

Eviras anvisning 16027/3/sv



Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning



Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Lagstiftningen har märkts ut med *kursiv*. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | ALLMÄNT | 4 |
| 2 | LAGSTIFTNING | 5 |
| 3 | DEFINITIONER OCH BEGREPP | 7 |
| 4 | PRIMÄRPRODUKTION AV FRILEVANDE VILT..... | 9 |
| 4.1 | Primärprodukter | 9 |
| 4.2 | Anmälan om primärproduktion och anmälan om livsmedelslokal | 9 |
| 4.3 | Tillåtna mängder frilevande vilt som får överlätas till konsumenter och levereras till den lokala detaljhandeln som primärprodukter | 10 |
| 4.4 | Kraven på bokföring och handlingar vid primärproduktion..... | 10 |
| 4.5 | Hantering och transport av frilevande vilt | 10 |
| 4.5.1 | Urtagning..... | 10 |
| 4.5.2 | Avhudning av viltet och transport av viltet till försäljning eller köttbesiktning | 11 |
| 4.5.3 | Temperaturkrav då vilt transporteras till en anmäld livsmedelslokal som en primärprodukt..... | 11 |
| 4.5.4 | Temperaturkrav då vilt transporteras till köttbesiktning | 11 |
| 4.5.5 | Export av icke avhudat storvilt från en medlemsstat till en annan | 12 |
| 5 | HANTERINGEN AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT OCH LEVERANS AV KÖTTET TILL HANDELN..... | 12 |
| 5.1 | Trikinundersökning av obesiktat frilevande vilt | 13 |
| 5.2 | Kött från frilevande vilt avsett för en jägares eget bruk | 13 |
| 5.3 | Jaktfester | 14 |
| 5.4 | Försäljning av obesiktat kött från frilevande vilt direkt till konsumenten | 14 |
| 5.5 | Leverans av kött från frilevande hjorddjur, harar, kaniner och fågelvilt som obesiktat till den lokala detaljhandeln | 15 |
| 5.6 | Legobearbetning av ett livsmedel eller s.k. legoverksamhet | 15 |
| 6 | KÖTTBESIKTNING AV FRILEVANDE VILT | 16 |

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

| | |
|---|-----------|
| 6.1 Slutslaktning av frilevande vilt som ska besiktas | 16 |
| 6.1.1 En intäktning för vilthantering eller en s.k. vilthanteringsanläggning | 16 |
| 6.1.2 Hur ett renslakteri godkänns för slakt av frilevande vilt | 17 |
| 6.1.3 Hur ett slaktskjul godkänns som en vilthanteringsanläggning | 18 |
| 6.2 Utbildning och kompetens som krävs för första undersökning av frilevande vilt och hantering av köttet från sådant vilt | 18 |
| 6.2.1 Första undersökning på fångsplatsen av frilevande vilt som ska levereras till köttbesiktning | 18 |
| En veterinär kan verka som utbildad person | 19 |
| 6.2.2 Livsmedelshygienisk utbildning avsedd för jägare | 19 |
| 6.2.2.1 Utbildning av jägare i hälsa och hygien | 19 |
| 6.2.2.2 Ett kompetensintyg eller ett s.k. hygienpass | 20 |
| 6.2.2.3 När krävs inte utbildning av jägare i hälsa och hygien eller ett kompetensintyg | 20 |
| 6.3 Köttbesiktningen | 20 |
| 6.3.1 Hur vilt levereras till köttbesiktning och handlingar som då krävs | 20 |
| 6.3.2 Besiktning och bedömning av köttet | 21 |
| 6.3.3 Trikinundersökning av björn, vildsvin, säl och andra potentiella värddjur för trikiner i samband med köttbesiktningen | 21 |
| 6.3.4 Hur kontroll- och identifieringsmärket används | 22 |
| 6.3.4.1 Hur kontroll- och identifieringsmärket används i en vilthanteringsanläggning, ett renslakteri och andra köttanläggningar | 22 |
| 6.3.5 Köttbesiktningsbeslutet | 22 |
| 6.3.6 Bokföringen över köttbesiktningen | 23 |
| 6.4 Hur kött som kasserats i köttbesiktningen och andra biprodukter hanteras | 23 |
| 6.5 Styckning och bearbetning av besiktat kött från frilevande vilt | 24 |
| 7 ANDRA TOLKNINGAR | 25 |
| BILAGA I FÖRLAGA TILL EN UTBILDAD PERSONS ANMÄLAN OM FÖRSTA UNDERSÖKNING AV FRILEVANDE VILT | 27 |
| BILAGA II MODELLBLANKETT: INFORMATION SOM SKA ÅTFÖLJA FRILEVANDE VILT SOM LEVERERAS TILL KÖTTBESIKTNING | 28 |
| BILAGA III MODELLBLANKETT: LEVERANS AV OBESIKTAT FRILEVANDE VILT TILL DETALJHANDELN | 29 |
| BILAGA IV MODELLBLANKETT: LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN | 30 |
| BILAGA V EN JÄGARES ALTERNATIVA MÖJLIGHETER ATT ÖVERLÅTA ELLER SÄLJA VILT | 31 |

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

Livsmedelssäkerhetsverket Evira har utarbetat en anvisning om hanteringen av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning. Anvisningen ger livsmedelstillsynsmyndigheterna, aktörerna i branschen, jägarna och företagen i köttbranschen information om kraven som hänför sig till hanteringen av kött från frilevande vilt. I anvisningen behandlas inte det hur besiktningen av kött från frilevande vilt går till i praktiken.

1 Allmänt

Med frilevande vilt avses i livsmedelslagstiftningen vilda klöv- och hovdjur, hardjur, gnagare, björnar och andra landlevande däggdjur, sälar och sådana frilevande fåglar, som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel. Inhägnat vilt, såsom vildsvin i hägn, är inte frilevande vilt.

I jaktlagstiftningen är definitionen på vilt inte den samma som i livsmedelslagstiftningen.

Syftet med livsmedelslagstiftningen är bl.a. att säkerställa att livsmedlen är säkra och i övrigt överensstämmer med livsmedelsbestämmelserna och att livsmedlen hanteras på ett hygieniskt sätt. Med köttbesiktning säkerställs att köttet är tjänligt som livsmedel. Köttet ska i allmänhet alltid vara besiktat då det levereras till allmän konsumtion. Undantag till kravet på köttbesiktning är endast de fall som nämns i 13 § livsmedelslagen (23/2006) och i statsrådets förordning 1258/2011 om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (se kapitlen 4 och 5 i denna anvisning). En trikinundersökning ska alltid göras i samband med köttbesiktningen av alla djurarter som är mottagliga för trikiner och då obesiktat kött säljs direkt till konsumenten (se punkterna 5.1 och 6.3.3 i denna anvisning). Också i sådana fall, då obesiktat kött används i en jägares eget hushåll, rekommenderas att köttet undersöks med tanke på trikiner.

Livsmedelsföretagaren svarar för att livsmedlen han säljer och tillverkar är säkra och att de uppfyller kraven i lagstiftningen. En jägare som säljer kött från vilt är en livsmedelsföretagare. En primärföretagare dvs. den som idkar jakt på frilevande vilt är också en livsmedelsföretagare.

Enligt livsmedelslagen kallas sådana lokaler, som används för hantering av livsmedel, livsmedelslokaler. Livsmedelslokaler ska uppfylla de krav som uppställts för dem i lagstiftningen och med dessa krav vill man säkerställa att livsmedlen är säkra. Livsmedelstillsynsmyndigheten ska i vissa fall, såsom för en vilthanteringsanläggnings del, godkänna livsmedelslokalen som en anläggning innan livsmedel börjar hanteras där. Livsmedel som ska levereras direkt till konsumenten eller till den lokala detaljhandeln kan hanteras i sådana livsmedelslokaler, om vilka en anmälan lämnats till livsmedelstillsynsmyndigheten (anmäld livsmedelslokal, LL 13 § 1 mom.). Om mängden livsmedel som ska levereras direkt till konsumenten eller den lokala detaljhandeln överstiger gränsvärdena som fastställts i lagstiftningen (se punkterna 4.3, 5.4 och 5.5), ska livsmedelslokalen godkännas som en anläggning.

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

Jakt på vilt betraktas som primärproduktion av livsmedel fram till dess att viltet sluslaktas.

I bilaga V ingår ett schema över en jägares alternativa möjligheter att överlåta vilt han fällt.

Livsmedelslagstiftningen gäller följande verksamheter för frilevande vilts del:

- primärproduktion,
- leverans av vilt som en primärprodukt (med päls eller fjäderdräkt) till detaljhandeln eller överlåtelse av en primärprodukt direkt till konsumenten,
- slakt av ett djur för annat bruk än eget bruk. Sluslaktning och hantering och försäljning av köttet efter den är utsläppande av livsmedel på marknaden.

Livsmedelslagstiftningen gäller inte följande verksamheter och produkter för frilevande vilts del:

- hantering av frilevande vilt, då köttet används i jägarens eget privathushåll,
- småskalig överlåtelse av en primärprodukt som en privatperson själv producerat eller ett livsmedel som en privatperson själv tillverkat till ett annat privathushåll för att användas där. Överlåtelse av en hare som gåva till grannen eller överlåtelse av en älgstek till en markägare kan till exempel betraktas som sådan verksamhet.

2 Lagstiftning

Följande lagstiftning med ändringar tillämpas på besiktning av kött från frilevande vilt och på hantering av kött från vilt och på leverans av sådant kött till försäljning:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (allmänna livsmedelsförordningen);
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (allmänna livsmedelshygienförordningen);
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung);
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung);
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (kontrollförordningen);

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (mikrobkriterieförordningen);
- Kommissionens förordning (EG) nr 2015/1375 om särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött (trikinförordningen);
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 636/2014 om en förlaga till intyg för handel med icke avhudat frilevande storvilt;
- Livsmedelslagen 23/2006 (LL);
- Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn 420/2011;
- Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011;
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011 (förordningen om livsmedelslokaler);
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel 1368/2011 (primärproduktionsförordningen);
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014 (anläggningsförordningen);
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning 590/2014 (köttbesiktningsförordningen);
- Europaparlamentets och rådets förordning om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel (EG) nr 1069/2009 (biproduktförordningen) och kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 (genomförandeförordningen);
- Lagen om animaliska biprodukter 517/2015 (biproduktlagen);
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om animaliska biprodukter 783/2015.

Utöver livsmedelslagstiftningen regleras frilevande vilt för avsett för jakt och hanteringen och försäljningen av produkter som erhålls från sådant också av bl.a. jaktlagen, naturvårdslagen och EU-lagstiftningen om internationell handel med utrotningshotade växter och djur. Tillsynen över dessa författningar hör inte till livsmedelstillsynsmyndigheten.

Mer information om den internationella CITES-konventionen finns att få hos Finlands miljöcentral (SYKE) och på webbadressen <http://www.ymparisto.fi/cites>. CITES-konventionen gäller bl.a. handeln med kött och andra slaktkroppspartier från björn.

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

3 Definitioner och begrepp

I livsmedelslagstiftningen har definierats begrepp som hänför sig till frilevande vilt och hygien i fråga om kött från sådant vilt.

Med **primärproduktion** av livsmedel avses *produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också* likaså transport av frilevande vilt till den första livsmedelslokalen ((EG) nr 178/2002). Se kapitel 4 i denna anvisning.

Som **hardjur** betraktas kaniner, harar och gnagare. ((EG) nr 853/2004 bilaga I)

Ett **slaktskjul** är ett av jägare använt utrymme, i vilket vilt kan slaktslaktas. Det kan vara en **anmäld livsmedelslokal**, från vilken kött från frilevande vilt obesiktat kan levereras till detaljhandeln eller direkt till konsumenten (se punkterna 5.4 och 5.5 i denna anvisning). Om slaktskjul behöver inte lämnas någon anmälan om livsmedelslokal, om slaktkropparna som slaktslaktats där endast kommer att användas för jägarens eget bruk.

Som **frilevande vilt** betraktas vilda klöv- och hovdjur, hardjur, gnagare, björnar och andra landlevande däggdjur, sälar och frilevande fåglar som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel. Frilevande vilt indelas i småvilt och storvilt ((EG) nr 853/2004 bilaga I, LL 6 § 3 mom.).

Som **frilevande småvilt** betraktas frilevande fåglar och hardjur som lever fritt i vilt tillstånd ((EG) nr 853/2004 bilaga I).

- **Harar** är såväl skogsharar som fältharar.
- **Gnagare som är föremål för jakt** är bl.a. europeisk bäver och amerikansk bäver.

Som **frilevande storvilt** betraktas sälar och alla andra landlevande däggdjur som lever fritt i vilt tillstånd och inte omfattas av definitionen på frilevande småvilt ((EG) nr 853/2004 bilaga I, LL 6 § 3 mom.).

- **Sälar** är gråsälar, östersjövikare och knobbsälar.
- **Hjortar** är vitsvanshjortar, dovhjortar, sikahjortar, skogsvildrenar och kronhjortar.

Med en **inrättning för vilthantering** (vilthanteringsanläggning) avses en sådan anläggning, som avses i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004 i vilken frilevande vilt slaktas (anläggningsförordningen 3 §). Se punkt 6.1.1 i denna anvisning.

I denna anvisning används också följande begrepp:

Med en **primärprodukt** avses i fråga om frilevande vilt sådant vilt, som inte avhudats eller plockats, men som kan ha tagits ur.

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

En **anmälan om primärproduktion** är en sådan anmälan, som en primärföretagare ska lämna till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om ett primärproduktionsställe och den primärproduktion som bedrivs där. Jakt är primärproduktion, men om jakt behöver ändå inte lämnas någon anmälan om primärproduktion. Se kapitel 4 i denna anvisning.

En **anmälan om livsmedelslokal** är en sådan skriftlig anmälan, som avses i 13 § 1 mom. livsmedelslagen och som en livsmedelsföretagare ska lämna till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten fyra veckor innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. Om ett slaktskjul ska lämnas en anmälan om livsmedelslokal, om kött från frilevande vilt levereras till allmän konsumtion från slaktskjulet i fråga. Lokalen eller utrymmena, där företagaren verkar, är då en **anmäld livsmedelslokal**. Se kapitel 5 i denna anvisning.

En **godkänd livsmedelslokal dvs. anläggning**. 13 § 2 mom. livsmedelslagen förutsätter att livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljhandeln godkänns som en anläggning. Anläggningar ska ansöka om och beviljas ett sådant godkännande, som avses i livsmedelslagen, från tillsynsmyndigheten innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. En ny anläggning kan inleda verksamheten efter att myndigheten godkänt den. En väsentligt ändrad verksamhet kan inledas efter att ändringen godkänts. Se punkt 6.1.1 i denna anvisning.

Med **slutslaktning** avses att slakten av viltet fortsätts i en anläggning eller ett slaktskjul, då djuret har avlivats och eventuellt också tagits ur på annat håll.

Frilevande vilt vs kött från frilevande vilt. Med frilevande vilt avses en slaktkropp innan den avhudats eller plockats (slaktkroppen av ett fällt djur med päls eller fjäderdräkt). Frilevande vilt kan vara urtaget eller inte urtaget. Med kött från frilevande vilt avses en slaktkropp efter att den avhudats eller plockats och kött som styckats av en sådan slaktkropp. Jämför kapitlen 4 och 5 i denna anvisning.

Utbildning av jägare i hälsa och hygien är en såd+an utbildning, som avses i förordning (EG) nr 853/2004, och som ska vara godkänd av Evira. En person som genomgått utbildningen (en s.k. **utbildad person**) kan göra en första undersökning av frilevande vilt, men en besiktningsveterinär gör alltid den officiella köttbesiktningen. En första undersökning är ändå inte obligatorisk före köttbesiktningen.

En legitimerad veterinär som hör till ett jaktsällskap kan tjäna som utbildad person utan separat skolning.

En person som hanterar obesiktat kött från frilevande vilt i ett sådant slaktskjul, som är en anmäld livsmedelslokal, i syfte att leverera köttet till allmän konsumtion, behöver inte ha något s.k. kompetensintyg, om han har genomgått utbildning av jägare i hälsa och hygien. Se punkt 6.2 i denna anvisning.

Kompetensintyg dvs. hygienpass. Enligt 27 § livsmedelslagen ska en livsmedelsföretagare på egen bekostnad se till att *de som arbetar med att hantera oförpackade och lättförädliga livsmedel i en livsmedelslokal som ska vara anmäld*

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

eller godkänd har ett intyg över livsmedelshygienisk kompetens (kompetensintyg) enligt en modell godkänd av Livsmedelssäkerhetsverket, om personen i fråga har arbetat med uppgifter som förutsätter hantering av oförpackade och lättfördärliga livsmedel i en eller flera livsmedelslokaler under sammanlagt minst tre månader. Se punkt 6.2.2.2 i denna anvisning.

Leverans till den **lokala** detaljhandeln innebär för frilevande vilts del leverans till detaljhandeln i hela Finland. Verksamheten ska ordnas så, att primärprodukter eller kött från vilt inte levereras via förmedlare eller grossister, utan att jägaren själv levererar primärprodukterna (slaktkroppar med päls eller fjäderdräkt) och köttet från frilevande vilt direkt till detaljhandeln (se punkterna 4.3 och 5.5 i denna anvisning). Jägaren kan ändå anlita transportservice för leveransen.

Obesiktat kött från frilevande vilt får inte levereras till handeln i andra länder. Export av storvilt som inte avhudats från en medlemsstat till en annan är ändå tillåtet under vissa förutsättningar (se punkt 4.5.5 i denna anvisning).

Jaktfest är en tillställning som en jägare eller ett jaktsällskap arrangerar och där obesiktat kött kan serveras. Se punkt 5.3 i denna anvisning.

Legoverksamhet innebär bearbetning som en privatperson låter utföra för ett livsmedel han äger, såsom för obesiktat älgkött, (t.ex. malning av kött, framställning av korv, rökning eller tillverkning av konserver) i en anmäld livsmedelslokal. Livsmedlet i fråga ska efter bearbetningen returneras till ägaren och det ska användas i dennas privathushåll. Se punkt 5.6 i denna anvisning.

4 Primärproduktion av frilevande vilt

4.1 Primärprodukter

Jakt är primärproduktion av livsmedel. En slaktkropp från frilevande vilt som inte är avhudad eller plockad är en primärprodukt. Urtaget frilevande vilt är också ännu en primärprodukt. Slutslaktning ingår inte i primärproduktionen. En slutslaktad, avhudad eller plockad slaktkropp eller styckat kött betraktas inte längre som en primärprodukt.

4.2 Anmälan om primärproduktion och anmälan om livsmedelslokal

En primärproducent ska lämna en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om ett primärproduktionsställe och den primärproduktion som bedrivs där. Kravet gäller ändå inte jakt (livsmedelslagen 22 §). Då frilevande vilt säljs eller överläts till konsumenten eller levereras till detaljhandeln som en primärprodukt behöver inte lämnas någon anmälan om primärproduktion eller livsmedelslokal om verksamheterna, om den sålda, överlåtna eller levererade mängden är högst det som sägs i statsrådets förordning 1258/2011 (ändring 164/2016). Om mängden fällt vilt som överläts som primärproduktion överstiger gränsvärdena som fastställts i statsrådets förordning 1258/2011 (ändring 164/2016) (se punkt 4.3), ska jägaren eller jaktsällskapet i fråga lämna en anmälan om livsmedelslokal för denna överlåtelse som primärproduktion.

4.3 Tillåtna mängder frilevande vilt som får överlåtas till konsumenter och levereras till den lokala detaljhandeln som primärprodukter

En jägare eller ett jaktsällskap kan överlåta en begränsad mängd fällt frilevande vilt direkt till konsumenten som en primärprodukt. Per år får överlåtas högst 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur (Srf 1258/2011 2 § 3 mom.). Annat frilevande vilt, såsom björnar kan en jägare inte överlåta som en primärprodukt. Bland annat jaktlagstiftningen begränsar också försäljningen av vissa djurarter av vilt.

Vid leverans som en primärprodukt får viltet inte vara avhudat eller plockat. En jägare kan själv sälja småvuxet vilt som hela till exempel på ett torg, om viltet kan förvaras nedkylt på påkallat sätt. På säljstället ska finnas förutsättningar för en hygienisk hantering och förvaring av viltet. Viltet får inte avhudas eller styckas utan det ska säljas som helt.

En jägare eller ett jaktsällskap kan också leverera fällt frilevande vilt som en primärprodukt (med päls eller fjäderdräkt) till den lokala detaljhandeln, såsom en restaurang, ett storbushåll eller en detaljhandelsbutik. Per år får levereras till detaljhandeln högst 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur (Srf 1258/2011 3 § 2 mom.). Från detaljhandeln ska primärprodukterna överlåtas direkt till slutkonsumenten och en detaljhandelsbutik kan således inte överlåta primärprodukter till en annan detaljhandelsbutik. Som en primärprodukt får inte levereras till detaljhandeln annat vilt än det vilt som nämnts ovan. På detaljhandelsstället ska finnas påkallade utrymmen för mottagning och hantering av icke avhudade eller plockade slaktkroppar.

4.4 Kraven på bokföring och handlingar vid primärproduktion

Då en jägare eller ett jaktsällskap levererar frilevande vilt som en primärprodukt till detaljhandeln, ska viltet åtföljas av en handling med information om viltets art och mängd, fångsttidpunkten (datum och klockslag), fångstorten, leveranstidpunkten, avsändarens och mottagarens namn och kontaktuppgifter (primärproduktionsförordningen, bilaga 3). En förlaga till handlingen medföljer som bilaga IV till denna anvisning.

Jägaren ska föra bok över frilevande vilt som fångats och överlåtits direkt till konsumenten eller till detaljhandeln. *Bokföringen över fångat och fällt frilevande vilt ska innehålla uppgifter om djurart och mängd samt tidpunkt och plats för fångsten* (primärproduktionsförordningen). I bokföringen ska också ingå information om det levererade viltets mängd, överlåtelse- eller leveransdatumet och i fråga om vilt som levererats till detaljhandeln information om mottagaren till viltet. Bokföringen ska sparas i minst ett år.

4.5 Hantering och transport av frilevande vilt

4.5.1 Urtagning

Frilevande vilt ska tas ur så snart som möjligt efter fångsten. Viltet kan tas ur redan på fångstplatsen. Urtagningen ska ske på ett hygieniskt sätt. Vid urtagning tas magarna, tarmarna och eventuellt också andra inre organ bort från viltet. Magarna

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

och tarmarna får lämnas kvar på fångstplatsen, men de övriga organen behövs för besiktningen av köttet, om avsikten är att viltet levereras till köttbesiktning (se punkterna 6.2.1 och 6.3.1 i denna anvisning).

4.5.2 Avhudning av viltet och transport av viltet till försäljning eller köttbesiktning

Frilevande vilt ska hanteras och transporteras på ett hygieniskt sätt. Slaktkroppen och organen från viltet ska transporteras till ett slaktskjul eller en anläggning för slaktslagning så snart som möjligt efter fångsten. Storstilt får inte transporteras staplat. Transport av vilt till den första livsmedelslokalen är primärproduktion, men avhudningen av slaktkroppen är inte längre primärproduktion.

Viltet ska transporteras oavhudat och oplockat. Om björnar och sälar kan transporteras snabbt till det ställe, där de slaktslagas, är det mer hygieniskt att transportera dem oavhudade. Om det är nödvändigt att kyla ned djuren under färden, kan björnar och sälar avhudas redan till exempel på fångstplatsen så att nedkylningen påskyndas innan de levereras till köttbesiktning. Björnar och sälar avsedda för allmän konsumtion får ändå levereras endast till en sådan anmäld livsmedelslokal, som avses i förordning 1258/2011 4 § 5 och 6 punkten, eller till köttbesiktning i en vilthanteringsanläggning.

För transport av frilevande vilt kan anlitas transportservice, då en jägare säljer viltet direkt till konsumenten eller detaljhandeln, men jägaren ska själv sälja viltet direkt utan mellanhänder. Ett separat transportföretag kan således inte köpa upp vilt från en jägare och sälja produkterna vidare till ett detaljhandelsställe.

4.5.3 Temperaturkrav då vilt transporteras till en anmäld livsmedelslokal som en primärprodukt

Temperaturkraven vid transport av vilt till en anmäld livsmedelslokal, såsom ett slaktskjul, regleras av förordningen om livsmedelslokaler och primärproduktionsförordningen. *Nedkylningen av frilevande vilt ska påbörjas inom en rimlig tid efter fångsten, men aktiv nedkylning är inte nödvändig, om klimatförhållandena så tillåter. Köttet ska kylas ned till en temperatur av 6 °C eller kallare. Viltets temperatur behöver inte sjunka till den temperatur som nämns i förordningen redan under transporten utan nedkylningen fortsätts i den anmälda livsmedelslokalen. Frusna ripor och fjällripor som snarats ska förvaras och transporteras frusna i sådana fall, då de levereras direkt till detaljhandeln (primärproduktionsförordningen).*

4.5.4 Temperaturkrav då vilt transporteras till köttbesiktning

Nedkylningen av storstilt som levereras till en anläggning för köttbesiktning ska inledas inom skälig tid efter avlivningen och viltet ska nå en temperatur genom hela köttet på högst 7 °C och *kött från småvilt ska nå en temperatur genom hela köttet på högst 4 °C. Om klimatförhållandena medger det, är aktiv kylning inte nödvändig* ((EG) nr 853/2004). Viltets temperatur behöver inte sjunka till den temperatur som nämns i förordningen redan under transporten utan nedkylningen fortsätts i vilthanteringsanläggningen eller slaktskjulet.

4.5.5 Export av icke avhudat storvilt från en medlemsstat till en annan

Handel med oavhudat frilevande storvilt är tillåten mellan medlemsländerna, om viltet förs till köttbesiktning i en vilthanteringsanläggning i en annan medlemsstat. Viltet ska då åtföljas av ett hälsointyg utskrivet av en officiell veterinär. Förlagan till hälsointyget regleras av kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 636/2014.

Om det i närheten av jaktområdet finns en vilthanteringsanläggning som ligger i en annan medlemsstat och viltet förs dit, behövs nödvändigtvis inte något hälsointyg. I det fallet kan en utbildad persons anmälan användas i stället för hälsointyget. Då ska den utbildade personen besikta viltet före transporten och viltet ska då åtföljas av den utbildade personens anmälan (se punkt 6.3.1). Evira anser att storvilt med detta förfarande kan införas till Finland från angränsande medlemsstater. Vid val av vilthanteringsanläggning ska förflyttningsförhållandena (såsom transportsättet, klimatförhållandena) beaktas så, att viltet kan transporteras dit utan att livsmedelssäkerheten äventyras. Om en jägare vill leverera storvilt som fällts i Finland till en annan medlemsstat för besiktning, ska denna utreda vilka kraven i denna sak är i medlemsstaten i fråga.

Vid transport av vilt till en annan medlemsstat ska också restriktionerna som påförts på grynd av djursjukdomsläget beaktas. Mer information om saken finner du på Eviras webbplats.

5 Hanteringen av obesiktat kött från frilevande vilt och leverans av köttet till handeln

En jägare kan slaktas frilevande vilt till exempel i ett s.k. slaktskjul. Om en jägare eller ett jaktsällskap överläter obesiktat kött från vilt direkt till konsumenten eller levererar sådant kött till den lokala detaljhandeln, ska en anmälan om livsmedelslokal lämnas för verksamheten och det utrymme, där verksamheten bedrivs (såsom ett slaktskjul). Anmälan om livsmedelslokal lämnas skriftligen till livsmedelstillsynsmyndigheten i den kommun där gården ligger senast fyra veckor innan verksamheten inleds (LL 13 § 1 mom.). Av anmälan ska framgå jägarens eller jaktsällskapets namn, hemkommun och kontaktuppgifter, företags- och organisationsnummer eller om sådant saknas personbeteckning, vilken verksamhet anmälan gäller, när verksamheten beräknas börja, verksamhetens omfattning och ett omnämnande om att företagaren har en plan för egenkontroll (Srf om livsmedelstillsyn 420/2011, 3 §). Till anmälan behöver inte bifogas någon plan för egenkontrollen, men företagaren ska ha en skriftlig plan för egenkontroll och det ska föras bok över hur den följs (LL).

För slakten och styckningen av köttet ska det finnas ändamålsenliga utrymmen och redskap. Slakten och styckningen av köttet ska utföras på ett hygieniskt sätt. Utrymmena och redskapen ska tvättas och desinficeras tillräckligt ofta för att säkerställa hygien (förordningen om livsmedelslokaler).

Det är företagaren som svarar för hygien vid slakt av viltet och hanteringen av köttet. En jägare får sälja endast kött från friska djur. I köttet får inte finnas förändringar som upptäcks med blotta ögat och jägaren ska ta bort krosskador, hår och smuts från slaktkroppen. Jägaren ska tydligt informera köparen om att köttet som säljs är obesiktat.

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

Följande partier av djur borde inte användas som livsmedel på grund av de skadliga ämnena de innehåller. Motsvarande vävnader kasseras också alltid i samband med köttbesiktningen.

- Levern och njurarna från hjortdjur över 1 år
- Njurarna från frilevande harar och kaniner
- Alla organ och underhuds- och bukhålsfettet från sälar.

Om blykulor använts under jakten, kan stora och hälsovådliga halter bly hamna i såväl skottsåret som i muskelvävnaden omkring det. Även om muskelvävnaden omedelbart omkring skottsåret ser normal ut, kan den ändå innehålla blyfragment som härstammar från patronen. Av den orsaken borde man vid hantering av frilevande vilt som skjutits med blykulor utöver skottsåret också ta bort minst 10 cm oskadad vävnad omkring det. Det borttagna köttet är inte tjänligt som livsmedel och det får inte släppas ut på marknaden.

Livsmedelsföretagaren bör beakta kraven på personalens utbildning (se punkt 6.2).

5.1 Trikinundersökning av obesiktat frilevande vilt

En undersökning med tanke på trikiner ska göras av kött från alla djurarter som är värddjur för trikiner, såsom björn, vildsvin, säl, lo, grävling, bäver och sumpbäver också i sådana fall, då man inte har för avsikt att leverera slaktkroppen till köttbesiktning utan den levereras direkt till en privat konsument. Jägaren tar trikinprovet och levererar det till undersökning i ett godkänt laboratorium. Köttet kan överlåtas först efter att ett negativt resultat erhållits på trikinundersökningen. Evira rekommenderar att en trikinundersökning görs av alla värddjur för trikiner även i sådana fall, då köttet äts i jägarens eget hushåll.

Kravet på trikinundersökning regleras av förordningen om livsmedelslokaler. *När det gäller kött av björn, vildsvin, säl, lo, grävling, bäver, sumpbäver och andra möjliga värddjur för trikiner ska det undersökas om köttet innehåller trikiner, och köttet får överlåtas först när ett negativt undersökningsresultat har fastställts. För undersökningen ska det tas två prov på minst 25 g vardera från muskelvävnad på olika ställen. På björn kan proven tas från diafragman, käkmuskulaturen och tungan, på vildsvin från diafragman, tungan eller frambensmuskulaturen och på säl från diafragman, tungan eller bakbensmuskulaturen. Från andra djurarter ska proven tas från kindmuskulerna och diafragmapelarna, och om proven inte fås från nämnda ställen, ska de tas från diafragmans revbens- eller bröstbensdel eller tung- eller bukmuskulaturen (förordningen om livsmedelslokaler). Provet ska sändas till ett laboratorium som godkänts för undersökning av myndighetsprover eller till ett nationellt referenslaboratorium (LL 39 §) för undersökning med tanke på trikiner. Aktören ska bevara undersökningsresultatet ett år (förordningen om livsmedelslokaler). Se även punkt 6.3.3 i denna anvisning.*

5.2 Kött från frilevande vilt avsett för en jägares eget bruk

Livsmedelslagstiftningen gäller inte hantering, tillverkning eller lagring av kött avsett för jägarnas eget bruk i dessas privathushåll. Eget bruk innebär användning av vilt man själv fällt eller köttet från sådant vilt som en person som deltagit i jakten på i egenskap av medlem i ett jaktsällskap. Sådant kött behöver man inte låta besikta och

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

man behöver inte heller lämna någon anmälan om hanteringen av köttet och utrymmena som utnyttjats för det. Småskalig överlåtelse av en primärprodukt som en privatperson själv producerat eller ett livsmedel som en privatperson själv tillverkat till ett annat privathushåll för att användas där kan jämföras med eget bruk. Överlåtelse av en hare som gåva till grannen kan till exempel betraktas som sådan verksamhet. Evira rekommenderar att djurarter som är värddjur för trikiner ändå alltid undersöks med tanke på trikiner.

5.3 Jaktfester

Jaktfester är privata tillställningar där en jägare eller ett jaktsällskap serverar till exempel obesiktat älgkött till sina gäster. Kött från frilevande vilt får vara besiktat eller obesiktat. Till jaktfester kan bjudas in gäster bl.a. med hjälp av tidningsannonser och de kan arrangeras i privata lokaler eller i en anmäld livsmedelslokal. Jägaren behöver inte lämna någon anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om att han håller jaktfesten. Om det på en jaktfest serveras kött från djurarter som är värddjur för trikiner, rekommenderas att man fått ett negativt undersökningsresultat för köttet innan köttet serveras.

5.4 Försäljning av obesiktat kött från frilevande vilt direkt till konsumenten

En jägare eller ett jaktsällskap får sälja eller annars överlåta små mängder obesiktat kött från frilevande vilt direkt till en privatperson för dennas eget bruk. Som små mängder anses för hjorddjur, harar, kaniner och fåglar de mängder, som jägaren enligt lagstiftningen kan leverera till den lokala detaljhandeln (se punkt 5.5). Överlåtelse direkt till konsumenten innebär att köttet inte levereras via förmedlare eller grossister, utan att jägaren säljer eller överlåter köttet direkt till slutkonsumenten. En jägare eller ett jaktsällskap får sälja och överlåta obesiktat kött från vilt även som styckat och/eller nedfruset, men av det obesiktade köttet får inte tillverkas några produkter, såsom malet kött, korvar, konserver eller rökt kött för överlåtelse.

Säljaren till obesiktat kött från vilt kan också vara en jaktvårdsförening eller polisen, om den till exempel arrangerar auktion av en krockdödad älg eller en tillställning där annat motsvarande kött från vilt säljs och där viltköttet säljs direkt till slutkonsumenten.

Säljaren ska lämna en anmälan om livsmedelslokal till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om försäljning av obesiktat kött eller om stället där köttet säljs och hanteras (LL 13 § 1 och 3 mom.). Försäljnings- och hanteringsstället, där obesiktat kött från frilevande vilt säljs, kan vara till exempel jägarens hem eller ett slaktskjul.

När det gäller kött av björn, vildsvin, säl, lo, grävling, bäver, sumpbäver och andra möjliga värddjur för trikiner ska det undersökas om köttet innehåller trikiner, och köttet får överlåtas först när ett negativt undersökningsresultat har fastställts (förordningen om livsmedelslokaler) (se punkt 5.1 och 6.3.3 i denna anvisning). Om resultatet av undersökningen med tanke på trikiner är positivt, ska hela slaktkroppen bortskaffas i enlighet med kraven i förordningen om biprodukter. En trikinpositiv slaktkropp hör till biproduktkategori 2 (se punkt 6.4).

Livsmedelsföretagaren bör beakta kraven på personalens utbildning (se punkt 6.2.2).

5.5 Leverans av kött från frilevande hjorddjur, harar, kaniner och fågelvilt som obesiktat till den lokala detaljhandeln

En jägare eller ett jaktsällskap får leverera kött från frilevande hjorddjur, harar, kaniner och fåglar som obesiktat till den lokala detaljhandeln, såsom en restaurang, ett storkhushåll eller en detaljhandelsbutik. Jägaren eller jaktsällskapet ska lämna en anmälan om livsmedelslokal för den lokal, från vilken köttet levereras till detaljhandeln. Per år får överlåtas till detaljhandeln en mängd kött som motsvarar högst 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur (Srf 1258/2011 4 § 1 mom. punkt 4). Köttet från annat frilevande vilt ska alltid vara besiktat, om det levereras till detaljhandeln. Obesiktat kött från hjorddjur, harar, kaniner eller fåglar får levereras till detaljhandeln som hela slaktkroppar eller styckat, men det får inte levereras tillverkat till produkter såsom malet kött, korvar, rökt kött eller konserver. Om frilevande hjorddjur levereras som hela slaktkroppar till detaljhandeln, ska den mottagande livsmedelslokalen ha tillräckliga utrymmen för verksamheten.

Kött från frilevande vilt ska överlåtas från detaljhandeln direkt till konsumenten. Kött får levereras från ett detaljhandelsställe till ett annat detaljhandelsställe högst 1000 kg per år och därtill en mängd som motsvarar högst 30 procent av den mängd livsmedel av frilevande vilt som detaljhandelsföretaget årligen levererar och överlåter (1258/2011, 5 §), men livsmedelslokalen i fråga ska huvudsakligen sälja viltet direkt till slutkonsumenten. Köttet får tillverkas till produkter i samband med detaljhandeln då produkterna säljs direkt till konsumenten.

Kött från hjorddjur, harar, kaniner och fåglar ska transporteras till detaljhandeln på ett hygieniskt sätt och under transporten ska följas de temperaturer som fastställts i författningarna (se punkt 4.5). Köttet ska åtföljas av en handling med följande uppgifter: djurarten/djurarterna, mängden kött, fångsttidpunkten (datum och klockslag) och fångstorten, leveransdagen, avsändarens och mottagarens namn och kontaktuppgifter (förordningen om livsmedelslokaler). I handlingen ska också nämnas att köttet är obesiktat. En förlaga till handlingen medföljer som bilaga III till denna anvisning. *Jägaren eller jaktföreningen ska föra bok över kött av frilevande vilt som levererats till detaljförsäljning, inbegripet djurart, mängden kött, tidpunkt och plats för fångsten, leveransdag och mottagarens namn och kontaktinformation. Bokföringen kan skötas genom att kopior av [leverans]dokumenten bevaras. Bokföringen ska bevaras ett år* (förordningen om livsmedelslokaler).

Obesiktat kött från vilt får inte levereras för bearbetning i godkända anläggningar, såsom köttprodukthanläggningar eller styckningsanläggningar.

Livsmedelsföretagaren bör beakta kraven på personalens utbildning (se punkt 6.2.2).

5.6 Legobearbetning av ett livsmedel eller s.k. legoverksamhet

Kött behöver inte [...] vara besiktat i sådana livsmedelslokaler där endast livsmedel som ägs av en konsument hanteras, förutsatt att livsmedlet återbördas till konsumentens privathushåll för användning (förordningen om livsmedelslokaler 4 §, 4 mom.).

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

En privatperson kan låta bearbeta, såsom röka, mala till köttfärs, tillverka konserver eller korv av obesiktat eller besiktat kött eller något annat livsmedel som han äger. Slutslaktning är inte bearbetning av ett livsmedel.

En sådan livsmedelsföretagare, som tillverkar produkter av kött eller något annat livsmedel som en konsument äger, ska om sin verksamhet lämna en anmälan om livsmedelslokal till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten. Obesiktat kött får inte hanteras i en godkänd anläggning. I en livsmedelslokal som idkar legoverksamhet får hanteras endast livsmedel som ägs av privatpersoner och som är föremål för en sådan bearbetning som dessa privatpersoner beställt och som efter bearbetningen returneras till sina ägare. Ett sådant kött eller annat livsmedel ska användas i ägarens privathushåll.

Från en livsmedelslokal som idkar legoverksamhet får inte levereras produkter till allmän konsumtion. I en sådan livsmedelslokal kan utöver obesiktat kött lika väl också hanteras besiktat kött eller andra livsmedel som ägs av en privat konsument och köttet kan vara kött från vilt, husdjur eller renar. Alla livsmedel ska alltid returneras till den privatperson som låtit utföra bearbetningen.

En livsmedelslokal som idkar legoverksamhet ska ha en plan för egenkontroll, i vilken man bland annat beskriver hur olika ägares livsmedel hålls åtskilda från varandra. Den som bearbetar livsmedlen, erbjuder servicen, svarar för att livsmedlen man tillverkat är säkra och för att verksamheten uppfyller kraven i lagstiftningen. Livsmedelslokalerna som idkar legoverksamhet omfattas av regelbunden tillsyn.

6 Köttbesiktning av frilevande vilt

6.1 Slutslaktning av frilevande vilt som ska besiktas

Frilevande vilt kan slutslaktas och besiktas i

- 1) en godkänd vilthanteringsanläggning (ett slakteri eller ett litet slakteri kan också godkännas som en vilthanteringsanläggning) eller
- 2) ett renslakteri som godkänts för slakt av frilevande vilt.

Köttbesiktning kan utföras endast av en officiell veterinär. Besiktningen av kött från frilevande vilt utför besiktningsveterinären i anläggningen i fråga.

Besiktningen av köttet från frilevande vilt ska alltid utföras på det ställe, där djuret slutslaktats. En slutslaktad slaktkropp får inte transporteras till något annat ställe för köttbesiktning.

6.1.1 En inrättning för vilthantering eller en s.k. vilthanteringsanläggning

En inrättning för vilthantering (vilthanteringsanläggning) är en sådan livsmedelslokal som godkänts som anläggning på det sätt som avses i 13 § livsmedelslagen och en sådan anläggning, som avses i anläggningsförordningen, och i vilken frilevande vilt slaktas. För en vilthanteringsanläggning ska ansökas om och beviljas ett godkännande från Evira. För anläggningens konstruktioner och verksamhet har uppställts krav i förordningarna (EG) nr 852/2004 (bilaga II), 853/2004 (bilaga III

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

avsnitt IV kapitel II och III jämte avsnitt I kapitel V och avsnitt II kapitel V) och anläggningsförordningen.

Ett slakteri eller litet slakteri som slaktar husdjur eller inhägnat vilt kan godkännas för slakt av frilevande vilt, varvid det också är en vilthanteringsanläggning. En förutsättning för ett sådant godkännande är att slakteriets eller det lilla slakteriets utrymmen lämpar sig för den avsedda slakten av frilevande vilt. Myndigheten (Evira) som godkänner slakteriet godkänner djurarterna som slaktas i slakteriet eller vilthanteringsanläggningen.

Krav som i praktiken ställs på en vilthanteringsanläggning är till exempel:

- en vilthanteringsanläggning *ska ha ett separat utrymme för mottagning av oflådda och oplockade slaktkroppar av frilevande vilt när slakten av vilt inte fortsätter omedelbart efter att djuren tagits in till anläggningen;*
- i en vilthanteringsanläggning där det slaktas storvilt *ska det finnas en hängbana eller någon annan anordning, med hjälp av vilken slakten kan utföras så att köttet inte kommer i beröring med golv, väggar eller anordningar. Hängbanan eller anordningen ska fortsätta till styckningsanläggningen eller lastplatsen för slaktkroppar;*
- *Den orena delen av en slaktlinje ska byggnadstekniskt eller funktionsmässigt åtskiljas från den rena delen. Gränsen mellan den orena och rena delen går efter avhudningen och plockningen (anläggningsförordningen bilaga 2, kapitel 6.1);*
- väggarna, golvet och ytorna i områden där livsmedel hanteras i vilthanteringsanläggningen ska vara i gott skick och de ska vara lätta att hålla rena;
- arbetsredskapen ska kunna desinficeras med ånga eller minst 82-gradigt vatten eller med en alternativ metod som har motsvarande effekt;
- i vilthanteringsanläggningen ska finnas rinnande vatten som uppfyller kraven på hushållsvatten och det ska vara möjligt att hetta upp vattnet.

Det frilevande viltet räknas med i djurenheterna som slaktas i ett litet slakteri. Vid uträkning av antalet djurenheter jämförs viltet med antalet enheter av husdjur av samma art eller storlek, varvid till exempel en fullvuxen älg motsvarar ett fullvuxet nötkreatur, en fullvuxen hjort motsvarar ett får och ett frilevande vildsvin ett svin.

Om man inte har för avsikt att utföra köttbesiktning av köttet från viltet, får det inte hanteras eller förvaras i vilthanteringsanläggningen.

Slaktutrymmet i en vilthanteringsanläggning kan också godkännas som en styckningsanläggning, om verksamheten tidsmässigt åtskilts enligt villkoren i anläggningsförordningen (anläggningsförordningen, bilaga 2, kapitel 1.1, punkt 1). Evira har utarbetat en anvisning om hur anläggningar godkänns (Eviras anvisning 16033 "Hur en anläggning godkänns").

6.1.2 Hur ett renslakteri godkänns för slakt av frilevande vilt

Också i ett renslakteri kan små mängder frilevande vilt slaktas, om man får ett godkännande av det från regionförvaltningsverket (LL 6 § 1 mom. punkt 22). Då betraktas anläggningen ändå inte som en vilthanteringsanläggning utan den är ett renslakteri. Regionförvaltningsverket i Lappland godkänner renslakterierna.

6.1.3 Hur ett slaktskjul godkänns som en vilthanteringsanläggning

Om man vill hantera besiktat vilt i ett slaktskjul som jägare använder, kan man ansöka om ett godkännande som vilthanteringsanläggning för slaktskjulet. Om utrymmena och verksamheten uppfyller kraven som uppställts på en vilthanteringsanläggning, kan Evira godkänna slaktskjulet som en vilthanteringsanläggning. Om ett slaktskjul inte godkänts som en vilthanteringsanläggning, kan i slaktskjulet inte besiktas kött eller hanteras sådant besiktat kött, som är avsett att till exempel vidarebearbetas i en anläggning. (se kapitel 5).

I en vilthanteringsanläggning får inte hanteras annat frilevande vilt än sådant vilt, som undergår köttbesiktning.

Livsmedelsföretagaren bör beakta kraven på personalens utbildning (se punkt 6.2).

6.2 Utbildning och kompetens som krävs för första undersökning av frilevande vilt och hantering av köttet från sådant vilt

6.2.1 Första undersökning på fångsplatsen av frilevande vilt som ska levereras till köttbesiktning

Utbildning av jägare i hälsa och hygien

I jaktsällskap kan ingå personer som efter att ha genomgått utbildning som gör dem förtrogna med saken kan utföra första undersökning av frilevande vilt i anslutning till köttbesiktning av djuret redan på fångstplatsen omedelbart efter att det fällts eller fångats in ((EG) nr 853/2004). Sådana personer kallas utbildade personer ((EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt IV kapitel I och LL 30 §). Enligt EU-lagstiftningen är det att rekommendera att minst en utbildad person ingår i jaktsällskapet. Det är ändå inte nödvändigt att en utbildad person som den som nämnts ovan ingår i jaktsällskapet. Vilt kan köttbesiktas också utan en första undersökning utförd av en utbildad person.

Utbildningen av jägare i hälsa och hygien ska vara godkänd av Evira. Utbildningen kan ges av en oberoende instans, såsom en jaktorganisation. I utbildningen av jägare i hälsa och hygien behandlas vilda djurs anatomi, patologiska förändringar, sådana miljöfaktorer, som kan påverka människans hälsa via vilda djur och hygienisk hantering av vilt och de författningar och bestämmelser som hänför sig till saken. Kraven på utbildningens innehåll har räknats upp i förordning (EG) nr 853/2004.

Evira för ett register över utbildade personer som genomgått utbildning av jägare i hälsa och hygien (registret över utbildade personer). De som arrangerar utbildning av jägare i hälsa och hygien och som godkänts av Evira sänder den information som krävs om alla personer som fått sådan utbildning till Evira. Livsmedelstillsynsmyndigheterna kan kontrollera vilka personer som fått utbildning i myndighetsnätverket Eviranet (<https://eviranet.evira.fi>, livsmedel → livsmedelshygien → jägarregister). En besiktningsveterinär som utför köttbesiktning kan med hjälp av registret kontrollera att personen som först undersökt ett vilt som sänts till köttbesiktning och organen som eventuellt tagits bort från det genomgått den utbildning av jägare i hälsa och hygien som krävs. Information om personer som fått

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

denna utbildning får man också via telefon genom att ringa till Evira. Information om registret finns på Eviras webbplats (www.evira.fi).

En veterinär kan verka som utbildad person

Evira anser att legitimerade veterinärer som ingår i jaktsällskap kan verka som sådana utbildade personer, som avses här, utan extra utbildning.

Första undersökning på fångstplatsen av frilevande vilt utförd av en utbildad person

Om man för frilevande vilt vill göra en första undersökning som hänför sig till köttbesiktningen, ska den göras så fort som möjligt efter att viltet fällt. Om en utbildad person inte upptäcker något onormalt under undersökningen och man inte heller konstaterat något onormalt beteende hos djuret innan det dödades och man inte heller misstänker att miljön förorenats, kan viltets skalle och organ utöver magarna och tarmarna lämnas kvar på fångstplatsen och endast djurets slaktkropp levereras till köttbesiktning. Om det rör sig om en björn, ett vildsvin eller något annat potentiellt värddjur för trikiner, ska slaktkroppen ändå också åtföljas av även skallen (med undantag för betarna) och diafragmat, men inga andra partier av slaktkroppen. En utbildad person ska lämna en numrerad anmälan om den första undersökningen till besiktningsveterinären (se förlagan i bilaga I).

En utbildad person utför en första undersökning av viltets slaktkropp och inre organ. Om han inte upptäcker några förändringar i dessa, kan utöver magarna och tarmarna också följande organ lämnas kvar på fångstplatsen

- njurarna,
- urinblåsan,
- levern,
- mjälten,
- hjärtat,
- lungorna och
- livmodern.

Om förändringar upptäcks i organen under den första undersökningen, ska alla organ med undantag för tarmkanalen levereras till köttbesiktning. Magar och tarmar behöver ändå inte levereras till köttbesiktning även om det förekommer förändringar i dem, men det är bra att informera besiktningsveterinären om förändringarna.

Efter att den utbildade personen gjort en första undersökning utför en officiell veterinär köttbesiktning i en vilthanteringsanläggning eller ett renslakteri.

6.2.2 Livsmedelshygienisk utbildning avsedd för jägare

6.2.2.1 Utbildning av jägare i hälsa och hygien

En person som arbetar i ett slaktskjul (en anmäld livsmedelslokal) och som hanterar kött från frilevande vilt som ska levereras till allmän konsumtion (direkt till konsumenten eller detaljhandeln) ska ha utbildning i hygienisk hantering av livsmedel. Utbildning har krävts allt sedan 1.9.2014. Utbildningen kan vara antingen ett kompetensintyg dvs. ett s.k. hygienpass eller utbildning av jägare i hälsa och hygien. Ett kompetensintyg (se punkt 6.2.2.2) eller utbildning av jägare i hälsa och hygien (se

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

punkt 6.2.21) krävs av en sådan person som har tre månader arbetsdagar bakom sig. Över arbetsdagarna ska således föras bok och uträkningen av arbetsdagarna börjar från och med 1.9.2014.

En person som arbetar i ett slaktskjul kan således i sin verksamhet där ersätta kompetensintyget med utbildningen av jägare i hälsa och hygien. Personer som verkar i andra anmälda livsmedelslokaler ska ha ett kompetensintyg.

Livsmedelsföretagaren svarar för att personalen har den utbildning som krävs. Livsmedelsföretagaren ska föra bok över genomgången utbildning.

6.2.2.2 Ett kompetensintyg eller ett s.k. hygienpass

Ett kompetensintyg eller ett s.k. hygienpass krävs av alla sådana personer, som arbetar i en godkänd livsmedelslokal (såsom en vilthanteringsanläggning) eller i en anmäld livsmedelslokal och där hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel. Ett kompetensintyg krävs då en person arbetat i arbetsuppgifter som förutsätter hantering av oförpackade, lättfördärliga livsmedel i en eller flera livsmedelslokaler i sammanlagt tre månader. (LL 23/2006 27 §). Kompetensintyget kan ersättas med utbildning av jägare i hälsa och hygien i sådana fall, då man hanterat obesiktat kött från frilevande vilt i ett slaktskjul (se punkt 6.2.2.1).

6.2.2.3 När krävs inte utbildning av jägare i hälsa och hygien eller ett kompetensintyg

Då en jägare levererar frilevande vilt som en primärprodukt (i form av slaktkroppar med päls eller fjäderdräkt) till detaljhandeln eller direkt till konsumenten, krävs inte utbildning av jägare i hälsa och hygien eller ett kompetensintyg.

6.3 Köttbesiktningen

6.3.1 Hur vilt levereras till köttbesiktning och handlingar som då krävs

För köttbesiktning av frilevande vilt ska viltets slaktkropp, skalle och alla inre organ med undantag för magen och tarmarna så snart som möjligt levereras till ett ställe, där djuret sluslaktas och besiktas (se punkt 6.2.1). Viltet ska åtföljas av en handling med uppgifter om fångstdagen, fångsttidpunkten och fångstkommunen och eventuella uppgifter om misstanke om en sjukdom hos djuret, observerade förändringar i tarmkanalen och andra faktorer som påverkar kvaliteten på köttet (primärproduktionsförordningen). En förlaga till handlingen medföljer som bilaga III till denna anvisning. Andra faktorer som påverkar kvaliteten på köttet är bl.a. det hur länge djuret har drivits innan det dödades, hur väl avblodningen har lyckats och om tarpaketet sprack i samband med dödandet eller urtagningen. Handlingarna sparas i minst ett års tid.

Om en utbildad person har gjort en första undersökning av en slaktkropp (se punkt 6.2.1) och inte upptäckt några förändringar i slaktkroppen eller organen, ska slaktkroppen åtföljas av en anmälan om denna undersökning. Anmälan lämnas på en nummerad blankett (se förlagan i bilaga I). Anmälan kan gälla en eller flera slaktkroppar ((EG) nr 853/2004). Om förändringar upptäcks i den första undersökningen, ska jägaren lämna en anmälan om dem till besiktningsveterinären.

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

Om förändringarna som upptäckts kan informeras på den ovan nämnda handlingen som ska åtfölja slaktkroppen.

6.3.2 Besiktning och bedömning av köttet

Köttbesiktningen utförs alltid av en officiell veterinär. Köttbesiktningen är avgiftsbelagd och det är den besiktande myndigheten (Evira, regionförvaltningsverket) som debiterar avgiften. Den officiella veterinären som besiktar frilevande vilt ska beakta den anmälan från en utbildad person (se bilaga I) som åtföljer viltet eller annan information om viltet ((EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt IV; LL 30 §; förordningen om primärproduktion 11 §).

Viltet som ska besiktas får inte vara fruset. Vid bedömning av kött från frilevande vilt tillämpas författningarna och anvisningarna om köttbesiktning av husdjur. *På post mortem -besiktning av frilevande vildsvin tillämpas bestämmelserna om post mortem -besiktning av svin, förutom när det gäller okulär köttbesiktning. Dessutom ska alla frilevande vildsvin undersökas med avseende på trikiner. På post mortem -besiktning av annat frilevande vilt än vildsvin tillämpas bestämmelserna om post mortem -besiktning av får. På post mortem -besiktning av småvilt tillämpas bestämmelserna om köttbesiktning av närmast liknande djurarter (köttbesiktningsförordningen). Magarna och tarmarna från frilevande vilt behöver inte besiktas.*

Slaktkroppar från frilevande vilt besiktas i allmänhet okluvna. Den officiella veterinären kan ändå kräva att kotpelaren och skallen klyvs på längden ((EG) nr 854/2004 bilaga I, avsnitt IV, kapitel VIII) för köttbesiktningen.

I slakterier som är godkända som vilthanteringsanläggningar får slaktkroppar av älg efter att kropparna har flåtts och organen avlägnats skäras av på tvären i två delar innan köttbesiktningen utförs, förutsatt att det kan göras hygieniskt. Dessa slaktkroppar får inte klyvas före köttbesiktningen (anläggningsförordningen).

Enligt köttbesiktningsförordningen ska *organ från vilt kasseras i följande fall:*

- a) *levern och njurarna från hjortdjur över 1 år*
- b) *njurarna från frilevande harar och kaniner*
- c) *sälens alla inälvor och underhudsfettet och fettet från bukhålan*

Om besiktningen av kött finns Eviras anvisning "Anvisning till besiktningsveterinärerna om bedömning av köttet i samband med köttbesiktningen" (Eviras anvisning 16002) (på finska).

6.3.3 Trikinundersökning av björn, vildsvin, säl och andra potentiella värddjur för trikiner i samband med köttbesiktningen

Trikinosen är mycket allmän bland små rovdjur i Finland och rätt allmän också bland björnar och vildsvin. I köttbesiktningen av björnar, vildsvin, lodjur, bävvar, sumpbävar (nutria), sälar, grävlingar och andra potentiella värddjur för trikiner ingår alltid också en trikinundersökning. Med tanke på det ska ett prov av slaktkroppen sändas in för undersökning till ett godkänt laboratorium. En förteckning över godkända laboratorier finns på Eviras webbplats (www.evira.fi, sökord "trikinundersökningar").

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

För tagning och insändning av provet svarar den besiktningsveterinär som svarar för köttbesiktningen. Om provtagningen och undersökningen finns noggrannare bestämmelser i trikinförordningen (EG) nr 2015/1375 och i köttbesiktningsförordningen. En slaktkropp kan inte godkännas i samband med köttbesiktningen innan trikinundersökningen gett ett negativt resultat. Om trikinos konstateras, kasseras slaktkroppen. En trikinospositiv slaktkropp får inte användas som livsmedel, utan den ska hanteras i enlighet med lagstiftningen om biprodukter (se punkt 6.4).

6.3.4 Hur kontroll- och identifieringsmärket används

För att påvisa att köttet i köttbesiktningen godkänts som tjänligt som livsmedel, ska det stämpas med ett kontrollmärke.

Kontrollmärket regleras av förordning (EG) nr 854/2004 bilaga I avsnitt I kapitel III och köttbesiktningsförordningen. Identifieringsmärket regleras av förordning (EG) nr 853/2004 bilaga II avsnitt I. Kontroll- och identifieringsmärkningarna görs i enlighet med köttbesiktningsförordningen.

Den officiella veterinären svarar för användningen av kontrollmärket och förvaringen av stämpeln. Besiktningsveterinären kan skaffa stämpeln från en stämpelfabrik. Som stämpelfärger får användas endast de godkända färgämnen som nämns i handels- och industriministeriets beslut (1756/1995). För identifieringsmärket svarar anläggningen och det utgör en del av märkningarna på förpackningen.

6.3.4.1 Hur kontroll- och identifieringsmärket används i en vilthanteringsanläggning, ett renslakteri och andra köttanläggningar

Slaktkroppen från storvilt som godkänts i köttbesiktningen märks i en vilthanteringsanläggning och ett renslakteri med ett ovalt kontrollmärke försett med anläggningens godkännandenummer. Det är besiktningsveterinären i fråga som svarar för användningen av kontrollmärket.

Kött från småvilt som godkänts i köttbesiktningen märks inte med ett kontrollmärke utan köttet märks i en anläggning med ett ovalt identifieringsmärke på förpackningen.

Styckat kött från frilevande vilt och produkter och köttprodukter tillverkade av sådant kött märks med anläggningens ovala identifieringsmärke på förpackningen.

6.3.5 Köttbesiktningsbeslutet

Över köttbesiktningen ges ett skriftligt beslut. Av beslutet ska följande information framgå:

1. vederbörande (jägarens/ägarens namn),
2. uppgifter som specificerar den besiktade slaktkroppen (djurart, kön),
3. mängden kött,
4. orsaken till kasseringen eller konstaterandet "godkänt",
5. besiktningsveterinärens namn och kontaktuppgifter.

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

En anvisning för rättelseyrkande ska fogas till beslutet. Det skriftliga beslutet kan vara i form av en blankett eller fritt formulerat. Evira har utarbetat en förlaga till ett köttbesiktningsbeslut och den finns på Eviras webbplats (www.evira.fi).

6.3.6 Bokföringen över köttbesiktningen

Besiktningsveterinären ska föra bok över köttbesiktningen och resultaten av denna (köttbesiktningsförordningen). I bokföringen över köttbesiktningen av frilevande vilt ska finnas information om det besiktade viltets djurart, fångsttidpunkt och fångstplats, *post mortem*-besiktningen, bedömningen av köttet, köttbesiktningsbeslutet och att en anmälan från en utbildad person eller en annan skriftlig anmälan från en jägare levererats och kontrollerats jämte information om vem som utfört besiktningen, platsen där besiktningen utförts och datumet och klockslaget då besiktningen utförts. Bokföringen ska sparas i 10 år.

Besiktningsveterinären ska kalendermånadsvis göra ett sammandrag av köttbesiktningen, vilket ska lämnas in till Livsmedelssäkerhetsverket och för kännedom till regionförvaltningsverket inom följande månads tio första vardagar. Besiktningsveterinären ska lämna in ett årssammandrag till Livsmedelssäkerhetsverket och för kännedom till regionförvaltningsverket inom januari därpå följande år. Besiktningsveterinären i ett renslakteri ska utarbeta och lämna in månads- och årssammandrag till regionförvaltningsverket som levererar årssammandraget till Evira. Evira ger på sin webbplats (www.evira.fi) noggrannare anvisningar om månadsanmälningarna och där finns också en blankett, på vilken anmälningarna ska lämnas. Anmälningarna kan levereras in elektroniskt.

Kraven på köttbesiktningen med tillhörande bokföring gäller på samma sätt köttbesiktning i såväl vilthanteringsanläggningar som renslakterier.

6.4 Hur kött som kasserats i köttbesiktningen och andra biprodukter hanteras

Partier av djur, såsom kött som kasserats i köttbesiktningen eller hela djur, som inte är avsedda att användas som livsmedel, är biprodukter av animaliskt ursprung. Biprodukter av animaliskt ursprung ska utnyttjas eller bortskaffas i enlighet med kraven i förordningen om biprodukter. De alternativa sätten att utnyttja eller bortskaffa materialet bestäms enligt materialets biproduktklassificering. Företagaren svarar för att de biprodukter av animaliskt ursprung, som uppkommer i hans verksamhet hanteras på påkallat sätt. Evira har utarbetat en anvisning om hur biprodukter hanteras ("Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar", Eviras anvisning 16010).

I fråga om hela slaktkroppar av frilevande vilt och biprodukter som erhålls vid slakt av frilevande vilt och styckning av köttet betraktas hela Finland som ett s.k. avlägset område. Med stöd av det kan biprodukterna som uppkommer vid hantering av vilt utöver olika utnyttjandeanternativ också bortskaffas genom nedgrävning.

I lagstiftningen har getts några undantag till levererandet av viltet till en vilthanteringsanläggning. I JSM:s anläggningsförordning (795/2014) bilaga 2 kapitel 6 har getts ett undantag att björnar och sälar kan tas emot i en vilthanteringsanläggning också som flådda, varvid jägarna kan använda huden. I förordning (EG) nr 853/2004 (bilaga III, avsnitt IV) ges undantag enligt vilka skalle och inälvor inte behöver åtfölja

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

slaktkroppen till vilthanteringsanläggningen utom när det gäller djurarter som är mottagliga för trikinos (björn, vildsvin etc.), vilkas skalle (betarna undantagna) och mellangärde måste åtfölja kroppen. Betarna och hornen behöver inte åtfölja slaktkroppen, utan jägaren kan ta loss dem och använda dem.

Enligt köttbesiktningsförordningen hör kasserade organ, dvs. levern och njurarna från mer än ett år gamla älgar, njurarna från frilevande harar och kaniner och sälens alla inälvor samt underhudsfettet och fettet från bukhålan till biproduktkategori 2.

I en vilthanteringsanläggning hör en trikinpositiv slaktkropp (såsom slaktkroppen från björn) till biproduktkategori 2. En trikinpositiv slaktkropp får ändå inte ens efter syrabehandling användas som foder för djur. Då biprodukter av kategori 2 i enlighet med förordningen om biprodukter hanterats med vissa förfaranden i en registrerad teknisk anläggning, tillämpas på dem inte längre kraven i förordningen om biprodukter. En jägare får till exempel behålla eller sälja fällen och skallen från en trikinpositiv björn efter att den hanterats i en teknisk anläggning. *Om resultatet av trikinundersökningen av slaktkroppen är positivt ska den behöriga myndigheten utföra officiella kontroller för att säkerställa att skallen hanteras på ett korrekt sätt på den tekniska anläggningen ((EG) nr 853/2004).*

Uppsamlings- och bearbetningskraven i biproduktlagstiftningen tillämpas inte då vilt slaktas för en jägares eget bruk och inte heller på sådana jägare, som levererar små mängder obesiktat frilevande vilt eller kött från frilevande vilt direkt till slutkonsumenten eller lokala detaljhandelsbutiker, som levererar produkterna direkt till slutkonsumenten, (853/2004 artikel 1 stycke 3 e, kapitel 5 i denna anvisning). En jägare kan bortskaffa uppkommet slaktavfall på jakt- eller slaktplatsen, men det är skäl att hålla i minnet, att biprodukter från obesiktat vilt är förknippade med en risk att sjukdomar sprider sig. Smittor kan hindras med omsorgsfull hantering av slaktavfallet på jaktplatserna. Jakthundar kan förmedla parasiten hundens dvärgbandmask från älgar till människan och därför ska till exempel lungorna och levern från älgar bortskaffas så, att hundar och rovdjur inte kommer åt dem. En trikinpositiv slaktkropp kan bortskaffas genom nedgrävning eller genom leverans till en godkänd anläggning för hantering av biprodukter för bortskaffning. Nedgrävningen ska ske enligt kraven i förordningen om biprodukter (JSMf 783/2015) och så, att andra djur inte kommer åt de nedgrävda biprodukterna.

6.5 Styckning och bearbetning av besiktat kött från frilevande vilt

För sådana utrummen och verksamheter, där besiktat frilevande vilt styckas och bearbetas, ska ansökas om ett godkännande som en anläggning. Styckning är tillåtet i en godkänd styckningsanläggning och bearbetning i en anläggning som godkänts för verksamheten i fråga. Köttet ska vara besiktat och det ska komma från den vilthanteringsanläggning, där det besiktats, eller från en annan godkänd anläggning. Kött som förvarats hemma eller till exempel i en butik får inte levereras till en anläggning för bearbetning, även om köttet vore besiktat.

Då en styckningsanläggning befinner sig i anslutning till en vilthanteringsanläggning som Evira godkänt söks också för den om ett godkännande från Evira. Om styckningsanläggningen befinner sig i anslutning till ett renslakteri, söks om godkännande från regionförvaltningsverket i Lappland. Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten godkänner en sådan styckningsanläggning eller annan

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

köttanläggning, som inte befinner sig i anslutning till en vilthanteringsanläggning, ett slakteri, ett litet slakteri eller ett renslakteri.

I en godkänd anläggning kan hanteras endast besiktat kött från frilevande vilt. Köttet som levereras till anläggningen ska åtföljas av en handling, av vilken framgår bl.a. slaktkropparnas djurart, mängden kött och den anläggning, från vilka de levererats (se punkt 6.1.3).

Styckning och bearbetning av kött är tillåtet utan godkännande som anläggning i sådana fall, då det sker i samband med detaljhandeln och produkterna säljs direkt till konsumenten i samma lokal.

Livsmedelsföretagaren bör beakta kraven på personalens utbildning (se punkt 6.2.2).

7 Andra tolkningar

Hantering och försäljning av krockdödade djur

Då en älg eller något annat vilt måste avlivas eller avlider till följd av en trafikolycka talar man om ett krockdödat djur. Om man tänker använda köttet som människoföda, får djuret inte vara allvarligt skadat.

Polisen kan komma överens med jaktvårdsföreningen om att djuret ska avlivas och jaktvårdsföreningen kan sluslakta djuret och leverera köttet till den lokala detaljhandeln, om jaktvårdsföreningen i fråga har ett slaktskjul, om vilket man lämnat en anmälan om livsmedelslokal. Ett krockdödat djur kan också levereras till en vilthanteringsanläggning för köttbesiktning.

Om polisen är tvungen att omedelbart avliva djuret, kan ett krockdödat djur säljas direkt till slutkonsumenten (se punkt 5.4) till exempel på en auktion som polisen eller jaktvårdsföreningen på polisens vägnar arrangerar. Om det rör sig om en björn eller ett vildsvin, ska djuret undersökas med tanke på trikiner och kan säljas direkt till konsumenten endast om undersökningsresultatet är negativt (se punkterna 5.1 och 5.4).

Fågelvilt som fötts upp i hägn och släppts fritt för jakt

Inhägnade fasaner och andra fåglar, som släpps fria i naturen för jakt, betraktas som frilevande vilt från och med den stund, då de släpps fria i naturen. I egenskap av frilevande vilt kan till exempel fasaner säljas obesiktade på samma sätt som annat fågelvilt (se punkterna 4.3, 5.4 och 5.5).

Ett företag i jaktbranschen som arrangerar jakttillställningar med frisläppt fågelvilt likställs med ett jaktsällskap. Ett företag i jaktbranschen kan sälja fågelviltet som en jägare skjutit och som jägaren inte själv vill ha och sälja det obesiktat direkt till konsumenten eller leverera det till den lokala detaljhandeln (se punkterna 4.3, 5.4 och 5.5).

Om inhägnade fåglar behandlats med sådana läkemedel, som har en karenstid, får de inte släppas fria innan karenstiden löpt ut.

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

Om inhägnade fåglar slaktas, gäller kraven i lagstiftningen om fjäderfä för dem. En primärproducent kan slakta fjäderfä och stycka köttet på primärproduktionsgården och sälja detta styckade kött direkt till konsumenten eller till den lokala detaljhandeln, från vilken köttet och/eller produkterna som tillverkats av köttet överläts direkt till konsumenten i enlighet med statsrådets förordning 1258/2011 4 §.

Slakt av husdjur för producentens eget bruk till exempel i ett slaktskjul

Husdjur kan slaktas för producentens eget bruk i ett slaktskjul avsett för slaktslagning av frilevande vilt. Slaktskjulet kan vara antingen en anmäld livsmedelslokal eller en plats avsedd för hantering av kött från vilt som kommer att användas för jägarnas eget bruk. Slakten av andra djurarter än sådana som betraktas som frilevande vilt i en anmäld livsmedelslokal får inte orsaka hälsofara via viltkött avsett för allmän konsumtion. Den lokala tillsynsmyndigheten ska från fall till fall överväga vilka verksamheter som livsmedelslagen inte gäller och som det är möjligt att utöva i lokalen och vid behov förbjuda verksamhet som medför hälsofara.

Då nötkreatur, får eller getter slaktas på en gård (eller till exempel i ett slaktskjul), ska producenten beakta kraven på bortskaffandet av TSE-riskmaterial och andra biprodukter. Evira har utarbetat en anvisning för gårdar med produktionsdjur om bortskaffandet av biprodukter vid hemsakt (Eviras anvisning 15010) och en anvisning om TSE-riskmaterial (Eviras anvisning 16011 "TSE-åtgärder i anläggningar"). TSE-riskmaterialet i slaktkropparna får inte kontaminera kött som är avsett att användas som livsmedel.

Om husdjur transporteras levande till ett slaktskjul, ska lagstiftningen om djurens välfärd (såväl transporten som bedövningen av djuren) följas. Då producenten lämnar en anmälan till nötkreatursregistret om att nötkreatur utmönstrats väljer han punkten "slaktat på gården".

Alla slaktkroppar från husdjur som slaktats i ett slaktskjul och köttet som erhållits från sådana är avsett enbart för producentens eget bruk. Producenten kan inte överlåta kött eller produkter tillverkade av sådant kött till personer utanför den egna familjen.

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning**BILAGA I Förlaga till en utbildad persons anmälan om första undersökning av frilevande vilt**

Anmälan nummer

EN UTBILDAD PERSONS ANMÄLAN OM FÖRSTA UNDERSÖKNING AV FRILEVANDE VILT**1. Information om den utbildade personen**

| | |
|------------|----------------------------|
| Namn | Telefonnummer |
| Postadress | Postnummer och postanstalt |

2. Information om den första undersökningen

| | |
|---|--|
| Djurart | Avlivningsdatum, -tidpunkt och -ort |
| Förändringar som konstaterats i slaktkroppen <input type="checkbox"/> Inga förändringar i tarmkanalen, inre organen eller slaktkroppen konstaterades | |
| Djurets beteende <input type="checkbox"/> Inget onormalt beteende konstaterades | Kontamineringen av miljön <input type="checkbox"/> Ingen misstanke om kontaminering av miljön |

3. Leverans av det frilevande viltet till köttbesiktning

| | |
|---|-----------------------------------|
| Viltanterningsanläggning, till viken viltet levereras | Leveransdatum |
| Ort och datum | Underskrift och namnförtydligande |

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004

Förändringar eller andra faktorer som påverkar livsmedelssäkerheten och som den utbildade personen eventuellt konstaterat under den första undersökningen, såsom att blykolor använts

.....
.....
.....
.....

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

BILAGA II Modellblankett: Information som ska åtfölja frilevande vilt som levereras till köttbesiktning

(Den handling som avses i primärproduktionsförordningen 1368/2011)

DOKUMENT ÖVER FRILEVANDE VILT SOM SKA LEVERERAS TILL KÖTTBESIKTNING**Information om jägaren**

Jägarens eller jaktsällskapets namn

Adress

Postnummer Postanstalt

Mottagare

Den mottagande anläggningens namn

Adress

Postnummer Postanstalt

Information om viltet och fångstplatsen

Viltets djurart(er)

Mängd

Fångstdatum Klockslag

Fångstort

Eventuell information om en misstanke om sjukdom hos djuret, konstaterade förändringar i tarmkanalen och andra faktorer som påverkar livsmedelssäkerheten, såsom att blykulor använts.

.....
.....
.....
.....

Leveransdatum

Säljarens underskrift

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning**BILAGA III Modellblankett: Leverans av obesiktat frilevande vilt till detaljhandeln**

(Den handling som avses i förordningen om livsmedelslokaler 1367/2011)

DOKUMENT ÖVER LEVERANS AV OBESIKTAT FRILEVANDE VILT TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN**Säljare**

Jägarens eller jaktsällskapets namn

Den anmälda livsmedelslokalens adress

Postnummer Postanstalt

Mottagare

Livsmedelslokalens namn

Adress

Postnummer Postanstalt

Information om viltet och fångstplatsen

Viltets djurart(er)

Mängd

Fångstdatum Klockslag

Fångstort

Leveransdatum

Säljarens underskrift

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

BILAGA IV Modellblankett: Leverans av primärprodukter till den lokala detaljhandeln

(Den handling som avses i primärproduktionsförordningen 1368/2011)

**DOKUMENT ÖVER LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER TILL DEN LOKALA
DETALJHANDELN****Säljare**

Jägarens eller jaktsällskapets namn

Adress

Postnummer Postanstalt

Mottagare

Livsmedelslokalens namn

Adress

Postnummer Postanstalt

Information om viltet och fångstplatsen

Viltets djurart(er)

Mängd

Fångstdatum Klockslag

Fångstort

Leveransdatum

Säljarens underskrift

Enheten för livsmedelshygien

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning

BILAGA V En jägares alternativa möjligheter att överlåta eller sälja vilt



