



ABP –

Animaliska biprodukter

ABP – animaliska biprodukter

Det finns särskilda regler för hantering av avfall som är av animaliskt ursprung. Du som verksamhetsutövare är skyldig att följa lagstiftningens krav, som bland annat innebär att animaliska biprodukter separeras från livsmedlen och sorteras, förvaras, märks och transporteras på ett korrekt sätt.

Vad är animaliska biprodukter?

ABP är ”hela kroppar eller delar av kroppar från djur, produkter av animaliskt ursprung eller andra produkter som fås från djur och inte är avsedda som livsmedel”.

Alla delar av djuret och livsmedel som djuret producerar kan vara ABP när det inte är livsmedel längre.

Vissa delar av djuret blir ABP direkt eftersom det enligt lag inte är tjänligt som livsmedel. Ett exempel är specificerat riskmaterial (SRM)*.

Animaliskt matavfall (inom EU) som ska skickas till förbränning räknas inte som ABP.

Matavfall är: Animaliskt produktionsspill från restaurangliknande verksamhet. Hit räknas all tillagning, även avbakning av bullar, servering för direkt förtäring men inte till exempel färdigförpackade maträtter eller charkprodukter som säljs över disk (om det inte gäller produktionsspill vid tillagning).

Animaliskt avfall från en butik räknas vanligtvis som ABP.

Hur ska animaliskt butiksavfall klassificeras?

ABP delas in i tre kategorier beroende på risk för människors och djur hälsa där 1 är den största risken och 3 är den lägsta. I en butik kan alla tre kategorierna finnas.

Du kan läsa mer om kategorierna i förordning (EG) nr 1069/2009.

Kategori 1

- I butiker där man styckar kött skulle det kunna förekomma ABP från kategori 1 i form av SRM (*Specificerat riskmaterial*)*, men det är ovanligt.

Kategori 2

- Kan förekomma när animaliska produkter återkallas på grund av för höga halter av patogena mikroorganismer. Till exempel på grund av att salmonella återfunnits i något köttparti.

Kategori 3

- Före detta animaliskt livsmedel som inte bär på någon känd smitta och matavfall som ska skickas till rötning eller kompostering.
- Biprodukter från styckning om butiken styckar kött.
- Matavfall om butiken tillverkar till exempel lunchmat och smörgåsar.

Hantering av ABP i detaljhandeln

Identifiering av ABP innebär att verksamhetsansvarig vet vad ABP är och kan identifiera eventuell uppkomst.

Separering - ABP ska hållas skilt från livsmedel. Det ska separeras och hanteras utifrån risk.

Syftet är att ABP inte ska riskera att bli livsmedel igen av misstag eller eventuellt förorena livsmedel som ska säljas.

Förvaring vid livsmedelsanläggningen är viktig dels med tanke på separering men också om ABP ska bli djurfoder. Det finns särskilda regler för hantering av ABP som ska bli djurfoder.

Märkning av ABP ska göras för att skilja ABP från livsmedel. Detta är nödvändigt vid transport så att ABP inte skickas till fel anläggning eller felaktigt omvandlas till foder. Det är även viktigt för att det inte ska misstas för livsmedel i butiken.

Du som verksamhetsutövare behöver veta vilken kategori ABP som är aktuell. Vid själva transporten från anläggningen ska märkningen vara korrekt.

Registerföring av papper är viktigt för att kunna spåra ABP. Ni ska veta vart ABP-materialet kom ifrån och vart det skickats.

Registerföringen kan vara själva handelsdokumentet som sparas i 2 år.

Handelsdokument krävs för all transport av ABP förutom när det gäller *returmjölk* från butik till mejeri och *matavfall*.

Det finns särskilda handelsdokument som ska användas på Jordbruksverkets hemsida: www.jordbruksverket.se

Handelsdokumentet ska finnas i tre exemplar. Ett original som följer med till slutdestinationen, en kopia som du sparar och en kopia till transportföretaget.

Mottagaren av ABP- materialet ska vara godkänd att ta emot den kategori du skickar.

Källor

- EU:s förordning om animaliska biprodukter (EG) nr 1069/2009
- EU:s förordning om animaliska biprodukter (EG) nr 142/2011
- Jordbruksverket: www.jordbruksverket.se

**Specificerat riskmaterial från djur (SRM), exempelvis:*

delar av ryggraden på nötkreatur som är äldre än 30 månader och skalle, hjärna, ögon och ryggmärg från nötkreatur, får och getter som är äldre än 12 månader.

Information om livsmedelskontroll och mycket annat finns på Halmstads kommuns webbplats:

www.halmstad.se → Bygga, bo och miljö → Livsmedel

och på Livsmedelsverkets hemsida:

www.slv.se



Halmstads kommun

035-13 70 00

direkt@halmstad.se

www.halmstad.se

