



Stalddørssalg af æg og fjerkræ

Regler for salg af æg og fjerkræ
i Danmark

Gældende fra 1. januar 2019

Registrering som stalddørssælger

Hvis man sælger æg ved stalddøren, skal man være registreret hos Fødevarestyrelsen.

Dette sker på følgende link:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx>

Du skal også kontakte Landbrug & Fødevarer for at blive registreret til salmonellakontrollen. Se eventuelt på www.danskfjerkrae.dk

Du kan altid kontakte Landbrug & Fødevarer for information om stalddørssalg af æg og fjerkræ på telefonnr. 3339 4411.

Når man er registreret som stalddørssælger hos Fødevarestyrelsen, bliver man automatisk en del af Smiley-ordningen. Det vil sige, at man bliver underlagt et kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen hvert 2. år.

Ved denne kontrol af stalddørssalget bliver blandt andet de hygiejniske forhold kontrolleret. Desuden vurderes det regnskab, som stalddørssælgeren skal føre over sit stalddørssalg. Denne kontrol er uanmeldt, og udgifterne afholdes af ejeren af fjerkræflokken,





Reglerne for stalddørssalg af æg

- Stalddørssalg er salg direkte fra primærproducenten til den endelige forbruger
- Stalddørssalg skal foregå fra et lokale i landmandens bygninger eller en bod ved vejen eller fra en lokal butik/restaurant

Som hovedregel skal al produktion med æg, forud for salg, testes for forekomst af Salmonella! Der er forskel på reglerne for testningen af Salmonella i stalddørsproduktionen, afhængigt af flokstørrelse, afsætning og oprindelse.

- Man må ikke sælge mere end 100.000 æg pr. regnskabsår fra stalddørssalg – uanset typen af stalddørssalg
- Man skal være registreret hos Fødevarestyrelsen til stalddørssalg af æg
- Man skal være registreret hos CHR (Centrale HusdyrbrugsRegister) og hos Landbrug & Fødevarer
- Hønerne, der skal anvendes til stalddørssalg, som ikke er kontrolleret eller stammer fra godkendt opdræt, skal testes ekstra inden opstart
- Man skal ved stalddørsproduktion overholde en række andre lovgivningsmæssige krav vedrørende andre fjerkræsygdomme, produktionsforhold og salg
- Det er forbudt at fodre dyr med køkken- og madaffald. Der kan fodres med frugt og grønt, der ikke har været i kontakt med nogen former for animalske produkter

Se endvidere bekendtgørelse nr. 1422 af 30/11/2018 om bekæmpelse af salmonella i konsumægshøsehold og opdræt hertil, Autorisationsbekendtgørelsen (nr. 1404 af 29/11/2018), samt Bekendtgørelse om handelsnormer for æg (nr. 1136 af 29. august 2016).

Reglerne for salmonellakontrol for de forskellige typer af stalddørssalg

Type af salg	< 30 høns	30 - 500 høns	> 500 høns
Salg til kendt aftagerkreds og ingen skiltning af salg	<ul style="list-style-type: none"> Ingen salmonellakontrol Pligt til at oplyse om manglende kontrol for Salmonella Ingen krav til godkendt opdræt 		
Stalddørssalg eller salg fra egen gårdbutik	Lille salmonellaprogram	Lille salmonellaprogram	Stort salmonellaprogram
Stalddørssalg til egen bod på lokalt marked	Lille salmonellaprogram	Lille salmonellaprogram	Stort salmonellaprogram
Stalddørssalg med eget ægpakkeri med begrænset autorisation (salg til detail indenfor 50 km radius)	Lille salmonellaprogram	Lille salmonellaprogram	Stort salmonellaprogram
Salg fra et stalddørssalg til et ægpakkeri med ubegrænset autorisation	Stort salmonellaprogram	Stort salmonellaprogram	Stort salmonellaprogram

Lille salmonellaprogram = Indsendelse af 2 par sokkeprøver hver 9. uge

Stort salmonellaprogram = Indsendelse af 2 par sokkeprøver hver 2. uge

Alle, der er registreret til salg af æg, vil automatisk modtage indkaldelse til prøveudtagning for salmonellakontrol.

Reglerne for håndtering og salg af æg ved stalddøren

- Æggene må ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser
- Hvis bedriften er autoriseret til produktion af økologiske produkter, er det tilladt at informere om det ved salget samt at anvende Ø-mærket.
Det er ikke tilladt at mærke med 'Frilandsæg', 'Skrabeæg' eller 'Buræg'
- Æggene skal sælges senest 21 dage efter, at æggene er lagt.
- Det er ikke tilladt at vaske eller rengøre æg før salg
- Æggene skal pakkes i nye bakker.
Der må ikke tages brugte æggebakker retur fra forbrugerne
- Salget af æg må ikke ske direkte fra bedriftens ægopbevaringsrum, hvis der også opbevares æg til ægpakkeri i rummet
- Forbrugeren skal selv hente æggene på bedriften eller i lokalbutikker
- Forbrugeren skal have oplysning om datoen for æggenes mindste holdbarhed, som højst må være 28 dage efter læggedagen. Oplysningen skal stå på et opslag på salgsstedet eller på en fortrykt seddel i æggebakkerne eller udleveret med æggene
- Det skal fremgå af et skilt, at hønsene i besætningen er underlagt salmonellakontrollen. Landbrug & Fødevarer sender årligt skilt til ejeren. Skiltet skal placeres et sted, hvor det er nemt at se

Reglerne for salg af æg via ægpakkeri

Hvis man ønsker at sælge æg uden for sin bedrift, skal man etablere sit eget ægpakkeri. Dette skal autoriseres af Fødevarestyrelsen og følge gældende bestemmelser vedrørende indretning, pakning, lysning og mærkning af æg, egenkontrolprogram etc., uanset om det er til begrænset salg eller andet.

For autoriserede ægpakkerier med **begrænset autorisation, d.v.s. lokal omsætning, gælder følgende:**

- Skal oprettes og drives af ægproducenten og må kun modtage æg fra producentens egen besætning – kan være et andet CVR-nummer
- Højest 100.000 æg om året
- Æggene må kun omsættes lokalt (50 km. radius)
- Ægpakkeriet må højst ligge 5 km fra ægproducentens bedrift
- Det seneste analyseresultat må ikke være mere end 70 dage gammelt

For autoriserede ægpakkerier med **ubegrænset autorisation** gælder følgende:

- Må sælge æg fra alle besætninger, der er salmonellakontrolleret efter det store salmonellaprogram
- Det seneste analyseresultat må ikke være mere end 16 dage gammelt



Hvad er et ægpakkeri?

Et ægpakkeri er en virksomhed, der sorterer og pakker æggene, samt mærker bakkerne.

Kun virksomheder, der opfylder betingelser i Handelsnormer for æg, kan autoriseres som pakkerier.

Fødevarestyrelsen godkender ægpakkerier til sortering af æg og tildeler enhver erhvervsdrivende, der råder over egnede lokaler og teknisk udstyr til sortering af æg i kvalitets- og vægtklasser, et autorisationspakkenummer.

Myndighederne tildeler ægpakkeriet en pakkerikode, der indledes med den pågældende medlemsstats landekode.

Ægpakkerier skal indrettes hygiejnisk forsvarligt med vaskbare flader og gulv.

Ægpakkerier skal have teknisk udstyr, der er nødvendigt for, at æggene kan blive behandlet korrekt:

- et passende gennemlysningsanlæg, hvor hvert enkelt ægs kvalitet kan undersøges særskilt
- et apparat til måling af luftblærens højde
- et anlæg til sortering af æggene i vægtklasser
- vægte til vejning af æggene
- udstyr til mærkning af æggene

Der er krav, om, at der skal foreligge et egenkontrolprogram for pakkeriet, der minimerer risiko for smitte med Salmonella.

Æg skal sorteres, mærkes og pakkes senest 4 dage efter lægningen.

Æg fra producent til salg til forbrugeren skal holdes rene, tørre og fri for fremmed lugt, og de skal

Et ægpakkeri er autoriseret med begrænset eller ubegrænset autorisation.

Et ægpakkeri er underlagt en løbende kontrol fra Fødevarestyrelsen.

Hvad er en sokkeprøve?

En sokkeprøve er en prøve af gødning fra flokken, opsamlet under rundgang inde i stalden ved hjælp af et prøveudtagningsmateriale.

Prøveudtagningsmaterialet (sokken) kan være tubegaze afklippet i en længde af ca. 15 cm.

2 par sokker = 4 stk. gaze.

Sokkematerialet kan f.eks. købes hos www.Fooddiagnostics.dk eller på Apoteket.

Sokkeprøvematerialet skal fugtes inden ibrugtagningen med sterilt vand eller vand af drikkevandskvalitet tappet i det hus, hvor dyrene opholder sig.

Sokkeprøvematerialet trækkes uden på rent fodtøj eller uden på en ren handske.

Rundgangen inde i stalden skal ske på en måde, så der opsamles gødning repræsentativt for alle dele af de enkelte gulvafsnit inde i stalden, inklusiv arealer med strøelse eller riste.

Sokkeprøvematerialet drejes et par gange undervejs, sådan at hele overfladen har været i kontakt med underlaget til slut, og tubegazen er synligt indsmurt i gødning.

Prøven (alle 4 stk. gaze) indsendes samlet i én frysepose, der lukkes forsvarligt ved at folde den sammen.

Prøven skal indsendes hurtigst muligt efter opsamlingen.

Hvis den ikke kan indsendes samme dag, skal den opbevares i køleskab ved 1° - 8° C

**Prøven sendes som Quick-brev til
Eurofins Steins Laboratorium A/S, Ladelundvej 85, 6600 Vejen.**

Note: Hvis det ikke er muligt at opsamle gødning på sokkerne grundet strøelsens beskaffenhed, kan der i stedet for opsamles 120 gram gødning samlet i én pose.

Reglerne for salg af fjerkræ ved stalddøren

Opdrættere af høns, kyllinger og kalkuner skal være tilmeldt salmonellakontrollen hos Landbrug & Fødevarer og foretage salmonellakontrol af dyrene før slagtning. Det gælder uanset om dyrene sælges uåbnede ved stalddøren eller til en detailvirksomhed, der udtager og udskærer dyrene.

- Man må højst sælge 500 stk. fjerkræ pr. år (stalddørssalg og levering til detail tilsammen)
- Der er ikke krav om salmonellakontrol af ænder og gæs, hverken uåbende eller åbnede

Uåbnet fjerkræ - stalddørssalg

Opdrættere af fjerkræ (f.eks. høns, kyllinger, kalkuner, ænder og gæs) må på bedriften slagte og sælge uåbnet fjerkræ direkte til forbrugere ved stalddøren. Fjerkræet kan eventuelt være plukket, men indvoldene må ikke været taget ud.

Forbrugeren skal selv rense fjerkræet og tage indmad og tarme ud.

Uåbnet fjerkræ - salg til lokale butikker og restauranter

Opdrættere af fjerkræ (f.eks. høns, kyllinger, kalkuner, ænder og gæs) må på bedriften slagte og sælge eget fjerkræ direkte til lokale butikker og restauranter.

Salmonellakontrol for både uåbnet og åbnet fjerkræ

Der skal indsendes 2 par sokkeprøver fra fjerkræhuset af alle slagteflokke tidligst 3 uger før slagtning. Prøverne kan udtages tidligst 6 uger før slagtning, hvis dyrene bliver over 81 dage.



Reglerne for salg af åbnet fjerkræ

Åbnet fjerkræ – salg fra egen detailvirksomhed

Hvis man som opdrætter vil sælge åbnede høns, kyllinger, kalkuner, ænder og gæs direkte til forbrugere, lokale butikker og restauranter, skal man etablere en detailvirksomhed, f.eks. på sin bedrift. Detailvirksomheden kan rense og tage organer ud af fjerkræene.

- Når man tager organer ud fra dyrene, som slagtes på bedriften, for at sælge det ferske kød direkte til forbrugere og/eller til lokale detailbutikker og restauranter, skal udtagningen ske i en virksomhed, som er registreret som detailvirksomhed
- Virksomheden skal have faciliteter som en slagterbutik eller restaurant
- Hvis virksomheden modtager det slagtede fjerkræ med fjer, skal virksomheden også have faciliteter til at plukke fjerkræet
- Opdrætteren kan altså selv etablere en sådan virksomhed på sin ejendom
- Fra detailvirksomheden kan man sælge høns, kyllinger, kalkuner, ænder og gæs, som har fået indvoldene taget ud, direkte til endelige forbrugere og i begrænset mængde til andre butikker og restauranter
- Salget til andre detailvirksomheder skal følge reglerne for levering fra detail til detail, dvs. 1/3-reglen. Det betyder, at værdien af leveringen højst må udgøre 1/3 af den totale omsætning af animalske fødevarer, og at der kun må leveres til detailvirksomheder, der ligger inden for en radius af 50 km.
- Detailvirksomheden skal have dokumentation for, hvorfra der er modtaget fjerkræ, og hvor meget fjerkræ, der er modtaget fra de enkelte leverandører.
Det sikrer reglerne om sporbarhed

Pas på dine dyr!

- Høns, kyllinger, gæs, ænder og kalkuner skal have det godt, uanset om du holder hobbydyr, eller du har et landbrugsmæssigt opdræt
- Du skal derfor behandle dine dyr, så de ikke bliver udsat for smerte, lidelse og angst
- Når du holder disse dyr, skal du sørge for foder, vand, pasning og et hus til dyrene
- Rum eller arealer, hvor dine dyr holdes, skal indrettes, så det tilgodeser dyrenes behov
- Dyrene skal have den fornødne bevægelsesfrihed - også når de æder, drikker eller hviler sig
- Dine dyr skal også være sikret mod vejr og vind med adgang til et rum i læ og fast tag eller overdækning
- Fjerkræ eller andre fugle i fangenskab skal fodres og vandes indendørs eller under fast tag eller fast overdækning, der sikrer, at større vilde fugle ikke kommer i kontakt med det foder og vand, der er beregnet til dit fjerkræ eller dine andre fugle
- Fjerkræ eller andre fugle i fangenskab må ikke få vand fra overfladevandreservoirer (f.eks. fra søer eller åer) - herunder opsamlet regnvand
- Hønsefugle og andefugle skal holdes adskilt
- Hold en høj biosikkerhed på ejendommen for at undgå, at dine dyr bliver smittet med sygdomme:
 - Hold rent ved indgangen til stalden, i forrum og omkring fodersilo m.v.
 - Vask hyppigt hænder i varmt vand og sæbe eller alkoholbaserede desinfektionsmidler
 - Skift fodtøj eller vask og desinficér fodtøj før kontakt
 - Anvend overtrækstøj ved besøg i fjerkræbesætninger, og lad overtrækstøjet blive på ejendommen efter endt besøg
 - Redskaber og andet, der har været anvendt til et fjerkræhold, bør ikke anvendes i andre fjerkræhold, med mindre der er grundigt rengjort og desinficeret
 - Lad ikke fremmede komme ind i stalden

Hvis din flok kommer under mistanke for at være smittet med Salmonella

Du vil få svar direkte fra laboratoriet, hvis din prøve fra flokken er positiv. Når en prøve er positiv, sætter Fødevarestyrelsen din flok under mistanke for Salmonella, og ejendommen bliver derfor sat under Offentligt Tilsyn. Det betyder, at du ikke må sælge af dine æg eller dine høns, kyllinger eller kalkuner. Du må heller ikke forære dem væk.

Laboratoriet sender den positive prøve til Danmarks Tekniske Universitet i Lyngby for at få undersøgt, hvilken type af Salmonella, der er påvist. Det hedder en serotypning. Denne undersøgelse koster ca. 2.700 kr. + resistensundersøgelse + forsendelse. Det er lovpligtigt at få foretaget serotypning.

For æglæggere: Hvis der bliver konstateret én af nedenstående salmonellatyper ved serotypning, bliver flokken straks erklæret smittet. Der må ikke leveres æg til forbrugere mere i resten af flokkens levetid.

- Salmonella Typhimurium (også monofasisk Typhimurium)
- Salmonella Enteritidis
- Salmonella Hadar
- Salmonella Virchow
- Salmonella Infantis

Hvis det er andre serotyper end ovennævnte, der konstateres i prøven, skal der udtages mistankeprøver af Fødevarestyrelsen. Det betyder, at Fødevarestyrelsen kommer ud og udtager nye prøver fra flokken, som så også skal analyseres. Dette kan beløbe sig til over 10.000 kr. Disse mistankeprøver skal udtages to gange med 14 dages mellemrum, hvis den første mistankeprøve er negativ.

Hvis man kun har et mindre hønsehold, skal man derfor nøje overveje, om man ikke skal aflive dyrene inden udtagning af mistankeprøver, da omkostningerne vil være store.

Hvis prøverne i mistankeudtagningen alle er negative, kan salget fra ejendommen genoptages.

For slagtekyllinger: Uanset hvilken type af Salmonella, der påvises, erklæres flokken for smittet, og der må ikke sælges fra flokken.



Dyrevelfærdsregler, der skal overholdes ved stalddørssalg

Har man over 350 høner, skal man overholde lovgivningen om beskyttelse af æglæggende høner.

Har man slagtekyllinger til erhvervsmæssigt formål, skal man overholde lovgivningen om hold af slagtekyllinger.

I denne lovgivning er der regler for:

- Indretning af produktionssystemer m.v.
- Rengøring m.v.
- Belægningsgrad m.v.
- Tilsyn med produktionsanlæggene m.v.
- Særligt om adgang til arealer
- Lysprogram
- Lysintensitet
- Støjniveau



Se endvidere bekendtgørelse nr. 881 af 28/06/2016 om beskyttelse af æglæggende høner, samt bekendtgørelse nr. 1047 af 13/08/2018 om hold af slagtekyllinger og rugeægsproduktion.

Kontrol for sygdomme og vaccination ved staldørssalg

Fugleinfluenza

Æglæggerflokke

Har man over 100 udegående høner/haner skal man overholde bekendtgørelsen om overvågning for Fugleinfluenza, uanset hvilken produktionsform, man er registreret med.

Man skal indsende 10 blodprøver til undersøgelse 4 gange om året.

Første prøvning udføres omkring æglægningens begyndelse. De 3 øvrige prøvninger fordeles jævnt over resten af produktionsperioden.

Slagtekyllingeflokke

Har man over 100 udegående slagtekyllinger, skal man overholde bekendtgørelsen om overvågning for Fugleinfluenza, uanset hvilken produktionsform man er registreret med.

Man skal indsende 10 blodprøver til undersøgelse, inden dyrene sendes til slagtning.

Newcastle Disease

Har man over 100 dyr, skal man overholde bekendtgørelsen om Beskyttelse mod Newcastle Disease, uanset hvilken produktionsform man er registreret med. Hvis du indkøber ældre høner, skal du sikre, at disse er blevet vaccineret mod Newcastle Disease inden flytningen til din bedrift.

Se endvidere Bekendtgørelse nr. 712 af 27/05/2015 Bekendtgørelse om pligt til overvågning for Aviær Influenza hos fjerkræ og opdrættet fjervildt. Se endvidere bekendtgørelse nr. 1479 af 08/12/2015 Bekendtgørelse om vaccination mod Newcastle Disease, herunder paramyxovirus-1 hos duer.

Gode spørgsmål og svar

Hvordan kommer jeg i gang med stalddørssalg af æg eller høns/kyllinger/kalkuner?

Du kontakter Landbrug & Fødevarer for information. Se evt. på www.danskfjerkrae.dk, hvor denne pjece findes. Du skal registreres hos Fødevarestyrelsen, dette sker her: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx>

Er det virkelig rigtigt, at hvis jeg har 500 høns, og de i oktober har lagt 100.000 æg, så må jeg ikke sælge flere æg fra denne flok ved stalddøren i indeværende år?

Ja, det er helt korrekt. Man må max. sælge 100.000 æg pr. regnskabsår. Du skal stoppe med at sælge æg i indeværende regnskabsår, når du har solgt 100.000 æg. Derefter kan du enten aflive dyrene eller bortskaffe æggene som affald. Det er endvidere vigtigt, at du fører dokumentation for dit salg.

Må jeg sætte nye dyr ind til min gamle hønseflok, og skal der så tages ekstra prøver af disse?

Ja, hvis dyrene kommer fra et godkendt hønsehold eller et registreret opdræt, må du gerne, og det medfører ikke ekstra prøveudtagning, hvis du har under 500 høns. Hvis de nye dyr er nogle, der kommer fra en ikke-kontrolleret flok, skal der udtages ekstra prøver, inden der må sælges æg fra disse.



Gode spørgsmål og svar

Jeg har over 500 høns, og jeg vil gerne sælge æggene til en restaurant, der ligger 100 km. væk fra hønseholdet. Må jeg det?

Ja, det må du gerne, men lige så snart du har over 500 høns, skal du følge det store salmonellaprogram. Det kræver også, at du har et ægpakkeri med ubegrænset autorisation. Så må du sælge til lokale detailhandlere (herunder også restauranter) i hele landet.

Æggene er lidt beskidte, men jeg vil gerne sælge dem alligevel. Må jeg pudse skidt af med sandpapir?

Nej, det må du ikke. Det er ikke tilladt at vaske eller rengøre æg før salg.

Jeg har fået at vide af Fødevarestyrelsen, at min hønseflok og slagtekyllingeflok er smittet med Salmonella, da den indsendte prøve var positiv. Må jeg sælge af mine æg og slagtekyllinger.

Nej, det må du ikke. Hverken æg eller kyllinger må bruges til salg, og din flok vil blive sat under Offentligt Tilsyn af myndighederne. Du skal også vide, at en positiv salmonellaprøve skal testes for, hvilken type Salmonella, der er tale om. Denne håndtering på laboratoriet koster ca. 5-6.000 kr. Hvis dine dyr er gamle, eller du kun har ganske få dyr, skal du overveje at aflive dem inden eventuel mistankeprøvning, da den videre proces for igen at blive erklæret fri for Salmonella kan være ganske bekostelig. Hvis du vælger at skille dig af med dyrene, må du først sætte nye dyr ind igen, når rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Gode spørgsmål og svar

Jeg har 400 høns, som jeg bruger til stalddørssalg.

Må jeg sælge æg fra min høseflok til min lokale købmand til videre salg?

Ja, det må du gerne, hvis du har et ægpakkeri med minimum begrænset autorisation. Så må du sælge til lokale detailhandlere inden for en radius af 50 km. Hvis du vil sælge udover de 50 km. i radius, skal du have et ægpakkeri med ubegrænset autorisation, hvilket betyder, at du går fra det lille salmonellaprogram til det store prøveprogram. Du må sælge dine æg fra egen stalddør, egen gårdbutik eller en bod på et lokalt marked uden at have nogen former for ægpakkeri.

Jeg har 50 slagtekyllinger, jeg gerne vil sælge, når jeg har slagtet dem.

Er det virkelig nødvendigt at sende prøver for Salmonella ind for disse?

Ja, det er det. Du skal udtage 2 par sokkeprøver tidligst 3 uger før slagtning. Resultatet af prøven skal foreligge, før du sælger dyrene, og det skal være negativt for Salmonella.

Vi er en institution, der gerne vil bruge æggene til madlavning - må vi det?

Ja, det må I gerne. Offentlige og private institutioner med eget høsehold må anvende æg herfra i egne køkkener, såfremt der ikke er over 30 høns i høseholdet, og æggene alene anvendes til varmebehandlede retter.

Har man over 30 høns, skal man være underlagt det lille salmonellaprogram.

Hvordan bliver du registreret til staldjørssalg?

Hvis du ønsker at starte med staldjørssalg, eller hvis du vil høre mere om reglerne, skal du kontakte:

Landbrug & Fødevarer på tlf. 3339 4411

Se endvidere www.danskfjerkræ.dk hvor du finder information under feltet Staldjørssalg

Alle bekendtgørelser kan findes på www.retsinfo.dk samt på Fødevarerstyrelsens hjemmeside www.fvst.dk

