

Avfall

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

All hantering av livsmedel innebär att man också måste ta hand om avfall. Det ska till exempel förvaras både under och efter produktionen. Här får du veta mer om krav på och principer för sopkärl, soprum, returmaterial, avfall under produktion och kasserade varor.

Hygienisk hantering

I livsmedelslagstiftningen ställs krav på att avfall ska hanteras på ett hygieniskt sätt, så att det inte innebär en direkt eller indirekt källa till kontaminering. Se kapitel VI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. En grundprincip är att avfall ska förvaras skilt från livsmedelshantering och att mängden avfall i lokalerna ska minimeras.

Avfallet ska avlägsnas från livsmedelslokalen så snart som möjligt för att undvika att det anhopas. Det ska finnas möjlighet att förvara avfallet i väntan på att det forslas bort. Behållare för livsmedelsavfall ska vara lätta att hålla rena och gå att stänga. Dock är det inte nödvändigt att de är stängbara om företagaren kan visa att de behållare som används ändå är lämpliga. Se kapitel VI, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Observera att i princip alla verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung berörs av lagstiftningen om animaliska biprodukter, ABP. Se förordning (EG) nr 1069/2009. Jordbruksverket samordnar myndigheternas kontroll enligt ABP-lagstiftningen samt lämnar råd och hjälp i frågor gällande ABP. Se 13 § lagen 2006:805 om foder och animaliska biprodukter.

Animaliska biprodukter - ABP inklusive SRM

Jordbruksverket

Krav på avfallsutrymmen

Avfallsutrymmena ska gå att hålla rena och när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur. Se kapitel VI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. När det ska anses som nödvändigt får avgöras utifrån avfallsutrymmets läge i förhållande till utrymmen där livsmedel förvaras och/eller hanteras och vilken typ av skadedjur det rör sig om. Ett soprum som går att nå inifrån, exempelvis från varuintaget, ska inte innehållaflugor om det finns risk för att de flyger in i lokalen när man slänger sopor. Däremot spelar flugor inte så stor roll om de finns i ett avfallsutrymme som inte ligger nära lokaler där livsmedel förvaras och/eller hanteras. Råttor och möss dras till avfall och kan innebära problem om de tillåts etablera sig i verksamhetens närområde.

Ytskikt, till exempel på golv, måste vara anpassade för förvaring av avfall. Beroende på vilken typ av avfall som förvaras i utrymmena kan olika krav ställas på hur det ska vara utformat och byggt. I ett utrymme som bara används till förvaring av torrt avfall, som inte lätt bryts ned eller läcker, kan ytskikten vara mycket enkla. De behöver många gånger inte rengöras så ofta. Golvbrunn behöver sällan eller aldrig finnas. Om däremot vått och lätt nedbrytbart avfall förvaras i utrymmena krävs andra förutsättningar, då dessa utrymmen kan vara svårare att hålla tillräckligt rena.

Det finns inte några bestämmelser i livsmedelslagstiftningen som innebär uttryckligt krav om att avfall måste förvaras i kyla. Beroende på mängd och typ av avfall och hur ofta det hämtas från själva verksamheten kan det ibland vara lämpligt med kylförvaring, så att exempelvis störande lukt, skadedjur eller andra olägenheter inte uppstår. Om detta sker och utrymmet är placerat så att det påverkar omgivningen är det miljöbalken och eventuellt annan lagstiftning som reglerar det. Livsmedelslagstiftningen reglerar hur företagaren måste ta bort avfall ur livsmedelslokalen.

Pant- och returmaterial

Hantering av returmaterial som aluminiumburkar, PET-flaskor och tombackar är ofta kladdig och smutsig och kan därför påverka livsmedelshygien negativt. Den bör därför ske i utrymmen som är skilda från de utrymmen där livsmedel förvaras och hanteras, speciellt när det gäller oförpackade livsmedel.

Även hantering av kartonger, backar, rullvagnar och träpallar och annat returmaterial som ska skickas tillbaka till leverantören och ska ske skilt från utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

Det finns oftast inga livsmedelshygieniska skäl för att förhindra att kunderna tar med sig returmaterial, som aluminiumburkar, PET-flaskor och tombackar genom en butik för att använda returmaskiner som står inne i butiken. Det är inte möjligt för en kontrollmyndighet att kräva handfat för kunderna vid returmaskiner i butiker.

Avfall under produktion

Beroende på i vilken del av verksamheten som avfallet uppstår kan det hanteras på olika sätt.

Avfall på till exempel lagret består många gånger av "kross" och framför allt av kartong och wellpapp. Det hanteras främst i komprimatorer och containrar och består främst av torrt avfall. Hantering innebär ofta inga livsmedelshygieniska risker. Om vått avfall uppstår måste det hanteras på särskilt sätt. Kyl- och frysvoror som ska kasseras eller returneras bör hanteras avskilt och märkt.

I de delar av verksamheten där oförpackade livsmedel hanteras uppstår avfall som kräver mer uppmärksamhet. Avfallet kan bestå av livsmedelsrester, kött- och fiskrens och liknande som både är vått och lätt förskäms och ruttnar. Det medför att avfallskärnen i de utrymmena måste vara täta och lätta att rengöra.

I en livsmedelsverksamhet kan produktion ske under olika tider på dygnet och avfall kan uppstå i olika omgångar. Normalt ska avfall avlägsnas från lokalen så fort som möjligt. Det är dock acceptabelt att avfall från dygnets verksamhet finns i lokalerna om det avlägsnas så fort kärnen är fulla eller om det av livsmedelssäkerhetsskäl finns behov av att ta bort avfallet.

Kasserade varor

I en livsmedelsverksamhet kan avfall uppstå genom att livsmedel som passerat hållbarhetsdatumet eller vars förpackningar har skadats kasseras. Framförallt butiker vill många gånger göra en kassationsredovisning av de livsmedel som kasseras och slängs. Det kan ske genom att etiketterna från förpackningarna rivs av och läses av med en scanner eller motsvarande, med följd att kontrollmyndigheten kan hitta avrivna etiketter i verksamheten. Det är alltså normalt att verksamheter gör så och är en del av dess ekonomiska redovisning. Men det är viktigt att kontrollera att livsmedlen verkligen är kasserade och att de inte märks eller förpackas om. Kontrollen kan ske genom att kontrollera att motsvarande livsmedel finns i avfallskärnen.

Regler som rör ommärkning och omförpackning av livsmedel

Tips på kontroll

- Finns behållare i beredningslokalen där avfallet kan kastas på ett enkelt sätt utan att livsmedlen kontamineras?
- Töms och rengörs behållarna tillräckligt ofta?
- Hur förvaras avfallet i väntan på sophämtning?
- Hur avlägsnas det från utrymmen där livsmedel hanteras?
- Hanteras och förvaras avfall så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det?
- Finns flugor eller andra djur i avfallet som kan ta sig in i beredningslokalerna och kontaminera livsmedlen?

- Hur hanteras återvinningsmaterial/returgods, till exempel flaskor och burkar i retursystem?

Senast uppdaterad 17 september 2018 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien