

Bilaga

Kommunens kontroll av animaliska biprodukter vid livsmedelsanläggningar

Innehållsförteckning

Bilaga	1
Kommunens kontroll av animaliska biprodukter vid livsmedelsanläggningar	1
Innehållsförteckning	2
Inledning.....	3
Avgränsning i kontrollområdet.....	3
Risker inom kontrollområdet	3
Beskrivning av kontrollområdet och kontrollobjekt.....	3
Kontrollpunkter	4
1. Kategoriseras materialet som uppstår vid anläggningen på ett korrekt sätt?	4
2. Förvaras materialet vid anläggningen på ett sätt så att det är identifierbart och att ingen risk finns för förväxling?	6
3. Är materialet korrekt märkt vid utleverans?	6
4. Åtföljs materialet av korrekt ifyllda handelsdokument och förs register över levererat material?.....	7

Inledning

Denna bilaga ska ge en fördjupad och närmare beskrivning av kontrollområdet animaliska biprodukter vid livsmedelsanläggningar för kommunernas kontroll.

Syftet med kontrollen är att säkerställa att animaliska biprodukter och därav framställda produkter hanteras på ett sätt som uppfyller lagstiftningens krav vilket är viktigt ur bland annat smittskydds-, miljö- och redlighetssynpunkt.

Avgränsning i kontrollområdet

Denna bilaga är ett vägledande icke juridiskt bindande dokument som ska ge råd och stöd vid genomförande av den offentliga kontrollen. För grundläggande information om kontrollansvaret hänvisas till huvuddokumentet ”Vägledning för myndigheternas offentliga kontroll inom området animaliska biprodukter” på Jordbruksverkets webbplats under fliken ”[Kontroll inom området animaliska biprodukter](#)”. Där hittar du även bilagor till vägledningen för övriga kontrollområden.

Risker inom kontrollområdet

Det måste kunna säkerställas att animaliska biprodukter från livsmedelskedjan inte åter blir ”livsmedel” eller att det på ett otillåtet sätt används t.ex. som foder. Animaliska biprodukter får inte användas som livsmedel, och de kan om de används felaktigt till djur innebära en risk. Jordbruksverket bedömer att risken inom detta kontrollområde i normalfallet är liten så länge produkterna inte hamnar felaktigt i foderkedjan. Jordbruksverket har dock uppmärksammat på att vissa verksamheter hanterar animaliska biprodukter på ett felaktigt sätt och därför bör kommunerna i sin riskanalys i nuvarande läge särskilt ta hänsyn till följande livsmedelsanläggningar:

- anläggningar för slakt på jordbruksföretag som årligen levererar sammanlagt högst 10 000 fjäderfä och hardjur enligt 58 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien och
- fiskproduktanläggningar.

Beskrivning av kontrollområdet och kontrollobjekt

Det som i huvudsak ska kontrolleras av kommunen är att de animaliska biprodukterna,

- kategoriseras på rätt sätt i kategori 1, 2 eller 3
- förvaras i enlighet med lagstiftningens krav
- hanteras och förvaras så att förväxlingsrisker undviks
- är korrekt märkta vid avsändandet
- är spårbara genom handelsdokument och register

När det gäller insamling av matavfall av kategori 3 liksom vid insamling av mindre mängder före detta livsmedel faller några av punkterna ovan i vissa fall bort.

Denna bilaga omfattar kontrollen av animaliska biprodukter vid de livsmedelsanläggningar som kommunen har kontrollansvar för enligt livsmedelslagstiftningen. Bilagan omfattar inte matavfall från restauranger och storkök, för detta se bilagan ”Offentlig kontroll av insamling av matavfall av kategori 1 och 3” på Jordbruksverkets webbplats under fliken ”[Kontroll inom området animaliska biprodukter](#)”.

Den myndighet som har kontrollansvaret över en livsmedelsanläggnings livsmedelsverksamhet ska även kontrollera hur anläggningen hanterar sådant material som helt eller delvis innehåller animaliska produkter och som inte ska lämnas ut som livsmedel. När ett livsmedel som helt eller delvis består av animaliska beståndsdelar inte längre bedöms vara ett livsmedel av lagstiftningsmässiga eller kommersiella skäl är det en animalisk biprodukt och kan inte bli livsmedel igen. Om animaliska biprodukter blandas med icke animaliskt material ska hela materialet hanteras som en animalisk biprodukt.

De enskilda livsmedelsanläggningarna ska uppfylla de krav i abp-lagstiftningen som är relevant för verksamheten.

Det får inte finnas någon risk för att materialet går in i livsmedelskedjan, och det får inte heller sändas till mottagare som inte får ta emot denna typ av material.

I bilagan ”Livsmedelsverkets kontroll av hantering av animaliska biprodukter och därav framställda produkter vid livsmedelsanläggning” som riktar sig till Livsmedelsverket finns mer information om kontrollområdet som delas mellan Livsmedelsverket och kommunerna. Även denna ligger ihop med övrig kontrollvägledning till kommunen på Jordbruksverkets webbplats under fliken ”[Kontroll inom området animaliska biprodukter](#)”.

Kontrollpunkter

1. Kategoriseras materialet som uppstår vid anläggningen på ett korrekt sätt?

Hänvisning till lagstiftning

- Artikel 7.1 i förordning (EG) 1069/2009

Instruktion

Kontrollera att materialet som uppstått på anläggningen kategoriserats på ett korrekt sätt.

Kommentar

I samband med att de animaliska biprodukterna skiljs från livsmedlen ska de kategoriseras av den driftsansvarige i någon av kategorierna 1, 2 eller 3.

Kategoriseringen görs utifrån den risk som materialet utgör eller kan komma att utgöra. Det går att blanda kategorier men materialet får då den högsta riskklassen av de inblandade materialen.

Indelningen av kategorierna finns i artikel 8–10 i förordning (EG) nr 1069/2009 och tydliggörs i ett informationsblad ”Kategorisering av animaliska biprodukter”, som du hittar på Jordbruksverkets webbplats under fliken ”[Kontroll inom området animaliska biprodukter](#)”.

Vid transport ska behållarna bland annat vara märkta med kategori, men anläggningen kan innan transport tillämpa ett eget system med till exempel färgkodning eller uppmärkta förvaringsställen. Vid kontrollen ska det framgå hur anläggningen säkerställer att materialet inte förväxlas med livsmedel, och att för den händelse olika kategorier förvaras att inte dessa riskerar att förväxlas.

Huvuddelen av de animaliska biprodukter som uppstår i butik och andra verksamheter 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” eller ”sista förbrukningsdag”). Dessa animaliska biprodukter klassas därmed som kategori 3 och kallas ofta ”före detta livsmedel”.

Sådant spill som uppstår i butik eller andra verksamheter vid styckning av kött eller rensning av fisk liksom orensad fisk ingår normalt inte i begreppet ”före detta livsmedel” men är ändå normalt sett ett kategori 3-material som kan hanteras ihop med övrigt kategori 3-material.

Livsmedel som återkallats

I övriga fall övergår de i de allra flesta fall till abp av kategori 3. Företaget som återkallar produkten ska kunna informera om orsaken till återkallandet och bör kunna upplysa om eventuell abp-kategori. Bara om myndigheterna går ut med information om särskild risk behöver återkallade livsmedel klassas som kategori 1 eller 2. För sådant material gäller samma grundregler som för kategori 3, men annan mottagare, andra handels-dokumentet och annan märkning måste användas. En livsmedelsanläggning får ta tillbaka produkter som den levererat även om dessa sedan kommer att hanteras vidare som abp.

Ta kontakt med Livsmedelsverket om du är osäker.

Foder till sällskapsdjur

För färskt sällskapsdjursfoder gäller samma principer som för ”före detta livsmedel”. Det vill säga det ska hanteras som kategori 3 om det inte längre är avsett för utfodring av djur av kommersiella skäl eller på grund av defekter som

inte innebär någon risk för människors eller djurs hälsa. Andra typer av sällskapsdjursfoder, som t.ex. torrfoder och tuggartiklar kan hanteras som avfall inom ramen för miljölagstiftningen. Detta beror på att bearbetat sällskapsdjursfoder enligt lagstiftningen om animaliska biprodukter har nått en s.k. slutpunkt då lagstiftningen som reglerar animaliska biprodukter inte längre är tillämplig.

2. Förvaras materialet vid anläggningen på ett sätt så att det är identifierbart och att ingen risk finns för förväxling?

Hänvisning till lagstiftning

- Artikel 26 i förordning (EG) 1069/2009

Instruktion

Kontrollera att de animaliska biprodukterna:

- är tydligt identifierbara så att de t.ex. inte riskerar att förväxlas med livsmedel.
- inte kan förväxlas med andra kategorier av animaliska biprodukter om även andra kategorier förvaras.

Kommentar

De animaliska biprodukterna måste förvaras separerat från livsmedel enligt kraven i livsmedelslagstiftningen. Det får heller inte finnas risk för förväxling mellan olika kategorier av animaliska biprodukter. I vissa fall finns det anledning att förvara ett material kylt, fryst eller torrt. Detta gäller i synnerhet om det i något senare led ska användas som foder. Ansvaret ligger då på livsmedelsföretaget som ska vara registrerat som foderföretag och som måste följa foderlagstiftningen.

3. Är materialet korrekt märkt vid utleverans?

Hänvisning till lagstiftning

- Artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009
- Artikel 17 och kap II punkt 2 i bilaga VIII i förordning (EU) nr 142/2011

Instruktion

Kontrollera att behållaren/förpackningen med materialet är korrekt märkt.

Kommentar

Under transport och lagring ska förpackningen, behållaren eller fordonet (beroende på typ av transport) vara märkt och tydligt ange:

- a) vilken kategori de animaliska biprodukterna tillhör,
- b) om det rör sig om kategori 3 material "Ej avsett att användas som livsmedel", eller

- c) om det rör sig om kategori 1 och 2 finns det andra krav på märkning som du hittar i bilaga VIII i förordning (EU) nr 142/2011.

Det kan finnas avtal som innebär att det är transportörens ansvar att märka behållaren eller fordonet vid utleverans. Men märkningen ska alltid överensstämja med vad som framgår av handelsdokumentet, och den som är ansvarig för leveransen ska ha undertecknat detta. Vid kontrollen ska det säkerställas att företaget har rutiner för märkning. Märkningen under transport ligger under länsstyrelsens kontrollansvar.

4. Åtföljs materialet av korrekt ifyllda handelsdokument och förs register över levererat material?

Hänvisning till lagstiftning

- Kap. III och IV i bilaga VIII i förordning (EU) nr 142/2011
- Artikel 21.4 i förordning (EG) nr 1069/2009

Instruktion

Kontrollera att handelsdokumentet är korrekt ifyllt och att det förs ett register över materialet som lämnar anläggningen.

Kommentar

Vid transport av animaliska biprodukter ska avsändaren utfärda ett handelsdokument i original som ska följa med till mottagaren. Genom detta intygar avsändaren vad sändningen består av och spårbarheten säkras. Avsändaren och transportören ska behålla kopior på handelsdokumentet. Kontrollera att handelsdokumentet är korrekt ifyllt genom att kontrollera kopian som ska kunna förevisas vid eller i anslutning till kontrolltillfället. Mottagaren och dess godkännande-/registreringsnummer ska tydligt framgå av handelsdokumentet.

Kopia på handelsdokumentet ska sparas av avsändaren i två år.

Jordbruksverket har godkänt alternativa system i elektronisk form för handelsdokument. Numera får även företag använda system som de tagit fram själva under förutsättning att de uppfyller de krav på innehåll av uppgifter som lagstiftningen ställer. I dessa fall måste kontrollobjektet kunna beskriva vilket system de använder och kunna visa utdrag från systemet som visar på utleverade sändningar.

Även handelsdokument i pappersform, som företag själva tar fram en modell för, får användas under förutsättning att de innehåller de uppgifter som krävs.

Mjölk och mjölkprodukter vars enda fel är förpackningsdefekter eller att de passerat bäst före datum kan sändas tillbaka till mejeriet utan att de krav på märkning och spårbarhet som annars gäller för animaliska biprodukter måste uppfyllas.

Mer information om handelsdokument och alternativa system för handelsdokument hittar du på Jordbruksverkets webbsida under fliken ”[Hantera handelsdokument och hålla register](#)”.

Register

Ett register ska hållas över animaliska biprodukter som sänts iväg. Detta kan göras genom att kopior på handelsdokumenten sparas eller att uppgifter från transportörens digitala system sparas. Registret ska sparas i två år och kunna uppvisas vid kontroll. Det är inte krav på register för den mjölk/de mjölkprodukter som inte kräver handelsdokument (se ovan).

Förenklad hantering

Mindre än 20 kilo ”före detta livsmedel” per vecka kan skickas till avfallsförbränning ihop med annat avfall förutsatt att miljölagstiftningen tillåter det. Produkterna behöver inte uppfylla de krav på märkning och spårbarhet som annars gäller för animaliska biprodukter.

Matavfall som uppstår i personalutrymmen och i eventuell restaurangverksamhet knuten till verksamheten kan eftersom det är kategori 3 hanteras och bortskaffas ihop med annat avfall inom ramen för miljölagstiftningen, se bilagan ”Offentlig kontroll av insamling av matavfall av kategori 1 och 3”.