

DEN NORSKE KJØTT- OG FJØRFEBRANSJENS RETNINGSLINJE FOR EGG

Revidert utgave
01. september 2023



Innhold

1. Formål	3
2. Virkeområde	3
3. Definisjoner	3
4. Ansvar og roller	3
5. Mottak og lagring av egg	4
5.1. Egg	4
5.1.1. Hygienestatus	4
5.1.2. Internkontroll og HACCP	4
6. Mottakskontroll	5
6.1. Inntransport	5
6.2. Kontroll av egg	5
6.2.1. Visuell kontroll	5
6.2.2. Temperaturkontroll	5
6.2.3. Håndtering av eggbrett, mellombrett og paller	5
7. Produksjon	5
7.1. Kvalitetssortering	5
7.2. Vektklassifisering	6
7.3. Merking av egg	6
7.3.1. Obligatorisk merking	6
7.3.2. Frivillig merking	6
7.4. Merking av eggemballasje	7
7.4.1. Obligatorisk merking	7
7.4.2. Frivillig merking	7
7.4.3. Holdbarhetsmerking	7
7.5. Merking av usorterte egg	7
7.6. Vasking av egg	7
7.6.1. Generelle krav til vasking av egg	8
7.6.2. Bøttevask	8
7.6.3. Dysevasking	8
7.6.4. Klutvasking	8
7.7. Mottaker utsorterte egg	8
7.8. Sporing	8
7.9. Renhold	9
7.10. Hygieneopplæring	9
8. Gyldighet	9

Referanse til regelverket: Den norske kjøtt- og fjørfebransjes retningslinje egg utarbeidet mht. Forskrift 22.12.2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene, jf forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 8 om nasjonale retningslinjer.

1. Formål

Formålet med bransjeretningslinjen er å bidra til trygg håndtering av egg. Retningslinjen gir en veiledning i god produksjonspraksis, praktiske utdypinger av regelverket, og representerer en minste felles standard. Retningslinjen er ikke begrensende for virksomheter som ønsker å gjennomføre en strengere praksis.

2. Virkeområde

Retningslinjen for egg beskriver den norske kjøtt- og fjørfebransjens felles tiltak og anbefalinger for håndtering av egg fra rampe hos produsent til levering fra eggpakkeriet.

3. Definisjoner

- **A-egg:** Godkjente egg for salg til forbruker.
- **Batch:** Den mengdebegrensning av et produkt som eggpakkeriet definerer oppad begrenset til maksimalt en dags produksjon.
- **Blodegg:** Egg der en ved gjennomlysning finner blod inne i egget.
- **Egg:** Egg i skall unntatt egg som er knust, ruget eller kokt, som er lagt av arten høns til direkte konsum eller til fremstilling av eggprodukter.
- **Klinkegg:** Egg med skadet skall, men uskadede hinner.
- **Knekkegg:** Egg der både skallet og hinnen innenfor skallet er brutt.
- **KSL:** Kvalitetssystem i landbruket.
- **Lot (begrepet brukes vanligvis på forbrukerpakninger):** Den mengdebegrensning av et produkt som eggpakkeriet definerer som en enhet i forhold til risiko, sporing og tilbakekallelse. En lot kan inneholde flere batcher.
- **Måle og prøveutstyr:** Termometre, pH-meter, vekter og lignende som brukes i for eksempel driftskontroll.
- **Eggpakkeri:** En virksomhet der egg til konsum sorteres etter kvalitet og vekt og pakkes.
- **Skitne egg:** Egg som har en eller annen type smuss på skallet.
- **Usorterte egg:** Egg som ikke har blitt vekt- eller kvalitetsklassifisert.
- **Utsorterte egg:** Klink, skitne, blod og knekkegg. Dvs. alle egg som ikke er A-egg

4. Ansvar og roller

Nortura SA og Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund (KLF) er ansvarlige for utforming og oppfølging av retningslinjen. Ansvaret utøves av partene gjennom Styret for Animalia AS. I saker som gjelder bransjeretningslinjer har alle styremedlemmer en stemme hver. Partene skal sikre tilgang til nødvendig kunnskap og kompetanse med tilstrekkelig kapasitet for faglig oppfølging og veiledning i egne virksomheter.

KLF og Nortura SA skal overvåke at egne bedrifter som slutter seg til retningslinjen, følger opp denne. Ved mistanke om at dette ikke skjer eller ved en rutineundersøkelse for å undersøke om retningslinjen blir etterlevd, kan KLF eller Nortura SA foreta revisjon av gjeldende bedrift. Alle

kostnader ved revisjonen belastes da virksomheten. Bedrifter skal henholdsvis gi KLF eller Nortura SA alle opplysninger de ber om, samt gi revisor adgang til virksomheten, og ellers opptre på en slik måte at revisjon kan gjennomføres effektivt. Bedrifter er forpliktet til å rette opp eventuelle avvik fra denne avtalen som blir påpekt, enten under revisjon eller på annet grunnlag.

Partene kan utelukke tilsluttede virksomheter for vesentlige brudd på retningslinjen.

Animalia AS skal på oppdrag av KLF og Nortura SA:

- være sekretariat for bransjeretningslinjen
- legge oppdaterte lister over tilsluttede virksomheter på www.animalia.no
- være pådriver for samordnet og lik praktisering av retningslinjen
- tilby virksomhetene opplæring og veiledning vedrørende praktiseringen av bransjeretningslinjen
- overvåke praktiseringen av retningslinjen og gjennomføre nødvendige oppdateringer
- oversende retningslinjen til Mattilsynet for anerkjennelse som nasjonal retningslinje
- holde Mattilsynet oppdatert om retningslinjens innhold, endringer og praktisering

Virksomhetene forplikter seg til å gjøre retningslinjen til en fullverdig og integrert del av egne kvalitetssystemer. Virksomhetene plikter å legge til rette for arbeidet til revisorer utpekt av Nortura SA eller KLF.

Virksomhetene kan med 6 måneders varsel skriftlig trekke sin tilslutning til retningslinjen ved å sende melding til Animalia AS eller KLF.

Tilsluttede virksomheter utenfor Nortura SA eller KLF skal ha avtale om tredjepartsrevisjoner. Slike virksomheter kan med 6 måneders varsel skriftlig trekke sin tilslutning til retningslinjen ved å sende melding til Animalia AS.

Ved Mattilsynets tilsyn i tilsluttede virksomheter, vil retningslinjen fungere som tilsynsreferanse på linje med andre elementer i virksomhetens kvalitetsstyringssystem, spesielt ved IK-mat revisjoner og ved tilsyn med HACCP og produksjonshygiene i virksomheten.

5. Mottak og lagring av egg

Egg skal kun mottas fra eggproduksjon som oppfyller gjeldende krav om kontroll med Salmonella i fjørfe, fjørfefôr, fjørfekjøtt og egg.

Egg skal kun mottas fra eggproduksjon som oppfyller kravene til eggproduksjon gitt i KSL.

5.1. Egg

5.1.1. Hygienestatus

- Egg skal holdes rene, tørre og fri for fremmed lukt samt beskyttes effektivt mot støt og direkte sollys.
- Egg skal transporteres og oppbevares ved en temperatur på høyst 12 °C, og helst ved stabil temperatur over 8 °C.

5.1.2. Internkontroll og HACCP

Alle eggpakkerier skal ha et internkontrollsystem og HACCP-plan. Pakkerienes internkontrollsystem og HACCP-plan skal revideres og dokumenteres.

6. Mottakskontroll

6.1. Inntransport

- Bilen skal være rengjort innvendig, uten synlige urenheter ved levering til rent mottak. Hvis mottaker er usikker på om bilen er rengjort må transportøren fremlegge renholdslogg.
- Ved samtransport av varer må en sikre at varene ikke forurenses hverandre både under transport, lasting og lossing.
- Sjøfører som må gå inn i ren sone, skal forholde seg til eggpakkeriets hygienereglement.
- Temperaturlogg for bil skal fremlegges hvis eggmottaket ønsker det.

6.2. Kontroll av egg

6.2.1. Visuell kontroll

Varen skal alltid følges av fraktdokument.

Paller med egg fra produsent til pakkeri og mellom pakkeri skal være merket med:

- Eggprodusents navn.
- Pakkeriets leverandørnummer.
- Antall egg
- Eggtype og/eller driftsform
- Hentedato produsent.

For egg mellom pakkeri kan eggprodusentens navn og leverandørnummer erstattes med annen ID som ivaretar sporbarhet til produsent.

Det er viktig å ta vare på informasjonen slik at den lett kan nyttes til sporing og tilbaketrekking. Dokumentasjon bør oppbevares i minst 7 mnd.

6.2.2. Temperaturkontroll

Egg skal oppbevares og transporteres ved en temperatur på høyst 12 °C, og helst ved stabil temperatur over 8 °C.

Temperaturen under transport og oppbevaring skal dokumenteres og kontrolleres.

6.2.3. Håndtering av eggbrett, mellombrett og paller

Eggbrett, mellombrett og paller skal enten være nye, vasket, varmebehandlede eller frysebehandlet før gjenbruk for å hindre smitte.

7. Produksjon

7.1. Kvalitetssortering

Eggbransjen har følgende eggkvaliteter: A-egg, klinkegg, knekkegg, blodegg og skitne egg. For pakking av A-egg, skal eggpakkeriene ha utstyr til å kvalitetssortere, veie, og merke egg.

Kvalitetskriteriene for A-egg er som følger:

- Skall og kutikula skal ha normal form og være rent og ubeskadiget.
- Luftrom i egget skal ikke ha en høyde over 6 mm. Dersom egget merkes som ekstra ferskt (inntil 9 dager etter legging) skal luftrommet i egget være maks 4 mm).

- Plomme skal være i midten og uten tydelig omriss. Ved dreining flytter ikke plommen seg merkbart fra midten og den vender tilbake til sentrum av egget.
- Eggehvite skal være klar og gjennomsiktig.
- Kimplet (eggstreng) skal ikke være synlig utviklet.
- Egget skal være fri for fremmed lukt.
- Egget skal være fri for blod og fremmedlegemer.
- Egget skal ikke være ruget.

Det aksepteres at maks 5 % av egg pakket til konsum inneholder utsorteringer som klinkegg, skitne egg og blodegg. Dokumentasjon på kontroll av dette skal forefinnes på hvert pakkeri.

7.2. Vektklassifisering

Egg for salg til forbruker skal sorteres etter vekt. Unntak for salg av blandede eggstørrelser som selges på nettovekt.

Følgende vektinndelinger benyttes:

- XL - ekstra store egg: over 73 gram.
- L – store egg: 63 – 73 gram.
- M – mellomstore egg: 53 – 62 gram.
- S – små egg: egg under 53 gram.

Det aksepteres et vektavvik på maks 5 % på et testparti bestående av minimum 180 egg. Dokumentasjon på kontroll av dette skal forefinnes på hvert pakkeri.

7.3. Merking av egg

7.3.1. Obligatorisk merking

A-egg skal merkes med sporbarhetskode samt pakkeriets pakkerikode.

Koden skal være synlig og lesbar.

Det godtas at 25 % av eggene har ulesbar merking. Dokumentasjon på kontroll av dette skal finnes ved hvert enkelt pakkeri.

7.3.2. Frivillig merking

Eggpakkeriene kan merke eggene med "best før-dato" og produksjonskodemerking.

Ved merking med produksjonskode, følges EU sitt regelverk:

- 0: økologiske egg.
- 2: egg fra frittgående høner.
- 3: egg fra høner i miljøbur.

Tallet skal merkes på egget før "NO" i pakkerikoden. Ved produksjonskodemerking, skal det fremkomme på, eller inne i eggpakken hva koden betyr, eventuelt henviser til nettside.

Utsorterte egg, det vil si klinkegg, skitne egg og blodegg kan merkes som A-egg samt med kode for utsorteringsårsak i tillegg, f.eks. K for klink. Kodene skal fremkomme av pakkeriets internkontrollsystem.

7.4. Merking av eggemballasje

7.4.1. Obligatorisk merking

Forbrukerpakken med egg, skal inneholde følgende opplysninger:

- Betegnelse
- Varemerkeinnhavers navn, postadresse og eventuelt telefonnummer.
- Eggpakteriets pakkerikode, med landskode NO foran siffer.
- Vektklasse og vektintervall i gram.
- Antall egg.
- Holdbarhetsdato: "Best før: Dag-mnd."
- Oppbevaring: Tekst som opplyser om lagringstemperatur.

Denne merkingen skal fremkomme på utsiden av eggpakken.

Dersom det på pakken opplyses om spesielle egenskaper, f.eks. proteinrikt, skal næringsinnhold opplyses.

7.4.2. Frivillig merking

- Kvalitetsklasse (klasse A).
- Merking på selve egget (NO produsentnummer).
- Oppdrett: økologiske egg, egg fra frittgående høner utendørs, egg fra frittgående høner innendørs, egg fra burhøns.
- Vaskede egg (dersom eggene er vasket).
- Fôrtype
- Opprinnelsesland.
- Økologiske egg
- Næringsdeklarasjon
- Dersom det på eggpakken opplyses at eggene er ekstra ferske, skal verpedag eller tidsperiode for verping fremkomme.
- "Best før" dato kan i tillegg til dato og måned inneholde årstall.
- Forklaring på produksjonskodemerking.
- Sporbarhetskode eller LOT kodemerking i tillegg til "best før" dato, f.eks. klokkeslett for pakking.

7.4.3. Holdbarhetsmerking

Holdbarhetsmerkingen må ikke overstige 35 dager fra det eldste egget i leveransen, det vil si at egg med ukentlig innhenting som har alder fra 0 til 7 dager vil få en holdbarhetsdato med en best før dato på 28 dager fra levering. Det forutsettes at egg oppbevares ved høyst 12 °C.

7.5. Merking av usorterte egg

Usorterte egg fra ett pakkeri til et annet, eller til eggproduktfabrikk, skal merkes med pakkeriets leverandørkode fra det første pakkeriet. Unntak for dette kan avtales mellom avsender og mottaker, basert på mottakers videre sporbarhetsmerking. Dette skal fremkomme av pakkeriets internkontrollsystem.

7.6. Vasking av egg

Eggbransjen utarbeidet i 2010/2011 et faktaark for korrekt vask av egg. Ved vasking av egg på pakkeri skal bransjens retningslinjer følges og dokumenteres. Korrekt vaskede egg og naturlig rene egg

pakkes i samme pakker, og det er derfor ingen krav til merking av pakker med egg som er vasket. Dokumentasjon av vaskemetode registreres som beskrevet i bedriftens internkontrollsystem.

7.6.1. Generelle krav til vasking av egg

Vasking skal alltid gjøres med vann av drikkevannskvalitet. Eggene skal kun vaskes en gang, og de skal tørkes før de settes på brett.

Temperaturen skal være 40°C, og temperaturen skal kontrolleres og registreres.

- Bøttevaskere: Min. 38°C og maks. 42°C.
- Dysevaskere: Min 38 °C og maks. 45°C.

pH i vaskevannet, med vaskemiddel, skal være min. 10.5, og pH skal kontrolleres og registreres.

Datablad for vaskemiddel skal forefinnes og doser som brukes skal være i henhold til brukerveiledningen for vaskemiddel.

Eventuell skylning:

- Temperatur på skyllevann skal være min. 10°C høyere enn vaskevannstemperaturen. Dette gir raskere tørking og hindrer vaskevann å trenge inn i egget.
- Skyllevannet brukes kun en gang, og skal være av drikkevannskvalitet.

Vaskeutstyret skal tømmes og rengjøres.

7.6.2. Bøttevask

Egg legges i vaskevannet etter at riktig temperatur er oppnådd. Ikke fyll korgene helt, dette for å unngå klink. Vask i 2-3 min. pr. bøtte. Vasking over 3 min. vil medføre skade på kutikula og gi flere klinkegg. Bytt vaskevann etter maks. 5 bøtter egg er vasket.

7.6.3. Dysevasking

Bytt vaskevann og kontroller doseringsenheten rutinemessig.

7.6.4. Klutvasking

Klut bør brukes minst mulig og kun på enkeltflekker med skitt. Bruk ren klut hver dag, og skift klut ved behov. Bruk helst tørr klut, eller minst mulig vann på kluten.

7.7. Mottaker utsorterte egg

Klinkegg og skitne egg skal leveres til godkjente eggproduktfabrikker. Blodegg kan gå til godkjente eggproduktfabrikker så lenge hviten er delvis gjennomiktig. Ved bruk av blodegg må kvalitetskrav/grenser for hvilke blodegg eggproduktfabrikken godtar komme tydelig frem i en spesifikasjon til eggpakkeriene som leverer eggene. Oversikt over godkjente eggproduktfabrikker inkl. deres godkjenningsnummer finnes på Animalia sine hjemmesider: www.animalia.no. Knekegg skal ikke leveres til eggproduktfabrikk.

7.8. Sporing

Pakkeriet skal for hvert produksjonssystem ha oversikt over følgende:

- Mengde egg som mottas per produsent og per levering, inkl. sporbarhetskode for hver levering.
- Sorteringsresultat etter vekt og kvalitet eller utsorteringer.
- Mengde usorterte egg mottatt fra andre pakkerier, inkl. avsenderpakkeri sin pakkerikode og holdbarhetsdato for disse egg.

- Mengde usorterte egg levert til andre pakkeri, inkl. mottakers pakkerikode og holdbarhetsdato for disse egg.
- Mengde egg levert til eggproduktfabrikker, fordelt på usorterte, A-egg og utsorteringer.

Faktura, følgebrev eller annen statistikk aksepteres som oversikt.

7.9. Renhold

Eggpakkeriet skal ha renholdsplaner som beskriver følgende:

- Områder som skal rengjøres (rom, utstyr).
- Hyppighet.
- Metode.
- Vaske- og desinfeksjonsmiddel.
- Ansvar.

Kvaliteten av rengjøringen må dokumenteres vha. renholdskontroller.

7.10. Hygieneopplæring

Bedriften skal ha dokumenterte opplæringsplaner for ansatte.

8. Gyldighet

Den norske kjøtt- og eggbransjens retningslinje for egg ble vedtatt 15.06.2011 som en bransjeavtale av Bransjestyret.

Retningslinjen ble 22.12.2011 og 25.09.2023 innsendt til Mattilsynet for vurdering som "Nasjonal retningslinje" jfr Forskrift 2008-12-22 nr 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) vedlegg 1, artikkel 8.

Endringslogg

	Godkjent av Bransjestyret/Styret for Animalia AS	Innsendt til Mattilsynet	Godkjent av Mattilsynet	Ikrafttredelse
Bransjeavtale	15.06.2011			
Bransjeretningslinje	22.12.2011	22.12.2011		22.12.2011
Revisjon	01.09.2023	26.09.2023		

Vedlegg 1. Registrerings skjema vasking av egg

Pakkeri nr / navn:	
Type eggvaskemiddel:	
Uke / år:	

	Temp vaskevann ¹⁾	Temp skyllevann ²⁾	pH verdi ³⁾	Rengjøring ⁴⁾
Mandag				
Tirsdag				
Onsdag				
Torsdag				
Fredag				
Lørdag				
Søndag				

- ¹⁾ Vaskevann skal ha en temp på 38 – 42 / 45 °C.
- ²⁾ Skyllevann skal ha en temp på minst 10 °C varmere enn vaskevann. Om eggene skal skylles eller ikke, skal fremkomme av bruksanvisning for vaskemiddel.
- ³⁾ Kontroll av pH gjøres en gang pr. uke. pH på vaskevann med vaskemiddel i skal være min 10,5.
- ⁴⁾ Rengjøring av vasketank, skylletank, vifter for tørking etc. gjennomføres min en gang pr. uke.

Henvisning:

- Produktdatablad eggvaske – og eventuelt skyllemiddel.
- Faktaark vasking av egg.

Avtale om Bransjeretningslinjer for Egg

Den norske kjøtt- og eggbransje har i felleskap utformet "Bransjeretningslinjer for Egg" for å bidra til trygg håndtering av egg- og eggprodukter fra legging frem til distribusjon.

Retningslinjen gir en veiledning i god produksjonspraksis, og representerer en minste felles standard. Retningslinjen er ikke begrensende for virksomheter som ønsker å gjennomføre en strengere praksis.

KLF forplikter seg til å se til at de medlemsbedriftene som slutter seg til retningslinjen etterlever denne.

Nortura SA forplikter seg til at virksomhetene i konsernet etterlever denne retningslinjen.

Sted	Dato
<i>Oslo</i>	<i>22.12.-11</i>

Nortura SA



Runar Larsen
konsernsjef

Sted	Dato
<i>Oslo</i>	<i>22/12-11</i>

KLF



Bjørn-Ole Juul-Hansen
adm. dir.

Vedlegg:
Bransjeretningslinjer for Egg