Kontroll av animaliska biprodukter på godkända livsmedelsanläggningar

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

Ta del av information om både syftet med och omfattningen av kontroller av animaliska biprodukter (ABP). Du får en utförlig beskrivning av hur en kontroll av flödet av ABP genom en livsmedelsanläggning kan gå till, och råd om vad som är bra att tänka på när kontrollerna dokumenteras.

Kontrollernas omfattning och syfte

Informationen på denna och underliggande sidor är tänkta att vara ett stöd vid kontroller på livsmedelsanläggningar där animaliska biprodukter uppkommer eller hanteras.

Syftet är att kontrollera att livsmedelsföretagaren efterlever de krav som finns i lagstiftningen om animaliska biprodukter.

Jordbruksverket har tagit fram en vägledning som är riktad till Livsmedelsverket och rör kontroll av animaliska biprodukter (dnr 6.7.17–19102/2021). Vägledningen består av

en generell vägledning och

en bilaga

som rör kontroll av hur animaliska biprodukter hanteras liksom produkter som framställs av det vid livsmedelsanläggning.

Till bilagan är tre dokument knutna:

- Tillampningar-och-villkor-for-slutpunkt-tga
- Kategorisering-av-animaliska-biprodukter
- Animaliska-biprodukter-i-butik-och-lager-tga

Alla dessa dokument m.fl. finns samlade på Jordbruksverkets webbplats:

Kontroll inom området animaliska biprodukter - Jordbruksverket.se

Där finns även en sida om transport av ABP:

Transportera och mellanlagra animaliska biprodukter och därav framställda produkter - Jordbruksverket

Informationen här i Kontrollwiki om kontroller av animaliska biprodukter är tänkt som ett komplement till Jordbruksverkets vägledning. Innan kontrollerna utförs, läs också Jordbruksverkets vägledning, inklusive bilagan med de dokument som tillhör den, eftersom informationen i Kontrollwiki inte fullt ut täcker samtliga områden för alla olika anläggningstyper.

Information om kategorisering, insamling och transport, spårbarhet, mottagare och godkännande finns på sidan om utförande av kontroll av ABP. Där finner du också frågeställningar som bör tas upp vid kontroll. Till dessa finns förklarande text och lagstöd.

Utförande av kontroll av ABP

För att få en fullständig bild och kunna bedöma om avvikelse finns eller inte, läs också motsvarande avsnitt i lagstiftningen.

På sidorna under denna hittar du flöden för verksamhetstyperna slakt, vilthantering samt styckning, där den officiella veterinären ska utföra revision inom området animaliska biprodukter. Se avdelning III, kapitel 1, artikel 7, punkt 1 i förordning (EU) 2019/627. Flödena är tänkta att vara ett stöd vid kontroll av flödet av ABP genom en livsmedelsanläggning.

Dokumentation av kontrollen

Det är viktigt att tydligt dokumentera i kontrollrapporten vad som kontrollerats vid kontrolltillfället.

För Livsmedelsverkets personal dokumenteras kontrollen i Edit, under lagstiftningsområde X. Animaliska biprodukter (ABP). Ange vilka av följande avsnitt av lagstiftningen som kontrollerats:

- Identifiering
- Kategorisering
- Flödet vid insamling, särskiljning, lagring
- Bearbetning
- Behållare
- Märkning
- Handelsdokument, register
- Mottagare

Kontroll av flödet av ABP genom en livsmedelsanläggning

Flödet av ABP följs genom en livsmedelsanläggning för att kontrollera att det ABP-material som uppstår vid produktion av livsmedel särskiljs. Detta så att risk för sammanblandning med livsmedel eller sammanblandning mellan olika kategorier av ABP förhindras.

Texten nedan är i första hand tänkt att användas som stöd vid en revision, men du kan också använda informationen som stöd vid inspektioner.

På angränsande sidor här i Kontrollwiki finns ett antal flödesscheman för olika typer av verksamheter. Observera att det kan förekomma lokala variationer i flödena på olika anläggningar.

De verksamhetstyper som finns upptagna är de där den behöriga myndigheten enligt förordning (EU) 2019/627 ska utföra revision på livsmedelsföretagarens förfaranden för insamling, transport, lagring, hantering och användning eller bortskaffande av ABP, inklusive specificerat riskmaterial. Se avdelning III, kapitel 1, artikel 7, punkt 1 i förordning (EU) 2019/627.

Kontrollen ska innehålla kontroll av flöden och kontroll av hur livsmedelsföretagaren säkerställer att sammanblandning mellan olika kategorier av ABP och kontaminering av livsmedel undviks. Dessutom ska andra relevanta avsnitt i ABP-lagstiftningen kontrolleras. För den kontrollen, till exempel av kategorisering, insamling och transport, spårbarhet, mottagare samt godkännande, se sidan Utförande av kontroll av ABP.

Utförande av kontroll av ABP

Vid kontrollen kan samtliga flöden av ABP följas eller så kan du välja ut ett eller några flöden för kontroll.

Utförande av revision

Revisionen inleds med en genomgång där företaget får redogöra för flödet av ABP i de olika processtegen genom anläggningen, fram till dess att materialet transporteras bort.

Företaget ska i varje steg av processen kunna redogöra för materialets väg genom anläggningen och vilka rutiner som finns för att identifiera och särskilja de olika kategorierna av ABP som uppkommer vid produktionen av livsmedel. Livsmedelsföretagaren måste också kunna visa vilka förfaranden denne har för att förhindra sammanblandning mellan olika kategorier av ABP eller kontaminering mellan ABP och livsmedel.

Har företaget ett flödesschema över processen kan det vara lämpligt att utgå från det vid kontrollen.

Observera att det finns material som enligt lagstiftningen alltid är ABP (”ABP by law”). Hit räknas bland annat köttet kring stickkanalen på slaktkroppar och specificerat riskmaterial. En stor del av det ABP som genereras på en livsmedelsanläggning är dock ABP på grund av att livsmedelsföretagaren valt att inte använda materialet som livsmedel (”ABP by choice”). Livsmedelsföretagaren ska i det senare fallet ha identifierat en så kallad utgångspunkt, som är den punkt i tillverkningskedjan där materialet klassades om från livsmedel till ABP.

När ett flöde av ett material följs genom anläggningen är det viktigt att tänka på att livsmedelsföretagaren kan välja att klassa om livsmedel till ABP var som helst utefter flödet. En lever kan till exempel vara godkänd vid besiktning efter slakt och hanteras som livsmedel i början av flödet, men senare klassas om till ABP av livsmedelsföretagaren.

Observera att material som en gång har klassats som ABP av livsmedelsföretagaren aldrig mer kan bli livsmedel.

Efter den teoretiska genomgången görs en kontroll på plats i verksamheten. Kontrollera att det beskrivna flödet följs och att de förfaranden livsmedelsföretagaren redogjort för är ändamålsenliga.

Vid den här kontrollen används det tidigare nämnda flödesschemat för verksamhetstypen.

Beroende på hur lång tid som finns tillgänglig för kontrollen kan antingen samtliga flöden eller bara vissa utvalda flöden kontrolleras.

Utförande av inspektion

Den här informationen kan också användas som stöd vid en inspektion. I så fall utesluts den inledande genomgången med företaget som man har som rutin vid revision enligt avsnittet ovan. Kontrollen görs i stället direkt på plats i verksamheten med tillämpligt flödesschema som stöd, se ovan.

Inspektionen kan göras i form av stickprov på enstaka flöde. Har du tillräckligt med tid kan du inspektera flera eller samtliga flöden vid samma tillfälle.

Flödesscheman

Kontrollen utförs genom att flödet av ABP följs, från det att materialet uppstår som en biprodukt från livsmedelsverksamheten fram till slutförvaringen inför borttransporten. Det är viktigt att följa flödet genom samtliga lokaler, för att kontrollera att det inte finns någon risk för sammanblandning mellan olika kategorier av ABP. Det får givetvis inte heller finnas någon risk för sammanblandning eller kontaminering av livsmedel med ABP.

Tänk på att en produkt i början av flödet kan klassas som livsmedel och senare klassas om till ABP av livsmedelsföretagaren. Ur den aspekten är det viktigt att följa ett flöde hela vägen genom anläggningen.

Observera att det kan finnas skillnader i flödet mellan olika anläggningar. De flöden du hittar på andra sidor i Kontrollwiki är tänkta som exempel och en grund att utgå från.

Pilarna visar början på flödet för ett material, till exempel ett organ, i det steg där det avskiljs. Det är sedan tänkt att materialets väg följs genom hela anläggningen.

ABP flöde vid slakt av nötkreatur

ABP flöde vid slakt av får och get

ABP flöde vid slakt av svin

ABP flöde vid slakt av fjäderfä

ABP flöde vid styckning

Senast uppdaterad 6 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KS