

5 Särskilda krav på äggproduktionen

5.2 Kvaliteten på vattnet som används till tvätt av ägg avsedda för användning som råmaterial i äggprodukter TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på de äggproduktionsgårdar som tvättar ägg som levereras för att användas som råvara för äggprodukter.
- Undersökning av vattnets kvalitet krävs inte om man för rengöring av äggen använder vatten från en sådan i 16 § i hälsoskyddslagen (763/1994) avsedd anläggning som levererar hushållsvatten, till exempel vatten från ett kommunalt vattenverk eller vattenandelslag. Producenten ska visa att han anslutit sig till vattenverkets eller -andelslagets nätverk till exempel med ett avtal om anskaffning av vatten eller en räkning för användning av vatten som riktats till producenten.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Kvaliteten på vatten som används för att tvätta ägg som levereras för att användas som råvara för äggprodukter ska undersökas.
- Vatten som används för tvätt av ägg ska undersökas minst med avseende på *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt på vattnets färg och lukt. Om det finns anledning att misstänka att det förekommer andra faktorer i vattnet som kan äventyra livsmedelssäkerheten av de ägg som används för tillverkning av äggmassa ska producenten sörja för att vattnet även undersöks i fråga om dessa faktorer.
- Vattnet ska vara undersökt innan vattenkällan/brunnen tas i bruk. Efter ibruktagningen ska vattnets kvalitet undersökas regelbundet med tre års intervaller.
- Vattenundersökningarna på äggproduktionsgårdar är lagstadgade egenkontrollundersökningar som ska göras vid ett laboratorium som avses i 39 § 2 mom. i livsmedelslagen, dvs. minst i ett godkänt laboratorium för egenkontroll. Undersökningarna kan också göras i ett godkänt laboratorium för undersökning av myndighetsprov eller i ett nationellt referenslaboratorium.
- Det senaste undersökningsintyget ska sparas.

Vid inspektionen kontrolleras att kvaliteten på det vatten som används för att tvätta ägg som levereras för att användas som råvara för äggprodukter har verifierats. Det senaste undersökningsintyget kontrolleras. Producenten ska visa upp undersökningsintyget eller en kopia av det. Om det saknas uppgifter i bokföringen och dessa uppgifter existerar men inte upphittas vid inspektionen kan producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) uppgifterna till inspektören i efterhand.

A**Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.**

Det vatten som används för att tvätta ägg som levereras för att användas som råvara för äggprodukter har undersökts i enlighet med kraven och vattnets kvalitet uppfyller kraven.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten, till exempel

- det laboratorium som företagaren anlitar eller en enskild analysmetod inte uppfyller kraven helt, men undersökningarnas resultat uppfyller dock kraven.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Till exempel:

- Det har gått över tre år från den förra undersökningen av vattnet.
- Ett prov som krävs har tagits men endast en del av de undersökningar som krävs har gjorts på provet.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Till exempel:

- Det vatten som används för tvätt av ägg har inte undersökts alls.
- Äggproducenten har informerats om att det vatten som används inte uppfyller kvalitetskraven men har inte vidtagit åtgärder för att förbättra vattnets kvalitet.
 - Vid bedömning huruvida åtgärder har vidtagits för att förbättra vattnets kvalitet kan man kontrollera huruvida producenten agerat på det sätt som hälsoskyddsmyndigheten uppmanat.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EU) nr 852/2004
- Livsmedelslagen 23/2006, 39 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 7 §, inledningen till bilaga 1 och kapitel 2

5 Särskilda krav på äggproduktionen

5.3 Förvaringen av ägg TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla äggproduktionsgårdar.
- Denna punkt är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i den här punkten för kännedom när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.
- Om man endast observerar försummelser i äggens lagrings- och transporttemperaturer, gör missförhållandet inte att övervakningen utvidgas till övervakning enligt tvärvillkoren eftersom äggens lagrings- och transporttemperaturer inte ingår i tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Äggproducenten ska sörja för att äggen förvaras på gården och fram till försäljning till konsumenten rent, torrt och fritt från främmande lukter.
- Äggen ska dessutom skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus.
- Bedömningen påverkas av lagringsförhållandena för de ägg som producenten förvarar på gården och förhållandenas inverkan på äggens livsmedelshygieniska kvalitet.
- Ägg ska förvaras och transporteras vid den företrädesvis konstanta temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper.

Vid inspektionen kontrolleras att äggen förvaras i produktionsgården i enlighet med kraven.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Äggen förvaras på produktionsgården på ett ställe som är avsett för ägg och där de bevaras rent, torrt och fritt från främmande lukter. Äggen är skyddade mot stötar och direkt solljus. Äggen förvaras och transporteras vid en konstant temperatur.

Det finns endast lite att anmärka i renheten av äggens förvaringsplats. Lokalerna i äggens förvaringsplats är något smutsiga, men lätta att rengöra.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Lokalerna i äggens förvaringsplats är smutsiga.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

D

- I äggens förvaringsplats finns produkter eller föremål som inte hör dit och som kan försämra äggens livsmedelshygieniska kvalitet.
- Äggen förvaras i förhållanden där förvaringslokalens temperatur varierar mycket (till exempel från under fem grader till 20°C), varvid det kan kondenseras fukt på äggens yta, vilket försämrar äggens hållbarhet.

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Lokalerna i äggens förvaringsplats är mycket smutsiga.
- I äggens förvaringsplats finns produkter eller föremål som inte hör dit och som äventyrar äggens livsmedelshygieniska kvalitet, till exempel avfall, rengörings- och bekämpningsmedel och maskinoljor som inte ska förvaras på en förvaringsplats för ägg.
- Äggen är utsatta för solljus.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EU) nr 852/2004
- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004, bilaga III, avsnitt X, kapitel I, punkt 1
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011

5 Särskilda krav på äggproduktionen

5.4 Bokföringen över kontrollprogrammet för salmonella TE

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla äggproduktionsgårdar utom på gårdar som använder alla hönsägg som de producerar i sitt eget hushåll.
- I den här punkten inspekteras utöver bokföringen också hur salmonellaproverna i enlighet med programmet för salmonellakontroll har tagits från hönseriet.
- Prov ska tas av varje flock av värphönor med 15 veckors intervall under värpstadiet. Den första provtagningen genomförs när värphönorna är 22–26 veckor gamla. Den kommunala veterinären ska göra ett kontrollbesök i hönseriet en gång om året då han också utför provtagning. Det ”kompletta salmonellakontrollprogram” som beskrivs ovan ska också följas i sådana hönserier där endast en del av äggen levereras till packerier och en del säljs direkt till konsumenter och också i sådana hönserier, som levererar hönsäggen de producerar till detaljhandel inom en undantagsregion.
- I förordningen om salmonella ingår lättnader som gäller småskalig verksamhet. För sådana hönseriers del, som har färre än 1000 hönor och som överlåter ägg till konsumenter endast direkt från djurhållningsplatsen eller vid torghandel som utövas av den företagare som är ansvarig för djurhållningsplatsen eller vid försäljning från dörr till dörr och antalet höns är minst 50 räcker det att producenten tar salmonellaprover två gånger om året och den kommunala veterinären utför en kontroll i hönseriet med två års intervall och tar prover. Om antalet fåglar på djurhållningsplatsen är mindre än 50, ska prover tas en gång om året och den kommunala veterinären utföra en kontroll vart tredje år.
- Produktionsgårdar för andra fågelägg (till exempel vaktlar, gäss, ankor) omfattas inte av det nationella programmet för salmonellakontroll. Evira rekommenderar ändå att salmonellaprover tas en gång om året på sådana gårdar som levererar andra fågelägg de producerat direkt till konsumenter eller detaljhandel. Det är bra att föra journal över tagna salmonellaprover och deras resultat.
- Bokföring av programmet för salmonellakontroll är en kravpunkt i tvärvillkoren. Regionförvaltningsverket får uppgift om ett missförhållande som observerats i bokföringen av programmet för salmonellakontroll när övervakningsuppgifterna registreras. Ett missförhållande ska beskrivas omsorgsfullt då övervakningsuppgifter registreras. Regionförvaltningsverket bestämmer huruvida det finns behov att utvidga ärendet till övervakning i enlighet med tvärvillkoren.

Omständigheter som ska inspekteras:

- Äggproducenten ska ta salmonellaprover i sitt hönseri i enlighet med det nationella programmet för salmonellakontroll.
- Äggproducenten ska bokföra tidpunkterna och resultaten av undersökningar som gjorts i enlighet med programmet för salmonellakontroll samt tidpunkterna och inspektionsresultaten av kommunveterinärens inspektionsbesök.
- Producenten ska spara undersökningsresultaten och inspektionsberättelserna på primärproduktionsstället i minst tre år.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- När undersökningarnas eller inspektionernas resultat blivit färdiga ska producenten lämna information om undersökningarnas och inspektionernas tidpunkter och resultat till det äggpackeri till vilket primärproduktionsstället skickar hönsägg.

Vid inspektionen kontrolleras huruvida provtagning i enlighet med det nationella programmet för salmonellakontroll har iakttagits samt äggproduktionsgårdens bokföring av undersökningar och inspektioner i enlighet med det nationella programmet för salmonellakontroll.

Bokföringen får sparas på papper eller elektroniskt, men den ska vara lätt tillgänglig för tillsynsmyndigheten för kontroll. Bokföringen kan bestå av en eller flera filer och utgöra en del av ett kvalitetssystem eller annat system som iakttas på äggproduktionsgården. Om det saknas uppgifter i bokföringen och dessa uppgifter existerar men inte upphittas vid inspektionen kan producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) uppgifterna till inspektören i efterhand. Producenten kan också intervjuas om inlämningen av de uppgifter som nämns ovan till äggpackeriet.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Salmonellaövervakningsproverna har tagits i enlighet med det nationella programmet för salmonellakontroll.

Producenten har lämnat uppgifter om salmonellaundersökningarnas tidpunkter och resultat till det äggpackeri till vilket äggen skickas från produktionsgården.

Äggproducenten har bokfört tidpunkterna och resultaten av undersökningar som gjorts i enlighet med programmet för salmonellakontroll samt tidpunkterna och resultaten av kommunveterinärens inspektionsbesök.

Bokföringen är lätt tillgänglig för tillsynsmyndigheten för kontroll.

Det finns små brister i bokföringen av undersökningsresultaten, till exempel det saknas resultat och inspektioner i bokföringen trots att det är uppenbart att undersökningar och inspektioner har gjorts.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Provtagningen för salmonellakontroll på produktionsgården är bristfällig. En del av proverna har inte tagits.
- Äggproduktionsgården har ingen bokföring av inspektionerna för programmet för salmonellakontroll och deras resultat trots att det är uppenbart att undersökningar och inspektioner har gjorts.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

- Producenten har inte lämnat uppgifter om salmonellaundersökningarnas tidpunkter och resultat till det äggpackeri till vilket äggen skickas från produktionsgården.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Inga salmonellakontrollprover har tagits på produktionsgården.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, punkt III, underpunkt 8 d
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 5 § och bilaga 2, kapitel 5
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kontroll av salmonella hos höns och kalkoner JSMf 1037/2013
- Eviras anvisning 15312 Kontroll av salmonella hos fjäderfä Anvisning för företagare

5. SÄRSKILDA KRAV FÖR ÄGGPRODUKTIONEN

5.6 Informationen som skall ges om livsmedel

Att observera:

Denna punkt kontrolleras när producenten (eller en person som tillhör samma hushåll)

- på primärproduktionsstället, vid lokal torghandel (även på gårdar utanför butiker och i lokaler inomhus köpcentra) eller genom leverans från dörr till dörr *årligen* säljer eller på annat sätt överlåter direkt till slutkonsumenter *högst 20 000 kg* hönsägg (*med undantag för undantagsregioner*) som han producerat.
- *i undantagsregioner* årligen säljer eller på annat sätt överlåter och/eller levererar högst 30 000 kg hönsägg som han producerat till lokala detaljhandelsbutiker och/eller från sin gård, vid lokal torghandel eller genom försäljning från dörr till dörr säljer eller på annat sätt årligen överlåter och/eller levererar högst 20 000 kg hönsägg direkt till konsumenter. Med detaljhandel avses här butiker, restauranger o.d. storhushåll som säljer hönsägg direkt till konsumenterna
- bedriver distansförsäljning. Försäljning via matkretsar och internet kan betraktas som försäljning från dörr till dörr. Detta är samtidigt distansförsäljning.
- årligen säljer eller på annat sätt överlåter högst 5 000 kg andra fågelägg än hönsägg (t.ex. vaktel, gås, anka, struts) direkt från gården och/eller högst 5 000 kg per år till lokal detaljhandel.

Undantagsregionerna för hönsägg i Finland är: Lapplands län och Uleåborgs län, landskapen Norra Karelen och Norra Savolax i Östra Finland samt Åland. Kommuner i Norra Karelen är Ilomants, Joensuu, Juga, Kides, Kontiolax, Lieksa, Libelits, Nurmes, Outokumpu, Polvijärvi, Rääkkylä, Tohmajärvi och Valtimo. Kommuner i Norra Savolax är Idensalmi, Juankoski, Kaavi, Keitele, Kiuruvesi, Kuopio, Lapinlahti, Leppävirta, Pielavesi, Rautalampi, Rautavaara, Siilinjärvi, Sonkajärvi, Suonenjoki, Tervo, Tuusniemi, Varkaus, Vesanto och Vieremä.

Omständigheter som ska inspekteras:

Genomförandet av företagarens egenkontroll bedöms genom att kontrollera följande faktorer med stickprov (till exempel 1–3 olika förpackningar och/eller partier för lösviktsförsäljning under beaktande av företagets karaktär och omfattning):

Informationens överensstämmelse med kraven, vilket *till exempel* kan verifieras genom

- kontroll av förpackningspåskrifterna, produktionen och/eller handlingarna.

De obligatoriska uppgifterna om förpackade livsmedel ska tillhandahållas på finska och svenska (i enspråkiga kommuner räcker det att märkningarna görs på det språk som används i kommunen i fråga). De obligatoriska uppgifterna om livsmedel som säljs i lösvikt ska tillhandahållas på finska eller svenska.

De obligatoriska märkningarna på förpackningar ska vara lätta att läsa (x-höjden på teckenstorleken i allmänhet minst 1,2 millimeter).

Uppgifterna om oförpackade ägg ska meddelas slutkonsumenten skriftligen. Uppgifterna kan också ges muntligen under förutsättning att det på en affisch som finns i produktens närhet anges

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

att uppgifterna också finns att få hos personalen på begäran. Då ska uppgifterna finnas i skriven eller elektronisk form, lättillgängliga för personalen och tillsynsmyndigheterna.

Inte heller de frivilliga märkningarna får vara vilseledande för konsumenten.

1. Försäljning av hönsägg på primärproduktionsstället eller levererade från dörr till dörr:

Om producenten av hönsägg säljer eller överlåter hönsägg som han producerat direkt till slutkonsumenten från primärproduktionsstället eller levererar dem till slutkonsumenten på beställning, behöver äggen inte vara kvalitets- eller viktclassificerade eller stämplade. Följande uppgifter ska ges om dem:

- livsmedlets namn
- produktionsmetoden (frigående inomhus/burhöns/frigående utomhus/ekologisk produktion)
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar.

2. Försäljning av hönsägg i torghandel (även gårdar utanför butiker och lokaler inomhus i köpcentra)

Om producenten av hönsägg säljer eller överlåter hönsägg som han producerat direkt till slutkonsumenten, behöver förpackningarna inte förse med märkningar. Följande uppgifter ska ges om hönsäggen:

- livsmedlets namn
- produktionsmetoden (frigående höns inomhus/burhöns/frigående höns utomhus/ekologisk produktion)
- producentkoden på äggen; om producenten har högst 50 värpande hönor behöver inte äggen stämplas med producentkoden. Producentens uppgifter (namn och adress) ska då vara synliga på försäljningsstället. Producentkoden på ägget består av en siffer- och bokstavskombination, där den första siffran anger produktionsmetoden. Det finns fyra produktionsmetoder: 0 = ekologisk produktion, 1 = frigående utomhus, 2 = frigående inomhus och 3 = burhöns. Därefter följer medlemsstatens, Finlands, signum dvs. FI och efter det ett identifikationsnummer som specificerar hönseriet (såsom 2FI12345).
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar.

3. Försäljning av hönsägg i undantagsregioner

Om oklassificerade förpackade hönsägg ska följande uppgifter ges:

- livsmedlets namn
- ordet "oklassificerade"
- produktionsmetoden (frigående inomhus/burhöns/frigående utomhus/ekologisk produktion)
- minsta hållbarhetstiden, dvs. "bäst före"-datum (28 dagar från värpningsdagen eller från värpningsperiodens första dag)
- förvaringsanvisning
- innehållets mängd (vikt)
- producentens namn och adress
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Om oklassificerade oförpackade hönsägg ska följande uppgifter ges:

- livsmedlets namn
- ordet "oklassificerade"
- produktionsmetoden (frigående inomhus/burhöns/frigående utomhus/ekologisk produktion)
- minsta hållbarhetstiden, dvs. "bäst före"-datum (28 dagar från värpningsdagen eller från värpningsperiodens första dag)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)

4. Om andra fågelägg än hönsägg ska följande uppgifter ges:

Förpackade fågelägg:

- livsmedlets namn
- innehållsmängden i livsmedel
- minsta hållbarhetstiden (bäst före)
- förvaringsanvisning
- företagarens namn eller firmanamn och adress
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)
- partinummer vid behov (om den minsta hållbarhetstiden getts med en dags och en månads precision, kan den ersätta partinumret).

Oförpackade fågelägg:

- livsmedlets namn
- ursprungslandet eller vid behov härkomstplatsen (livsmedelsförordningen, enligt artikel 26)
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar.

5. Fågelägg som säljs genom distansförsäljning

Alla obligatoriska märkningarna på förpackningar med undantag av de s.k. föränderliga uppgifterna (t.ex. minsta hållbarhetstiden och partinumret) ska vara tillgängliga innan köpet görs och de ska presenteras i det material som anknyter till distansförsäljningen eller lämnas på andra tillämpliga sätt som företagaren inom livsmedelsbranschen ska informera om klart och tydligt. Alla obligatoriska uppgifter ska vara tillgängliga vid leveransögonblicket.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Övervakaren konstaterar att den information som tillhandahålls om livsmedlet i regel uppfyller lagstiftningens krav. Påskrifterna är lätta att läsa.

Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten och inte vilseleder konsumenten.

Det finns små brister i de uppgifter som tillhandahålls om livsmedlet, till exempel:

- det finns små brister i påskrifterna som dock inte förhindrar läsaren från att försäkra sig om att påskrifterna är överensstämmande med kraven.

C**I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.**

Det finns flera väsentliga fel och/eller brister i förpackningspåskrifterna, till exempel:

- bäst före-uppgiften saknas eller är felaktig
- produktionsmetoden anges på ett felaktigt sätt
- producentkoden saknas.

D**I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.**

Förpackningspåskrifterna saknas helt eller felen kräver omedelbara korrigeringar eller tillbakadragande, till exempel:

- förpackningspåskrifterna är mycket oklara, oläsbara
- de påskrifter på finska och svenska som krävs, saknas.

Lagstiftning och anvisningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, artikel 17–19.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (förordningen om en samlad marknadsordning)
- Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (förordningen om handelsnormerna för ägg)
- Kommissionens förordning 2002/4/EG om registrering av anläggningar som håller värphöns och som omfattas av rådets direktiv 1999/74/EG
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelslagen 23/2006, 1, 2 och 9 §
- Statsrådets förordning 1258/2011 om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten, 2, 4 och 5 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel 1368/2011
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Eviras anvisning 17068/1 Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17055/1 Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna
- Eviras anvisning 16034/3 Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg
- Eviras anvisning 10017/2 Användning av det frivilliga marknadsföringspåståendet "gmo/fri/gmo-fritt" om livsmedel och foder

5 Särskilda krav för äggproduktionen

5.7 Försäljning av ägg direkt till konsumenten och leverans till den lokala detaljhandeln

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på äggproduktionsgårdar som säljer ägg som de producerat direkt till konsumenten eller levererar ägg till detaljhandel.
- Äggproducenten kan som primärproduktion sälja högst 20 000 kg hönsägg om året till konsumenter överallt i Finland. Producenten kan sälja högst 5 000 kg andra fågelägg om året till konsumenter.
- Med försäljning direkt till konsumenten avses försäljning som producenten bedriver från gården, på torget, i basarer, som REKO-försäljning eller motsvarande försäljning.
- När producenten sålt den tillåtna mängden ägg (20 000 kg/år) direkt till konsumenter ska producenten leverera den produktion som överstiger denna maximimängd till ett godkänt äggpackeri eller lämna en anmälan om livsmedelslokal om försäljningen till konsumenter.
- Äggproducenten kan årligen leverera högst 30 000 kg hönsägg som primärprodukt till lokal detaljhandel i en undantagsregion för produktion av hönsägg (landskapen i Lappland, Norra Österbotten och Kajanaland, landskapen Norra Karelen och Norra Savolax i Östra Finland (dessa landskap räknas upp mer i detalj i Eviras anvisning 16034) samt Åland). Producenten kan leverera högst 5 000 kg andra fågelägg om året till detaljhandel överallt i Finland.
- Med detaljhandel avses en butik eller ett serveringsställe.
- Mängdgränserna: SRf 1258/2011, 2 § punkterna 6 och 7 samt 3 § punkterna 4 och 5
- Lättnader för verksamhet som är förenad med låg risk:
 - En äggproducent får sälja hönsägg han producerat på primärproduktionsstället, i den lokala torghandeln eller från dörr till dörr utan att hönsäggen behöver vara kvalitets- eller viktklassificerade eller stämplade. Hönsägg som säljs på torg ska stämplas med producentkoden. Om producenten har högst 50 värpande honor eller om producenten säljer hönsägg som han producerat på ett torg i en undantagsregion behöver han inte stämpla äggen med producentkoden. Producentens uppgifter (namn och adress) ska då vara synliga på försäljningsstället.
- Lättnader för verksamhet som är förenad med låg risk i förordningen om primärproduktion:
 - Om producenten endast säljer ägg som primärprodukter direkt till konsumenten och/eller levererar ägg till detaljhandel inom ramen för de mängdgränser som meddelas i förordningen krävs ingen skriftlig beskrivning av egenkontrollen för verksamheten.
- Förvaringen av ägg bedöms i punkt 5.3
- Ägg som överläts direkt till konsumenter eller levereras till detaljhandel får inte tvättas.

Omständigheter som ska inspekteras:

Då ägg överläts direkt till konsumenten eller levereras till lokal detaljhandel ska företagaren iaktta livsmedelslagstiftningens krav.

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Vid inspektionen kontrolleras huruvida verksamheten uppfyller följande krav:

- Ägg som överläts till konsumenten eller levereras till detaljhandel är inte sönder.
- Ägg som överläts till konsumenten eller levereras till detaljhandel är inte tvättade.
- Äggen har levererats till konsumenten senast 21 dagar från värpningen.
- Vid inspektionen kontrolleras i företagarens bokföring huruvida mängdgränserna i förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk iaktas. Producenten ska föra bok över mängden ägg som överläts och i försäljningen iaktta de mängdgränser som nämns ovan.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

- I verksamheten iaktas de krav i fråga om försäljning av hönsägg och andra fågelägg direkt till konsumenter och leverans av ägg till lokal detaljhandel.
- Producenten bokför ägg som sålts direkt till konsumenter och/eller levererats till lokal detaljhandel.
- Antalet sålda ägg överskrider inte den årliga maximimängden.
- Det kan förekomma små missförhållanden i verksamheten som inte försämrar livsmedelssäkerheten av de ägg som säljs/levereras, till exempel det saknas några uppgifter i bokföringen av försäljnings- och leveransmängderna.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Ägg säljs till konsumenter när det gått mer än tre veckor från värpningen.
- Det finns bokföring av antalet sålda ägg. Antalet sålda ägg överskrider de årliga maximimängderna.
- Det finns ingen bokföring av antalet sålda ägg.
- Producenten av hönsägg levererar ägg som han producerat till detaljhandel till andra områden än till undantagsregioner, även om det är förbjudet i Finland på andra områden än i undantagsregioner.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Hönsägg och andra fågelägg har sålts till konsumenter och/eller levererats till lokal detaljhandel trots att de inte uppfyller kraven:
 - Till konsumenter och detaljhandel överläts ägg som är sönder och ägg som är tvättade.
 - Till konsumenter och detaljhandel överläts gamla ägg, som värpts till exempel över 2 månader sedan.

Livsmedelssäkerhet

Anvisningar för livsmedelstillsyn inom primärproduktionen

Lagstiftning och anvisningar:

- Förordningen om verksamheter som är förenade med låg risk SRf 420/2011, 2 och 3 §
- Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) Nr 853/2004, bilaga III, avsnitt X, kapitel I, underpunkterna 2 och 3
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, bilaga 3 kapitel 5
- Kommissionens förordning (EG) 589/2008 om saluförande av ägg
- Eviras anvisning 16034 Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg

5 Särskilda krav för äggproduktionen

5.8 Äggproduktionsgårdens bokföring

Att observera:

- Denna anvisning tillämpas på alla äggproduktionsgårdar.
- Bokföringen av förhindrandet av spridningen av sjukdomar bedöms i punkt 2.3.
- Bokföringen av undersökningresultaten bedöms i punkt 2.4.
- Bokföringen av användningen av läkemedel bedöms i punkt 2.7
- Bokföringen av inspektion av djuren och produkter som fås från djuren och deras resultat bedöms i punkt 2.8
- Bokföringen av programmet för salmonellakontroll bedöms i punkt 5.4
- Bokföringen av djur som levererats från primärproduktionsstället till livsmedel bedöms i punkt 3.2 samt uppgifterna om primärprodukter som fås av djur och som levererats till livsmedel, såsom ägg, bedöms i punkt 5.9

Omständigheter som ska inspekteras:

- Producenterna ska föra bok över produktionsmetoder som för varje system anger insättningsdag, åldern vid insättningen och antalet värphönor, antalet hönor som slaktats samt datum för detta, den dagliga äggproduktionen, antalet ägg och/eller vikten på de ägg som sålts eller levererats per dag och företagare i livsmedelsbranschen som säljer ägg. Om fodertypen meddelas för äggens del ska företagaren bokföra och precisera följande uppgifter för varje typ av foder: vilka kvantiteter foder och vilken typ av foder som levereras till anläggningen eller blandas där och den dag då fodret levererades. Producenten kan spara räkningarna och leveransmeddelandena i stället för försäljnings- och leveransregistren.

Vid inspektionen kontrolleras äggproduktionsgårdens bokföring.

Bokföringen ska sparas på papper eller elektroniskt. Bokföringen kan bestå av en eller flera filer och utgöra en del av ett kvalitetssystem eller annat system som iakttas på äggproduktionsgården. Om det saknas uppgifter i bokföringen och dessa uppgifter existerar men inte upphittas vid inspektionen kan producenten lämna (elektroniskt, om producenten så önskar) uppgifterna till inspektören i efterhand.

A

Verksamheten är som helhet bedömd i regel överensstämmande med kraven.

Producenten har bokföring av de omständigheter som krävs inom produktion av hönsägg och bokföringen är lätt tillgänglig för kontroll.

C

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

Till exempel:

- Producenten saknar bokföring av flera omständigheter som krävs inom produktion av hönsägg.

D

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten, eller aktören har inte åtgärdat missförhållanden inom utsatt tid.

Till exempel:

- Producenten har ingen bokföring av omständigheter som krävs inom produktionen av hönsägg.

Lagstiftning och anvisningar:

- Den allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) Nr 852/2004 Bilaga I, del A, punkt III, underpunkt 8
- Den allmänna livsmedelsförordningen 178/2002, artikel 18
- Livsmedelslagen 23/2006, 17 §
- Primärproduktionsförordningen JSMf 1368/2011, 5 §
- Kommissionens förordning (EG) Nr 589/2008, artikel 20 till den del som gäller kraven på saluförande av ägg