

26.10.93**Empfehlungen
der Ausschüsse****G - A - R**zu **Punkt** der 662. Sitzung des Bundesrates am 5. November 1993

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln
(Hühnereier-Verordnung)

A

Der **federführende Gesundheitsausschuß (G)**,
der **Agrarausschuß (A)**
und der **Rechtsausschuß (R)**
empfehlen dem Bundesrat, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des
Grundgesetzes nach Maßgabe nachstehender Änderungen zuzustimmen.

R 1. Zu den Eingangsworten

In den Eingangsworten ist die Angabe "§ 19 a Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 4" durch die
Angabe "§ 19 a Nr. 3 und 4" zu ersetzen.

Begründung:

Auf die in den Eingangsworten zitierte Vorschrift des § 19 a
Nr. 2 Buchstabe b soll § 4 der Verordnung gestützt werden.
Nach § 4 sind in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemein-
schaftsverpflegung von den dort genannten, mit rohen Be-
standteilen der Hühnereier hergestellten Lebensmitteln Rück-
stellproben zu entnehmen und 96 Stunden aufzubewahren. Die

26. OKT. 1993**Ausgeliefert am**

(noch Ziff. 1)

Vorschrift kann nicht auf § 19 a Nr. 2 Buchstabe b LMBG gestützt werden. Nach dieser Ermächtigungsnorm kann der Verordnungsgeber zum Schutz des Verbrauchers vorschreiben, daß Betriebe, die bestimmte Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, bestimmte betriebseigene Kontrollen durchführen und darüber Nachweise führen müssen. Die Entnahme und Aufbewahrung von Rückstellproben kann als solche weder als Kontrolle noch als Nachweis einer Kontrolle angesehen werden. Sie soll nach der Begründung zu § 4 im Falle der Erkrankung von Menschen an einer Lebensmittelinfektion die Ursachenermittlung erleichtern und die Infektionsquelle aufzufinden helfen. Dadurch wird auch künftigen Erkrankungen an Lebensmittelinfektionen vorgebeugt. Als Kontrollmaßnahme wäre sie nur anzusprechen, wenn sie dazu beitragen würde, die Abgabe infizierter Lebensmittel zu verhindern. Das ist nicht der Fall.

§ 4 der Verordnung kann auf § 19 a Nr. 3 LMBG gestützt werden. Danach kann durch Rechtsverordnung zum Schutz des Verbrauchers vorgeschrieben werden, daß über das Herstellen bestimmter Lebensmittel Nachweise zu führen sind. Der Nachweis kann nicht nur in schriftlicher Form, z.B. durch Aufbewahrung der Rezeptur, geführt werden, sondern auch durch Aufbewahrung einer Rückstellprobe, die zum späteren Nachweis der Zusammensetzung eines Lebensmittels geeignet ist. Die Rückstellprobe ist daher ein geeigneter Nachweis über die Herstellung des Lebensmittels.

G
A

2. Zu § 1 Abs. 2 Nr. 2, Abs. 3, § 7

- a) Der bisherige Wortlaut der §§ 1 bis 6 der Verordnung wird Artikel 1.
- b) Es ist folgender Artikel 2 anzufügen:

'Artikel 2

Änderung der Hühnereier-Verordnung

- aa) § 1 Abs. 2 Nr. 2 wird wie folgt gefaßt:

"2. vom 10. Tag nach dem Legen an bis zur Abgabe an den Verbraucher bei einer Temperatur von + 5° C bis + 8° C zu lagern, aufzubewahren und zu befördern,".

- bb) In § 1 Abs. 3 wird die Zahl "18" durch die Zahl "10" ersetzt.'

- c) § 7 ist durch folgenden Artikel 3 zu ersetzen:

"Artikel 3

Inkrafttreten

Artikel 1 tritt am 1. Dezember 1993 in Kraft. Artikel 2 tritt am 1. Juni 1994 in Kraft."

Begründung

zu b:

Salmonellosen bei Menschen werden nach Aussagen des BGA überwiegend durch roheihaltige Speisen verursacht. Um dieses Infektionsrisiko zu verringern, reichen die in der Verordnung vorgesehenen Maßnahmen nicht aus. Eine Kühlung ab dem 10. Tage stellt nach Aussage des BGA einen ausreichenden Schutz gegen die Vermehrung von Salmonellen im Ei dar. Aus diesem Grunde hält der Bundesrat diese Forderung zur Sicherung des Verbraucherschutzes für unabdingbar.

zu c:

Um der betroffenen Wirtschaft einen angemessenen Zeitraum für die Beschaffung von Kühleinrichtungen einzuräumen, soll eine Übergangsfrist von sechs Monaten gewährt werden.

G 3. Zu § 1 Abs. 2 Nr. 4

§ 1 Abs. 2 Nr. 4 ist wie folgt zu fassen:

- '4. durch die Packstelle auf der Verpackung mit dem Hinweis "vom (Tag und Monat) an bei + 5° C bis + 8° C zu kühlen" zu kennzeichnen; bei der Festlegung dieses Datums ist der Zeitraum zwischen Legen und Verpacken der Eier zu berücksichtigen; anstelle des Hinweises auf die Kühlung können die Eier mit dem Legedatum gekennzeichnet werden, das entweder durch die Packstelle auf den Eiern und der Verpackung angegeben oder beim Erzeuger auf die Eier aufgebracht wird.'

Begründung:

Das Legedatum ist aufgrund von Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier nur als fakultative Angaben vorgesehen.

Durch die Umstellung soll verdeutlicht werden, daß mit der Hühnereier-Verordnung nur die Kennzeichnung mit dem "Kühlungsdatum" vorgeschrieben wird.

G 4. Zu § 2 Abs. 4

In § 2 ist folgender Absatz 4 anzufügen:

"(4) In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für alte oder kranke Menschen oder Kinder müssen Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt worden sind, einem Erhitzungsverfahren nach Absatz 2 unterzogen werden."

(noch Ziff. 4)

Folgeänderungen:

- In § 2 Abs. 1 sind nach den Worten "Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen" die Worte ", unbeschadet des Absatzes 4," einzufügen.

- In § 5 Abs. 1 ist folgende Nummer 2a einzufügen:

"2a. entgegen § 2 Abs. 4 Lebensmittel nicht einem Erhitzungsverfahren unterzieht oder".

- In § 5 Abs. 1 Nr. 2 ist das Wort "oder" durch ein Komma zu ersetzen.

Begründung:

Die geschwächte Immunabwehr von älteren Menschen, Kranken oder Kindern gebietet es, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dieses Personenkreises besonders restriktive Maßnahmen zu ergreifen. Dies entspricht der Intention des GMK-Beschlusses vom 5./6. November 1992.

R 5. Zu § 4 Satz 1

In § 4 Satz 1 sind die Wörter "im Rahmen betriebseigener Kontrollen" zu streichen.

Begründung:

Nach der Begründung zu § 4 sollen von den Betrieben (Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung) keine Eigenkontrollen in Form einer Untersuchung auf das Vorhandensein von Salmonellen in Lebensmitteln verlangt werden. Die Betriebe sind nur zur Entnahme und Aufbewahrung von Rückstellproben verpflichtet. Davon geht auch die Bußgeldvorschrift in § 6 Abs. 3 aus. Die Streichung der Worte "im Rahmen betriebseigener Kontrollen" dient der Klarstellung des Gewollten.

B

Der federführende Gesundheitsausschuß

empfiehlt dem Bundesrat ferner die Annahme nachstehender EntschlieÙung:

6. Der Bundesrat fordert die Bundesregierung auf:

- das Bundesgesundheitsamt zu beauftragen, umgehend wissenschaftliche Untersuchungen einzuleiten, die den tatsächlichen Umfang der Dotterinfektionen und der dotternahen Infektionen abklären, und nach den Untersuchungsergebnissen die ggf. erforderlichen Schutzmaßnahmen in die Verordnung zu integrieren,
- in die zur Umsetzung der Zoonose-Richtlinie der EG vorgesehene "Verordnung zum Schutz gegen bestimmten Salmonelleninfektionen in Geflügelzuchtbeständen" eine Impfanordnung für Legenhennenzucht- und -aufzuchtbestände aufzunehmen, die einen effektiven Schutz der Konsumierproduktion vor *Salmonella enteritidis* und *Salmonella typhimurium* ermöglicht,
- rechtlich chargenbezogene kontinuierliche Untersuchungsmaßnahmen bei für Legenhennen bestimmten Futtermitteln vorzusehen, um die Eintragsmöglichkeiten von Salmonellen auf diesem Wege weitestgehend zu beseitigen,
- Vorschriften bezüglich der Fachkenntnisse der Personen zu erstellen, die Eier im Sinne von § 7 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz herstellen, in Verkehr bringen oder behandeln,
- Vorschriften zur effektiven Untersuchung von Personen zu erlassen, die Eier im Sinne von § 7 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz herstellen (zubereiten, be- und verarbeiten), um das Risiko durch Salmonellenausscheider zu verringern.