

# Kontroll av animaliska biprodukter på detaljhandelsanläggningar

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

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 som uppkommer i detaljhandelsanläggningar

I butiker kan flera olika huvudtyper av animaliska biprodukter uppkomma 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.

De animaliska biprodukter som uppstår i restauranger och storhushåll består oftast av de rester av livsmedel med animaliskt ursprung som uppstår vid produktion och servering. Inom många storhushåll samlas de animaliska biprodukterna in som hushållsavfall och omhändertas i enlighet med kraven i miljölagstiftningen. Det är bara om materialet klassas som matavfall och ska gå vidare som foder, för rötning eller kompostering som det omfattas av ABP-lagstiftningen.

## Kontroll av ABP på detaljhandelsanläggningar

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

Jordbruksverkets webbplats

Senast uppdaterad 29 mars 2019 Ansvarig grupp LK Processgrupp kontroll av livsmedelsföretagare