

Kontrollplanering - Ägg

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

Denna plan gäller för äggpackerier och äggproduktanläggningar som är godkända enligt 853/2004.

För information om kontroll av äggpackerier se branschriktlinjer: Branschriktlinjer för äggpackerier.

För komplett kontroll se Checklista vid kontroll av äggpackerier.

Det finns även riktlinjer för Introduktion för kontroll av äggpackeri för inspektörer som är nya på området.

Prioriteringar i animalieanläggningar

Under året ska vi i första hand fokusera på kontroll av årliga inriktningar om vi har erfarenhet av att de löpande inriktningarna fungerar bra.

På äggpackerier med endast 3 h kontrolltid är det svårt att hinna med någon vettig kontroll. Vårt förslag är därför att vi på dessa anläggningar vissa år sparar timmarna till året därpå för att kunna göra en mer omfattande kontroll. Förslagsvis vartannat besök 3 h och vartannat 6 h. Görs vid den årliga planeringen i PIMLO.

Äggpackeri – Information och spårbarhet - Kontrolleras varje år

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Märkning inkommande ägg</p> <p>Kontrollera att inkommande osorterade ägg är korrekt märkta. 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>2 – Märkning inkommande</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Stämpling A-ägg med producentkod</p> <p>Kontrollera att ägg av klass A är märkta 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 (vid misstanke om överskridande (>20%) gå vidare till 26 - Märkning av ägg i checklisten).</p> <p>Producentkoden ska bestå av följande uppgifter: kod för produktionssystem, landskod, identifieringsnummer för värphönsanläggningen, ev. bindestreck följt av stallnummer (frivillig uppgift).</p> <p>9 - Stämpling A-ägg Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p>Rutiner för rätt märkning av ägg</p> <p>Undersök om ändamålsenlig rutin finns för att säkerställa att rätt ägg märks med rätt producentkod, och om rutinen följs. Rutiner som säkerställer att rätt ägg märks med rätt produktionssystem ska finnas. Det får inte förekomma att ägg märks med felaktigt produktionssystem.</p> <p>12 - Rutiner för rätt märkning av ägg Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Obligatoriska märkningsuppgifter</p> <p>Kontrollera att förpackade ägg märks korrekt. Följande uppgifter ska finnas på utsidan av förpackningar med A-ägg:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Namn eller firmanamn för och adress till packeriet som har packat äggen eller det företag som låtit förpacka äggen • Förpackningsanläggningens nummer (landskod + godkännandenummer) • Kvalitets- och viktklassificering • Antal förpackade ägg eller nettokvantitet • Datum för minsta hållbarhet, "bäst före-datum", i ordningsföljden dag-månad (-år) för ägg av klass A • Text som rekommenderar konsumenten att förvara äggen kallt efter inköp • Produktionssystem för ägg av klass A • Uppgiften "tvättade ägg" för ägg som tvättats i EU-godkänd tvättanläggning (se punkt 14 ovan) • Innebörden av producentkoden på eller inuti förpackningen <p>Märkning får på inget sätt vara otydlig eller vilsedande för konsumenten.</p> <p>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.</p> <p>15 - Obligatoriska märkningsuppgifter</p> <p>Checklista äggpackeri</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>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Frivilliga märkningsuppgifter</p> <p>Kontrollera eventuell frivillig information på förpackningen.</p> <p>Förpackningar får vara försedda med frivilliga uppgifter, antingen på insidan eller på utsidan.</p> <p>Om beteckningen "extra" eller "extra färska" används ska värpdagen och niodagarsfristen anges väl synligt och klart läsligt på förpackningen.</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 vilseledande för konsumenten.</p> <p>Ägg behöver inte, men får frivilligt, märkas med uppgift om nettokvantitet.</p> <p>16 - Frivilliga märkningsuppgifter</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>B04 Frivillig livsmedelsinformation</p> <p>E06 Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>
<p>Märkning Bäst före-datum</p> <p>Kontrollera att bäst före-datum inte överskrider 28 dagar efter värpdagen. Om värpperiod anges ska hållbarhetsdatum fastställas från och med det datum då perioden inleds.</p> <p>17 - Märkning Bäst före-datum</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Märkning med produktionssystem</p> <p>Undersök om packeriets leverantörer finns med i "Hönsregistret".</p> <p>Äggpackerier får endast märka ägg från värphönsanläggningar som har ett av Livsmedelsverket tilldelat identifieringsnummer för märkning av ägg.</p> <p>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".</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" under vissa förutsättningar 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>19 - Märkning med produktionssystem</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p> <p>B01 Allmänna krav och skyldigheter</p>
<p>Märkning av ägg till livsmedelsindustrin</p> <p>Kontrollera märkningen av B-ägg. 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"> • Packeriets godkännandenummer • Kvalitetsklass "B" eller "klass B" • Förpackningsdag <p>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.</p> <p>21 - Märkning av ägg till livsmedelsindustrin</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Märkning av industriägg (andra industrier än livsmedelsindustrin)</p> <p>Kontrollera märkningen av industriägg. 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"> • Namn eller firmabeteckning och adress till det mottagande företaget. • Namn eller firmabeteckning och adress på det avsändande företaget. • Märkningen "INDUSTRIÄGG" skriven med 2 cm höga bokstäver. • Märkningen "olämpliga som livsmedel" med minst 0,8 cm höga bokstäver. <p>Industriägg = "Fulägg" = Ägg som inte är avsedda att användas som livsmedel.</p> <p>22 - Märkning av industriägg (andra industrier än livsmedelsindustrin)</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p>Salmonellagarantier</p> <p>När ägg införs i Sverige ska ett analysintyg medfölja som visar att ingen salmonella har påträffats i partiet, se förordning (EG) nr 1688/2005. Gäller ej införsel från Finland, Norge, Danmark eller Island.</p> <p>Krav på mottagarens egenkontroll enligt 4-5 §§ LIVSFS 2005:22, :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sändningen åtföljs av handelsdokument eller sundhetsintyg, se artikel 7 i förordning (EG) nr 853/2004; • sändningen åtföljs av salmonellaintyg då sådant krävs, se artikel 8 i förordning (EG) nr 853/2004; • dokumentet eller intyget överensstämmer med sändningen; • de animaliska livsmedlen är kontrollmärkta enligt artiklarna 5 eller 6 i förordning (EG) nr 853/2004. <p>Vid import från tredje land direkt till Sverige kontrolleras salmonella vid gränskontrollen av Livsmedelsverket.</p> <p>Handel inom EU</p>	<p>M02 Salmonellagarantier vid införsel</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Salmonellagarantier</p> <p>När ägg införs i Sverige ska ett intyg enligt bilaga V, förordning (EG) nr 1688/2005 medfölja. Av intyget ska det framgå att äggen är avsedda för framställning av bearbetade produkter genom en process som garanterat eliminerar salmonella. Gäller ej införsel från Finland, Norge, Danmark eller Island.</p> <p>Krav på mottagarens egenkontroll enligt 4-5 §§ LIVSFS 2005:22, :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sändningen åtföljs av handelsdokument eller sundhetsintyg, se artikel 7 i förordning (EG) nr 853/2004; • sändningen åtföljs av salmonellaintyg då sådant krävs, se artikel 8 i förordning (EG) nr 853/2004; • dokumentet eller intyget överensstämmer med sändningen; • de animaliska livsmedlen är kontrollmärkta enligt artiklarna 5 eller 6 i förordning (EG) nr 853/2004. <p>Vid import från tredje land direkt till Sverige kontrolleras salmonella vid gränskontrollen av Livsmedelsverket.</p> <p>Handel inom EU</p>	<p>M02 Salmonellagarantier vid införsel</p>
<p>Utformning</p> <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>J03 Hygien före, under och efter processen</p>
<p>Märkning och identifieringsmärkning</p> <p>För sändningar av äggprodukter som inte är avsedda för detaljhandeln utan som ingrediens vid framställning av en annan produkt ska etikett med uppgift om förvaringstemperatur och garanterad hållbarhetstid finnas.</p> <p>För flytande ägg ska etiketten även innehålla texten "opastöriserade flytande ägg – skall behandlas på destinationsorten".</p>	<p>B02 Obligatorisk märkning och information</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Restsubstans- och dioxinprovtagning</p> <p>Ta äggprover enligt kontrollprogrammen för ägg.</p> <p>Se mer information i material om provtagning inom olika kontrollprogram. (Internt material Livsmedelsverket)</p>	
<p>Lagringstid</p> <p>Kontrollera värpdatum på ägg på lager för inkommande ägg. Ägg ska klassificeras, märkas och packas senast tio (10) dagar efter värpdagen. Det innebär i praktiken att inga oklassificerade ägg äldre än 10 dagar ska finnas på lager för inkommande ägg (som företaget avser att klassificera).</p> <p>4 – Lagringstid</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>
<p>Tidsgräns för klassning, märkning och packning</p> <p>Kontrollera att ägg klassificeras, märkas och packas senast tio (10) dagar efter värpdagen. Märkning med bäst före-datum ska göras vid förpackningstillfället.</p> <p>Ägg ska levereras till konsument inom högst 21 dagar från värpning.</p> <p>13 - Tidsgräns för klassning, märkning och packning</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p> <p>H09. Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Utrustning för kvalitets-/viktklassificering</p> <p>Kontrollera att packeriet har 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"> • Lämplig och automatisk eller ständigt bemannad genomlysningsapparat för kvalitetskontroll av varje enskilt ägg eller annan lämplig utrustning • Anordning för mätning av luftblåsans höjd • En maskin för viktklassificering av äggen • En eller flera justerade vågar för vägning av äggen • Utrustning för märkning av äggen. <p>Värdera om den utrustning som företaget har för klassificering kan anses tillfredsställande. Observera att viktklassificering inte krävs om äggen säljs i blandad storlek.</p> <p>5 - Utrustning för kvalitets-/viktklassificering</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>J02. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p>
<p>Stickprovskontroll</p> <p>Kvalitet, vikt och märkning</p> <p>Kontrollera genom stickprov utfallet av ett parti ägg på utlagret. Använd "ägglampa" och våg för kontrollen. Se sid 2 i Lathund för kontroll av ägg för beräkning av hur många ägg som ska kontrolleras ur ett parti.</p> <p>Toleranskraven för äggkvalitet, vikt och märkning (stämpling) ska vara uppfyllda för A-ägg.</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.</p> <p>Se Introduktion för kontroll av äggpackeri för riktlinjer på frekvens av dessa kontroller.</p> <p>24 – Äggkvalitet 25 – Vikt 26 – Märkning av ägg</p> <p>Checklista äggpackeri</p> <p>Lathund för kontroll av ägg – kvalitet, vikt och märkning</p>	<p>E06. Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Tvätt av ägg</p> <p>Vid äggpackerier som inte är godkända för äggtvätt, kontrollera att de inte tvättar/rengör äggen. Ägg av klass A får varken före eller efter klassificering tvättas eller på annat sätt rengöras, med undantag av äggpackerier med särskilt tillstånd.</p> <p>14 - Tvätt av ägg</p> <p>Checklista äggpackeri</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>
<p>Godkända tvättanläggningar</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>Kontrollera rutinerna för äggtvätt, hur maskinen ser ut att fungera, styrning av temperaturer i tvätt- och sköljvatten, samt dosering av tvättmedel och eventuellt sköljmedel, om torkningen fungerar tillfredsställande, vattenkvaliteten.</p> <p>36 – Tvätt av ägg</p> <p>Checklista äggpackeri</p> <p>Faror i samband med industriell tvättning av ägg - 2015-04-17</p> <p>Nationella riktlinjer för äggtvätt - 2009-12-23</p> <p>Stöd kontroll av äggtvättar</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>Salmonella</p> <p>Kontrollera att ägg kommer från besättningar som provtagits map Salmonella med högst 15 veckors mellanrum med start då hönsen är mellan 22-26 veckor gamla.</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>40 – Salmonella</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>K01. Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>

Äggprodukter - Hygien - Kontrolleras varje år

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Utformning</p> <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>J03. Hygien före, under och efter processen</p>
<p>Värmebehandling</p> <p>Finns det förutsättningar för värmebehandling av flytande ägg och äggprodukter när så det behövs?</p>	<p>K01. HACCP-baserade förfaranden</p>
<p>Kylhantering</p> <p>Finns det förutsättningar för kylhantering av flytande ägg som inte kan bearbetas direkt efter knäckningen när så behövs?</p>	<p>J08. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p>
<p>Lagring</p> <p>Finns det förutsättningar för lagring av produkter som inte har hållbarhetsbehandlats samt infrysning av produkter avsedda för infrysning?</p>	<p>J08. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p>
<p>Analys-specifikationer</p> <p>Kan företaget visa att gränsvärden för koncentration av 3-OH-smörtsyra, mjölksyrahalten i råvara och mängden äggskalrester, ägghinnor och andra partiklar som får finnas per kg äggprodukt uppfylls.</p>	<p>L08. Analys-specifikationer för äggprodukter</p>
<p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Sker provtagning och analys i enlighet med de mikrobiologiska kriterierna?</p> <p>Livsmedelssäkerhetskriterier (Livsmedelskategori 1.14 – 1.15)</p> <p>Processhygienkriterier (Livsmedelskategori 2.3.1)</p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p>	<p>K02. Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>

Äggpackeri – Kontrolleras år 2021

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Fördjupad spårbarhetskontroll</p> <p>Massbalanskontroll (den här kontrollen kan ta ganska lång tid och det behöver finnas någon på plats som kan ta fram underlag).</p> <p>Välj ut en period (t.ex. två veckor, eller en månad, lite beroende på storlek på packeri), och ett produktionssystem (bur, frigående inomhus, frigående utomhus eller ekologisk).</p> <p>Stöd för blockkontroll – Registerkontroll</p> <p>41-44 om register</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>
<p>Märkning av blandade storlekar</p> <p>Kontrollera att blandade storlekar märks korrekt.</p> <p>Äggens minsta nettovikt i gram och orden "ägg av olika storlek" eller beteckningar med motsvarande innebörd ska framgå.</p> <p>Märkning får på inget sätt vara otydlig eller vilseledande för konsumenten.</p> <p>Märkning med "snedstreck" betyder "eller", t.ex. M/L eller L/XL som man ofta ser. Snedstreck får inte användas i detta sammanhang, det är vilseledande. Antingen säljer man på vikt eller på storlek. Man kan inte heller skriva "M eller L". Om man säljer ägg i blandad storlek så ska det också vara blandat, inte M på våren och L på hösten.</p> <p>BLOCKKONTROLL 2021 - APRIL</p> <p>7 – Viktklassificering</p> <p>Checklista äggpackeri</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>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Äggbod/gårdsbutik</p> <p>På packerier med äggbod/gårdsbutik kontrollera att ägg är korrekt märkta och stämplade om det är nödvändigt.</p> <p>Egna ägg får säljas osorterade och ostämplade direkt till konsument om butiken ligger på anläggningen där äggen värps. Ägg från andra producenter ska vara kvalitetssorterade och fullständigt märkta. B-ägg ("finknäckta", "bakägg" mm) får ej säljas direkt till konsument, endast till godkänd B-äggsföretagare.</p> <p>BLOCKKONTROLL 2021 - OKTOBER</p> <p>Märkning av hönsägg</p> <p>Försäljning av små mängder</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p> <p>E06 Ägg från höns av arten Gallus gallus</p> <p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Äggpackeri – Kontrolleras år 2022-2023

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Bricktvätt</p> <p>Undersök hur företaget hanterar äggbrickor av plast.</p> <p>För att undvika risk för smittspridning mellan producenter via äggpackeri bör förpackningsmaterial såsom äggbrickor antingen returneras till samma producent eller tvättas. Om brickorna tvättas, kontrollera att det finns rutiner för att kontrollera att brickorna blir rena innan de levereras till äggproducent.</p> <p>Branschriktlinjer för tvätt av förpackningsmaterial av plast</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska stympunkter</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Validering av äggtvättning</p> <p>Vid äggpackerier som är godkända för äggtvätt, kontrollera att de har rutiner för att validera resultatet av äggtvättningen, dvs att äggen blir renare än före tvätt och att hållbarheten inte försämras. De kan t.ex. ta svabbprov på ägg före och efter tvätt, sensorisk kontroll och genom lagringsförsök av tvättade ägg under minst 28 dagar från värpdag.</p> <p>36 - Tvättning av ägg och</p> <p>39 - HACCP-baserade förfaranden</p> <p>Checklista äggpackeri</p> <p>Faror i samband med industriell tvättning av ägg - 2015-04-17</p> <p>Nationella riktlinjer för äggtvätt - 2009-12-23</p> <p>Stöd kontroll av äggvättar</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p>Mottagare B-ägg</p> <p>Undersök vart B-ägg levereras. 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>Avvikelse bedöms inte föreligga om dessa ägg hanteras som animaliska biprodukter enligt förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) nr 142/2011.</p> <p>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.</p> <p>BLOCKKONTROLL 2022 - MARS</p> <p>20 - Mottagare B-ägg</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>H09 Journalföring och märkning med producentkod för ägg</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Vilseledande märkning</p> <p>Förslagsvis kontroll av märkning "Gulare gula". Vad har företaget för grund för påståendet? Är gulorna verkligen gulare än genomsnittet? Kan företaget vis det?</p> <p>Även alternativa uppgifter om produktionssystem, t.ex. "Grönbetesägg". Undersök hur företaget motiverar/förklarar begreppet. Får ej ersätta obligatorisk uppgift om produktionsform.</p> <p>BLOCKKONTROLL 2023 - OKTOBER</p> <p>Stöd för blockkontroll – Vilseledande märkning ägg</p> <p>16 - Frivilliga märkningsuppgifter</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>B01 Allmänna krav och skyldigheter</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation</p> <p>E06 Ägg från höns av arten Gallus gallus</p>

Äggprodukter – Kontrolleras år 2021

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Fördjupad spårbarhetskontroll</p> <p>Massbalanskontroll (den här kontrollen kan ta ganska lång tid och det behöver finnas någon på plats som kan ta fram underlag).</p> <p>Välj ut en period (t.ex. två veckor, eller en månad, lite beroende på storlek på packeri), och ett produktionssystem (bur, frigående inomhus, frigående utomhus eller ekologisk).</p> <p>Stöd för blockkontroll – Registerkontroll</p> <p>41-44 om register</p> <p>Checklista äggpackeri</p>	<p>B04 Frivillig livsmedelsinformation</p>

Äggprodukter – Kontrolleras år 2022-2023

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Bricktvätt</p> <p>Undersök hur företaget hanterar äggbrickor av plast.</p> <p>För att undvika risk för smittspridning mellan producenter via äggpackeri bör förpackningsmaterial såsom äggbrickor antingen returneras till samma producent eller tvättas. Om brickorna tvättas, kontrollera att det finns rutiner för att kontrollera att brickorna blir rena innan de levereras till äggproducent.</p> <p>Branschriktlinjer för tvätt av förpackningsmaterial av plast</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p>Validering av pastörisering</p> <p>Stödmaterial kommer hösten 2021. (Internt material Livsmedelsverket)</p> <p>Vägledning värmebehandlingsutrustning</p>	<p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>

Senast uppdaterad 7 oktober 2021 Ansvarig grupp OK_KLG