

# Vasking av egg



Vasking av skitne egg og korleis dette vert gjort er viktig for å sikre egg av god kvalitet til forbrukar. No er det sett saman ei prosjektgruppe der hovudmålet er å utvikle rutinar som sikrer at vasking av egg foregår på ein trygg måte. Bakgrunnen for prosjektet er at nye vaskemiddel for egg har kome på marknaden, samt at nye pakkemaskiner også gir nye vaskemoglegheiter for egg.

## Praksis i Norge

I dag foregår vasking av skitne egg ute hos den enkelte produsent, og det er mest vanleg å bruke bøttevasker. Denne metoden er arbeidskrevande for produsent og kan gje meir klinkegg. Det er viktig at bøttevaskaren vert brukt på riktig måte. Anbefalingane har vore å ikkje vaske meir enn i 2-3 minutt og å bytte vaskevatt minst for kvar femte bøtte. Temperatur på vatnet er viktig (ca. 40 °C). For høg temperatur kan koke egget, og for låg temperatur kan føre til at vatn og kjemikalier treng

inn i egget. Riktig dosering av vaskemiddel og bruk av vaskemiddel som er beregna for egg er også viktig.

Nye pakkemaskiner har andre vaskemoglegheiter der egg vert spylt og børsta med vatn som inneheld vaskemiddel/desinfeksjonsmiddel. I forhold til utfordringane med bøttevaskaren er desse maskinene ei forbedring, men også desse må brukast på riktig måte for å sikre god eggkvalitet. Dette kan gjera det lettare å vaske alle egg og ikkje berre dei som er skitne. Det er viktig å

Inghild Aldal Jørgenvåg ble ferdig utdannet næringsmiddelkandidat ved UMB i 1999, og har jobbet som prosjektleder i Animalia siden. Hun har jobbet med prosjekt blant annet innenfor temaene svinekjøttkvalitet, hanngrisproblematikk og spekemat.



**Inghild Aldal  
Jørgenvåg**

inghild.jorgenvag@  
animalia.no



merke seg at anbefalingane i dag er at kun skitne egg skal vaskast.

### Praksis i andre land

Det er veldig ulik praksis knytta til vasking av egg når ein ser utanfor Norge sine grenser. I EU er det forbod mot å vaske "class A"-egg, men i EØS gjeld ikkje dette forbodet. I USA, Canada, Japan og Australia er det påbudt å vaske egg. Det har nok samanheng med at dei har andre problemstillingar knytta til blant anna salmonella. I Sverige, som er medlem av EU, har dei derimot eit unntak frå forbodet. Det gjer at blant anna Svenska Lantägg vasker alle egg på pakkeriet og dermed merker dei alle kartongane med at egga er vaska. Andre pakkeri har valgt å ikkje vaske egga. Livsmedelverket i Sverige har innført ei godkjenningsordning som seier at kun pakkeri som er godkjent av dei, kan vaske egg.

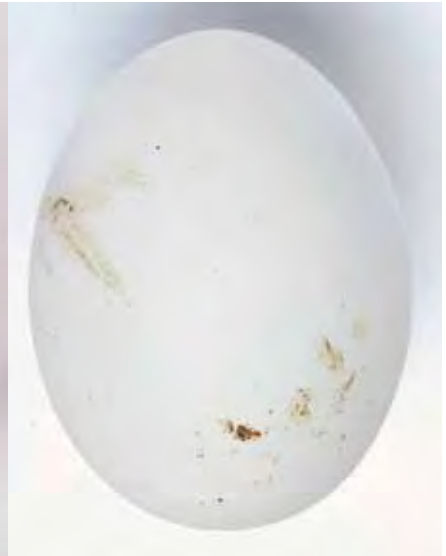
### Mål

Det er fleire ting ein ynskjer å få betre rutinar på. Dei to fyrste delmåla i prosjektet er å;

- Utvikle ein bruksanvisningsmal for vaske- og desinfeksjonsmiddel til egg som den enkelte leverandør av vaskemiddel/desinfeksjonsmiddel må forhalde seg til.
- Utvikle faktaark for vasking av egg med råd (og grunngjeving for råda) meint for den enkelte eggprodusent.

Dette er for å sikre oss at me veit nok om vaskemidla og korleis desse skal brukast, samt sikre oss at alle produsentar får informasjon om viktigheita av riktig vasking for å sikre god kvalitet på egga.

Samtidig er det klart at nye maskiner og vaskemoglegheiter kjem på marknaden, og då må bransjen og myndighetene i Norge ta stilling til dette siste delmålet;



- Avklare kva fjørfebransjen i Norge ynskjer i forhold til vasking av egg; vaske kun skitne egg, vaske alle egg, vaske hos produsent, vaske på pakkeri eller kombinasjonar av desse alternativa.

Det er viktig at me får ein diskusjon på kva praksis ein ynskjer å ha i forhold til vasking av egg i Norge. For det er heilt klart at vasking av egg har både positive og negative sider, og då må desse sidene vegast opp mot kvarandre før ein kjem fram til nokon konklusjon.

### Oppfordring

I og med at dette er viktige delmål å få svar på, oppfordrar me eggprodusentane i heile landet til å avvente konklusjonane frå dette prosjektet før ein går til innkjøp av nye vaskemaskiner eller vaskemiddel, og at eggprodusentane tek ein prat med sitt eggpakkeri dersom dei vurderer nyinvesteringar.

### Framdrift

Arbeidet med dette prosjektet har kome i gang no i vår, og målet er å ha gjennomført prosjektet før året er omme.

### Prosjektgruppa består av:

- Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund; Marlene Bagley (fagsjef fjørfe) og representant frå privat bedrift.
- Nortura SA; Knut Loe (kvalitetsleder egg) og Brit Våga (organisasjonskonsulent).
- Animalia (prosjektleiar); Inghild A. Jørgenvåg (fagansvarleg prosjekt).

I tillegg er Mattilsynet veldig interessert i dette temaet, og vil delta som observatør der det er hensiktsmessig. Det kan også undervegs verta behov for å knytte til seg andre ressurs- og fagpersonar.

### Kontakt

Dersom du skulle ha spørsmål eller har innspel til denne prosessen som no er satt i gang, kan du ta kontakt med Inghild A. Jørgenvåg (Animalia) på e-post [inghild.jorgenvag@animalia.no](mailto:inghild.jorgenvag@animalia.no) eller telefon 99 15 96 81 (mobil).