Detaljhandelsanläggningar som tar emot frilevande vilt från jägare

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

Detaljhandelsanläggningar som i huvudsak levererar direkt till slutkonsumenter kan ta emot visst slags nedlagt frilevande vilt och kött av frilevande vilt direkt från jägare. Här kan du ta del av reglerna kring detta och vilka krav som ställs på detaljhandeln.

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.

Jakt och vilt

En jägare kan sälja eller ge små mängder vilt och kött av vilt direkt till slutkonsumenter och till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter, till exempel butiker och restauranger.

Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

Vad får en detaljhandelsanläggning ta emot direkt från en jägare?

En detaljhandelsanläggning kan ta emot vilt av älg, hjort, rådjur och småvilt samt kött av detta vilt direkt från jägare. Detta följer av bestämmelserna om jägares direkta leveranser av vilt och kött av vilt. Jägaren ska själv leverera viltet eller köttet, leveransen ska alltså vara utan mellanhänder. Se 58–64 §§ LIVSFS 2005:20.

En detaljhandel får under vissa förutsättningar även ta emot vildsvin direkt från jägare. Kött av vildsvin får däremot inte tas emot. Bestämmelserna om detta finns i Livsmedelsverket föreskrifter (LIVSFS 2024:6) om jägares leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin.

Viltet får inte levereras via en uppsamlingscentral för vilt. Det är bara godkända vilthanteringsanläggningar som får ta emot vilt från uppsamlingscentraler. Uppsamlingscentraler, ibland kallade viltdepåer, är livsmedelsanläggningar som ska vara registrerade eller godkända.

Läs mer om Uppsamlingscentraler

Se artikel 1.3e förordning (EG) nr 853 /2004 samt avsnitt IV i bilaga III till förordningen.

En detaljhandelsanläggning får inte ta emot följande vilt eller kött av vilt direkt från en jägare:

- Björn och annat vilt, förutom vildsvin, som kan vara bärare av trikiner.
- Hjort från hägn som inte har undersökts för förekomst av tuberkulos enligt Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2012:25, K158).

Sådant vilt måste alltid levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning för kontroll och vidare hantering. Se 61 § och 63 § LIVSFS 2005:20.

En godkänd anläggning, till exempel en vilthanteringsanläggning, som har en integrerad butiks- eller restaurangdel som ingår i godkännandet omfattas inte av bestämmelserna om jägares leveranser av små mängder vilt och kött av vilt. Det innebär att allt vilt som hanterats vid anläggningen omfattas av besiktning och Livsmedelsverkets kontroll.

Krav för att ta emot vilt direkt från jägare

Enligt lagstiftningen ska livsmedelsföretagare informera sin kontrollmyndighet om alla sina livsmedelsanläggningar, var anläggningarna finns och vilka verksamheter som bedrivs vid varje anläggning. Livsmedelsföretagare ska också se till att kontrollmyndigheten alltid har aktuell information om anläggningar, bland annat genom att underrätta myndigheten om betydande ändringar i verksamheten. Det framgår av artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 tillsammans med 6 § LIVSFS 2022:8. Reglerna innebär att en livsmedelsföretagare som planerar att ta emot vilt och kött av vilt direkt från jägare till sin detaljhandelsanläggning ska informera sin kommunala kontrollmyndighet om detta.

Att ta emot och hantera av vilt och kött av vilt som kommer direkt från jägare, i stället för från en vilthanteringsanläggning, har betydelse för den kommunala kontrollmyndighetens riskklassning av detaljhandelsanläggningen och hur ofta den offentliga kontrollen ska ske.

Att börja ta emot vilt och kött av vilt direkt från jägare innebär alltid en betydande ändring av livsmedelsverksamheten, det förutsätter till exempel att lokalerna ska vara anpassade verksamheten, att personalen har den kompetens som behövs och att man har identifierat och hanterar de faror och risker som den nya verksamheten innebär.

Livsmedelsföretagare som har en detaljhandelsanläggning och som vill ta emot vildsvin direkt från jägare måste anmäla det i förväg, innan verksamheten startar. Se 11 § LIVSFS 2024:6.

Läs mer om:
Riskklassning
Registrering och godkännande

Tänk särskilt på detta vid mottagning och hantering av vilt

- Faroanalysen ska vara uppdaterad med de faror som kan uppstå, införas eller förstärkas vid hanteringen av viltet och verksamheten ska ha rutiner och arbetssätt som gör att farorna kan förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.
  HACCP och flexibilitet
  Radioaktivt cesium i vildsvin
  Jakt
  Trikiner
  Vildsvinskött

- Ta reda på vilken ammunition viltet är skjutet med. Om det är med blyammunition är skottrensning extra viktigt.

- Personalen ska ha den kompetens som behövs för att utföra sina uppgifter. Se kapitel XII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
  Lämpliga kunskaper när det gäller hantering av vilt kan motsvara dem som ges i utbildningen av jägare i hälsa och hygien som regleras i avsnitt IV, kapitel I i bilaga III till förordningen (EG) nr 853/2004, även kallad viltundersökarutbildning. Lämpliga kunskaper är att:
  - personalen som hanterar vilt bör vara väl informerade om de faror och risker som är förknippade med viltet och hanteringen av viltet.
  - personalen ska ha praktisk kompetens att slakta upp vilt.
  - personalen ska kunna bedöma om köttet från slaktkroppen är säkert att släppa ut på marknaden och hur de ska hantera avvikelser från detta.

- Avhudning eller plockning samt urtagning av vilt innebär ökade risker för kontamination i detaljhandelsanläggningen. Hanteringen och lokalerna måste därför vara anpassade för detta. Se kapitel I, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Livsmedelsverkets bedömning är att det i regel behövs ett separat rum avsett för avhudning och/eller plockning samt urtagning av vilt.

- Lokalen och utrustningen måste vara utformad så att den uppfyller kraven på livsmedelslokaler i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004.
  - Ventilationen i rummet bör vara konstruerad så att luftflödet från rummet inte är riktad in i den övriga anläggningen. Se bilaga II, kapitel I till samma förordning.
  - Det måste finnas tillräcklig kapacitet för kylförvaring av mottaget vilt, slaktkroppar och kött.

- Avfallshanteringen behöver ofta anpassas så att förvaring och bortforsling inte medför risk för direkt eller indirekt kontamination eller förekomst av skadedjur eller andra djur. Se kapitel VI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Slaktkroppar och organ som misstänks vara infekterade med sjukdomar som kan överföras till människor eller djur är kategori 1-material, se artikel 8 i förordning (EG) nr 1069/2009.
  Animaliska biprodukter - ABP inklusive SRM
  Kontroll av animaliska biprodukter på detaljhandelsanläggningar

- Anläggningen ska ha tillräcklig tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet.
  Vattenförsörjning

- Branschriktlinjen för EU-godkända vilthanteringsanläggningar ger bra stöd till bland annat faroanalys, utformning av anläggning och rutiner för mottagning och egenkontroll även för en registrerad detaljhandelsanläggning som hanterar vilt direkt från jägare.
  Branschriktlinjer

Spårbarhet

Vid mottagning av vilt eller köttet av vilt direkt från jägare gäller de vanliga reglerna om spårbarhet som för alla andra livsmedel som tas emot vid anläggningen. Det betyder att livsmedelsföretagaren ska dokumentera vad som tagits emot, vem som har gjort leveranserna, när det togs emot och hur mycket som togs emot.

Läs mer om Spårbarhet

Hur mycket vilt får en detaljhandelsanläggning ta emot?

Det finns inga begränsningar i lagstiftningen för hur mycket vilt eller kött av vilt en detaljhandelsanläggning får ta emot direkt från olika jägare. Däremot finns begränsningar för hur mycket vilt eller kött av vilt som en enskild jägare får leverera per år till detaljhandelsanläggningar. När det gäller vildsvin får jägarna enbart leverera oavhudade vildsvin som är helt eller delvis urtagna.

Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

Försäljning, återtag och vidare leverans

Detaljhandelsanläggningar som tagit emot vilt och kött av vilt direkt från jägare ska i huvudsak sälja eller servera sina produkter direkt till slutkonsumenter.

Återtag vid en detaljhandelsanläggning

Att leverera tillbaka kött och köttprodukter till jägaren kallas ofta för återtag. Om en jägare gör återtag för jägarens egna konsumtion innebär återtaget att detaljhandeln levererar till slutkonsument. Men om en jägare gör återtag för att i sin tur sälja köttet eller köttprodukterna vidare så gör inte jägaren återtaget som slutkonsument.

Vildsvin får endast hanteras för försäljning eller servering direkt till slutkonsumenter. Det framgår av 12 § LIVSFS 2024:6. Därför får jägare som gör återtag på vildsvin inte sälja dessa vidare.

Återtagsverksamhet

Leverans till andra detaljhandelsanläggningar

Från en detaljhandelsanläggning kan livsmedelsföretagaren under vissa förutsättningar även även leverera en begränsad mängd av dessa produkter till andra detaljhandelsanläggningar, förutsatt att leveranserna är lokala, marginella och begränsade.

Kött och produkter som tillverkats av vildsvin som tagits emot direkt från jägare får dock aldrig levereras vidare till andra livsmedelsanläggningar. Se 12 § LIVSFS 2024:6. Det innebär att undantaget i artikel 1.5b i förordning (EG) nr 853/2004 för leveranser som är lokala, marginella eller begränsade är inte tillämpligt för vildsvinskött i någon form när vildsvinet tagits emot direkt från jägare.

Kött eller köttprodukter, oavsett djurslag, får aldrig levereras vidare till en anläggning som är godkänd.

Om detaljhandelsanläggningen vill leverera mer än vad som ryms i undantaget för leveranser av livsmedel av animaliskt ursprung marginell, lokalt och begränsat eller om den huvudsakliga verksamheten är att leverera livsmedel av animaliskt ursprung till andra anläggningar ska anläggningen vara godkänd av Livsmedelsverket.

Läs mer om Detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar

Särskilda krav för att ta emot vildsvin direkt från jägare

Särskilda regler gör det möjligt för en livsmedelsföretagare som har en registrerad detaljhandelsanläggning att ta emot nedlagt, oavhudat vildsvin direkt från jägare. Reglerna innebär att vildsvinen har pälsen kvar men kan vara helt eller delvis urtagna.

Jägare får inte leverera vildsvinskött till livsmedelsanläggningar. Kött av vildsvin som tas emot vid en detaljhandelsanläggning ska alltid ha besiktigats av en veterinär vid en vilthanteringsanläggning som godkänts av Livsmedelsverket.

Det finns inte några begränsningar i lagstiftningen för hur många vildsvin en detaljhandelsanläggning sammanlagt får ta emot direkt från olika jägare. Den enskilde jägaren får däremot inte leverera mer än sammanlagt 25 vildsvin till detaljhandelsanläggningar under ett kalenderår. Eftersom den enskilde jägaren kan leverera till flera olika detaljhandelsanläggningar är det jägaren själv som ansvarar för att de sammanlagda leveranserna inte är överstiger 25 vildsvin.

Läs mer om hur mycket jägare får leverera till detaljhandelsanläggningar i vägledningen om Jägarens leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

Särskild anmälan till kommunen

En detaljhandelsanläggning som planerar att ta emot vildsvin direkt från jägare ska anmäla det till sin kontrollmyndighet innan verksamheten påbörjas. Se 11 § LIVSFS 2024:6. Att börja ta emot vildsvin direkt från jägare är en betydande ändring av verksamheten, vilket innebär att kommunen behöver ta hänsyn till det i sin riskklassning av verksamheten. Anmälan ska göras på det sätt som kommunen anger.

Varje vildsvin ska ges ett löpnummer

Livsmedelsföretagare som tar emot vildsvin direkt från jägare ska ge varje vildsvin 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. Syftet med löpnumret är att vildsvinen och vildsvinsköttet ska vara spårbart genom livsmedelskedjan fram till konsument. Se 5 § och 17 § i LIVSFS 2024:6.

Provtagning och analys

Det är livsmedelsföretagaren som tar emot vildsvin direkt från jägare som ansvarar för provtagning och analys av trikiner och, när det är relevant, även avcesium-137. Det innebär att livsmedelsföretagaren är

den som tar ut provet och skickar för analys.

Alla mottagna vildsvin ska provtas för analys av trikinförekomst. Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av analys av trikiner i livsmedel som används. Se 13 § LIVSFS 2024:6. Det är bara vildsvin och kött av vildsvin som har analyserats och där trikinförekomst inte påvisats som får säljas eller serveras till slutkonsument. Se 13 § LIVSFS 2024:6.

Vildsvin som fällts i en kommun som anges i bilagan till LIVSFS 2024:6 ska dessutom provtas för analys för förekomst av cesium-137. Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av analys av cesium-137 i livsmedel som används. Produkter av vildsvin får inte säljas eller serveras om köttet överskrider gränsvärdet 1 500 Bq/kg. Se 14 § LIVSFS 2024:6 och LIVSFS 2012:3.

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

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

Krav på information

Oavsett i vilken form köttet säljs eller serveras ska slutkonsumenten på begäran alltid kunna få tillgång till uppgifter om:

- resultat av trikinanalysen,
- resultat av cesiumanalysen, om vildsvinet är skjutet i en kommun där det finns risk för höga cesiumhalter, och
- det aktuella vildsvinets löpnummer.

Bestämmelserna om tillhandahållande av information finns i 20 § LIVSFS 2024:6.

Reglerna innebär i praktiken att jägaren, i samband med leveransen av vildsvinet, måste lämna information till livsmedelsföretagen som tar emot vildsvinet om bland annat i vilken kommun vildsvinet har skjutits.

Det innebär också att det måste finnas en tydlig koppling mellan varje mottaget vildsvin, analysresultaten och vildsvinsköttet som serveras eller levereras.

Exakt hur informationen överlämnas är inte specificerat i lagstiftningen utan företagaren kan lösa det på det sätt som passar företgaren bäst.

Dokumentationskrav vid detaljhandelsanläggningen

Livsmedelsföretagaren ska dokumentera alla vildsvin som tagits emot direkt från jägare. Dokumentationen ska göras i samband med att vildsvinet tas emot. Analyssvaren ska dokumenteras så snart analyserna är klara. För varje mottaget vildsvin ska följande uppgifter finnas:

- Jägarens namn och kontaktuppgifter.
- Datum när vildsvinet togs emot.
- Aktuellt löpnummer för vildsvinet.
- I vilken kommun vildsvinet skjutits.
- Resultat av trikinanalysen.
- Resultat av cesium-137 för vildsvin som fällts i vissa områden. Vilka områden det är framgår av bilagan till LIVSFS 2024:6.

Dokumentationskraven finns i 17 § LIVSFS 2024:6.

Dokumentationen ska sparas i minst tre år. Se 18 § LIVSFS 2024:6.

Tänk särskilt på vid mottagning och hantering av vildsvin:

- En detaljhandelsanläggning som planerar att ta emot vildsvin direkt från jägare ska anmäla det till sin kontrollmyndighet innan verksamheten startar. Anmälan ska göras på det sätt som den aktuella kommunen anger.

- Produkter av sådana vildsvin får bara levereras direkt till slutkonsumenter.
- Slutkonsumenten ska på begäran kunna få information om analysresultat och vildsvinets löpnummer.
- Det finns inga begränsningar i hur många vildsvin en detaljhandlare får ta emot, men en enskild jägare får till detaljhandelsanläggningar endast leverera små mängder, det vill säga högst totalt 25 vildsvin per år.
- Livsmedelsföretagaren ska dokumentera alla mottagna leveranser vildsvin och ge varje vildsvin ett löpnummer.
- Livsmedelsföretagaren ska av jägaren få veta i vilken kommun vildsvinet är skjutet och med vilken ammunition samt jägarens kontaktuppgifter.
- Livsmedelsföretagaren ansvar för att utföra provtagning och låta analysera för trikinförekomst och, vid behov, halten av cesium-137.
- Provtagningen ska utföras enligt de instruktioner som det aktuella laboratoriet har.
- Analyserna ska utföras vid laboratorium som är ackrediterat för analysmetoderna.
- Kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret inte visar på förekomst av Trikiner.
- Kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret visar på halter av cesium-137 under 1500 Bq/kg. Radioaktivt cesium i vildsvin.
- Det finns även andra faror med vildsvinskött som medför att köttet behöver hanteras på ett säkert sätt. Vildsvinskött.
- Färdigförpackat färskt, kylt eller fryst vildsvinskött som säljs till slutkonsumenter ska ursprungsmärkas.

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 5 november 2026 Ansvarig grupp ROR_LH