

DEN NORSKE KJØTT- OG FJØRFEBRANSJENS RETNINGSLINJE FOR EGG

22.desember 2011



DEN NORSKE KJØTT- OG FJØRFEBRANSJENS RETNINGSLINJE FOR EGG

Innholdsfortegnelse

1. Formål.....	4
2. Virkeområde	4
3. Definisjoner	4
4. Ansvar og roller	5
5. Mottak og lagring av produsentegg	5
5.1. Egg.....	5
5.1.1. Hygienestatus	5
5.1.2. Internkontroll og HACCP	6
6. Mottakskontroll	6
6.1. Inntransport	6
6.2. Kontroll av egg	6
6.2.1. Visuell kontroll.....	6
6.2.2. Temperaturkontroll.....	6
6.2.3. Prøvetaking	6
6.2.4. Håndtering av egg Brett, mellom Brett og paller	7
7. Produksjon	7
7.1. Kvalitetssortering.....	7
7.2. Vekt klassifisering.....	7
7.3. Merking av egg.....	7
7.3.1 Obligatorisk merking	7
7.3.2 Frivillig merking	7
7.4. Merking av eggemballasje.....	8
7.4.1 Obligatorisk merking	8
7.4.2 Frivillig merking	8
7.4.3 Holdbarhetsmerking.....	8
7.4.4 Merking med produksjonskode.....	8
7.5. Merking av usorterte produsentegg	9
7.6. Tidsgrense for kvalitetssortering og pakking.....	9
7.7. Vasking av egg.....	9
7.7.1 Generelle krav til vasking av egg	9
7.7.2 Bøttevasking	10
7.7.3 Dysevasking	10
7.7.4 Klutvasking	10
7.8. Mottakere utsorterte egg	10
7.9. Sporing.....	10

7.10. Renhold.....	10
7.11. Hygieneopplæring	10
8. Gyldighet	11
Vedlegg 1. Prøvetaking av egg.....	12
Vedlegg 2. Registreringsskjema vasking av egg.....	13

Referanse til regelverket: Den norske kjøtt- og fjørfebransjes retningslinje egg er en "Nasjonal retningslinje" jfr. forskrift om næringsmiddelhygiene, FOR 1623, artikkel 7.

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 og med eggmottak til konsument.

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 blodflekker eller såkalte kjøttflekker inne i egget.
- **Bransjestyret:** Fagstyre for virksomheten ved Animalia og Opplysningskontoret for egg og kjøtt
- **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.
- **Forsendelse:** Den mengde egg som omfattes av samme handelsdokument eller hygienesertifikat.
- **Frysebehandlet emballasje:** Nedfrysing med hensikt å drepe midd. Tid og temperatur avhenger av rom, lufthastighet og mengde emballasje.
- **Innpakking, innpakning:** Det å beskytte produkter ved bruk av en første innpakning eller beholder som har direkte kontakt med det aktuelle produkt, samt selve innpakkingsmaterialet eller beholderen.
- **Kalibrering:** Sammenlikning av et instrument mot en normal eller et annet instrument, som er mer nøyaktig, for å bestemme avviket fra korrekt verdi.
- **Klinkeegg:** Egg med skadet skall men uskadede hinner.
- **Knekkeegg:** Egg der både skallet og hinnen innenfor skallet er brutt.
- **Kontroll av måleinstrument:** Å kontrollere at instrumentet viser riktig resultat.
- **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.
- **pH:** Negative logaritmen til H_3O^+ -konsentrasjonen, mål på hvor surt evt. basisk et produkt eller en løsning er.
- **Skitne egg:** Egg som har en eller annen type smuss på skallet.
- **Varmebehandling:** Bruk av tørr eller fuktig varme med hensikt å drepe rød hønsemidd.
- **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

Retningslinjen er forpliktende for alle virksomheter som tilslutter seg skriftlig. Virksomhetene kan når som helst skriftlig trekke sin tilslutning til retningslinjen ved å sende melding, denne sendes til Nortura SA, KLF eller Animalia.

Bransjestyret vedtar retningslinjen og nødvendige endringer etter innstilling fra Animalia. Bransjestyret kan utelukke tilsluttede virksomheter for vesentlige brudd på retningslinjen.

Virksomhetene må tilslutte seg skriftlig og forplikter seg dermed å etterleve retningslinjen. Virksomheten forplikter seg til å gjøre retningslinjen til en fullverdig og integrert del av eget kvalitetssystem. Tilsluttede virksomheter utenfor Nortura SA eller KLF skal ha avtale om tredjepartsrevisjoner. Virksomheten kan når som helst skriftlig trekke sin tilslutning til retningslinjen ved å sende melding til Animalia, Nortura SA eller KLF.

Animalia skal på vegne av KLF og Nortura SA være sekretariat og saksbehandler for Bransjestyret og foreslå endringer av retningslinjen ved behov. Videre holde oppdaterte lister på sin hjemmeside (www.animalia.no) over virksomheter som har forpliktet seg i forhold til retningslinjen, og være pådriver for samordnet og lik praktisering av retningslinjen.

Nortura SA og KLF skal utpeke revisorer til å revidere og føre stikkprøvebasert tilsyn med retningslinjene i sine tilsluttede virksomheter. Virksomhetene plikter å legge til rette for revisorens arbeid. KLF og Nortura SA kan utelukke tilsluttede virksomheter for vesentlige brudd på retningslinjen.

Mattilsynet: 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 produsentegg

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. Egg der produsent er i tvil om har ligget lenger enn 24t, skal ikke leveres til eggpakkeri.

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 kunne revideres og dokumenteres. Eggprodusenten skal ha et internkontrollsystem som skal kunne 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.
 - Ca. antall egg
 - Eggtype.
 - 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, og oppbevares hos eggpakkeriet i min. 12 måneder.

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. Prøvetaking

Eggpakkeriene skal ha en prøvetakningsplan. Viser til vedlegg 2, samt grenseverdier under pkt. 7.1, 7.2 og 7.3

6.2.4. Håndtering av eggbrett, mellombrett og paller

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

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:

- Skallet skal være helt og rent.
- Skallet skal ha jevn struktur.
- Luftrom i egget skal være maks 5 mm.
- Egget skal ha normal, god form.
- Egget skal være fri for fremmed lukt.
- Egget skal være fri for blodflekker 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 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 – 63 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 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 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:

- Varemerkeinnhavers navn, postadresse og eventuelt telefonnummer.
- Eggpakkeriets pakkerikode, med landskode NO foran siffer.
- Vektklasse og vektintervall i gram.
- Antall egg.
- Dato for minst holdbar til: "Best før: Dag-mnd."
- 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

- 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.
- Produksjonskodemerking.
- Sporbarhetskode eller LOT kodemerking i tillegg til "best før" dato, f.eks. klokkeslett for pakking.
- Opprinnelsesland.

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.

7.4.4 Merking med produksjonskode

Dersom eggene merkes med produksjonskode jfr. pkt. 7.3.2, skal det fremkomme på eller inne i pakken hva koden betyr

Tallet skal merkes på egget før "NO" i pakkerikoden.

7.5. Merking av usorterte produsentegg

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. Tidsgrense for kvalitetssortering og pakking

Kvalitetssortering og pakking av egg skal gjøres innen 10 dager etter verpedag.

7.7. Vasking av egg

Eggbransjen utarbeidet i 2010/2011 et faktaark for korrekt vask av egg. Ved vasking av egg, enten hos eggprodusent, eller på pakkeri skal disse 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.

7.7.1 Generelle krav til vasking av egg

- Vasking skal alltid gjøres med vann av drikkevannskvalitet.
- Temperaturen skal være 40°C.
 - Bøttevaskere: Min. 38°C og maks. 42°C.
 - Dysevaskere: Min 38 °C og maks. 45°C.
- Temperaturen skal kontrolleres og registres.
- pH i vaskevannet, med vaskemiddel, skal være min. 10.5.
- pH kontrolleres og registres.
- Datablad for vaskemiddel skal forefinnes.
- Doser hht 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.
- Eggene vaskes kun en gang.
- Eggene tørkes før de settes på brett.
- Vaskeutstyret tømmes og rengjøres.

7.7.2 Bøttevasking

- Egg legges i vaskevannet etter riktig temperatur er oppnådd.
- Fyll ikke 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.

7.7.3 Dysevasking

- Bytt vaskevann rutinemessig.
- Kontroller doseringsenheten rutinemessig.

7.7.4 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.

7.8. Mottakere utsorterte egg

Klinkegg og skitne egg skal leveres til godkjente eggproduktfabrikker. Oversikt over godkjente eggproduktfabrikker inkl. deres godkjenningsnummer finnes på Animalia sine hjemmesider: www.animalia.no. Knekkeegg skal ikke leveres til eggproduktfabrikk.

7.9. 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 eggproduktfabrikker, fordelt på usorterte, A-egg og utsorteringer.

Faktura, følgebrev eller annen statistikk aksepteres som oversikt.

7.10. 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.

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

Mattilsynet ga xx.xx.201X retningslinjen sin anerkjennelse som Nasjonal retningslinje.

Vedlegg 1. Prøvetaking av egg

Pakkeriet skal ha plan for prøvetaking av egg. Plan kan inneholde krav til:

- A. Vekt.
- B. Plommefarge.
- C. Plomme - og hvite høyde.
- D. Fysisk innhold. (Plomme -og hvite struktur, plommestreng, fremmedlegemer - cyste.)
Kjemisk og mikrobiologisk kvalitet

Vedlegg 2. Registreringsskjema vasking av egg

Produsent 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 evnt. 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
Oslo *22.12.-11*
Nortura SA



Runar Larsen
konsernsjef

Sted Dato
Oslo *22/12-11*
KLF



Bjørn-Ole Juul-Hansen
adm. dir.

Vedlegg:
Bransjeretningslinjer for Egg