

Animaliska biprodukter i

Livsmedelsbutik

I livsmedelsverksamheter som till exempel i butiker och i lager finns ofta sådant som man av olika skäl inte längre vill eller kan använda som livsmedel och som innehåller animaliska beståndsdelar. Detta kallas för animaliska biprodukter (ABP). Exempel på ABP är kött, fisk, ägg, fiskgratäng, burk-ravioli och kakor. Det är viktigt att livsmedelsverksamheter känner till vad animaliska biprodukter är och hur de ska tas om hand.

Före detta livsmedel

Huvuddelen av det ABP som uppstår i en butik/verksamhet är sådant som sorterats ut av kommersiella skäl eller på grund av defekter som inte innebär någon risk för människors eller djurs hälsa (t.ex. passerat bäst-före-datum). Klassas som kategori 3.

Styckningsrester och spill från chark

Animaliskt spill som uppstår i butik är inte före detta livsmedel, men klassas normalt som kategori 3.

Produkter som återkallas från leverantör

Produkter som återkallas kan vara någon av kategori 2 eller 3 men betraktas i många fall fortfarande som livsmedel.

Matavfall

Rester som uppstår i till exempel personalmatsal eller i eventuell restaurangverksamhet är kategori 3. Matavfall får inte utfordras till produktionsdjur, svin eller fjäderfä.

När något identifierats som animalisk biprodukt ska det kategoriseras och tas om hand på rätt sätt. Detta är viktigt och syftar till exempel till att livsmedel ska vara säkra och inte innehålla något som tidigare ansetts vara avfall.

Animaliska biprodukter delas in i risknivåer

ABP är indelade i tre kategorier baserat på risk för människors och djurs hälsa. ABP ska tas om hand olika beroende på vilken typ av kategori som de tillhör. Det vanligaste hanteringssättet för ABP är att de förbränns eller blir biogas.

Kategori 1

Slakt- och styckningsmaterial: i butiker där kött styckas kan det förekomma ABP av specificerat riskmaterial (SRM). ABP i denna kategori ska alltid förstöras. Förekommer sällan i butik.

Kategori 2

Animaliska produkter som innehåller höga halter av patogena mikroorganismer. Livsmedel med smitta, till exempel salmonella i köttfärs.

Kategori 3

Till exempel före detta animaliskt livsmedel som inte bär på någon känd smitta, spill från chark, delikatess, matavfall. Minst risk.

Livsmedelsföretagarens skyldigheter

Verksamhetsansvariga ska identifiera vilka ABP som finns i verksamheten och se till att de hanteras i enlighet med gällande lagstiftning. Det är viktigt att det finns framtagna rutiner för hantering av ABP och att personalen känner till och följer dessa.

Separering/förvaring

ABP ska förvaras så att det inte finns risk för förväxling med livsmedel eller mellan olika kategorier av ABP. Om det är nödvändigt för att undvika förväxling, måste materialet märkas upp. Separering från livsmedel är viktigt för att ABP inte ska riskera att bli livsmedel igen av misstag, eller eventuellt kontaminera/smitta livsmedel som ska säljas.

Förvaring i butiken är viktig dels med tanke på separering men också om ABP ska bli djurfoder. För detta gäller särskilda regler. Om ABP ska användas som djurfoder, kontakta Jordbruksverket.

Spårbarhet

Verksamheten ska föra register över vad som sänts som ABP (mängd, kategori, datum, mottagare). Detta är viktigt för att det ska kunna vara möjligt att spåra ABP. Register kan vara så kallat handelsdokument.

Varje sändning av ABP ska åtföljas av ett handelsdokument. Dessa finns på Jordbruksverkets hemsida. Originalen ska åtfölja sändningen till slutdestinationen. En kopia behålls av verksamheten och en av transportören. Handelsdokument och register ska sparas i minst två år.

Transportörer och mottagare

Transportörer av ABP ska vara registrerad hos Jordbruksverket.

Under transporten ska förpackningen/behållaren vara märkt med kategori och med texten "Ej avsett att användas som livsmedel" om det är kategori 3-material. Det är upp till avsändare och transportör att komma överens om vem som ansvarar för märkningen.

Transportören får bara ta ABP till mottagare som har tillstånd för detta (till exempel förbrännings- eller biogasanläggning).

ABP kan ibland användas som foder. Då måste det finnas en registrerad foderföretagare (mottagare) och verksamheten måste vara registrerad foderanläggning. Kontakta Jordbruksverket för mer information.

Undantag

För följande produkter krävs ingen märkning eller spårbarhet (enligt stycket Livsmedelsföretagarens skyldigheter):

- Mindre än 20 kg "före detta livsmedel" kan skickas till förbränningsanläggning (ordinarie avfallshantering).
- Mjök och mjölkprodukter vars fel är förpacknings-defekter eller passerat bäst-före-datum kan sändas tillbaka till mejeri.
- Matavfall kan bortskaffas med ordinarie avfallshantering.

Återkallelse

Livsmedel kan återkallas av olika skäl. I flera fall kan livsmedlet fortsätta att betraktas som livsmedel. En livsmedelsanläggning får dock ta tillbaka produkter som den levererat även om dessa övergår till ABP. Om produkten klassas som ABP gäller samma krav som ovan.

Mer information

Kontakta miljö- och stadsbyggnadskontoret
Telefon 08-568 910 00
www.danderyd.se/kontaktakommunen

Källor

EU:s förordning om animaliska biprodukter (EG) nr 1069/2009

EU:s förordning om animaliska biprodukter (EG) nr 142/2011

Jordbruksverket: www.jordbruksverket