

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.
- *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 visst vilt och kött av vilt direkt från jägare. Jägaren ska själv leverera viltet eller köttet och leveransen ska vara utan mellanhänder. Viltet får till exempel inte levereras via en uppsamlingscentral för vilt. Det är bara godkända vilthanteringsanläggningar som får ta emot vilt från uppsamlingscentraler. Uppsamlingscentraler, ofta kallade viltdepåer, är livsmedelsanläggningar som ska vara registrerade eller godkända.

Uppsamlingscentraler

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

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

Ska en detaljhandelsanläggning sälja sådant vilt måste det alltid ha kontrollerats vid en vilthanteringsanläggning. Se 61 § och 63 § i LIVSFS 2005:20.

Vildsvinskött, Livsmedelverkets webbplats

Trikiner, Livsmedelverkets webbplats

Krav för att ta emot vilt direkt från jägare

Livsmedelsföretagare ska informera sin kontrollmyndighet om alla anläggningar som denne ansvarar för, var anläggningarna finns och vilka verksamheter som bedrivs på anläggningen. Det framgår av artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004. Därför ska en livsmedelsföretagare som tar emot vilt och kött av vilt direkt från jägare till sin detaljhandelsanläggning informera sin kommunala kontrollmyndighet.

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. 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 hanterat de faror och risker som den nya verksamheten innebär. Den som har en registrerad anläggning och planerar att ta emot vilt och kött av vilt ska därför alltid informera sin kontrollmyndighet om det.

Riskklassning

Tänk särskilt på 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.
Jakt, Livsmedelverkets webbplats
HACCP och flexibilitet
- 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. Den innebär 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.
 - Lokalen och utrustningen måste vara utformad så att den uppfyller kraven på livsmedelslokaler i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004.
 - Livsmedelverkets bedömning är att det i regel behövs ett separat rum avsett för avhudning och/eller plockning samt urtagning av vilt.
 - 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.
- 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

Spårbarhet

För mottagning av vilt gäller de vanliga reglerna om spårbarhet. Det betyder att livsmedelsföretagaren ska dokumentera vem som levererat viltet, när det levererades och hur mycket.

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 som levererar direkt till slutkonsumenter sammanlagt får ta emot direkt från olika jägare.

Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

Vidare leverans av mottaget vilt och kött

Grundprincipen är att detaljhandelsanläggningar som tagit emot vilt och kött av vilt direkt från jägare ska leverera detta direkt till slutkonsumenter. Det finns undantag från denna grundprincip om vissa villkor är uppfyllda. Detaljhandeln kan då leverera en begränsad mängd av detta vilt, eller produkter därav, till andra detaljhandelsanläggningar om leveranserna är lokala, marginella och begränsade.

Om detaljhandelsanläggningen vill leverera mer än vad som ryms i undantaget, eller om den huvudsakliga verksamheten är att leverera till andra anläggningar ska anläggningen vara godkänd av Livsmedelsverket.

Detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

Senast uppdaterad 21 maj 2024 Ansvarig grupp ROR_LH