

# 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 (EG) nr 854/2004. Använd gärna schemat vid kontroll av flödet av ABP genom en livsmedelsanläggning.

## Ankomstavdelning

Processteg	Animalisk biprodukt som hanteras i steget
Transport	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gödsel från djurtransporter</li><li>• Gödsel från transportcontainrar</li><li>• Djur som dött under transport</li></ul>
Stall	<ul style="list-style-type: none"><li>• Djur som avlivas i ankomstavdelningen</li></ul>

## Oren avdelning

Processteg	Animalisk biprodukt som hanteras i steget
Avblodning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blod</li><li>• Blod från djur vilka otjänlighetsförklarats</li><li>• Övrigt blod som inte är livsmedel</li></ul>
Skällning, fjäderplockning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fjädrar</li></ul>
Hudavdragare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Huvud</li><li>• Luftstrupe</li></ul>

## Halvren (ren) avdelning

Processteg	Animalisk biprodukt som hanteras i steget
Benkapare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fötter</li></ul>
Buköppnare, urtagning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bröstorgan</li><li>• Bukorgan, könsorgan</li><li>• Slaktkropp</li></ul>
Besiktning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Otjänligförklarade organ</li><li>• Otjänligförklarade slaktkropp</li></ul>
In- och utvändig spolning av slaktkropp	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tvättvatten och blodrester</li></ul>
Halsavdragare och halstrimning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Halsar</li><li>• Halsskinn</li></ul>
Rensning av godkända organ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lever, muskelmage, hjärta, gallblåsa, gula hinnan, hjärtsäck</li></ul>

## 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 7 juni 2021 Ansvarig grupp OK\_KS