Minneslista vid godkännande: hägnat vilt

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Använd minneslistan nedan vid godkännandeprövning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004.

Frågeställningarna bygger på lagkrav ur förordning (EG) nr 853/2004 gällande hägnat vilt och ska alltid användas tillsammans med

Minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

Skyddsombud från Område Livsmedelskontroll ska om möjligt delta och arbetsmiljöaspekterna beaktas vid godkännandeprövningar.

Fråga	Kött från hägnat vilt
1.1	Bestämmelserna om infrastrukturella förutsättningar i avsnitt I och II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska tillämpas på produktion och utsläppande på marknaden av kött från hägnat vilt av partåiga däggdjur (hjortdjur och vildsvin) samt strutsfåglar. *Kommentar: se* Minneslistan för slakt av tama hov- och klövdjur samt Minneslistan för slakt av fjäderfä och hardjur. Se avsnitt III, punkt 1-2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
2.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: • information om trikinprovtagning.

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KLG