



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





Myndighetens verksamhet ska bygga på behörighet som föreskrivs i lag och lagen ska iaktas omsorgsfullt. Myndighetsanvisningar har inte en bindande juridisk karaktär för andra myndigheter eller aktörer. Frågor som rör tillämpningen av lagstiftningen avgörs i sista hand av domstol.

I denna anvisning finns både direkta citat ur lagstiftningen och tolkningar av tillämpningen av lagstiftningen. Direkta citat ur lagtexten framställs i kursiv text. Tolkningarna i denna anvisning representerar Livsmedelsverkets uppfattningar om hur lagstiftningen borde tillämpas.

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning	
Livsmedelsverkets anvisning	5807/04.02.00.01/2020/5
Föredragande	Eva Marami
Godkänd av	Mikko Turku
Tas i bruk	4.10.2022



Innehållsförteckning

1 ALLMÄNT	5
1.1 Risken för djursjukdomar	6
2 DEFINITIONER OCH BEGREPP	7
3 PRIMÄRPRODUKTION AV FRILEVANDE VILT	10
3.1 Primärprodukter	10
3.2 Registrerad primärproduktion och livsmedelsverksamhet.....	10
3.3 Tillåtna mängder av frilevande vilt som överläts till konsumenter och levereras till lokala detaljhandelsföretag i form av primärprodukter.....	11
3.4 Journalförings- och dokumentkrav för primärproduktionen	11
3.5 Hantering och transport av frilevande vilt.....	12
3.5.1 Urtagning, avblodning och avhudning av björn.....	12
3.5.2 Transport av vilt inom primärproduktionen	12
3.5.3 Temperaturkrav vid transport av vilt till en registrerad livsmedelslokal som primärprodukter	13
3.5.4 Temperaturkrav vid transport av vilt för köttbesiktning.....	13
3.5.5 Export av oflått storvilt från en medlemsstat till en annan.....	13
3.5.6 Uppsamlingscentral för frilevande vilt.....	14
4 HANTERING OCH LEVERANS TILL FÖRSÄLJNING AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT. 15	15
4.1 Trikinundersökning av obesiktat frilevande vilt.....	16
4.2 Kött från frilevande vilt som är ämnat för jägarens eget bruk	17
4.3 Jaktfester.....	17
4.4 Direktförsäljning av obesiktat kött från frilevande vilt till konsumenten.....	18
4.5 Leverans av obesiktat kött från frilevande vilt till detaljhandelsföretag.....	18
4.6 Leverans av produkter framställda av frilevande vilt	19
4.7 Hantering av livsmedel som ägs av konsumenten, dvs. så kallad fraktverksamhet.....	20
5 KÖTTBESIKTNING AV FRILEVANDE VILT.....	21
5.1 Slutslacht av frilevande vilt som ska besiktas	21
5.1.1 Vilthanteringsanläggning	21
5.1.2 Godkännande av renslakteri för slakt av frilevande vilt	23
5.1.3 Godkännande av slaktskjul som en vilthanteringsanläggning.....	23
5.2 Krav på utbildning och kompetens för preliminär besiktning av frilevande vilt och hantering av kött	23
5.2.1 Preliminär besiktning på fångstplatsen av frilevande vilt som ska levereras för köttbesiktning.....	25
5.2.2 Utbildning i livsmedelshygien för jägare.....	25
5.3 Köttbesiktning	26



5.3.1	Leverans av vilt till köttbesiktning och nödvändiga dokument	26
5.3.2	Besiktning och bedömning av kött	27
5.3.3	Trikinundersökning av björn, vildsvin och andra möjliga värddjur för trikiner i samband med köttbesiktning	28
5.3.4	Användning av kontroll- och identifieringsmärke	28
5.3.5	Köttbesiktningsbeslut	29
5.3.6	Journal över köttbesiktning	29
5.4	Hantering av kött och andra biprodukter som har underkänts i köttbesiktning.....	30
5.5	Styckning och förädling av besiktat kött från frilevande vilt	31
6	ANDRA TOLKNINGAR OCH ANVISNINGAR	32
6.1	Hantering och försäljning av djur som har dödats i trafiken	32
6.2	Hantering av vildsvin som har fångats då förekomst av afrikansk svinpest inte har konstaterats i Finland	33
6.3	Viltfåglar som har uppfötts i inhägnad och släppts fria för jakt	33
7	ANVISNINGAR FÖRKNIPPADE MED HANTERING AV VILT OCH KÖTT FRÅN VILT	34
8	LAGSTIFTNING.....	35
BILAGOR	38
Bilaga I	Modell för preliminär besiktning av frilevande vilt utförd av en utbildad person.....	38
Bilaga II	Modellblankett: uppgifter som ska åtfölja frilevande vilt till en köttbesiktning	39
Bilaga III	Modellblankett: Leverans av obesiktat kött från frilevande vilt till detaljhandelsföretag	40
Bilaga IV	Modellblankett: Leverans av produkter från primärproduktion till detaljhandeln.....	41
Bilaga V	Graf över försäljningen av vilt	42
Bilaga VI	Graf över försäljningen av obesiktad vilt i form av kött eller produkter	43



Livsmedelsverket har utarbetat en anvisning för hanteringen av kött från frilevande vilt och leveransen av köttet till försäljning. Livsmedelstillsynsmyndigheter, aktörer inom branschen, jägare och entreprenörer inom köttbranschen får i anvisningen information om de krav som är förknippade med hanteringen av kött från vilt. Anvisningen behandlar inte det praktiska genomförandet av köttbesiktning för kött från frilevande vilt.

1 Allmänt

I livsmedelslagstiftningen avses med frilevande vilt frilevande hov- och klövdjur, hardjur, gnagare, björnar och andra landlevande däggdjur samt vilda fåglar som jagas för att utnyttjas som livsmedel. Hägnat vilt, till exempel hägnade vildsvin, är inte frilevande vilt.

Definitionen av vilt i jaktlagstiftningen (artförteckningen över vilt) skiljer sig från definitionen i livsmedelslagstiftningen.

Avsikten med livsmedelslagstiftningen är bl.a. att säkerställa livsmedelns säkerhet och övriga överensstämmelser med livsmedelsbestämmelserna samt hanteringshygien. Med köttbesiktning säkerställs att köttet är lämpligt som livsmedel. Köttet ska i allmänhet alltid vara besiktat då det levereras för allmän konsumtion. Endast de fall som nämns i livsmedelslagen (LmL, 297/2021) 11 § och i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) är undantagna från kravet på köttbesiktning (se kapitel 3 och 4 i anvisningen).

Trikinundersökning ska alltid genomföras på alla djurarter som är mottagliga för trikiner i samband med köttbesiktningen och då obesiktat kött säljs direkt till konsumenten (se punkt 4.1 och 5.3.3 i anvisningen). Även då obesiktat kött används i jägarens eget hushåll rekommenderas trikinundersökning av köttet.

Jägare som säljer kött från vilt är aktörer inom livsmedelsbranschen. Även primärproducenter, dvs. jägare som jagar frilevande vilt, är aktörer inom livsmedelsbranschen. **Aktörer inom livsmedelsbranschen ansvarar för att de livsmedel de säljer och framställer är säkra och uppfyller lagstiftningens krav.**

Lokaler som används för hantering av livsmedel kallas enligt livsmedelslagen för livsmedelslokaler. Livsmedelslokaler ska uppfylla lagstiftningens krav på dem, genom vilka man strävar efter att säkerställa livsmedelns säkerhet. Livsmedel som säljs direkt till konsumenten eller som levereras till lokala detaljhandelsföretag kan hanteras i registrerade livsmedelslokaler (registrerad livsmedelsverksamhet, LmL 10 § 1. mom.) (se kapitel 4 i anvisningen). Om mängden livsmedel som säljs direkt till konsumenten eller



som levereras till lokala detaljhandelsföretag överskrider lagstiftningens maxgränser (se punkt 3.3, 4.4 och 4.5 i anvisningen), ska man ansöka om ett godkännande för verksamheten och lokalen (godkänd livsmedelslokal, LmL 11 §). Man ska även alltid ansöka om ett godkännande av vilthanteringsanläggningar från Livsmedelsverket. Verksamheten får inte inledas innan godkännandet erhållits. Mer information om ansökning om godkännande finns i Livsmedelsverkets anvisning Godkännande av livsmedelslokal.

Jakt av vilt anses som primärproduktion av livsmedel fram till det att viltet sluslaktas.

För att läsaren lättare ska kunna gestalta vilka olika alternativ som finns för tillvägagångssätt vid användning och överlåtelse av kött från vilt, har de sammanfattats i grafer. Bilagorna V och VI visar en graf över jägarens alternativ vid överlåtelse och försäljning av kött från vilt som hen har jagat till allmän konsumtion.

Livsmedelslagstiftningen gäller följande funktioner i fråga om kött från frilevande vilt:

- primärproduktion,
- leverans av vilt som primärprodukt (oplockade eller oflådda) till detaljhandelsföretag eller överlåtelse av primärprodukt direkt till konsumenten,
- slakt av djur för annat än eget bruk. Sluslakt och därpå följande hantering och försäljning av kött utgör utsläppande av livsmedel på marknaden.

Livsmedelslagstiftningen gäller inte följande aktiviteter och produkter i fråga om frilevande vilt:

- hantering av frilevande vilt, då köttet används i jägarens eget privata hushåll,
- överlåtelse av primärprodukt eller livsmedel framställt av en privatperson i begränsad utsträckning till ett annat privat hushåll för användning i detta. Att till exempel ge en hare i gåva till sin granne eller en älgstek till en markägare kan anses som sådan aktivitet. Utgångspunkten är att överlåtelsen till ett annat privathushålls för dess bruk ska vara utan vederlag och den mängd kött som överläts årligen ska vara betydligt mindre än den mängd som jägaren själv skulle kunna använda i sitt eget privata hushåll under ett år.

1.1 Risken för djursjukdomar

Vid jakt av frilevande vilt och hantering av vilt och kött från vilt ska även risken för djursjukdomar beaktas. Sjukdomsalstrare som förekommer i flera viltarter kan smitta husdjur och vissa av dem kan också smitta till exempel hundar. Smittan kan överföras via direkt kontakt, indirekt via jaktredskap och dylikt, eller genom att man äter otillrett kött från vilt. Hos vildsvin och andra vilt kan det också förekomma många bakterier, virus eller parasiter som kan överföras till människor (s.k. zoonos).



Den afrikanska svinpesten (ASF) utgör en särskilt aktuell risk för djursjukdom och förekommer i flera av EU:s medlemsstater och till exempel i Ryssland med risk för spridning till Finland. Den afrikanska svinpesten är en allvarlig sjukdom bland svin som smittar vildsvin och tamsvin, men inte människor. Det är alltid bra att skicka prover från jagade vildsvin för ASF-undersökning.

Mer information om afrikansk svinpest för jägare: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/odlare/djurhallning/djurhalsa-och-sjukdomar/djursjukdomar/svin/afrikansk-svinpest/information-om-afrikansk-svinpest-for-jagarna/>

Mer information om afrikansk svinpest för aktörer och tillsynsmyndigheter inom livsmedelsbranschen: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/undantagssituationer/beredskap-infor-afrikansk-svinpest2/>

Mer information om sjukdomar hos frilevande djur: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/odlare/djurhallning/djurhalsa-och-sjukdomar/djursjukdomar/vilda-djur/>

Jakthundar kan överföra parasiten älgechinokock till människan och därför ska till exempel älgens lungor och lever bortskaffas så att hundar och rovdjur inte kommer åt att äta dem.

2 Definitioner och begrepp

Livsmedelslagstiftningen definierar begrepp i anknytning till frilevande vilt och deras kött hygien.

Primärproduktion: Med **primärproduktion** av livsmedel avses *produktion av primärproduktionsprodukter, uppfödning och odling, också skörd, mjölkning och alla skeden i animalieproduktionen före slakt. Den omfattar även jakt, fiske och insamling av naturprodukter* samt transport av frilevande vilt till den första livsmedelslokalen ((EG) nr 178/2002). Se kapitel 3 i anvisningen.

Hardjur innefattar kaniner, harar och gnagare. ((EG) nr 853/2004 bilaga I)

Frilevande vilt innefattar frilevande klöv- och hovdjur, hardjur, gnagare, björnar och andra landlevande däggdjur samt vilda fåglar som jagas som livsmedel. Frilevande vilt indelas i småvilt och storvilt (EG) nr 853/2004 bilaga I).

Frilevande småvilt innefattar frilevande fåglar och hardjur ((EG) nr 853/2004 bilaga I).

- Som harar räknas både skogs- och fältharar.
- Gnagare som jagas är bland annat europeiska och kanadensiska bävvar.



Frilevande storvilt är alla andra frilevande landlevande däggdjur än de som räknas som frilevande småvilt ((EG) nr 853/2004 bilaga I).

- Älg, rådjur, vitsvanshjort, dovhjort, sikahjort, skogshjort och kronhjort.

Med vilthanteringsanläggning avses en godkänd livsmedelslokal i enlighet med (EG) nr 853/2004 bilaga I, i vilken frilevande vilt slaktas. Se punkt 5.1.1 i anvisningen.

I denna anvisning behandlas dessutom följande begrepp:

Med **primärprodukt** avses i fråga om frilevande vilt avlivade/jagade, oplockade eller oflådda vilt djur som kan vara urtagna.

Hygienpass. Enligt livsmedelslagen 19 § ska personer som arbetar i livsmedelslokal och hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel ha hygienpass om de har arbetat med uppgifter som förutsätter hantering av oförpackat, lättfördärligt livsmedel i en eller flera livsmedelslokaler i sammanlagt minst tre månader. Se punkt 5.2.2 i anvisningen.

Godkänd livsmedelslokal dvs. anläggning. Livsmedelslagen 11 § förutsätter godkännande av livsmedelslokaler där animaliska livsmedel hanteras före detaljförsäljning. Godkännandet ska sökas av behörig livsmedelstillsynsmyndighet i god tid före verksamheten inleds eller väsentligen ändras. En godkänd livsmedelslokal får inleda verksamheten först efter att den har godkänts av myndigheten. Väsentligt ändrad verksamhet kan inledas efter att ändringen har godkänts. Se punkt 5.1.1 i anvisningen.

Ett **slaktskjul** är en lokal som används av jägare och i vilken vilt kan slakts. Det kan vara en registrerad livsmedelslokal, i vilket fall kött från frilevande vilt får levereras obesiktat till lokala detaljhandelsföretag eller direkt till konsumenten (se punkt 4.4 och 4.5 i anvisningen). En registreringsanmälan behöver inte lämnas för ett slaktskjul ifall de slaktkroppar som slakts där endast används av jägaren eller jaktsällskapets medlemmar.

Ett **registrerat slaktskjul** är ett slaktskjul för vilket en registreringsanmälan har lämnats till kommunens tillsynsmyndighet. Ett registrerat slaktskjul är en lokal som används av jägare, i vilken vilt slakts och hanteras i syfte att sälja dem till konsumenter eller lokala detaljhandelsföretag (t.ex. restauranger eller butiker).

Med **slaktsakt** avses fortsättning av slakt av vilt i en godkänd livsmedelslokal eller i ett slaktskjul, då djuret har avlivats och eventuellt tagits ur på en annan plats.

Frilevande vilt vs. kött från frilevande vilt. Med frilevande vilt avses djuret före det plockas eller flås (jagat djur med päls eller fjäderskrud). Frilevande vilt kan vara urtaget



eller ourtaget. Med kött från frilevande vilt avses en slaktkropp efter att den har plockats eller flåtts samt kött som har styckats av en sådan kropp. Jämför kapitel 3 och 4 i anvisningen.

Utbildning för jägare i hälsa och hygien är en utbildning i enlighet med förordningen (EG) nr 853/2004 som ska vara godkänd av Livsmedelsverket. En person som har genomgått utbildningen (dvs. en utbildad person) kan genomföra en preliminär besiktning av frilevande vilt, men en officiell veterinär genomför alltid den officiella köttbesiktningen på en vilthanteringsanläggning (eller på ett renslakteri). En preliminär besiktning är dock inte obligatorisk före köttbesiktningen.

En medlem i ett jaktsällskap som är legitimerad veterinär kan fungera som utbildad person utan separat utbildning.

En person som hanterar obesiktat kött från frilevande vilt i en registrerad livsmedelslokal i enlighet med JSMf 318/2021 34 § behöver inte ha ett hygienpass ifall hen har genomfört en utbildning för jägare i hälsa och hygien. Kravet tillämpas då man har arbetat i tre månader. Se punkt 5.2 i anvisningen.

Då det gäller frilevande vilt avses med **leverans till detaljhandelsföretag** leverans till detaljförsäljning i hela Finland. Verksamheten ska anordnas så att primärprodukter eller kött från vilt inte levereras via förmedlare eller grossister, utan att jägaren själv levererar primärprodukterna (oplockade eller oflådda avlivade/jagade djur) och kött från frilevande vilt direkt till detaljhandelsföretaget. Jägaren kan dock dra nytta av transporttjänster för leveransen.

- Med **detaljhandelsföretag** avses både försäljnings- och serveringsställen

Obesiktat kött från frilevande vilt får inte levereras till andra länder för försäljning. Export av oflådda storvilt från en medlemsstat till en annan är dock tillåten under vissa förutsättningar (se punkt 3.5.5 i anvisningen).

Slaktgillen är evenemang arrangerade av jägare eller jaktsällskap vid vilka obesiktat kött kan serveras. Se punkt 4.3 i anvisningen.

Fraktverksamhet är då livsmedel, till exempel obesiktat älgkött som ägs av en privatperson, hanteras i en registrerad livsmedelslokal. Sådan hantering kan till exempel vara malning av köttet, framställning av korv, rökning eller framställning av konserver. Det ifrågasvarande livsmedlet ska efter hanteringen återbördas till livsmedlets ägare och användas i dennes privathushåll. Se punkt 4.7 i anvisningen.

Registrerad primärproduktion är sådan primärproduktion av livsmedel som primärproducenten har anmält till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet och som



kommunens livsmedelstillsynsmyndighet har registrerat. Jakt är primärproduktion, men ingen registreringsanmälan behöver ändå lämnas för jakt. Se kapitel 3 i anvisningen.

Registrerad livsmedelsverksamhet är produktion, bearbetning och distribution av livsmedel om vilken en livsmedelsföretagare har lämnat en registreringsanmälan i enlighet med livsmedelslagen 10 § till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet senast fyra veckor före verksamheten inleds eller väsentligen förändras. En registreringsanmälan för livsmedelslokal ska lämnas för slaktskjul ifall kött från frilevande vilt levereras direkt från slaktskjulet till konsumenten eller lokala detaljhandelsföretag. Lokalen där aktören bedriver verksamheten är då en registrerad livsmedelslokal. Registrerad livsmedelsverksamhet omfattas av livsmedelstillsynen. Se kapitel 4 i anvisningen.

Med **livsmedelslokal godkänd för hantering av vilt** avses både vilthanteringsanläggningar och renslakterier som är godkända för slakt av frilevande vilt.

3 Primärproduktion av frilevande vilt

3.1 Primärprodukter

Jakt är primärproduktion av livsmedel. Frilevande vilt som har avlivats/jagats och är oplockade eller oflådda, är primärprodukter. Även urtagna frilevande vilt är fortfarande primärprodukter. Primärproduktionen omfattar inte slakt. En slaktkropp som har mottagits efter att djuret har plockats eller flåtts och slaktslaktats, eller styckat kött anses inte längre som primärprodukter. Mer information: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/anvisningar-och-lagstiftning/primarproduktion/>

3.2 Registrerad primärproduktion och livsmedelsverksamhet

En primärproducent ska lämna en registreringsanmälan om primärproduktion till livsmedelstillsynsmyndigheten. Kravet gäller dock inte jakt (livsmedelslagen 8 §, herefter LmL). När en jägare eller ett jaktsällskap överlåter frilevande vilt till konsumenten eller levererar dem till detaljhandelsföretag i form av primärprodukter, behöver inte en registreringsanmälan om primärproduktion eller livsmedelsverksamhet lämnas, ifall den sålda, överlåtna eller levererade mängden är högst den maximala mängd som fastställs i jord- och skogsbruksministeriets förordning 318/2021 21 §. Avsikten med det ovan refererade undantaget till det allmänna anmälningskravet har varit att förenkla småskalig försäljning av vilt. Undantaget från kravet gäller endast vilt som anses innebära låg risk och för vilka årliga maximimängder har fastställts. Om den mängd primärprodukter av jagat vilt som överlåts överskrider maximimängden som fastställs i jord- och



skogsbruksministeriets förordning 318/2021 (se punkt 3.3), ska viltet genomgå köttbesiktning.

3.3 Tillåtna mängder av frilevande vilt som överläts till konsumenter och levereras till lokala detaljhandelsföretag i form av primärprodukter

En jägare eller ett jaktsällskap får överlåta en begränsad mängd jagat frilevande vilt direkt till konsumenten i form av primärprodukter. Under ett år får högst 1 000 frilevande oflådda harar eller kaniner, högst 3 000 vilda oplockade fåglar samt högst 10 frilevande oflådda älgar, högst 50 frilevande oflådda rådjur och högst 30 frilevande oflådda vitsvanshjortar eller andra älgdjur överlätas (JSMf 318/2021 21 § 1 mom. 1 punkten). Annat frilevande vilt, såsom **björnar eller vildsvin, får jägaren inte överlåta som primärprodukter**. Utöver detta begränsar bland annat jaktlagstiftningen försäljningen av vissa viltarter.

Avlivat/jagat vilt som överläts i form av primärprodukt ska vara oplockat och oflått, men det är bra om vilt djuren är urtagna. Om viltet kan förvaras nedkyllt på tillbörligt sätt får jägaren själv sälja små, hela vilt djur till exempel på ett torg. Försäljningsstället ska ha förutsättningar att hantera och förvara vilt hygieniskt. Vilt djur får inte flås eller styckas, utan ska säljas hela.

En jägare eller ett jaktsällskap får också leverera jagat frilevande vilt som **primärprodukter** (oplockat eller oflått) till lokala detaljhandelsföretag, exempelvis **restauranger, storhushåll eller detaljhandelsföretag**. Högst 1 000 harar eller kaniner, 3 000 fåglar, 10 älgar, 50 rådjur och 30 vitsvanshjortar eller andra hjorddjur får levereras till detaljhandelsföretag per år som primärprodukter (JSMf 318/2021 21 § 1 mom. 2 punkten). Från detaljhandelsföretaget ska primärprodukterna överlätas direkt till den slutliga konsumenten, vilket innebär att ett detaljhandelsföretag inte får sälja primärprodukter till ett annat detaljhandelsföretag. **Annat än ovannämnt vilt får inte levereras till detaljhandelsföretag** som primärprodukter. Detaljhandelsföretaget ska ha ändamålsenliga utrymmen för mottagning och behandling av oflådda och oplockade slaktkroppar.

3.4 Journalförings- och dokumentkrav för primärproduktionen

När en jägare eller ett jaktsällskap levererar frilevande vilt till detaljhandelsföretag i form av primärprodukter, ska viltet åtföljas av ett dokument med uppgifter om viltets art och antal, fångsttid (datum och klockslag), fångstort, leveransdatum, avsändarens och mottagarens namn och kontaktoppgifter. Ett modelldokument finns i bilaga IV till denna anvisning.



Jägaren ska själv förvara motsvarande uppgifter om allt vilt hen överlåter. Journalerna ska sparas i minst ett år. (Se även punkt 5.1.1 i anvisningen).

3.5 Hantering och transport av frilevande vilt

3.5.1 Urtagning, avblodning och avhudning av björn

För att garantera köttets hygien och hållbarhet ska frilevande vilt tas ur så fort som möjligt efter avlivningen. Vilt får tas ur redan på fångstplatsen. Urtagningen ska genomföras hygieniskt. Vid urtagningen avlägsnas mage, tarmar och eventuellt även andra inre organ från viltet. Mage och tarmar får lämnas kvar på fångstplatsen, men de övriga organen behövs vid köttbesiktningen ifall man ämnar leverera viltet för köttbesiktning (se punkt 5.2.1 och 5.3.1 i anvisningen). Det är också viktigt att komma ihåg att avbloda vilt omedelbart efter fångsten, eftersom en lyckad avblodning påverkar bl.a. köttets kvalitet.

Om nedkylning av björnar är nödvändig under resan, kan björnarna flås redan t.ex. på fångstplatsen för att påskynda nedkylningen före de levereras till en livsmedelslokal. Om björnarna kan transporteras snabbt till den plats där de sluslaktas är det mer hygieniskt att transportera dem oflådda.

3.5.2 Transport av vilt inom primärproduktionen

Frilevande vilt ska hanteras och transporteras hygieniskt. Vilt och deras organ ska transporteras till ett slaktskjul, en vilthanteringsanläggning eller ett renslakteri för slutslakt så fort som möjligt efter att de har avlivats. Storstilt får inte transporteras staplade. Transport av vilt till den första livsmedelslokalen är primärproduktion, men avhudning av djur är inte längre primärproduktion.

Vilt ska transporteras oplockade eller oflådda. Om björnarna kan transporteras snabbt till den plats där de sluslaktas är det mer hygieniskt att transportera dem oflådda. Om nedkylning av björnar är nödvändigt under resan, kan björnarna flås redan på t.ex. fångstplatsen för att påskynda nedkylningen före de levereras till en livsmedelslokal.

Det nationella undantaget tillåter nyttjande av transporttjänster för transport av frilevande vilt, då jägaren säljer viltet direkt till konsumenten eller till detaljhandelsföretag, men jägaren ska då själv sälja viltet utan mellanhänder. Ett separat transportföretag kan alltså inte köpa vilt av en jägare och sälja produkterna vidare till detaljhandelsföretag.



3.5.3 Temperaturkrav vid transport av vilt till en registrerad livsmedelslokal som primärprodukter

Nedkylningen av frilevande vilt ska påbörjas inom en rimlig tid efter avlivningen, men aktiv nedkylning är inte nödvändig om klimatförhållandena tillåter det. Köttet ska kylas ned till en temperatur på 6 °C eller lägre. Viltets temperatur behöver inte sjunka under 6 °C under transporten, utan nedkylningen fortsätter i en registrerad livsmedelslokal. Snabb nedkylning främjar köttets kvalitet och hållbarhet. Dalripor och fjällripor som har fångats med fälla och kylts ned ska förvaras och transporteras nedkylda då de levereras direkt till detaljhandelsföretag.

3.5.4 Temperaturkrav vid transport av vilt för köttbesiktning

Nedkylning av storvilt som ska levereras till en godkänd livsmedelslokal, dvs. en vilt-hanteringsanläggning eller ett renslakteri som är godkänt för hantering av vilt, ska inledas inom en rimlig tid efter avlivningen och köttet ska genomkylas till en *temperatur på högst 7 °C* och då det gäller småvilt en *temperatur på högst 4 °C*. *Aktiv nedkylning krävs inte om klimatförhållandena medger detta*

((EG) nr 853/2004). Viltets temperatur behöver inte sjunka ned till den förordningsenliga temperaturen under transporten, utan nedkylningen fortsätter på vilthanteringsanläggningen. Snabb nedkylning främjar köttets kvalitet och hållbarhet.

3.5.5 Export av oflått storvilt från en medlemsstat till en annan

Handel med oflått frilevande storvilt är tillåten mellan EU:s medlemsstater om viltet levereras för köttbesiktning till en vilthanteringsanläggning i den mottagande medlemsstaten. Viltet ska då åtföljas av ett hälsointyg från en officiell veterinär. Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 innehåller bestämmelser om hälsointygets modell.

Om jaktområdet ligger nära en vilthanteringsanläggning i en annan medlemsstat dit viltet exporteras, behövs ett hälsointyg inte nödvändigtvis. I detta fall kan en anmälan från en utbildad person användas istället för ett hälsointyg. Då ska en utbildad person besikta viltet före transporten och en anmälan från den utbildade personen ska åtfölja det (se punkt 5.3.1). Livsmedelsverket anser att storvilt från grannmedlemsstater kan föras in i Finland med detta förfarings sätt. Då vilt införs i Finland ska den aktuella djursjukdomssituationen och begränsningar förknippade med denna alltid beaktas. Till exempel förhindrar den afrikanska svinpesten som förekommer i flera av EU:s medlemsländer införsel av vildsvin från sjukdomens restriktionszoner. Vid valet av vilthanteringsanläggning ska förhållandena vid förflyttningen tas i beaktande (till exempel transportsätt, klimatförhållanden) så att viltet kan transporteras dit utan att äventyra livsmedelssäkerheten.



Om en jägare vill leverera storvilt som är jagat i Finland till en vilthanteringsanläggning i ett annat land för köttbesiktning ska hen utreda kraven i ifrågavarande medlemsstat. Vid transport av vilt till en annan medlemsstat ska även begränsningar på grund av djursjukdomssituationen beaktas.

3.5.6 Uppsamlingscentral för frilevande vilt

Uppsamlingscentraler för frilevande vilt kan nyttjas för förvaring av frilevande vilt och deras organ före djuren (och deras organ) transporteras till en vilthanteringsanläggning (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004).

En förutsättning för att frilevande stor- och småvilt och deras inre organ ska kunna transporteras till en uppsamlingscentral och förvaras där innan de skickas till en vilthanteringsanläggning är att

- kommunens livsmedelstillsynsmyndighet har registrerat uppsamlingscentralen som en livsmedelsföretagare som utövar primärproduktion, då denna endast mottar djur som en första uppsamlingscentral, eller
- kommunens livsmedelstillsynsmyndighet har godkänt uppsamlingscentralen som ett livsmedelsföretag då uppsamlingscentralen mottar djur från andra uppsamlingscentraler.

Övriga krav som lagstiftningen ställer på uppsamlingscentraler:

- om organen är urtagna är det förbjudet att stapla dem under transporten till och förvaringen på uppsamlingscentralen;
- avlivade djur transporteras till uppsamlingscentralen hygieniskt och utan fördröjning;
- följande temperaturkrav uppfylls:
 - Nedkylning av storvilt ska inledas inom en rimlig tid från avlivningen och köttet ska genomkylas till en temperatur på högst 7°C. Aktiv nedkylning är inte nödvändig om klimatförhållandena tillåter det.
 - Nedkylning av småvilt ska inledas inom en rimlig tid från avlivningen och köttet ska genomkylas till en temperatur på högst 4°C. Aktiv nedkylning är inte nödvändig om klimatförhållandena tillåter det.
- förvaringstiden ska behållas så kort som möjligt;
- De frilevande vilten och deras inre organ inte behandlas på annat sätt; en utbildad person kan dock genomföra besiktningen och organen kan bortskaffas med de förutsättningar som fastställs i lagstiftningen (Europaparlamentets och Europarådets förordning (EG) Nr 853/2004 bilaga III, avsnitt IV, kapitel II och III).

I Finland finns tills vidare inte ovan beskrivna uppsamlingscentraler för vilt.



4 Hantering och leverans till försäljning av obesiktat kött från frilevande vilt

En jägare kan slakta frilevande vilt i ett slaktskjul. Om en jägare eller ett jaktsällskap överlåter obesiktat kött från vilt direkt till konsumenten eller levererar det till lokala detaljhandelsföretag ska en registreringsanmälan lämnas om verksamheten (JSMf 318/2021 34 §), då det är fråga om ett registrerat slaktskjul. Om ingen registreringsanmälan har lämnats för slaktskjulet är det inte möjligt att överlåta kött från vilt till detaljhandelsföretag eller direkt till konsumenter från ifrågasvarande slaktskjul.

Registreringsanmälan om livsmedelsverksamhet lämnas antingen via den elektroniska anmälningstjänsten för tillsynsprogrammet för miljö- och hälsoskyddet Ilppa (<https://ilppa.fi/alkusivu>) eller skriftligen till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet senast fyra veckor innan verksamheten inleds (LmL 10 § 1. mom.). Anmälan ska innefatta jägarens eller jaktsällskapets namn, hemkommun och kontaktuppgifter, företagets organisations- eller registreringsnummer eller om ett sådant inte finns personsignum, uppgifter om verksamheten, uppskattat datum då verksamheten inleds, verksamhetens omfattning och en beskrivning av egenkontrollen (JSMf 318/2021, 4 §). Lagstiftningen omfattar inte längre ett krav på ett separat, skriftligt system för egenkontroll. Skyldigheten till egenkontroll gäller dock fortfarande. Aktören ska ha en plan för sin verksamhet som följs, men lagstiftningen ställer inte närmare krav på planens utformning. Egenkontrollens resultat ska journalföras tillräckligt i detalj. Mer information om egenkontroll finns i Livsmedelsverkets anvisning Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal.

Ett registrerat slaktskjul ska ha tillbörliga lokaler och redskap för slakt och styckning av kött. Slakten och styckningen ska genomföras hygieniskt. Lokalerna och redskapen ska tvättas och desinficeras tillräckligt ofta för att säkerställa hygienien.

Aktören ansvarar för att slakten av viltet och hanteringen av köttet är hygienisk. Jägaren får endast sälja kött från friska djur. Köttet får inte ha synliga förändringar och jägaren ska avlägsna skador, päls och smuts från slaktkroppen.

Följande delar av djur bör inte användas som livsmedel på grund av de skadliga främmande ämnen de innehåller (förordningen om främmande ämnen (EG) 1881/2006). Motsvarande vävnader kasseras också alltid vid köttbesiktning.

- Levern och njurarna hos över ett år gamla frilevande hjorddjur
- Njurar från frilevande harar och kaniner (JSMf 315/2021 10 §)
- Livsmedelsverket rekommenderar att man inte äter hjärnan från hjorddjur som är över ett år gamla, eftersom det i Finland och de övriga nordiska länderna har påträffats enstaka älgar med avmagringssjuka hos hjorddjur



(chronic wasting disease, CWD), vilket är en TSE-sjukdom som förorsakar förändringar i hjärnan.

Blyfria kulor är att rekommendera då avsikten är att sälja det fångade viltet, men om blykulor har använts vid jakten kan skottsåret och även vävnaderna omkring det innehålla höga och hälsovådliga blyhalter. Trots att köttet i skottsårets omedelbara närhet ser normalt ut kan det ändå innehålla blypartiklar från kulan. Av denna orsak ska vid hanteringen av frilevande vilt som har skjutits med blykulor förutom skottsåret avlägsnas minst 10 cm oskadd vävnad omkring det. Det avlägsnade köttet är en biprodukt av klass 2 och lämpar sig inte som livsmedel och får inte släppas ut på marknaden

En livsmedelsföretagare, dvs. en jägare eller ett jaktsällskap som säljer kött, ska iaktta utbildningskraven för sin personal (se punkt 5.2).

4.1 Trikinundersökning av obesiktat frilevande vilt

En trikinundersökning ska genomföras på alla djurarter som är mottagliga för trikiner, till exempel på köttet från björn, vildsvin, lo, grävling, bäver och sumpbäver eller nutria även då man inte ämnar leverera djuret för köttbesiktning, utan köttet överläts direkt till en privat konsument utan köttbesiktning. Jägaren tar ett trikinprov och levererar det till ett egenkontrolllaboratorium utsett av Livsmedelsverket för undersökning (<https://www.ruokavirasto.fi/sv/laboratorietjanster/laboratorier-godkanda-av-livsmedelsverket/trikinlaboratorier/>), ett officiellt laboratorium eller ett nationellt referenslaboratorium (EL 35 §). Det är bra att ta ett prov på minst 50–60 g. Köttet kan överlätas först efter att ett negativt trikinundersökningsresultat har mottagits. Om undersökningsresultatet för trikiner är positivt duger köttet inte som livsmedel och hela slaktkroppen ska bortskaffas i enlighet med kraven i förordningen om biprodukter (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) Nr 1069/2009). Aktören ska förvara undersökningsresultatet i minst ett år. Se även punkt 5.3.3 i anvisningen.

Bestämmelser om kravet på trikinundersökning finns i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021, (34 §). *När det gäller kött av björn, vildsvin, lo, grävling, bäver, sumpbäver och andra möjliga värddjur för trikiner ska det undersökas om köttet innehåller trikiner, och köttet får överlätas till konsumenten först när ett negativt undersökningsresultat har fastställts.*

Det uttas prov på minst 10 g från tung- eller käkmuskulatur hos hovdjur och från framben, tunga eller diafragma hos vildsvin. Om dessa muskler saknas hos hovdjuret ska ett större prov tas från diafragmapelaren vid övergången till senvävnad. Muskeln ska vara fri från bindväv och fett.

Om resultatet är positivt ska ytterligare ett prov på 50 g tas för en efterföljande oberoende undersökning.

Allt kött från annat vilt än vildsvin, t.ex. björn, köttätande däggdjur (inklusive havsdäggdjur) och reptiler, ska, utan att bestämmelserna om skyddet av djurarter



åsidosätts, undersökas genom att ett prov på 10 g tas från muskulaturen på predilektionsställena, eller ett större prov om dessa ställen inte är tillgängliga. Predilektionsställena är:

(i) hos björn: diafragma, tuggmuskel och tunga;

...

iv) hos fåglar: huvudets muskler (t.ex. tuggmuskel och halsmuskler). ((EU) 2015/1375 bilaga III).

4.2 Kött från frilevande vilt som är ämnat för jägarens eget bruk

Livsmedelslagstiftningen gäller inte kött som är ämnat för hantering, tillredning eller förvaring i privathushåll för jägarens eget bruk. Med eget bruk avses användning av kött från vilt man själv har jagat och vilt som man har jagat i egenskap av medlem i ett jaktsällskap. Sådant kött behöver inte låta besiktas och ingen anmälan om hanteringen av det och de lokaler som används behöver lämnas. Enligt Livsmedelsverkets rekommendation ska man inte alls äta hjortdjur som har konstaterats vara sjuka. Då en privatperson överlåter små mängder av primärprodukter eller livsmedel som hen själv har framställt till ett annat privathushåll för att användas i det kan detta anses motsvara eget bruk (se sista stycket i kapitel 1 i anvisningen). Att till exempel ge en hare i gåva till sin granne kan anses som sådan aktivitet. Livsmedelsverket rekommenderar att en trikinundersökning genomförs på djurarter som är mottagliga för trikiner, även då köttet äts i jägarens eget hushåll.

Livsmedelsverket har publicerat anvisningen **Behandling av vildsvin som fångats då förekomst av afrikansk svinpest inte har konstaterats i Finland**. Den innefattar råd om hygienisk hantering av slaktkroppar från vildsvin som är ämnade för eget bruk, rengöring av lokaler och redskap, provtagning från vildsvin och bortskaffande av slaktbiprodukter: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/riista/Villisiat/>

4.3 Jaktfester

Jaktfester är privata evenemang där jägare eller jaktsällskap serverar exempelvis älgkött till sina gäster. Kött från frilevande vilt får vara besiktat eller obesiktat. Till jaktfester kan man bl.a. bjuda gäster via tidningsannonser och de kan anordnas i en privat lokal eller i en registrerad livsmedelslokal. Jägaren behöver inte lämna en anmälan om anordnandet av ett jaktfester till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet. Om man på jaktfester bjuder på kött från arter som är mottagliga för trikiner rekommenderas det att man har mottagit ett negativt undersökningsresultat för köttet innan det



serveras. Dessutom rekommenderar Livsmedelsverket att kött från frilevande vilt tillreds alltigenom, särskilt då det gäller kött från djur som är mottagliga för trikiner.

4.4 Direktförsäljning av obesiktat kött från frilevande vilt till konsumenten

Då obesiktat kött från frilevande vilt säljs direkt till konsumenten ska en registreringsanmälan lämnas. Registreringsanmälan om försäljnings- och hanteringsstället lämnas till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet (LmL 10 §). Ett försäljnings- och hanteringsställe för obesiktat kött från frilevande vilt kan till exempel vara jägarens hem eller ett oregistrerat slaktskjul.

Jägare eller jaktsällskap får sälja eller på annat sätt överlåta små mängder obesiktat kött från frilevande vilt direkt till enskilda personer för eget bruk. Överlämnande direkt till konsumenten innebär att kött inte levereras via mellanhänder 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 som en slaktkropp eller som styckat kött, nedkyllt eller nedfruset. Vid försäljning av kött från vilt ska kraven på förpackningspåskrifter beaktas.

När det gäller kött av björn, vildsvin, lo, grävling, bäver, sumpbäver och andra möjliga värddjur för trikiner ska det undersökas om köttet innehåller trikiner, och köttet får överlåtas till konsumenten först när ett negativt undersökningsresultat har fastställts. (JSMf 318/2021 34 §) (se punkt 4.1 och 5.3.3 i anvisningen). Om trikiner påträffas vid undersökningen (undersökningsresultatet är positivt), så duger köttet inte som livsmedel och hela kroppen ska bortskaffas i enlighet med kraven i biproduktsförordningen. En trikinpositiv slaktkropp tillhör biprodukter av kategori 2 (se punkt 5.4).

Säljaren av obesiktat kött från vilt kan också vara en jaktvårdsförening eller polisen, om den ordnar exempelvis en auktion på en älg från en bilolycka eller en försäljning av annat viltkött från vilket viltet säljs direkt till den slutliga konsumenten.

En livsmedelsföretagare, dvs. till exempel en jägare eller ett jaktsällskap ska beakta utbildningskraven för personal (se punkt 5.2.2).

4.5 Leverans av obesiktat kött från frilevande vilt till detaljhandelsföretag

En jägare eller ett jaktsällskap får leverera obesiktat kött från frilevande hjortdjur, harar, kaniner och fåglar från ett slaktskjul till lokala detaljhandelsföretag, till exempel restauranger, storkök eller butiker. Jägaren eller jaktsällskapet ska då lämna en registreringsanmälan om slaktskjulet i enlighet med livsmedelslagen 10 §. Från ett slaktskjul som har registrerats som livsmedelslokal får en mängd kött som motsvarar högst



1 000 frilevande harar eller kaniner, 3 000 vilda fåglar, 10 frilevande älgar, 50 frilevande rådjur och 30 frilevande vitsvanshjortar eller andra hjorddjur levereras per år. (JSMf 318/2021 34 § punkt 2). Produkter som har framställts av dessa får inte levereras till detaljhandelsföretag. Kött från andra vilt, till exempel björn och vildsvin, får inte levereras obesiktat till detaljhandelsföretag.

Obesiktat kött från frilevande vilt får levereras till detaljhandelsföretag från ett slaktskjul som har registrerats som livsmedelslokal i form av en hel slaktkropp eller styckat kött, nedkyllt eller nedfruset. Ifall frilevande hjorddjur levereras som hela slaktkroppar till detaljhandelsföretag, ska den mottagande livsmedelslokalen ha tillräckliga utrymmen för att stycka kött. Obesiktat kött från vilt får inte levereras för hantering till godkända anläggningar, till exempel köttförädlingslokaler eller köttstyckerier.

Även besiktade slaktkroppar från frilevande vilt eller andra djurarter får mottas i ett slaktskjul, men besiktade slaktkroppar och kött ska hållas separat från primärprodukter och obesiktade slaktkroppar och kött.

Kött från frilevande vilt ska transporteras till detaljhandelsföretag hygieniskt och temperaturkraven ska beaktas vid transporten (se punkt 3.5). Köttet ska åtföljas av ett dokument med följande uppgifter: viltart(er), köttmängd, fångstdatum (datum och tid), fångstort, leveransdatum, samt avsändarens och mottagarens namn och kontaktuppgifter. I dokumentet ska dessutom nämnas att köttet är obesiktat. Ett modelldokument finns i bilaga III till denna anvisning. Jägaren eller jaktsällskapet ska journalföra uppgifter om det kött från frilevande vilt som har levererats till detaljhandelsföretag, inklusive viltart och köttmängd, fångsttidpunkt och -plats, leveransdag samt mottagarens namn och kontaktuppgifter. Journalföringen kan genomföras genom att förvara en kopia av [leverans]dokumenten. Journalerna ska sparas i ett år.

Ifall en jägare eller ett jaktsällskap köper obesiktat frilevande vilt till sitt slaktskjul från andra jägare eller jaktsällskap, så får hen/det endast sälja kött från sådant vilt direkt till konsumenten, ifall det är fråga om ett registrerat slaktskjul.

4.6 Leverans av produkter framställda av frilevande vilt

Det är tillåtet att framställa kött till produkter i detaljhandelsledet när produkterna säljs direkt till konsumenten. Utrymmena och redskapen i en registrerad livsmedelslokal som utövar detaljhandelsverksamhet (till exempel registrerade slaktskjul, detaljhandelsföretag, restauranger, storkök) ska lämpa sig för förädling av kött. Om kraven uppfylls är det möjligt att även registrera detaljhandelsverksamhet för slaktskjulet och då får man där i samband med detaljhandel även framställa produkter som överläts/säljs direkt till konsumenten (och inte levereras till andra detaljhandelsföretag).



En livsmedelsföretagare ska beakta utbildningskraven för personal (se punkt 5.2).

Mer information om hantering i samband med detaljhandel:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta/#id-43-kasittelyn-teettaminen-kuluttajan-omistama>

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/#id-32-vahittaiskauppa>

Dessutom ska de krav på förpackningspåskrifter som fastställs i lagstiftningen beaktas. Mer information om kraven på förpackningspåskrifter finns i Livsmedelsverkets Handbok om livsmedelsinformation: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf.

4.7 Hantering av livsmedel som ägs av konsumenten, dvs. så kallad fraktverksamhet

En privatperson kan låta obesiktat eller inspekterat kött eller annat livsmedel som hen äger hanteras, till exempel rökas, malas, framställas till konserver eller korv. Hantering av kött som ägs av konsumenten kan genomföras i en registrerad livsmedelslokal då produkterna återbördas till ifrågavarande konsument för bruk i dennas eget privathushåll och livsmedelslokalen inte bedriver annan än denna slags verksamhet (JSMf 318/2021 28 §). En sådan livsmedelslokal behöver inte godkännas. Slutsaktning är inte hantering av **livsmedel**.

En livsmedelsföretagare som framställer produkter av kött eller annat livsmedel som ägs av konsumenten ska lämna en registreringsanmälan om sin livsmedelsverksamhet till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet. Det är bra om ifrågavarande livsmedelsföretagare påminner produkternas ägare om att de inte får säljas vidare. Obesiktat kött får inte hanteras i en godkänd livsmedelslokal. En godkänd livsmedelslokals godkännande kan dock tillfälligt dras tillbaka och då är fraktverksamhet möjlig i ifrågavarande lokal. Mer information: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/#id-91-toiminnan-tilapainen-keskeyttaminen-toimij>.

Närmare anvisningar om fraktverksamhet och anknytande krav finns i Livsmedelsverkets anvisning "[Anvisning för livsmedelshygien inom registrerad livsmedelsverksamhet](#)", punkt 4.3.



5 Köttbesiktning av frilevande vilt

5.1 Slutslakt av frilevande vilt som ska besiktas

Om man avser genomföra en köttbesiktning på frilevande vilt kan det slutslaktas och granskas antingen

- 1) på en godkänd vilthanteringsanläggning (även ett slakteri eller ett småskaligt slakteri kan godkännas som vilthanteringsanläggning) eller
- 2) i ett renslakteri som har godkänts för slakt av frilevande vilt.

Endast en officiell veterinär får genomföra köttbesiktningen. Köttbesiktning av frilevande vilt genomförs av den officiella veterinären vid anläggningen i fråga.

Besiktning av kött från frilevande vilt ska alltid genomföras på den plats där djuret har slutslaktats. En slutslaktad slaktkropp får inte transporteras någon annanstans för köttbesiktning.

5.1.1 Vilthanteringsanläggning

Med vilthanteringsanläggning avses en godkänd livsmedelslokal dvs. anläggning i enlighet med livsmedelslagen 11 §, i vilken frilevande vilt slaktas och vars verksamhet övervakas av en officiell veterinär (besiktningsveterinär). En vilthanteringsanläggning ska ansöka om och motta Livsmedelsverkets godkännande. Kraven på dess strukturer och verksamhet fastställs i förordningarna (EG) nr 852/2004 (bilaga II) och 853/2004 (bilaga III avsnitt IV kapitel II och III samt avsnitt I kapitel IV punkt 19 och kapitel V och avsnitt II kapitel V). *Företagare som bedriver vilthanteringsanläggningar ska underätta den för köttbesiktningen ansvariga tillsynsmyndigheten om behovet av köttbesiktning i tillräckligt god tid (318/2021 45 § 4 mom.).*

Ett slakteri eller småskaligt slakteri som slaktar husdjur eller hägnat vilt kan godkännas för slakt av frilevande vilt, i vilket fall det även är en vilthanteringsanläggning. En förutsättning för godkännandet är att slakteriets eller det småskaliga slakteriets utrymmen lämpar sig för slakt av den typ av frilevande vilt som avses genomföras. Den myndighet som godkänner slakteriet (Livsmedelsverket) godkänner de djurarter som slaktas i slakteriet eller på vilthanteringsanläggningen.

I praktiken är de krav som ställs på vilthanteringsanläggningen bland annat:

- Vilthanteringsanläggningen ska ha ett skilt utrymme för oplockat och oflått frilevande vilt efter mottagningen ifall slakten av viltet inte fortgår omedelbart efter att det hämtats till anläggningen;



- Den smutsiga delen av slaktlinjen ska skiljas åt från den rena delen, antingen struktur- eller funktionsmässigt. Gränsen mellan rent och smutsigt är efter plockningen och avhudningen;
- Väggarna, golven och ytorna i de delar av vilthanteringsanläggningen där livsmedel hanteras ska vara i gott skick och lätta att hålla rena;
- Arbetsredskapen ska kunna desinficeras med ånga eller vatten på minst 82 grader eller alternativa metoder med motsvarande effekt;
- På vilthanteringsanläggningen ska det finnas rinnande vatten som uppfyller kraven för hushållsvatten och vattnet ska kunna upphettas;
- Det ska finnas tillräckliga kylutrymmen för nedkylning av slaktkropparna och vid behov organen;
- *För utförande av besiktning efter slakt ska det på en slaktlinje finnas ett tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme där besiktningen kan utföras utan svårighet; utrymmet ska ha tillräcklig belysning och det ska finnas möjlighet att tvätta händerna, desinficera arbetsredskapen och anteckna uppgifter om kasserat kött där. (318/2021 47 § 1. mom.).*
- *Ett utrymme för besiktning efter slakt ska vara konstruerat så att slaktkropparna kan hänga fritt. Detta krav kan frångås i småskaliga slakterier för fjäderfä och hardjur om Livsmedelsverket har godkänt avvikande arrangemang (318/2021 47 § 2. mom.)*

Utöver detta är de krav som inte nämns i lagstiftningen bl.a.

- en viltförädlingsanläggning som slaktar storvilt ska ha ett takräcke eller annan utrustning som kan användas för att genomföra slakten så att köttet inte kommer i kontakt med golv, väggar eller utrustning. Takräcket eller den andra utrustningen måste sträcka sig fram till styckningsanläggningen eller lastningsområdet för slaktkropparna;

Frilevande vilt inräknas i de djurenheter som slaktas i småskaliga slakterier. På räknandet av djurenheter tillämpas omräkningstalen i artikel 17 punkt 6 i rådets förordning om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning (EG) nr 1099/2009 17 med undantag för små idisslare och små hjortdjur för vilka omräkningstalen definierats i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 artikel 7 punkt 2 och i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 artikel 13 punkt 3. Omräkningstalen för små idisslare och små (under 100 kilogram) hjortdjur är 0,05 djurenheter. Omräkningstalet för andra frilevande storvilt förutom små (under 100 kilogram) hjortdjur är 0,2 djurenheter.”

Om man inte ämnar genomföra en köttbesiktning på kött från vilt får det inte hanteras eller förvaras på en vilthanteringsanläggning.

Slaktutrymmet på en vilthanteringsanläggning kan även godkännas som styckningsanläggning om verksamheten är tidsmässigt separat (JSMf 318/2021 49 §) och lokalen



uppfyller de nödvändiga kraven. Livsmedelsverket har utarbetat en anvisning om godkännande av anläggningar (Livsmedelsverkets anvisning Godkännande av livsmedelslokal”).

5.1.2 Godkännande av renslakteri för slakt av frilevande vilt

Även vid renslakterier kan små mängder frilevande vilt slaktas, ifall godkännande för detta fås av regionförvaltningsverket i Lappland (LmL 11 § och 25 §). I sådana fall anses anläggningen dock inte som en vilthanteringsanläggning, utan som ett renslakteri. Regionförvaltningsverket i Lappland godkänner renslakterierna.

5.1.3 Godkännande av slaktskjul som en vilthanteringsanläggning

Om man i ett slaktskjul som används av jägare vill besikta kött från frilevande vilt och hantera det besiktade köttet, kan man ansöka om godkännande av slaktskjulet som en vilthanteringsanläggning. Om utrymmena och verksamheten uppfyller de krav som ställs på vilthanteringsanläggningar, kan Livsmedelsverket godkänna slaktskjulet som en vilthanteringsanläggning. Om slaktskjulet inte har godkänts som en vilthanteringsanläggning kan kött inte besiktas där och sådant kött som man till exempel ämnar förädla vid en anläggning kan inte hanteras där. (se kapitel 4).

Annat frilevande vilt än det för vilket köttbesiktning genomförs får inte hanteras på en vilthanteringsanläggning. Inget frilevande vilt som kommer till jägarens eget bruk får finnas på en vilthanteringsanläggning. Det är dock möjligt att göra ett uppehåll i verksamheten i en godkänd livsmedelslokal, och då kan man tillfälligt hantera även obesiktat vilt i livsmedelslokalen. Mer information: <https://www.ruokavirasto.fi/yri-tykset/oppaat/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/#id-91-toiminnan-tilapainen-keskeyttaminen-toimij>.

På en vilthanteringsanläggning ska man i verksamheten även beakta kraven på personalens utbildning (se punkt 5.2).

5.2 Krav på utbildning och kompetens för preliminär besiktning av frilevande vilt och hantering av kött

5.2.1 Preliminär besiktning på fångstplatsen av frilevande vilt som ska levereras för köttbesiktning

Utbildning för jägare i hälsa och hygien



Jaktsällskap kan ha medlemmar som efter genomgången utbildning i ämnet kan genomföra den preliminära besiktning av djuret som är förknippad med köttbesiktning av frilevande vilt genast efter fällningen eller fångsten på fångstplatsen ((EG) nr 853/2004). Sådana personer kallas utbildade personer ((EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt IV kapitel I). Enligt EU-lagstiftning rekommenderas det att åtminstone en sådan utbildad person hör till ett jaktsällskap. Det är dock inte nödvändigt att en sådan utbildad person hör till jaktsällskapet. Köttbesiktning av vilt kan genomföras även utan en preliminär besiktning genomförd av en utbildad person.

Utbildningen för jägare i hälsa och hygien ska vara godkända av Livsmedelsverket. Utbildningen kan erbjudas av en oberoende instans, till exempel en jaktorganisation. I utbildningen behandlas vilt djurens anatomi, patologiska förändringar, miljöfaktorer som påverkar människans hälsa via vilt samt hygienisk hantering av vilt och anknytande förordningar och bestämmelser. I förordning (EG) nr 853/2004 anges kraven på utbildningens innehåll.

Livsmedelsverket upprätthåller ett register över personer som har genomfört utbildning för jägare i hälsa och hygien (register över utbildade personer). Arrangörer av utbildningar för jägare i hälsa och hygien som är godkända av Livsmedelsverket skickar den nödvändiga informationen om alla som har genomfört utbildningen till Livsmedelsverket. Livsmedelstillsynsmyndigheterna kan kontrollera de utbildade personerna i extranättjänsten Pikantti för myndigheter (<https://pikantti.ruokavirasto.fi>, livsmedel → livsmedelshygien → jägarregister). En officiell veterinär som genomför köttbesiktning kan kontrollera i registret att den person som har skickat viltet för köttbesiktning och eventuellt preliminärt granskat urtaga organ har genomfört den utbildning för jägare i hälsa och hygien som krävs. Uppgifter om utbildade personer fås även per telefon av Livsmedelsverket. Uppgifter om registret finns på Livsmedelsverkets webbplats (www.ruokavirasto.fi).

En veterinär som utbildad person

Livsmedelsverket anser att i Finland legitimerade veterinärer som hör till jaktsällskapen kan fungera som sådana utbildade personer som här avses utan tilläggsutbildning.

Preliminär besiktning av frilevande vilt på fångstplatsen genomförd av en utbildad person

Om en utbildad person inte observerar något onormalt vid besiktningen och inget onormalt beteende observeras hos djuret innan det avlivas och ingen misstanke finns om att miljön är kontaminerad, levereras djuret för köttbesiktning, men huvudet och organen kan lämnas på fångstplatsen tillsammans med magen och tarmarna. Om det är fråga om en björn, ett vildsvin eller ett annat möjligt vilddjur för trikiner ska dock huvudet (med undantag av huggtänderna) och mellangärdet åtfölja djuret. Den



utbildade personen ska leverera en numrerad anmälan om den preliminära besiktningen till den officiella veterinären (se modellen i bilaga I).

Den utbildade personen besiktar preliminärt viltet och de urtagna organen. Om hen inte observerar några förändringar i dessa, kan bland annat följande organ lämnas på fångstplatsen tillsammans med magen och tarmarna

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

Vad gäller köttbesiktningen rekommenderas dock att organen (förutom magen och tarmarna) i mån av möjlighet levereras med djuret för köttbesiktning.

Om man vid den preliminära besiktningen observerar förändringar ska alla organ förutom magen och tarmarna levereras för köttbesiktning. Magen och tarmarna behöver dock inte levereras för köttbesiktning även om de skulle ha förändringar. Den officiella veterinären ska dock informeras om förändringarna.

Efter den preliminära besiktningen genomförd av en utbildad person genomför den officiella veterinären en köttbesiktning på en vilthanteringsanläggning eller i ett renslakteri.

5.2.2 Utbildning i livsmedelshygien för jägare

Utbildning för jägare i hälsa och hygien

En person som arbetar i ett registrerat slaktskjul och hanterar kött från frilevande vilt som ska levereras för allmän konsumtion, dvs. direkt till konsumenten eller till lokala detaljhandelsföretag, ska ha utbildning i hygienisk hantering av livsmedel. Utbildningen är antingen hygienpass eller utbildning för jägare i hälsa och hygien. Hygienpass eller utbildning för jägare i hälsa och hygien krävs av personen efter att hen har arbetat i en livsmedelslokal i tre månaders tid. Arbetsdagarna ska alltså journalföras. Personer som arbetar i andra registrerade livsmedelslokaler ska ha hygienpass. Ifall man i det registrerade slaktskjulet framställer andra produkter, till exempel malet kött eller korv av obesiktat vilt, ska personer som arbetar i slaktskjulet ha hygienpass.

Livsmedelsföretagare ansvarar för att deras personal har tillräcklig utbildning. De ska journalföra genomförda utbildningar.



Hygienpass

Hygienpass krävs av alla personer som arbetar i en godkänd livsmedelslokal (t.ex. på en vilthanteringsanläggning) eller i en registrerad livsmedelslokal och där hanterar lättfördärliga, oförpackade livsmedel. Hygienpass krävs då en person har arbetat med uppgifter som kräver hantering av oförpackade, lättfördärliga livsmedel i en eller flera livsmedelslokaler sammanlagt i minst tre månader (LmL 297/2021 19 §). Hygienpasset kan ersättas av utbildning för jägare i hälsa och hygien då obesiktat kött från frilevande vilt hanteras i ett slaktskjul. Mer information om hygienpasset finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

När behövs ingen utbildning för jägare i hälsa och hygien eller hygienpass?

När en jägare levererar frilevande vilt i form av primärprodukter (oplockade och oflådda slaktkroppar) till lokala detaljhandelsföretag eller direkt till konsumenten, behövs inte utbildning för jägare i hälsa och hygien eller hygienpass. Dessutom krävs utbildning för jägare i hälsa och hygien eller hygienpass inte i ett registrerat slaktskjul då personen har arbetat i mindre än tre månader. Det rekommenderas dock att personer som hanterar kött har genomgått någondera utbildningen.

5.3 Köttbesiktning

5.3.1 Leverans av vilt till köttbesiktning och nödvändiga dokument

Frilevande vilt inklusive huvud och alla inre organ, förutom mage och tarmar, ska så fort som möjligt levereras för köttbesiktning till en vilthanteringsanläggning eller ett renslakteri där djuret sluslaktas och besiktas (se även punkt 5.2.1). Viltet ska åtföljas av ett dokument med uppgifter om datum, tid och kommun för fångsten samt eventuella uppgifter om misstänkt sjukdom hos djuret, observerade tarmförändringar och andra omständigheter som inverkar på köttets kvalitet. Ett modelldokument finns i bilaga II till denna anvisning. Andra faktorer som påverkar köttets kvalitet är bl.a. hur länge djuret har drivits före avlivningen, hur avblodningen har lyckats och huruvida mag- och tarpaketet punkterades vid avlivningen eller urtagningen. Dokumenten sparas i minst ett år.

Om en utbildad person har genomfört en preliminär besiktning av djuret (se punkt 5.2.1) och inte har observerat förändringar hos djuret eller de urtagna organen, ska en anmälan om denna besiktning åtfölja djuret och de inre organen behöver inte levereras för köttbesiktning. Anmälan lämnas på en numrerad blankett (se modell i bilaga I). Anmälan kan gälla ett eller flera djur (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) Nr 853/2004). Om man vid den preliminära besiktningen observerar förändringar, ska



jägaren meddela den officiella veterinären om dessa. De observerade förändringarna kan anmälas i det ovannämnda dokument som åtföljer djuret.

Frilevande vilt ska besiktas inom 24 timmar från det att djuret har levererats till den vilthanteringsanläggning där det slaktas. Besiktningen efter slakt kan endast skjutas upp i småskaliga slakterier där mindre än 1 000 djurenheter eller 150 000 enheter av frilevande småvilt hanteras per år. Vilt ska levereras till en vilthanteringsanläggning utan dröjsmål, vilket i praktiken innebär att jagade vilt ska hämtas till en vilthanteringsanläggning senast 24 timmar efter att de avlivats.

5.3.2 Besiktning och bedömning av kött

Köttbesiktningen genomförs alltid av en officiell veterinär. Köttbesiktningen är avgiftsbelagd och den instans som genomför besiktningen tar ut avgiften (Livsmedelsverket eller regionförvaltningsverket). En officiell veterinär som besiktar frilevande vilt ska beakta den anmälan från en utbildad person som åtföljer viltet (se bilaga I) eller andra uppgifter om viltet ((EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt IV).

Köttet ska besiktas omedelbart efter slakten eller så fort som möjligt efter att köttet har anlänt till vilthanteringsanläggningen. På vilthanteringsanläggningar där mindre än 1 000 djurenheter eller mindre än 150 000 djurenheter av frilevande småvilt slaktas per år kan dock köttet besiktas först 24 timmar efter slakten, ifall ingen officiell veterinär finns på plats under slakten och hanteringen av köttet ((EU) 2019/627 artikel 13). Det kött som besiktas får inte vara nedfryst. Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 2019/627, artikel 28 innehåller bestämmelser om besiktning av frilevande vilt efter slakt. Magen och tarmarna hos frilevande vilt behöver inte besiktas.

Slaktkroppar från frilevande vilt granskas i allmänhet odelade. En officiell veterinär kan dock kräva att ryggraden och huvudet delas på längden för köttbesiktning. Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 2019/627 artikel 15 innehåller bestämmelser om delning.

På vilthanteringsanläggningar kan den officiella veterinären av hygienskal tillåta att fullvuxet frilevande storvilt styckas i fjärdedelskroppar för besiktning efter slakt. Detta gäller endast de vilthanteringsanläggningar där mindre än 1 000 djurenheter hanteras per år.

Enligt lagstiftningen ska organ från frilevande vilt kasseras i följande fall:

- a) levern och njurarna hos hjorddjur som är över ett år gamla
- b) njurar från frilevande harar och kaniner (JSMf 315/2021 10 §)



Vid bedömningen av kött från frilevande vilt tillämpas de förordningar och anvisningar som ges för köttbesiktning av husdjur. För bedömning av kött finns Livsmedelsverkets "Anvisning för bedömning av kött i samband med köttbesiktning" (Livsmedelsverkets anvisning 16002).

5.3.3 Trikinundersökning av björn, vildsvin och andra möjliga värddjur för trikiner i samband med köttbesiktning

Trikinsmitta är mycket vanlig bland Finlands småvilt och även bland björnar och vildsvin. Köttbesiktningen för björn, vildsvin, bäver, sumpbäver (nutria), grävling och andra möjliga värddjur för trikiner omfattar även alltid en trikinundersökning. För detta ska ett prov från slaktkroppen levereras till ett godkänt laboratorium för undersökning. På Livsmedelsverkets webbplats finns en förteckning över godkända laboratorier (www.livsmedelsverket.fi, sökterm "trikinundersökningar").

Den officiella veterinär som ansvarar köttbesiktningen ansvarar även för provtagningen och leveransen av provet. Trikinförordningen (EG) nr 2015/1375 innehåller närmare bestämmelser om provtagningen och undersökningen. Slaktkroppen kan inte godkännas i samband med köttbesiktningen innan man har fått ett negativt resultat från trikinundersökningen. Ifall trikinsmitta konstateras kasseras slaktkroppen och dess organ. Trikinpositiva slaktkroppar får inte användas som livsmedel, utan ska hanteras i enlighet med lagstiftningen om biprodukter (se punkt 5.4).

5.3.4 Användning av kontroll- och identifieringsmärke

För att visa att köttet har godkänts som livsmedel genom köttbesiktning ska det stämpas med kontrollmärke. Förordning (EU) nr 2017/625 artikel 18 innehåller bestämmelser om kontrollmärket.

Förpackningen med besiktat kött förses med ett identifieringsmärke, om vilket regleras i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 bilaga II avsnitt I.

En officiell veterinär ansvarar för användningen av kontrollmärket och förvaringen av stämpeln. En vilthanteringsanläggning kan skaffa stämpeln från en stämpelfabrik och överlåta den till en officiell veterinär som ansvarar för hanteringen av stämpeln. Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) innehåller bestämmelser om förvaringen av stämpeln och stämplingen av slaktkroppar. Endast färgämnen som är godkända i handels- och industriministeriets beslut (1756/1995) får användas som stämpelfärger. Kontroll- eller identifieringsmärknings görs i enlighet med jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelstillsyn 315/2021. Aktören ansvarar för märkningen med identifieringsmärkning och den ingår i förpackningspåskrifterna.



Användning av kontroll- och identifieringsmärkning på vilthanteringsanläggningar, renslakterier och andra köttanläggningar

Slaktkroppar från storvilt som har godkänts genom köttbesiktning märks på vilthanteringsanläggningen och renslakteriet med ett kontrollmärke som är försett med anläggningens godkännandenummer. Den officiella veterinären i fråga ansvarar för användningen av kontrollmärket.

Vid köttbesiktningen märks godkänt kött från småvilt inte med kontrollmärke, utan köttförpackningarna märks med ett ovalt identifieringsmärke på anläggningen.

Styckat kött från frilevande vilt och produkter framställda av det och köttprodukternas förpackningar märks med ett ovalt identifieringsmärke på anläggningen.

5.3.5 Köttbesiktningsbeslut

På begäran ges ett köttbesiktningsbeslut till livsmedelsföretagaren. Beslutet ska innehålla följande uppgifter:

- 1:a Den berörda parten (jägarens/ägarens namn),
- 2:a identifieringsuppgifter för den besiktade slaktkroppen (art, kön),
- 3:e mängden kött,
- 4:e orsak till underkännande eller konstaterandet "godkänt",
- 5:e den officiella veterinärens namn och kontaktuppgifter.

Till beslutet ska fogas en anvisning om rättelseyrkande. Det skriftliga beslutet kan vara på en blankett eller fritt formulerad. Livsmedelsverket har utarbetat en modell för köttbesiktningsbeslut, som finns på Livsmedelsverkets webbplats (www.ruokavirasto.fi).

5.3.6 Journal över köttbesiktning

Den officiella veterinären ska journalföra köttbesiktningen och dess resultat. Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 2019/627 artikel 39 samt jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelstillsyn (315/2021) 15 § innehåller närmare bestämmelser om detta.

Journalföringen av köttbesiktning för frilevande vilt ska innefatta uppgifter om det besiktade viltets art, fångsttid och -plats, besiktningen efter slakt, köttbedömningen, köttbesiktningsbeslutet och om att en utbildade persons anmälan eller annan skriftlig anmälan från jägaren har levererats och granskats samt uppgifter om vem som har genomfört besiktningen, plats, datum och klockslag. Journalerna ska sparas i sex år.

Den officiella veterinären ska varje kalendermånad utarbeta ett slakterispecifikt sammandrag av köttbesiktningen och leverera detta till Livsmedelsverket inom månadens



första tio vardagar. Den officiella veterinären ska leverera ett årssammandrag till Livsmedelsverket i januari följande år. På sin webbplats (www.livsmedelsverket.fi) ger Livsmedelsverket närmare anvisningar för månadsanmälningarna och den blankett på vilken anmälningarna ska göras. Anmälningarna kan lämnas in elektroniskt.

Officiella veterinärer på renslakterier ska utarbeta och leverera månadssammandrag till regionförvaltningsverket som i sin tur levererar ett årssammandrag till Livsmedelsverket.

De krav som gäller köttbesiktning och anknytande journalföring gäller även köttbesiktning både på vilthanteringsanläggningar och renslakterier.

5.4 Hantering av kött och andra biprodukter som har underkänts i köttbesiktning

Animaliska biprodukter är kött eller hela djur som har underkänts i köttbesiktning och inte är ämnade att användas som livsmedel. Animaliska biprodukter ska användas eller bortskaffas i enlighet med förordningen om biprodukter. Alternativen för användning eller bortskaffande bestäms enligt materialets biproduktsklassificering. Aktören ansvarar för den tillbörliga hanteringen av animaliska biprodukter som uppstår i dess verksamhet. Livsmedelsverket har utarbetat en anvisning för hanteringen av biprodukter (Hantering av och tillsyn över animaliska biprodukter vid anläggningar inom livsmedelsbranschen”, Livsmedelsverkets anvisning 1746/04.02.00.01/2020).

Vad gäller biprodukter från slakt av hela slaktkroppar och frilevande vilt samt styckning av kött anses hela Finland som ett så kallat avläggset område. På basis av detta kan de biprodukter som uppstår vid hanteringen av vilt förutom de olika alternativen för användning även bortskaffas genom att gräva ned dem under jorden.

Då det gäller leverans av vilt till en vilthanteringsanläggning ger lagstiftningen några undantag.

- Björnar kan även tas emot flådda till en vilthanteringsanläggning och huden blir då kvar hos jägaren (JSMf 318/2021 20 §).
- Viltets huvud och inre organ behöver inte levereras med djuret till vilthanteringsanläggningen. Då det gäller vilt som är mottagliga för trikinos (t.ex. björn och vildsvin) ska dock huvudet (med undantag av huggtänderna) och mellangärdet åtfölja djuret (Europaparlamentets och Europarådets förordning (EG) Nr 853/2004).

Huggtänderna och hornen behöver inte levereras med viltet. Jägaren kan avlägsna dessa för eget bruk.



De organ som enligt lagstiftningen ska kasseras är levern och njurarna hos hjorddjur som är över ett år gamla samt njurarna hos frilevande harar och kaniner som tillhör biprodukter av kategori 2.

En trikinpositiv slaktkropp (t.ex. björnkropp) på en vilthanteringsanläggning tillhör produkter av kategori 2. En trikinpositiv kropp får dock inte användas som djurfoder ens efter syrabehandling. När biprodukter av kategori 2 har hanterats i enlighet med förordningen om biprodukter på en registrerad teknisk anläggning enligt vissa metoder tillämpas inte längre kraven i förordningen om biprodukter på dem. Till exempel får jägaren behålla eller sälja skinnen och skallen från en trikinpositiv björn efter att de har behandlats på en teknisk anläggning. Om en slaktkropp vid trikinundersökningen får ett positivt resultat, ska en behörig myndighet genomföra en officiell besiktning för att konstatera att huvudet hanteras på tillbörligt sätt på en teknisk anläggning (Europaparlamentets och Europarådets förordning (EG) Nr 853/2004).

Biproduktlagstiftningens insamlings- och bearbetningskrav gäller inte när viltet slaktas för jägarens eget bruk och inte heller de jägare som levererar okontrollerat vilt eller viltkött i små mängder från slaktskjulet direkt till slutkonsumenten eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar produkterna direkt till slutkonsumenten (i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 artikel 1, punkt 3 e, punkt 5 i denna anvisning).

Jägaren kan bortskaffa det slaktavfall som uppkommer på jakt- eller slaktslaktningssplatsen, men det är bra att komma ihåg att biprodukter från obesiktat kött kan vara förknippade med en risk för sjukdomsspridning. Smitta kan förebyggas genom omsorgsfull hantering av slaktavfallet på jaktplatsen. Jakthundar kan överföra parasiten hjortechinokock till människan och därför ska till exempel älgens lungor och lever bortskaffas så att hundar och rovdjur inte kommer åt att äta dem. En trikinpositiv slaktkropp kan bortskaffas genom att gräva ned den eller leverera den till en godkänd bearbetningsanläggning för biprodukter. Nedgrävningen ska göras i enlighet med kraven i förordningen om biprodukter (Europaparlamentets och Europarådets förordning (EG) Nr 1069/2009) och så att andra djur inte kommer åt de nedgrävda biprodukterna.

5.5 Styckning och förädling av besiktat kött från frilevande vilt

Livsmedelslokaler där besiktat frilevande vilt styckas och förädlas ska vara godkända. Godkännandet ska sökas på förhand. Styckning är tillåten på godkända styckningsanläggningar och förädling på anläggningar godkända för verksamheten i fråga. Köttet ska vara godkänt i en köttbesiktning och härstamma från den vilthanteringsanläggning eller det renslakteri där det har besiktats eller en annan godkänd anläggning. Kött som har förvarats hemma eller till exempel i en butik får inte levereras till anläggningen för förädling, även om köttet är besiktat.



Då styckningsanläggningen finns i samband med en vilthanteringsanläggning godkänd av Livsmedelsverket ansöker man om godkännande för den av Livsmedelsverket. Då styckningsanläggningen finns i samband med ett renslakteri ansöker man om godkännande av regionförvaltningsverket i Lappland. Kommunens livsmedelstillsynsmyndighet godkänner styckningsanläggningar eller andra köttanläggningar som inte finns i samband med vilthanteringsanläggningar, slakterier, småskaliga slakterier eller renslakterier. *Småskaliga slakterier och renslakterier som slaktar högst 5 000 djurenheter av klöv- och hovdjur eller högst 300 000 fåglar som fjäderfä eller hardjur per år och vilthanteringsanläggningar i motsvarande storlek godkänns som styckningsanläggningar även om de inte har separata rum för styckning av kött, om de uppfyller de krav som ställs på styckningsanläggningar i avsnitt I kapitel III och avsnitt II kapitel III i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004. (JSMf 318/2021 49 § mom. 3 punkten)*

Endast besiktat kött från frilevande vilt får hanteras på en godkänd anläggning. Kött som levereras till anläggningen ska åtföljas av ett dokument av vilket bl.a. slaktkropparnas djurart, mängden kött och anläggningen de kommer från framgår (se punkt 5.1.3).

Styckning och förädling av kött är tillåtet utan godkännande för anläggningen då hanteringen sker i samband med ett detaljhandelsföretag. Om det är fråga om besiktat kött från frilevande vilt som hanteras i samband med ett detaljhandelsföretag, är det möjligt att leverera köttet och produkter från ett detaljhandelsföretag till andra detaljhandelsföretag (JSMf 318/2021 27 §).

Livsmedelsföretagare ska beakta utbildningskraven för personal (se punkt 5.2).

6 Andra tolkningar och anvisningar

6.1 Hantering och försäljning av djur som har dödats i trafiken

När älgar eller andra vilt måste avlivas eller de dör till följd av en trafikolycka, talar man om djur som har dödats i trafiken. Om man ämnar använda köttet som livsmedel får djuret inte vara illa skadat.

Polisen kan med en jaktvårdsförening, ett jaktsällskap eller en jägare komma överens om avlivning av djuret och jaktvårdsföreningen får slaktas det och leverera köttet till lokala detaljhandelsföretag ifall ifrågavarande jaktvårdsförening har ett slaktskjul som är en registrerad livsmedelslokal. Ett djur som har dödats i trafiken kan även levereras för köttbesiktning till en vilthanteringsanläggning.



Om polisen är tvungen att avliva djuret omedelbart kan det säljas direkt till den slutliga konsumenten (se punkt 4.4) till exempel genom auktion, som arrangeras av polisen eller en jaktvårdsförening för polisens del. Om det är fråga om en djurart som är mottaglig för trikiner, till exempel en björn eller ett vildsvin, ska det undersökas för trikiner och får säljas direkt till konsumenten först då man har fått ett negativt undersökningsresultat från trikinundersökningen (se punkt 4.1 och 4.4).

Om vildsvin dör till följd av en trafikolycka eller hittas döda ska detta anmälas omedelbart till en lokal kommunal veterinär eller länsveterinär. Det är viktigt att döda vildsvin undersöks för afrikansk svinpest. Den officiella veterinären i fråga ger anvisningar om hur man ska gå tillväga med djuret eller kadavret och arrangerar en provtagning.

6.2 Hantering av vildsvin som har fångats då förekomst av afrikansk svinpest inte har konstaterats i Finland

Vid hanteringen av slaktkroppar från vildsvin som är ämnade både för försäljning och för eget bruk är det bra att iaktta tillvägagångssätt som säkerställer livsmedelssäkerheten och förhindrar att sjukdomar som kan förekomma hos det fällda djuret sprids till andra djur eller människor. Afrikansk svinpest (ASF) har inte konstaterats i Finland, men risken för att sjukdomen sprids till Finland existerar. Det är bra att skicka prover från vildsvin för undersökning om afrikansk svinpest till Livsmedelsverket. Andra bakterie-, virus- och parasitsjukdomar kan också förekomma i vildsvin och det är bra för preventionen att iaktta omsorg och god hygien. Vid hantering av slaktavfall från vildsvin är det också bra att komma ihåg att det kan finnas sjukdomar som kan överföras till människor eller djur i slaktavfallet.

Ett djur som verkar vara sjukt får inte användas som livsmedel och får inte ges till hundar eller andra djur ens efter tillredning. Kommunalveterinären ska omedelbart underrättas om sjukt vildsvin. Kroppen ska lämnas kvar i väntan på kommunalveterinärens anvisningar om hur den ska hanteras.

Detaljerade anvisningar om hanteringen av vildsvin som har fällts vid jakt:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/riista/Villisiat/>

6.3 Viltfåglar som har uppfötts i inhägnad och släppts fria för jakt

Hägnade fasaner och andra fåglar som släpps fria i naturen för jakt betraktas som frilevande vilt från den stund de släpps ut i naturen. Till exempel fasaner får säljas obeaktade som frilevande vilt på samma sätt som andra viltfåglar (se punkt 3.3, 4.4 och



4.5 i anvisningen). Endast fåglar betraktas som frilevande vilt efter att de har släppts ut från en inhägnad. Hägnade hjortdjur är hägnat vilt.

Ett företag inom jaktbranschen som arrangerar jaktevenemang för jakt av frisläppta viltfåglar, anses motsvara ett jaktsällskap. Ett företag inom jaktbranschen kan sälja viltfåglar som har skjutits av en jägare och som jägaren inte själv vill ha, och sälja dem obesiktade direkt till konsumenten eller leverera dem till lokala detaljhandelsföretag (se punkt 3.3, 4.4 och 4.5 i anvisningen). Ett företag inom jaktbranschen kan sälja viltfågeln antingen oflådda (som primärprodukter) eller som kött. Ifall viltfågeln säljs som annat än primärprodukter, ska företagen inom jaktbranschen lämna en registreringsanmälan om livsmedelsverksamhet till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Om de hägnade fåglarna har behandlats med läkemedel som har karenstid, får de inte släppas ut i naturen innan karenstiden har gått ut.

Om hägnade fåglar slaktas omfattas de av lagstiftningens krav på fjäderfä. Hägnade fasaner och andra fåglar, förutom ratiter (strutsar, emuer, nanduer), betraktas i livsmedelslagstiftningen som fjäderfä. De är alltså inte hägnat vilt. Av hägnade fåglar räknas endast ratiter som hägnade vilt. En primärproducent kan slakta fjäderfä och stycka köttet på en primärproduktionsenhet och sälja detta styckade kött direkt från enheten till konsumenten eller lokala detaljhandelsföretag, från vilka köttet och/eller produkter framställda av det överläts direkt till konsumenten i enlighet med jord- och skogsbruksministeriets förordning 318/2021 32 §.

7 Anvisningar förknippade med hantering av vilt och kött från vilt

Mer information på Livsmedelsverkets webbplats:

Obesiktat frilevande vilt: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/produkt--och-branschspecifika-krav/slaktverksamhet/slakt/>

Besiktning av kött från frilevande vilt: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/produkt--och-branschspecifika-krav/slaktverksamhet/slakt/>

Undantag gällande köttbesiktning av vilt: <https://www.ruokavirasto.fi/yri-tykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/luonnonvaraisen-riistan-lihantarkastus/riistan-lihantarkastus-2020/>

Anvisningar för försäljning av kött från och delar av björn och hantering av slaktkroppar från björn: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa->



[meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/liha/ohjeistus-karhun-lihan-ja-osien-myyntiin-seka-karhunruhojen-kasittelyyn.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/laitokset/liha/ohjeistus-karhun-lihan-ja-osien-myyntiin-seka-karhunruhojen-kasittelyyn.pdf)

Utbildning i hälsa och hygien för jägare: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/teurastamot/patevyysvaatimukset/metsastajien-hygienia-ja-terveyskoulutus/>

Vilt som produkt av primärproduktion: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/riista/>

Behandling av vildsvin som fångats då förekomst av afrikansk svinpest inte har konstaterats i Finland
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/riista/Villisiat/>

För jägare om afrikansk svinpest: <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintaudit/siat/afrikkalainen-sikarutto/metsastajille-afrikkalaisesta-sikarutosta/>

Trikinundersökningslaboratorier: <https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/trikiinilaboratoriot/>

Information på andra platser:

Försäljningsguide för kött från vilt: <https://metsastajaliitto.fi/metsastajalle/hanki-tietoa/oppaat/riistaliha-myyntiopas>

Finlands miljöcentral: Försäljning av kött från och delar av björn som har jagats i Finland (CITES): https://www.ymparisto.fi/fi-FI/Asiointi_luvat_ja_ymparistovaikutusten_arviointi/Luvat_ilmoitukset_ja_rekisterointi/Uhanalaisien_lajien_kansainvalinen_ja_EUn_sisainen_kauppa_ja_sita_koskevat_luvat_CITES

8 Lagstiftning

På köttbesiktning av frilevande vilt och hantering och leverans av kött från vilt till försäljning tillämpas följande livsmedelslagstiftning med ändringar:

EU-lagstiftning

- 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)

- Kommissionens genomförandebeslut (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel samt om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 999/2001, (EG) nr 396/2005, (EG) nr 1069/2009, (EG) nr 1107/2009, (EU) nr 1151/2012, (EU) nr 652/2014, (EU) 2016/429 och (EU) 2016/2031, rådets förordningar (EG) nr 1/2005 och (EG) nr 1099/2009 och rådets direktiv 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG och 2008/120/EG och om upphävande av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, rådets direktiv 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG och 97/78/EG samt rådets beslut om upphävandet av rådets beslut 92/438/EEG (förordningen om offentlig kontroll) (kontrollförordningen)
- Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 2019/624 om särskilda regler för genomförande av offentlig kontroll av köttproduktion och produktions- och omlokaliseringsområden för levande musslor
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 2019/627 om genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) 2016/429 och (EU) 2017/625 vad gäller modeller för djurhälsointyg, modeller för officiella intyg och modeller för kombinerade djurhälsointyg och officiella intyg för införsel till unionen av sändningar av vissa kategorier av djur och varor och för förflyttningar inom unionen, officiell certifiering gällande sådana intyg samt upphävande av förordningen (EY) N:o 599/2004, genomförandeförordningarna (EU) N:o 636/2014 och (EU) 2019/628, direktivet 98/68/EG och besluten 2000/572/EG, 2003/779/EG och 2007/240/EG
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (sk. mikrobkriterieförordningen)
- Kommissionens förordning (EG) nr 2015/1375 om särskilda bestämmelser för kontroll av trikiner i kött



- 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 (förordningen om animaliska biprodukter)
- Kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel samt Europarådets och parlamentets förordning (EG) nr 1069/2009 om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 och genomförandet av rådets förordning 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen (genomförandeförordningen)

Nationell lagstiftning:

- Livsmedelslagen 297/2021 (LmL)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelstillsyn 315/2021
- Lagen om animaliska biprodukter 517/2015 (biproduktslagen)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om animaliska biprodukter 783/2015

Följande förordningar har upphävts 2021:

- Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011 (den så kallade lågriskförordningen)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014 (anläggningsförordningen)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning 2/2020
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmäld livsmedelslokal 1367/2011 (livsmedelslokalförordningen)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 1368/2011 (primärproduktionsförordningen)
- Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn 72/2020

Användningen och försäljningen av jagade, frilevande vilt och produkter framställda av dessa regleras förutom av livsmedelslagstiftningen även bl.a. av jaktlagstiftningen, naturvårdslagen samt av den EU-lagstiftning som gäller den internationella handeln med utrotningshotade växter och djur. Tillsynen över dessa förordningar tillfaller inte livsmedelstillsynsmyndigheten.

Mer information om det internationella CITES-avtalet fås av Finlands miljöcentral (SYKE) och på webbplatsen <http://www.ymparisto.fi/cites>. CITES-avtalet gäller bland annat köttet och andra delar av slaktkroppen från björn.



Bilagor

Bilaga I – Modell för anmälan om preliminär besiktning av frilevande vilt genomförd av en utbildad person

Anmälningsnummer:

ANMÄLAN OM PRELIMINÄR INSPEKTION AV FRILEVANDE VILT GENOMFÖRD AV EN UTBILDAD PERSON

1. Den utbildade personens uppgifter

Den utbildade personens namn	Telefonnummer
Adress till vilken anmälan postas	Postnummer och postanstalt

2. Preliminära besiktningsuppgifter

Djurart	Datum, tid och ort för avlivningen
Observerade förändringar på slaktkroppen <input type="checkbox"/> Inga förändringar observerades på tarmarna, de inre organen eller slaktkroppen	
Djurets beteende <input type="checkbox"/> Inget onormalt beteende observerades	Kontaminering av miljön <input type="checkbox"/> Ingen misstanke om kontaminering av miljön

3. Leverans av vilt för köttbesiktning

Vilthanteringsanläggning till vilken viltet levereras	Leveransdatum
---	---------------

Ort och datum	Underskrift och namnförtydligande
---------------	-----------------------------------

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) Nr 853/2004)

Förändringar eller andra faktorer som påverkar livsmedelssäkerheten, till exempel användning av blykolor, som har observerats vid den utbildade personens preliminära besiktning.

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



BILAGA II Modellblankett: uppgifter som åtföljer frilevande vilt till köttbesiktning

DOKUMENT OM FRILEVANDE VILT SOM LEVERERAS FÖR KÖTTBESIKTNING

Uppgifter om jägaren

Jägarens eller jaktsällskapets namn

Adress

Postnummer Postanstalt.....

Mottagen av

Mottagande anläggningens namn:

Adress

Postnummer Postanstalt.....

Uppgifter om viltet och fångstplatsen

Viltart(er).....

Antal

Fångstdag.....Klockslag

Fångstort.....

Eventuella uppgifter om misstänkt sjukdom hos djuret, observerade förändringar på tarmarna och andra faktorer som påverkar livsmedelssäkerheten, till exempel användning av blykulor.

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

Leveransdatum.....

Försäljarens underskrift.....



BILAGA III Modellblankett: Leverans av obesiktat frilevande vilt till **detaljhandelsföretag**

DOKUMENT OM LEVERANS AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT TILL LOKALA DETALJHANDLSFÖRETAG

Försäljare

Jägarens eller jaktsällskapets namn

Registrerade livsmedelslokalens adress

.....

Postnummer Postanstalt.....

Mottagen av

Livsmedelslokalens namn.....

Adress

Postnummer Postanstalt.....

Uppgifter om viltet och fångstplatsen

Viltart(er).....

Antal

Fångstdatum..... Klockslag

Fångstort.....

Leveransdatum.....

Försäljarens underskrift.....



BILAGA IV Modellblankett: Leverans av primärprodukter till **detaljhandelsföretag**

DOKUMENT OM LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER TILL LOKALA DETALJHANDELSFÖRETAG

Försäljare

Jägarens eller jaktsällskapets namn

Adress

Postnummer Postanstalt

Mottagen av

Livsmedelslokalens namn

Adress

Postnummer Postanstalt

Uppgifter om viltet och fångstplatsen

Viltart(er).....

Antal

Fångstdag.....Klockslag

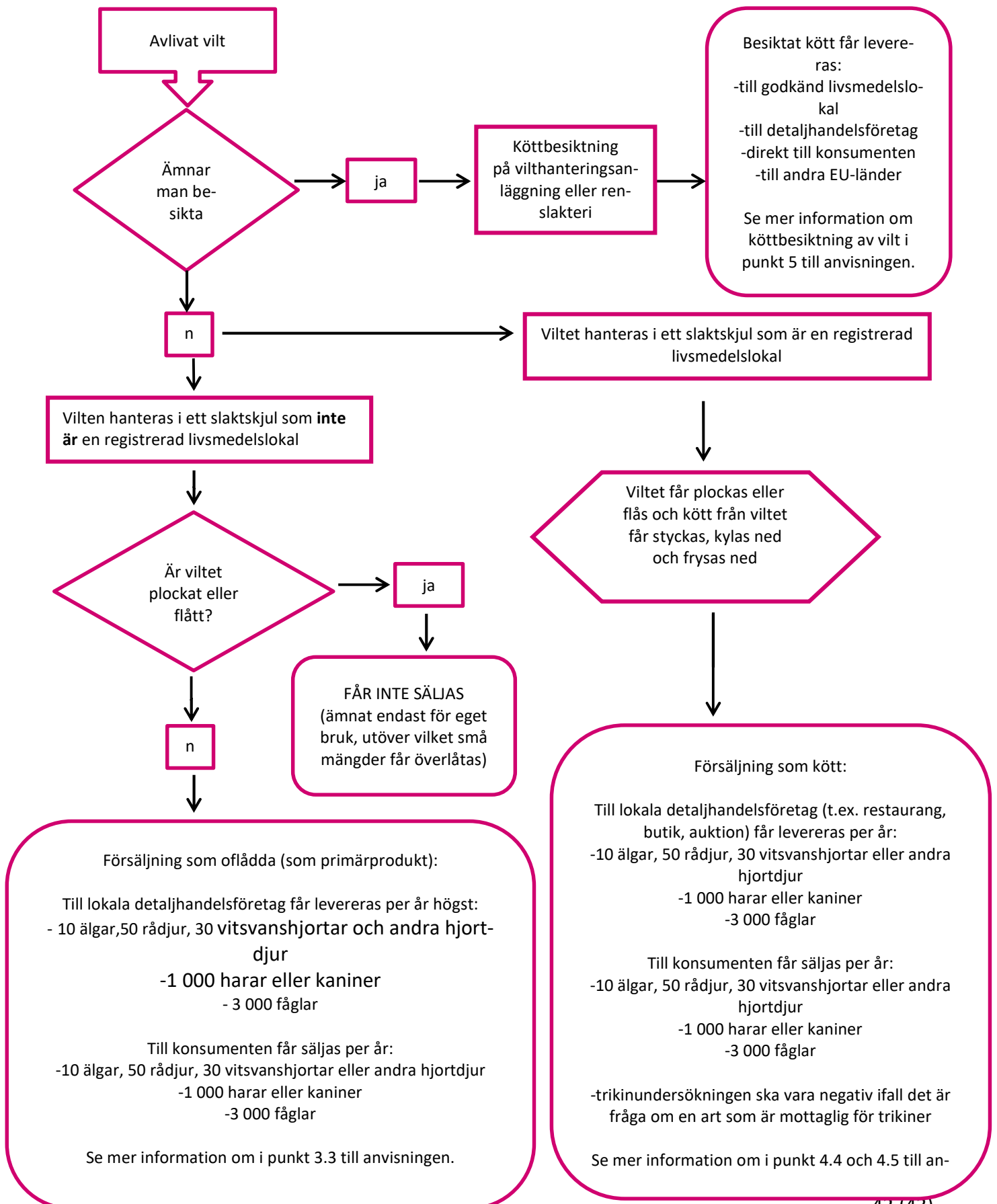
Fångstort.....

Leveransdatum.....

Försäljarens underskrift.....

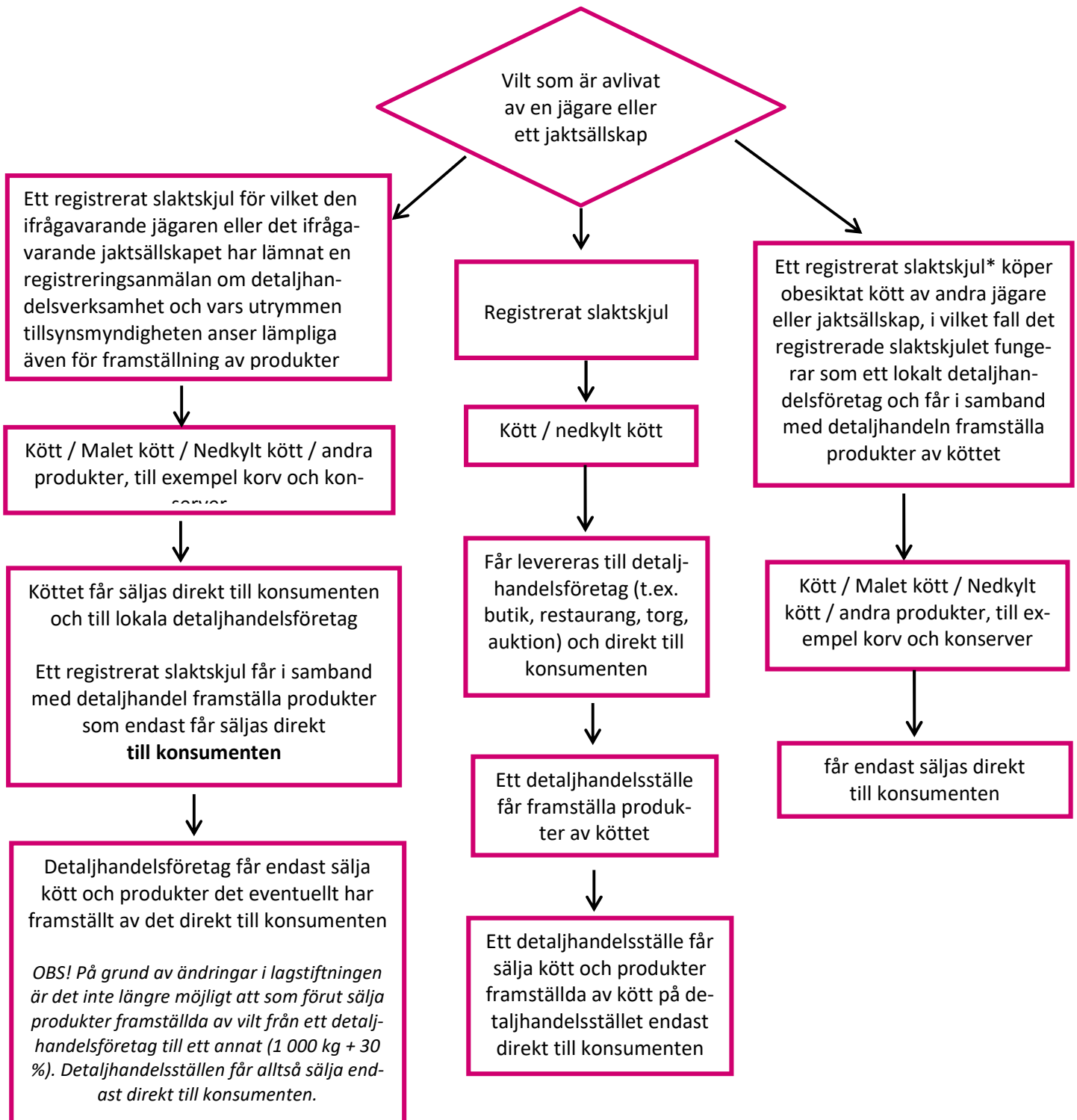


BILAGA V Graf över försäljning av kött från vilt





BILAGA VI Graf över försäljningen av obesiktat vilt i form av kött eller produkter



* eller annan registrerad detaljhandelsverksamhet