

Leiðbeiningar um eggjaframleiðslu

Peir sem framleiða og dreifa eggjum skulu hafa starfsleyfi frá Matvælastofnun. Heimilt er skv. matvælalögum að veita aðilum með takmarkaða framleiðslu undanþágu frá starfsleyfi. Mikilvægt er að egg séu meðhöndluð á réttan hátt og hér eru nokkrar leiðbeinandi reglur sem ber að hafa í huga við meðhöndlun eggja. Meginreglur eru eftirfarandi:

Eggjaframleiðandi skal hafa starfsleyfi Matvælastofnunar til framleiðslu á eggjum (frumframleiðsla á matvælum).

Aðili sem rekur eggjapökkunarstöð skal hafa starfsleyfi frá Matvælastofnun sem eggjapökkunarstöð.

Aðili sem býr til fljótandi eggjamaða eða vinnur egg á annan hátt til matvælaframleiðslu skal hafa starfsleyfi til slíkrar starfsemi.

Meðhöndlun

Egg sem seld eru neytendum skulu vera með heila og ósprungna skurn. Mjög óhrein egg skulu tekin frá. Sá sem þvær egg skal hafa starfsleyfi frá Matvælastofnun til þvottar og pökkunar á eggjum. Það er vegna þess að það er mikilvægt að þvottur á eggjum sé rétt framkvæmdur. Annars getur hann eyðilagt náttúrulega vörn þeirra gegn sýklum og aukið hættu á að smit komist inn í eggin.

Eggin skal geyma í geymslu sem er hrein, þurr og laus við framandi lykt. Þau skulu varin gegn höggum og sólarljósi. Hitastig við geymslu eggja hjá framleiðanda skal vera að hámarki 12 °C. Kjörhitastig eggja er 8-12 °C í flutningi og við geymslu í verslun og æskilegt er að egg séu ekki geymd í kæli undir 8 °C fyrir en þau eru komin í ísskáp neytandans. Ástæða þessa er að raki getur myndast á yfirborði eggja við hitasveiflur og aukið hættu á örverumengun eggja. Eggjum skal pakkað í hreinar umbúðir.

Merkingar

Ef egg eru seld í neytendaumbúðum á almennan markað skulu eftirfarandi upplýsingar vera á umbúðum:

Vöruheiti

Nettóþyngd, stykkjatal

Geymsluskilyrði: hámark 12 °C.

Varpdagur og / eða „best fyrir“ dagsetning sem skal vera 21 dagur frá varpi

Leiðbeiningar um geymsluþol skv. ákvörðun framleiðandans (valkostur)

Heiti og heimilisfang framleiðanda / pökkunaraðila / seljanda

Auðkennismerki pökkunarstöðvar

Ef egg eru seld á sveitamarkaði eða í eigin verslun (framleiðsla undir smáræðismörkum) skulu eftirfarandi upplýsingar vera á umbúðum:

Upplýsingar um nafn og heimilisfang framleiðanda

Varpdagur og / eða „best fyrir“ dagsetning sem skal vera 21 dagur frá varpi

Geymsluskilyrði: hámark 12 °C
Ávallt skal þvo hendur eftir meðhöndlun eggja við matreiðslu og er það mjög mikilvægt við meðhöndlun eggja ekki hafa verið þvegin.

Geymsluþol á eggjum

Ekki má afhenda egg til neytenda sem eru eldra en 21 dags gömul og skal gefa upp dagsetninguna sem „best fyrir“-dagsetningu á umbúðum eggja. Hafa skal í huga að egg geymast lengri tíma og geta verið hæf til neyslu nokkrum vikum eftir „best fyrir“ dagsetningu, ef þau hafa verið geymd á réttan hátt. Óþvegin egg hafa lengra geymsluþol en egg sem hafa verið þvegin. Við þvott getur himnan á eggjaskurninni skemmst en hún veitir egginu náttúrulega vörn gegn uppgufun og örverumengun.

Hins vegar má benda á að eggjaframleiðendur án starfsleyfis þurfa ekki að taka sýni úr hænunum til vöktunar á salmonellu. Egg með óþekktu salmonellu stöðu ætti ekki geyma lengi fram yfir „best fyrir“ dagsetningu þar sem salmonella, ef hún er til staðar, getur fjölgað sér með tímanum.

Undanþága vegna eggjaframleiðslu í litlu magni

Skv. 2. grein matvælagaga nr. 93/1995 er heimilt að veita undanþágu frá starfsleyfi og með reglugerð nr. 580/2012 með síðari breytingum (nr. 41/2013) eru settar fram reglur um afhendingu eggja í litlu magni. Skv. þeim má aðili afhenda egg frá allt að 100 alifuglum, eða allt að 1.600 kg af eggjum á ári og dreifa þeim heilum og ónunnum beint til neytenda. Allir þeir sem dreifa matvælum bera ábyrgð á að þau matvæli sem þeir dreifa séu örugg og ekki heilsuspillandi eða óhæf til neyslu. Einnig ber þeim að tryggja rekjanleika.

Þetta þýðir að aðili sem heldur innan við 100 hænur má selja egg beint til neytenda án starfsleyfis. Hann má einnig selja egg án starfsleyfis, ef hann heldur yfir 100 alifugla, en dreifir einungis innan við 1.600 kg af eggjum árlega beint til neytenda. Eggin má ekki þvo og skurnin verður að vera heil og ósprungin.

Salan getur farið fram á þeim stað þar sem hænurnar eru aldar. Einnig er aðilanum heimilt að fara með eggin á markað og selja þau sjálfur neytendum.

Ef sami aðili rekur leyfisskylda verslun með matvæli má salan fara fram í versluninni. Séu eggin seld á markaði eða í eigin verslun skal merkja umbúðir með nafni og heimilisfangi framleiðanda. Aðilinn skal ávallt upplýsa neytendur um aldur eggjanna þ.e. varpdag. Framleiðandinn skal sjá til þess að egg séu meðhöndluð og geymd við þau skilyrði að öryggi þeirra sé tryggt sbr. leiðbeiningar hér fyrir neðan. Þar sem framleiðandinn er án starfsleyfis eru hænurnar ekki vaktarar m.t.t. salmonellu og er það ákvörðun kaupandans hvort hann kys að kaupa egg frá slíkum framleiðanda.

Af hverju undanþága?

Af hverju er aðilum með færri en 100 alifugla heimilt að dreifa eggjum ef aðilinn er ekki með starfsleyfi? Þessi undanþága er veitt á grundvelli þess að um lítið magn er að ræða, eggin fara ekki í almenna dreifingu og kaupandinn er meðvitaður um að seljandinn er ekki með starfsleyfi.

Sama gildir einnig fyrir egg aðila með yfir 100 alifugla sem nota egg til útungunar. Þeir hafa heimild til að dreifa innan við 1.600 kg af eggjum árlega beint til neytenda án þess að hafa starfsleyfi til frumframleiðslu matvæla en það samsvarar u.þ.b. ársframleiðslu 100 varphæna.

Brigitte Brugger,
dýralæknir alifuglasjúkdóma
hjá Matvælastofnun