Uppsamlingscentraler för vilt

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

Här kan du ta del av vad en uppsamlingscentral är och vilka regler som gäller för dessa anläggningar.

Ord och uttryck

I denna text betyder:

- *vilt* – endast nedlagt, frilevande vilt med päls eller fjäderdräkten på.
- *uppsamlingscentral* – en registrerad eller godkänd livsmedelsanläggning som endast får användas för att lagra kroppar och tillhörande organ från frilevande vilt innan de transporteras till en vilthanteringsanläggning. Kött får inte hanteras eller förvaras vid en uppsamlingscentral.

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.

Jakt och vilt

Registrering och godkännande

Kroppar och tillhörande organ från vilt får endast transporteras till och lagras i en uppsamlingscentral om uppsamlingscentralen har registrerats hos länsstyrelsen eller godkänts av Livsmedelsverket. Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 10 respektive kapitel III, punkt 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Vilt från en uppsamlingscentral får enbart gå till en vilthanteringsanläggning eller till en annan uppsamlingscentral.

Lagstiftningen skiljer mellan två olika sorters uppsamlingscentraler:

1. Uppsamlingscentraler som endast tar emot vilt direkt från jägare. Dessa anläggningar ska registreras hos länsstyrelsen, då förvaring av vilt och transport till vilthanteringsanläggning är en del av primärproduktionen. Här kallas dessa för primära uppsamlingscentraler. Läs mer om livsmedelsföretag i primärproduktionen:
   Branscherna jakt, fiske och insamling av tvåskaliga blötdjur och landlevande snäckor

2. Uppsamlingscentraler som även tar emot vilt från primära uppsamlingscentraler. Dessa anläggningar är inte längre en del av primärproduktionen, och ska därför godkännas av Livsmedelsverket. Det urtagna viltet som hanteras är dock fortfarande primärprodukter. Här kallas dessa anläggningar för sekundära uppsamlingscentraler.

Uppsamlingscentraler kallas ibland för viltdepå.

Vilken myndighet som är behörig för registrering respektive godkännande av livsmedelsanläggningar framgår av 23 § livsmedelsförordningen (2006:813).

Länsstyrelserna har en gemensam e-tjänst för registrering av livsmedelsanläggningar som bedriver primärproduktion. Sök på Registrering av primärproduktion.

Länsstyrelsen

För ansökan om godkännande av sekundära uppsamlingscentraler kan följande blanketter användas:

- Blankett Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning - BASUPPGIFTER LIVS 099
- Blankett Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning - Bilaga Kött och vilt - LIVS 001

Registrering och godkännande

Krav på uppsamlingscentraler

För alla livsmedelsföretagare gäller att endast säkra livsmedel får släppas ut på marknaden. Utformning av lokaler och goda rutiner för hygien, rengöring och skadedjurskontroll är grundläggande förutsättningar för att kunna producera säkra livsmedel, se artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004. För sekundära uppsamlingscentraler gäller även krav på HACCP enligt artikel 5 i samma förordning. De allmänna hygienkrav som ställs på primära uppsamlingscentraler framgår av bilaga I till förordning EG (nr) 852/2004. För sekundära uppsamlingscentraler framgår hygienkraven i bilaga II i samma förordning.

Läs mer om de krav som lagstiftningen ställer på livsmedelsanläggningar i leden efter primärproduktionen här:

Livsmedelssäkerhet och hygien

Animaliska biprodukter - ABP inklusive SRM

Förutom de allmänna kraven för livsmedelsanläggningar gäller för båda typerna av uppsamlingscentraler även kraven i avsnitt IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Avsnitt IV innehåller krav för storvilt (kapitel II) respektive småvilt (kapitel III).

Vid en uppsamlingscentral innebär detta att:

- Urtaget vilt inte får staplas varken under transporten till, eller under lagringen i uppsamlingscentralen.
- Viltet ska utan dröjsmål transporteras till uppsamlingscentralen på ett hygieniskt sätt.
- Kylning av kropparna ska inledas inom skälig tid efter avlivningen och nå en temperatur genom hela kroppen på högst 7 °C för storvilt och högst 4 °C för småvilt. Om klimatförhållandena medger det, är aktiv kylning inte nödvändig.
- Lagringstiden ska vara så kort som möjligt.
- Viltet får endast lagras och transporteras vidare till en vilthanteringsanläggning eller en annan uppsamlingscentral som är godkänd av Livsmedelsverket. Kroppar och tillhörande organ från vilt får inte hanteras på något annat sätt.
- Den första undersökningen av viltet enligt kapitel I, avsnitt IV i bilaga III till förordning (EU) nr 853/2004 får dock utföras och inälvorna får bortskaffas enligt villkoren i kapitel II och III, avsnitt IV i bilaga III till samma förordning.

Eftersom det på en uppsamlingscentral inte får förekomma någon annan hantering än förvaring av vilt inför transport till en vilthanteringsanläggning, så kan utformningen av lokalerna vara relativt enkel.

Tänk särskilt på

- Temperatur
  Det är viktigt att uppfylla temperaturkraven, men utrustning för aktiv kylning kan ibland vara överflödig. Till exempel om omgivningstemperaturen är tillräcklig låg för att möjliggöra tillräckligt snabb nedkylning. I stora delar av Sverige används uppsamlingscentraler endast under de kalla årstiderna.

- Lokaler
  Olika faktorer påverkar hur höga krav som ska ställas på lokalens utformning. Till exempel hur och när lokalen används, hur många kroppar som förvaras åt gången och om viltundersökning utförs i lokalen. Det viktiga är att lokalernas utformning gör att kontaminering av kroppar och organ liksom tillväxt av mikroorganismer motverkas. Det ska därför vara möjligt att rengöra ytor och utrustning i tillräcklig grad, upprätthålla handhygien, förhindra kontamination via skadedjur med mera.

- Förvaring av vilt
  Kroppar får inte förvaras så att de vidrör orena ytor, exempelvis golv, väggar och tak. Kropparna får inte heller förvaras på ett sådant sätt att de kontaminerar varandra.

- Första undersökning
  Om första undersökning av viltet utförs i lokalerna så ska det finnas möjligheter att förvara tillhörande organ så korskontamination undviks, till exempel i backar. Det ska i så fall finnas lämpligt utrymme och möjlighet att rengöra och vid behov desinficera utrustning och lokalen. Vissa krav kan lösas

genom lokalens utformning eller genom rutiner.

- Kemikalier
  Alla kemikalier, till exempel rengöringsmedel eller bränsle, ska förvaras så att risk för kontamination av kroppar eller organ inte uppstår.

- Avfall
  Avfallshanteringen behöver ofta anpassas så att förvaring och bortforsling av avfallet inte medför risk för direkt eller indirekt kontamination eller förekomst av djur eller skadedjur. Se bilaga I, del A, punkt 4 g i förordning (EG) nr 852/2004 (primärproduktion) respektive kapitel VI i bilaga II till samma förordning. 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 och dokumentation

För uppsamlingscentraler gäller de vanliga reglerna om spårbarhet.

Första undersökning

Om en första undersökning av fällt storvilt har utförts av en viltundersökare, och inga avvikelser har upptäckts, ska dessa kroppar åtföljas av ett intyg om detta, se avsnitt IV, kap II, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Det betyder att om det på uppsamlingscentralen hänger kroppar av storvilt som inte har organ eller tarmar kvar, så ska det finnas ett intyg från första undersökningen. Intyget ska sedan följa med till den mottagande vilthanteringsanläggningen. Intyget, eller i specifika fall informationen om avvikelser, ska kunna knytas till den djurkropp och eventuella medföljande organ . Om intyget från första undersökningen gäller flera djur ska det kunna knytas till samtliga dessa djur.

När organ medföljer ska företagaren dessutom ha rutiner för att upprätthålla sambandet mellan organen och djurkroppen ända fram till vilthanteringsanläggningen. Detta eftersom den officiella veterinären på vilthanteringsanläggningen ska kunna göra en korrekt bedömning vid besiktningen. Saknas sambandet är det alltid den officiella veterinären som fattar beslut om köttet och organen.

Läs mer om utbildad person och första undersökning:

Jakt och vilt – viktiga begrepp.

Jakt och vilt - första undersökning av vilt

Spårbarhet

Vid en uppsamlingscentral gäller spårbarhetskraven enligt artikel 18 förordning (EG) nr 178/2002 som vanligt. Livsmedelsföretagen ska kunna visa:

- vem som levererat viltet, det vill säga jägaren, även om denne inte är en livsmedelsföretagare.
- till vilka vilthanteringsanläggningar och/eller sekundära uppsamlingscentraler som vilt levererats.
- vilket slags vilt som levererats och hur mycket
- datum för leveranserna

Systemet för spårbarhet måste vara utformat så att det fungerar även vid tidpunkter då livsmedelsföretagaren inte finns plats vid uppsamlingscentralen.

Spårbarhet

Senast uppdaterad 28 september 2026 Ansvarig grupp ROR_LH