

Absender:

---

---

---

über  
Kreis/kreisfreie Stadt

---

---

An das  
LANUV  
Leibnizstraße 10  
45659 Recklinghausen

---

Ort, Datum

**Antrag auf Zulassung meiner Eierpackstelle**

nach Art. 6 Abs.3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V. m. Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

**Anlagen**

Betriebsspiegel (siehe Anlage)  
maßstabsgetreuer Betriebsplan (Grundrissplan)  
Nachweis der Zuverlässigkeit (polizeiliches Führungszeugnis bzw. Bestätigung durch  
zuständigen Veterinär) **1)**

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meine Eierpackstelle

Name:

---

Anschrift:

---

1. Erkenntnisse für eine Nichtzuverlässigkeit liegen nicht vor

---

Stempel und Unterschrift KOB

Mit freundlichen Grüßen

---

Unterschrift

# Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name der Firma \_\_\_\_\_

Zulassungs-Nr. \_\_\_\_\_ Veterinärkontroll-Nr. \_\_\_\_\_  
(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. \_\_\_\_\_  
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer \_\_\_\_\_  
(i.S. des Art. 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Lebensmittelrechtlicher Ansprechpartner \_\_\_\_\_

Geschäftszeiten \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail, ggf. Internet \_\_\_\_\_

Baujahr \_\_\_\_\_

letzter Umbau \_\_\_\_\_

## Betriebsbereiche

- Fleisch / Fleischerzeugnisse  ja
- Milch / Milcherzeugnisse  ja
- Fisch / Fischerzeugnisse  ja
- Lebende Muscheln  ja
- Ei / Eiprodukte  ja
- Fette und Grieben  ja
- Mägen, Blasen und Därme  ja
- Gelatine / Kollagen  ja
- Sonstiges  ja \_\_\_\_\_

## Personal

Gesamtmitarbeiterzahl

**Männlich**

**Weiblich**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

davon im Produktionsbereich

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Externe Mitarbeiter

(z.B. Dienstleistungskräfte gem. EU-DienstleistungsRL aus EU-Mitgliedstaaten oder Drittländern mit Produktionsmitarbeiter mit Werkverträgen, Reinigungsdienstleister)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Wasserversorgung

öffentliche

Wasserversorgung

ja

Eigenwasserversorgung (Brunnen)

ja

sauberes Meerwasser

ja

## Genehmigungen und Zulassungen:

Genehmigungsbescheid nach dem BimSchG

ja \_\_\_\_\_

Genehmigungsbescheid nach dem Baurecht

ja \_\_\_\_\_

Zulassungsbescheid nach dem Lebensmittelrecht

ja \_\_\_\_\_

Waschplatz für Transportmittel

ja \_\_\_\_\_

*Hinweis: Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.*

## Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel

### Betriebsbereiche

- Gewinnung von Flüssige  ja  
Herstellung von Eiprodukten  ja  
Eierpackstelle  ja

### Informationen zur Betriebsstruktur

### Verwendete Rohstoffe<sup>1</sup>

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

### Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	
Anzahl sortierte Eier	/ pro Woche

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen

## Prüfkriterien für die hygienerechtliche Zulassung von Eierpackstellen

### 1. Räumlichkeiten

- Die Räume sind der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier vorzubehalten; ein Teil der Räume kann jedoch für die Lagerung anderer Erzeugnisse verwendet werden, sofern eine nachteilige Beeinflussung (Kontamination, Übertragung von Fremdgerüchen) der Eier ausgeschlossen ist.
- Die Räume müssen in gutem Zustand, sauber und frei von Fremdgerüchen gehalten werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion muss gewährleistet sein.
- Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
- Während der Sortierung, Verpackung und Lagerung sind die Eier vor nachteiligen Beeinflussungen wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen, insbesondere Sonneneinwirkung, zu schützen und bei vorzugsweise konstanter Temperatur aufzubewahren.
- Die Decken müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.
- Die Bodenbeläge müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- Wandflächen, Fenster und Türen müssen aus festem Material mit glatter Oberfläche und bis in Arbeitshöhe leicht zu reinigen sein.
- Es muss ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein. Empfohlen wird die Verwendung eines Seifenspenders sowie von Einmal- oder Rollenhandtüchern (Berührungslose Armaturen sind nur bei Aufschlagbetrieben erforderlich).
- Toiletten dürfen keinen direkten Zugang in die Räume der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier haben. Sie müssen mit Handwaschbecken (Warm- und Kaltwasserzufuhr) ausgestattet sein. Ebenso sind Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände bereitzuhalten. Die Toiletten müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen. Eine Wasserspülung und ein Anschluss an die Kanalisation sollten vorhanden sein.
- Die Abwasseranlagen müssen für den beabsichtigten Zweck ausreichend und so beschaffen sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Eier kommen kann.

- Eierpackstellen müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen. Die Beleuchtung sollte Verschmutzungen gut sichtbar machen.
- In den Räumen der Packstelle darf nicht geraucht werden. Im unmittelbaren Bereich des Arbeitsplatzes darf weder gegessen noch getrunken werden.

## **2. Einrichtungen und Ausrüstungen**

- Die Transportbänder, die Eiersortiermaschine sowie sonstige technische Einrichtungen sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Dabei sind die Pflege- und Wartungsintervalle nach Vorgabe des Herstellers einzuhalten.

## **3. Verpackungsmaterial**

- Das Verpackungsmaterial muss so gelagert werden, dass eine Kontamination des Verpackungsmaterials vermieden wird.
- Packungen, einschließlich des inneren Verpackungsmaterials, müssen stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt sowie aus einem Material gefertigt sein, das die Eier vor Fremdgeruch und etwaiger Qualitätsverschlechterung schützt.
- Verpackungsmaterial (Großpackungen, einschließlich des inneren Verpackungsmaterials) darf nur wiederverwendet werden, wenn es leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren oder neuwertig ist und den genannten technischen Anforderungen genügt. Kleinpackungen dürfen nicht wiederverwendet werden.

## **4. Abfallentsorgung**

- Eierreste, angeschlagene Eier, verschmutzte Eier etc. sind auf einem der folgenden Wege zu entsorgen:
  - bei Packstellen mit eigener Tierhaltung über die Gülle, Jauche, Festmist etc.
  - über Betriebe/Anlagen, die nach VO (EG) 1774/2002 zugelassen sind (z.B. Verbrennungsanlagen, Biogas-, Kompostieranlagen)

## **5. Arbeitskleidung**

- Das Betriebspersonal muss speziell für die Arbeit in der Packstelle vorgehaltene, geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen. Alle in der Packstelle tätigen Personen sind gefordert, auf ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu achten. Die Reinigung der Arbeitskleidung sollte zentral erfolgen.
- Für Fremdpersonal muss eine separate Umkleiemöglichkeit vorhanden sein.

## **6. Reinigung und Desinfektion**

- Basis der allgemeinen Hygiene in Eierpackstellen ist die Reinigung der Räume und der technischen Einrichtungen. Hierzu sind auf die betrieblichen Gegebenheiten

ten bezogene Hygiene- und Reinigungspläne zu erstellen. Diese umfassen alle hygienerelevanten Maßnahmen in den Teilbereichen der Eierpackstelle (Sortierung, Verpackung, Lagerung, Toilettenräume) incl. der Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

- Ein Hygiene- und Reinigungsplan soll zugleich auch Anweisung für die ausführenden Mitarbeiter sein. Erstellung und Umsetzung der Hygiene- und Reinigungspläne sollten folglich auch Teil der innerbetrieblichen Hygieneschulung sein.
- Für die Reinigung der Räume und der technischen Einrichtungen sind geeignete Arbeitsgeräte in sauberem und einwandfreiem Zustand bereitzuhalten. Dabei sind Holzgerätschaften auszuschließen.
- Die Arbeitsgeräte sind in einem leicht erreichbaren, gesonderten und entsprechend gekennzeichneten Schrank, hängend, aufzubewahren.

## **7. Schädlingsbekämpfung**

- Dem Befall mit Schadnagern ist durch geeignete Maßnahmen vorzubeugen. Regelmäßige Kontrollen und sachgerechte Gegenmaßnahmen sind nach dem Stand der Technik durchzuführen und zu dokumentieren. Dabei ist zu beachten, dass nur für Lebensmittelbetriebe zugelassene Mittel verwendet und bestimmte Mittel nur von Fachleuten zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden dürfen. Die Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel sind aufzubewahren.

## **8. Schulung des Personals**

- Die in der Packstelle tätigen Personen müssen über die Anforderungen an eine gute Lebensmittelhygienepaxis informiert und entsprechen geschult werden.

## **9. Rückverfolgbarkeit der Warenwege**

- Es muss nachvollziehbar sein, woher die Waren kommen und an wen sie geliefert werden.

## **10. Allgemeines**

- Die allgemeinen Hygienemaßnahmen haben zum Ziel, die Verschmutzung und Beschädigung der Schale sowie Fremdgeruch während der Sortierung, Verpackung und Lagerung der Eier zu vermeiden.
- Es ist möglich in Abhängigkeit der Betriebsgröße und den jeweiligen Begebenheiten vor Ort die allgemeinen und speziellen Hygieneanforderungen auf ein Minimum zu beschränken (10. AFFL-Sitzung Nov 2007).
- In reinen Eierpackstellen ist es nicht erforderlich CCPs im Rahmen eines HACCP-Konzeptes festzulegen (10. AFFL-Sitzung Nov 2007).
- Die Eigenkontrollmaßnahmen des Betriebes sind zu überprüfen. Dazu gehören die Reinigung und Desinfektion, die Schädlingsbekämpfung, die Schulung des Personals und die Rückverfolgbarkeit der Warenwege.