



1.1 Godkännande – förvaring hos producent

Följande innehåll är exempel på hur ett företag skall säkerställa att verksamhetens tillstånd/godkännande hålls tillgängliga och aktuella.

1. Syfte

Denna rutin beskriver hur företaget definierar och dokumenterar sitt system för godkännande av egen verksamhet och övervakning av att leverantörer har erforderliga tillstånd och följer leveransvillkor i avtal.

2. Omfattning

Denna instruktion omfattar eget äggpackeri och leverantörer av ägg till äggpackeriet.

3. Ansvar

VD har ansvaret för att se till att företaget har erforderliga tillstånd för verksamheten.

4. Rutiner

4.1 Företagets godkännande skall alltid hållas tillgängligt på företaget. Godkännanden innefattar beslut om lokalgodkännande/packeritillstånd.

4.2 Av packeritillståndet framgår det för vilken verksamhet som beslutet omfattar. Vid ändringar av verksamheten som innebär att gällande tillstånd överskrids skall ansökan om tillstånd inhämtas från behörig myndighet (Livsmedelsverket). Blanketter om godkännande för äggpackerier finns att hämta via Livsmedelsverkets hemsida.

4.3 Äggproducenter som levererar ägg till företaget skall i samband med upprättande av leveransavtal uppvisa en kopia på beslut från Livsmedelsverket om tilldelning av identifieringsnummer för att godkännas som leverantörer.

4.4 Endast värphönsanläggningar som är godkända/inspekterade av Jordbruksverket för märkning av produktionssystem får godkännas som leverantörer.

4.5 Producenter skall i avtal förbinda sig om att förvara äggen rent, torrt och fritt från främmande lukter, skyddade mot stötar och direkt solljus, och vid en konstant temperatur (rekommenderat högst 18°C).

4.6 Ägg får endast levereras från besättningar som uppfyller bestämmelserna om salmonellaprovtagning. Bekräftelse av att leverantören (inklusive egen besättning) utför sin salmonellakontroll i enlighet med grundkraven/frivillig utökad kontroll ska skrivas/ingår i leveransavtal. Leverantören skall visa analysresultat från varje provtagning som bevis på att provtagning utförts och att resultat visar på frånvaro av salmonellabakterier.

4.7 Skrivna avtal dokumenteras

5. Dokumentation

Beslut om godkännande av livsmedelsanläggning/äggpackeri

Leverantörsavtal

Temperaturjournaler