ABP flöde vid slakt av fjäderfä

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Här finner du ett generiskt flödesschema för slakt av fjäderfä. Det är en av de verksamhetstyper där den officiella veterinären ska utföra revision enligt förordning (EU) 2019/627. Använd gärna schemat vid kontroll av flödet av ABP genom en livsmedelsanläggning.

Ankomstavdelning

Processteg	**Animalisk biprodukt som hanteras i steget**
Transport	• Gödsel från djurtranporter • Gödsel från transportcontainrar • Djur som dött under transport
Stall	• Djur som avlivas i ankomstavdelningen

Oren avdelning

Processteg	**Animalisk biprodukt som hanteras i steget**
Avblodning	• Blod • Blod från djur vilka otjänlighetsförklarats • Övrigt blod som inte är livsmedel
Skållning, fjäderplockning	• Fjädrar
Hudavdragare	• Huvud • Luftstrupe

Halvren (ren) avdelning

Processteg	**Animalisk biprodukt som hanteras i steget**
Benkapare	• Fötter
Buköppnare, urtagning	• Bröstorgan • Bukorgan, könsorgan • Slaktkropp
Besiktning	• Otjänligförklarade organ • Otjänligförklarade slaktkropp
In- och utvändig spolning av slaktkropp	• Tvättvatten och blodrester
Halsavdragare och halstrimning	• Halsar • Halsskinn
Rensning av godkända organ	• Lever, muskelmage, hjärta, gallblåsa, gula hinnan, hjärtsäck

Samtliga steg i flödet

- material som samlas upp från filter i golvbrunnar eller filter, max 6 mm, på annan plats i anläggningen

- material i form av spill på golv under produktionen
- material som samlas upp vid rengöring efter produktion
- material från eventuella hygiensugar, där de är placerade i flödet
- material för fortbildning och forskning i det steg i flödet där det avskiljs
- material som av livsmedelsföretagaren klassas om från livsmedel till ABP i det steg i flödet där det klassas om (utgångspunkt)

Senast uppdaterad 18 augusti 2025 Ansvarig grupp LMK_KS