

## Inngangur

Samkvæmt lögum nr. 93/95 um matvæli eiga eggjapökkunarstöðvar að vera með starfsleyfi sem matvælafyrirtæki og fá samþykkisnúmer. Stjórnendur eggjapökkunarstöðva skulu sækja um starfsleyfi í gegnum Þjónustugátt MAST á heimasíðu Matvælastofnunar. Starfsleyfi og samþykkisnúmer verður gefið út að lokinni úttekt á eggjapökkunarstöðinni. Tilgangur úttektarinnar er að sannprófa að viðeigandi kröfur reglugerða nr. 852/2004/EB, 853/2004/EB og rgl. nr. 251/1995 séu uppfylltar. Hér verður fjallað um kröfur til eggjaframleiðanda og þeirra sem pakka eggjum til dreifingar á neytendamarkaði

Heimilt er skv. matvælalögum að veita aðilum með takmarkaða framleiðslu undanþágu frá starfsleyfi.

## Samantekt

### Meginreglur

- Eggjaframleiðandi skal hafa starfsleyfi Matvælastofnunar til framleiðslu á eggjum (frumframleiðsla).
- Aðili sem rekur eggjapökkunarstöð skal hafa starfsleyfi frá Matvælastofnun sem eggjapökkunarstöð.
- Aðili sem býr til fljótandi eggjamassa eða vinnur egg á annan hátt til matvælaframleiðslu skal hafa starfsleyfi til slíkrar starfsemi.

### Undantekningar

Sá sem á innan við 100 alifugla og sem dreifir eggjum beint til lokaneytandans er undanþegin starfsleyfis skylda fyrir frumframleiðslu sína á matvælum. Hann er einnig undanþegin ef hann dreifir innan við 1.600 kg á eggjum á ári beint til lokaneytandans, þó svo hann eigi yfir 100 alifugla. Þessar undanþágur gilda eingöngu fyrir dreifingu á heilum og óþvegnum eggjum.

### Eftirlit með eggjaframleiðanda

Matvælastofnun sinnir reglulegu eftirliti með eggjaframleiðendum með starfsleyfi og er tíðni þess samkvæmt áhættuflokkunarkerfi MAST.

Matvælastofnun fylgist með því að eggjaframleiðandi taki sýni úr varphænum til að vakta salmonellusmit. Það þýðir að hann þarf að taka sýni úr hverjum varphænsnahópi á 15 vikna fresti. Nánari upplýsingar er að finna í [landsáætlun um vöktun á salmonellu í alifuglum](#) á heimasíðu MAST.

### Eftirlit með eggjapökkunarstöð

MAST sinnir reglulegu eftirliti með eggjapökkunarstöð og eggjavinnslu og er tíðni þess samkvæmt áhættuflokkunarkerfi MAST.

## Starfsleyfi og eftirlit

### Eggjaframleiðsla með starfsleyfi

Skv. 9. gr. laga nr. 93/95 um matvæli skulu eggjaframleiðendur hafa starfsleyfi ef eggin eru í almennri dreifingu. Matvælastofnun fer síðan með eftirlit með starfseminni. Tíðni eftirlits er ákvörðuð út frá áhættuflokkun.

Í eftirlitinu er fylgst með hvort viðeigandi reglur um hollustuhætti eru uppfylltar, en kröfur til hollustuhátta í frumframleiðslu eru settar fram í I. viðauka reglugerðar nr. [852/2004/EB](#) sem innleidd var með reglugerð 103/2010. Í grófum dráttum má segja að varphæurnar skulu vera haldnar í eðlilega hreinu umhverfi, og að eggjin skulu varin fyrir mengun og óhreindum. Koma skal í veg fyrir dreifingu sjúkdóma sem geta borist með afurðum frá dýrum í menn. Framleiðandinn þarf að halda skrá um tegund fóðurs sem hann notar, skrá lyfjanotkun, sjúkdóma og halda skrár um eftirlitið með salmonellu.

Eftirlit með salmonellu í varphænum skal framkvæmt samkvæmt áætlun Matvælastofnunar um varnir og viðbrögð við salmonellu í alifuglum. Sýni skal taka úr dagsgömlum ungum, einu sinni í uppeldi og síðan á 15 vikna fresti úr fullorðnum varphænum.

### Undanþága frá starfsleyfi

Skv. 2 grein matvæлага 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.

### Eggjapökkunarstöð

Sá sem sem flokkar egg eftir stærð og pakkar eggjum í neytendaumbúðir (lokaða eggjabakka) þarf að fá starfsleyfi fyrir eggjapökkunarstöð. Ef hann hins vegar pakkar eggjum í opna bakka og sendir í eggjapökkunarstöð þar sem eggjum er pakkað í neytendaumbúðir eða afhendir egg þannig til annarra matvælafyrirtækja telst hann frumframleiðandi og þarf því ekki starfsleyfi fyrir eggjapökkunarstöð. Verslanir gætu selt slík egg í stykkjatali eða óflokkuð í bökkum merktar versluninni. Rekjanleiki verður ávallt að vera tryggður.

Þvottur á eggjum má eingöngu fara fram í eggjapökkunarstöð sem er með starfsleyfi frá Matvælastofnun. Þvottur á eggjum getur eyðilagt náttúrliga vörn þeirra gegn sýklum og eykur hættu á að smit komist inn í eggin. Sjá [leiðbeiningar](#) um eggjapvott á heimasíðu MAST.

Ef egg eru brotin og seld sem fljótandi egg skal það skilgreint í leyfinu. Þegar starfsleyfi hefur verið veitt fær pökkunarstöðin samþykkisnúmer og skal merkja pakkningar eggja með samþykkisnúmeri. Eggjapökkunarstöðin birtist á listum MAST yfir samþykktar starfsstöðvar.

Kröfur til eggjapökkunarstöðvar eru í eftirfarandi reglugerðum:

- Reglugerð nr. 852/2004/EB (ísl. nr. 103/2010) um hollustuhætti er varða matvæli.
  - Viðeigandi kröfur um hollustuhætti gilda um eggjapökkunarstöðvar; sjá leiðbeiningar MAST um skoðun á eggjapökkunarstöðvum. Kröfur taka mið af starfsemi sem fer fram í eggjapökkunarstöðinni. Meiri kröfur eru gerðar til húsnæðis og búnaðar þar sem egg eru þvegin og brotin en á stað þar sem eingöngu pökkun fer fram.
- Reglugerð 853/2004/EB (ísl. nr. 104/2010) viðauki III þáttur X fjallar um kröfur til eggja.
- Reglugerð 251/1999, 9 gr. fjallar um meðhöndlun eggja á alifuglabúum.

Stjórnandi eggjapökkunarstöðvar getur betur áttað sig á hvaða kröfur eru gerðar til húsnæðis, búnaðar, innra eftirlits og merkinga með því að kynna sér leiðbeiningar um skoðun á eggjapökkunarstöðvum, sem eru aðgengilegar á vef MAST.

Ítarefni um egg: <http://www.mast.is/matvaeli/matvaeli/egg/>

Útgáfudagur : 30.01.2013