

24.09.93

G - A - R

M. Leifer

Verordnung

des Bundesministeriums für Gesundheit

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

A. Zielsetzung

Der vorliegende Entwurf dient dazu, die am 30. November 1993 außer Kraft tretende Dringlichkeits-Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln (Hühnereier-Verordnung) vom 28. Mai 1993 (BAnz S. 4965), die wegen Gefahr im Verzuge aufgrund des § 38 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen worden ist, abzulösen.

Ziel des Entwurfes ist es, das Salmonellose-Infektionsrisiko des Menschen durch Salmonella-kontaminierte Hühnereier oder roheihaltige Speisen zu minimieren. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist es deshalb erforderlich, Regelungen für das Inverkehrbringen, insbesondere für das Lagern und die Kennzeichnung von Hühnereiern sowie für den Umgang mit roheihaltigen Speisen, die vor der Abgabe an Verbraucher nicht mehr ausreichend erhitzt werden, festzulegen.

B. Lösung

Der Entwurf sieht im wesentlichen folgende Regelungen vor:

- Verpflichtung, die Hühnereier vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen;

...

- Verpflichtung, die Eier entweder vom 18. Tag nach dem Legen an bei + 5°C bis + 8°C gekühlt zu lagern oder sie zu Eiprodukten zu verarbeiten oder an die nicht-Lebensmittel-herstellende Industrie abzugeben;
- Verpflichtung, die Eier mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum sowie weiteren Verbraucherhinweisen zu kennzeichnen;
- Verpflichtung, die Eier entweder mit dem Legedatum zu kennzeichnen oder mit der Angabe zu versehen, ab wann die Eier zu kühlen sind;
- Abgabebeschränkungen und -auflagen für Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und sonstige Gewerbebetriebe im Umgang mit roheihaltigen Lebensmitteln, die nicht ausreichend erhitzt worden sind;
- Verpflichtung für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Rückstellproben aufzubewahren.

C. Alternativen

keine

D. Kosten

Die Verordnung hat keine finanziellen Auswirkungen auf die öffentlichen Haushalte. Durch die Einführung der neuen Kennzeichnungsvorschriften wird die Wirtschaft, gemessen an ihren Gesamtkosten, nur geringfügig belastet. Der zusätzliche Aufwand und die Einschränkungen der Verwendung von Hühnereiern führen zu einer kostenmäßigen Mehrbelastung, die im Einzelfall durchaus zu Preiserhöhungen für Eier führen könnte. Das Ausmaß dürfte je nach Markt- und Wettbewerbslage unterschiedlich sein und läßt sich im Voraus nicht quantifizieren. Gemessen am Gesamtverbrauch von Eiern und dem Gewicht von Eiern im Rahmen des Lebenshaltungsindex dürfte dies nicht zu meßbaren preislichen Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau führen und deshalb auch keine Auswirkungen auf das Preisniveau haben.

24.09.93

G - A - R

Verordnung

des Bundesministeriums für Gesundheit

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

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
021 (313) - 231 02 - Le 84/93

Bonn, den 23. September 1993

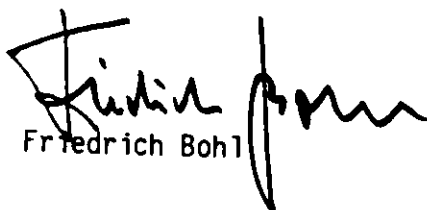
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Gesundheit zu erlassende

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

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.


Friedrich Bohl

**Verordnung
über die hygienischen Anforderungen
an das Behandeln und Inverkehrbringen
von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln
(Hühnereier-Verordnung)
Vom 1993**

Auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3 und 5, des § 10 Abs. 1 Satz 1 und des § 19 a Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl I S. 1169) verordnet das Bundesministerium für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft:

§ 1

(1) Hühnereier, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unter Einhaltung der Anforderungen der Absätze 2 bis 4 behandelt werden. Satz 1 gilt nicht für Hühnereier, die zur Herstellung von Eiprodukten im Sinne von § 1 der Eiprodukte-Verordnung bestimmt sind.

(2) Hühnereier im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 sind

1. vom Beginn der Lagerung im Erzeugerbetrieb an bis zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (Verbraucher) vor nachteiligen Beeinflussungen wie Verunreinigungen und Witterungseinflüssen, insbesondere Sonneneinwirkung, zu schützen,
2. vom 18. 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,
3. durch die Packstelle auf der Verpackung leicht lesbar und deutlich sichtbar mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und mit der Angabe " Verbraucherhinweis:

bei Kühlschranktemperatur aufbewahren - nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen" zu kennzeichnen und

4. a) durch die Packstelle auf dem Ei und auf der Verpackung mit dem Legedatum zu kennzeichnen; das Legedatum kann jedoch auch beim Erzeuger auf die Eier aufgebracht werden, oder
- b) 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.

(3) Hühnereier im Sinne des Absatzes 1, die nicht entsprechend Absatz 2 Nr. 2 ab dem 18. Tag nach dem Legen gekühlt werden, sind, soweit sie noch als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen, entsprechend Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission vom 15. Mai 1991 mit Durchführungs Vorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (ABl. EG Nr. L 121 S. 11) wie Eier der Klasse C zu behandeln.

(4) Abweichend von Absatz 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 3 sind die dort genannten Angaben bei Hühnereiern, die

1. im Einzelhandel lose oder
2. vom Erzeuger ab Hof, auf einem örtlichen Markt oder im Verkauf an der Tür

an den Verbraucher abgegeben werden, auf einem Schild auf oder neben der Ware oder auf einem Begleitzettel anzugeben.

§ 2

(1) In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren nach Absatz 2 unterzogen worden sind, nur an Verbraucher im Sinne von § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden, wenn

1. diese Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und,

2. a) sofern es sich um bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrende Lebensmittel handelt, die Abgabe nicht später als 2 Stunden nach der Herstellung erfolgt,
- b) sofern es sich um bestimmungsgemäß kalt zu verzehrende Lebensmittel handelt, diese innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung
 - aa) auf eine Temperatur von höchstens + 7° C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden oder
 - bb) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7° C nicht überschritten werden darf.

(2) Ein Erhitzungsverfahren im Sinne dieser Verordnung ist ein Verfahren, das sicherstellt, daß Salmonellen abgetötet werden.

(3) Absatz 1 Nr. 2 gilt entsprechend für Lebensmittel nach Absatz 1, die kurz vor der Abgabe zubereitet und verzehrfertig hergerichtet zu karitativen Zwecken zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden. Diesen Lebensmitteln ist bei der Abgabe an Verbraucher im Sinne von § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes der schriftliche Hinweis "sofort verbrauchen" beizufügen.

§ 3

In Gewerbebetrieben, die nicht unter § 2 fallen, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren nach § 2 Abs. 2 unterzogen worden sind, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung

1. auf eine Temperatur von höchstens + 7°C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Herstellung abgegeben werden oder
2. tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7° C nicht überschritten werden darf.

§ 4

In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind im Rahmen betriebseigener Kontrollen von allen Lebensmitteln, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und anschließend nicht einem Erhitzungsverfahren nach § 2 Abs. 2 unterzogen worden sind, und die eine Menge von 30 Portionen übersteigen, Rückstellproben bei einer Temperatur von maximal + 4 °C für den Zeitraum von 96 Stunden vom Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher an aufzubewahren. Die Proben sind mit dem Datum und der Stunde des Herstellungszeitpunktes zu kennzeichnen und der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

§ 5

Strafvorschriften

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 1 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 2, 3, diese auch in Verbindung mit Abs. 4, oder Nr. 4 Hühnereier in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 2 Abs. 1, auch in Verbindung mit Abs. 3 Satz 1, Lebensmittel abgibt oder
3. entgegen § 3 Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 2 Abs. 3 Satz 2 den schriftlichen Hinweis nicht beifügt.

§ 6

Bußgeldvorschriften

- (1) Wer eine in § 5 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.
- (2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 1 Abs. 2 Nr. 1 Hühnereier nicht vor Verunreinigungen oder Witterungseinflüssen schützt.
- (3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Satz 1 Rückstellproben nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise aufbewahrt.

§ 7

Diese Verordnung tritt am 1. Dezember 1993 in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt

Bonn, den

Der Bundesminister
für Gesundheit

Begründung

A. Allgemeiner Teil

Mit dem vorliegenden Entwurf soll die am 30. November 1993 außer Kraft tretende Dringlichkeitsverordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln (Hühnereier-Verordnung) vom 28. Mai 1993 (BAZ. S. 4965), die wegen Gefahr im Verzuge aufgrund des § 38 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes (LMBG) ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen worden ist, abgelöst werden.

Mit der Dringlichkeitsverordnung wurden Vorschriften für den gesundheitlichen Verbraucherschutz geschaffen, die darauf abzielen, das Salmonellose-Infektionsrisiko des Menschen durch Salmonella-kontaminierte Hühnereier oder roheihaltige Speisen zu minimieren. Das Bundesgesundheitsamt hat festgestellt, daß auch in Deutschland die meisten Salmonella-Ausbrüche durch Salmonella enteritidis, Lyso-typ 4/6, bedingt sind. Das Hühnerei ist dabei von überragender epidemiologischer Bedeutung. Aufgrund epidemiologischer Ergebnisse läßt sich in einem hohen Prozentsatz aller Fälle die ursächliche Beteiligung von Eiern und roheihaltigen Speisen an Lebensmittelinfektionsausbrüchen durch Salmonellen zurückführen. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes war es deshalb erforderlich, Regelungen für das Inverkehrbringen, insbesondere für das Lagern und die Kennzeichnung von Hühnereiern sowie für den Umgang mit roheihaltigen Speisen, die vor der Abgabe an Verbraucher nicht mehr ausreichend erhitzt werden, festzulegen.

Die Dringlichkeitsverordnung ist der EG-Kommission vor Erlaß aufgrund der Vorschriften der Richtlinie 83/189/EWG über das Informationsverfahren Technische Vorschriften notifiziert worden. Die EG-Kommission hat die Dringlichkeit anerkannt. Da von der EG-Kommission bisher noch kein Vorschlag für eine gemeinschaftsweite Regelung zum Schutze der Gesundheit des Verbrauchers auf diesem Sektor vorgelegt worden ist, die Gefahr jedoch andauert, ist eine Anschlußregelung an die oben genannte Dringlichkeits-Verordnung national zu treffen.

Die Verordnung hat keine finanziellen Auswirkungen auf die öffentlichen Haushalte. Durch die Einführung der neuen Kennzeichnungsvorschriften wird die Wirtschaft, gemessen an ihren Gesamtkosten, nur geringfügig belastet. Der zu-

sätzliche Aufwand und die Einschränkungen der Verwendung von Hühnereiern führen zu einer kostenmäßigen Mehrbelastung, die im Einzelfall durchaus zu Preiserhöhungen für Eier führen könnte. Das Ausmaß dürfte je nach Markt- und Wettbewerbslage unterschiedlich sein und läßt sich im Voraus nicht quantifizieren. Gemessen am Gesamtverbrauch von Eiern und dem Gewicht von Eiern im Rahmen des Lebenshaltungsindex dürfte dies nicht zu meßbaren preislichen Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau führen und deshalb auch keine Auswirkungen auf das Preisniveau haben.

B. Besonderer Teil

Zu § 1:

Absatz 1 legt den Anwendungsbereich der Verordnung und die Voraussetzungen für das Inverkehrbringen von Hühnereiern fest.

Absatz 2 Nr. 1 legt allgemeine Hygieneanforderungen zum Schutz der Hühnereier vor nachteiligen Beeinflussungen fest.

In Absatz 2 Nr. 2 wird eine Kühlung der Eier ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von + 5 °C bis + 8 °C vorgeschrieben.

Absatz 2 Nr. 3 und 4 regelt im einzelnen die aus Gründen des Gesundheitsschutzes erforderliche Kennzeichnung der Eier oder ihrer Verpackung.

Absatz 3 sieht eine Ausnahme von den Vorschriften des Absatzes 2 Nr. 2 vor. Werden die Eier nach dem 18. Tag nach dem Legen nicht gekühlt an den Verbraucher abgegeben, so sind sie entsprechend Artikel 7 der Verordnung EWG Nr. 1274/91 entweder an Unternehmen der Lebensmittelindustrie, die gemäß Artikel 6 der Richtlinie 89/437/EWG zugelassen sind, oder an die Non-Food-Industrie abzugeben. Geschieht dies nicht, so sind sie unschädlich zu beseitigen. Die Angaben über das Legedatum oder über den Kühlzeitpunkt sind hierbei entbehrlich.

In Absatz 4 sind die erleichterten Bedingungen für die Kennzeichnung der Eier festgelegt, die lose im Einzelhandel oder vom Direktvermarkter an den Verbraucher abgegeben werden.

Die Vorschriften sind auf § 9 Abs. 1 Nr. 3 und § 10 Abs. 1 Satz 1 LMBG gestützt.

Zu den §§ 2 und 3:

In diesen Vorschriften werden die Bedingungen festgelegt, unter denen Speisen oder Lebensmitteln, die unter Verwendung von Roheiern hergestellt worden sind und anschließend nicht so erhitzt worden sind, daß sichergestellt ist, daß Salmonellen abgetötet werden, in den Verkehr gebracht werden dürfen. § 2 richtet sich an Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, § 3 an sonstige Gewerbebetriebe, z.B. Bäckereien, Konditoreien.

Die Vorschriften beruhen auf § 9 Abs. 1 Nr. 3 und 5 LMBG.

Zu § 4:

Die Verpflichtung, Rückstellproben einzubehalten, erklärt sich aus der Notwendigkeit, im Falle einer Erkrankung von Menschen durch eine Lebensmittelinfektion eine Ursachenermittlung durchführen zu können. Oft wurde dies dadurch erschwert, daß von den als Infektionsquelle in Frage kommenden Lebensmitteln keine Reste mehr vorhanden waren. Aus diesem Grunde werden Rückstellproben von Speisen oder Teilen von Speisen, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und anschließend nicht einem Erhitzungsverfahren unterzogen worden sind, das sicherstellt, daß Salmonellen abgetötet werden, nunmehr im Gaststättenbereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung vorgeschrieben.

Die Regelungen sind auf § 19 a Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 4 LMBG gestützt.

§§ 5 und 6 enthalten die erforderlichen Straf- und Bußgeldvorschriften.

§ 7 enthält die notwendige Vorschrift für das Inkrafttreten der Verordnung.

05.11.93

Beschluß

des Bundesrates

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

Der Bundesrat hat in seiner 662. Sitzung am 5. November 1993 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die nachstehende EntschlieÙung gefaÙt:

Der Bundesrat fordert die Bundesregierung auf:

- das Bundesgesundheitsamt zu beauftragen, umgehend wissen-
schaftliche 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 integrie-
ren,
- in die zur Umsetzung der Zoonose-Richtlinie der EG vorgesehene
"Verordnung zum Schutz gegen bestimmten Salmonelleninfektionen
in Geflügelzuchtbeständen" eine Impfanordnung für Legehennen-
zucht- und -aufzuchtbestände aufzunehmen, die einen effektiven
Schutz der Konsumeierproduktion vor Salmonella enteritidis und
Salmonella typhimurium ermöglicht,

- rechtlich chargenbezogene kontinuierliche Untersuchungsmaßnahmen bei den für Legehennen bestimmten Futtermitteln vorzusehen, um die Eintragungsmöglichkeiten von Salmonellen auf diesem Wege weitestgehend zu beseitigen,
- Vorschriften bezüglich der Fachkenntnisse der Personen zu erstellen, die Eier im Sinne von § 7 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes herstellen, in Verkehr bringen oder behandeln,
- Vorschriften zur effektiven Untersuchung von Personen zu erlassen, die Eier im Sinne von § 7 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes herstellen (zubereiten, be- und verarbeiten), um das Risiko durch Salmonellenausscheider zu verringern.

Anlage

Änderungen

der

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

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 Gemeinschaftsverpflegung von den dort genannten, mit rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellten Lebensmitteln Rückstellproben zu entnehmen und 96 Stunden aufzubewahren. Die

...

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.

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 BfM 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 BfM 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.

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.

4. Zu § 2 Abs. 4 -neu-

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."

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.

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.