

Wichtige Punkte in der Selbstkontrolle bei der Eier-Direktvermarktung

1. Produktion, Allgemeines

- Es gelten grundsätzlich die Anforderungen der Primärproduktion (→ siehe pdf «Technische Weisungen über die amtlichen Kontrollen in der Primärproduktion in Tierhaltungen (Kontrollhandbuch)» unter [diesem Link](#))
- Salmonellenkontrollen:
 - gemäss Tierseuchen-V, Art. 257: obligatorisch ab 1000 Legehennen je Betrieb;
 - Technischen Weisungen zur Entnahme von Salmonellenproben des BLV auf dieser [Seite unter «Weitere Informationen»](#);
 - Die freiwillige Beprobung ist je nach Umfang der Direktvermarktung empfohlen (Liste Anerkannte Diagnostiklaboratorien für Salmonellenuntersuche [auf dieser Seite unter «Weitere Informationen»](#)).
- Die 7 Grundsätze der «Guten Herstellungspraxis»:
(* für Kleinst-Ställe evtl. nicht umsetzbar):
 - Salmonellenfreie Junghennen zukaufen ¹⁾
 - *«Rein-Raus»-Umtrieb mit Stallreinigung/-desinfektion beim Herdenwechsel ¹⁾
 - *Hygienebarriere beim Stalleintritt ¹⁾
 - *Regelmässige Salmonellenkontrolle der Tiere ¹⁾
 - Zukauf von «sicherem» Futter (Mühle mit GHP) ²⁾
 - Verwendung von «sicherer» Einstreu ²⁾
 - Korrekte Herdenbehandlungen (TAMV) ²⁾
 - Korrekte Sortierung und Lagerung der Eier ^{3,4)}

Gefahren:

¹⁾ Krankmachende Keime in/auf Eiern

²⁾ Rückstände in den Eiern

³⁾ Mangelhafte Produkte/Hygiene

⁴⁾ Täuschung des Konsumenten

2. Sammlung der Eier

- Die Eier werden mindestens einmal pro Tag gesammelt und sofort ausserhalb des Stalles zwischengelagert (idealerweise einmal morgens nach der Haupt-Legezeit und einmal abends, damit keine Eier über Nacht im Stall bleiben).
- Stark verschmutzte Eier werden separat gesammelt und abgelegt und noch am Legetag gereinigt (→ siehe 3.).
- Verschmutzte Eiersammelgebilde werden ersetzt bzw. gereinigt.
- Die Eier werden entweder gleichentags sortiert und verpackt (siehe entsprechende Punkte) oder aber korrekt zwischengelagert (→ siehe 5.)

3. Reinigung von Schmutzeiern

- Schmutzeier werden noch am Legetag gereinigt.
- Leicht verschmutzte Eier werden trocken mit einem Schmirgelschwamm gereinigt (dieser wird regelmässig bzw. bei starker Verschmutzung gewechselt).
- Stark verschmutzte Eier werden mit einer speziellen Eierwaschmaschine und speziellen Waschmitteln gewaschen (siehe separate Anleitung bzw. Ordner «Geflügelhaltung», Kap. 5, Seite 16).

4. Sortierung der Eier

4.1 Schalenqualität und innere Mängel

- Zur Kontrolle auf feine Schalenrisse (→ Knickeier) werden die Eier durchleuchtet – entweder auf der Sortiermaschine (mit integrierter Lampe) oder mit einer separaten Durchleuchtungslampe stichprobenweise bzw. im Zweifelsfall.
- **Knickeier** (Kalkschale defekt, aber Schalenhaut intakt) werden aussortiert und entsprechend gekennzeichnet zwischengelagert und verkauft («Eier mit Schalenmängeln; nur zum Kochen/Backen verwenden»)
- **Brucheier** (Kalkschale und Schalenhaut defekt) werden entsorgt
- **Innere Mängel** gemäss Poster «Eiqualität – beim Sortieren erkennbare Mängel» (bzw. Ordner «Geflügelhaltung», Kap. 5, Seite 26)

4.2 Sortierung nach Eigewicht

- Zur Ermittlung des Eigewichts bzw. der Eigewichtsklasse werden die Eier:
 - Var. 1: Mittels einer entsprechend eingestellte Sortiermaschine nach Gewicht eingeteilt
 - Var. 2: stichprobenweise bzw. im Zweifelsfall mit einer Eierwaage gewogen
- Auf der Verkaufspackung wird das Mindestgewicht pro Ei angegeben. Werden zusätzlich (auf Preislisten oder auf der Eier-Verpackung) Bezeichnungen für die Gewichtskategorien angegeben, so werden diese definiert:
Beispiel (Gewichtsgrenzen sind nicht vorgegeben):
 - Eier mit einem Gewicht unter 53 g werden als «Kleineier» verkauft
 - Eier mit einem Gewicht über 63 g werden als «Grosseier» verkauft
- Bei den Gewichtsgrenzen wird eine Reserve von ca. 1 Gramm einbezogen, um den Gewichtsverlust während der Zwischenlagerung bis zum Verkauf zu berücksichtigen (z.B. 54 g bzw. 64 g).
- Die Eiersortiermaschine wird halbjährlich mit einzeln gewogenen Eiern oder mit Prüf-Eiern kalibriert.

5. Zwischenlagerung der (Konsum-)Eier

- Anforderungen an den Lagerort bzw. die Eierlagerung:
 - gem. Hygieneverordnung, Art. 54: sauber, trocken und frei von Fremdgeruch sowie geschützt vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung. Die Lagertemperaturen soll hygienische Beschaffenheit der Eier gewährleisten und möglichst konstant sein.
 - Empfehlungen bzgl. Lagertemperatur: unter 20°C, bzw. so, dass sich bei Kontakt mit Aussenluft kein Kondenswasser bildet.
- Die Temperatur im Eierlagerraum wird mit einem Maximum-/Minimum-Thermometer überwacht und die Temperatur täglich notiert.
- Im selben Raum werden nur Lebensmittel / lebensmitteltaugliche Produkte gelagert.
- Es werden nur Eier gelagert bzw. zwischengelagert, die entweder auf der Verkaufspackung oder an der Gebinde-Einheit (z.B. am Höckerstapel) mit einem Datum versehen sind (Verkaufs- und Mindesthaltbarkeitsdatum oder Legedatum).
- Zugekaufte Eier oder Eier aus verschiedenen Haltungsformen (z.B. Boden-/Freilandhaltung) sind entsprechend gekennzeichnet (Rückverfolgbarkeit).
- Es werden nur saubere bzw. gereinigte Eier zwischengelagert.

6. Stempelung der Eier

6.1 CH-Stempelung der Eier

- Alle Eier, die nicht direkt an den Endverbraucher verkauft werden, werden mit dem CH-Stempel auf der Eischale versehen (ausgenommen Knickeier).
- Für die Stempelung wird nur lebensmitteltaugliche Tinte verwendet.

6.2 Legedatum

- Die Stempelung der Eier mit dem Legedatum ist freiwillig; das Legedatum muss aber klar als solches erkennbar sein (z.B. «Legedat.:...», oder «gelegt am:...»).
- Für die Stempelung wird nur lebensmitteltaugliche Tinte verwendet.

7. Offenverkauf der Eier

- Werden Eier offen auf 30-er-Höckern bzw. in Kisten verkauft, so befindet sich das Verkaufsdatum und das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Lieferschein und/oder der Verpackungseinheit (z.B. auf einer Klebeetikette an der Kiste oder am Rand oder in der Mitte des obersten Höckers des Stapels).
(→ der Wiederverkäufer muss das korrekte Verkaufsdatum garantieren und der Grossverbraucher das Mindesthaltbarkeitsdatum beachten können).
- Befinden sich Eier unterschiedlichen Alters zusammen auf einem Höcker bzw. in einer Kiste, orientiert sich das deklarierte Datum an den ältesten Eiern.

8. Verpackung der Eier / Verkauf vorverpackter Eier

- Sobald die Eier in einer Verpackung (z.B. 6-er / 10-er Schachtel) zum Verkauf angeboten werden, gilt dies als «vorverpackter» Verkauf. In diesem Fall haben sich auf der Schachtel folgende Angaben zu befinden:
 - Name & Adresse Produzent
 - Produktionsland (meist an CH-Stempel bzw. Produzentenadresse erkennbar)
 - Stückzahl
 - Eigewicht (i.d.R. Mindestgewicht je Ei, z.B.: "53 g + ", oder Gesamt-Nettogewicht)
 - Datierung: – "zu verkaufen bis..." (21 Tage nach Legetag)
– „mind. haltbar bis:..." (+ 7 Tage)
 - Haltungsform (z.B. «Freiland»), ist freiwillig, aber sinnvoll
→ ein allfälliges Bild auf der Schachtel darf aber nicht irreführend sein (keine Freilandhühner auf Bodenhaltungs-Eiern!)
 - Gewichtsbezeichnungen wie «Kleineier», «Grosseier» usw. machen nur Sinn wenn immer dieselbe Gewichtskategorie in derselben Schachtel angeboten wird (→ das Mindestgewicht oder Gesamtgewicht muss trotzdem angegeben werden, da die Begriffe «Gross-/Kleineier» in keiner Verordnung definiert sind!)
 - Beispiel für eine (selber gedruckte) Etikette auf der Eierschachtel:

6 Schweizer Freiland Eier

Produzent: Hans Muster, Musterhof, 3000 Bern

Mindestgewicht pro Ei: 63 g

Zu verkaufen bis: 3.9.2020

Mindestens haltbar bis: 10.9.2020

9. Hygiene Räume, Einrichtungen, Personal

- Der Eier-Sortierraum, die Eiersortiermaschine sowie der Lager- und Verkaufsraum werden wöchentlich gereinigt (gemäss separater Reinigungsanweisung).
- Die Sortierung und Lagerung/Verpackung der Eier findet mit sauberen Kleidern (keine Stallkleider) sowie gewaschenen Händen statt.

10. Rückverfolgbarkeit, Rücknahme

- Von den grösseren Abnehmern (Wiederverkäufer, Grossverbraucher) wird eine Liste geführt.
- Wenn bei der Beprobung der Hennen Salmonellen festgestellt oder andere Gesundheitsrisiken für die Konsumenten erkannt werden, werden die grösseren Abnehmer informiert, die gelieferten Eier aus dem Verkaufsregal bzw. aus dem Rohwarenlagen zu nehmen (allfällige Massnahmen in Absprache mit den kantonalen Lebensmittelbehörden).