Minneslista vid godkännande: vilthanteringsanläggning

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 vilthanteringsanläggningar 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	**Slakthygien**
1.1	Finns, om anläggningen även slaktar tamboskap, särskilda utrymmen för att ta emot respektive lagra icke avhudade slaktkroppar såväl av hägnat vilt som frilevande vilt? Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 19 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	**Hantering av storvilt**
2.1	Finns, om så bedöms nödvändigt, utrustning för aktiv nedkylning till 7°C av icke avhudade slaktkroppar av storvilt (lokal enligt pkt 1.1 ovan)? *Kommentar: bedömning om nedkylning är nödvändig måste göras i varje enskilt godkännandeärende.* Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.2	Finns, för storvilt, infrastrukturella förutsättningar för att efter uppslaktning kyla ner köttet till en temperatur på högst 7°C? Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.3	Finns infrastrukturella förutsättningar för att före avhudning lagra och hantera kött av storvilt åtskilt från andra livsmedel? Köttet får inte frysas ned före avhudning. Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 8a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.4	Finns infrastrukturella förutsättningar för att, efter avhudningen, genomföra köttbesiktning i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004? Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 8b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Hantering av småvilt
3.1	Finns, om så bedöms nödvändigt, utrustning för aktiv nedkylning till 4°C av icke avhudade slaktkroppar av småvilt (lokal enligt pkt 1.1 ovan)? *Kommentar: bedömning om nedkylning är nödvändig måste göras i varje enskilt godkännandeärende.* Se avsnitt IV, kapitel III, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
3.2	Finns, för småvilt, infrastrukturella förutsättningar för att efter uppslaktning kyla ner köttet till en temperatur på högst 4°C? Se avsnitt IV, kapitel III, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
4.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: • information om trikinprovtagning • intyg från utbildad person, alternativt komplett organuppsättning.

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KLG