

Eier vermarkten - worauf ist zu achten?

Wer sich zum Einstieg in die Direktvermarktung von Eiern entscheidet, muss die Bestimmungen für die Legehennenhaltung und Eiervermarktung berücksichtigen.

Von Oliver Bernhauser

Jeder, der Eier abgibt oder Eier vermarktet, unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Hühner, gilt als Lebensmittelunternehmer und hat damit die Reglementierungen zur Qualitäts- und vor allem der Lebensmittelsicherheit zu berücksichtigen. Als Lebensmittelunternehmer hat man die Verantwortung, nur sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Eier zählen zu den hochwertigsten Nahrungsmitteln, wodurch ein entsprechend sorgfältiger Umgang mit diesen erforderlich ist.

Programm zur Salmonellenbekämpfung

Salmonellen sind krank machende Bakterien, die sich bei wärmeren Temperaturen und entsprechendem Nährboden, wie zum Beispiel dem Eiklar, optimal vermehren können. Liefert man Eier an den Großhandel oder befinden sich mehr als 349 Stück Geflügel am Betrieb, so unter-



liegen diese Betriebe dem Salmonellenbekämpfungsprogramm Geflügelhygiene-Verordnung.

Im Folgenden ein Auszug aus der Verordnung:

- Einstellen nur von Junghennen, die gegen Salmonellen geimpft sind
- Alle 15 Wochen Stallungen auf Salmonellen testen
- Vermarktungsverbot von Frischeiern bei positivem Salmonellentest

Da eine weitere Haltung salmonellenpositiver Herden nicht wirtschaftlich ist, werden diese überwiegend gekeult. Zur wirtschaftlichen Absicherung gegen Schäden durch das Auf-

finden von Salmonellen gibt es Versicherungsmöglichkeiten.

Nur Eier der Güteklasse A für Lebensmittelhandel

Der überwiegende Teil der Bestimmungen beruht auf fachlichen Gründen zur Absicherung der Lebensmittelsicherheit.

Im Folgenden Auszüge aus den Anforderungen an Eier der Güteklasse A:

Schale und Kutikula müssen sauber und unverletzt sein.

- Schmutz bedeutet erhöhte bakteriologische Belastung und ist im Lebensmittelbereich nicht tolerierbar.
- Eine verletzte Schale oder Kutikula (Bakterienschutzschicht am Ei) ermöglicht Bakterien das Eindringen in das Ei und vermindert die Haltbarkeit wesentlich.

Eier der Klasse A dürfen weder vor noch nach der Sortierung

gewaschen oder anderweitig gereinigt werden.

- Eier sind porös, Waschwasser dringt in das Innere des Eis ein und vermindert die Haltbarkeit wesentlich.
- Durch eine mechanische Bearbeitung der Eioberfläche wird die Schutzschicht (Kutikula) geschädigt. Bakterien können nun in das Eiinnere eindringen, wodurch die Haltbarkeit wesentlich verringert wird.

Eier dürfen nur innerhalb von höchstens 28 Tagen nach dem Legen an den Letztverbraucher abgegeben werden. Eier haben zum Schutz des ursprünglich vorgesehenen neuen Lebens (Küken) einen natürlichen bakteriologischen Schutz, der sich mit zunehmendem Alter abbaut.

Die Konsumenten müssen mit einer entsprechenden Information auf die richtige Lagerung und Handhabung der Eier nach dem Kauf hingewiesen werden, um Erkrankungen durch mögliche mit Salmonellen kontaminierte Eier zu vermeiden. Das geschieht durch folgenden Text: „Verbraucherhinweis: bei Kühlschranktemperatur aufbewahren, nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“.

Ing. Oliver Bernhauser ist Experte in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.

Österreichische Qualitätsrohre
BAUERNFEIND

PP-MEGA-Rohr oder Drän

DN/ID 100 - 1600 mm



SN8



ungeschützt



geschützt



SN12

Schächte - Spezialformteile - Tanks

www.bauernfeind.at 07277/2598