

Minneslista vid godkännande: äggpackeri

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

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 852/2004, nr 853/2004 och nr 589/2008 gällande äggpackeri och ska alltid användas tillsammans med

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

1	Äggpackeri
1.1	<p>Är anläggningen utformad så att äggen kan förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter, samt skyddas effektivt mot stötar och solljus?</p> <p>Se avsnitt X, kapitel I, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.2	<p>Är anläggningen utformad så att äggen kan förvaras vid den, företrädesvis konstanta, temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper?</p> <p>Se avsnitt X, kapitel I, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.3	<p>Har anläggningen den tekniska utrustning som krävs för att garantera att äggen hanteras korrekt? Den ska omfatta följande, beroende på vad som är lämpligt:</p> <ul style="list-style-type: none">• lämplig och automatiskt eller ständigt bemannad genomlysningsskärmar för kvalitetskontroll av varje enskilt ägg, eller annan lämplig utrustning• anordningar för mätning av luftblåsans höjd• utrustning för klassificering av äggen efter vikt• en eller flera justerade vågar för vägning av äggen• utrustning för märkning av äggen. <p>Se artikel 5, punkt 3 i förordning (EG) nr 589/2008.</p>
2	Tvättning av ägg
2.1	<p>Har livsmedelsföretagaren i sina HACCP baserade förfaranden beaktat de risker som är förenade med tvättning av ägg?</p> <p><i>Kommentar: se riskvärderingen</i></p> <p><i>Faror i samband med industriell tvättning av ägg</i></p> <p>Se artikel 5, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.2	<p>Finns infrastrukturella förutsättningar för äggtvätt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kan temperaturen på tvättvatten och sköljvatten avläsas automatiskt via givare?• Kan tvättvatten dräneras så att överskottsvatten leds direkt till avlopp? <p><i>Kommentar: Se Nationella riktlinjer för industriell tvättning av ägg.</i></p> <p>Se artikel 3, punkt 1 i förordning (EG) nr 589/2008.</p>

3	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
3.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: <ul style="list-style-type: none">• handelsnormer för ägg enligt förordning (EG) nr 1308/2013 samt förordning (EG) nr 589/2008.

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