



Stockholms
stad

**Kontroll av
animaliska
biprodukter i
butiker
2013**

Lena Holmström

Animaliska biprodukter
2013

Dnr: 2014-3017

Utgivningsdatum: 2014-03-18

Utgivare: Miljöförvaltningen, Livsmedelskontrollen

Kontaktpersoner: Lena Holmström, Helena Storbjörk Windahl, Daniel Selin

Sammanfattning

Animaliska biprodukter (ABP) är ett område som är relativt okänt inom livsmedelskontrollen i Sverige. Områdets lagstiftning är komplex och kan uppfattas som svårtolkad. ABP berör flera olika områden, som foder, avfall, livsmedel och djurskydd.

Lagstiftningen tillkom för att reglera användningen av kadaver (döda djur) och animaliska produkter som inte räknas som livsmedel för att minska risken för spridning av sjukdomar.

Alla delar av djuret eller livsmedel som djuret producerar kan bli ABP. ABP delas in i tre kategorier beroende på risk, där 1 är den största risken och 3 är den lägsta. En del animaliskt avfall är undantaget lagstiftningen från början och en del material är undantaget lagstiftningen för att det har nått en slutpunkt och inte längre beräknas utgöra någon risk för att sprida sjukdomar eller skada till människor och djur.

Jordbruksverket är den centrala behöriga myndigheten för ABP i Sverige. Kontrollfördelningen är lagstiftad enligt svensk lagstiftning till olika myndigheter och kontroll av ABP är fördelad på Jordbruksverket, länsstyrelserna, Livsmedelsverket och kommunerna. I Stockholms stad har kontrollen av ABP på livsmedelsanläggningar främst utförts på godkända styckningsanläggningar.

Syftet med projektet var att skapa en fungerande modell för kontroll av ABP i detaljhandeln med bedömningsgrunder, definitioner och tidsram för kontrollen. Ett ytterligare syfte med projektet var att skapa medvetenhet i detaljhandeln om vikten av att hantera ABP och tillhörande risker.

Verksamheterna som kontrollerades kunde i regel inte identifiera ABP. Det är även komplicerat för kontrollmyndigheter att bedöma om animaliskt avfall faller under ABP-lagstiftningen, då lagstiftningen är svår att tolka. Till största delen har verksamheter med ABP i kategori 3 kontrollerats. I denna kategori ingår både före detta livsmedel och matavfall. Definitionen av matavfall särskiljer avfall som uppkommer i någon typ av kök från före detta livsmedel i butiker.

När det gäller separering och förvaring av ABP på verksamheter bedöms inte detta vara något stort problem i Stockholms stad.

Däremot sker ingen korrekt märkning av ABP som transporteras ifrån verksamheterna och inga handelsdokument eller register av dessa har påträffats för ABP.

Verksamheter kan i dagsläget inte följa lagstiftningen fullt ut, då transportörer och mottagare i stor utsträckning inte är registrerade.

Definitioner av olika typer av avfall bör klargöras och vem som är skyldig att göra vad. Vägledningarna behöver uppdateras till gällande lagstiftning och bli tydligare för den typ av kontrollobjekt som olika myndigheter har. Det är flera myndigheter som är behöriga att kontrollera ABP i olika delar av kedjan.

I den framtida kontrollen behöver myndigheter samarbeta för en bättre kontroll och samsyn inom området.

Innehåll

| | |
|---|-----------|
| Sammanfattning | 3 |
| 1 Inledning | 6 |
| 2 Bakgrund | 7 |
| 2.1 Definition av ABP | 7 |
| 2.2 Kontroll av ABP på livsmedelsanläggningar | 8 |
| 2.3 ABP i detaljhandeln | 9 |
| 2.4 Tillämpningsproblem | 10 |
| 3 Syfte och metod | 11 |
| 3.1 Syfte | 11 |
| 3.2 Metod | 11 |
| 4 Genomförande | 12 |
| 5 Resultat | 13 |
| 5.1 Utvärdering av kontrollplan | 13 |
| 5.2 Företagens kunskap om ABP | 13 |
| 5.3 Riskkategorier av ABP i detaljhandeln | 14 |
| 5.4 Separering | 14 |
| 5.5 Hantering av matavfall | 15 |
| 5.6 Märkning och handelsdokument | 15 |
| 6 Diskussion | 17 |
| 6.1 Information och kontrollplan | 17 |
| 6.2 Verksamheternas identifiering av ABP | 17 |
| 6.3 Separering | 18 |
| 6.4 Verksamheternas märkning av ABP | 18 |
| 6.5 Spårbarhet | 19 |
| 6.6 Transport | 19 |
| 6.7 Myndigheternas roll | 20 |
| 6.8 Samverkan mellan myndigheter | 20 |
| 7 Framtida kontroll | 21 |
| 7.1 Förslag på bedömningsunderlag | 21 |
| 7.2 Kategorier | 21 |
| 7.3 Avvikelsehantering | 22 |
| 8 Slutsats | 22 |
| 9 Bilagor | 23 |

1 Inledning

Animaliska biprodukter (ABP) är ett område som är relativt okänt inom livsmedelskontrollen i Sverige. Lagstiftningen är komplex och kan uppfattas som svårtolkad. Animaliska biprodukter definieras som ”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 inbegripet ägg, embryon och sperma.” enligt Förordning (EG) nr 1069/2009 av den 21 oktober 2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (Förordning om animaliska biprodukter). Biprodukter från djur eller som djur har producerat ska hanteras på ett säkert sätt genom omvandling till andra produkter, förbränning eller liknande.

Lagstiftningen om ABP berör flera olika områden, som foder, avfall, livsmedel och djurskydd. Lagstiftningen om ABP utformades bland annat med anledning av den så kallade Galna Kosjukan, transmissiv spongiform encefalopati (TSE), som uppdagades under 90-talet. Lagstiftningen tillkom för att reglera användningen av kadaver (döda djur) och animaliska produkter som inte räknas som livsmedel för att minska risken för spridning av sjukdomar, bland annat vid nedgrävning av döda djur.

Lagstiftningen om ABP reglerar hur man ska hantera animaliskt avfall och hur ABP får användas i djurfoder. År 2002 kom första ABP-förordningen som ersattes av förordning (EG) nr 1069/2009 och genomförandeförordning (EU) nr 142/2011. Det är en generell lagstiftning och täcker in alla faror; kemiska, mikrobiologiska och fysikaliska.

Kommunerna har som uppgift att kontrollera de områden inom ABP som är delegerade av Jordbruksverket. Kommunala livsmedelskontrollmyndigheter har, i sin tur, som uppgift att kontrollera ABP som uppstår i livsmedelsföretag inom kommunens kontroll.

2012 genomförde Stockholms stad en studie om ABP i detaljhandeln. Studien gick ut på att kartlägga butikens hantering av ABP. Resultatet visade på brister i kunskap och hantering av ABP i detaljhandeln vilket ledde till att ett kontrollprojekt togs fram och genomfördes under 2013.

2 Bakgrund

2.1 Definition av ABP

Alla delar av djuret eller livsmedel som djuret producerar kan bli ABP. ABP delas in i tre kategorier beroende på risk, där 1 är den största risken och 3 är den lägsta. Se tabell 1.

Vissa delar på djuret blir ABP direkt eftersom det enligt lag inte är tjänligt som livsmedel. Ett exempel på det är specificerat riskmaterial (SRM), som räknas till kategori 1. SRM är de delar på djuret som kan innebära en risk att föra TSE vidare.

Ett annat exempel när livsmedel direkt blir ABP är när kött är smittat med till exempel salmonella, då blir det kategori 2.

Andra delar på djuret som är livsmedel, men av någon anledning inte konsumeras blir ABP när driftsansvarig gör valet att klassa livsmedlet som avfall (ABP). Det kan vara till exempel livsmedel där bäst före-datum har passerat eller puts från kött i en butik. Det benämns då som före detta livsmedel. ABP kan inte klassas tillbaka till livsmedel.

Tabell 1: översikt över indelning av ABP.

| Kategori | 1 | 2 | 3 |
|-----------|------------|---|---|
| Risk | Högrisk | Mellan risk | Låg risk |
| Exempel | - SRM | Kött som är smittat med till exempel salmonella | - Bäst- före datum har passerat - Puts från en köttbit |
| Bedömning | ABP direkt | ABP direkt | Driftsansvarig avgör när det blir ABP |

En del animaliskt avfall är undantaget lagstiftningen från början och en del material är undantaget lagstiftningen för att det har nått en slutpunkt och inte längre beräknas utgöra någon risk för att sprida sjukdomar eller skada till människor och djur. Ett sådant exempel är matavfall i kategori 3 som är undantaget från ABP-lagstiftning förutom om det skickas till biogas, kompostering eller djurfoder.

Matavfall definieras som ”alla typer av matavfall, inklusive använd matolja, från restauranger, storkök och andra typer av kök, inbegripet centralkök och hushållskök”.

Matavfall kan förekomma i två olika kategorier, 1 eller 3 och kommer från restaurangliknande verksamheter. Matavfall blir ABP kategori 1 om det kommer från ett icke-EU land, annars blir det kategori 3. Matavfall kategori 3 är, som tidigare nämnts, undantaget såvida det inte härrör från transportmedel i internationell trafik, skickas till biogas, kompostering eller djurfoder.

Produkter som har nått sin slutpunkt kan vara kosmetika och färdiga läderprodukter. Det är ibland svårt att bedöma när en produkt har nått sin slutpunkt och inte längre omfattas av ABP-lagstiftningen. ABP uppkommer inte bara vid slakt utan även från produkter som djur producerar, till exempel snigelslem som kan användas i anti-rynkrämer.

2.2 Kontroll av ABP på livsmedelsanläggningar

Jordbruksverket är den centrala behöriga myndigheten för ABP i Sverige. Kontrollfördelningen är lagstiftad enligt svensk lagstiftning till olika myndigheter och kontroll av ABP är fördelad på Jordbruksverket, länsstyrelserna, Livsmedelsverket och kommunerna.

Livsmedelsanläggningar som har ABP ska kontrolleras av kommunerna där dessa anläggningar är registrerade enligt förordningen om foder och animaliska biprodukter (SFS 2006:814). När det gäller livsmedelsanläggningar har kommunerna flera ansvarsområden för kontroll, bland annat insamling och transport av matavfall. Den kommunala livsmedelskontrollen arbetar främst med kontroll utifrån livsmedelslagstiftningen. Genom livsmedelslagstiftningen nämns ABP indirekt i förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien i bilaga 2, kapitel VI om avfall. Där står där att ”kontaminering ska förhindras vid hantering av avfall och farliga ämnen samt att livsmedelsavfall och oätliga biprodukter ska elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt”.

I Stockholms stad har kontrollen av ABP på livsmedelsanläggningar främst utförts på godkända styckningsanläggningar som hanterar rått kött enligt förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Det är där den största risken finns då ABP kategori 1 kan förekomma. För att starta upp kontroll av ABP inom detaljhandeln genomförde Stockholms stad en kartläggande studie år 2012. Studien gick ut på att kartlägga butikens hantering av ABP och även att se vilka kategorier som hanterades. Studien visade på

brister i kunskap och hantering av ABP i detaljhandeln. Det kan i sin tur leda till att sjukdomsframkallande mikroorganismer kontaminerar livsmedel, foder eller att djur utfodras med olämplig föda.

Kontakter med andra kommuner och Jordbruksverket har även visat att kontrollen av ABP (särskilt kategori 2 och 3) på livsmedelsanläggningar är eftersatt i hela Sverige. Detta trots att det är ett område som enligt lag ska kontrolleras.

2.3 ABP i detaljhandeln

Enligt den tidigare undersökningen om ABP i Stockholms stad är det främst ABP kategori 3 som hanteras i butiker, och ibland även kategori 2. Kategori 3 förekommer i form av före detta livsmedel och matavfall och kategori 2 i form av återkallade partier av animaliska produkter såsom kött där patogena (sjukdomsframkallande) mikroorganismer påvisats. I butiker där man styckar själva skulle det kunna förekomma ABP från kategori 1 i form av SRM. Denna typ av butiker är dock mindre vanlig i Sverige.

Olika exempel på hur ABP i detaljhandeln uppstår är:

- Kategori 2 kan förekomma när animaliska produkter återkallas på grund av för höga halter patogena mikroorganismer.
- Kategori 3 kan förekomma då matavfall skickas till rötning eller kompostering.
- Kategori 3 kan förekomma genom att livsmedel, som inte bär på någon känd smitta, kasseras då de passerat bäst före-datum.

Det är upp till varje kommun att göra riskbedömning och planera för ABP kontroll enligt Jordbruksverkets vägledning. Stockholms stad har i sin tidigare ABP-rapport kommit fram till vilka områden som bör kontrolleras; identifiering, separering, förvaring, märkning, register och handelsdokument.

Övergripande vägledningar finns inom området och är utformade av Jordbruksverket. Vägledningarna är dock inte uppdaterade enligt den senaste lagstiftningen. I vägledningen till kontrollmyndigheter från Livsmedelsverket om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar står det uttryckligen under kontrollområde "hantering och förvaring av avfall" att ABP ska kontrolleras. Det

finns dock ingen utförligare vägledning om ABP-kontroll. Det är viktigt att reda ut begrepp, ansvarsområden och på vilken nivå kontrollen ska ske.

2.4 Tillämpningsproblem

Flera olika lagstiftningar berör ABP. Ibland går de in i varandra vilket gör det svårt att veta vilken lagstiftning som gäller. Ett exempel på det är matavfall. Det är undantaget från ABP-lagstiftningen och då är det avfallslagstiftningen som tar över. Det finns dock undantag där matavfall omfattas av ABP-lagstiftningen och det är när den kommer från ett icke-EU land eller när matavfallet ska skickas till rötning, kompostering eller djurfoder. Det finns en stark trend i samhället att vilja skicka organiskt avfall för rötning vilket gör att ABP-lagstiftningen berörs och situationen kräver tydligare vägledning. Matavfall är dessutom svårt att kategorisera då det inte finns någon entydig definition.

Identifiering av ABP kräver att det är tydligt vad som inkluderas i ABP-lagstiftningen och vad som undantas. Definitionen av matavfall är otydlig eftersom samma typ av livsmedelsavfall kan benämnas både som ”matavfall” eller ”före detta livsmedel”. Kraven kan dessutom variera om avfallet har uppkommit i ett ”storkök” utan att detta definieras närmare vilket ger utrymme för tolkning. Verksamheter inom detaljhandeln kan vara butiker, grossister, restauranger, cateringverksamheter etc. som levererar livsmedel till slutkonsument. Flera verksamhetstyper kan finnas i samma verksamhet. En butik kan grilla kyckling, en restaurang kan sälja delikatesser (skinka, ost etc.) eller färdigförpackade livsmedel. Till exempel om den butiksgrillade kycklingen slängs räknas det som ”matavfall”. Förpackade och märkta produkter är före detta livsmedel. Om den grillade kycklingen kyls ner, förpackas och därefter slängs räknas blir det då ”före detta livsmedel”. Före detta livsmedel med animaliskt ursprung blir alltid ABP kategori 3 som omfattas av ABP-lagstiftningen. Det är även otydligt om ett bageri med försäljning över disk har före detta livsmedel eller matavfall.

Det är viktigt ur myndighetssynpunkt att klargöra vad som är ”matavfall” och ”före detta livsmedel” eftersom kommunen ska kontrollera transport av matavfall och länsstyrelsen ska kontrollera övrig transport av ABP. Det blir även komplicerat att bedöma om en verksamhet ska hantera sitt avfall utifrån ABP-lagstiftningen på grund av otydliga definitioner och undantag.

3 Syfte och metod

3.1 Syfte

Syftet med projektet var att skapa en fungerande modell för kontroll av ABP i detaljhandeln med bedömningsgrunder, definitioner och tidsram för kontrollen.

Ett ytterligare syfte med projektet var att skapa medvetenhet i detaljhandeln om vikten av att hantera ABP och tillhörande risker.

Projektet är ett pilotprojekt inom denna typ av kontroll i Sverige. Flera kommuner var inbjudna att använda samma modell. Samverkan har skett med berörda myndigheter och verksamheter.

3.2 Metod

I projektet ingick 175 butiker. Samtliga var klassade med hantering i ”högrisk” eller ”mellanrisk” enligt Livsmedelsverkets vägledning för riskklassning av livsmedelsanläggningar. Högrisk innebär butiker med exempelvis hantering av rått kött där flera kategorier av ABP kan förekomma. Mellanrisk innebär bland annat beredning och bearbetning av vegetabilier eller bearbetade animalier. Anledningen till att även ta med butiker i mellanrisk var för att få en indikation på om kontrolltiden skiljde mellan olika ”risker”.

Kontrollerna utfördes inom ramen för ordinarie kontroll av livsmedelskontrollen i Stockholms stad.

4 Genomförande

Uppstartsmöten hölls i början av 2013 med projektgruppen och övriga intresserade kommuner. Där presenterades allmän information om ABP och Stockholms projektplan. För intresserade kommuner startades ett samarbete inom kontrollområdet ABP för att utbyta erfarenheter och kunskap.

Kontroller genomfördes som planerat på de utvalda butikerna under mars, april och maj 2013. Varje projektdeltagare tilldelades 20-30 objekt. Vid kontrollen användes en särskilt framtagen checklista (bilaga 1) för att kontrollera om butikerna följer ABP-lagstiftningen och en lathund (bilaga 2) för att kunna bedöma avvikelser. Checklistan var tänkt att användas som ett redskap för att ta reda på om verksamheten har ABP och i så fall i vilken utsträckning.

Under projektperioden genomfördes möten med jämna mellanrum där frågor som uppkom kunde diskuteras. Avvikelse i ABP-hantering som konstaterades vid kontrollbesöken rapporterades i ECOS, systemet för ärendehantering, under kontrollområde ”avfall” och kommenterades även i kontrollrapporten tillsammans med lagstöd för avvikelsen.

Vid kontrollen informerades verksamheterna muntligt om gällande lagstiftning och fick ett informationsblad om ABP (bilaga 3).

Kontrollrapporterna och checklistorna kunde sedan användas för att jämföra eventuell bristande efterlevnad inom ABP. Intresserade kommuner delgavs framtagna dokument och ombads skicka in sina sammanställda resultat.

5 Resultat

5.1 Utvärdering av kontrollplan

ABP är ett förhållandevis nytt kontrollområde där regelverket är mycket komplext och behöver struktureras genom samordnad kontroll med tydligt syfte.

Kontrollplanen som utformades i ett tidigare projekt i Stockholms stad utvärderades under det här projektet. Kontrollområdena bedömdes vara ändamålsenliga. Genom projektet kunde ingen skillnad mellan högrisk- och mellanriskbutiker urskiljas.

Tidsåtgången för kontroll av ABP på detta sätt varierade mellan 15 – 90 minuter beroende på butikens storlek, men framför allt beroende på tidigare kunskap om ABP.

5.2 Företagens kunskap om ABP

För att ABP ska kunna hanteras på ett korrekt sätt krävs att de som hanterar ABP eller på något sätt är ansvarig vet hur det ska hanteras.

Projektet visar att kunskapen om ABP är undermålig hos de flesta företag. Verksamheterna kände inte till ABP i den utsträckningen att de kunde förklara innebörden. Dock kände 25 % av verksamheterna igen uttrycket, men hade inte identifierat ABP i sitt avfall.

Informationen som hittills nått verksamheter är det informationsmaterial som livsmedelskontrollen i Stockholm lämnat på plats vid kontrollbesök. Kontrollerna genererade i ett senare skede kontakt och samarbete med branschorganisationen Svensk Dagligvaruhandel. Informationen till verksamheter begränsades i projektet till informationsbladet, samt muntlig information på plats.

Verksamheterna som kontrollerades inom projektet visste inte om transportörer och mottagningsanläggningar som används för transport av deras ABP var registrerade.

De flesta av verksamheterna hade soptunnor eller containrar som hämtas av de kommunalt upphandlade avfallsbolagen. Andra lösningar som noterades var avfallskvarnar och så kallad ”sopsug” i saluhallar och centrumkomplex. Fett från grillade kycklingar

separerades på flera verksamheter och skickades för omvandling till biodiesel.

5.3 Riskkategorier av ABP i detaljhandeln

Identifiering av ABP är viktig både från verksamheternas och kontrollmyndigheternas sida för att hantera ABP och bedöma om ABP hanteras på rätt sätt.

Vid kontrollerna inom projektet förekom ABP främst som kategori 3. Kategori 2 skulle kunna förekomma om livsmedel kasserats på grund av sjukdomsframkallande mikroorganismer. De flesta företag hade rutiner för hur de går till väga för att ta hand om berörda produkter utifrån det faktum att de återkallas, men inte enligt det faktum att de blir ABP.

Några butiker i undersökningen hade endast matavfall som skickas till förbränning, och var därmed undantagna ABP-lagstiftningen. I övrigt hade alla butiker i undersökningen ABP kategori 3. En del, men inte alla verksamheter hade haft kategori 2 i form av återkallade produkter. De som hade haft återkallning hade en rutin för det. Rutinen förklarats många gånger med att avfallet separeras på så sätt att det inte kan bli livsmedel igen, däremot var inte märkningen i enlighet med genomförandeförordningen och handelsdokument skickades inte med avfallet. Det var vanligt att leverantören fick hämta tillbaka varorna eller enligt order slänga avfallet bland de vanliga soporna beroende på orsaken till återkallandet.

15 % av verksamheterna hanterade större delar av, eller hela urtagna djur av lamm och ungnöt. Ingen verksamhet hanterade SRM vid kontrollbesöken och därmed inte heller ABP kategori 1.

5.4 Separering

ABP ska hållas skiljt från livsmedel, separeras och hanteras utifrån risk. ABP ska skickas till anläggningar som är registrerade eller godkända för att hantera sådant material.

Den separering som skedde i butikerna tog inte hänsyn till ABP-reglerna, även om avfallet sorterades på olika sätt. En del verksamheter skiljde vegetabilier från animalier vid kompostering. Källsortering förekom liksom omhändertagande av fett från grillning av kyckling och revbensspjäll.

70 % av de kontrollerade företagen angav att de ansvarade för avsändandet av avfall medan 30 % svarade att någon annan stod för ansvaret, antingen eftersom de var belägna i ett centrumkomplex delat med andra verksamheter eller på grund av att hyresvärden upphandlat transport av avfall.

Endast ca 8 % av företagen hade kännedom om till vilken anläggning som avfallet skickades. Det innebär således att den absoluta majoriteten av butikerna inte visste var avfallet skickas.

När det gällde transport av avfallet så visste 80 % vilket företag som transporterade bort avfallet.

Det noterades även att ca 4 % av företagen lämnade matavfall eller före detta livsmedel som färskt djurfoder utan att vara registrerade hos Jordbruksverket som foderproducent vilket lagstiftningen kräver. Produkterna till djurfoder var bröd, ben, fryst kött och sallad.

5.5 Hantering av matavfall

Matavfall ska hanteras utifrån ABP-lagstiftningen om det är avsett att rötas, komposteras eller bli djurfoder.

8 % av verksamheterna visste att matavfallet i verksamheten skickades till kompostering. 92 % komposterade alltså inte matavfall eller saknade information om detta skedde.

När det gällde biogas så visste 17 % av verksamheterna att matavfallet i verksamheten skickades till anläggning för tillverkning av biogas.

47 % visste att matavfallet i verksamheten skickades till förbränning. 53 % skickade inte matavfall till förbränning eller visste inte om de gör det.

5.6 Märkning och handelsdokument

Identifiering av ABP ska ske vid transport genom märkning och handelsdokument ska finnas som möjliggör spårbarheten i alla led av hanteringen.

Det är det den som har ansvar för avsändandet av avfallet som ska upprätta handelsdokument. Det kan ibland vara oklart vem som är avsändare om livsmedelsverksamheten själv inte har rådighet över

sophämtningen. Det kan till exempel vara fastighetsägaren som sköter soprum och upphandlar avfallstransporten och därför skulle kunna räknas som avsändare, men det är livsmedelsföretagen som måste ha kunskapen att identifiera och hantera ABP. De som hanterar ABP ska vara registrerade hos Länsstyrelsen eller godkända av Jordbruksverket för detta.

De flesta verksamheterna saknade märkning på avfallskärl. Uppgifter om vilken behållare som ska tömmas uppgavs finnas hos de som hämtade avfallet. En del verksamheter hade olika färger på kärlet eller texten ”matavfall”, och särskild tunna för grillfett. Handelsdokument skickades inte med någon avfallstransport.

6 Diskussion

6.1 Information och kontrollplan

Informationen till verksamheter inom ramen för projektet gavs ut i den utsträckningen det var möjligt. Det var dock bara de som livsmedelskontrollen i Stockholm besökte som fick ta del av informationen. Även Svensk Dagligvaruhandel har informerat sina medlemmar och har även haft ett samarbete med livsmedelskontrollen i Stockholm. Dock behöver även andra verksamheter, som transportörer, få information om ABP.

Det är viktigt att tolkningar av lagstiftningen blir tydliga för att de ska kunna appliceras på ett likvärdigt sätt på olika verksamheter och i olika kommuner. Kontrollerna kunde utföras enligt kontrollplanen genom checklistor även om det ibland var svårt att få all nödvändig information. Checklistan som användes vid kontrollerna gjorde att inspektören kunde ta reda på vilken kategori som hanterades och andra risker eller brister, utan att verksamheten behövde kunna något om ämnet, vilket var väsentligt i detta skede. Den var anpassad till kunskapsläget för både inspektörer och verksamhetsutövare och kommer behöva justeras i framtiden med mer specifika frågor.

I projektet som genomfördes 2012 togs en plan fram för tidsåtgång av ABP-kontroll. Ett lämpligt sätt att kontrollera ABP är att införa kontrollen i de ordinarie besöken för livsmedelskontroll och att ABP som kontrollområde genererar extra kontrolltid.

6.2 Verksamheternas identifiering av ABP

Verksamheterna som kontrollerades kunde inte identifiera ABP i verksamheten, alltså följer de inte den punkten i lagstiftningen. Det är även komplicerat för kontrollmyndigheter att bedöma om animaliskt avfall faller under ABP-lagstiftningen, då lagstiftningen är svår att tolka. Begreppet ”matavfall” tolkas emellanåt olika beroende på vilken lagstiftning som åsyftas. För vissa fraktioner används även uttrycket ”hushållsavfall” vilket medför att endast kommunen är behörig att transportera sådant avfall. Ett avfall kan emellertid omfattas av både begreppet ”hushållsavfall” och falla inom ramen för ABP-definitionen. Detta innebär att kommunala avfallslösningar kan beröras av ABP-lagstiftningen utan att känna till detta. Resultatet blir att verksamheter i praktiken tvingas välja

mellan att följa avfallsmonopolet eller ABP-lagstiftningen, men kan inte leva upp till bägge delarna.

Till största delen har verksamheter ABP kategori 3. I denna kategori ingår både före detta livsmedel och matavfall. Definitionen av matavfall särskiljer avfall som uppkommer i någon typ av kök från före detta livsmedel i butiker. Det är inte alltid lätt att särskilja vilken typ av verksamhet det är. Eftersom definitionen av matavfall är otydlig är det svårt både för verksamhetsutövare att veta om man omfattas och för kontrollmyndigheter att veta om verksamheten behöver kontrolleras. Det är även vanligt att avfall blandas och då får avfallet med högst risk bestämma blandningens risk. Kontrollen ska vara riskbaserad och frågan är då vilken eller vilka typer av risker man ska värdera högst. Ovan nämns att kemiska, mikrobiologiska och fysikaliska risker ska tas i åtanke. Innehållsmässigt liknar avfallet från restauranger avfallet från butiker. Man får inte utfodra produktionsdjur med matavfall. En av anledningarna är att det blir svårt att spåra eftersom det är många olika saker som blandas. Det skulle även bli svårt att garantera kvaliteten och att undvika att djur utfodras med samma djurslag. Om man blandar matavfall med före detta livsmedel borde allt bedömas som före detta livsmedel om det inte finns någon risk att det kan bli djurfoder.

De kommuner som utförde projekt med samma material som Stockholms stad fick liknande resultat angående hantering och kunskap om ABP.

6.3 Separering

Separering och förvaring på verksamheter bedöms inte vara ett stort problem i Stockholms stad med hänsyn till att ABP inte av misstag ska bli livsmedel igen eller felaktigt skickas som djurfoder. Några få verksamheter lämnade visserligen ut mat som djurfoder, men på det hela taget är problemet inte stort.

6.4 Verksamheternas märkning av ABP

Än så länge sker ingen korrekt märkning av ABP från verksamheterna vilket är ett kriterium i lagstiftningen. Märkningen är till för att kunna följa spårbarheten. Frågan är om korrekt märkning enligt genomförandeförordningen (EU) 142/2011 är nödvändig i det skedet av transporten om transportörerna vet vilken behållare som är vad, med färgkoder eller liknande. Det kan vara svårt med korrekt märkning när avfallslösningen inte är kärll som man kan märka upp, utan avfallskvarnar och ”sopsug” där olika typer av avfall blandas.

6.5 Spårbarhet

Än så länge finns inga handelsdokument eller register av dessa för ABP från verksamheterna vilket är ett annat grundläggande kriterium i lagstiftningen. Oklarheter finns gällande kravet av handelsdokument. Enligt förordning (EG) 1069/2009 omfattas matavfall av lagstiftningen förutsatt att det skickas till biogas eller kompostering och ska då åtföljas av handelsdokument. Det är den som är avsändare av avfallet som ska upprätta handelsdokument. Det är dock oklart vad som menas med ansvarig för avsändandet. Det innebär att det antingen är verksamheten, hyresvärden eller ansvarig för uppsamlingsplatsen, alternativt transportören som ska upprätta handelsdokument. Om det är någon annan än verksamheten som upprättar handelsdokument kan man ifrågasätta hur denna kan säkerställa vad avfallspåsarna innehåller enligt förenklade handelsdokument för kategori 3.

Avfallskvarnar och sopsugsystem nämns ovan angående svårigheter med märkning enligt ABP-lagstiftningen. Det kan även bli svårt att ordna med korrekta handelsdokument om avfall från flera verksamheter samlas utan vetskap om ABP-kategori och vilken verksamhet det kommer ifrån. Ett liknande problem finns vid återkallande av livsmedel med smittspridande mikroorganismer. Om det är verksamheten som ska upprätta handelsdokument då livsmedel blev ABP i deras ägo, eller om det är leverantören/centrallagret som är avsändare som faktiskt skickar det till slutdestination. Det är viktigt med spårbarhet då ABP kan vandra lång väg och via många olika verksamheter innan det kan räknas som minimal risk för människor och djur.

Svensk Dagligvaruhandel har en idé om att utveckla ett elektroniskt system för att minimera merarbetet med papper. Ett sådant system finns i Norge och fungerar väl enligt uppgift.

6.6 Transport

Verksamheter kan i dagsläget inte följa lagstiftningen fullt ut, då transportörer och mottagare i stor utsträckning inte är registrerade. Definitioner av olika typer av avfall bör klargöras och vem som är skyldig att göra vad. Frågan är också om de kommunala nämnder eller förvaltningar som ansvarar för transporten av avfall ska registrera sig som transportör av ABP eller de företag som de upphandlar för transporten. Lagstiftningen är otydlig på denna punkt och nationell vägledning saknas.

6.7 Myndigheternas roll

Påtryckningar om kontroll kommer från flera instanser. Kommissionens kontrollorgan Food and Veterinary Office (FVO) kommer att kontrollera Sveriges kontroll av ABP under år 2014 med fokus på spårbarhet. I den nationella planen för kontrollen i livsmedelskedjan för 2013-2016 framgår övergripande arbetsuppgifter för ABP- kontroll samt att Jordbruksverket kommer hålla projekt och utbildningar. Förslaget till ny kontrollförordning om officiell kontroll inom foder- och livsmedelslagstiftningen tar upp ABP som kontrollområde, vilket den inte uttryckligen har gjort förut. Det tyder på att fler instanser anser att kontrollen är viktig och regelverket samt efterlevnaden därav skärps.

Vägledningarna behöver uppdateras till gällande lagstiftning och bli tydligare för den typ av kontrollobjekt som olika myndigheter har. Det har varit svårt att få fram material för att kunna bedöma vilken risk som lagstiftaren menar, framförallt när det gäller syftet att göra skillnad på matavfall och före detta livsmedel i butiksledet. Det i sin tur gör det svårt att göra bedömningar för de verksamheter som ska kontrolleras. Avsaknaden av uppdaterad vägledning tar dock inte ifrån kommunens skyldighet att kontrollera ABP och verksamheter får inte bryta mot lagstiftningen bara för att den inte kontrolleras.

6.8 Samverkan mellan myndigheter

Det är flera myndigheter som är behöriga att kontrollera ABP i olika delar av livsmedels- och foderkedjan. Det är viktigt att samarbeta inom tillsynen för att uppnå ett bra resultat, något som FVO noterade som brist i Sverige vid den senaste ABP-revisionen år 2010. Enligt den nationella kontrollplanen 2013-2016 är det Jordbruksverkets roll att samordna och vägleda andra myndigheter gällande ABP-kontroll. En fungerande samordning är avgörande för en likvärdig och effektiv kontroll i hela landet hos de olika myndigheterna.

Svensk dagligvaruhandel har fört diskussioner med livsmedelskontrollen i Stockholms stad och Jordbruksverket under projektets gång. Samverkan mellan Jordbruksverket och Livsmedelsverket verkar också vara på gång för att gemensamt nå kommunerna i landet med information om kontroll av ABP i butiker.

7 Framtida kontroll

7.1 Förslag på bedömningsunderlag

För att få en väl fungerande kontroll av ABP i hela livsmedelskedjan bör en modell för kontroll i detaljhandeln tas fram. Följande bedömningsunderlag föreslås:

- Förenklad modell för liten mängd avfall: Liten mängd avfall (rimlig vikt för en liten verksamhet, av typen tobaksaffär) behöver inte inkluderas i ABP- kontroll.
- Flexibel ram för före detta livsmedel och matavfall. Det avfallet som det är mest av definierar verksamheten. Om matavfall blandas med före detta livsmedel (kategori 3) räknas det som före detta livsmedel (om det inte finns någon risk att det kan gå till djurfoder).
- Standardiserade handelsdokument upprättas från verksamheter där avfallet uppstår. I vissa fall kan det vara aktuellt att se över om hyresvärden ska upprätta handelsdokumentet istället.
- Handelsdokument för kategori 2: Om det skickas till uppsamlingsplats med samma företag som äger butiken kan det räcka med kvittens. Det är viktigt med märkning när man skickar tillbaka avfallet så att det inte misstas för livsmedel. ABP kan skickas tillbaka i samma bil som för livsmedel om det är förpackat och inte utgör någon risk för kontaminering.
- Det avfall som kommunen tillåter verksamheter att mala ner i avfallskvarnar räknar inte Jordbruksverket som matavfall. Denna fraktion bör således undantas från ABP-lagstiftningen.
- Fett från verksamheter är matavfall och ska märkas och transporteras med handelsdokument om det ska bli biogas eller djurfoder.

7.2 Kategorier

Olika kategorier av avfall inom olika verksamheter:

Industri: mat/bageri; före detta livsmedel

Butik: före detta livsmedel, eventuellt matavfall

Restaurang/Storkök: matavfall

Mindre bageri: före detta livsmedel eller matavfall
Konditori/café: Matavfall

7.3 Avvikelsehantering

| | |
|------------|---|
| Kategori 1 | Omedelbara sanktioner (föreläggande eller förbud), eventuellt förenat med viten |
| Kategori 2 | Sanktioner (föreläggande) om åtgärder |
| Kategori 3 | Rapport om avvikelse följt av sanktion om ingen rättelse sker |

8 Slutsats

Efterlevnaden av ABP-lagstiftningen är bristfällig, främst avseende kraven på spårbarhet, handelsdokument och godkända slutpunkter. Generell lagstiftning utan specifik vägledning eller samordning genererar dessutom en spretig kontroll där olika saker kontrolleras i varierande omfattning. Tydligare vägledning och samordning är absolut nödvändigt för att Sveriges ABP-kontroll ska kunna anses vara ändamålsenlig och effektiv.

Flera olika lagstiftningar inom livsmedels- och miljöområdet berör ABP. Ibland överlappar regelverken varandra vilket gör tillämpningen mycket svår eller ibland omöjlig för verksamhetsutövarna. Riktlinjer om hur matavfall omhändertas på med hänsyn till både miljö och säkerheten måste synkroniseras. Detta innebär att de centrala myndigheterna med ansvar för avfall, miljö, livsmedel samt foder måste samarbeta i högre utsträckning än vad som sker idag.

Eftersom området är så pass komplext rekommenderas att operativa kontroller utförs av en mindre grupp eller enstaka experter i syfte att genomföra dessa kontroller på bästa sätt. Mindre kontrollmyndigheter kan tillsammans bygga upp denna kompetens alternativt köpa tjänsten från större myndigheter som besitter nödvändig kompetens.

9 Bilagor

1. Checklista
- 2.Handledning till checklista
3. Infoblad



**Bilaga 1
Checklista**

Datum: _____ Handläggare: _____

| | | |
|------------|----------|-------------|
| Objektsid: | Företag: | Tidsåtgång: |
|------------|----------|-------------|

| | |
|--|--|
| 1 a. På vilket sätt blir livsmedel avfall i er butik? | |
| b. Från tillagning av färdig mat. | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| c. Restprodukter från charkhantering/rått kött/fiskrens etc. | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| d. Bäst – före – datum har passerat. | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| e. Återkallade produkter till exempel p.g.a. sjukdomsframkallande mikroorganism. | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| 2 a. Hanterar ni hela/halva djurkroppar? | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| Om ja: | |
| b. Vilka djurslag? | |
| Om nöt/får/get: | |
| c. Vilken ålder/del på djuren? | |
| 3 a. Känner ni till begreppet animaliska biprodukter? | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| b. Kategori 1 | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| c. Kategori 2 | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| d. Kategori 3 | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| 4 a. Hur hanterar ni avfall? | |
| b. Finns det en särskild rutin för animaliskt avfall? | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |
| c. Är rutinen centralstyrd? | Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> |

| | |
|--|---|
| <p>5 a. Finns det särskilda behållare där animaliskt avfall förvaras?</p> <p>b. Är de märkta på något sätt?</p> <p>d. Hur är de märkta?</p> | <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/></p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/></p> <p>.....</p> |
| <p>6 a. Är det ert företag som ansvarar för lagring och avsändande av avfall?</p> <p>- Vilket företag sköter transporten?</p> <p>- Till vilken anläggning levereras ert animaliska avfall?</p> <p>- Är den godkänd att ta emot sådant material?</p> <p>eller</p> <p>b. är det upphandlat/gemensamt med andra verksamheter?</p> <p>- Om ja på b, lämna fråga 9 obesvarad</p> | <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej <input type="checkbox"/></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej <input type="checkbox"/></p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej <input type="checkbox"/></p> |
| <p>7 a. Lämnas före detta livsmedel/matavfall ut som djurfoder till privatpersoner eller företag?</p> <p>b. Om ja, hur förvaras det?</p> <p>c. Om ja, är de registrerade foderföretag?</p> | <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/></p> <p>.....</p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/></p> |
| <p>8a. Om anläggningen hanterar matavfall, skickas det till:</p> <p>b. Biogasanläggning?</p> <p>c. Komposteringsanläggning?</p> <p>d. Förbränningsanläggning?</p> | <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej <input type="checkbox"/></p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej <input type="checkbox"/></p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Vet ej <input type="checkbox"/></p> |
| <p>9a. Skickas handelsdokument med frakten?</p> <p>b. Finns det någon pärm där detta är samlat</p> <p>e. Hur länge sparas det?</p> | <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/></p> <p>Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/></p> <p>.....</p> |

Bilaga 2

Handledning Kontroll av animaliska biprodukter

Kontrollens omfattning

Kontrollen av animaliska biprodukter, inom livsmedelskontrollen Stockholms stad, riktar sig till livsmedelsföretagare som hanterar ABP.

Tillämplig lagstiftning

[Föreskrifter om befattning med animaliska biprodukter](#)

[EU:s förordning om animaliska biprodukter \(EG\) nr 1069/2009](#)

[Komplettering till \(EG\) nr 1069/2009 – ändringar i översättning](#)

[EU:s förordning om animaliska biprodukter \(EU\) nr 142/2011](#)

[EU:s förordning nr 1063/2012](#), ändring till förordning 142/2011

[EU:s genomförandeförordning nr 1097/2012](#), ändring till förordning 142/2011

[Aktuella svenska bestämmelser](#)

[Aktuella EU-bestämmelser](#)

Definitioner:

Förordning (EG) nr 1069/2009, artikel 3.

- **Animaliska biprodukter:** 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, inbegripet ägg, embryon och sperma.

Förordning (EG) nr 853/2004

- **Animaliskt ursprung:** livsmedel av animaliskt ursprung, inklusive honung och blod, levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor avsedda att användas som livsmedel och andra djur avsedda att behandlas i syfte att levereras levande till konsumenten.

Förordning (EU) nr 142/2011

- **Matavfall:** alla typer av matavfall, inklusive använd matolja, från restauranger, storkök och andra typer av kök, inbegripet centralkök och hushållskök.
- *Tolkning: Produktionsspill och sådant som blir över från restaurangliknande verksamhet (även i butik) räknas som matavfall. Hit räknas all tillagning, även avbakning av bullar, servering för direkt förtäring men inte t. ex färdigförpackade maträtter (om det inte gäller spill i produktionen), värmebehandlade charkprodukter (om det inte gäller spill i produktionen) som säljs över disk.*

Miljöbalkens definition av hushållsavfall återfinns i 15 kap, § 2.

- **Hushållsavfall:** med hushållsavfall avses avfall som kommer från hushåll samt därmed jämförligt avfall från annan verksamhet.
- *Tolkning: Avfall som uppstår i en livsmedelsverksamhet i form av livsmedel som har varit ute till försäljning bedöms inte som hushållsavfall.*

SRM- Vävnader som betecknas som specificerat riskmaterial:

För nötkreatur

- Kotpelare utom svanskotor, hals-, bröst- och ländkotornas tagg- och tvärutskott och den mediala korsbenskammen och korsbenets "vingar", men inklusive dorsalrotsganglier, från djur som är äldre än **30 månader**.
- Tonsiller, tarmar från tolvfingertarmen till rektum och tarmkäck från djur i alla åldrar.

För får och getter

- Skalle, inklusive hjärna och ögon, tonsiller och ryggmärg från djur som är äldre än **12 månader** eller som har en permanent framtand som trängt fram genom tandkötet.
- Mjälte och ileum från djur i alla åldrar.

Kontrollområden

- **Butikens identifiering av ABP** innebär att driftsansvarig i butiken vet vad ABP är och kan identifiera eventuell uppkomst.
- **Separering** från livsmedel är viktig för att ABP inte ska riskera att bli livsmedel igen av misstag eller eventuellt kontaminera livsmedel som ska säljas.
- **Förvaring på livsmedelsanläggningen** behöver kontrolleras dels med avseende på separering men också när ABP ska bli djurfoder. Det ska då hållas kylt (ej över 7°C) eller djupfrysas om fodret inte bearbetas inom 24 timmar.
- **Märkning av ABP** är viktig för särskiljning 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. Märkning på livsmedelsanläggningen enligt ABP- lagstiftningen är inte ett krav men rekommenderas för att undvika att ABP skickas till fel slutdestination. Det är viktigt att driftsansvarig på något sätt vet vilken kategori ABP som är aktuell. Vid själva transporten från anläggningen ska märkningen vara korrekt.
- **Registerföring av papper** är viktigt för spårning av ABP. Driftsansvarig ska veta vart ABP- materialet kom ifrån och vart det skickades. 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, matavfall som bortskaffas enligt avfallslagstiftningen och framställda produkter som till exempel lammskinn som har nått sin slutpunkt. Förenklade handelsdokument finns på Jordbruksverkets hemsida. Handelsdokument ska medfölja transport av ABP.

Exempel på ABP i detaljhandeln:

- I förordning (EG) nr 1069/2009 kategorierna listade i artikel 8-10.
- I butiker där man styckar själva skulle det kunna förekomma ABP från kategori 1 i form av SRM (art 8b).
- Kategori 2, kan förekomma när animaliska produkter återkallas på grund av för höga halter av patogena mikroorganismer (art 9.h).
- Matavfall som ska skickas till rötning eller kompostering blir ABP kategori 3 (art 10.p).
- Kategori 3 genom före detta livsmedel som inte bär på någon känd smitta (art. 10.a, 10.b, 10f och 10i).

Utförande av kontrollen

Notera tiden som kontrollen och rapportskrivandet tar för ABP så att den kan utvärderas inför fortsatt kontroll.

Kommentarer till checklistan

- **1:** Ger upplysning om eventuell ABP- kategori
- **b.** Produktionsspill och sådant som blir över från restaurangliknande verksamhet (även i butik) räknas som matavfall. Hit räknas all tillagning, även avbakning av bullar, servering för direkt förtäring men inte t. ex färdigförpackade maträtter (om det inte gäller spill i produktionen), värmebehandlade charkprodukter (om det inte gäller spill i produktionen) som säljs över disk. Om matavfallet går till biogasanläggning eller komposteringsanläggning gäller ABP- lagstiftningen.
- **c.** Detta räknas som ABP- kategori 3 om det inte är produktionsspill från restaurangliknande verksamhet, då blir det matavfall (se definitioner). Om butiken har både restaurangdel och butikdel räknas animaliskt avfall från restaurangdelen som matavfall och från butiksdelen som ABP
- **d.** Detta räknas som ABP- kategori 3.
- **e.** Detta räknas som ABP- kategori 2 om det är pga sjukdomsframkallande mikroorganism.
- **2.** Ger indikation om eventuell SRM- hantering.
- **b.** Djurslag där SRM kan vara aktuellt är nöt och får.
- **c.** Se definitioner SRM. SRM räknas till ABP- kategori 1.
- **3.** Ger indikation om VU vet vad ABP är och hur det ska sorteras. Driftsansvarig i butiken ska veta vad ABP är och kunna identifiera eventuell uppkomst. Livsmedelsföretagaren ska ha gjort en korrekt bedömning av vilka kategorier de animaliska biprodukter hör som hanteras på anläggningen. Här förklaras de olika kategorierna, under kontrollen och hur de ska sorteras, om inte VU redan vet.

- **4.** Här får man reda på om animaliskt avfall hanteras på något speciellt sätt och hur de gör annars. Separat förvaring av ABP ska finnas på verksamheten för att inte förväxla det med livsmedel.
- **5.** Här får man reda på om ABP märks som det ska och hur det separeras. Här bör man även fråga specifikt om hur man separerar och märker återkallat animaliskt avfall och vart det skickas.
- Behållare innehållande ABP ska märkas vid transport (det är inget lagkrav att det ska vara märkt vid lagring, bara rekommendation) enligt följande:
 - Kategori 3 "Ej avsett att användas som livsmedel"
 - Kategori 2 "Ej avsett att användas som foder" / "för utfodring av..."
 - Kategori 1 "Endast för bortskaffande"
- Om transporten ska skickas till annat EU-land ska även en färgkod finnas: kat 1 svart, kat 2 gul och kat 3 grön. Exempelvis som bakgrundsfärg på etiketten.
- Animaliska biprodukter och därav framställda produkter ska samlas in och transporteras i förslutna förpackningar eller övertäckta läckagefria behållare eller fordon. Behållare måste inte vara övertäckt vid förvaring om det inte förekommer risk för kontaminering av livsmedel.
- **6a.** En del företag har själva ansvar för soprum och avsändande av avfall och de blir då ansvariga för att ta fram handelsdokument. De behöver då inte märka behållare med ABP och kategori förrän vid avsändande.
- Mottagaren av ABP- materialet ska vara godkänd att ta emot samma kategori.
- **b.** En del företag lägger sina sopor på anvisad plats tillsammans med hushållssopor med andra företag i till exempel gallerior/centrum/saluhallar. Det bedöms då att VU inte har ansvar för avsändande och behöver inte ta fram handelsdokument. Märkning på något sätt behövs för kommunikation med verksamheten som lagrar och transporterar avfallet. Även om verksamheten som kontrolleras inte för bort ABP från anläggningen ska de veta hur det ska hanteras.
- Själva transporten av matavfall kontrolleras inte av livsmedelskontrollen eftersom de inte är livsmedelsföretag.
- **7a** och **c.** Den här frågan är till för att få reda på om före detta livsmedel eller matavfall går till djurfoder. Före detta livsmedel och matavfall får endast gå till djurfoder om de är registrerade foderföretag.
- **b.** Om matavfall går till djurfoder ska det förvaras i 7°C eller djupfrysas om det inte bearbetas inom 24 timmar. Kontroll av detta ska ske enligt ABP- lagstiftningen.
- **8a.** Ger svar på om det animaliska matavfallet ska hanteras enligt ABP- lagstiftningen.
- **b** och **c.** Om ja, ska matavfallet hanteras enligt ABP- lagstiftningen.
- **d.** Om ja, faller matavfallet utanför ABP- lagstiftningen.

- **9a.** Handelsdokument ska följa med avsändandet i minst 3 exemplar. En kopia ska stanna hos företaget, en kopia till transportföretaget och originalet till mottagningsanläggningen. Om det skulle förekomma fler transporter eller lagring av ABP ska varje instans ha var sin kopia. Förenklade handelsdokument finns på Jordbruksverkets hemsida.
- Handelsdokument krävs för all transport av ABP. Behövs inte för matavfall och oftast inte för returnmjölk som ska tillbaka till mejeriet.
- Det finns flera typer av förenklade handelsdokument. De finns att hitta på jordbruksverkets hemsida
<http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/handel/ovrigadjurprodukterochfoder/handel/sdokument.106.3a3862f81373bf24eab80002424.html>
- **b.** Register ska finnas över ABP- transporter. Registerföring är viktig för spårbarhet av ABP. Driftsansvarig ska veta vart ABP- materialet kom ifrån och vart det skickades. Registerföringen kan vara själva handelsdokumentet.
- **c.** Registret ska sparas i 2 år.

Rapportering i ECOS

- Kontrollen av ABP rapporteras under kontrollområde avfall
- Koppla inspektionshändelsen till projektet animaliska biprodukter
- Ansvarig handläggare lägger in en ANT-händelse för ”för- och efterarbete riktad kontroll” och tidsredovisar schablontiden 0,5h. Ansvarig handläggare lägger inte in schablontiden i Agresso, eftersom det görs av projektledarna.
- Nedan följer text som kan kopieras in i kontrollrapporten dels under ”kontrollområden med avvikelser” och dels under rubriken ”övrigt”. Om den inte helt stämmer överens med hur det är på verksamheten kan man ändra det som inte stämmer:

Hantering och förvaring av avfall

Miljöförvaltningen kontrollerade området avfall med avseende på **animaliska biprodukter**. Vid kontrollen fanns inga rutiner för identifiering, separering, märkning, registerföring eller handelsdokument.

Detta avviker enligt miljöförvaltningens bedömning från kravet att driftansvariga ska, så snart de framställt animaliska biprodukter eller därav framställda produkter som omfattas av tillämpningsområdet för denna förordning, identifiera produkterna och se till att de hanteras i enlighet med denna förordning (utgångspunkt). De driftansvariga ska, i de företag som står under deras kontroll, se till att animaliska biprodukter eller därav framställda produkter under alla skeden av insamling, transport, hantering, lagring och bortskaffande uppfyller de krav i denna förordning som är av relevans för verksamheten (*Förordning EG 1069/2009, avsnitt 2, artikel 4*).

ÖVRIGT

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. Mer information finns på Jordbruksverkets hemsida:

<http://www.jordbruksverket.se/>

Uppföljning av avvikelser avseende ABP sker år 2014.

- Lämna checklista och kontrollrapport i Lena Mellbergs postfack.



PROJEKT STOCKHOLMS STAD

ANIMALISKA BIPRODUKTER

Vad gör vi?

Under våren 2013 genomför livsmedelskontrollen i Stockholms stad ett projekt med kartläggning och kontroll av hur animaliska biprodukter (ABP) hanteras i butiker.

Vid kontrollbesöken intervjuar inspektören på plats en butiksrepresentant för att ta reda på om animaliska biprodukter hanteras i verksamheten och hur det hanteras. I samband med besöken lämnas ett informationsblad och inspektören svarar på frågor som uppkommer under inspektionen. Butiken är också välkommen att ställa frågor som uppkommer i efterhand via mail eller telefon till någon av kontaktpersonerna nedan.

Efter kontrollbesöket får butiken en kontrollrapport med en summering av kontrollen. Om inspektören bedömer att hanteringen av animaliska biprodukter inte följer de krav som finns i lagstiftningen står detta som en avvikelse från lagstiftningen i kontrollområdet avfall.

Varför?

Det finns lagstiftning kring hantering av animaliska biprodukter som har tagits fram för att förhindra spridning av galna kosjukan. Lagstiftningen syftar även till att förhindra annan smittspridning i livsmedelskedjan.



Vad händer sen?

Resultaten från alla kontrollbesök kommer sammanställas i en rapport. Miljöförvaltningen kommer att ha kontinuerlig kontakt med Svensk Dagligvaruhandel för att diskutera resultaten.

Avvikelser som konstateras följs upp först år 2014.

Vad måste ni som butik göra?

Butiker som hanterar animaliska biprodukter måste ha system för att hanteringen ska uppfylla reglerna. Ta gärna hjälp av branschorganisationer och huvudkontor för att utforma och införa bra metoder för att hantera animaliska biprodukter i din verksamhet. Jordbruksverket är den ansvariga myndigheten och har mycket information på sin webbplats som kan vara till hjälp.

Som det ser ut idag kommer det krävas en viss tid för att anpassa hanteringen vilket miljöförvaltningen har förståelse för.

Kontakt

Om ni vill veta mer om våra kontroller i butikerna är ni välkomna att kontakta oss på 08-508 28 888.

Om ni vill veta mer om vilka regler som gäller för hantering av animaliska biprodukter så rekommenderar vi Jordbruksverkets webbplats (www.sjv.se).

Daniel Selin
Avdelningschef