Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

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

Frilevande vilt som fällts av jägare och kött från sådant vilt kan levereras på olika sätt. Beroende på vilket slags vilt det är, hur viltet eller köttet levereras och i vilka mängder detta sker, ställs olika krav i lagstiftningen. Visst vilt ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning.

Ord och uttryck

I denna text betyder:

- *vilt* – nedlagt frilevande vilt med päls eller fjäderdräkten på.
- *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.
- *detaljhandelsanläggning* – en anläggning som i huvudsak bedriver detaljhandel enligt artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002, det vill säga anläggningar som har hantering och/eller bearbetning av viltet på det ställe där livsmedlen säljs eller serveras direkt till slutkonsumenten.

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

Vad frilevande vilt är framgår av punkt 1.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Vad kött är framgår av punkt 1.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Jägares leverans av små mängder vilt och kött av vilt

En jägare kan sälja eller ge små mängder oavhudat vilt av älg, hjort, rådjur, och småvilt som är helt eller delvis urtaget samt kött av detta vilt, direkt till slutkonsumenter och till detaljhandelsanläggningar, som levererar viltet och köttet direkt till slutkonsumenter. Sådana leveranser omfattas inte av alla bestämmelser i förordning (EG) 853/2004. Istället finns nationella regler.

Reglerna innebär att jägaren ska leverera viltet själv. Leveransen ska alltså göras helt utan mellanhänder. Exempel på mellanhänder är uppsamlingscentraler eller transportörer eller andra i livsmedelskedjan. En förutsättning för undantagen från EU-lagstiftningen är att det är nära kontakt mellan jägaren och mottagaren. En jägares försäljning via sociala medier och REKO-ringar är exempel på direktförsäljning utan mellanhänder.

Se vidare artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004. Enlig artikel 1.4 i samma förordning ska medlemsländerna istället fastställa nationella regler för jägares direkta leveranser av vilt och kött av vilt. De nationella reglerna finns i 44 § samt 59 §, 60 §, 62 § och 64 § LIVSFS 2005:20.

För jägares direkta leveranser av små mängder vildsvin och vildsvinskött finns särskilda regler. Se LIVSFS 2024:6.
Leveranser av vildsvin till detaljhandelsanläggningar

Läs mer om vad en jägare är:
Jakt och vilt – viktiga begrepp.

Leverans av vilt till en detaljhandelsanläggning

Som nämnts ovan kan en jägare leverera små mängder vilt och i vissa fall även små mängder kött av vilt direkt till en detaljhandelsanläggning som tillverkar livsmedel och levererar till slutkonsumenter.

Detaljhandelsanläggningar ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten.

Läs mer om krav på detaljhandelsanläggningar som tar emot vilt här och vilka regler som gäller för den som hantera och tillverkar produkter av vilt:
Detaljhandelsanläggning som tar emot vilt direkt från jägare

Säkra livsmedel

Jägaren ansvarar för att viltet och köttet är säkert att äta. Vilt och kött av vilt ska hanteras hygieniskt. Det finns särskilda faror som jägaren behöver ta hänsyn till vid all hantering och om viltet skjuts med blyammunition behöver skottkanalen rensas noggrant. Regeln om att livsmedel ska vara säkra i artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 gäller för jägaren.

Läs mer om faror i vilt:
Jakt

En första undersökning av fällt vilt som ska levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning, ska utföras av en utbildad person som ingår i jaktlaget eller finns i jaktområdets omedelbara närhet. Undersökningen ska göras så snart som möjligt efter avlivningen.

Jakt och vilt - första undersökning av vilt

Med undantag för vildsvin ska vilt som kan vara smittade med trikiner, till exempel björn, grävling och bäver alltid levereras till en vilthanteringsanläggning. Det framgår av bestämmelserna i 61 § och 63 § LIVSFS 2005:20. Det innebär att en jägare inte ens vid enstaka tillfälle får ge bort eller sälja vilt av aktuellt slag till någon annan än en godkänd vilthanteringsanläggning. Vid vilthanteringsanläggningen besiktigas köttet av en officiell veterinär innan det får levereras vidare.

Det finns särskilda bestämmelser om jägares leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsument och om jägares leveranser av små mängder vildsvin till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter.

Läs mer om Leveranser av vildsvin och vildsvinkött direkt till slutkonsument

När blir en jägare livsmedelsföretagare

Jägare som enbart levererar små mängder av nedlagt frilevande vilt och kött från frilevande vilt enligt bestämmelserna i LIVSFS 2005:20 och i LIVSFS 2024:6 bedriver enligt Livsmedelsverkets bedömning inte verksamheterna med sådan kontinuitet och grad av organisation att de kan betraktas som livsmedelsföretag. Allt vilt utöver det som får levereras som små mängder ska levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning.

Observera att, till skillnad från annat vilt och kött av vilt, måste jägare som vill leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter alltid registrera denna verksamhet hos länsstyrelsen innan den startar. Se 7 § LIVSFS 2024:6.

En jägare som vill leverera mer än små mängder frilevande vilt ska registrera sin verksamhet hos länsstyrelsen som livsmedelsföretag i primärproduktionen. Länsstyrelserna har en gemensam e-tjänst för registrering för av sådana företag.

Anmäl dig till vildsvinsjägarregistret på länsstyrelsens webbplats

Registrering av primärproduktion på länsstyrelsens webbplats

Den som vill leverera mer än små mängder kött ska, beroende på om köttet levereras till privatpersoner eller till livsmedelsföretag, ha en anläggning som är registrerad hos kommunen eller godkänd av Livsmedelsverket. Det gäller även den som vill tillverka och sälja köttprodukter av vilt.

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

Leveranser av vildsvin till detaljhandelsanläggningar

Små mängder vilt och kött av vilt

Vad små mängder vilt och kött av vilt är framgår av LIVSFS 2005:20, se 59-64 §§. Olika mängder gäller för olika typer av vilt och om det är vilt eller kött av vilt som levereras. Regler om små mängder vildsvin och kött av vildsvin finns i LIVSFS 2024:6.

Högsta gräns för vad som är små mängder vilt och kött av vilt framgår av Tabell 1 nedan. Småvilt räknas för sig och storvilt för sig. Mängderna för storvilt och småvilt räknas inte ihop. Kött räknas också separat. De tillåtna mängderna som får levereras till privatpersoner och till detaljhandelsanläggningar räknas ihop och gäller leveranser under ett kalenderår.

Vildsvin och kött av vildsvin räknas separat och omfattas av tabell 3.

Köttet måste komma från det antal djur som framgår av tabellerna 1 och 3 nedan. Det är inte tillåtet att kombinera och leverera styckdetaljer från fler olika djur även om den totala mängden kött inte överskrids. Mängderna är satt med hänsyn tagen till värdering av de mikrobiologiska riskerna med att bland annat flå och stycka sådana mängder.

En jägare får till exempel inte sälja 25 % av köttet från 40 vildsvin eftersom jägaren då hanterar mer än små mängder vildsvin.

Tabell 1. Små mängder vilt och kött av vilt.

Typ av vilt	**Vilt**	**Kött**
Småvilt	10 000 djur	1 000 djur
Storvilt	25 enheter	1 enhet

En enhet storvilt motsvarar en vuxen älg. För beräkning av enheter för kalvar och andra typer av storvilt ska omräkningsfaktorerna i tabell 2 användas.

Tabell 2. Omräkningsfaktorer för enheter av storvilt.

	Älg	**Kron- och dovhjort**	**Rådjur**
Vuxet djur	1	0,333	0,1
Kalv, djur yngre än 12 månader	0,5	0,25	0,1

Det innebär till exempel att en jägare som storvilt sammanlagt kan leverera 25 vuxna älgar eller 75 vuxna hjortar i form av primärprodukter och kött från 1 (en) älg eller kött från 3 hjortar under ett år. Om jägaren enbart levererar rådjur motsvarar det 250 rådjur och kött från 10 rådjur totalt. Mängderna småvilt och storvilt räknas var för sig, så en jägare får alltså leverera maximalt 10 000 småvilt och 25 enheter storvilt per år. Därutöver får en jägare maximalt leverera kött av 1000 småvilt och kött av en enhet storvilt.

Utöver detta kan jägaren leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin.

Tabell 3. Jägares direkta leveranser av små mängder vildsvin.

Jägares direkta leverans	**Vildsvin**	**Kött av vildsvin**
till slutkonsumenter	10 djur	Kött från 10 djur
till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter	25 djur	Inget kött

Det innebär att en jägare per kalenderår kan leverera 10 hela, oavhudade vildsvin och kött från 10 vildsvin till privatpersoner samt 25 hela, oavhudade vildsvin, med organen helt eller delvis urtagna, till detaljhandelsanläggningar som levererar eller serverar vildsvinsprodukter direkt till privatpersoner.

Leverans direkt till privatpersoner förutsätter att jägaren som levererar vildsvinen och vildsvinsköttet har registrerat verksamheten hos länsstyrelsen samt har genomgått viltundersökarutbildning och en särskild utbildning om säker hantering av vildsvin och vildsvinskött.

Kom ihåg vid jägares leveranser av små mängder vilt eller kött av vilt

- Livsmedelsverket anser att jägare som endast levererar små mängder vilt och kött vilt inte är att betrakta som livsmedelsföretagare.
- Jägare som levererar små mängder vildsvin och vildsvinskött till privatpersoner ska alltid vara registrerade hos länsstyrelsen och uppfylla särskilda utbildningskrav.
- Läs mer om hygien, bly i vilt och andra faror som är viktiga för jägare att känna till och hantera Jakt

Leverans av större mängder vilt eller kött av vilt

Allt vilt utöver det som får levereras som små mängder ska levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning. Leveransen kan antigen ske direkt till vilthanteringsanläggningen eller till en uppsamlingscentral som i sin tur levererar viltet till vilthanteringsanläggningen. Uppsamlingscentraler ska antingen vara registrerade hos länsstyrelsen eller godkända av Livsmedelsverket.

Uppsamlingscentraler för vilt

Om du vill starta en vilthanteringsanläggning måste den vara godkänd av Livsmedelsverket innan du kan starta din verksamhet. Då har du möjlighet att sälja ditt kött till andra livsmedelsföretag både inom och utanför Sverige.

Blankett för ansökan om godkännande: Kött

Leverans till vilthanteringsanläggning

För att kött av vilt ska kunna avsättas på marknaden inom Sverige, inom övriga EU eller exporteras utanför EU måste först viltet levereras till en vilthanteringsanläggning och bli besiktigat och godkänt av Livsmedelsverkets kontrollpersonal. Se artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004. Därefter kan köttet levereras till andra livsmedelsföretag eller direkt till konsumenter.

Hantering av storvilt som ska levereras till en vilthanteringsanläggning regleras i avsnitt IV, kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. För småvilt finns motsvarande bestämmelser i kapitel III i samma bilaga.

För storvilt gäller att djuret så snart som möjligt efter avlivning ska öppnas och att magar och tarmar avlägsnas. Djuret ska också vid behov avblodas.

Första undersökning

Vilt som ska levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning ska undersökas av en utbildad person som ingår i jaktlaget eller finns i jaktområdets omedelbara närhet. Undersökningen ska göras så snart som möjligt efter avlivningen, men får göras vid en uppsamlingscentral så länge det sker så snart som möjligt.

Läs mer om utbildad person, första undersökning och uppsamlingscentraler:

Jakt och vilt – viktiga begrepp.

Jakt och vilt - första undersökning av vilt

Uppsamlingscentraler för vilt

Hjort

I de fall hjort från hägn inte har undersökts för förekomst av tuberkulos enligt Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2012:25, K158) ska skallen och alla organ, inklusive magar och tarmar alltid följa med. Detta är en förutsättning för att Livsmedelsverkets kontrollpersonal ska kunna genomföra tuberkulosundersökning som en del av köttbesiktningen. Se 28 § LIVSFS 2005:20.

Snarad ripa

Om snarad ripa levereras till en vilthanteringsanläggning finns nationella regler som innebär undantag från kraven i bilaga III, avsnitt IV, kapitel III i förordning (EG) nr 853/2004. Se 27 § LIVSFS 2005:20.

Undantagen innebär att den första undersökningen av viltet inte behöver göras och ripan behöver inte heller överlämnas till den behöriga myndigheten för besiktning.

Om den snarade ripan levereras till en vilthanteringsanläggning i fryst tillstånd, och om avsikten är att därefter släppa ut den på marknaden fryst, oplockad och ourtagen, behöver urtagning inte göras.

Leveranser av vildsvin och vildsvinskött direkt till slutkonsument

Särskilda regler gör det möjligt för jägare att leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter. Se LIVSFS 2024: 6.

Med små mängder avses högst 10 vildsvin och kött av ytterligare högst 10 vildsvin under ett kalenderår.

Med vildsvin menas ett vildsvin som jägare nedlagt och som är oavhudat och med inre organ helt eller delvis urtagna.

Begreppet jägare förklaras närmare på sidan Jakt och vilt.

Det är bara jägare som är utbildade viltundersökare och har gått den särskilda vildsvinsutbildningen samt ha registrerat sig som vildsvinsjägare hos länsstyrelsen som får sälja vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter.

Utbildning och anmälan om registrering

För att få leverera direkt till slutkonsumenter ska den enskilda jägaren som levererar vildsvinen eller vildsvinsköttet ha genomgått viltundersökarutbildning samt en särskild utbildning för hygienisk hantering, provtagning och spårbarhet vad gäller nedlagt vildsvin och kött av vildsvin. Utbildningarna tillhandahålls av privata utbildningsanordnare. Viltundersökarutbildningen ska ha granskats av Livsmedelsverket. Den särskilda utbildningen ska vara godkänd av Livsmedelsverket.

Information för både jägare och arrangörer av utbildningen finns på sidan Vildsvinsutbildning för jägare som vill sälja direkt till konsument

Innan verksamheten börjar ska jägaren också anmäla sin verksamhet till länsstyrelsen i det län där jägaren är folkbokförd. En jägare som inte är folkbokförd i Sverige ska anmäla sin verksamhet till Länsstyrelsen i Skåne län. Det framgår av 23 § livsmedelsförordningen (2006:813) och av 8 § LIVSFS 2024:6.

Efter anmälan får jägaren en unik kod av länsstyrelsen. Koden är viktig eftersom jägaren ska kunna uppge den på begäran av en konsument när köttet levereras och vid till exempel en offentlig kontroll från länsstyrelsen. Länsstyrelserna har en gemensam e-tjänst för anmälan.

Löpnummer

Varje vildsvin som jägaren planerar att leverera i någon form direkt till slutkonsumenter ska ges ett löpnummer. Löpnumret ska dokumenteras och bestå av innevarande kalenderår (två siffor) och följt av ett nummer i nummerserie där nästkommande nummer räknas ut genom att addera 1, till exempel 25–01, 25–02, 25–03 och så vidare. Löpnumret behövs för att kunna koppla ihop utförda analyser med varje unikt vildsvin och för att kunna dokumentera i vilken form vildsvinet har levererats till slutkonsumenter – som oavhudat helt eller delvis urtaget eller som kött.

Exempel: Numrering med löpnummer

Jägaren Anna skjuter två vildsvin. Hon har redan skjutit två vildsvin tidigare i år och levererat köttlådor till en slutkonsument. I en anteckningsbok noterar hon att dessa kroppar ges löpnumren 25–03 och 25–04. För att lättare kunna koppla samman resultatet av provtagningen med respektive vildsvinskropp väljer Anna att märka kropparna med dessa löpnummer.

Särskilda faror som rör vildsvin

Vildsvinskött ska hanteras på ett hygieniskt sätt eftersom de kan bära på bakterier, virus och parasiter.

Vildsvin lever fritt och äter av det som skog och mark har att ge. De utsätts då för många slags mikroorganismer. Jämfört med tamgris och andra köttdjur, som föds upp och slaktas under kontrollerade former, är det vanligare att vildsvin bär på olika typer av bakterier, parasiter och virus som kan göra oss sjuka. Det rör sig framför allt om trikiner, salmonella, toxoplasma och hepatit E-virus. De vildsvin som lever i nedfallsområden efter Tjernobylolyckan utsätts för cesium-137 i högre utsträckning än tamdjur på grund av sitt sätt att leta efter föda.

Om vildsvin skjuts med blyammunition behöver skottkanalen rensas med god marginal.

Läs mer om faror och hygienisk hantering av vildsvinskött: Vildsvinskött

Provtagning av vildsvin för analys trikiner och cesium-137

Trikiner och cesium-137 är faror som kan förekomma med vildsvinskött.

Vildsvin eller kött av vildsvin som innehåller trikiner eller överskrider gränsvärdet för cesium-137 får inte säljas eller ges bort till slutkonsumenter. När en jägare levererar vildsvin eller vildvinskött direkt till slutkonsumenter ansvarar jägaren för provtagningen. Alla vildsvin måste provtas med avseende på trikiner. Provtagning och analys av cesium-137 ska göras vid behov.

Analysresultaten måste kunna kopplas ihop med det analyserade vildsvinet, till exempel genom att ange vildsvinets löpnummer på provet och följesedeln som skickas till laboratoriet.

Det är bara vildsvin och kött av vildsvin som har provtagits avseende förekomst av trikiner och genomgått laboratorieanalys med negativt resultat som får säljas eller ges bort. Det gäller oavsett om vildvinet eller köttet säljs eller skänks bort utanför det egna hushållet och oavsett om det levereras som ett oavhudat helt eller delvis urtaget vildsvin eller om det är kött av vildsvin.

Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av trikinanalys som används. Laboratoriet har information om hur provet ska tas.

Läs mer om Trikiner

Om ett vildsvin har nedlagts i en kommun där det finns risk för höga halter av cesium måste vildsvinet också provtas och analyseras för halten av cesium-137. Vilka kommuner det gäller framgår av bilagan till LIVSFS 2024:6.

Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av analys av cesium-137 i livsmedel som används. Laboratoriet har information om hur provet ska tas.

Vildsvin och kött av vildsvin får vid överskridande av gränsvärdet på 1 500 Bq/kg inte levereras till slutkonsumenter.

Bestämmelserna om provtagning finns i 13 § och 14 § i LIVSFS 2024:6. De nationella gränsvärden för cesium-137 i livsmedel finns i LIVSFS 2012:3.

Läs mer om Radioaktivt cesium i vildsvin

Swedac har regeringens uppdrag att vara svenskt ackrediteringsorgan. På deras hemsida kan ta reda på om ett laboratorium har ackreditering för analyserna de erbjuder eller vilka laboratorier som har ackreditering för en viss analys.
Swedac

På Jordbruksverkets webbplats finns information om hantering av slaktprodukter från vildsvin:
Hantera produkter från djur i samband med jakt och fiske - jorbruksverket.se

Exempel: Provtagning och koppling till löpnummer

Jägaren Anna har skjutit två vildsvin som har fått löpnumren 25–03 och 25–04. Dessa löpnummer anger Anna då hon skickar in prover för analys av trikiner och cesium-137. Proverna är märkta med samma löpnummer. När Anna får analysresultaten som innebär att allt är okej kan hon sälja vildsvinen, hela eller som styckat kött. Hon skriver in resultaten i anteckningsboken samtidigt som hon sparar rapporterna.

Hon väljer att stycka dessa två vildsvin och sälja köttet förpackat. Hon skriver upp löpnumret på varje förpackning så att det finns en tydlig referens mellan varje köttbit och de analysresultat som hon fått från labbet. Dokumentation kan även hanteras och sparas digitalt. Det finns inga specifika bestämmelser om hur uppgifterna sparas. Det viktiga är att de finns sparade och att analysresultaten går att koppla ihop med ett specifikt vildsvin.

Information och dokumentation

Konsumenterna som jägare levererar vildsvin eller kött av vildsvin till ska på begäran alltid få följande uppgifter om vildsvinet och jägaren:

- Analysresultat avseende förekomst av trikiner.
- Analysresultat avseende cesium-137, när det är relevant.
- Jägarens löpnummer för vildsvinet.
- Jägarens unika kod som denne fått vid anmälan till länsstyrelsen.

En jägare ska dessutom för alla vildsvin som levereras direkt till slutkonsumenter dokumentera följande uppgifter:

- Om vildsvinet har levererats oavhudat eller som kött av vildsvin.
- Jägarens löpnummer för vildsvinet.
- I vilken kommun vildsvinet har nedlagts.
- Analysresultat avseende förekomst av trikiner och, i förekommande fall, cesium-137.

Analysresultat och övrig dokumentation ska bevaras i minst tre år.

Det finns inga särskilda bestämmelser om hur dokumentationen ska sparas. Det viktigaste är att den finns och att det finns en tydlig koppling mellan varje enskilt levererat vildsvin, var det har skjutits och analysresultaten.

Exempel: Information till en konsument

Anna har skjutit två vildsvin som har fått löpnumren 25–03 och 25–04. Analysresultaten visar att köttet inte innehåller några trikiner och att halten cesium-137 är under gränsvärdet. Hon säljer köttet som köttlådor till sin granne. Köttet är märkt med vildsvinens löpnummer. Grannen frågar efter analysresultaten. Anna har sparat analysresultaten i sin mobil. Löpnumren finns på analysrapporterna. Anna visar analysrapporterna för grannen när hon lämnar över köttlådorna. Anna skriver upp i sin anteckningsbok att vildsvinen har levererats som kött.

Kom ihåg vid jägares leveranser av små mängder vildsvin eller kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter

- Små mängder är högst 10 vildsvin och kött av högst 10 vildsvin per kalenderår.
- Jägaren ska ha gått en viltundersökarutbildning samt en särskild utbildning om bland annat hygienisk hantering, provtagning och spårbarhet av nedlagda vildsvin för att få leverera vildsvin och kött av vildsvin till slutkonsumenter.
- Innan verksamheten börjar ska jägare ska anmäla sin verksamhet till länsstyrelsen och i samband med det få sin unika kod.
- Jägaren ska dokumentera sina leveranser av vildsvin och kött av vildsvin till slutkonsumenter.
- Slutkonsumenten ska på begäran kunna få information om analysresultat, jägarens unika kod och vildsvinets löpnummer.
- Jägaren ansvarar för att utföra provtagning och låta analysera för trikinförekomst och vid behov halten av cesium-137.
- Analyserna ska utföras vid laboratorium som är ackrediterat för analyserna.
- Provtagningen ska utföras enligt de instruktioner som det aktuella laboratoriet har.

- Vildsvin och kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret inte visar på förekomst av trikiner.
- Vildsvin och kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret visar på halter av cesium-137 under 1500 Bq/kg.
- Det finns även andra faror med vildsvinskött som behöver hanteras för att köttet ska vara säkert: Vildsvinskött

Leveranser av vildsvin till detaljhandelsanläggningar

En jägare får leverera små mängder vildsvin direkt till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter. Med små mängder i detta avseende menas högst 25 vildsvin under ett kalenderår.

Observera att inget kött av vildsvin får levereras från jägare till detaljhandelsanläggningar utan endast vildsvin med pälsen på och med organen helt eller delvis urtagna. Urtagna organ behöver inte medfölja kroppen. Vildsvinskött är förknippade med särskilda faror. Företagaren som tar emot vildsvinet ansvarar för den hygieniska hanteringen, vilket inte är möjligt om naket kött av vildvin har hanterats av andra än företagets personal och på annan plats än på företagets anläggning. Att huden är intakt över köttet är det bästa skyddet mot mikrobiologisk kontaminering när man tar ur, transporterar och hanterar slaktkroppen.

Med lokal detaljhandelsanläggning menas en anläggning som levererar direkt till konsumenter som ligger i det län där vildsvinet är nedlagt eller i därtill angränsande län eller som ligger i det län där jägaren är folkbokförd eller i därtill angränsande län. Se 5 § LIVSFS 2024:6. För att leverera vildsvin till en lokal detaljhandelsanläggning behöver jägaren inte ha genomgått viltundersökarutbildning och den särskilda utbildningen eller ha gjort den särskilda anmälan till länsstyrelsen som krävs för att få leverera vildsvin direkt till slutkonsumenter. Jägaren som leverera vildsvinen ansvarar dock alltid för att en bedömning av om vildsvinen är lämpliga som livsmedel har gjorts.

Exempel: Vad är angränsande län

Om vildsvinet har skjutits i Kronoberg län är angränsande län Östergötland, Jönköping, Halland, Skåne, Blekinge och Kalmar län.

Beträffande Gotland gör Livsmedelsverket i det här sammanhanget bedömningen att Gotland gränsar mot Blekinge, Kalmar, Östergötlands, Södermanlands och Stockholms län.

Provtagning

När en jägare levererar vildsvin till en lokal detaljhandelsanläggning är det livsmedelsföretagaren som driver detaljhandelsanläggningen som ska ta ut och skicka prover för analys av trikiner och, när det är relevant, även av cesium-137. Det framgår av 13–15 §§ LIVSFS 2024:6.

Information som ska lämnas vid leverans till en detaljhandelsanläggning

I samband med leveransen av vildsvinet ska jägaren lämna följande information till detaljhandelsanläggningen:

- sitt namn och sina kontaktuppgifter och
- i vilken kommun vildsvinet är skjutet.

Detaljhandelsanläggningen behöver uppgifterna för att kunna upprätta sin dokumentation av vildsvin som tas emot direkt från jägare. Se 17 § i LIVSFS 2024:6. Informationen om i vilken kommun som vildsvinet är nedlagt behövs för att mottagaren ska kunna avgöra om cesiumanalys behövs. För att kunna veta hur skottrensning ska göras behöver även detaljhandelsanläggningen få information om ammunition med bly har använts.

Läs mer om vad som gäller för livsmedelsföretagare som till sin detaljhandelsanläggning tar emot vildsvin direkt från jägare.
Detaljhandelsanläggning som tar emot vilt direkt från jägare

Kontroll av jägare som levererar små mängder vildsvin och kött av vildsvin

Jägare som planerar att leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter ska anmäla verksamheten till länsstyrelsen innan den startar. Syftet med detta är att myndigheten ska ha kännedom om verksamheten i förväg samt att kunna utföra offentlig kontroll.

Det som ska kontrolleras är att jägarna följer bestämmelserna i LIVSFS 2024:6 och det allmänna kravet på livsmedelssäkerhet som finns i livsmedelslagstiftningen, se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Om en jägare påbörjar leveranser av vildsvin eller kött av vildsvin direkt till konsument utan att först ha gjort en anmälan till länsstyrelsen ska länsstyrelsen besluta om sanktionsavgift på 2 500 kr. Om jägarens dokumentation av leveranser av vildsvin och kött av vildsvin inte uppfyller kraven i 16 § LIVSFS (2024:6) ska länsstyrelsen fatta beslut om sanktionsavgift på 2 000 kr. Bestämmelserna om sanktionsavgifter finns i 39 c och 39 f §§ livsmedelsförordningen (2006:813).

Sanktionsavgifter

Länsstyrelsens kontroll av jägarens verksamhet ska utföras på ett riskbaserat vis. Det är lämpligt att myndigheten alltid kontrollerar att utbildningsbevis finns, i samband med en jägares registrering. Kontrollen bör i övrigt i huvudsakligen utgöras av händelsestyrd kontroll, det vill säga kontroll som utförs på grund av yttre omständigheter som till exempel smittspårning, tips eller klagomål.

Kontrollen är avgiftsfri förutom vid kontroll som utförs efter klagomål och om den kontrollen leder till att den bristande efterlevnaden i klagomålet bekräftas. Se 4 och 8 - 9 §§ förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

Åtgärder vid bristande efterlevnad

Kontrollmyndigheternas finansiering

Om en jägare levererar små mängder vildsvin eller kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter i ett annat län än det län där jägaren har registrerat sin verksamhet, är även länsstyrelsen i det länet behörig att utöva offentlig kontroll över jägarens verksamhet där. Det framgår av 25 b § livsmedelsförordningen (2006:813).

På Livsmedelsverkets utbildningsportal finns information från Livsmedelsverket där du kan du lära dig mer om reglerna om jägares direkta leveranser av små mängder vildsvin och försäljning av vildsvin och vildsvinskött. Du får också tips som underlättar för dig som jägare, företagare eller inspektör vid en kontrollmyndighet.

Utbildningar för företag och kontrollmyndigheter.

Senast uppdaterad 28 september 2026 Ansvarig grupp ROR_LH