

# Checklista vid kontroll av äggpackerier

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

Använd checklista nedan vid kontroll av äggpackerier.

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>1 - Förvaring hos producent</b></p> <p>Packeriet ska ha kontroll på att äggen kommer från en anläggning som är godkänd eller registrerad av behörig myndighet.</p> <p>Se artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004.</p> <p>Äggen ska förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter samt skyddas mot stötar och direkt solljus. Äggen ska förvaras vid den, helst konstanta, temperatur som bäst bevarar äggens hygieniska egenskaper. Dokumentation kan vara direkta temperaturmätningar eller ett signerat avtal där producenten försäkrar att äggen förvaras på lämpligt sätt.</p> <p>Se avsnitt X, Kapitel I, punkt 1-2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se även artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p><i>Packeriet ska ha utfört någon typ av bedömning av sina leverantörer för att kontrollera att äggen kommer från en hos behörig myndighet registrerad eller godkänd anläggning. Direkta temperaturmätningar och/eller ett signerat avtal där producenten försäkrar att äggen förvaras på lämpligt sätt är ytterligare sätt för packeriet att säkerställa att kraven uppfylls.</i></p>	<p>J03. Hygien före, under och efter processen</p> <p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>2 - Märkning inkommande</b></p> <p>Inkommande äggleveranser, det vill säga varje transportförpackning av ägg (pall/vagn), ska vara märkt med produktionsanläggningens namn, adress och producentkod, antalet ägg och/eller deras vikt, värpdag eller värpperiod samt avsändningsdag. Packeriet ska behålla originalen till följehandlingarna.</p> <p>Se även punkt 44 i denna checklista. Se artikel 7 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Äggpackerier får endast förpacka ägg från värphönsanläggningar som har ett av Livsmedelsverket tilldelat identifieringsnummer för märkning med produktionssystem (se även punkt 12 och 19 i denna checklista).</p> <p><i>Pallar/vagnar med oförpackade ägg från egna produktionsenheter belägna på samma ställe som packeriet behöver inte vara märkta enligt ovan vid mottagandet utan de får märkas på packeriet. Dock måste spårbarhet alltid vara möjlig till enskilda produktionssystem. Undersök också om bevis finns för att produktionsformen är besiktigad och godkänd/registrerad av behörig myndighet.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>3 - Märkning oklassificerade utgående ägg</b></p> <p>Motsvarande uppgifter som ovan ska finnas även på utgående oklassificerade äggleveranser till andra packerier.</p> <p>Se artikel 7 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Enligt förordning 1308/2013 ska ägg stämplas med producentkoden på det första äggpackeriet. Eftersom packerier har svårt att hantera redan stämplade ägg kan det tillåtas att ägg som enbart mellanlagras på första packeriet för vidare transport till annat packeri inte stämplas med producentkoden. Detta under förutsättning att äggen enbart förvaras tillfälligt i det första packeriets lagerlokal utan att tas in i produktionen. Palletketter får i dessa fall inte bytas ut.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>4 - Lagringstid</b></p> <p>Ägg ska klassificeras, märkas och packas senast tio (10) dagar efter värpdagen.</p> <p>Se artikel 6 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Det innebär i praktiken att inga oklassificerade ägg äldre än 10 dagar ska finnas på lager för inkommande ägg (som företaget avser att klassificera).</i></p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>
<p><b>5 - Utrustning för kvalitets-/viktklassificering</b></p> <p>Packeriet ska ha teknisk utrustning och en kvalitetsklassificering som säkerställer att givna toleranskrav uppnås. Den tekniska utrustningen ska bestå av, beroende på vad som är lämpligt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lämplig och automatisk eller ständigt bemannad genomlysningsapparat för kvalitetskontroll av varje enskilt ägg eller annan lämplig utrustning</li> <li>• Anordning för mätning av luftblåsans höjd</li> <li>• En maskin för viktklassificering av äggen</li> <li>• En eller flera justerade vågar för vägning av äggen</li> <li>• Utrustning för märkning av äggen.</li> </ul> <p>Se artikel 5.3 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Värdera om den utrustning som företaget har för klassificering kan anses tillfredsställande. Observera att viktklassificering inte krävs om äggen säljs i blandad storlek.</i></p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>6 - Kvalitetsklassificering</b></p> <p>Packeriet ska ha en metod för att uppfylla kraven för kvalitetsklassificering (A-ägg och B-ägg).</p> <p>Se del VI, II.1 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013, artikel 2 i förordning (EG) nr 589/2008, samt kapitel XII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p><i>Värdera om den metod som företaget har för kvalitetsklassificering kan anses tillfredsställande inklusive verifiering av att utrustningen är rätt inställd och kalibrerad.</i></p> <p><i>Undersök hur livsmedelsföretagaren säkerställer att kvalitetsklassificeringen fungerar (t.ex. genom stickprovskontroller med manuell genomlysning/verifiering.)</i></p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>
<p><b>7 - Viktklassificering</b></p> <p>Ägg av klass A ska klassificeras efter vikt. Detta krav ska dock inte ställas för ägg som levereras till livsmedelsindustrin eller till andra industrier än livsmedelsindustrin.</p> <p>Undantag gäller för ägg som säljs i lösvikt eller i blandade storlekar med angiven nettovikt.</p> <p>Se del VI, II.2 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013, samt artikel 4 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Undersök hur livsmedelsföretagaren säkerställer att viktklassificeringen fungerar (t.ex. genom stickprovskontroller med manuell viktkontroll/verifiering) inklusive verifiering av att utrustningen är rätt inställd och kalibrerad.</i></p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>
<p><b>8 - Stämpelfärg</b></p> <p>Stämpelfärger ska vara godkända enligt tillsatsförordningen.</p> <p>Se artikel 4.1 i och del E, kategori 10.1 i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.</p> <p>(Se avsnitt I.C, punkt 14 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.)</p> <p>(Använd endast lagstöd i förordning (EG) nr 853/2004 om avvikelsen gäller ägg som märks med identifieringsmärke. Ägg får märkas med identifieringsmärke, men det finns inget krav på detta för ägg som förses med förpackningscentralens kod i enlighet med del VI i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.)</p>	<p>I01. Livsmedelstillsatser</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>9 - Stämpling A-ägg</b></p> <p>Ägg av klass A ska märkas med producentkoden. Den ska vara väl synlig, klart läslig och minst 2 mm hög. Högst 20% av äggen i ett parti eller förpackning får ha oläslig märkning (kontrolleras vid punkt 26 i denna checklista).</p> <p>Producentkoden ska bestå av följande uppgifter: kod för produktionssystem, landskod, identifieringsnummer för värphönsanläggningen, ev. bindestreck följt av stallnummer (frivillig uppgift).</p> <p>Se del VI, III.1 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013.</p> <p>Se artikel 9.1 och artikel 28 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se 41 § LIVSFS 2005:20.</p> <p><i>Undersök om ändamålsenlig rutin finns för att säkerställa att rätt ägg märks med rätt producentkod, och om rutinen följs (se även punkt 19 i denna checklista). Observera att så fort en sortering sker (A eller B-ägg eller olika storleksklasser) räknas detta som en klassificering även om nästa packeri gör en ny sortering.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>10 - Stämpling B-ägg</b></p> <p>Ägg av klass B ska stämplas antingen med producentkoden och/eller en cirkel med en diameter på minst 12 mm, innehållande ett minst 5 mm högt latinskt B, eller en väl synlig färgfläck med en diameter på minst 5 mm.</p> <p>Se del VI, III.1 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013.</p> <p>Se artikel 10 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se 41 § LIVSFS 2005:20.</p> <p>Ägg av klass B behöver inte stämplas när de saluförs inom landet (se även punkt 20 i denna checklista).</p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>11 - Stämpling frivilliga uppgifter</b></p> <p>Ägg av klass A och B får stämplas med frivilliga uppgifter. Exempelvis får tvättade ägg även stämplas med ordet "tvättat".</p> <p>Märkning får på inget sätt vara otydlig eller verka vilseledande för konsumenten.</p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>12 - Rutiner för rätt märkning av ägg</b></p> <p>Rutiner som säkerställer att rätt ägg märks med rätt produktionssystem ska finnas. Det får inte förekomma att ägg märks med felaktigt produktionssystem.</p> <p>Se artikel 12.2 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011.</p> <p><i>Undersök om ändamålsenlig rutin finns för att säkerställa att rätt ägg märks med rätt producentkod, och om rutinen följs. Bedömningen görs lämpligen i samband med stickprovskontroll för ett parti ägg (punkt 2, 9 samt 24-26 i denna checklista). Avvikelse bedöms föreligga om spårbarhetskontroll visar att nödvändiga dokument saknas eller är ofullständiga, eller om kontrollen leder tillbaka till en produktionsanläggning med annat produktionssystem än det som äggen är stämplade och förpackningarna märkta med (se även punkt 19 i denna checklista).</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>13 - Tidsgräns för klassning, märkning och packning</b></p> <p>Ägg ska klassificeras, märkas och packas senast tio (10) dagar efter värpdagen. Märkning med bäst före-datum ska göras vid förpackningstillfället.</p> <p>Ägg som saluförs som "extra" eller "extra färska" ska klassificeras, märkas och packas senast fyra dagar efter värpdagen. Då denna märkning används ska värpdagen och niodagarsfristen anges väl synligt och klart läsligt på förpackningen (se även punkt 16 i denna checklista).</p> <p>Ägg ska levereras till konsument inom högst 21 dagar från värpning.</p> <p>Se artikel 6 och artikel 14 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se avsnitt X, kapitel I, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>14 - Tvätt av ägg</b></p> <p>Ägg av klass A får varken före eller efter klassificering tvättas eller på annat sätt rengöras, med undantag av äggpackerier med särskilt tillstånd (se även punkt 32, 36 och 39 i denna checklista).</p> <p>För svenska äggpackerier som enligt artikel 3.1 i förordning (EG) nr 589/2008 är godkända av Livsmedelsverket för industriell tvättning av ägg innebär det att den verksamheten finns angiven i godkännandet (se verksamheter på Fastigheten i Public 360°).</p> <p>Tvättade ägg som klassificeras som klass A får endast saluföras inom landet eller i medlemsstater som har utfärdat tillstånd för tvättning av ägg (endast Nederländerna).</p>	<p>K01. Faroanalys och kritiska styrpunkter</p> <p>J03. Hygien före, under och efter processen</p> <p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>15 - Obligatoriska märkningsuppgifter</b></p> <p>Följande uppgifter ska finnas på utsidan av förpackningar med A-ägg:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Namn eller firmanamn för och adress till packeriet som har packat äggen eller det företag som låtit förpacka äggen</li> <li>• Förpackningsanläggningens nummer (landskod + godkännandenummer)</li> <li>• Kvalitets- och viktklassificering</li> <li>• Antal förpackade ägg eller nettokvantitet</li> <li>• Datum för minsta hållbarhet, "bäst före-datum", i ordningsföljden dag-månad (-år) för ägg av klass A</li> <li>• Text som rekommenderar konsumenten att förvara äggen kallt efter inköp</li> <li>• Produktionssystem för ägg av klass A</li> <li>• Uppgiften "tvättade ägg" för ägg som tvättats i EU-godkänd tvättanläggning (se punkt 14 ovan)</li> <li>• Innebörden av producentkoden på eller inuti förpackningen</li> </ul> <p>Märkning får på inget sätt vara otydlig eller vilseledande för konsumenten.</p> <p>Se artikel 4 och artikel 12.1 samt 12.2 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se artikel 7, artikel 9 och artikel 23 samt punkt 1.c i bilaga IX till förordning (EU) nr 1169/2011.</p> <p><i>Namn, firmanamn eller varumärke får endast anges om det inte innehåller någon kommentar eller symbol som ger vilseledande information om äggens kvalitet eller färskhet, typen av produktionssystem eller äggens ursprung. Som alternativ till postadress kan telefonnummer eller webbadress genom vilken det framgår hur man kan kontakta företaget (telefonnummer eller postadress). Endast e-postadress accepteras inte.</i></p> <p><i>Viktklass ska anges med beteckningar, till exempel. L, eller i ord, t.ex. "stora", eller med en kombination av båda, där alla tre alternativen får kombineras med motsvarande viktintervall, till exempel 63-73 g. Avvikelse bedöms inte föreligga om förpackningar med ägg av en kvalitetsklass innehåller ägg av olika viktklass. Det förutsatt att äggens minsta nettovikt i gram och orden "ägg av olika storlek" eller beteckningar med motsvarande innebörd framgår.</i></p> <p><i>Ägg behöver inte, men får frivilligt, märkas med uppgift om nettokvantitet (angivande av nettokvantitet är inte obligatoriskt för livsmedel som normalt säljs styckvis under förutsättning att antalet artiklar är klart synligt och lätt kan räknas utifrån eller, om detta inte är möjligt, framgår av märkningen).</i></p>	<p>B01. Allmänna krav och skyldigheter</p> <p>B02. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p> <p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>16 - Frivilliga märkningsuppgifter</b></p> <p>Förpackningar får vara försedda med frivilliga uppgifter, antingen på insidan eller på utsidan. Om beteckningen "extra" eller "extra färska" används ska värpdagen och niodagarsfristen anges väl synligt och klart läsligt på förpackningen (se även punkt 12 i denna checklista).</p> <p>För angivande av fodertyp finns särskilda minimikrav (se artikel 15 i förordning (EG) nr 589/2008).</p> <p>Märkning får på inget sätt vara otydlig eller vilsedande för konsumenten.</p> <p>Se artikel 14 och artikel 15 i förordning (EG) nr 589/2008, samt artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011.</p> <p><i>Obs! Särskilda regler finns för närings- och hälsopåståenden bland annat när det gäller näringspåstående om omega 3-fettsyror, antioxidanter med mera (se förordning (EG) nr 1924/2006). För regler om krav på näringsdeklaration i samband med närings/hälsopåstående, se artikel 49 samt 30-32 i förordning (EU) nr 1169/2011.</i></p>	<p>B04. Frivillig livsmedelsinformation</p>
<p><b>17 - Märkning Bäst före-datum</b></p> <p>Bäst före-datum får som längst vara 28 dagar efter värpdagen. Om värpperiod anges ska hållbarhetsdatum fastställas från och med det datum då perioden inleds.</p> <p>Se artikel 13 i förordning (EG) nr 589/2008.</p>	<p>B02. Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>
<p><b>18 - Förpackningar</b></p> <p>Förpackningar ska vara stötsäkra, torra, rena och i gott skick samt vara framställda av material som skyddar äggen mot främmande lukt och risk för kvalitetsförsämring. Förpackningar får endast återanvändas om de är i skick som nya. När det är nödvändigt för att förhindra kontamination ska de vara lätta att rengöra och desinficera.</p> <p>Se artikel 17 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se kapitel X i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p><i>Originalförpackningar får återanvändas för omklassade ägg under förutsättning att det inte finns kvar någon märkning på den tidigare använda förpackningen som kan medföra förväxling.</i></p>	<p>J03. Hygien före, under och efter processen</p> <p>J09. Material i kontakt med livsmedel (FCM)</p>



Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>19 - Märkning med produktionssystem</b></p> <p>Äggpackerier får endast märka ägg från värphönsanläggningar som har ett av Livsmedelsverket tilldelat identifieringsnummer för märkning av ägg.</p> <p><i>Avvikelse bedöms föreligga om äggpackeriet har stämplat ägg som kommer från en produktionsanläggning som inte finns med på Livsmedelsverkets lista över identifieringsnummer, det så kallade "Hönsregistret".</i></p> <p>Äggen ska uppfylla minimikraven för den produktionsmetod som ägg och förpackning märks med. Till exempel får ägg som uppfyller kraven för produktionsmetoden "Frigående utomhus" märkas som "Frigående inomhus". Livsmedelsföretagaren ska kunna visa hur de säkerställer korrekt märkning med produktionssystem (spårbarhet ur redlighetssynpunkt). Märkningen på äggen ska överensstämma med märkningen på förpackningen.</p> <p>Förpackningar med burägg får kompletteras med beteckningen "inredd bur" om kraven för det produktionssystemet är uppfyllda.</p> <p>Se artikel 1.s och artikel 12 samt bilaga II till förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se 41 § LIVSFS 2005:20.</p> <p>Se artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011.</p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p> <p>B01. Allmänna krav och skyldigheter</p>
<p><b>20 - Mottagare B-ägg</b></p> <p>Ägg av klass B får endast levereras till livsmedelsindustrin = Äggproduktanläggningar godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004, eller till andra industrier än livsmedelsindustrin.</p> <p>Se lista över godkända äggproduktanläggningar (kategori PP) på Livsmedelsverkets webbsida:</p> <p>Godkända äggproduktanläggningar</p> <p>Se del VI, II.3 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013.</p> <p>Se artikel 1.e och 1.f i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Avvikelse bedöms inte föreligga om dessa ägg hanteras som animaliska biprodukter enligt förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) nr 142/2011. Se punkt 3 i denna checklista.</i></p> <p><i>Äggproducenter som skickar merparten av sin produktion till annat packeri får skicka med utsorterade B-ägg från sitt eget packeri som särpackade B-ägg, för mellanlagring och samtransport till godkänd äggproduktanläggning.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>



Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>21 - Märkning av ägg till livsmedelsindustrin</b></p> <p>Förpackningar (kartonger/lådor) med B-ägg avsedda för livsmedelsindustrin ska vara märkt med etikett eller banderoll där det finns angivet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Packeriets godkännandenummer</li> <li>• Kvalitetsklass "B" eller "klass B"</li> <li>• Förpackningsdag</li> </ul> <p>Se artikel 12.4 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se artikel 8.8 i förordning (EU) nr 1169/2011.</p> <p><i>Öppna förpackningar, pallar och vagnar som används vid transport av B-ägg ska vara märkta med en uppgift som tydligt visar att de innehåller livsmedel, till exempel namnet på livsmedelsföretaget om det är allmänt känt, eller med en tydlig symbol. De märkningsuppgifter som inte finns på förpackningen/pallen/vagnen kan istället lämnas på följesedel eller faktura.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>22 - Märkning av industriägg (andra industrier än livsmedelsindustrin)</b></p> <p>Förpackningar med industriägg avsedda för annan industri än livsmedelsindustrin, ska vara märkta med röd etikett eller banderoll där det med svarta bokstäver finns angivet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Namn eller firmabeteckning och adress till det mottagande företaget.</li> <li>• Namn eller firmabeteckning och adress på det avsändande företaget.</li> <li>• Märkningen "INDUSTRIÄGG" skriven med 2 cm höga bokstäver.</li> <li>• Märkningen "olämpliga som livsmedel" med minst 0,8 cm höga bokstäver.</li> </ul> <p>Se artikel 1.h och artikel 18 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Industriägg = "Fulägg" = Ägg som inte är avsedda att användas som livsmedel. Se även punkt 33 i denna checklista om märkning av äggavfall (animaliska biprodukter).</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>23 - Transport</b></p> <p>Ägg ska under transport hållas rena, torra och fria från främmande lukt. De ska också vara effektivt skyddade mot stötar, direkt solljus och kraftiga temperaturväxlingar.</p> <p>Se avsnitt X, kapitel I, punkt 1 och 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p> <p><i>Kontrollera att packeriets egna bilar innefattas av kraven, eller, om extern transportör anlitas, att livsmedelsföretagaren på annat sätt säkerställer att kraven är uppfyllda.</i></p>	<p>J03. Hygien före, under och efter processen</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>24 - Äggkvalitet</b></p> <p>Toleranskraven för äggkvalitet ska vara uppfyllda för A-ägg. Om det kontrollerade partiet innehåller färre än 180 ägg ska maxgränserna fördubblas.</p> <p>Lathund för kontroll av ägg - kvalitet, vikt och märkning. LIVS 316 2016 07.</p> <p>Endast tillgänglig för Livsmedelsverkets personal.</p> <p>Oavsett om blanketten fylls i, för att senare scannas in och sparas i ärendet, eller inte ska de uppgifter som anges under rubrik <b>Utvalt parti</b> alltid inhämtas och dokumenteras i ärendet i Public 360°. På samma sätt ska även resultatet av kvalitetskontrollen (% kvalitetsdefekter) alltid dokumenteras i ärendet i Public 360°, oavsett om avvikelse föreligger eller inte. Dokumentation ska ske så att omfattningen och resultatet av kvalitetskontrollen framgår av kontrollrapporten till livsmedelsföretagaren (till exempel kan blanketten läggas som en bilaga till kontrollrapporten och överlämnas till livsmedelsföretagaren).</p> <p>Bedömning av kvaliteten på hönsägg</p> <p>Partier där maxgränserna överskrids ska korrigeras och denna korrigerings ska accepteras av dig som kontrollerande inspektör innan dessa partier levereras ut. Om korrigerings inte sker ska partiet beläggas med saluförbud (se blankett <i>Beslut om saluförbud</i> LIVS 023).</p> <p>Se artikel 25 och artikel 26 i förordning (EG) nr 589/2008.</p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>
<p><b>25 Vikt</b></p> <p>Toleranskraven för vikt ska vara uppfyllda för viktklassificerade A-ägg. Om det kontrollerade partiet innehåller färre än 180 ägg ska maxgränserna fördubblas.</p> <p>Lathund för kontroll av ägg - kvalitet, vikt och märkning. LIVS 316 2016 07.</p> <p>Endast tillgänglig för Livsmedelsverkets personal.</p> <p>Oavsett om blanketten fylls i, för att senare scannas in och sparas i ärendet, eller inte ska de uppgifter som anges under rubrik <b>Utvalt parti</b> alltid inhämtas och dokumenteras i ärendet i Public 360°. På samma sätt ska även resultatet av viktkontrollen (summa vikt fel) alltid dokumenteras i ärendet i Public 360°, oavsett om avvikelse föreligger eller inte. Dokumentation ska ske så att omfattningen och resultatet av viktkontrollen framgår av kontrollrapporten till livsmedelsföretagaren (till exempel kan blanketten läggas som en bilaga till kontrollrapporten och överlämnas till livsmedelsföretagaren).</p> <p>Se artikel 25 och artikel 27 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Partier där maxgränserna överskrids ska korrigeras och denna korrigerings ska accepteras av dig som kontrollerande inspektör innan dessa partier levereras ut. Om korrigerings inte sker ska partiet beläggas med saluförbud (se blankett <i>Beslut om saluförbud</i> LIVS 023).</p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>26 - Märkning av ägg</b></p> <p>Toleranskraven för märkning (stämpling) ska vara uppfyllda för A-ägg. Om det kontrollerade partiet innehåller färre än 180 ägg ska maxgränserna fördubblas.</p> <p>Lathund för kontroll av ägg - kvalitet, vikt och märkning. LIVS 316 2016 07.</p> <p>Endast tillgänglig för Livsmedelsverkets personal.</p> <p>Oavsett om blanketten fylls i, för att senare scannas in och sparas i ärendet, eller inte ska de uppgifter som anges under rubrik Utvalt parti alltid inhämtas och dokumenteras i ärendet i Public 360°. På samma sätt ska även resultatet av märkningskontrollen (summa märkningsfel) alltid dokumenteras i ärendet i Public 360°, oavsett om avvikelse föreligger eller inte. Dokumentation ska ske så att omfattningen och resultatet framgår av kontrollrapporten till livsmedelsföretagaren (till exempel kan blanketten läggas som en bilaga till kontrollrapporten och överlämnas till livsmedelsföretagaren).</p> <p>Se artikel 25 och artikel 28 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Partier där maxgränserna överskrids ska korrigeras och denna korrigerings ska accepteras av dig som kontrollerande inspektör innan dessa partier levereras ut. Om korrigerings inte sker ska partiet beläggas med saluförbud (se blankett <i>Beslut om saluförbud</i> LIVS 023).</p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>
<p><b>27 - Rengöring</b></p> <p>Lokaler och utrustning där ägg hanteras och lagras ska kunna rengöras och desinficeras ordentligt. Ytor bör vara släta, täta och lätt rengörbara.</p> <p>Se kapitel I och kapitel II i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03. Hygien före, under och efter processen</p>
<p><b>28 - Förutsättningar för lokalen</b></p> <p>Lokaler där ägg hanteras och lagras ska vara tillräckligt stora för verksamheten, ha lämplig belysning och ventilation, hållas tillfredsställande fria från främmande lukt samt skydda äggen mot stötar, solljus och kraftiga temperaturväxlingar. Regleringen av temperaturen i ägglagret måste garantera att äggen alltid håller en temperatur på över +5° C.</p> <p>Se artikel 2.3 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se avsnitt X, kapitel I, punkt 1 och 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p> <p><i>Kraftiga temperaturväxlingar kan förväntas ske om lokalerna har bristande isolering eller saknar aktivt temperaturregleringssystem. Kondens får inte finnas på utrustning eller i tak.</i></p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03. Hygien före, under och efter processen</p> <p>J08. Temperaturkriterier</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>29 - Rengöring</b></p> <p>Lokaler och utrustning där ägg hanteras och lagras ska hållas rena och i gott skick. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.</p> <p>Se kapitel I och V i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p>
<p><b>30 - Förvaring av förpackningar</b></p> <p>Förpackningar och förpackningsmaterial ska förvaras så att de hålls torra, rena och i gott skick.</p> <p>Se kapitel X i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03. Hygien före, under och efter processen</p>
<p><b>31 - Omklädningsrum, toalett, tvättställ</b></p> <p>När det är nödvändigt ska det finnas adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen.</p> <p>Det ska finnas lämpligt placerade och utrustade handtvättställ.</p> <p>Se kapitel I, punkt 3-5 och punkt 9 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p><i>Tvättställ bör finnas där oförpackade ägg hanteras med rinnande kallt och varmt vatten, handtvättmedel, till exempel flytande tvål och hygienisk torkningsanordning, till exempel engångshanddukar.</i></p> <p><i>Om bostad finns på fastigheten kan bostadens toalett och omklädningsrum accepteras. Detta undantag gäller dock endast för packerier utan extern personal.</i></p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p>
<p><b>32 - Vatten</b></p> <p>Försörjning av dricksvatten ska vara adekvat.</p> <p>Se kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p><i>För packerier med godkänd tvättanläggning krävs dricksvattenkvalitet, vilket bland annat innebär att vattnet som levereras till packeriet måste komma från en registrerad dricksvattenanläggning.</i></p>	<p>J07. Vattenförsörjning</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>33 - Sopor/Avfall</b></p> <p>Livsmedelsavfall ska placeras i behållare som går att stänga, såvida inte andra behållare är lämpliga. Utrymmet för förvaring av livsmedelsavfall ska vara avskilt från annan hantering, lätt rengörbart samt fritt från djur och skadedjur.</p> <p>Äggavfall utgör ABP (animaliska biprodukter) och ska sorteras utifrån kategori, förvaras i kärl som är märkta på ändamålsenligt sätt (ska möjliggöra särhållning av ABP och livsmedel samt av olika kategorier av ABP) samt lämnas till en för ändamålet registrerad eller godkänd mottagare. Handelsdokument ska upprättas och medfölja varje transport av ABP. Kopior av handelsdokumenten ska sparas i minst två år.</p> <p>Se kapitel VI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p>Se förordning (EG) nr 1069/2009 samt förordning (EU) nr 142/2011.</p> <p><i>Äggavfall, som trasiga och krossade ägg från friska djur, kategoriseras vanligtvis som ABP kategori 3. För transport av ABP inom EU ska den förlaga till handelsdokument som finns i kapitel III i bilaga VIII till förordning (EU) nr 142/2011 användas. Vid transport av ABP inom Sverige får de handelsdokument som Jordbruksverket tagit fram användas istället för förlagan i (EU) nr 142/2011. Handelsdokumenten finns att ladda hem från Jordbruksverkets hemsida <a href="http://www.jordbruksverket.se">www.jordbruksverket.se</a></i></p> <p>I integrerade anläggningar som endast hanterar gårdens egna ägg får obehandlade äggskal användas inom den ursprungliga primärproduktionen. Handelsdokument krävs inte under förutsättning att detta ABP endast transporteras inom gården.</p> <p>Även äggskal som härrör från äggpackeri som tar emot ägg från flera primärproducenter får användas obehandlade för spridning på mark efter att ha lagrats i minst en månad. Handelsdokument ska upprättas i dessa fall.</p> <p>Se 15 a §, 2 kapitel SJVFS 2006:84.</p> <p>Se även Handledning av kontroll av animaliska biprodukter</p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03. Hygien före, under och efter processen</p> <p>X02. Insamling, transport, spårbarhet</p>
<p><b>34 - Skadedjur</b></p> <p>Lokalernas utformning ska möjliggöra skadedjursbekämpning.</p> <p>Se kapitel I, punkt 2.c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J06. Bekämpning av skadedjur</p>
<p><b>35 - Skadedjursbekämpning</b></p> <p>Adekvata förfaranden ska finnas för att bekämpa skadedjur. Tamdjur får heller inte finnas i lokaler där ägg hanteras eller lagras.</p> <p>Se kapitel IX, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p><i>Löst råttgift får inte vara utlagt i livsmedelslokalerna.</i></p>	<p>J06. Bekämpning av skadedjur</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>36 - Tvättning av ägg</b></p> <p>Tvättning av ägg ska ske med en ändamålsenlig utrustning och på ett sätt som säkerställer god ägghygien. OBS! Gäller endast godkända tvättanläggningar!</p> <p>Se kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p>Se artikel 2.2 och artikel 3.1 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p>Se kapitel V och kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p>Nationella riktlinjer för industriell tvättning av ägg</p> <p><i>Se även punkt 14, 32 samt 39 i denna checklista samt Nationella riktlinjer för industriell tvättning av ägg.</i></p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03. Hygien före, under och efter processen</p> <p>J07. Vattenförsörjning</p>
<p><b>37 - Personalhygien</b></p> <p>Packeriet ska se till att personalen iakttar god renlighet, bär lämpliga skyddande kläder och informerar packeriansvarig vid sjukdom som kan överföras via livsmedel.</p> <p>Se kapitel VIII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>	<p>J04. Personlig hygien</p>
<p><b>38 - Utbildning</b></p> <p>Packeriet ska se till att personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.</p> <p>Se kapitel XII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>	<p>J05. Utbildning i hygien och arbetsmetoder</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>39 - HACCP-baserade förfaranden</b></p> <p>Packeriet ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundat på HACCP-principerna.</p> <p><i>Vid bedömning av HACCP-baserade förfaranden inklusive dokumentation och journaler ska packeriets storlek och art beaktas. För små packerier (endast egna ägg) kan det räcka med branschvägledningens HACCP och provtagning Salmonella (se punkt 40 i denna checklista).</i></p> <p>Anläggningar som tvättar ägg ska ha beaktat de faror som är förknippade med tvättning av ägg.</p> <p>Se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004, samt artikel 2.2 och artikel 3.1 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Bedöm huruvida kriterier för äggtvättning i de nationella riktlinjerna för äggtvätt följs. Om kriterierna inte följs måste livsmedelsföretagaren kunna visa hur de på annat sätt styr de faror som är förknippade med tvättning av ägg.</i></p> <p><i>Se även punkt 14, 32 och 36 i denna checklista och Nationella riktlinjer för industriell tvättning av ägg.</i></p>	<p>K01. Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p><b>40 - Salmonella</b></p> <p>Ägg får endast levereras från besättningar som uppfyller bestämmelserna om salmonellaprovtagning. Provtagningsresultat ska finnas som bekräftelse på att leverantören har utfört sin salmonellakontroll.</p> <p>Bedöm om det finns rutiner för att kontrollera att inkommande ägg kommer från besättningar som har provtagits i enlighet med Jordbruksverkets obligatoriska bestämmelser om salmonellaprovtagning av hönsbesättningar (SJVFS 2007:19).</p> <p>Se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.</p> <p>Se del D i bilaga II till förordning (EG) nr 2160/2003. 1688/2005</p> <p>Se artikel 8 i förordning (EG) nr 853/2004.</p> <p>Se LIVSFS 2005:22.</p> <p>För ägg som kommer från annat land än Norge, Finland eller Danmark, kontrollera om det finns dokumentation enligt förordning (EG) nr 1688/2005 som intygar om frihet från <i>Salmonella spp.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p> <p>J01. Allmänna krav på livsmedelssäkerhet 178/2002 Art. 14, 17, 19</p>



Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>41 - Produktionssystem</b></p> <p>Packeriet ska för varje produktionssystem och dag föra separata register över följande:</p> <p>a) Mängd av oklassificerade ägg som tas emot, uppdelat på producenter med uppgift om producenternas namn, adress och producentkod samt värpdag eller värpperiod.</p> <p>b) Klassificering efter kvalitets- och viktklasser.</p> <p>c) Mängd av klassificerade ägg som mottas från andra packerier med uppgift om dessa packeriernas godkännandenummer samt bäst före-datum.</p> <p>d) Mängd av oklassificerade ägg som levereras till andra packerier, uppdelat per producent, med uppgift om deras godkännandenummer samt värpdag eller värpperiod.</p> <p>e) Antalet levererade ägg och/eller vikten på dessa, uppdelade efter kvalitets- och viktklasser, förpackningsdag (B-ägg), bäst före-dag (A-ägg/tvättade) och köpare, med uppgift om köparens namn och adress.</p> <p>Se artikel 22 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Det accepteras att registren består av fakturor eller följesedlar under förutsättning att punkterna a-e framgår. Vid kontroll bör en rimlighetsbedömning göras över att ingående mängder ägg inte överskrider utgående mängder ägg från ett visst produktionssystem och med hänsyn till tidigare veckas lagersaldo (se punkten nedan). B-ägg som utsorteras och A-ägg som sålts som B-ägg ska alltid redovisas som B-ägg.</i></p> <p><i>För att kunna upptäcka obalans i mängden ägg för olika produktionssystem behöver äggpackeriet veta antal höns per produktionssystem för de producenter som levererar ägg till packeriet.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>42 - Lager</b></p> <p>Packeriet ska föra veckoregister över de faktiska lagren.</p> <p>Se artikel 22 i förordning (EG) nr 589/2008.</p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>43 - Särskild märkning</b></p> <p>Packerier som använder märkning med foder ska registrera dessa uppgifter separat i enlighet med punkterna a-e i punkt 41 ovan.</p> <p>Se artikel 22 i förordning (EG) nr 589/2008.</p> <p><i>Det accepteras att registren består av fakturor eller följesedlar under förutsättning att punkterna a-e framgår.</i></p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Kontrollpunkt	Lagstiftningsområde
<p><b>44 - Tidsfrist register</b></p> <p>De register eller fakturor och följesedlar som avses under punkterna 2, 41-43 i denna checklista ska sparas minst tolv månader från det att de skapades.</p> <p>Se artikel 23 i förordning (EG) nr 589/2008.</p>	<p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p><b>45 - Godkännande</b></p> <p>Verksamheten ska överensstämma med det som livsmedelsanläggningen är godkänd för (se även punkt 14 i denna checklista).</p> <p>Se artikel 6, förordning (EG) nr 852/2004.</p>	<p>A01. Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter</p>

Senast uppdaterad 30 april 2021 Ansvarig grupp OK\_KLG