

Kontroll av animaliska biprodukter på godkända livsmedelsanläggningar

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här finns 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 information om vad som är bra att tänka på vid dokumentation av kontrollerna.

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 6.7.17–4468/14). 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. Vägledningen inklusive bilagan, kallas härnäst Jordbruksverkets vägledning.

Till bilagan är tre dokument knutna:

- Tillämpningsområde för förordning (EG) nr 1069/2009 och information om den så kallade "slutpunkten".
- Kategorisering av animaliska biprodukter.
- Insamling, transport och spårbarhet.

Jordbruksverkets vägledning till Livsmedelsverket och övrig information

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 avsnitt I, kapitel I, punkt 1 i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004. Flödena är tänkta att vara ett stöd vid kontroll av flödet av ABP genom en livsmedelsanläggning.

Det finns även särskild information kring kontroll av specificerat riskmaterial (SRM)

Kontroll av specificerat riskmaterial (SRM)

Dokumentation av kontrollen

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

För Livsmedelsverkets personal kan det vara lämpligt att kontrollen dokumenteras i Public 360°, 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

Ofta behövs också en kort beskrivning av kontrollens omfattning för att tydliggöra vad som faktiskt kontrollerats inom respektive avsnitt ovan. För närvarande finns ingen särskilt avsatt plats i systemet för att ange kontrollens omfattning. Om avvikelse inte har konstaterats är det lämpligt att kortfattat ange omfattningen i kolumnen "Livsmedelsverkets kommentar" i rapporten. Om avvikelse däremot har konstaterats kan omfattningen anges som en kommentar efter iakttagelseformuleringen i iakttagelserutan.

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. Det så att risk för sammanblandning med livsmedel eller sammanblandning mellan olika kategorier av ABP förhindras.

Kontrollen är i första hand tänkt att utföras i form av en revision, men du kan också använda informationen nedan 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 officiella veterinären enligt förordning (EG) nr 854/2004 ska utföra revision på livsmedelsföretagarens förfaranden för insamling, transport, lagring, hantering, bearbetning och användning eller bortskaffande av ABP. Se avsnitt I, kapitel I, punkt 1 i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004.

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

Det är viktigt att du före revisionen läser igenom hela denna information och även tar del av den vägledning och övrig information från Jordbruksverket som det hänvisas till i tidigare avsnitt på den här sidan.

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 processstegen 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.

Att utföra en 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 18 juni 2018 Ansvarig grupp LK Processgrupp kontroll av livsmedelsföretagare