

Minneslista vid godkännande: äggprodukter

Styrande instruktion för Livsmedelsverket

Här finner du en minneslista att använda vid godkännandeprovning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004.

Frågeställningarna bygger på lagkrav ur förordning (EG) nr 853/2004 gällande äggprodukter och ska alltid användas tillsammans med

minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

1	Äggprodukter
1.1	<p>Är anläggningen utformad/utrustad/inredd för att garantera att följande arbetsmoment skiljs åt:</p> <ul style="list-style-type: none">• tvättning, torkning och desinficering av smutsiga ägg om dessa moment utförts• knäckning av ägg, uppsamling av ägginnehållet och borttagning av skal och hinnor• andra arbetsmoment än de som anges i punkterna 1 och 2. <p>Se avsnitt X, kapitel II, I, punkt 1-3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.2	<p>Finns det förutsättningar för värmebehandling av flytande ägg och äggprodukter när så det behövs?</p> <p>Se avsnitt X, kapitel II, III, punkt 5-6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.3	<p>Finns det förutsättningar för kylhantering av flytande ägg som inte kan bearbetas direkt efter knäckningen när så behövs?</p> <p>Se avsnitt X, kapitel II, III, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.4	<p>Finns det förutsättningar för lagring av produkter som inte har hållbarhetsbehandlats samt infrysning av produkter avsedda för infrysning?</p> <p>Se avsnitt X, kapitel II, III, punkt 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
2	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
2.1	<p>Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning:</p> <ul style="list-style-type: none">• särskilda analyskrav och särskilda märkningskrav enligt avsnitt X kapitel II, IV och V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Senast uppdaterad 17 maj 2019 Ansvarig grupp LK Processgrupp kontroll av livsmedelsföretagare