

Detaljhandelsanläggningar som tar emot frilevande vilt från jägare

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

På den här sidan:

...

[bokmärken genereras automatiskt]

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, delar av slaktkroppar samt ätliga delar, inklusive blod.
- *detaljhandelsanläggning* – en anläggning som i huvudsak bedriver detaljhandel enligt artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002.

>[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 \[ny sida\]](#)

En jägare kan sälja eller ge små mängder vilt och kött av vilt direkt till slutkonsumenter och till detaljhandelsanläggningar, som i sin tur levererar viltet och köttet direkt till slutkonsumenter, och omfattas då inte av alla bestämmelser i förordning (EG) 853/2004. Se artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004.

> [Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt \[ny sida\]](#)

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. 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 sådant vilt ingå i livsmedelskedjan ska det alltid kontrolleras vid en vilthanteringsanläggning. Se 61 § och 63 § i LIVSFS 2005:20.

>[Vildsvinskött](#)

>[Trikiner](#)

Krav för att ta emot vilt direkt från jägare

Livsmedelsföretagare är skyldiga att informera sin kontrollmyndighet om alla anläggningar som de ansvarar för, var anläggningarna finns och vilken verksamhet som bedrivs där. Se artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004. Om en anläggning tar emot och hanterar vilt och kött av vilt ska det därför framgå i verksamhetsbeskrivningen och av registreringen.

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 och 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 för avsett 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 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](#)

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

> [Jägarens leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt \[ny sida\]](#)

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 istället vara godkänd av Livsmedelsverket. Uppfylls inte kraven för lokal, marginell och begränsad leverans till en annan detaljhandelsanläggning ska anläggningen godkännas enligt förordning (EG) nr 853/2004.

> [Detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar](#)

> [Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung](#)