Återtagsverksamhet av frilevande vilt vid en godkänd anläggning

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Godkända livsmedelsanläggningar kan få bedriva återtagsverksamhet där jägare lämnar in vilt eller kött av vilt som förädlas för att sedan lämnas tillbaka till jägaren för konsumtion i jägarens eget hushåll. Här beskrivs vad som gäller för återtagsverksamhet av vilt vid en godkänd anläggning.

Ord och uttryck

I denna text betyder:

- *kött av vilt* – kött av frilevande vilt, det vill säga avhudade slaktkroppar, fåglar utan fjäderdräkt, alla ätliga delar av djuret, inklusive blod. I begreppet kött av vilt ingår även styckdetaljer och malet kött.
- *besiktigat kött av vilt* – kött som besiktigats av Livsmedelsverket och kontroll-/identifieringsmärkts vid en godkänd vilthanteringsanläggning
- *godkänd anläggning* – en anläggning som godkänts av Livsmedelsverket enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 853/2004 för hantering och/eller bearbetning av kött
- Vad som avses med jägare beskrivs i vägledningen om Jakt och vilt.
- Vad kött är framgår av punkt 1.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
- Vad frilevande vilt är framgår av punkt 1.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Vad är återtagsverksamhet för vilt

Återtagsverksamhet för vilt är en aktivitet som livsmedelsföretagare kan bedriva vid godkända anläggningar. Aktiviteten innebär att jägaren lämnar in frilevande vilt eller kött av sådant vilt till den godkända anläggningen för förädling och att jägaren sedan hämtar produkterna som gjorts av det viltet/köttet. Produkterna är endast för konsumtion inom jägarens eget hushåll. För denna aktivitet vid en godkänd anläggning gäller kraven i förordning (EG) nr 852/2004.

Om anläggningen har rätt förutsättningar kan återtagsverksamhet av vilt vara att till exempel slakta upp och förädla köttet till mindre styckningsdetaljer eller tillverka korv eller andra köttprodukter och sedan lämna tillbaka dessa till jägaren. Detta vilt och viltkött behöver inte besiktas av Livsmedelsverkets personal vid en vilthanteringsanläggning.

Detta gäller enbart frilevande vilt och kött av frilevande vilt, inklusive vildsvin. När det gäller björn och andra arter som är mottagliga för trikinos ska de alltid lämnas till en vilthanteringsanläggning där viltet besiktas. Det följer av reglerna i 61 § och 63 § LIVSFS 2005:20.

De förädlade produkterna ska återlämnas till jägaren för dennes privata konsumtion. Produkterna får inte levereras vidare till andra konsumenter eller till butik, restaurang eller någon annan livsmedelsanläggning.

Vid återtagsverksamheten kan den godkända anläggningen vid behov tillföra andra råvaror, såsom kött från godkända anläggningar, fett, salt, kryddor, utöver det viltkött som jägaren lämnat in.

Exempel på återtagsverksamhet av vilt vid en godkänd anläggning:

- Uppslaktning och styckning av vilt
  Jägaren lämnar in helt vilt till en vilthanteringsanläggning och får tillbaka kött i olika styckdetaljer i en låda.
- Tillverkning av korv
  Jägaren lämnar in kött av en älg till en korvtillverkare och får tillbaka grillkorv gjord på köttet.
- Rökning av kött
  Jägaren lämnar in skinkor av vildsvin till ett rökeri och får tillbaka varmrökt och skivad skinka.

Läs mer om:
Jakt och vilt
Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

Meddela kontrollmyndigheten innan start

Om ett företag som har en godkänd anläggning och vill erbjuda återtagsverksamhet för vilt, ska det meddelas till sin kontrollmyndighet innan återtagsverksamheten startar. Se artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004. Aktiviteten läggs till i anläggningens riskklassning med beslut om kontrollfrekvens för anläggningen.

Grundförutsättningar och HACCP

Lagstiftningens krav för säkra livsmedel gäller även vid återtagsverksamhet av vilt, se bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004. Det innebär bland annat att lokaler och rutiner för hantering och rengöring ska vara anpassade för verksamheten. Personalen ska ha den kompetens som behövs och företaget ska ha identifierat och hanterar de faror och risker som verksamheten innebär.

Det måste finnas en tydlig särhållning mellan de livsmedel som omfattas av kraven enligt förordning (EG) nr 853/2004 och återtagsverksamheten. Detta för att minimera risken för sammanblandning och kontamination från återtagsverksamheten. Hanteringen vid återtagsverksamheten kan vara skild åt antingen i tid eller rum.

Det är viktigt att produktionsflödet för denna del av verksamheten finns med i de HACCP-baserade förfaranden vid anläggningen.

Läs mer om:
Livsmedelssäkerhet
Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav
HACCP

Särhållning och spårbarhet

Vid återtagsverksamhet av vilt ska de förädlade produkterna återlämnas till jägarna för privat konsumtion. Livsmedelsföretagaren måste därför kunna visa att produkterna inte säljs eller överlåts till någon annan.

Livsmedelsföretagaren ska också kunna visa att produkterna eller råvaror som hör till återtagsverksamheten inte går vidare i livsmedelskedjan.

Därutöver ska företagaren uppfylla de vanliga spårbarhetskraven bakåt i kedjan enligt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

För särhållning och spårbarhet kan företagaren behöva dokumentera följande uppgifter:

- vad som tagits emot,
- hur mycket som tagits emot,
- när det togs emot,
- vilken jägare som gjorde leveransen,
- vilka slags produkter som företagaren lämnat tillbaka,
- hur mycket som lämnats tillbaka och
- när de förädlade produkterna lämnades tillbaka.

Ett sätt att hålla isär kött och produkter från inlämning till utlämning kan till exempel vara att märka upp dem.

Läs mer om:
Spårbarhet

Märkning

Vid återtagsverksamhet av vilt vid godkända anläggningar anses de produkter som lämnas tillbaka till jägaren vara förpackade på försäljningsstället på konsumentens begäran.

Läs mer om vilka uppgifter som ska lämnas och hur:
Obligatoriskt att informera om

De förädlade produkterna får inte märkas med identifieringsmärke (oval-märkning) eftersom de inte uppfyller kraven i förordning (EG) nr 853/2004.

Tänk särskilt på vid återtagsverksamhet av frilevande vilt:

- Vilt och kött av vilt som lämnats in av jägare ska under hela processen vara separerad från produktion av de livsmedel som får säljas vidare.
  - Viltet och köttet är inte besiktat av officiell veterinär.
  - Om samma ytor, utrustning eller utrymmen används ska det ske med en mellanliggande rengöring av dessa.
  - Viltet, köttet och produkterna bör vara tydligt märkta för att inte sammanblandas med andra livsmedel som hanteras på anläggningen och för att jägaren ska kunna få tillbaka produkter av det kött som denne lämnade in.
- Vilt, och särskilt vildsvin, är förknippade med faror som anläggningen inom sin godkända verksamhet kanske inte hanterar.
  Läs mer om dessa faror: Vildsvinskött
- Skottrensning är särskilt viktigt om djuret är skjutet med blyinnehållande ammunition. Var extra noga med skottrensningen om du inte vet med vilken sorts ammunition viltet är skjutet med. Läs mer om faror i vilt: Jakt
- Personalen ska ha den kompetens som behövs för att utföra sina uppgifter. Se kapitel XII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
  Se även Krav för att ta emot vilt direkt från jägare.
- Livsmedelsföretaget har rutiner för att göra en bedömning av inkommande råvaror så att livsmedlen uppfyller kraven på säkra livsmedel. Se kapitel IX i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Med undantag för vildsvin får återtag av vilt som kan bära trikiner endast göras efter besiktning och provtagning vid en godkänd vilthanteringsanläggning.
- Lokalen och utrustningen måste vara utformad så att den uppfyller kraven på livsmedelslokaler i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Vissa moment kan av hygieniska skäl behöva särskilda utrymmen. Till exempel är Livsmedelsverkets bedömning att det i regel behövs ett separat rum avsett för avhudning och/eller plockning samt urtagning av vilt.
- Hanteringen av animaliska biprodukter – ABP kan behöva anpassas.

Senast uppdaterad 15 december 2025 Ansvarig grupp ROR_LH