



Handläggare: Helena Storbjörk Windahl
Telefon: 08-508 28 908

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2012-09-25 p. 12

ABP - Animaliska biprodukter i butiker

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket och Jordbruksverket

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Daniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Animaliska biprodukter (ABP) är alla typer av restprodukter från djur som inte är avsedda som livsmedel. Det inbegriper allt från specificerat riskmaterial (SRM) i form av kotpelare och liknande från nötdjur till livsmedel som kasserats för att de kontaminerats på något sätt, men även livsmedel som kasserats efter utgången bäst-före-dag.

ABP kan, under vissa omständigheter, orsaka smittspridning av vissa sjukdomar. Som exempel kan nämnas skandalen med BSE-epidemin eller den så kallade "Galna ko-sjukan" på 90-talet.

Lagstiftningen om animaliska biprodukter ställer krav på riskbaserad kontroll inom området (artikel 45 i förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter). Jordbruksverket har sedan ett par år tillbaka krävt att varje kommun ska ha en egen kontrollplan för animaliska biprodukter dock har det rätt stor osäkerhet kring kontrollplanernas utformning varför mycket lite har hänt. Denna rapport är resultatet av en kartläggning av området som utmynnat i ett förslag till en kontrollplan. Förslaget ska presenteras för Jordbruksverket och Livsmedelsverket vid ett möte under september där kontroll av ABP diskuteras. Därefter kan ett förslag till kontrollprogram presenteras och fastslås.

Kontrollplanen och checklistan kommer att vara värdefulla verktyg i den framtida kontrollen av ABP.

Bakgrund

Animaliska biprodukter (ABP) är de delar från djur eller produkter av animaliskt ursprung (även hudar, horn, embryon och liknande) som inte är avsedda som livsmedel.

I och med BSE-epidemin (Bovin Spongiform Encefalopati) och dioxinskandalen på 90-talet ställdes större krav på att förhindra spridning av eventuell smitta från ABP. EU skapade bland annat striktare regler för vilka animaliska produkter som fick bli djurfoder samt striktare krav på hanteringen av animaliska biprodukter.

ABP delas in i tre olika kategorier beroende på risk för människors och djurs hälsa.

- Kategori 1 omfattar specificerat riskmaterial, så kallat SRM vilket bland annat är skalle, hjärna och ryggmärg av nötdjur äldre än 12 månader och kotpelare av nötdjur äldre än 30 månader, skalle, hjärna, ögon och ryggmärg av får och getter äldre än 12 månader samt matavfall från tredje land.
- Kategori 2 omfattar bland annat animaliska produkter som är kontaminerade med någon sjukdomsframkallande mikroorganism.
- Kategori 3 omfattar bland annat matavfall som ska omvandlas till biogas, komposteras, tryckbehandlas eller liknande eller som är avsett att bli djurfoder. Kategori 3 omfattar också alla typer av animaliska livsmedel som kasserats som livsmedel. I butiker kan detta exempelvis vara mjölk med utgången bäst-före-dag eller puts från köttbitar.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden ansvarar för kontrollen av efterlevnaden av ABP-lagstiftningen som bland annat ställer krav på hur ABP hanteras och märks. Kontroll av kategori 1 i form av SRM har utförts sedan länge av de veterinärer som utövar livsmedelskontroll på styckningsanläggningarna i Stockholm.

Från och med 2010 har dock Jordbruksverket som är ansvarig statlig myndighet tydligare ställt krav på hur kontrollen ska utövas. Bland annat ska en riskbaserad kontrollplan tas fram för varje kommun.

Trots att kraven på kontroll och plan för kontrollen funnits har i stort sett ingen av Sveriges kommuner arbetat med detta område. Anledningen är att Jordbruksverket har dröjt i sin tolkning och vägledning inom området och det har rått stor osäkerhet om hur kontrollplanerna ska utformas samt hur kontroll ska bedrivas. Stockholm valde därför att låta en examensarbetare från Sveriges

lantbruksuniversitet, magisterprogrammet för livsmedelstillsyn genomföra ett projekt inom området.

Genomförande

Projektets syfte har varit att kartlägga butikens ABP-problematik genom kontroller i fält samt att genom kontakter med statliga myndigheter och andra berörda instanser föreslå en lämplig kontrollplan för ABP i Stockholms stad. Att enbart butiker valdes beror på att matavfall från storkök är undantaget i ABP-lagstiftningen såvida det inte skickas till rötning eller kompostering.

Totalt besöktes 12 butiker i Stockholm inom grupperna butik med köttdisk/fiskdisk, saluhall samt butik utan manuell hantering av animalieprodukter. På varje verksamhet genomfördes intervjuer av butikschefer. Intervjuerna avsåg kartlägga hur mycket kunskap verksamhetsutövaren hade om ABP, om och hur mycket ABP som hanterades samt vilken/vilka kategorier som var aktuella.

Därefter genomfördes en riskvärdering baserad på resultatet i butikerna och denna var grunden för den kontrollplan som togs fram med hjälp av Jordbruksverkets vägledningar. En checklista för kontroll av ABP togs också fram.

Resultat

Alla butiker hade både animaliskt och vegetabiliskt avfall, även om butikerna i saluhallarna hade mest animaliskt avfall. Det animaliska avfallet var av olika art, från mejeriprodukter till köttfärs, styckningsdelar av djur, även vilt och idisslare inräknat.

Ingen av butikerna hade ABP av kategori 1. Däremot kunde alla tänkas få kategori 2 vid återkallning av kontaminerade animaliska produkter (exempelvis salmonella i köttfärs). Alla butiker hade även kategori 3 avfall i form av före detta livsmedel eller puts från kött eller fiskrens. Animaliska biprodukter hanterades på samma sätt som vanligt avfall med undantag för återkallning då leverantören skulle hämta tillbaka partiet. Detta gällde även om partiet skulle vidare till rötning eller kompostering och således skulle hanterats enligt ABP-lagstiftningen.

När det gäller kunskap om ABP visste ingen av butikerna vad animaliska biprodukter var. Hälften av butikerna hade inte hört uttrycket förut och hälften kände igen det, men kunde inte förklara vad det innebar.

Kontrollplanen som togs fram efter riskvärderingen av resultaten av kartläggningen ger en grundkontrolltid gällande ABP i butiker på 30 minuter per år för att

gå igenom alla kontrollpunkter för ABP. Denna tid ska dock multipliceras med en riskfaktor som utgår från risken som butiken har i livsmedelslagstiftningens riskklassning som är baserad på vilken typ av hantering verksamheten har.

Förvaltningens synpunkter

Kunskapen om ABP var liten i butiker men risken för att människor eller djur ska bli sjuka med den nuvarande hanteringen är ändå låg eftersom hanteringen var rutinmässig och de kategorier (2 och 3) som hanterades i butikerna var av lägre risk.

Vid framtida kontroll av ABP bör fokus först och främst ligga på att göra butiker medvetna om farorna med ABP, för att de sedan ska kunna ändra sina rutiner så att de följer lagstiftningen.

I bilaga 2 till den bilagda uppsatsen finns ett förslag till en sådan kontrollplan som Jordbruksverket efterfrågar. Förslaget kommer inom kort att behandlas vid ett möte med verket och förvaltningen avser att återkomma med ett förslag till kontrollprogram sedan den oklarheter som finns i verkets nuvarande anvisningar har klarats ut.

Eftersom Stockholm satsar mer på att kunna skicka matavfall till biogasanläggningar i framtiden kommer ABP-hantering att öka. Det ställer också krav på att avdelningen för livsmedelskontroll lägger in kontroll av animaliska biprodukter i den ordinarie kontrollen framöver.

Slut

Bilagor

1. Rapport ”ABP – Animaliska biprodukter”