

Uppsamlingscentraler för vilt

Ta del av vad en uppsamlingscentral är och vilka regler som gäller för sådana anläggningar.

På den här sidan:

...

[bokmärken genereras automatiskt]

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 används för att lagra kroppar och tillhörande organ från frilevande vilt innan de transporteras till en vilthanteringsanläggning.

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

Registrering och godkännande

Kroppar och tillhörande organ från vilt får endast transporteras till och lagras i en uppsamlingscentral om uppsamlingscentralen har registrerats eller godkänts av den behöriga myndigheten. 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 ska registreras hos länsstyrelsen, då förvaring av vilt och transport till vilthanteringsanläggning är en del av primärproduktionen. Här kallas dessa för primära uppsamlingscentraler.
> [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).

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

<https://www.lansstyrelsen.se/>

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](#)

Allmänna krav

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 - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

> [Animaliska biprodukter - ABP inklusive SRM](#)

Särskilda krav

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 köttet 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 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

Kravet på spårbarhet gäller för alla aktörer i livsmedelskedjan, även uppsamlingscentraler.

Första undersökning

Om en första undersökning av fäلت 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 kvar organ eller tarmar, så ska intyg från första undersökning finnas. 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 avser flera djur ska det kunna knytas till samtliga dessa djur.

> [Jakt](#)

> [Jägars leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt, se rubrik Första undersökning av vilt \[ny sida\]](#)

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 till.

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

> [Spårbarhet](#)