



Levering af restprodukter til foderbrug fra virksomheder med køkken, og fra visse virksomheder med eller uden køkkenaktivitet

Brug af restprodukter fra fødevarer som foder

Når man ønsker at bruge restprodukter fra fødevarer, dvs. tidligere fødevarer og rester fra fødevareproduktion, som foder, er det vigtigt at tage højde for at fodersikkerheden og dyresundheden ikke bringes i fare.

Nogle af de smitstoffer, der kan overføres fra disse restprodukter, giver kun sygdom hos dyr. Det kan derfor være sikre fødevarer for mennesker at spise, selvom dyr bliver syge af at æde resterne. Eksempelvis kan afrikansk svinepest overleve i lufttørret skinke i mange måneder. Mennesker bliver ikke syge af at spise fødevarer som indeholder afrikansk svinepestvirus, og det er på den måde ikke farligt for mennesker, men farligt for grise at spise.

For at beskytte dyrene, er der derfor forskellige regler for, hvilke restprodukter der må bruges som foder. Brug af restprodukter, herunder tidligere fødevarer, som foder til dyr reguleres bl.a. i reglerne for animalske biprodukter (ABP-lovgivningen).

Levering af restprodukter til foderbrug kan lade sig gøre under visse betingelser. Betingelserne beskrives nedenfor.

Brug af køkken- og madaffald som foder er forbudt

Det er forbudt at fodre opdrættede dyr, bortset fra pelsdyr, med køkken- og madaffald eller med fodermidler, der indeholder eller er afledt af køkken- og madaffald¹.

Køkken- og madaffald er defineret som ”alle affaldsfødevarer, herunder brugt madolie, med oprindelse i restauranter, cateringvirksomheder og køkkener, herunder centralkøkkener og husholdningskøkkener”².

Forbuddet dækker med andre ord fødevarerester fra både restaurantkøkkener, og fødevarerester fra køkkenafdelinger i andre typer af fødevarevirksomheder, fx catering-virksomheder, specialforretninger med servering og serveringsvirksomheder.

¹ Forordningen om animalske biprodukter (1069/2009), artikel 11, stk. 1 b)

² Gennemførelsesforordningen (142/2011), bilag I, nr. 22

Tidligere fødevarer med animalsk indhold samt vegetabiliske restprodukter, som må leveres direkte som foder

Ved 'levering direkte som foder', menes at den tidligere fødevarer kan benyttes som foder uden foregående forarbejdning på et forarbejdningsanlæg som er godkendt efter forordningen om animalske biprodukter.

Tidligere fødevarer er i forordningen om animalske biprodukter beskrevet som: "Animalske produkter eller fødevarer indeholdende animalske produkter, som ikke længere er bestemt til konsum af kommercielle grunde eller på grund af fremstillingsvanskeligheder, mangler ved emballagen eller andre fejl, der ikke indebærer nogen risiko for folke- eller dyresundheden".

Tidligere fødevarer og vegetabiliske restprodukter vil ofte kunne anvendes direkte som foder til opdrættede dyr. Det drejer sig typisk om tidligere fødevarer og vegetabiliske restprodukter som leveres fra detailbutikker, som fx supermarkeder og grønthandlere og fra fødevarer virksomheder i engrosledet. I afsnit nedenfor præsenteres dog forskellige begrænsninger vedrørende brug af tidligere fødevarer og vegetabiliske restprodukter fra detailbagerier, brødske i detailbutikker og virksomheder med køkkenaktivitet.

Eksempler på typer af tidligere fødevarer og vegetabiliske restprodukter som kan bruges direkte som foder til fødevarerproducerende dyr (kvæg, grise og fjerkræ, etc.):

1. Vegetabiliske restprodukter og/eller tidligere fødevarer uden indhold af animalsk oprindelse, fx frugt og grønt.
2. Tidligere fødevarer, der er sammensatte fødevarer og som indeholder én eller flere af følgende animalske ingredienser: mælk, mælkebaserede produkter, produkter afledt af mælk, æg, ægprodukter, honning, animalsk fedt, kollagen eller gelatine fra ikke-drøvtyggere (fx grise).
3. Tidligere fødevarer, der indeholder kollagen og/eller gelatine fra ikke-drøvtyggere (fx grise) kan anvendes som foder. Disse tidligere fødevarer kan fx være vingummi eller marmelade.

Produkterne skal være færdigt forarbejdede som fødevarer, og de skal hele tiden have været holdt adskilt fra andet animalsk materiale, som fx kød og fisk. Disse tidligere fødevarer kan fx være brød, kager, chips m.m.

Du kan læse mere om tidligere fødevarer på Fødevarerstyrelsens hjemmeside på følgende link.

[Her kan du læse mere om tidligere fødevarer.](#)

Levering af foder fra detailbagerier

Her er skitseret forskellige typer af detailbagerier og deres muligheder for at levere rester til foderbrug:

1. Traditionelle bagerier, dvs. bagerier som udelukkende producerer og sælger brød og kager, kan levere tidligere fødevarer/restprodukter (med undtagelse af flødeskums- og lagkager) direkte som foder til fødevarerproducerende dyr.
2. Bagerier, der fremstiller og sælger brød, kager samt fx pølsehorn, må levere noget brød og nogle kager direkte som foder til fødevarerproducerende dyr. Tidligere fødevarer kan leveres direkte som foder, forudsat at virksomheden under opbevaring og produktion har sikret adskillelse mellem det, der leveres som foder og det, som ikke må leveres direkte som foder.

Bagerierne må ikke levere flødeskums- og lagkager samt pølsehorn, focacciaboller og pizza *slices* m.m. som indeholder kød og/eller fisk direkte som foder.

3. Bagerier, der fremstiller og sælger brød, kager, fx pølsehorn samt spiseklare sandwiches, smurte rundstykker med pålæg m.m., må levere noget brød og nogle kager direkte som foder til fødevarerproducerende dyr. Tidligere fødevarer kan leveres som foder, forudsat at virksomheden under opbevaring og produktion har sikret adskillelse mellem det, der kan leveres som foder og det, som ikke må leveres som foder. Fx kan brød i bageriudsalget, hvor kunder ikke har adgang, leveres som foder, hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at virksomheden har fornuftige og implementerede procedurer til at holde usolgt brød (fx fra hylder/stativ) adskilt fra de områder hvor sandwiches og smurte rundstykker håndteres/opbevares (fx på bord/i salgsmontre).

Bagerierne må ikke levere flødeskums- og lagkager eller pølsehorn, focacciaboller og pizza *slices*, m.m. som indeholder kød og/eller fisk direkte som foder. Smurte sandwiches, smurte rundstykker m.m. må ikke leveres som foder, da disse er køkken- og madaffald.

4. Bagerier med serveringsafdeling må ikke levere tidligere fødevarer og fødevarerester som foder fra virksomhedens serveringsafdeling, da disse produkter er køkken- og madaffald.

Disse bagerier kan fra deres bageriafdeling og/eller bageriudsalg levere noget brød og nogle kager direkte som foder til fødevarerproducerende dyr. Tidligere fødevarer kan leveres direkte som foder, forudsat at virksomheden under opbevaring og produktion har sikret adskillelse mellem det, der leveres som foder og det, som ikke må leveres som foder.

Bagerierne må ikke levere flødeskums- og lagkager samt pølsehorn, focacciaboller og pizza *slices* m.m. som indeholder kød og/eller fisk direkte som foder fra deres bageriafdeling.

Levering af restprodukter fra bagerier

Nogle af forudsætningerne for at kunne levere restprodukter direkte til foder, er: 1. Restprodukter, der leveres direkte til foder, skal altid være færdigforarbejdede som fødevarer. 2. Restprodukttyper, som må leveres direkte til foder, skal hele tiden have været <u>holdt adskilt</u> fra alle andre restprodukttyper.	Må leveres direkte til foder	Må leveres til brug udenfor foderkæden, fx til biogas
Færdigbagt brød	X	X
Færdigbagte kager	X	X
Færdigbagte kager med flødeskum, creme, herunder lagkager m.m.		X
Færdigbagte brødprodukter som indeholder kød/fisk, fx pizzasnegle, pølsehorn m.m.		X
Smurte sandwiches/rundstykker m.m.		X
Alle produkter fra serveringsområder, fx fødevarerester fra caféborde		X
Alle produkter som kunder har haft adgang til (dvs. mulighed for at røre ved)		X

Bemærk at dette skema indeholder forsimplede eksempler. Skemaet er ikke fyldestgørende. Der er flere forhold der skal opfyldes før bagerier må levere restprodukter til foder. Læs mere om dette på Fødevarestyrelsens hjemmeside om Tidligere fødevarer som foder til dyr.

Fødevarestyrelsen juni 2020

Begrænsning for levering af restprodukter fra brødske i detailbutikker

Ved brødske i detailbutikker menes skabe hvor fx brød, pølsehorn, focaccia med/uden skinke og pepperoni, wienerbrød og lignende med animalsk indhold placeres til selvbetjening.

Det er normalt ikke praktisk muligt at sikre adskillelse mellem brødprodukter med og uden kød/fisk, når kunderne har direkte adgang til fødevarerne. Derfor kan der som udgangspunkt ikke leveres tidligere fødevarer fra brødske direkte som foder.

Beskrivelse af køkkenaktivitet og relaterede begreber

Køkken er ikke defineret i fødevarer-, foder- eller ABP-lovgivningen. Da køkken- og madaffald kan stamme fra flere typer fødevareraktiviteter, er det nedenfor beskrevet, hvordan Fødevarerstyrelsen forstår begrebet ”køkkenaktivitet”, og der gives eksempler på, hvornår fødevarerestene skal betragtes som køkken- og madaffald. Der er også beskrevet, hvornår restprodukter, fx tidligere fødevarer, kan leveres til foderbrug.

Køkkenaktivitet: Aktivitet, der foregår i et køkken, og som omfatter madlavning og tilberedning af mad. Ved tilberedning af mad menes at fremstille en madret og/eller gøre den klar til servering.

Køkkenaktiviteter er dermed alle former for tilberedningsaktiviteter i cateringvirksomheder, centralkøkkener og restauranter samt lignende aktiviteter, som foregår i afgrænsede områder som normalt ikke betragtes som køkkener, i andre typer detailbutikker, fx tankstationer.

Det hører således under køkkenaktiviteter, når der fx:

- 1) smøres sandwiches
- 2) varmes pølser, burgere m.m.
- 3) opbevares frugt og grønt sammen med fødevarer af animalsk oprindelse i køleskabe/kølerum
- 4) snittes frugt og grøntsager
- 5) koges grøntsager m.m.
- 6) på anden måde tilberedes mad

Forhold i fødevareraktiviteter med køkken og eller køkkenaktiviteter, som gør det muligt at kunne levere frugt- og grøntrester til foderkæden

Hovedreglen er, at virksomheder med køkken og eller køkkenaktivitet ikke kan levere restprodukter til foderbrug. Dette gælder for virksomheder der er registreret som ”Serveringsvirksomhed – Restauranter m.v.”

Der er dog særlige situationer, hvor en virksomhed med køkken og/eller køkkenaktivitet vil kunne levere frugt- og grøntrester som foder:

1. De fysiske forhold på en virksomhed med køkken og/eller køkkenaktivitet skal gøre det muligt, at frugt og grøntsager (fødevarer) og deres afledte restprodukter opbevares og håndteres i et særligt lokale adskilt fra køkkenet.
Et sådant lokale kan fx angives som et grønt-rum, men ikke som et grovkøkken.
2. Fødevarerne kan sorteres og grovrenses i grønt-rummet, hvorved der opstår restprodukter, fx i form af skræller og fraskær. Ved grovrensning forstås fx afskæring af rod og top af rodfrugter, fjernelse af

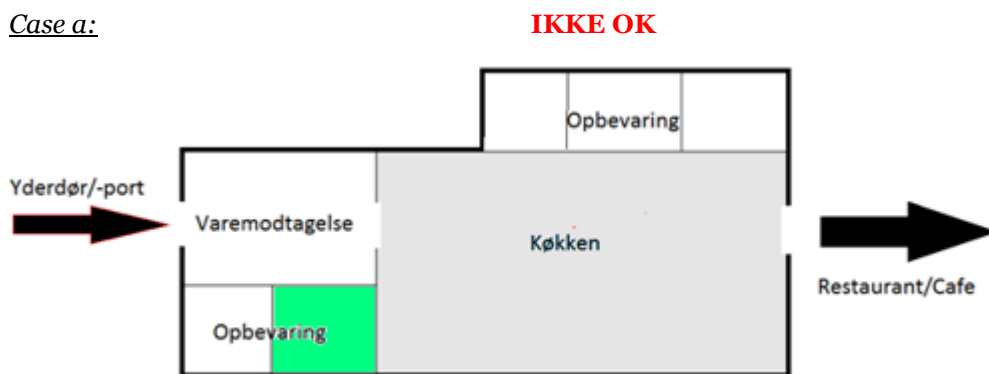
yderste blade på blomkål, salat og porrer, skrælning af rodfrugter o.l.
Der må ikke tilberedes frugter og grøntsager i samme rum, da dette er køkkenaktivitet.

3. Virksomheden skal have implementeret procedurer til at sikre, at frugt- og grøntrester håndteres efter foderreglerne.

Det betyder bl.a., at virksomheden skal sikre, at personalet har den fornødne viden om at håndtere frugt- og grøntresterne hygiejnisk forsvarligt, og at disse ikke forveksles med rester, der skal kasseres (dvs. køkken- og madaffald).

Eksempler på fødevarer virksomheder med køkken/køkkenaktivitet, som ikke opfylder indretningsmæssige forhold, for at kunne levere frugt- og grøntrester til foderkæden, samt ét eksempel på fødevarer virksomheder, der opfylder de nødvendige indretningsmæssige forhold

Case a:



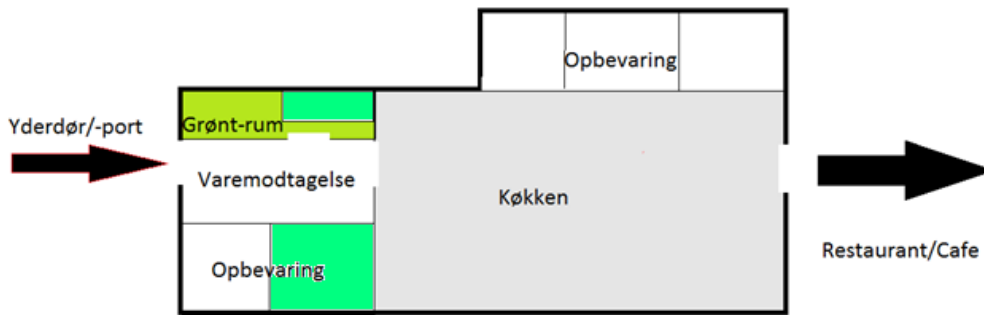
Flow:

- 1) Fødevarer modtages, og
- 2) frugt og grøntsager (fødevarer) placeres i særskilt opbevaringsrum (tørlager, kølerum, etc.) kun til disse varer (dvs. dedikerede rum), og
- 3) frugt og grøntsager (fødevarer) håndteres i køkken, evt. i en dedikeret afdeling af køkkenet med dedikerede køkkenredskaber.

Ad. 3) Virksomheden må ikke levere frugt- og grøntrester til foderkæden.

Case b:

KAN VÆRE OK



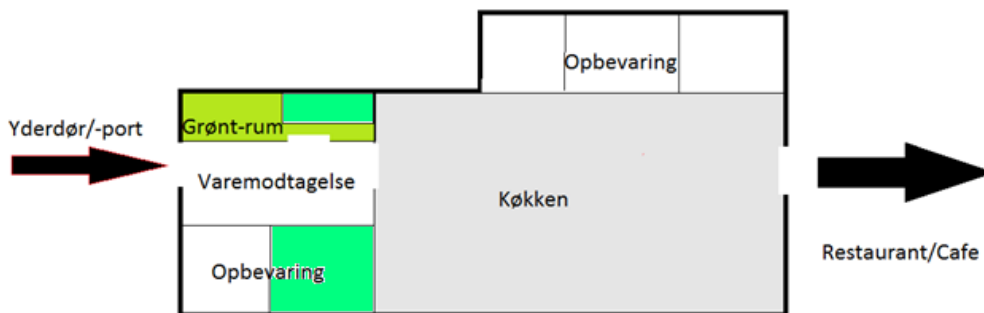
Flow:

- 1) Fødevarer modtages, og
- 2) frugt og grøntsager (fødevarer) føres direkte til særskilte opbevaringsrum (tørlager, kølerum, etc.) forbeholdt disse fødevarer (dvs. dedikerede rum) uden at komme ind i køkkenet og
- 3) frugt og grøntsager (fødevarer) føres - uden at komme ind i køkkenet - til dedikeret grønt rum, hvor frugten eller grøntsagerne sorteres og evt. grovrenses, hvorved der opstår nogle restprodukter i form af skræller og fraskær, og
- 4) disse frugt- og grøntrester opbevares i dedikeret rum og kommer ikke ind i køkkenet.

Ad. 1-4) Virksomheden kan levere frugt- og grøntrester til foderkæden.

Case c:

IKKE OK PGA. TILBEREDNINGSAKTIVITET I GRØNTRUM



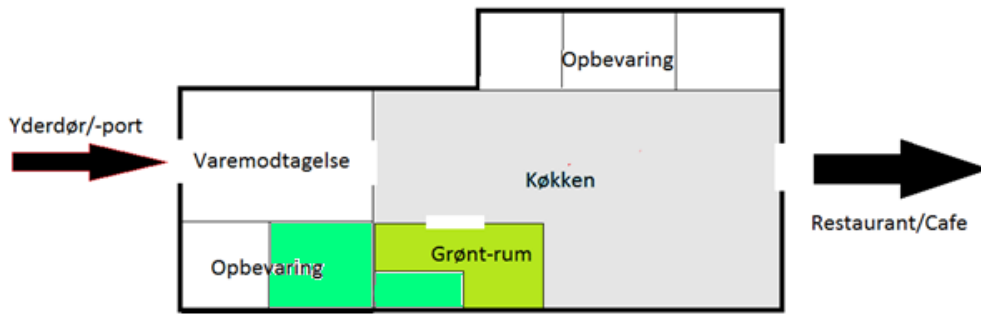
Flow:

- 1) Fødevarer modtages, og
- 2) frugt og grøntsager (fødevarer) føres direkte til særskilte opbevaringsrum (tørlager, kølerum, etc.) forbeholdt disse fødevarer (dvs. dedikerede rum) uden at komme ind i køkkenet og
- 3) frugt og grøntsager (fødevarer) føres - uden at komme ind i køkkenet - til dedikeret grønt rum, hvor frugten eller grøntsagerne sorteres og evt. grovrenses, hvorved der opstår nogle restprodukter i form af skræller og fraskær, og
- 4) frugt og grøntsager (fødevarer) i grøntrum tilberedes fx ved snitning, rivning, skæring i skiver og eller kogning. Denne tilberedning er køkkenaktiviteter.
- 5) disse frugt- og grøntrester opbevares i dedikeret rum og kommer ikke ind i køkkenet.

Ad. 4) Virksomheden kan ikke levere frugt- og grøntrester til foderkæden.

Case d:

IKKE OK



Flow:

- 1) Fødevarer modtages, og
- 2a) frugt og grøntsager (fødevarer) placeres i særskilt opbevaringsrum (tørlager, kølerum, etc.) kun til disse fødevarer (dvs. dedikerede rum), eller
- 2b) frugt og grøntsager (fødevarer) føres gennem køkken og placeres i særskilt opbevaringsrum (tørlager, kølerum, etc.) kun til disse fødevarer (dvs. dedikerede rum),
- 3) frugt og grøntsager (fødevarer) føres/er ført gennem køkken til et dedikeret grønt-rum, hvor frugten eller grøntsagerne sorteres og evt. grovrenses, hvorved der opstår nogle restprodukter i form af skræller og fraskær
- 4) frugt- og grøntrester opbevares i dedikeret rum, men kan kun føres ud af virksomheden via køkkenet

Ad. 2b), 3) og/eller 4) Virksomheden må ikke levere frugt- og grøntrester til foderkæden.

Andre anvendelsesmuligheder for restprodukter

Fødevarestyrelsen støtter virksomheders indsats for at bidrage til ressourceeffektiv anvendelse af rester fra deres fødevareraktivitet. De restprodukter som ikke anvendes til foder er eksempelvis:

- Køkken- og madaffald fra serveringsafdelinger i fx cafeer, restauranter, kantiner, bagerier m.m.
- Alle brødprodukter fra brødske i detailbutikker

Disse restprodukter kan leveres til et anlæg, der er registreret eller godkendt efter forordningen om animalske biprodukter, fx et biogasanlæg.