der bei der Ankunft vorzunehmenden Kontrolle der gesammelten Eier gilt es, sich zu vergewissern, dass:

- die Temperatur der Eier während des Transports keinen starken Schwankungen unterlag;
- die Schale der gesammelten Eier sauber und unbeschädigt ist.

In der Niederlassung zur Herstellung von Eiprodukten:

- Die Lagerung gesammelter Eier erfolgt räumlich und/oder zeitlich getrennt von den anderen Eiern und bei einer konstanten Temperatur zwischen 5°C und 18°C.
- Gesammelte Eier werden unter Beachtung der chronologischen Reihenfolge entsprechend dem Sammeldatum verwendet.
- Die Verarbeitung gesammelter Eier muss am Ende der Produktion - nach derer der anderen Eier - vorgenommen werden. Die Hitzebehandlung muss spätestens 14 Tage nach der Sammlung durchgeführt werden.
- Die aus gesammelten Eiern gewonnenen Eiprodukte entsprechen den Qualitätsnormen sowie den mikrobiologischen und chemischen Normen, die für Eiprodukte gelten.

6. Anhänge

/

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Gründe und Umfang der Überarbeitung
1.0	11.12.2015	Originalversion
1.1	17.05.2016	Aktualisierung der Rechtsvorschriften
1.2	Veröffentlichungsdatum	Aktualisierung der Rechtsvorschriften