

Inngangur

Eggjapökkunarstöð: Starfsstöð þar sem egg eru flokkuð eftir gæðum og þyngd og pakkað í neytendaumbúðir.

Eggjapökkunarstöðvar skulu vera með samþykki / leyfi og fá samþykkisnúmer. Ef eggjapökkunarstöð framleiðir fljótandi egg þarf að taka út starfsemina með tilliti til þess. Fljótandi egg eru eggjaafurð. Sú starfsemi þarf að vera skilgreind í leyfinu. Framkvæma þarf úttekt á eggjapökkunarstöðvum og þegar kröfur til grunnvirkja og búnaðar eru uppfylltar skal gefa þeim skilyrt leyfi á sama hátt og gert er þegar öðrum matvælafyrirtækjum er veitt leyfi. Grunnkröfur til hollustuhátta eru í reglugerð nr. 852/2004/EB (103/2010) viðauka II og sérkröfur í rg. 853/2004/EB (104/2010). Þetta þýðir að sömu grunnkröfur eru gerðar til hollustuhátta í eggjapökkunarstöð og öðrum matvælafyrirtækjum.

Hvað varðar kröfur til innra eftirlits þá eru eggjapökkunarstöðvar sem þvo egg í flokki 2 [sbr. bækling MAST um innra eftirlit](#). Lýsa þarf góðum starfsháttum skriflega og skulu stjórnendur kortleggja hættur í starfseminni. Allir þeir sem þvo egg geta stuðst við eftirfarandi [leiðbeiningar MAST um eggjapvott](#). Við þvott á eggjum er hætta á mengun eggja með bakteríum (salmonellu) ef ekki er gætt að þáttum sem eru mikilvægir til að fyrirbyggja slíka mengun. Eggjapökkunarstöðvar og fyrirtæki sem framleiða eggjaafurðir og fljótandi egg eru í flokki 3. Skilgreina þarf góða starfshætti skriflega og framkvæma hættugreiningu. Lítil stöð þar sem einn starfsmaður vinnur hluta úr degi og egg eru ekki þvegin er í flokki 1. Ekki er þörf á að skilgreina góða starfshætti skriflega.

Tilgangurinn með þessum lista er að hjálpa skoðunarmönnum að gera sér grein fyrir hvað skuli skoða í eggjapökkunarstöðvum og undir hvaða númer í skoðunarhandbók / IS-leyfi eigi að setja athugasemdir. Númerin sem eru fyrir aftan skoðunatriði vísa til númera í skoðunarhandbók.

Skoðun

Byggingar og búnaður (852/2004 viðauki II kaflar I – III)

1. Hönnun (852/2004 viðauki II. II. Kafli 1.tl.)

Það þarf að vera hægt að þrifa og sóttreinsa byggingar og búnað þar sem egg eru meðhöndluð og geymd. Sama gildir fyrir fleti sem eru í beinni snertingu við egg. Yfirborðsfletir eiga að vera þéttir úr óeitruðum efnum og auðveldir til þrifa. Göt á yfirborði, flagnandi málning, ómeðhöndlaður viður, og þess háttar gera það að verkum að erfitt er að þrifa. (4.5.2) Frárennsli frá eggjapvotti skal tengt í niðurföll. (4.5.3)

2. Viðhald (852/2004 viðauki II. II. Kafli 1.tl.)

Byggingum og búnaði þar sem egg eru geymd og meðhöndluð skal vel við haldið og skal haldið hreinum og í góðu standi. Allur búnaður sem er í beinni snertingu við egg skal vera hreinn og vel við haldið.

Athugasemdir vegna viðhalds á:

- i. Búnaði í snertingu við afurð sett undir 4.4.2
- ii. Búnaði ekki í snertingu við afurð sett undir 4.4.3

Athugasemdir vegna þrifa á:

- i. Búnaði í snertingu við afurð undir 4.3.2
- ii. Búnaði ekki í snertingu við afurð sett undir 4.3.3

3. Fyrirkomulag (852/2004 viðauki II, I. Kafli, 853/2004 viðauki III, X. Þáttur 1. Kafli)

Byggingar þar sem egg eru meðhöndluð og geymd þurfa að vera nægjanlega stórar fyrir starfsemina. (4.5.1)

Teikningar sem sýna fyrirkomulag og flæði eru fyrirliggjandi (gildir fyrir pökkunarstöðvar með eggjapvott). (4.5.1)

Nægjanleg lýsing. (4.5.4)

Nægjanleg loftræsting. Laus við framandi óþef. (4.5.1)

Egg skulu varin gegn sólarljósi og hitastigssveiflum. (8.4.1)

Flæði skal vera þannig að komið er í veg fyrir hættu á krossmengun. (4.5.1)

- Pökkun skal fara fram þannig að egg og umbúðir undir egg séu í ákveðinni fjarlægð frá þvotti svo koma megi í veg fyrir krossmengun og raka (5.2.1).
4. Handþvottaaðstaða (852/2004 viðauki II. I. Kafli 4.tl.)
Handþvottaaðstaða skal vera til staðar og staðsett þannig að hún sé aðgengileg þar sem ópökkuð egg eru meðhöndluð. Heitt og kalt vatn, handsápa og einnota handþurrkur til staðar. (4.5.1) (5.1)
 5. Geymsla umbúða (852/2004 viðauki II. X. Kafli)
Umbúðir utan um egg skal geyma þannig að þær haldist þurrar, hreinar og í góðu standi. (5.1.2)
 6. Hreinsiefnageymsla (852/2004 viðauki II. I. Kafli 10.tl.)
Hreinsiefni skal ekki geyma þar sem matvæli eru meðhöndluð og geymd.(4.5.1) (5.2.4)
 7. Búningsherbergi / aðstaða og salerni (852/2004 viðauki II. I. Kafli 3 og 9. tl.)
Þar sem það er nauðsynlegt skal vera nægjanlegt rými fyrir búningsherbergi / aðstöðu og salerni.Salerni mega ekki vera í beinum tengslum við vinnslusali. Handþvottaaðstaða skal vera á salernum.(4.5.1)
 8. Sorp og aukaafurðir (852/2004 viðauki II. VI. Kafli)
Geyma skal sorp í lokuðum ílátum. Sama gildir um aukaafurðir, sem eru ekki ætlaðar til manneldis (ABP). Þar sem nauðsyn krefur á að vera rými fyrir blautt sorp, sem hægt er að þrifa og er laust við meindýr. (4.5.1)
Flokka skal aukaafurðir (ABP) úr eggjum og þær skulu geymdar í merktum ílátum. (4.6.1)
Fylla skal út viðskiptaskjal sem fylgir flutningi aukaafurða (ABP). (4.6.2)
 9. Meindýr (852/2004 viðauki II. IX. Kafli 4. tl.)
Byggingar skulu vera meindýraheldar að svo miklu leyti sem kostur er. (4.2.1)
Eitur má ekki nota innandyra. (4.2.1)
 10. Þvottur á eggjum (Sjá leiðbeiningar MAST um [eggjapvott](#))
Egg með brotna skurn skal fjarlægja fyrir þvott.
Egg skal þvo fljótlega eftir varp
Hitastig þvottavatnsins skal vera hærra en hitastig eggsins en þó ekki heitara en 45°C
Þvottur skal fara fram með viðeigandi búnaði svo hægt sé að tryggja örugg egg.
Þvottaefni skal vera ætlað til þvotta á eggjum.
Athugið hvort hitastig þvottavatns sé mælt og skráð við þvott á eggjum. (6.2.3)
 11. Aðskilnaður (5.2)
Fyrirkomulag er þannig að aðskilnaður er tryggður. Skipulag húsnæðis tryggir aðskilnað þannig að komið sé í veg fyrir mengun sbr. teikningar eða verklag er þannig að komið er í veg fyrir mengun.

Framleiðsla fljótandi eggja (853/2004 viðauki III, X. þáttur, II.kafli, III)

Eftirfarandi þætti skal hafa í huga ef fljótandi egg eru framleidd í eggjapökkunarstöð. Annað sem nefnt er í leiðbeiningum og á við gildir einnig.

- Krafist er sér rýmis. (4.5.1)
- Egg sem eru brotin eiga að vera hrein og þurr. (8.4.2)
- Sprungin egg skulu brotin eins fljótt og unnt er (sprungin egg: egg með skaddaðri skurn en órofum himnum.) (8.4.2)
- Skiljun á eggjum með miðflótttafli er ekki heimil .(8.4.2)
- Kæla skal fljótandi egg í 4 °C eða frysta. (8.4.2)
- Geymslutími kældra eggja má ekki vera lengri en 48 tímar. (8.4.2)
- Eru endurnýtanlegar umbúðir hreinsaðar og sótthreinsaðar. (5.1.2)
- Greina skal iðrabakteríur í eggjaafurðum (8.4.5)

Greina skal mjólkusýruinnihald hráefnis, styrk smjörσύru og magn eggjaskurnarleifa í eggjaafurðum (8.4.4)

Innra eftirlit (852/2004 5. grein)

Eggjapökkunarstöðvar sem þvo egg eru í flokki 2. Setja skal upp skriflegt innra eftirlit, gera sé grein fyrir helstu hættum í starfsemi og skrá hitastig við þvott á eggjum. Skoða skal hvort fyrirtækið hafi skilgreint verklag varðandi góða starfshætti og frávik skulu sett undir viðeigandi kafla. Litlar stöðvar með einum starfsmanni hluta úr degi eru í flokki 1 sem þýðir að ekki er krafa um skriflegt verklag en menn þurfa að geta gert grein fyrir verklagi. Stöðvar sem framleiða eggjafurðir og þ.m.t. fljótandi egg eru í flokki 3 sem þýðir skriflegt innra eftirlit og hættugreining.

1. Leyfi: Staða leyfis er skoðuð sbr. kafla 2.1
2. Starfsfólk sbr. kafla 3.
Ábyrgðarskipting, þjálfun, heilsufarsyfirlýsingar, vinnufatnaður.
3. Vatn sbr. kafla 4.1
Framleiðandinn skal taka árlega sýni af vatni.
4. Meindýr / húsdýr sbr. kafla 4.2.
Meindýravarnir, gildrur (nagdýr og flugur), eftirlit með gildrum.
5. Þrif sbr. kafla 4.3.
Hreinlætisáætlun fyrir húsnæði, búnað og endurnýtanlegar umbúðir, eftirlit með þrifum, viðurkennd efni sem ætluð eru til notkunar í matvælaíðnaði skv. upplýsingum á umbúðum.
6. Viðhald sbr. kafla 4.4.
Eftirlit með byggingum og búnaði, viðhaldsáætlun.
7. Réttar merkingar sbr. kafla 5.3 og 8.4.
Eftirlit með réttum merkingum.
8. Móttaka eggja, hreinsiefna, o.fl. sbr. kafla 6.1.
Egg frá aðilum með starfsleyfi, eggjapvottaefni ætlað til þvotta á eggjum og umbúðir undir egg ætlaðar fyrir matvæli.
9. Rekjanleiki sbr. kafla 7.1
Skilgreining á framleiðslulotu skv. ákvörðun framleiðandans.
10. Eftirlit og skráning á hitastigi. Er hitastig skráð og brugðist við ef það stenst ekki kröfur. (6.2.3).
Kælir: Hámark 12°C.
Þvottur á eggjum: Hitastig þvottavatns sé hærra en hitastig eggsins en ekki heitara en 45°C.

Meðhöndlun eggja (853/2004 Viðauki III X. þáttur)

Skilgreining á „egg“: egg í skurn – þó ekki brotin egg, útungunaregg eða elduð egg – sem alifuglar hafa verpt og eru hæf beint til manneldis eða framleiðslu eggjaafurða.

1. Geymsla eggja hjá framleiðanda (853 viðauki III, X. Þáttur, I. Kafli, 1. Tl)

Egg skal geyma í hreinu og þurru umhverfi, við aðstæður þar sem ekki er óviðkomandi lykt. Þau skal verja gegn hnjaski og sólarljósi. Egg skal geyma við stöðugt hitastig til að varðveita sem best vörn eggjanna. (8.4.1)

Hitastig hámark 12 °C. (Fylgiskjal III, 13.gr.) (6.2.3)

2. Flutningar (853/2004 viðauki III, X. Þáttur, kafli I, 2. tl.)

Eggjum í flutningi skal haldið hreinum, þurrum og við aðstæður þar sem er ekki óviðkomandi lykt. Þau skal verja gegn hnjaski og sólarljósi og hitastigssveiflum. (8.4.1) Flutningstækjum skal haldið hreinum. (4.3.5).

[Merkingar \(853/2004 Viðauki III. X.páttur I, kafli 3 tl. Rg. 1294/2014\)](#)

Egg skal afhenda neytendum í síðasta lagi innan 21 dags frá varpi. Þetta þýðir að merkja skal egg með síðasta leyfða söluþegi eða sambærilegu sem er 21 dagur frá varpi. Einnig skal merkja egg með „best fyrir dagsetningu.“

Eggjabakkar (5.3.1, 8.4.1)

- Vöruheiti
- Nettóþyngd
- Geymsluskilyrði
- „Síðasti leyfði sölundagur“ sem skal vera 21 dagur frá varpi eða sambærilegar merkingar
- Varpdagur er valkostur
- „Best fyrir“ dagsetning
- Heiti og heimilisfang ábyrgðaraðila
- Auðkennismerki pökkunarstöðvar

[Merking á fjótandi eggjum \(853/2004 Viðauki III. X.páttur II. V\)](#)

- Merkja skal umbúðir með upplýsingum um (5.3.1, 8.4.3)
 - Geymsluhita (kælivara, undir 4°C, eða frysting)
 - Geymslutíma (hámark 48 klst.)
 - Auðkennismerki starfstöðvar
 - Á merkimiðann skal setja áletrunina: „ógerilsneyddar“
 - Eggjaafurðir sem meðhöndla skal á viðtökustað“
 - Dags og tími sem egg voru brotin.