

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar



Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsyn över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Hantering av och tillsyn över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Eviras anvisning 16010/3/sv
Tagen i bruk 25.4.2016
Enheten för livsmedelshygien

Godkänd av Leena Oivanen

Föredragen av Tiina Läikkö-Roto

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

INNEHÅLL

1 Hur bindande anvisningen är	4
2 Allmänt	4
3 Central lagstiftning som hänför sig till hanteringen av biprodukter i livsmedelsanläggningar	5
4 Tillsynen	6
5 Livsmedelsföretagarens skyldigheter	6
5.1 Allmänt	6
5.2 Egenkontrollen	7
5.3 Hur anläggningar som lagrar eller hanterar biprodukter godkänns och registreras	8
6 Hur biprodukter kategoriseras	9
6.1 Kategori 1-material	9
6.1.1 Köttanläggningar	10
6.2 Kategori 2-material	10
6.2.1 Köttanläggningar	11
6.2.2 Mjölk-anläggningar	11
6.2.3 Fiskanläggningar	11
6.2.4 Äggpackerier och anläggningar som tillverkar äggprodukter	12
6.2.5 Lageranläggningar	12
6.3 Kategori 3-material	12
6.3.1 Köttanläggningar	12
6.3.2 Mjölk-anläggningar	13
6.3.3 Fiskanläggningar	13
6.3.4 Äggpackerier och anläggningar som tillverkar äggprodukter	13
7 Hur biprodukter samlas in, märks och förvaras i en anläggning	13
7.1 Hur biprodukter samlas in	14
7.2 Biprodukter som samlas in för att användas som foder	14
7.3 Hur biprodukter förvaras innan transport	15
7.4 Hur hudar och skinn avsedda att användas som råvara i livsmedelsgelatin eller livsmedelskollagen hanteras och förvaras	16
7.5 Förpackningsmaterial som används vid insamling och transport av biprodukter	16
8 Krav som ställs på transport av biprodukter	17
8.1 Transportmateriel och identifieringsmärkningar	17
8.2 Hur transportörer och transportföretag som transporterar biprodukter registreras	18
8.3 Spårbarhetskraven, handelsdokumenten och bokföringen	19
8.4 Handel med biprodukter på den inre marknaden	20
9 Uppföljning av mängderna biprodukter	21
10 Vidarebearbetning och bortskaffande av biprodukter	21
10.1 Kategori 1-material	22

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

10.2 Kategori 2-material.....	22
10.3 Kategori 3-material.....	23
10.4 Leverans av mjölkbaserat kategori 3-material till produktionsgårdar	24
10.5 Bortskaffande av biprodukter i avfallsförbränningsanläggningar	24
10.6 Nedgrävning av biprodukter eller leverans av biprodukter till en deponi.....	24
10.7 Hantering av biprodukter i avlägsna områden	25
BILAGA I Handelsdokument för kategori 1-material (MODELL).....	26
BILAGA II Handelsdokument för kategori 2-material, material som ska bortskaffas (MODELL)	27
BILAGA III Handelsdokument för kategori 2-material, pälsdjursfoder (MODELL)	28
BILAGA IV Handelsdokument för kategori 3-material (MODELL).....	29
BILAGA V Kontrollblankett.....	30

1 Hur bindande anvisningen är

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och kraven i lagstiftningen ska noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

2 Allmänt

Med animaliska biprodukter (nedan biprodukter) avses hela slaktkroppar, delar av slaktkroppar och andra produkter av animaliskt ursprung som inte är avsedda eller tjänliga som livsmedel. Biprodukter uppkommer särskilt i anläggningar som tillverkar livsmedel av animaliskt ursprung.

Europaparlamentet och rådet har meddelat förordningen (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel (nedan biproduktförordningen). Syftet med förordningen är att skapa en sådan rättslig ram för biprodukterna, med hjälp av vilken man kan skydda folkhälsan, djurhälsan och miljön. Förordningen reglerar kategoriseringen, insamlingen, transporten, lagringen, bearbetningen, användningen, bortskaffandet, utsläppandet på marknaden, importen, exporten och transiteringen av biprodukter.

Den som utövar tillsynen har som uppgift att säkerställa att livsmedelsföretagaren följer lagstiftningen om biprodukter och fullföljer sin plan för egenkontroll i fråga om biprodukter. Tillsynsmyndigheten ska vid behov be företagaren rätta till uppdagade missförhållanden inom utsatt tid.

Syftet med denna anvisning är att klargöra kraven i biproduktförordningen i sådana livsmedelslokaler (nedan anläggningen), som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljhandeln. Anvisningen är i första hand riktad till dem som utövar tillsyn över anläggningar, men anläggningarna kan också ta den till hjälp då de utvärderar om deras verksamhet följer författningarna. Som bilaga V till anvisningen följer en modell på en kontrollblankett som utarbetats som hjälp till den som utövar tillsyn över anläggningen och som kan användas som checklista under kontrollerna. Någon plan för egenkontroll har inte inkluderats i bilagan.

I anvisningen räknas upp vilka lagrum som reglerar saken som behandlas i punkten i fråga. Med samtliga hänvisningar till lagstiftningen avses alltid författningarnas uppdaterade versioner och ändringarna nämns inte separat.

Utöver denna anvisning har Evira utarbetat andra handböcker och anvisningar till företagare och tillsynsutövare i olika branscher om hur biproduktförordningen ska tillämpas. Vägledningen som hänför sig till biprodukter har sammanförts till en separat helhet på Eviras webbplats (www.evira.fi / [gemensamma](#) / [animaliska biprodukter](#)). På dessa

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

sidor finner du bland annat en handbok riktad till små slakterier om hur biprodukter som uppkommer i deras verksamhet kan utnyttjas och bortskaffas.

3 Central lagstiftning som hänför sig till hanteringen av biprodukter i livsmedelsanläggningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (biproduktförordningen)
- Kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen (biproduktförordningens genomförandeförordning)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati (TSE-förordningen)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (allmänna hygienförordningen)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung)
- Europaparlamentets och rådets (EG) nr 183/2005 om fastställande av krav för foderhygien (foderhygienförordningen)
- Lagen om biprodukter 517/2015
- Livsmedelslagen 23/2006
- Foderlagen 86/2008
- Statsrådets förordning 1054/2014 om förbud mot användningen av vissa läkemedelssubstanser för djur
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 795/2014 om livsmedelshygien i anläggningar (anläggningsförordningen)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 590/2014 om köttbesiktning (köttbesiktningsförordningen)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 om åtgärder i anslutning till TSE-sjukdomar som gäller slakterier och styckningslokaler
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 783/2015 om animaliska biprodukter
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1/VLA/2007 om främmande ämnen i livsmedel av animaliskt ursprung

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

4 Tillsynen

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 4
Kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 artikel 4 stycke 2
Livsmedelslagen 23/2006, 30-32 §

För tillsynen över att biproduktförordningen följs i anläggningar svarar den myndighet som svarar för livsmedelstillsynen i dem. Evira svarar för livsmedelstillsynen i slakterier, i vilthanteringsanläggningar och i kött- och fiskanläggningar i anslutning till dem. Regionförvaltningsverket utövar tillsyn över renslakterier och anläggningar i anslutning till dem. Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten utövar tillsyn över övriga livsmedelslokaler.

Myndigheten ska utöva tillsyn över att:

- man i anläggningen följer kraven i biproduktförordningen vid insamling, bearbetning, märkning och lagring av biprodukter,
- biprodukterna som sänds bort från anläggningen sänds iväg korrekt märkta och att transportmaterielen uppfyller kraven i biproduktförordningen,
- transporten åtföljs av ett handelsdokument som uppfyller kraven i biproduktförordningen och
- man från anläggningen sänder iväg biprodukter endast till en sådan bearbetningsanläggning, som godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen eller till någon annan destination som lagstiftningen tillåter.

Om tillsynen över livsmedelslokaler ges noggrannare vägledning i Eviras anvisning Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal (16044). Tillsynen över biprodukter ska inkluderas i anläggningens tillsynsplan. Blankett V som medföljer som bilaga till denna anvisning kan användas som hjälp i tillsynen över biprodukter i en anläggning.

5 Livsmedelsföretagarens skyldigheter

5.1 Allmänt

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 4, 21 och 26
Allmänna hygienförordningen (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel VI

Livsmedelslokalerna är sådana utgångspunkter för animaliska biprodukter i tillverkningskedjan, som avses i biproduktförordningen.

Livsmedelsföretagaren svarar för att biprodukterna som uppkommer i hans verksamhet hanteras på ett korrekt sätt så, att livsmedlens och fodrens säkerhet kan garanteras. Genast då sådana animaliska biprodukter eller därav framställda produkter, som faller inom förordningens tillämpningsområde, uppkommer hos företagarna, ska de identifieringsmärkas på det sätt som avses i biproduktförordningen och de ska hanteras som en biprodukt.

Företagarna ska säkerställa att de animaliska biprodukterna och de därav framställda produkterna i de företag som företagarna besitter uppfyller kraven i lagstiftningen i alla

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsyn över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

stadier av insamlingen, transporten, hanteringen, vidarebehandlingen, omvandlingen, bearbetningen, lagringen, utsläppandet på marknaden, distributionen, användningen och bortskaffandet.

Verksamheten ska planeras så, att hanteringen av biprodukterna inte äventyrar livsmedelshygien i anläggningen. Vid planering av verksamheten ska kraven i olika typer av lagstiftning, såsom livsmedelslagstiftningen och biproduktlagstiftningen, beaktas. Om en anläggning levererar animaliska biprodukter för att användas som foder, ska också kraven i foderlagstiftning beaktas i verksamheten. Om kraven i foderlagstiftningen har getts noggrannare vägledning i Eviras anvisningar:

- Leverans av biprodukter för användning som foder från anläggningar inom köttbranschen (12514),
- Krav för uppsamlingscentraler (12513),
- Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung (12516), och
- Biprodukter i pälsdjursfoder (12518).

5.2 Egenkontrollen

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 28-29
Livsmedelslagen 23/2006 19-20 §
Anläggningsförordningen 795/2014 bilaga 3, kapitel 1

I anläggningar som godkänts på det sätt som avses i livsmedelslagen ska planen för egenkontroll inkludera ett program för att säkerställa att biprodukterna och hanteringen av biprodukter i anläggningen uppfyller kraven i biproduktförordningen.

Företagaren utarbetar planen för egenkontroll och håller den uppdaterad och utövar egenkontroll i enlighet med sin plan. Den som utövar tillsyn har som uppgift att utvärdera om den plan för egenkontroll, som företagaren utarbetat, är tillräcklig för att riskerna ska kunna hanteras. Om tillsynen över egenkontrollen har getts noggrannare vägledning i Eviras anvisning Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal (16043).

I planen för egenkontroll ska transportrutterna för biprodukter och avfall inkluderas utmärkta på planritningen. I stödsystemet ska finnas en beskrivning av kategoriseringen och hanteringen av biprodukterna. Det vore bra om det i egenkontrollprogrammet som gäller biprodukter också finns en beskrivning av:

- biprodukterna som uppkommer i anläggningen och dessas mängd jämte kategoriseringen på det sätt som avses i biproduktförordningen,
- hanteringen, märkningen och lagringen av biprodukter i anläggningen,
- programmet för rengöring och vid behov desinficering av insamlings- och förvaringskärlen,
- det, vart och för vilket ändamål biprodukter levereras bort från anläggningen,
- arrangemangen vid transport av biprodukter,
- eventuella kvalitetskrav som gäller biprodukter, såsom kraven på fodrens mikrobiologiska eller fysikalisk-kemiska egenskaper och uppföljningen av dessa.

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Om man i en och samma anläggning hanterar eller lagrar animaliska biprodukter och därav framställda produkter som hör till flera än en kategori, ska egenkontrollen över biprodukterna bygga på HACCP-principerna.

Anläggningen ska föra bok över sin egenkontroll. Frågor som hänför sig till egenkontrollbokföringen har behandlats bl.a. i kapitel 8.3 i denna anvisning.

5.3 Hur anläggningar som lagrar eller hanterar biprodukter godkänns och registreras

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 23-24 och 26

Lagen om biprodukter 517/2015 33-35 §

En livsmedelsanläggning som godkänts på det sätt som avses i livsmedelslagen behöver inte godkännas eller registreras på det sätt som avses i artikel 23 i biproduktförordningen i sådana fall, då biprodukterna uppkommer som en del av anläggningens egen livsmedelsproduktionsprocess.

Om man i anknytning till en anläggning som hanterar animaliska livsmedel hanterar biprodukter som uppkommer i anläggningens egen verksamhet på annat sätt än genom att kyla ned, frysa ned, syrabebehandla eller förpacka dem, ska livsmedelsanläggningen registrera sig eller ansöka om ett godkännande som en sådan anläggning, som avses i biproduktförordningen. De vanligaste anläggningarna som hanterar biprodukter och som verkar i anknytning till anläggningar som hanterar animaliska livsmedel är uppsamlingscentraler i slakterier eller anläggningar som tillverkar mat för sällskapsdjur (se även kapitel 7.2 i denna anvisning).

Om en livsmedelsföretagare tänker lagra eller hantera i anläggningens utrymmen eller inom anläggningens område sådana biprodukter som uppkommit i någon annan verksamhet än anläggningens egen verksamhet, ska livsmedelsanläggningen allt enligt verksamhetens karaktär antingen registrera sig eller ansöka om ett godkännande för verksamheten som en sådan anläggning som avses i biproduktförordningen. Mer information om kraven på registrering och godkännande finner du på Eviras webbplats (www.evira.fi / gemensamma / animaliska biprodukter) och i Eviras andra anvisningar om saken.

Myndigheten som registrerar/godkänner och utövar tillsyn över biproduktanläggningen kan allt enligt verksamheten som idkas där vara antingen Evira eller kommunen. Registreringen/godkännandet av och tillsynen över biproduktanläggningar regleras av lagen om biprodukter.

Exempel: i en lageranläggning förvaras såväl livsmedel som färdiga djurfoder förpackade i konsumentförpackning. Anläggningen ska vara både godkänd på det sätt som avses i livsmedelslagen och registrerad i Eviras register över företagare i foderbranschen.

Exempel: en fiskanläggning vill ta emot biprodukter av kategori 3 från en annan anläggning och frysa och lagra dem för att leverera dem för att användas som råvara i pälsdjursfoder. Anläggningen ska registreras som en uppsamlingscentral. Myndigheten som registrerar uppsamlingscentralen och utövar tillsyn över den är då den kommunala veterinär, inom

Hantering av och tillsyn över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

vilkens verksamhetsområde anläggningen ligger. Om fiskanläggningen har för avsikt att leverera biprodukterna i fråga till något annat än för att användas som råvara i pälsdjursfoder, ska för verksamheten skriftligen ansökas om godkännande som en sådan s.k. lageranläggning på mellanstadiet, som avses i biproduktförordningen. Myndigheten som beslutar om godkännandet och utöver tillsyn över anläggningen på mellanstadiet är då den kommunala veterinär, inom vilkens verksamhetsområde anläggningen ligger. Den kommunala veterinären besöker anläggningen för att kontrollera den och godkänner den, om den uppfyller kraven som ställts på verksamheten i den.

6 Hur biprodukter kategoriseras

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 3-4 och 7-10

Med en biprodukt avses sådana hela slaktkroppar, delar av slaktkroppar och animaliska produkter som beskrivs i detta kapitel och som inte är avsedda att användas som livsmedel. Animaliskt material blir en biprodukt efter att det tagits bort från livsmedelskedjan. Då en produkt blivit en biprodukt, ska den identifieringsmärkas som biprodukt och den får inte längre återinföras i livsmedelskedjan.

Orsaken till att materialet tagits bort från livsmedelskedjan kan vara att materialet enligt lagstiftningen inte får användas som livsmedel, såsom TSE-riskmaterial eller att materialet misstänks sprida sjukdomar. Materialet kan vara en biprodukt också för att det på grund av sin karaktär inte används som livsmedel, såsom horn och dun.

En biprodukt kan också vara en sådan produkt, som är tjänlig som livsmedel, men som på företagarens beslut är avsedd för andra ändamål än att användas som livsmedel och tagits bort från livsmedelskedjan av kommersiella skäl.

Biprodukterna indelas i tre kategorier utgående från risken de är förknippade med. Högriskmaterialet hör till kategori 1 och lågriskmaterialet till kategori 3. Kategoriseringen spelar en roll då biprodukter utnyttjas och bortskaffas.

6.1 Kategori 1-material

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 8

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga IV, kapitel I avsnitt 2

TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga V, styckena 1 och 2

JSMf 7/VLA/2009 om åtgärder i anslutning till TSE-sjukdomar som gäller slakterier och styckningslokaler 4 §

Kategori 1-material som uppkommer i livsmedelsanläggningar är till exempel separat definierat TSE-riskmaterial (nedan TSE-riskmaterial) och produkter som härstammar från sådana djur som getts förbjudna ämnen eller som innehåller förbjudna ämnen som getts till djuren i strid mot lagstiftningen (1). Sådana biprodukter eller livsmedel, som innehåller rester av främmande ämnen som är farliga för människan eller miljön i mängder som överskrider gränsvärdena i lagstiftningen, är likaså kategori 1-material (2).

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

- (1) Statsrådets förordning 1054/2014 om förbud mot användningen av vissa läkemedelssubstanser för djur.
(2) JSMf 1/VLA/2007 om främmande ämnen i animaliska livsmedel 1 § 5 mom. och 2 § 8 och 13 mom.

Kategori 1-material är också olika blandningar av biprodukter, som innehåller kategori 1-material.

6.1.1 Köttanläggningar

Mest kategori 1-material uppkommer det i köttanläggningar, såsom:

- TSE-riskmaterial.
- animaliskt material som avlägsnats från avloppsvattnet i slakterier och styckningsanläggningar som avlägsnar TSE-riskmaterial.
- döda djur som innehåller TSE-riskmaterial, om TSE-riskmaterialet inte avlägsnats från dem innan de bortskaffas, såsom nötkreatur, får och getter som avlidit i slakteriet eller under transport eller som kasserats i *ante mortem*-besiktningen, blodet inberäknat.
- alla hela slaktkroppar och delar av slaktkroppar, hudar, skinn och blod inberäknade, om djuret misstänks eller konstaterats ha en TSE-infektion eller om djuret avlivats som en del av åtgärderna att eliminera TSE.
- en snabbtestpositiv slaktkropp som undersökts med tanke på TSE-sjukdomar och andra delar av slaktkroppen samt alla biprodukter, även i sådana fall då det positiva eller osäkra snabbtestresultatet har verifierats som negativt med en kontrollundersökning. Om biprodukter med säkerhet inte kan fastställas som hörande till en slaktkropp, ska hela det biproduktparti, till vilket biprodukterna från kasserade djur hör, kasseras.

Om TSE-riskmaterial och kraven som hänför sig till sådant material har getts noggrannare vägledning i Eviras anvisning TSE-åtgärder i anläggningar (16011). Att TSE-riskmaterial och annat material av animaliskt ursprung hamnar i avloppsvattnet hindras med hjälp av en sil med en maskstorlek på högst sex (6) mm. Silar ska användas längs hela slaktlinjen allt från bedövningen fram till dörren till kylrummet. Under behandlingen av avloppsvattnet tillämpas biproduktförordningen inte längre efter att kategori-1 och 2-materialet avlägsnats från vattnet.

6.2 Kategori 2-material

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 9

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga IV, kapitel I avsnitt 2 JSMf 1/VLA/2007 om främmande ämnen i animaliska livsmedel 2 §

Kategori 2-material som uppkommer i livsmedelsanläggningar är sådana produkter, som innehåller rester av tillåtna läkemedel (såsom antibiotika eller andra veterinärmedicinska läkemedel) eller av andra främmande ämnen i mängder som överskrider det tillåtna gränsvärdet i lagstiftningen, om de inte kategoriseras som kategori 1-material.

Kategori 2-material är således också före detta livsmedel av animaliskt ursprung som kan orsaka en fara med tanke på människor eller djur till exempel på grund av att de

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

innehåller ett toxin eller en patogen. Till denna kategori hör till exempel sådana produkter, som visar tecken på sjukdomar som smittar människor eller djur eller i vilka det konstateras till exempel salmonella eller EHEC-bakterier i en mängd som överskrider gränsvärdet i lagstiftningen.

En blandning av biprodukter som innehåller kategori 2 och 3-material är likaså kategori 2-material.

6.2.1 Köttanläggningar

Kategori 2-material i köttanläggningar är till exempel:

- animaliskt material som avskilts från avfallsvattnet i andra slakterier än sådana som avskiljer TSE-riskmaterial, såsom svin-, häst-, fjäderfä- och renslakterier.
- övriga självdöda och avlivade djur som inte hör till kategori 1 och delar av sådana, inklusive blodet.
- sådana biprodukter, som inte hör till kategorierna 1 och 3, såsom:
 - sådana hela slaktkroppar, som kasserats i *post mortem*-besiktningen och som inte innehåller TSE-riskmaterial och som då lagstiftningen så kräver testats med tanke på TSE-sjukdomar med negativa resultat, jämte organen och matsmältningskanalen från sådana till de delar som matsmältningskanalen inte utgör TSE-riskmaterial.
 - sådana delar som kasserats i *post mortem*-besiktningen, inklusive blodet och organen, som uppvisar tecken på sjukdomar som smittar människor eller djur, såsom varbildande ledinflammation, bölder och andra infekterade delar.
 - slaktbiprodukter från salmonellapositiva fjäderfäpartier.
 - biprodukter från andra slaktdjur, i vilkas avföringsprover det konstaterats salmonella eller EHEC-bakterier.
 - sådana livsmedelspartier, som kasserats på första ankomstplatsen på grund av salmonella och om vilka det bestämts att de ska bortskaffas.
- innehållet i magar och tarmar jämte träcken, också träcken i djurstallet i ett slakteri.

6.2.2 Mjölkanläggningar

Kategori 2-material i mjölkanläggningar är till exempel:

- sådan obehandlad mjölk och råvarumjök, som kasserats i en anläggning på grund av ett positivt screeningstest med tanke på läkemedelsrester (såsom T 101-/Delvo-SP/Snap).
- sådana biprodukter, som inte hör till kategorierna 1 och 3, såsom obehandlad mjölk som härstammar från djur som uppvisar kliniska tecken på en smittsam sjukdom som smittar människor eller djur via mjölken (såsom mjölken från ett djur med salmonella).

6.2.3 Fiskanläggningar

Kategori 2-material i fiskanläggningar är till exempel:

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

- sådana biprodukter, som inte hör till kategorierna 1 och 3, såsom fiskar eller delar av fiskar som uppvisar tecken på parasiter eller andra mikrober som orsakar sjukdomar hos människor eller djur.

6.2.4 Äggpackerier och anläggningar som tillverkar äggprodukter

Kategori 2-material i äggpackerier och anläggningar som tillverkar äggprodukter är till exempel:

- ägg och äggskal, om de härstammar från sådana djur, som uppvisar tecken på sjukdomar som smittar människor eller djur via materialet i fråga.
- ägg och äggprodukter, om man i dem konstaterat sådana mikrober, som kan orsaka en sjukdom som smittar människor eller djur.

6.2.5 Lageranläggningar

Kategori 2-material i lageranläggningar är till exempel sådana animaliska produkter, om vilka det på första ankomstplatser bestämts att de ska bortskaffas på grund av en patogen, såsom salmonella.

6.3 Kategori 3-material

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 10

Kategori 3-material är till exempel före detta livsmedel av animaliskt ursprung och sådana livsmedel, som av kommersiella orsaker eller på grund av problem som förekommit under tillverkningen eller förpackningen eller på grund av andra problem inte är avsedda att användas som livsmedel och som inte orsakar fara för människor eller djur.

6.3.1 Köttanläggningar

Kategori 3-material i köttanläggningar är till exempel:

- sådana delar av slaktdjur, som godkänts i köttbesiktningen och som inte används som livsmedel.
- sådana kasserade delar och organ från slaktkroppar som godkänts i köttbesiktningen, som inte uppvisar tecken på sjukdomar som smittar människor eller djur, såsom nedsmutsade delar som kasserats i köttbesiktningen, förändrade vävnader kring avblodningspunkter, hematom och krosskador.
- sådana organ, slaktkroppar eller delar av slaktkroppar, som kasserats i köttbesiktningen på grund av en hög totalbakteriehalt.
- blod, fettvävnad, hudar, skinn, klövar, hovar, horn, svinborst, dun och fjädrar, fjäderfåhuvuden från djur som godkänts i *ante mortem*-besiktningen.
- sådana biprodukter, som uppkommer vid hantering och tillverkning av livsmedel, såsom produkter som fallit ned på golvet under processen.

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Biprodukter från sådana nötkreatur, som godkänts i *ante mortem*-besiktningen och om vilka det bestämts att de ska undersökas med tanke på BSE-sjuka är kategori 3-material först då resultatet av BSE-snabbtestet visat sig vara negativt.

6.3.2 Mjölkanläggningar

Kategori 3-material i mjölkanläggningar är till exempel:

- kasserad obehandlad mjölk, som härstammar från sådana djur, som inte uppvisar kliniska tecken på en sjukdom som smittar människor eller djur via mjölken, såsom obehandlad mjölk som kasserats i en anläggning på grund av smakfel eller en för hög bakterie- eller cellhalt.
- sådana produkter, som uppkommer vid tillverkning av mjölk och mjölkbaserade produkter och som inte är avsedda att användas som livsmedel, såsom fodervassle och start- och slutpartier från produktlinjer (yoghurtblandning, glassmassa och provpartier för produktutveckling).
- material som blivit kvar i separatorer och centrifuger vid bearbetning av mjölken.
- mjölk som kasserats i en anläggning eller returnerats till anläggningen och en mjölkbaserad produkt, som är överåldrig eller felaktig, såsom efterjäst ost.

6.3.3 Fiskanläggningar

Kategori 3-material i fiskanläggningar är till exempel:

- färsk fisk och sådana delar av fisk, som inte används som livsmedel, såsom fiskrens.

6.3.4 Äggpackerier och anläggningar som tillverkar äggprodukter

Kategori 3-material i äggpackerier och anläggningar som tillverkar äggprodukter är till exempel:

- ägg och äggskal, som härstammar från sådana djur, som inte uppvisat tecken på sjukdomar som smittar människor eller djur via materialet i fråga.
- äggavfall, som härstammar från sådana ägg, som införts till landet för att genomgå pastörisering.
- äggskal och sådana ägg, som kasserats på grund av att de är spruckna, knäckta, blodprickiga eller smutsiga och annat motsvarande äggavfall.
- sådana äggprodukter, i vilka halterna organiska syror (mjölksyra eller butansyra) överstiger det tillåtna gränsvärdet i lagstiftningen.
- äggavfall som erhållits från äggskal med hjälp av centrifugalkraften.

7 Hur biprodukter samlas in, märks och förvaras i en anläggning

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 21, 22 och 26
Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga VIII
Anläggningsförordningen 795/2014 bilaga 1, kapitel 1

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

7.1 Hur biprodukter samlas in

Anläggningen ska ha ett hygieniskt system för avlägsnande av biprodukter. Biprodukterna ska avlägsnas så snabbt som möjligt särskilt från sådana utrymmen, där oskyddade livsmedel hanteras. Anläggningen ska säkerställa att biprodukter som hör till olika kategorier fortsatt kan identifieras (märks i anläggningen på ett identifierbart sätt) och att de hålls åtskilda från såväl varandra som livsmedlen under insamlingen.

Ett material som är tjänligt som livsmedel blir en biprodukt i det stadium, då anläggningen beslutar att livsmedlet inte används som livsmedel. En produkt ska således hanteras som en biprodukt i anläggningen, även i sådana fall då den till sin kvalitet vore tjänlig som livsmedel, om anläggningen fattat beslutet att produkten inte längre är avsedd som livsmedel.

Kärl och verktyg som reserverats för insamling, hantering och förvaring av livsmedel får inte användas för insamling, hantering och förvaring av biprodukter. TSE-riskmaterial ska alltid samlas i särskilt märkta kärl och färgas, och allt material som slås samman med det ska därefter behandlas som TSE-riskmaterial. Om färgning och annan behandling av TSE-riskmaterial har getts noggrannare vägledning i anvisningen TSE-åtgärder i anläggningar (16011).

Kärl avsedda för insamling och förvaring av biprodukter som hör till olika kategorier ska i anläggningen märkas på ett identifierbart sätt, med t.ex. färg, text, kod eller typ av kärl. Förfarandena ska antecknas i planen för egenkontroll. Biprodukter av olika kategorier kan slås samman redan vid insamling, om märkningarna på kärlet och syftet med dem samt hanteringen av de olika biproduktkategorierna och blandningarna av sådana har beskrivits i anläggningens plan för egenkontroll.

Exempel: Kategori 1-materialet samlas in i blåmärkta kärl, kategori 2-materialet avsett att bortskaffas i rödmärkta kärl, kategori 2-materialet avsett att användas som pälsdjursfoder i brunmärkta kärl och kategori 3-materialet i grönmärkta kärl.

Material som ska sändas för att bortskaffas kan slås samman, om det bara i programmet för egenkontroll ingår en beskrivning av det sätt på vilket kärlet som den uppkomna blandningen samlas upp i märks och vilken blandningens biproduktkategori blir.

Exempel: I ett kärl märkt med siffran 1 läggs kategori 1, 2 och 3-material, som därefter behandlas som kategori 1-material. I ett kärl märkt med siffran 2 läggs kategori 2 och 3-material, som därefter behandlas som kategori 2-material.

7.2 Biprodukter som samlas in för att användas som foder

Kategori 2 och 3-material som samlas in för att användas som foder för pälsdjur, djurgårdsdjur, kennelhundar, eller larver som odlas till fisk, och kategori 3-material som är avsedda att användas som foder för sällskapsdjur ska samlas in i separata kärl som

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

är märkta på olika sätt. De kärl för kategori 2 och 3-material som sänds till en bearbetningsanläggning ska också de vara märkta på olika sätt.

Exempel: foder för pälsdjur samlas in i brunmärkta (kan innehålla kategorierna 2 och 3), foder för sällskapsdjur i grönmärkta (endast kategori 3) och kategori 2-material som sänds till en bearbetningsanläggning i rödmärkta kärl.

Obearbetade biprodukter avsedda att användas som foder ska förvaras kylda eller frysta, om de inte bearbetas (upphettas, syrabebehandlas) inom 24 timmar. Om biprodukter levereras för att användas som råvara i rått foder för sällskapsdjur, ska biprodukterna i praktiken kylas ned omedelbart så, att de bevarar sin tjänlighet som foder. Om man i en anläggning förpackar kategori 3-material för att användas som råvara till foder för sällskapsdjur, får verksamheten inte äventyra livsmedlen. Vid hantering och förpackning av biprodukter ska användas redskap som inte används för hantering och förpackning av livsmedel. Förpackandet ska ske i ett för ändamålet reserverat utrymme eller på ett skilt område. Förpackningarna ska märkas på korrekt sätt (se även kapitel 8.1 i denna anvisning). Förpackningarna får inte märkas med anläggningens identifikationsmärke.

Om man i en anläggning tillverkar foder för sällskapsdjur förpackat i konsumentförpackningar och fodret levereras till detaljhandeln, ska för verksamheten ansökas om ett sådant godkännande från Evira, som avses i biproduktförordningen. Mer information om användningen av biprodukter som foder finner du i Eviras anvisningar Leverans av biprodukter för användning som foder från anläggningar i köttbranschen (12514), Krav för uppsamlingscentraler (12513), Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung (12516) och Biprodukter i pälsdjursfoder (12518).

7.3 Hur biprodukter förvaras innan transport

Hanteringen, bearbetningen och lagringen av animaliska biprodukter i livsmedelsanläggningar ska ske i sådana förhållanden, som förhindrar korskontamination och vid behov i en sådan del av anläggningen, som utsetts för detta ändamål. Biprodukterna ska förvaras i anläggningen åtskilda från livsmedlen och förvaringen av dem får inte orsaka hygienisk olägenhet. Anläggningen ska se till att biprodukter av olika kategorier är identifierbara och hålls åtskilda från varandra under förvaringen.

Om biprodukterna inte dagligen transporteras bort från anläggningen, är det bra om det finns ett särskilt kylrum för dem som vid behov kan låsas. Kärlen och förpackningarna som används för förvaring ska vara täta och hela. Kärl, behållare och containrar som används för förvaring ska vara korrekt märkta. Behållare eller containrar får inte fyllas så, att locket inte går att stänga. Kärlen, behållarna eller containrarna ska vara lätta att rengöra. Man ska förhindra att regnvatten kan rinna in i kärlden, behållarna eller containrarna för insamling av biprodukter och att eventuellt lakvatten inte kan rinna ut ur dem och att skadedjur inte kan komma in i dem.

Om biprodukter måste förvaras en längre tid inom anläggningens område, ska man se till att förvaringen inte orsakar luktöligheter eller andra sanitära olägenheter.

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Före detta animaliska livsmedel i konsumentförpackningar och kategori 3-material som förpackats för att användas som foder kan förvaras i sådana utrymmen i anläggningen, som används för lagring av förpackade livsmedel tills de borttransporteras, om biprodukterna förpackats så, att de inte äventyrar livsmedlen. Förpackningarna ska vara märkta så, att de inte kan förväxlas med livsmedlen. Förpackningarna ska förvaras tillräckligt åtskilda från livsmedlen så, att livsmedlen kan skyddas mot kontaminering.

7.4 Hur hudar och skinn avsedda att användas som råvara i livsmedelsgelatin eller livsmedelskollagen hanteras och förvaras

Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 853/2004 bilaga III, avsnitten XIV och XV

Hudar och skinn avsedda att användas som råvara i livsmedel ska härstamma från sådana djur, vilkas slaktkropp godkänts i *ante* och *post mortem* -besiktningen. Om TSE-testning förutsatts av ett djur, vars hud man ämnar använda som livsmedelsråvara, ska testresultatet vara negativt.

Hudar och skinn avsedda att användas som livsmedelsråvara ska förvaras i anläggningen åtskilda från livsmedel och övriga biprodukter. Utrymmet som är avsett för förvaring av hudar och skinn ska ha hårt golv och släta väggar som är lätta att rengöra och desinficera. Utrymmet ska hållas rent och i tillräckligt gott skick så, att man kan förhindra att råvarorna kontamineras. Om hudarna eller skinnen inte bearbetas eller skickas vidare inom 24 timmar efter slakten, ska de förvaras nedkylda. Som bearbetning betraktas saltning, torkning, kalkning och behandling med en bas eller syra.

Då råvaror avsedda för tillverkning av livsmedelsgelatin och livsmedelskollagen transporteras till en sådan anläggning på mellanstadiet, som godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen, till en teknisk anläggning eller till en sådan förädlingsanläggning för gelatin eller kollagen, som avses i livsmedelslagen, ska de åtföljas av ett sådant handelsdokument, som avses i tillägget till bilaga III till förordningen (EG) Nr 853/2004 om hygien hos animaliska livsmedel. Den sändande anläggningen ska också säkerställa att den mottagande anläggningen har ett sådant särskilt tillstånd, som avses i förordning (EG) 853/2004, att lagra och hantera hudar och skinn avsedda att användas som råvara i livsmedel, om den mottagande anläggningen är en sådan anläggning på mellanstadiet eller en sådan teknisk anläggning som godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen.

Hudar och skinn avsedda att användas som råvara i livsmedel ska transporteras åtskilda från biprodukter avsedda för annan användning. Transportmedlet ska vid behov vara kylt. Huden eller skinnet behöver inte märkas med anläggningens identifieringsmärke.

7.5 Förpackningsmaterial som används vid insamling och transport av biprodukter

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EG) nr 142/2010 bilaga VIII, kapitel I
Allmänna hygienförordningen (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel VI

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Kärlden och behållarna som används vid insamling och transport av biprodukter, omslag och förpackningar för före detta animaliska livsmedel och förpackningsmaterial som eventuellt behövs vid transport av biprodukter, kan då de tas ur användning hanteras som blandavfall. Förpackningsmaterialen ska vid behov rengöras och/eller desinficeras innan de tas ur bruk. I undantagsfall, såsom i samband med åtgärder för utrotning eller bekämpning av djursjukdomar, kan den behöriga myndigheten ge ytterligare förelägganden och anvisningar om bortskaffandet av material som kommer i kontakt med biprodukter.

8 Krav som ställs på transport av biprodukter

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 21-22

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011, artikel 17, bilaga VIII, kapitlen I och II

Allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel IV

8.1 Transportmateriel och identifieringsmärkning

Animaliska biprodukter av kategorierna 1, 2 och 3 ska förvaras så att de kan identifieras och hålls åtskilda från varandra och livsmedel under hela transporten. Om man transporterar sådana biprodukter avsedda att användas som foder, som kräver kyltransport, ska man se till att korrekt temperatur behålls under transporten.

Under transport av biprodukter ska fordonet, behållaren, förpackningen eller annat förpackningsmaterial märkas med biprodukternas kategori och den märkningstext som kategorin i fråga förutsätter på följande sätt:

- när det gäller kategori 1-material texten: "Endast för bortskaffande".
- när det gäller sådant kategori 2-material, som transporteras till en anläggning godkänd för bearbetning av kategori 2-material, texten: "Ej avsett att användas som foder".
- naturgödsel och mag- och tarminnehåll av kategori 2 märks med texten: "Naturgödsel".
- när det gäller sådant kategori 2-material, som får användas för utfodring av pälsdjur, djurgårdsdjur, cirkusdjur, kräldjur, rovfåglar, frilevande djur, kennelhundar eller larver som odlas till fiskagn, texten: "För utfodring av ..." tillsammans med namnet på de djurarter som materialet är avsett att användas som foder till, såsom "För utfodring av pälsdjur" eller "För utfodring av djurgårdsdjur".
- när det gäller kategori 3-material texten: "Ej avsett att användas som livsmedel".

Vid transport av sådana animaliska livsmedel, som inte längre är avsedda att användas som livsmedel, ska ses till att hälso- eller identifikationsmärket avlägsnas från förpackningarna eller att det görs oläsligt. Utöver det ska ses till att produkterna märks så, att det inte föreligger någon risk att de oavsiktligt förväxlas med ätliga livsmedel.

Biprodukterna ska samlas in i täta, slutna förpackningar eller i täckta, täta behållare eller fordon och transporteras i dessa. Behållare eller containrar som används på nytt kan användas för transport av biprodukter endast i det fall att de inte medför någon risk att det sprids sjukdomar som smittar människor eller djur. Redskap och materiel som

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

används på nytt och kommer i direkt kontakt med biprodukterna ska rengöras efter varje användning. Materielen ska vara tillräckligt ren och torr innan den används.

Behållare eller containrar för kategori 1 får inte användas för annat än för transport av biprodukter av kategori 1. Behållare för kategori 2 kan efter tillräcklig tvätt, desinficering och torkning användas för transport av kategori 3-material, om man efter rengöringen också ser till att de är korrekt märkta.

Exempel: kategori 2-material transporteras i ett kärl. Kärlet tvättas, desinficeras och torkas efter transporten så, att man har säkerställt att eventuella sjukdomsalstrare i kategori 2-materialet har dött. Kärlet märks om: Ej avsett att användas som livsmedel, kategori 3. Efter det kan kategori 3-material transporteras i kärlet.

Om biprodukter transporteras från en anläggning till en annan EU-medlemsstat, ska kategori 1-material märkas med svart färg, kärl eller etiketter för kategori 2-material med gul färg, och kärl eller etiketter för kategori 3-material med grön färg. Märkningarna och färgkoderna som används på transportkärlen får inte förväxlas med det ovan nämnda färgsystemet, även om biprodukterna inte transporteras bort från Finland. TSE-riskmaterial får således inte transporteras i kärl som märkts med grön eller gul färg.

Man ska se till att kärl med biprodukter inte av misstag töms i annat avfall då sopbilar hämtar det.

Exempel: ett kärl, en behållare eller en container med biprodukter förvaras på en annan plats än annat avfall eller så har det tydligt märkts med: "Ej i blandavfall".

Transport av lågriskbiprodukter av kategori 3 i samma transport som livsmedel är möjligt, om dessa bara tydligt hålls åtskilda från varandra. Den som svarar för livsmedelstransporten ska tillsammans med den företagare som svarar för biprodukttransporten utvärdera transporten som helhet i fråga om eventuella risker som hänför sig till den. Biprodukter får inte transporteras i samma transport som livsmedel och inte heller i ett fordon avsett för transport av livsmedel, om det föreligger en risk att livsmedlen kontamineras.

Företagaren som svarar för transporten av livsmedel är skyldig att säkerställa att produkterna som transporteras hålls tydligt åtskilda från varandra. Det får inte föreligga någon risk att livsmedlen kontamineras i något stadium av transportprocessen. Om man anser att det inte föreligger någon risk att livsmedlen kontamineras, ska företagaren i sin plan för egenkontroll beskriva med vilka förfaranden detta säkerställs, vilka instruktioner som ges till arbetstagarna och med vilka metoder eventuella risker som hänför sig till verksamheten hanteras och vilka de ansvariga personerna är. I sista hand avgör myndigheten som utöver tillsyn över företagaren som svarar för transporten, om det är möjligt att transportera biprodukter och livsmedel i samma transport.

8.2 Hur transportörer och transportföretag som transporterar biprodukter registreras

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 23

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2010 bilaga IX, kapitel IV stycke 3

Lagen om biprodukter 517/2015 34 §

Förordningen om foderhygien 183/2005

Enligt biproduktförordningen ska transportföretag som transporterar biprodukter och därav framställda produkter registrera sig. En anläggning får överlåta biprodukter för transport endast till en registrerad transportör eller ett registrerat transportföretag. Föreskrifterna för en registrering av transportföretag regleras av biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) 142/2011 bilaga IX, kapitel IV stycke 3.

Evira registrerar transportföretagen som transporterar biprodukter och därav framställda produkter.

Någon registrering krävs ändå inte av sådana transportföretag, som transporterar biprodukter avsedda att användas som foder och som i enlighet med förordningen 183/2005 om foderhygien registrerats som foderföretagare i Evira.

Någon registrering krävs inte heller separat av sådana företagare, som godkänts på det sätt som avses i artikel 24 i biproduktförordningen eller på det sätt som avses i livsmedelslagen och som transporterar biprodukter och därav framställda produkter som bisyssla för en godkänd anläggningsräkning och inte heller av sådana transportföretag, som införts i avfallshanteringsregistret med stöd av 94 § i avfallslagen (646/2011).

8.3 Spårbarhetskraven, handelsdokumenten och bokföringen

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 21-22

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga VIII kapitel III

JSMf 783/2015 om animaliska biprodukter 4 §

Biprodukter ska alltid vara spårbara. Den verksamhetsidkare som sänder iväg biprodukter har skyldighet att säkerställa att den som tar emot biprodukterna har rätt att hantera biprodukterna i fråga.

En transport med biprodukter ska åtföljas av en handling (handelsdokument), av vilken informationen om försändelsen framgår. Företagarna som sänder iväg, transporterar och tar emot biprodukter ska föra bok över biproduktförsändelserna och de handelsdokument och hälsointyg, som hänför sig till dem. Detta bokföringskrav kan uppfyllas så, att man förvarar kopior av de handelsdokument som upprättats för transporten.

Handelsdokumentet upprättas i tre exemplar (ett originalexemplar och två kopior). Originalen åtföljer försändelsen till slutdestinationen, kopiorna stannar hos den sändande anläggningen och transportföretaget. Handelsdokumentet kan också vara i elektroniskt format, varvid det ska kunna kontrolleras i den avsändande anläggningen, i transportföretaget och i destinationen. Handelsdokumenten ska sparas i minst två år.

Av handelsdokumentet ska följande uppgifter framgå:

- avsändningsdatumet

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

- den sändande anläggningens namn och adress och vid behov dess godkännandenummer
- transportörens eller transportfirmans namn och adress
- mottagarens, såsom den mottagande anläggningens, namn och adress jämte godkännandenummer
- en beskrivning av materialet och den märkningsinformation som beskrivs i punkt 8.1 och för kategori 3-materials del djurarterna och de av materialet tillverkade bearbetade produkterna avsedda att användas som foder. I beskrivningen av materialet i handelsdokument för mjölkbaserade foder ska bearbetningsmetoden anges (bearbetningsmetod a / bearbetningsmetod b / obearbetat).
- materialets mängd
- bearbetningar som materialet redan genomgått, såsom färgning av TSE-riskmaterial eller syrabehandling av biprodukter avsedda att användas som foder för pälsdjur

Som bilaga till denna anvisning medföljer modeller på sådana handelsdokument, som kan användas vid sändning av kategori 1, 2 och 3-material i hemlandet.

Följehandlingarna till mjölkbaserade biprodukter som sänds iväg för att användas som foder ska också uppfylla kraven i foderlagen.

8.4 Handel med biprodukter på den inre marknaden

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 48

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga VIII; bilaga XVI kapitel III avsnitt 10

TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga V, stycke 3

Om biprodukter levereras till andra medlemsstater, ska produkterna vid behov levereras direkt till en sådan destinationsanläggning, som godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen. Produkterna ska åtföljas av ett handelsdokument eller då så krävs ett hälsointyg. Vid utförsel ska också följas andra eventuella krav som den mottagande medlemsstaten uppställt. En modell på handelsdokumentet som ska användas i handeln på den inre marknaden finner du i förordning (EU) nr 421/2011 bilaga VIII kapitel III.

Kategorierna 1 och 2-material och därav framställda produkter får föras ut till andra medlemsstater, om destinationsmedlemsstaten beviljat tillstånd för införseln. Om sändning av bearbetat animaliskt protein av kategori 3 och biprodukter av kategori 1 och 2 till en annan medlemsstat ska lämnas en anmälan via systemet TRACES. Om det hur ett handelsdokument upprättas i systemet TRACES har getts noggrannare vägledning i Eviras anvisning Upprättande av ett kommersiellt dokument (DOCOM) i TRACES för flyttning av animaliska biprodukter mellan EU-länderna, Norge eller Schweiz (15272).

Vid handel på den inre marknaden med biprodukter och därav framställda produkter ska följas de krav som i biproduktförordningen uppställts till exempel på transporten, lagringen och bokföringen. Biprodukterna ska märkas med de färger som nämnts i biproduktförordningen. TSE-riskmaterial ska färgas med svart färg. Förpackningarna, behållarna och fordonen som används vid transport av biprodukter ska märkas med

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

svart färg, om man transporterar kategori 1-material, med gul färg, om man transporterar kategori 2-material och med grön färg, om man transporterar kategori 3-material.

9 Uppföljning av mängderna biprodukter

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 22

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga VIII, kapitel III

JSMf 7/VLA/2009 om åtgärder i anslutning till TSE-sjukdomar som gäller slakterier och styckningslokaler 9-11 §

Företagaren ska föra bok över det, vilka biprodukter som uppkommer i verksamheten och i vilka mängder sådana uppkommer och också över det, var biprodukterna av olika kategorier hamnar. Man måste också kunna följa upp mängderna så, att man kan ingripa i oväntade förändringar i mängderna.

I slakterierna borde till exempel såväl företagaren som tillsynsmyndigheten göra korskontroller i avsikt att säkerställa att mängden producerade biprodukter av olika kategorier överensstämmer med de slaktade mängderna och mängden biprodukter som sänts bort från slakteriet. Korskontroller borde också göras mellan mängderna biprodukter som uppges ha sänts från en anläggning och mängderna biprodukter som uppges ha mottagits i bearbetningsanläggningarna.

Tillsynsmyndigheten ska kontrollera biprodukternas mängder och sammansättning, avvikelserna som anläggningen konstaterat i sin verksamhet, de korrigerande åtgärderna som anläggningen vidtagit och bokföringen.

10 Vidarebearbetning och bortskaffande av biprodukter

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artiklarna 11-20

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011

Lagen om biprodukter 517/2015 kapitlen 2 och 3

JSMf 783/2015 om animaliska biprodukter

Möjligheterna att utnyttja och bortskaffa material av olika kategorier har beskrivits särskilt i artiklarna 11-20 i biproduktförordningen och i 2 och 3 kapitlet i lagen om biprodukter. I biproduktförordningens genomförandeförordning har också getts detaljerade regler om användning och bortskaffande av biprodukter.

Evira upprätthåller på sin webbplats en förteckning över sådana anläggningar som avses i biproduktförordningen. Att bortskaffa biprodukter från slakt genom förbränning är ändå möjligt endast i sådana avfallsförbränningsanläggningar som miljötillståndsmyndigheterna beviljat tillstånd och de har inte räknats upp i förteckningarna som Evira upprätthåller.

Det är också tillåtet att använda vissa kategori 2 och 3-material för utfodring av vilda djur dvs. som åtel, om det inte medför någon sanitär olägenhet, miljöförstörelse eller risk att djursjukdomar sprider sig. Lovliga åtelplatser ska kontrolleras med hjälp av registret över ställen för utfodring av asätare till exempel via den kommunala veterinären.

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Det är förbjudet att bortskaffa biprodukter, inklusive blod och mjölk, med avloppsvattenflödet. De ska samlas upp och bearbetas eller bortskaffas på det sätt som avses i biproduktförordningen.

Om vidarebearbetning och användning av olika biproduktkategorier har getts vägledning också på Eviras webbplats (www.evira.fi / gemensamma / animaliska biprodukter) och i Eviras andra anvisningar om saken.

10.1 Kategori 1-material

Kategori 1-material ska i regel:

- bearbetas i en godkänd bearbetningsanläggning för kategori 1-material eller
- förbrännas i en godkänd förbränningsanläggning.

Med tillstånd från Evira eller regionförvaltningsverket är det i undantagsfall möjligt att bortskaffa kategori 1-material genom att gräva ned det, leverera det till en godkänd deponi eller förbränna det på öppen eld (Lagen om biprodukter 517/2015, 30 §). För avlägsna områden har beviljats vissa undantag till detta och de behandlas noggrannare i kapitel 10.7.

10.2 Kategori 2-material

Kategori 2-material ska i regel:

- bearbetas i en godkänd bearbetningsanläggning för kategori 1 eller 2-material,
- förbrännas i en godkänd förbränningsanläggning eller
- komposteras eller omvandlas till biogas i en anläggning som godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen. En biprodukt som härstammar från fisk kan istället för att komposteras eller omvandlas till biogas också omvandlas till ensilage.

Kategori 2-material ska i regel trycksteriliseras innan de bearbetas i biogas- och komposteringsanläggningar. Följande biprodukter behöver ändå inte trycksteriliseras, om den behöriga myndigheten anser att de inte är förknippade med någon risk att en allvarlig smittsam sjukdom sprider sig:

- naturgödsel eller från mag- och tarmsystemet avskilt mag- och tarminnehåll kan komposteras eller omvandlas till biogas i en anläggning som godkänts nationellt eller på det sätt som avses i biproduktförordningen eller spridas obearbetat ut på marken. Vid utspridning ska hälsoskydds- och miljölagstiftningen följas. Naturgödsel som härstammar från ett slakteri får inte obearbetad spridas ut på en åker.
- mjölk, mjölkbaserade produkter, mjölkderivat, råmjölk eller råmjölksprodukter kan komposteras eller omvandlas till biogas i en anläggning som godkänts nationellt eller på det sätt som avses i biproduktförordningen eller spridas obearbetade ut på marken. Vid utspridning ska hälsoskydds- och miljölagstiftningen följas.

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

- ägg och äggprodukter kan komposteras eller omvandlas till biogas i en anläggning som godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen. Komposterings- eller biogasanläggningen ska ha hygieniseringsbehandling.

En del av kategori 2-material kan användas för utfodring av pälsdjur, djurgårdsdjur, cirkusdjur, kräldjur, rovfåglar, frilevande djur, kennelhundar eller larver som odlas till fiskagn.

En del av kategori 2-material kan grävas ned eller levereras till en deponi i hela landet (se även kapitel 10.6 i denna anvisning). Undantagen som fastställts för avlägsna områden har behandlats noggrannare i kapitel 10.7.

10.3 Kategori 3-material

Kategori 3-material ska i regel:

- bearbetas i en godkänd bearbetningsanläggning för kategori 1 eller 2 eller 3-material,
- förbrännas i en godkänd förbränningsanläggning,
- bearbetas i en registrerad teknisk anläggning,
- användas som råvara i en godkänd anläggning som tillverkar mat för sällskapsdjur eller foder för andra djur eller
- komposteras eller omvandlas till biogas i en anläggning som godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen. En biprodukt som härstammar från fisk kan istället för att komposteras eller omvandlas till biogas också omvandlas till ensilage.

Kategori 3-material ska i regel hygieniseras eller pastöriseras. Följande biprodukter behöver ändå inte hygieniseras eller pastöriseras, om den behöriga myndigheten anser att de inte är förknippade med någon risk att en allvarlig smittsam sjukdom sprider sig:

- mjölk, mjölkbaserade produkter, mjölkderivat, råmjölk eller råmjölkprodukter jämte ägg och äggprodukter kan bearbetas som sådana eller bland matavfall i en nationellt godkänd anläggning eller spridas obearbetade ut på marken. Vid utspridning ska hälsoskydds- och miljölagstiftningen följas.

Äggavfall som härstammar från en salmonellapositiv flock eller äggavfall som härstammar från sådana införda ägg, av vilka det inte förutsätts något salmonellaintyg, kan användas som råvara i sådana godkända anläggningar, som tillverkar mat för sällskapsdjur och gödselmedel, i vilka den anlitade bearbetningsmetoden förintar salmonellabakterien.

En del av 3-material kan användas för utfodring av pälsdjur, djurgårdsdjur, cirkusdjur, kräldjur, rovfåglar, frilevande djur, kennelhundar eller larver som odlas till fiskagn.

En del av kategori 3-material kan grävas ned eller levereras till en deponi i hela landet (se även kapitel 10.6 i denna anvisning). Undantagen som fastställts för avlägsna områden har behandlats noggrannare i kapitel 10.7.

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

10.4 Leverans av mjölkbaserat kategori 3-material till produktionsgårdar

Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011

Lagen om biprodukter 517/2015 11 §

JSMf 783/2015 om animaliska biprodukter 4 §

Som alternativ till bearbetningen som beskrivs i punkt 10.3 får mjölk och mjölkbaserade produkter och mjölkderivat av kategori 3 levereras från en mjölkanläggning till produktionsgårdar för att användas för utfodring av djur som uppföds för livsmedelsproduktion. Mjölkanläggningen ska då vara registrerad som foderföretagare i Eviras register. Om användningen av mjölk och mjölkbaserade produkter vid utfodring av djur som används för livsmedelsproduktion har getts noggrannare vägledning i Eviras anvisning 12814 Användning av mjölk och mjölkbaserade biprodukter vid utfodringen av djur som används i livsmedelsproduktionen.

10.5 Bortskaffande av biprodukter i avfallsförbränningsanläggningar

Enligt biproduktförordningen kan biprodukter bortskaffas i sådana godkända förbränningsanläggningar som hanterar samhällsavfall. Förbränningsanläggningar för samhällsavfall behöver ett miljötillstånd som beviljas av en miljötillståndsmyndighet. Evira godkänner dem inte separat på det sätt som avses i biproduktförordningen. Om man vill leverera biprodukter till en sådan förbränningsanläggning, ska man klargöra hos den miljötillståndsmyndighet, som beviljat tillståndet om anläggningen i fråga kan bearbeta biprodukter.

10.6 Nedgrävning av biprodukter eller leverans av biprodukter till en deponi

Lagen om biprodukter 517/2015 24-26 §

Biprodukter som uppkommit vid slakt av och styckning av köttet från häst, frilevande och hägnat vilt, hägnade vildsvin och bisonoxar undantagna, hägnade hardjur och reinar jämte biprodukter som härstammar från fisk kan enligt biproduktförordningen i hela landet bortskaffas genom nedgrävning eller leverans till deponi på det sätt som avses i statsrådets förordning (331/2013) om avstjälpningsplatser.

Anläggningar får leverera högst 20 kg före detta livsmedel till en deponi per vecka. Bearbetade före detta animaliska livsmedel får levereras till en deponi för bortskaffande utan kilobegränsning.

Om en företagare tänker leverera biprodukter till en deponi, bör företagaren i förväg utreda om deponin tar emot biprodukter. Om deponin tar emot biprodukter, kan man överenskomma om att biprodukterna omedelbart täcks in och kalkas på det sätt som biproduktförordningen förutsätter efter att biprodukterna anlänt till deponin.

Den som bortskaffar biprodukter genom nedgrävning ska föra bok över de nedgrävda kadavrens eller de andra biprodukternas mängder, kategorier och arter, nedgrävningens datum och nedgrävningens platserna. Bokföringen ska sparas i två år och på begäran uppvisas till tillsynsmyndigheterna. Bokföringsskyldigheten gäller inte nedgrävning av sällskapsdjur eller hela kadaver av hästdjur.

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Vid nedgrävning ska följas de anvisningar som getts om nedgrävning och nedgrävningen får inte äventyra människors eller djurs hälsa. Kommunspecifik information om bortskaffandet av döda djur och andra biprodukter genom nedgrävning får man av den lokala kommunala veterinären och miljömyndigheten.

Biprodukter ska grävas ned på minst en meters djup och omedelbart täckas in. Biprodukter får inte grävas ned i grundvattenområden, i skyddsområden för vattentäcker, närmare än 250 meter från en brunn och inte heller i ett område som snart efter nedgrävningen kommer att plöjas eller grävas upp. Biprodukter får inte grävas ned i sådana emballage eller förpackningar, som inte förmltnar. Vid nedgrävning ska också kraven i hälsoskydds- och miljölagstiftningen beaktas.

10.7 Hantering av biprodukter i avlägsna områden

*Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 artikel 19
Lagen om biprodukter 517/2015 23 §
JSMf 783/2015 om animaliska biprodukter, bilaga 4*

I fråga om bortskaffandet av kadaver av idisslare, svin, fjäderfä och pälsdjur jämte vissa andra biprodukter har Finland indelats i två områden: insamlingsområdet och avlägsna området. Exakta kommunspezifika förteckningar över områdena finner du i bilaga 4 till jord- och skogsbruksministeriets förordning 783/2015.

I avlägsna områden får man bortskaffa vissa biprodukter antingen genom att gräva ned dem eller genom att leverera dem till en deponi. Enligt lagen om biprodukter 517/2015 är dessa:

- före detta animaliska livsmedel som inte medför någon risk för människors och djurs hälsa,
- kategori 2 och 3-material som uppkommer i ett litet slakteri,
- kategori 2 och 3-material som uppkommer i en styckningsanläggning, om anläggningens produktion är högst 5000 kilo benfritt kött per vecka,
- hela kadaver av nötkreatur, får- och getdjur, fjäderfä och svindjur.

Om kategori 2 och 3-material i ett avlägset område förs till en deponi, kan det transporteras bland blandavfall. Då ska hela blandavfallspartiet omedelbart täckas in och vid behov kalkas efter att det anlänt till deponin (se även kapitel 10.6 i denna anvisning). Kraven på att försändelsen åtföljs av ett handelsdokument och att bok förs gäller också sådana avfallstransporter (se även kapitel 8.3 i denna anvisning).

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar**BILAGA I Handelsdokument för kategori 1-material (MODELL)**

Avsändningsdatum.....

BIPRODUKT AV KATEGORI 1 SOM SKA SÄNDAS FÖR VIDAREBEARBETNING: ENDAST FÖR BORTSKAFFANDE**TSE-riskmateriallets/kategori 1-materiallets sammansättning (även djurarten):**.....
.....**Mängd..... beräknad/vägd (onödigt överstryks)****Avsändare**

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Verksamhetsställets adress

Telefon Fax/e-post

Destination

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportmedel

Transportföretag

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportdatum Klockan

.....
Avsändarens underskrift och namnförtydligande.....
Transportörens underskrift och namnförtydligande

Mottagningsdatum Klockslag Mottagen mängd

.....
Mottagarens underskrift och namnförtydligande

Handelsdokumentet upprättas i tre exemplar:

- 1) originalet åtföljer biprodukttransporten till destinationen
- 2) kopian stannar i den avsändande anläggningen
- 3) kopian stannar hos transportören

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar**BILAGA II Handelsdokument för kategori 2-material, material som ska bortskaffas (MODELL)**

Avsändningsdatum.....

BIPRODUKT SOM SKA SÄNDAS TILL EN BEARBETNINGSANLÄGGNING FÖR KATEGORI 2-MATERIAL: EJ AVSETT ATT ANVÄNDAS SOM FODER**Kategori 2-materialets sammansättning (även djurarten):**

.....

Eventuell bearbetning

Mängdberäknad/vägd (onödigt överstryks)**Avsändare**

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Verksamhetsställets adress

Telefon Fax/e-post

Destination

Anläggningens namnGodkännandenummer

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportmedel

Transportföretag

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportdatum Klockan

.....
Avsändarens underskrift och namnförtydligande.....
Transportörens underskrift och namnförtydligande

Mottagningsdatum Klockslag Mottagen mängd

.....
Mottagarens underskrift och namnförtydligande

Handelsdokumentet upprättas i tre exemplar:

- 1) originalet åtföljer biprodukttransporten till destinationen
- 2) kopian stannar i den avsändande anläggningen
- 3) kopian stannar hos transportören

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar**BILAGA III Handelsdokument för kategori 2-material, pälsdjursfoder (MODELL)**

Avsändningsdatum.....

BIPRODUKT AV KATEGORI 2: FÖR UTFODRING AV PÄLSDJUR**Kategori 2-materialets sammansättning (även djurarten):**

.....

Eventuell bearbetning**Mängd**beräknad/vägd (onödigt överstryks)**Avsändare**

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Verksamhetsställets adress

Telefon Fax/e-post

Destination

Anläggningens namnGodkännandenummer.....

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportmedel

Transportföretag

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportdatum Klockan

.....
Avsändarens underskrift och namnförtydligande.....
Transportörens underskrift och namnförtydligande

Mottagningsdatum Klockslag Mottagen mängd.....

.....
Mottagarens underskrift och namnförtydligande

Handelsdokumentet upprättas i tre exemplar:

- 1) originalet åtföljer biprodukttransporten till destinationen
- 2) kopian stannar i den avsändande anläggningen
- 3) kopian stannar hos transportören

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar**BILAGA IV Handelsdokument för kategori 3-material (MODELL)**

Avsändningsdatum.....

BIPRODUKT AV KATEGORI 3: EJ AVSETT ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL**Kategori 3-materialets sammansättning (även djurarten):**

.....

Eventuell bearbetning (såsom djupfrysning):.....**Mängd****beräknad/vägd (onödigt överstryks)****Avsändare**

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Verksamhetsställets adress

Telefon Fax/e-post

Destination

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportmedel

Transportföretag.....

Adress

Telefon Fax/e-post

Transportdatum Klockan

.....
Avsändarens underskrift och namnförtydligande.....
Transportörens underskrift och namnförtydligande

Mottagningsdatum..... Klockslag..... Mottagen mängd

.....
Mottagarens underskrift och namnförtydligande

Handelsdokumentet upprättas i tre exemplar:

- 1) originalet åtföljer biprodukttransporten till destinationen
- 2) kopian stannar i den avsändande anläggningen
- 3) kopian stannar hos transportören

Enheten för livsmedelshygien

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

BILAGA V Kontrollblankett

Datum		Anläggningens godkännandenummer	
Anläggningens namn			
Adress			
Telefonnummer		E-post/fax	
Tillsynsmyndighet			
Telefonnummer		E-post/fax	
Närvarande under kontrollen			
Typ av kontroll	<input type="checkbox"/> Kontroll som ingår i tillsynsplanen	<input type="checkbox"/> Uppföljningsbesök: missförhållandena korrigerade Ja <input type="checkbox"/> / Nej <input type="checkbox"/>	Datum för den föregående kontrollen
1. Allmän information			
Anläggningen är en			
<input type="checkbox"/> köttanläggning	<input type="checkbox"/> ägganläggning	<input type="checkbox"/> lageranläggning	
<input type="checkbox"/> mjölk-anläggning	<input type="checkbox"/> fiskanläggning	<input type="checkbox"/> annan, vad	
Biprodukter som uppkommer i anläggningen			
<input type="checkbox"/> kategori 1-material, inklusive TSE-riskmaterial, mängd i genomsnitt kg/mån			
<input type="checkbox"/> kategori 2-material, annat än naturgödsel, mängd i genomsnitt kg/mån			
<input type="checkbox"/> kategori 2-material, naturgödsel, mängd i genomsnitt kg/mån			
<input type="checkbox"/> kategori 3-material, mängd i genomsnitt kg/mån			
<input type="checkbox"/> hudar och skinn, mängd i genomsnitt kg/mån			
<input type="checkbox"/> före detta livsmedel, mängd i genomsnitt kg/mån			
Biprodukter som sänds bort från anläggningen, vart			
<input type="checkbox"/> kategori 1-material			
<input type="checkbox"/> kategori 2-material för att användas som foder för pälsdjur			
<input type="checkbox"/> kategori 3-material för att användas som foder för pälsdjur/sällskapsdjur			
<input type="checkbox"/> kategori 2 och 3-material för nedgrävning			
<input type="checkbox"/> biprodukterna levereras till bearbetningsanläggningar eller uppsamlingscentraler för biprodukter			
<input type="checkbox"/> biprodukter sänds till ett annat EU-land			
<input type="checkbox"/> annanstans, vart			

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

2. Utrymmena och verksamheten i anläggningen: insamlingen av biprodukter (Oiva-bedömningsanvisningarna 5.7 och 5.8)				
	A (utmärkt)	B (bra)	C (bör korrigeras)	D (dålig)
Biproduktkärnen är korrekt märkta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biprodukterna har kategoriserats på rätt sätt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biproduktkärnen är hela, täta och tillräckligt rena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Korskontamination har förhindrats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kärnen överfylls inte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mängden kärn är tillräcklig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Missförhållanden och utsatta tider för korrigerings:				
3. Utrymmena och verksamheten i anläggningen: förvaringen av biprodukter (Oiva-bedömningsanvisningarna 5.7 och 5.8)				
	A (utmärkt)	B (bra)	C (bör korrigeras)	D (dålig)
Utrymmena är tillräckliga	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utrymmena är hygieniska	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kärnen som används för förvaring av biprodukter är hela och täta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mängden förvaringskärn är tillräcklig och kärnen är märkta på korrekt sätt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kärnen är skyddade mot skadedjur och lakvatten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Missförhållanden och utsatta tider för korrigerings:				
4. Hanteringen av biprodukter som kommer att användas som foder (Oiva-bedömningsanvisning 5.8)				
	A (utmärkt)	B (bra)	C (bör korrigeras)	D (dålig)
I planen för egenkontroll ingår en beskrivning av verksamheten som hänför sig till foder. Om det i samband med livsmedelslokalen finns en sådan anläggning, som avses i biproduktförordningen, finns för den ett egenkontrollsystem som bygger på HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anläggningen har registrerat sig som en foderföretagare, om den levererar biprodukter för att användas som foder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uppsamlingscentralen eller någon annan biproduktanläggning i samband med anläggningen har registrerats eller så har man ansökt om godkännande för den på det sätt som biproduktförordningen förutsätter (såsom en anläggning som tillverkar färdigt foder för sällskapsdjur) och den är införd i Eviras förteckningar över biproduktanläggningar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Märkningarna på förpackningarna till syrabehandlat foder avsett för pälsdjur och färdigt foder för sällskapsdjur (inte råvaran) överensstämmer med kraven	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Att biprodukterna som ska användas som foder är tjänliga som foder kontrolleras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biprodukterna som kommer att användas som foder kyls / fryses / syrabehandlas tillräckligt snabbt efter att de samlats in	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Missförhållanden och utsatta tider för korrigerigering:				
5. Transporten av biprodukter (Oiva-bedömningsanvisningarna 5.8 och 15.5)				
	A (ut- märkt)	B (bra)	C (bör korri- geras)	D (dålig)
Kärnen som används för transport förvaras på korrekt sätt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transportkärnen är korrekt märkta, de är hela, täta och rena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transport med egen materiel: det är möjligt att tvätta kärnen, om de inte är engångskärl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transport som köpt transport: om transporten inte är en biverksamhet till den övriga verksamheten i anläggningen, är transportföretaget korrekt registrerat i avfallsregistret eller i Eviras register över biprodukttransporter eller fodertransporter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Destinationsanläggningen/anläggningarna har godkänts på det sätt som avses i biproduktförordningen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Missförhållanden och utsatta tider för korrigerigering:				
6. Egenkontrollbokföringen (Oiva-bedömningsanvisningarna 5.7, 5.8 och 15.5)				
	A (ut- märkt)	B (bra)	C (bör korri- geras)	D (då- lig)
Handelsdokumenten är korrekta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Över bortsända biprodukter har förts bok (såsom handelsdokumenten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anmälningar om leveranser till en deponi har lämnats vid behov	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anmälningar om nedgrävningar har lämnats vid behov	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperaturerna har antecknats vid behov	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaringstiden är korrekt (2 år)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Över utbildning och inskolning förs bok	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Övriga anteckningar som hänför sig till biprodukter och som företagaren fastställt i sin egenkontroll är korrekta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avvikelserna och de korrigerande åtgärderna har antecknats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Missförhållanden och utsatta tider för korrigerigering:				
Tillämpade rättsnormer: Livsmedelslagen 23/2006 Jord- och skogsbruksministeriets förordning 795/2014 om livsmedelshygien i anläggningar				

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar

Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009	
Kontrollantens underskrift och namnförtydligande	Företagarens underskrift och namnförtydligande

