

LIVSMEDELSFRAMSTÄLLNING

Branschen livsmedelsframställning genererade 702 000 ton avfall i Sverige 2018, varav cirka 2 600 ton farligt avfall. Det motsvarar 69 respektive 0,3 kilogram per person.

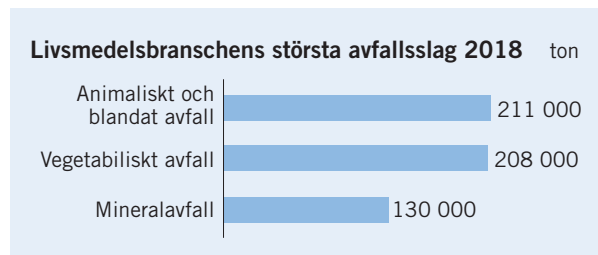
Branschen omfattar livsmedelsindustrin och tobaksindustrin. De största livsmedelsföretagen är slakterier, charkuterier, mejerier och bagerier som tillsammans står för närmare hälften av antalet sysselsatta. Branschen omfattar även exempelvis spannmålsföretag, fiskföretag, bryggerier, kafferosterier, grönsaksförädlare, stärkelsefabriker, djurfoderföretag, sockerbruk samt snus- och tobaksföretag.

NÄSTAN ENBART ICKE-FARLIGT AVFALL

De icke-farliga avfallsslag som uppkom i störst omfattning från livsmedelsbranschen 2018 var animaliskt och blandat avfall, vegetabiliskt avfall och mineralavfall. Animaliskt och blandat avfall utgörs av delar från djur, exempelvis slakteriavfall och fiskrens.

Vegetabiliskt avfall är växtdelar, exempelvis skal och kärnhus, samt slam från tvättning och rengöring av vegetabiliska råvaror. Mineralavfall uppkommer främst i form av jord från rengöring och tvättning av rotfrukter.

Den totala andelen farligt avfall i livsmedelsbranschen låg 2018 under 0,5 procent. Vanligt förekommande farliga avfallsslag är oljeavfall, kemiska rester och uttjänta fordon som exempelvis använts vid transport av råvaror till livsmedelsindustrierna.



ALLA RESTPRODUKTER ÄR INTE AVFALL

Vid livsmedelsframställning uppstår olika restprodukter. De klassas ibland som avfall och ingår då i avfallsstatistiken. I andra fall uppfyller de specifika kriterier och klassas i stället som biprodukter som inte ingår i avfallsstatistiken. Exempel på biprodukter som ofta används till djurfoder är fetter, vassle, fiskrens och restprodukter från alkoholtillverkning.

”Företag arbetar oupphörligt för att förädla sidoströmmar och för att hitta avsättning för restprodukterna, antingen som foder eller ännu hellre till konsumentledet. Det är en fråga om affärer.”

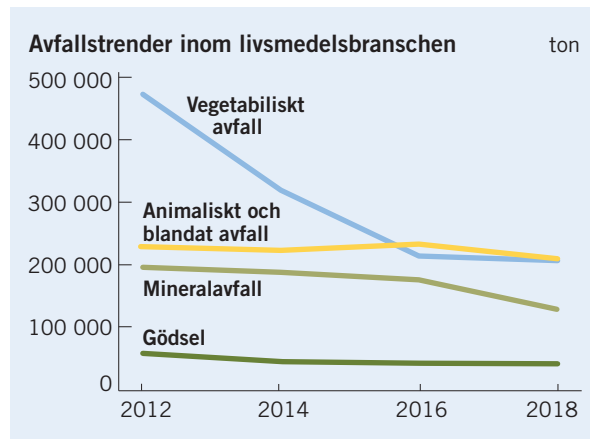
Sara Sundquist,
Livsmedelsföretagen

STÖRSTA AVFALLSSLAGEN STABILA DE SENASTE ÅREN

Från 2012 till 2016 dokumenterades en relativt stor minskning av livsmedelsbranschens vegetabiliska avfall, som sedan legat på en relativt jämn nivå.

Minskningen kan åtminstone delvis bero på livsmedelsföretagens strävan att förädla restprodukter så att de klassas som biprodukter i stället för avfall.

I övrigt har mängden av de avfallsslag som uppkommer i störst omfattning i livsmedelsbranschen varit relativt konstant under senare år.



FAKTA OM MATAVFALL

- I livsmedelsindustrin uppkommer olika typer av matavfall, exempelvis blod, fetter, degspill, bröd, kex och förpackade mejeriprodukter. Branschen genererar både oundvikligt och onödigt matavfall. Exempel på oundvikligt matavfall är blod och juicerester från spolning av rör. Exempel på onödigt matavfall (ofta kallat matsvinn) är förpackade mejeriprodukter samt degrester och bröd.
- Matavfall från livsmedelsproduktionen ingår i branschens två största avfallsslag: vegetabiliskt samt animaliskt och blandat avfall. I dessa avfallsslag ingår även annat än matavfall, eftersom restprodukter som inte var avsedda som människoföda inte räknas som matavfall. Det kan till exempel vara tarmar, tarm innehåll, ben, fjädrar och andra djurdelar från slakterier.
- Mer fakta finns i rapporten [Matavfall i Sverige](#), som finns att hämta på Naturvårdsverkets hemsida.

MER INFORMATION

Christina Anderzén, Naturvårdsverket
010-698 10 00
avfallsstatistik@naturvardsverket.se

Läs mer: [Naturvårdsverkets fakta om avfall](#)

Skräddarsy din avfallsstatistik: [SCB:s statistikdatabas – Avfall, uppkommet och behandlat](#)

© Naturvårdsverket 2020

Text och utformning: SMED, Svenska MiljöEmissionsData