

Kontroll av animaliska biprodukter på detaljhandelsanläggningar

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan kan du läsa om vilka animaliska biprodukter som kan uppstå på en detaljhandelsanläggning. Här finns också information om var du kan läsa mer om kontroll av animaliska biprodukter på detaljhandelsanläggningar.

Animaliska biprodukter i detaljhandelsanläggningar

I butiker kan flera olika huvudtyper av animaliska biprodukter uppstå, som:

- före detta livsmedel,
- biprodukter från styckning om butiken styckar kött,
- matavfall om butiken tillverkar till exempel lunchmat och smörgåsar, samt
- animaliska biprodukter av kategori 2 om det är så att något måste återkallas till exempel på grund av att salmonella påvisats i något köttparti.

I restaurang och storhushåll består de animaliska biprodukterna oftast av de rester av livsmedel med animaliskt ursprung som uppstår vid tillagning och servering. Inom många storhushåll samlas dessa animaliska biprodukter in som hushållsavfall och omhändertas i enlighet med kraven i miljölagstiftningen. I vissa fall omfattas matavfall av kraven i ABP-lagstiftningen, till exempel om matavfallet ska gå vidare som foder. Läs mer om det på Jordbruksverkets webbplats (se nedan).

Kontroll av ABP på detaljhandelsanläggningar

För information om kontroll av ABP på detaljhandelsanläggningar, se Jordbruksverkets vägledningar och övrig information på deras webbplats.

Kommunernas kontrollansvar - Jordbruksverket

Senast uppdaterad 12 juni 2023 Ansvarig grupp SV_SL