Ägg - temperatur

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan finns vägledning till bestämmelserna om särskilda temperaturkrav vid äggproduktion.

Om lagstiftningen

- Avsnitt X, kapitel I, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

Fram till försäljning till slutkonsument ska ägg förvaras och transporteras vid den, företrädesvis konstanta, temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper, om inte den behöriga myndigheten infört nationella krav för utrymmen för lagring av ägg och i fordon som transporterar ägg mellan dessa lagringsutrymmen.

Kontrollpunkt

Ägg ska förvaras och transporteras vid en jämn och lämplig temperatur för att bevara äggens hygieniska kvalitet.

Vägledning (länsstyrelsernas äggchecklista punkt Ä2)

Kontrollera:

- att företagarens rutiner säkerställer att äggen förvaras och transporteras vid en konstant och lämplig temperatur,
- temperatur i lagerlokaler och eventuell dokumentation av

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

Kommentar

Äggen bör inte utsättas för kraftiga temperaturväxlingar. Om kylda ägg lämnas i rumstemperatur kan det leda till kondensation, vilket gör det lättare för bakterier att växa på skalet och troligen tränga in i ägget. Därför bör ägg helst lagras och transporteras i jämn temperatur och bör i allmänhet inte kylas innan de säljs till slutkonsumenten kommissionens genomförandeförordning (EU) 2023/2466.

I handelsnormerna för hönsägg finns ytterligare bestämmelser angående bland annat förvaringstemperatur och leverans till packeri eller industri. För ytterligare information om handelsnormerna se

EUs handelsnormer för ägg - Jordbruksverket

Senast uppdaterad 3 december 2025 Ansvarig grupp ROR_LH