



5.1 Försäljning av B-ägg

Till vem får försäljning av B-ägg ske?

Enligt kraven får ägg av klass **B** endast levereras till livsmedelsföretag som godkänts enligt artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004 eller till icke livsmedelsföretag.

Detta innebär att en äggproducent eller äggpackeri som levererar **B-ägg** alltid måste försäkra sig om att mottagaren till äggen har ett sådant tillstånd. För de äggföretag som ämnar vidareförädla egna **B-ägg** inom sin egen verksamhet till exempel genom pannkaka- eller spettekakatillverkning eller dyl. måste först kontrollmyndigheten kontaktas så att en bedömning kan göras huruvida anläggningen uppfyller regelverket. Först efter ett beslut om godkännande (som baseras på nämnda föreskrift) av livsmedelsanläggningen kan bearbetning av **B-ägg** tillåtas ske.

Namn och adress till godkända äggproduktföretag, se länk i Branschriktlinjen under kontrollpunkt 5.1.

Det förekommer att företag, speciellt mindre äggpackerier, samarbetar om transporterna av **B-ägg**. Detta innebär att **B-äggen** från flera packerier lagras hos ett av packerierna under en kortare tid till dess att äggen levereras till ett äggproduktföretag. Sådan hantering får ske under förutsättning att dessa ägg är tydligt märkta som **B-ägg** av det ursprungliga packeriet och att äggen levereras till det avsedda äggproduktföretaget. Underlag i form av följesedlar eller fakturor skall kunna bestyrka att **B-äggen** skickats till en korrekt mottagare.

Vad är bakgrunden till särskilda restriktioner för hantering av **B-ägg** inom livsmedelshanteringen?

Skälet till de extra krav som ställs på äggproduktföretag är av folkhälsoskäl. **B-ägg** är definitionsmässigt ägg av sämre kvalitet både avseende på inre och yttre defekter vilket innebär att hållbarheten i regel är sämre än för klass **A** ägg. Det finns heller ingen reglering för hur gamla de får vara. Handel med **B-ägg** är fri inom gemenskapen vilket innebär t.ex. att Sveriges salmonellagarantier inte gäller för **B-ägg**. Riskerna med sådana ägg anses kunna bli acceptabla endast under förutsättningen att gemenskapens speciella harmoniserade regler tillämpas på anläggningar som får tillstånd att hantera **B-ägg**. De bakteriologiska riskerna regleras för äggproduktanläggningar genom lokal och utrustningsmässiga utföranden, krav på knäckningsmetoder för att förhindra att äggen innehåller förorenas av skalsmuts, kylning och sedan upphettning av äggprodukterna samt regelbunden verifiering av den färdiga produkten mikrobiologiska och kemiska status.