HANDBOK FÖR FÖRSÄLJNING AV VILTKÖTT

ARBETSGRUPPEN MEDLEMMAR OCH SAMARBETSORGANISATIONER

Handboken har utarbetats i ett brett samarbete med viltkedjans intressentgrupper. I handbokens arbetsgrupp ingick Anne Fagerlund (Livsmedelsverket), Ere Grenfors (Finlands Jägarförbund), Lasse Heimo (Finlands Viltcentral), Väinö Koli (Vaskion metsästysseura ry), Pirjo Korpela (Livsmedelsverket, Johanna Mattila (Brahea-centret vid Åbo universitet), Henri Mutanen (Finlands Jägarförbund), Petteri Pietarinen (Finlands Viltcentral), Leena Suojala (MTK ry), Tuomas Toivonen (Kuusjoen metsästysyhdistys), Päivi Töyli (Brahea-centret vid Åbo universitet), Mia Wikström (SLC) ja Leena Erälinna (Brahea-centret vid Åbo universitet).

Redaktion: Johanna Mattila och Leena Erälinna (Brahea-centret vid Åbo universitet).

Handboken om försäljning av obesiktat kött från frilevande vilt har utarbetats som en del av projektet Hyvinvointia Riistasta – Välmående av vilt. Projektet koordineras av Yrkeshögskolan Novia (AB Yrkeshögskolan vid Åbo Akademi), som genomför projektet tillsammans med Finlands Viltcentral, Egentliga Finlands Viltcentral, Hanken Svenska handelshögskolan i Helsingfors och Brahea-centret vid Åbo universitet. Projektet finansieras ur Programmet för utveckling av landsbygden i Fastlandsfinland 2014–2020 och i finansieringen deltar NTM-centralerna i Egentliga Finland, Nyland, Birkaland och Tavastland.

Foton: pärmbilden Miia Wikström, matbilderna Petteri Mäntysaari, övriga bilder Leena Erälinna.

ISBN 978-951-29-8031-4
MARS 2020

INNEHÅLL

TILL LÄSAREN 3

1. TERMINOLOGIN I KLARTEXT 6

2. FÖRSÄLJNINGSKANALER FÖR OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT 9
   - 2.1 Planeringen av försäljningen av kött 11

3. MINIMIKRAVEN PÅ EN LIVSMEDELSLOKAL 12
   - 3.1 Ytmaterialen 14
   - 3.2 Utbildningskraven 15
   - 3.3 Hur man lämnar en anmälan om livsmedelslokal och uppgör egenkontroll 15
   - 3.4 Spårbarheten 16

4. HYGIENISK HANTERING AV KÖTTET 17
   - 4.1 Förpackandet av köttet 19
   - 4.2 Märkningarna på förpackningarna 19
   - 4.3 Transporten 19

5. TILLSYNEN ÖVER HANTERING OCH FÖRSÄLJNING AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT 20
   - 5.1 Oiva-kontrollerna 21
   - 5.2 Avgifterna för tillsynen 21

6. INKÖPARENS INFO 22
   Vad borde butiken, restaurangen eller konsumenten veta om obesiktat kött från frilevande vilt?

7. FRÅGOR OCH SVAR 25
   Om tillsynen över hantering och försäljning av obesiktat kött från frilevande vilt?

MER INFORMATION OCH KÄLLOR 28

HANDBOK TILL JÄGARE OCH JAKTFÖRENINGAR OM FÖRSÄLJNING AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT

TILL LÄSAREN

Kött från vilt intresserar såväl konsumenterna som butikerna och restaurangerna. Många trender inom konsumtionen av mat stöder en ökad popularitet hos kött från vilt. Det blir allt viktigare att maten är lokal, naturlig och har äkta smak. Utöver det att efterfrågan bland konsumenterna ökar visar också jaktföreningarna ett allt större intresse att sälja kött från vilt till konsumenterna. I områden med täta hjortbestånd till exempel är jaktlicenserna så många att viltköttet räcker till utöver jägarnas eget behov. Jaktföreningarna och jägarna har också möjlighet att sälja kött från vilt för allmän konsumtion.

Jaktföreningarna och jägarna kan sälja kött från vilt för allmän konsumtion som antingen besiktat eller obesiktat. Besiktat kött från vilt har besiktats av en statlig officiell veterinär i en vilthanteringsanläggning. Obesiktat kött från vilt har däremot inte genomgått någon köttbesiktning.

Än så länge är mängden kött från vilt för allmän konsumtion rätt liten, även om jägarna och jaktföreningarna redan allt sedan år 2012 kunnat sälja obesiktat kött från frilevande vilt med mindre byråkrati. Den informationen har ändå inte ännu nått alla. Därför behöver såväl jägarna som konsumenterna, köpmännen och restaurangägarna mer information om möjligheterna att sälja och köpa obesiktat kött från vilt.

Visste du att jaktföreningarna och jägarna kan sälja obesiktat kött från vilt direkt till konsumenter, restauranger och butiker från en anmäld livsmedelslokal inom hela Finlands område. För ett slaktskjul kan lämnas en anmälan om livsmedelslokal.

Svar på följande frågor får du genom att läsa handboken.

Vad förutsätts av en livsmedelslokal?

Till vem kan en jaktförening eller jägare sälja obesiktat kött från vilt och i hur stora mängder?

Lämpar sig jaktföreningens nuvarande slaktskjul som sådant som en livsmedelslokal eller bör det göras förändringar?

Hurdan byråkrati är lämnande tav en anmälan om livsmedelslokal förknippat med?

Intill visas tre alternativa rutter för kött från vilt ut på marknaden.

1) **EN JAKTFÖRENING ELLER JÄGARE STYCKAR OCH SÄLJER SJÄLV OBESIKTAT KÖTT FRÅN VILT** direkt till konsumenter eller lokal detaljhandel från ett slaktskjul som anmälts som en livsmedelslokal.

2) En jaktförening eller jägare **SÄLJER VILT OFLÅTT ELLER OPLOCKAT** direkt till konsumenter eller lokal detaljhandel.

3) En jaktförening eller jägare säljer vilt **OFLÅTT ELLER OPLOCKAT TILL EN VILTHANTERINGSANLÄGGNING,** där det besiktas av en statlig officiell veterinär.

Denna handbok koncentrerar sig på det förstnämnda alternativet. Se figuren på nästa sida.

1

DET OBESIKTADE VILTKÖTTETS RUTT UT PÅ MARKNADEN

En jaktförening eller jägare styckar och säljer själv obesiktat kött från vilt direkt till konsumenter eller lokal detaljhandel från ett slaktskjul som anmälts som en livsmedelslokal.

Fällt vilt som inte besiktas.

↓

Viltet hanteras i ett slaktskjul som **ANMÄLTS SOM EN LIVSMEDELSLOKAL**

↓

Viltet kan flås, köttet kan styckas, kylas ned, frysas in och förpackas. Vidarebearbetning av köttet efter styckningen, såsom malning till köttfärs, framställning av korv är sådan verksamhet, för vilka kraven är strängare än för styckning av kött.

↓

Kött från vilt kan säljas till **LOKAL DETALJHANDEL** (=hela Finland) i en mängd på 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar och 3000 fåglar per år.

Kött från vilt kan säljas **DIREKT TILL KONSUMENTEN** i en mängd på 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar och 3000 fåglar per år.

DET OFLÅDDA VILTKÖTTETS RUTT UT PÅ MARKNADEN

(=primärprodukt)

2

En jaktförening eller jägare säljer vilt som oflått eller oplockat DIREKT TILL KONSUMENTER ELLER LOKAL DETALJHANDEL.

Fällt vilt som inte besiktas

↓

Viltet hanteras i ett slaktskjul, som **INTE** anmälts som en livsmedelslokal

↓

Viltet får inte plockas eller flås

↓

En jaktförening eller jägare kan sälja oflått kött från vilt (en s.k. primärprodukt) till lokal detaljhandel (= hela Finland) i en mängd på 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar och 3000 fåglar per år. Om mängderna sålt kött överstigs, ska en anmälan om livsmedelslokal lämnas om verksamheten.

3

En jaktförening eller jägare säljer vilt som oflått eller oplockat TILL EN VILTHANTERINGSANLÄGGNING, där det besiktas av en statlig officiell veterinär.

Fällt vilt som genomgår köttbesiktning

↓

En jaktförening eller jägare levererar en oflådd slaktkropp till en vilthanteringsanläggning för köttbesiktning. De levererade mängderna har inte begränsats. Köttbesiktningen utförs av en statlig officiell veterinär. Under köttbesiktningen besiktas såväl köttet från viltet som de inre organen.

1. TERMINOLOGIN I KLARTEXT

Terminologin som används i livsmedelslagstiftningen kan tidvis vara krånglig och då blir också enkla saker svåra att förstå. För att vi ska finna ett gemensamt språk har vi nedan sammanfört terminologin i livsmedelslagstiftningen som förklarats i klartext. Begreppen har förklarats uttryckligen med tanke på **obesiktat kött från frilevande vilt**.

HJORT = vitsvanshjort, dovhjort, sikahjort, skogsren, kronhjort

HARE = skogshare och fälthare

1. OBESIKTAT KÖTT FRÅN VILT

Kött från vilt är obesiktat, om en statlig officiell veterinär inte utfört en officiell köttbesiktning av köttet. Jaktföreningar och jägare kan sälja obesiktat vilt för allmän konsumtion som en **primärprodukt** eller som kött från vilt (**anmälan om livsmedelslokal**).

2. BESIKTAT KÖTT FRÅN VILT

Köttbesiktningen kan utföras i en godkänd vilthanteringsanläggning. Köttbesiktningen utförs alltid av en statlig officiell veterinär. Under köttbesiktningen besiktas slaktkroppen och de centrala inre organen.

3. PRIMÄRPRODUKT

Frilevande vilt som tagits ur, men som inte plockats eller flåtts, är en primärprodukt. En jaktförening eller jägare kan leverera urtaget, oflått eller oplockat vilt såväl direkt till konsumenter som till lokal detaljhandel i en mängd på 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar eller kaniner och 3000 fåglar per år. Om mängderna sålt vilt överskrids, ska en anmälan om livsmedelslokal lämnas över försäljningen.

4. SLUTSLAKTNING

Med slutslaktning avses att det frilevande viltet flås eller plockas och att inre organen tas ur.

5. SLAKTSKJUL

Ett slaktskjul är ett av jägare använt utrymme, i vilket vilt kan slutslaktas. Ett slaktskjul behöver inte anmälas som en livsmedelslokal, om slaktkropparna som hanterats där säljs för allmän konsumtion som oflådda (se primärprodukt) eller om de är avsedda för jägarnas eget bruk.

Om en jaktförening eller **jägare vill sälja kött från vilt** (slutslaktat) som obesiktat direkt till konsumenter och lokal detaljhandel, **ska slaktskjulet anmälas som en livsmedelslokal**.

6. ANMÄLD LIVSMEDELS-LOKAL

En plats där livsmedel hanteras och för vilken en anmälan lämnas till livsmedelstillsynen i den egna kommunen. En jägare eller jaktförening lämnar en anmälan om livsmedelslokal om ett slaktskjul i sådana fall, då man hanterar och säljer kött från frilevande vilt direkt till konsumenter eller lokal detaljhandel (butiker, restauranger och yrkeskök).

7. ANMÄLAN OM LIVSMEDELS-LOKAL

För ett slaktskjul ska lämnas en anmälan om livsmedelslokal, om kött från frilevande vilt levereras för allmän konsumtion dvs. direkt till konsumenter och/eller lokal detaljhandel **från slaktskjulet i fråga**. Anmälan lämnas till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten **senast fyra veckor innan försäljningen av köttet inleds**. En jaktförening eller jägare kan leverera sådant kött från vilt till lokal detaljhandel med en anmälan om livsmedelslokal i en mängd på 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar eller kaniner och 3000 fåglar per år. Samma mängd kan också levereras direkt till konsumenter. Anmälan om livsmedelslokal gäller tills vidare.

8. EN GODKÄND LIVSMEDELSLOKAL DVS. ANLÄGGNING

I en godkänd livsmedelslokal kan man hantera och lagra **endast besiktat kött från frilevande vilt**. För verksamheten i anläggningen ska ansökas om ett godkännande från livsmedelstillsynsmyndigheten innan verksamheten inleds. **Obesiktat kött från vilt får inte hanteras i anläggningen.**

OBS! En anmäld livsmedelslokal är inte det samma som en godkänd livsmedelslokal!

En **vilthanteringsanläggning (= slakteri)** är en godkänd livsmedelslokal där frilevande vilt slutslaktas dvs. flås/plockas och tas ur. Alla slaktkroppar som kommer till en vilthanteringsanläggning besiktas av en statlig officiell veterinär.

9. LOKAL DETALJHANDEL

Lokal detaljhandel innebär i fråga om **obesiktat kött från frilevande vilt** att köttet levereras till detaljhandeln såsom butiker, restauranger, cateringföretag och andra yrkeskök **inom hela Finlands område**.
Undantag: i fråga om försäljning av **köttprodukter** (såsom köttfärs, basturökta produkter, korvar) innebär lokal detaljhandel (SRf 1258/2011) försäljning till butiker, restauranger, cateringföretag och andra yrkeskök **inom ett landskap eller motsvarande område**.

10. INFRYSNING OCH DJUPFRYSNING AV KÖTT

Infrysning av kött är en frysningsmetod som är långsammare än djupfrysning. För infrysning krävs inte någon utrustning som har en viss effekt och därför sker infrysningen för det mesta betydligt långsammare än djupfrysning.

Djupfrysning av kött är en metod, då köttet fryses ned så snabbt som möjligt. Vid djupfrysning avancerar frysningen i allmänhet åtminstone en centimeter i timmen och utrustningen som krävs för djupfrysning är betydligt effektivare än den som används för infrysning.

Förpackningen till kött ska vara försedd med en märkning, om köttet frysts in eller djupfrysts samt infrysnings- eller djupfrysningsdatumet.

11. HANTERING OCH FÖRSÄLJNING AV KÖTT FRÅN VILT

En jaktförening eller jägare kan själv stycka (urbena, strimla, tärna) och sälja köttet från frilevande vilt. I så fall skall slaktskjulet anmälas som en livsmedelslokal, se minimikraven på en livsmedelslokal. En jaktförening eller jägare kan sälja kött till lokal detaljhandel och/eller direkt till konsumenter i en mängd på 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar eller kaniner och 3000 fåglar per år.

En jaktförening kan också köpa styckandet av köttet i ett slaktskjul som köptjänst av yrkeskunniga styckare. Ägarskapet till köttet ska trots det hela tiden kvarstå hos jaktföreningen eller jägaren. Jaktföreningen eller jägaren ska också i detta fall lämna en anmälan om livsmedelslokal över försäljningen av obesiktat kött från frilevande vilt.

12. FRAMSTÄLLNING OCH FÖRSÄLJNING AV VILTKÖTTSPRODUKTER AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN VILT

Om en jaktförening eller jägare vill mala köttfärs eller framställa andra köttprodukter (korvar, konserver, basturökt kött) av obesiktat kött från frilevande vilt för allmän konsumtion (till konsumenter och lokal detaljhandel), ska livsmedelstillsynsmyndigheten i den egna kommunen kontaktas i god tid innan köttprodukterna börjar framställas.

Endast för eget bruk kan en jaktförening eller jägare i ett slaktskjul framställa köttprodukter, såsom köttfärs, basturökta produkter, korvar eller konserver av obesiktat kött från vilt **utan någon anmälan om livsmedelslokal.**

2. FÖRSÄLJNINGSKANALER FÖR OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT

2. FÖRSÄLJNINGSKANALER FÖR OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT

En jaktförening eller jägare kan sälja obesiktat kött från frilevande vilt som styckat, förpackat, färskt, infryst eller djupfryst från ett slaktskjul som anmälts som en livsmedelslokal. Köttet kan säljas såväl direkt till konsumenter som till lokal detaljhandel. Med lokal detaljhandel avses till exempel restauranger, yrkeskök, cateringföretag och butiker. Geografiskt innebär lokalt för viltets del hela Finland.

Obesiktat kött från vilt får ändå inte levereras för bearbetning eller lagring i godkända anläggningar, såsom köttproduktanläggningar, lageranläggningar eller styckningsanläggningar.

MÄNGDEN OBESIKTAT KÖTT FRÅN VILT SOM FÅR SÄLJAS PER ÅR/ANMÄLAN OM LIVSMEDELSLOKAL

Till lokal detaljhandel i Finland såsom butiker, restauranger, yrkeskök, cateringföretag 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar eller kaniner och 3000 fåglar **per år.**

OCH

direkt till konsumenter 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur, 1000 harar eller kaniner och 3000 fåglar **per år.**

Mängderna bygger på Statsrådets förordningar om lågriskverksamheter 1258/2011 och 164/2016

Kött från annat frilevande vilt som säljs till lokal detaljhandel ska ALLTID vara besiktat. Direkt till konsumenter kan som obesiktat också säljas kött från annat vilt i små mängder om bara köttet är testat med tanke på trikiner.

I ett slaktskjul som anmälts som en livsmedelslokal kan också hanteras större mängder djur än vad som sagts ovan. Det förutsätter ändå att jägarna i föreningen lämnar personliga anmälningar om en livsmedelslokal över försäljningen av kött i slaktskjulet. Det är ändå bra att överenskomma om saken i förväg så att oklarheter och konfliktsituationer undviks i till exempel inkomstfördelningen, beskattningen, ansvaren, rättigheterna och skyldigheterna.

Jaktföreningar och jaktsällskap kan också **idka samarbete**. Varje förening behöver nödvändigtvis inte bygga en egen anmäld livsmedelslokal, utan mellan föreningarna kan slutas låne-/hyresavtal om användningen av slaktskjul. I sådana fall kan jaktföreningen x lämna en anmälan om livsmedelslokal över hanteringen av köttet i en annan jaktförenings (jaktförening y) slaktskjul som är anmält som en livsmedelslokal.

Om jaktföreningen till exempel ligger inom ett område med ett tätt hjortbestånd och har tillgång till ett slaktskjul som anmälts som en livsmedelslokal, kan i slaktskjulet hanteras och säljas fler än 60 hjortar per år (30 direkt till konsumenter och 30 till lokal detaljhandel). För varje enskild anmälan om livsmedelslokal kan hanterings- och försäljningsmängderna höjas med sammanlagt 60 hjortar.

Även om en jägare personligen lämnar in en anmälan om livsmedelslokal för försäljning av viltkött, kan hen trots det hantera och lagra obesiktat viltkött i jaktföreningens anmälda livsmedelslokal. Det gäller också, om den anmälda livsmedelslokalen används av en annan jaktförening.

2.1 PLANERINGEN AV FÖRSÄLJNINGEN AV KÖTT

Innan en jaktförening eller jägare börjar fundera på livsmedelslokalens konstruktioner och verksamhet är det bra att noggrant planera försäljningen av kött från vilt. Det lönar sig att utreda åtminstone följande saker:

- Vilka och var är kunderna? Är kunderna konsumenter, restauranger eller butiker? Hur nås kunderna?
- Är det möjligt att sluta köpeavtal med kunderna redan innan viltsäsongen inleds?
- Hurdana mängder planerar man sälja per år?
- Hur prissätts köttet från vilt? Vilka saker påverkar priset?
- Hurdana investeringar kan göras, då man beaktar intäkterna som erhålls av försäljningen av köttet?
- Hur levereras köttet till kunderna? Transporterar man själv köttet till kunden? Kommer kunderna för att hämta köttet från slaktskjulet eller från något annat ställe?
- Säljs köttet som färskt, infryst och/eller djupfryst?
- Vilken är köttets bearbetningsgrad? Vill man sälja styckat kött eller köttförädlingar?

På livsmedelslokalens utrymmen och utrustning inverkar i hög grad mängden kött som kommer att hanteras i lokalen och köttets bearbetningsgrad. Köttet kan styckas inklusive strimlas och tärnas med mindre investeringar i utrymmen och utrustning än vad som krävs vid tillverkning av köttförädlingar (köttfärs, basturökta produkter, korvar, konserver). Livsmedelslokalens storlek och utrymmeslösningar bör planeras så, att flåningen och styckningen jämte hanteringen av slaktkropparna sker hygieniskt och tryggt.

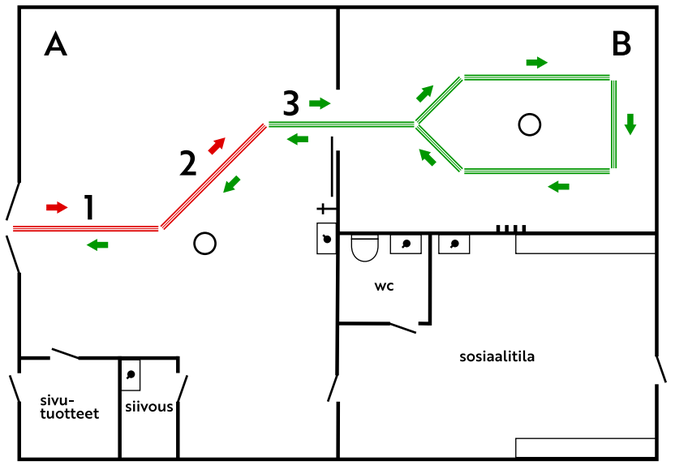
3. MINIMIKRAVEN PÅ EN LIVSMEDELSLOKAL

3. MINIMIKRAVEN PÅ EN LIVSMEDELSLOKAL

Lämpar sig jaktföreningens nuvarande slaktskjul som sådant som en livsmedelslokal? Vilka är **minimikraven** på livsmedelslokalens konstruktioner och verksamhet? Om dessa saker lönar det sig att föra öppen diskussion med den kommunala livsmedelstillsynen i god tid i förväg så, att eventuella planeringsmissar och onödiga kostnader undviks. Livsmedelstillsynen ger samtidigt värdefull hjälp i lämnandet av en anmälan om livsmedelslokal och i uppgörande av egenkontroll.

Diskutera alltid i förväg om dina planer med den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten.

I slaktskjul bör finnas ett separat utrymme för slutslaktningen och ett separat kylutrymme/kyllager för nedkylning av slaktkropparna och lagring av köttet. Storleken på dessa utrymmen är beroende av djuren som ska hanteras och mängderna djur. De nedkylda slaktkropparna kan styckas och förpackas i samma utrymme där slaktkropparna slutslaktas och styckningen och förpackandet kräver således inte något separat eget utrymme. (figur: Principen för ett enkelt slaktskjul). I så fall ska utrymmet efter att slaktkroppen slutslaktats då omsorgsfullt tvättas innan slaktkroppen kan styckas och förpackas i samma utrymme.



Principen för ett enkelt slaktskjul. Den smutsiga sidans verksamhet på den röda slaktskenans område, den rena sidan på det gröna området. Djuret kommer in i slaktutrymmet (A), placeras på en ställning, snitten planeras och magsidan flås (1). Djuret flås färdigt och hängs samtidigt upp (2). Organen avlägsnas och slaktkroppen finputsas i punkt (3), varifrån slaktkroppen går till ett kylt slaktkroppslager (B). Efter grundlig rengöring kan slaktkroppen återföras till slaktutrymmet för skärning och styckning. (Källa: Laaksonen, S. 2013. Metsästäjän terveysoppi, s. 247).

För alla olika kötthanteringsverksamheter behöver inte byggas egna utrymmen i slaktskjul utan man kommer i gång genom att tidsmässigt åtskilja de olika verksamheterna. Då är det mycket viktigt att utrymmena och ytorna omsorgsfullt städas och tvättas då man övergår från ett hanteringsstadium till ett annat.

I slaktskjul ska finnas nödvändiga arbetsredskap som lämpar sig för styckning av kött, såsom arbetsbänkar, styckningsunderlag, knivar och andra styckningsredskap. Arbetsredskapen ska också kunna tvättas och knivarna steriliseras till exempel i en hetvattensterilisator eller med hjälp av kokande vatten i en gryta.

Köttet förpackas i ett förpackningsmaterial som lämpar sig för användning i kontakt med livsmedel. Köttet kan säljas som färskt eller så kan det infrysas eller djupfrysas i en frys/ett fryslager som lämpar sig för ändamålet i fråga.

I ett slaktskjul som anmälts som en livsmedelslokal kan också framställas färdiga köttprodukter, såsom köttfärs och korv ifall livsmedelslokalens struktur är ändamålsenlig (minst av detaljhandelsnivå) och personerna som hanterar köttet innehar ett godkänt hygienpass. I denna handbok koncentrerar man sig ändå inte på detta utan mer information om detta finner du på webbplatsen Aitojamakuja eller från livsmedelstillsynen i din egen kommun.

De sålda mängderna obesiktat kött från frilevande vilt per år är specifika för anmälan om livsmedelslokal INTE specifika för livsmedelslokalen.

3.1 YTMATERIALEN

Alla ytor och golv och taket i slaktskjul ska vara lätta att hålla rena och de ska också vara vattentåliga. Rostfritt stål är till exempel ett bra väggmaterial och ytbehandlad betong lämpar sig som golvmaterial. På valet av material inverkar mängden slaktkroppar som ska hanteras. Ju mer kött från vilt avsett för allmän konsumtion som hanteras i utrymmet, desto mer lönar det sig att satsa på högklassiga material som tål också hårt slitage.

Alla material rekommenderas **till färgen** vara sådana att det är lätt att bedöma deras renhetsnivå även med blotta ögat.

Alla ytor och golv och taket i slaktskjulet ska vara lätta att hålla rena och de ska också vara vattentåliga.

Golven: s.k. säkerhetsgolv rekommenderas så att halkrisken minimeras, såsom akrylmassabeläggningar dvs. akrylbetong, keramiska plattor. Golven ska luta mot en golvbrunn som är försedd med sil. Det är bra om golvmaterialet fortsätter cirka 20 cm upp längs väggen. Utrymmet ska vara försett med avlopp, i varje fall om rinnande vatten används vid tvätt av utrymmen och utrustning. Kontrollera hos byggnadstillsynen vilka krav som din egen kommun ställer på avloppen och avloppsvattenhanteringen.

Väggarna: vattentåliga och lätt tvättbara till exempel kakelplattor, ytbelagd profilplåt eller -betong, rostfritt stål.

Hanteringsytorna och utrustningen: släta, giftfria, rostfria, lätt rengjorda såsom rostfritt stål eller porslin.

Innertaket: slätt och helt, vilket hindrar att smuts samlas och fälls ned från taket såsom profilplåt, hygienskiva eller målad betong. Belysningsarmaturerna ska vara försedda med splitterskydd.

Vattnet: I en livsmedelslokal kan användas antingen vatten från ett vattenverk eller vatten från egen brunn. Livsmedelstillsynsmyndigheten ska informeras om källan till vattnet som används. Vattnets kvalitet ska regelbundet följas upp sensoriskt och med hjälp av vattenprov som tas med vissa intervaller. **På provtagningsfrekvensen inverkar många saker och därför lönar det sig att i förväg diskutera saken med den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten.** I säsongbetonad verksamhet, såsom hantering av vilt, ska ett vattenprov tas innan verksamheten inleds.

Avfallshanteringen: biprodukter av animaliskt ursprung kan antingen grävas ned i skogen eller så kan de samlas upp i ett slutet kärl i livsmedelslokalens avfallsstation och därifrån levereras till avfallshantering. För nedgrävning i skogen krävs markägarens tillstånd. Ändamålet som styckningsavfallet som samlats upp i avfallskärlet används till, besluter avfallshanteringsbolaget i området i fråga. Bestämmelserna i biproduktförordningen ska tillämpas enbart på styckningsavfall från en vilthanteringsanläggning.

Ventilationen: ventilationen i livsmedelslokalen ska vara tillräcklig och därför rekommenderas mekanisk ventilation.

3.2 UTBILDNINGSKRAVEN

Hygienisk och skicklig hantering av köttet säkerställer att slutprodukten håller hög kvalitet och gör det möjligt att få ett bättre pris för köttet. Jägare kan utbilda sig antingen genom att skaffa sig ett hygienpass eller genom att avlägga utbildning av jägare i hälsa och hygien. Endera av dessa ska vara avlagd efter sammanlagt 3 månaders kötthanteringsdagar.

Att jägarna utbildar sig ökar möjligheterna att marknadsföra kött från vilt och ger en positiv bild av hanteringen och försäljningen av köttet. Därför rekommenderas hygienutbildning även om arbetsdagarna (3 mån) ännu inte löpt ut.

Utbildningskraven

En person som arbetar i ett slaktskjul (anmäld livsmedelslokal) och som hanterar kött från vilt som kommer att levereras för allmän konsumtion (konsumenter och lokal detaljhandel) ska antingen ha skaffat sig ett hygienpass eller också ha avlagt utbildning av jägare i hälsa och hygien. Det krävs av sådana personer, som har bakom sig 3 månader arbetsdagar i arbete med lättfördärvliga oförpackade livsmedel, såsom kött.

Utbildning av jägare i hälsa och hygien (också på svenska)

eller Hygienpass

3.3 HUR MAN LÄMNAR EN ANMÄLAN OM LIVSMEDELSLOKAL OCH UPPGÖR EGENKONTROLLEN

När slaktskjulets egenskaper i fråga om konstruktionerna och verksamheten konstaterats vara livsmedelslokalsdugliga, kan jaktföreningen lämna en anmälan om livsmedelslokal.

Över hanteringen och försäljningen av obesiktat kött från vilt lämnas en anmälan om livsmedelslokal till livsmedelstillsynsmyndigheten i den egna kommunen senast 4 veckor innan verksamheten inleds. Av anmälan framgår verksamheten och omfattningen på verksamheten. Det lönar sig att be den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten om en blankett eller söka fram den på kommunens webbplats.

Såväl en jaktförening som en jägare kan lämna en anmälan om livsmedelslokal, som omfattar hantering, försäljning och transport av köttet.

Intill visas som exempel en ifylld blankett med en anmälan om livsmedelslokal se Lundo kommunal Miljöhälsovård modell.

Utöver anmälan om livsmedelslokal ska jägaren eller jaktföreningen uppgöra egenkontroll.

Hanteringen och försäljningen av obesiktat kött från vilt kan inledas redan innan livsmedelstillsynsmyndigheten gjort ett kontrollbesök dvs. genast då det gått 4 veckor efter att anmälan lämnats.

Efter att anmälan behandlats sänder livsmedelstillsynsmyndigheten jaktföreningen/jägaren ett intyg över att denna nu tagits med i den planmässiga livsmedelstillsynen. Avgiftens storlek varierar från en kommun till en annan, men den är cirka 100 euro (år 2019).

Köket i hemmet kan också anmälas som en livsmedelslokal. Det kommer på fråga i sådana situationer då en jägare säljer obesiktat kött från vilt från frysen/köket i hemmet för allmän konsumtion.

3.4 SPÅRBARHETEN

Den som lämnat anmälan om livsmedelslokal (jaktföreningen eller jägaren) ska föra bok över sålda mängder skilt för olika djurarter och säljkanaler (direktförsäljning till konsumenter och lokal detaljhandel).

Då obesiktat kött från vilt säljs till restauranger och butiker dvs. till lokal detaljhandel, levereras ett dokument dvs. kvitto på försändelsen med viltköttet. Det lönar sig att ta kopior av kvittona och spara dem med tanke på bokföringen (minst ett år). De fungerar väl som dokumentbokföring.

Intill finns som exempel ifyllda dokumentmallar dvs. kvitton på försändelsen i fråga om försäljning av **såväl färskt, som infryst och djupfryst** kött.

Av dokumentet dvs. kvittot på försändelsen då obesiktat kött från vilt säljs till lokal detaljhandel ska framgå följande:

- Djurarten/-arterna
- Mängden kött
- Fångsttidpunkten (datum och klockslag) eller infrysnings- eller djupfrysningsdatumet
- Fångstorten
- Leveransdatumet
- Avsändarens och mottagarens namn och kontaktuppgifter

Bokföringen ska sparas i 1 år

Vilken annan verksamhet utöver hanteringen av kött från frilevande vilt kan idkas i ett slaktskjul som är en anmäld livsmedelslokal?

I princip kan i en anmäld livsmedelslokal också idkas annan verksamhet i livsmedelsbranschen än hantering av kött från frilevande vilt, under förutsättning att den inte medför någon hälsorisk. Den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten överväger från fall till fall vad som kan göras i slaktskjul i fråga utöver hanteringen av kött från frilevande vilt.

Husdjur kan slaktas för producentens eget bruk i ett slaktskjul som används för slutslaktning av frilevande vilt. Slaktskjul kan vara antingen en anmäld livsmedelslokal eller en plats avsedd för hantering av sådant kött från vilt som kommer att användas för jägarnas eget bruk. Den andra verksamheten får inte medföra någon hälsorisk med tanke på det viltkött som går till allmän konsumtion. Alla slaktkroppar från husdjur som slaktats i ett slaktskjul och köttet som erhållits från sådana är avsett enbart för producentens eget bruk (Eviras ansvisning 16027/3).

Spårbarheten och egenkontrollen är centrala saker då kött från vilt säljs till konsumenter och detaljhandeln.

4. HYGIENISK HANTERING AV KÖTTET

4. HYGIENISK HANTERING AV KÖTTET

Hanteringen av viltet, slaktkroppen och köttet som erhålls från den, står i nyckelställning då man vill åstadkomma ett högklassigt slutresultat. Det centrala är att se till att kylkedjan är obruten, att redskapen är rena och att viltet hålls rent.

Det är att rekommendera att personer som hanterar kött skaffar sig hygienutbildning (utbildning av jägare i hälsa och hygien och/eller ett hygienpass). Jägare bör inte delta i hanteringen av kött då de är sjuka.

Viltets kvalitet är det centrala då köttet säljs till konsumenter eller lokal detaljhandel. Jaktföreningen eller jägaren svarar för att produkterna de säljer är högklassiga och säkra. Den mest kritiska punkten i viltkedjan är att djuret lämpar sig för användning som livsmedel. På det inverkar klart var det fällande skottet träffar djuret.

Skottet borde träffa hjärtat, lungorna eller någon av de stora artärerna. Då slipper man sticka djuret, som alltid innebär en hygienrisk. Urtagningen av det fällda djuret borde ske senast inom en timme efter fällandet. Urtagningen kan göras i terrängen eller i slaktskjul.

Det är att rekommendera att varje djur genomgår en preliminär besiktning, under vilken man kontrollerar slaktkroppen och de inre organen, även om djuret inte går till köttbesiktning. Besiktningen borde utföras av en utbildad person som genomgått utbildning av jägare i hälsa och hygien eller en i föreningen ingående veterinär. Det ökar för sin del transparensen och trovärdigheten i viltkedjan och ger en positiv image.

Djuret bör transporteras oflått till slaktskjul. Vid flåning är det centrala att redskapen eller händerna som kommer i beröring med skinnet inte kommer i beröring med den flådda kroppens utsida.

Slaktkroppen kyls ned så snabbt som möjligt till +6 °. Slaktkroppens temperatur borde sjunka till en temperatur som är nära 0-2 °C inom 12 timmar efter att nedkylningen inletts. Kylrummet där slaktkropparna kyls ned bör vara tillräckligt stort jfr höjden och möjligheten att lätt hålla ytorna rena.

Köttet kan lagras och möras i 0-3 °C allt enligt djurarten i 3-14 dygn (Laaksonen 2013).

Efter mörningen styckas och förpackas köttet. Styckningen och förpackandet av köttet kan ske i samma utrymme där djuret flåtts (verksamheterna tidsmässigt åtskilda) om man bara ser till att utrymmena och redskapen omsorgsfullt tvättas och desinficeras.

Det förpackade köttet kan säljas som färskt, infryst och/eller djupfryst. Om köttet säljs som färskt, bör köttets förvaringstemperatur vara högst +6 °C. Om köttet åter fryses in, bör innertemperaturen i köttet så snabbt som möjligt sjunka till -18 °C för att man ska kunna säkerställa att köttet håller hög kvalitet. I lagstiftningen ställs inga krav på hur snabbt infrysningen ska ske eller hur låg temperaturen ska vara.

Uppföljningen och dokumenteringen av förvaringstemperaturerna är en del av egenkontrollen.

Att köttet hanteras på ett hygieniskt sätt står i nyckelställning då man vill åstadkomma ett högklassigt slutresultat.

4.1 FÖRPACKANDET AV KÖTTET

Köttet förpackas i material som är godkända för användning i kontakt med livsmedel. Symbolen glas och gaffel berättar att materialet lämpar sig för användning i kontakt med livsmedel. För användning av ett material kan ha fastställts begränsningar till exempel i fråga om temperaturen, fetthalten eller användningstiden och då kan symbolen glas och gaffel inte ensam berätta att materialet är lämpligt. Det är bäst att säkerställa materialets lämplighet för användning i kontakt med livsmedel hos den som levererat materialet.

Förpackningssättet kan vara förpackning i förpackningsemballage eller i vakuum.

Symbolen glas och gaffel

4.2 MÄRKNINGARNA PÅ FÖRPACKNINGARNA

Säljförpackningarna till kött från vilt ska vara försedda med märkningar. Märkningar ska finnas på såväl konsument- som detaljhandelsförpackningar.

Av märkningarna på förpackningen ska framgå:

- djurarten
- nettovikten
- hållbarhetstiden
- förvaringsanvisning (temperaturen)
- vid behov omnämnandet fryst/djupfryst produkt
- företagarens kontaktuppgifter

Om köttet säljs i lösvikt, ska ovan nämnda märkningsinformation tillhandahållas kunden i samband med leveransen till exempel på ett separat papper eller på det kvitto på leveransen som levereras till detaljhandeln.

Köttets hållbarhetstid

Jaktföreningen eller jägaren svarar för fastställandet av köttets hållbarhet. På hållbarheten hos färskt kött från vilt inverkar många saker och därför är det svårt att ge någon rekommendation om hållbarheten. Som hållbarhetstid för fryst eller djupfryst kött kunde rekommenderas högst 12 månader och -18 °C.

4.3 TRANSPORTEN

Jaktföreningen eller jägaren kan själv transportera kött från vilt direkt till konsumenter och/eller lokal detaljhandel. Transporten ingår i företagarens egenkontroll och om den ska lämnas en anmälan i samband med anmälan om livsmedelslokal.

Jaktföreningen eller jägaren kan också lägga ut transporten av kött från vilt på entreprenad. Också i det fallet ska försäljningen av kött från vilt ske utan mellanhänder. Ett separat transportföretag kan inte köpa upp vilt från en jägare och sälja produkterna vidare till ett detaljhandelsställe.

Hanteringen av temperaturen under transport

Kylkedjan ska vara obruten, eftersom de mest kritiska stadierna under transporten just är förflyttningarna av köttpaketen från ett ställe till ett annat. Det förpackade köttet ska transporteras i ett nedkylbart och förslutbart transportkärl eller i ett lastutrymme som är försett med kylutrustning. Det är bra att föra bok över temperaturerna med tanke på eventuella produktreklamationer. I ett sådant fall kan man med hjälp av temperaturbokföringen verifiera för kunden att kylkedjan varit obruten och att orsaken till köttets svaga kvalitet beror på någonting annat.

En registrerande termometer krävs, om transporten tar över 2 timmar. Ett undantag till detta är då köttet transporteras direkt till konsumenten. Då krävs ingen registrerande termometer.

Temperaturen på färskt kött får under transport stiga till högst 6 °C. För fryst och djupfryst kötts del borde transporttemperaturen vara -18 °C eller kallare.

Temperaturen på köttet får kortvarigt avvika högst + 3 °C. Kortvarig avvikelse innebär en högst 24 timmar lång avvikelse av engångsnatur från den temperatur som lagstiftningen förutsätter. Om avvikelsen är större än så, ska företagaren vidta korrigerande åtgärder för att få temperaturen korrekt (Eviras ansvisning 16025/6).

5. TILLSYNEN ÖVER HANTERING OCH FÖRSÄLJNING AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT

5. TILLSYNEN ÖVER HANTERING OCH FÖRSÄLJNING AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT

5.1 OIVA-KONTROLLERNA

Jaktföreningar och jägare som lämnat en anmälan om livsmedelslokal över hanteringen och försäljningen av obesiktat kött från frilevande vilt, omfattas av den officiella livsmedelstillsynen och hos dem görs regelbundna Oiva-kontroller. Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten utför Oiva-kontrollen.

Under Oiva-kontroller används en enhetlig bedömningsblankett som det är bra att jaktföreningen och jägaren lär känna i förväg för att försäkra sig om objekten i tillsynen och om bedömningskriterierna.

På kontrollfrekvensen inverkar omfattningen på verksamheten i slaktskjulet. Merparten av slaktskjulen hör till riskkategori 2 och tillsynsfrekvensen är då 0,5 dvs. en Oiva-kontroll utförs vart annat år.

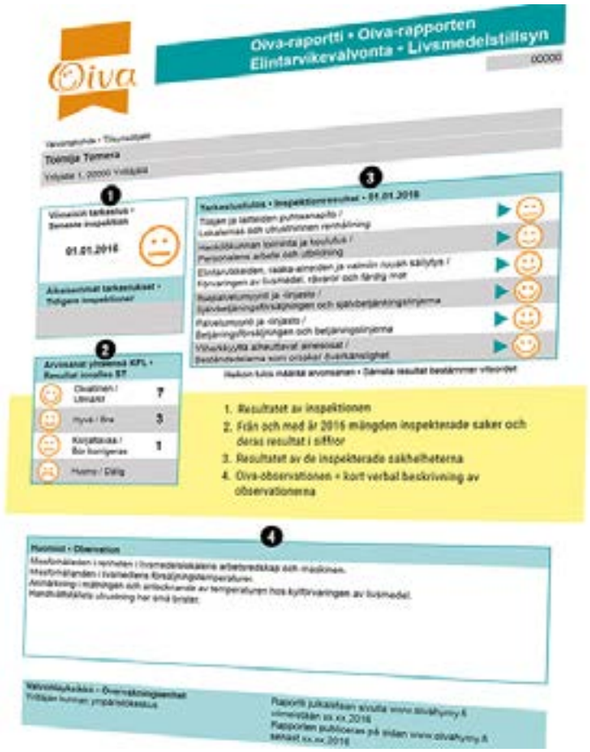
5.2 AVGIFTERNA FÖR TILLSYNEN

Avgiften för behandlingen av en anmälan om livsmedelslokal är cirka 100 euro* och den betalas i samband med anslutningen till livsmedelstillsynen dvs. då jaktföreningen eller jägaren lämnar en anmälan om livsmedelslokal.

Avgifterna för livsmedelstillsynen varierar allt enligt det miljö- och hälsoskyddsdistrikt som jaktföreningen eller jägaren hör till. Ett Oiva-kontrollbesök kostar cirka 150 - 200 euro*. Om det finns någonting att anmärka om i verksamheten i livsmedelslokalen utför livsmedelstillsynsmyndigheterna ett kontrollbesök efter att korrigeringar gjorts och det kostar separat. Också denna avgift bestäms enligt kommunens tillsynsavgifter.

*uppskattning år 2019.

Oiva



6. INKÖPARENS INFO

VAD BORDE BUTIKEN, RESTAURANGEN ELLER KONSUMENTEN VETA OM OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT?

6. INKÖPARENS INFO

Också köparna behöver mer information om obesiktat kött från vilt. Av vem kan man köpa obesiktat kött från frilevande vilt, vilka dokument förutsätter verksamheten. Omfattas försäljningen av obesiktat kött från vilt av livsmedelstillsynen? På dessa frågor finner du svar i avsnittet Infopaket till köparen.

Köp av obesiktat kött från frilevande vilt från en jaktförening eller jägare som lämnat en anmälan om livsmedelslokal om hanteringen och försäljningen av köttet är tillåtet (SRf 1258/2011 och kompletteringen 164/2016). Köttet kan vara styckat, strimlat eller tärnat. Det kan säljas som färskt, fryst, djupfryst och förpackat.

Köp av färdiga köttprodukter framställda av obesiktat kött, såsom köttfärs, korvar, konserver och basturökta produkter direkt från en jaktförening eller jägare är också möjligt, men kraven på verksamheten är strängare än på styckning av köttet (se hantering och försäljning av viltköttprodukter).

Då en restaurang eller butik köper obesiktat kött från vilt, ska leveransen åtföljas av ett dokument, av vilket följande framgår; djurarten/-arterna, mängden kött, fångst-, infrysnings- eller djupfrysningstidpunkten (datum), fångstorten, leveransdatumet, avsändarens och mottagarens namn och kontaktuppgifter. Dokumenten över färskt och fryst eller djupfryst kött skiljer sig något från varandra.

I och med anmälan om livsmedelslokal omfattas jaktföreningen eller jägaren av den officiella livsmedelstillsynen och hos dem utförs då regelbundna Oiva-kontroller. Köparen kan ta en titt på Oiva-rapporten över en företagares livsmedelslokal på webbplatsen Oivahymy och på detta sätt se nivån på företagarens livsmedelssäkerhet.

Även om en statlig officiell veterinär inte utför någon köttbesiktning, rekommenderas att varje djur genomgår en preliminär besiktning på fångstplatsen där man okulärt kontrollerar viltets slaktkropp och inre organ.

Kött från följande frilevande djurarter kan köpas obesiktat: älg, hjort, rådjur, hare eller kanin och fåglar. Kött från annat frilevande vilt ska ALLTID vara besiktat då det säljs till lokal detaljhandel.

Endast direkt till konsumenter kan ändå säljas små mängder kött också från annat frilevande vilt (vildsvin, björn, bäver etc.), om djuret trikintestats och testresultatet varit negativt.

Kan man laga köttprodukter eller matportioner av obesiktat kött från vilt?

En restaurang eller en butik som anmälts som en livsmedelslokal (INTE godkänd livsmedelslokal) kan laga olika köttprodukter och matportioner av obesiktat kött från vilt och sälja dem direkt till konsumenter utan mängdbegränsningar.

Utöver för försäljning till konsumenter kan en restaurang eller butik framställa produkter såsom köttfärs, korvar etc. av obesiktat kött från vilt och sälja dem till ett annat detaljhandelsställe (restaurang, butik etc.) i en mängd på 1000 kg per år och för den överskridande delen 30 % av den mängd som är avsedd att säljas och serveras direkt till konsumenter, inom ett område av samma storlek som ett landskap.

EN RESTAURANG ELLER BUTIK

(=lokal detaljhandel)

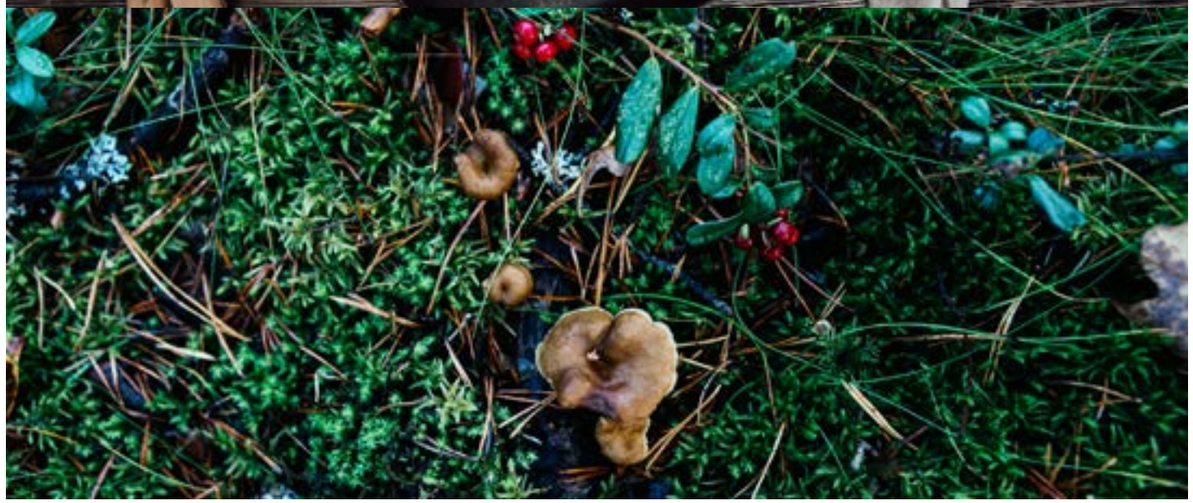
kan laga och sälja köttprodukter och matportioner av obesiktat kött från frilevande vilt.

Direkt till konsumenter utan mängdbegränsningar

Till lokal detaljhandel, såsom andra butiker eller restauranger inom ett område av samma storlek som ett landskap i begränsade mängder (se begränsningarna nedan).

Exempel: En köttbutik som är en anmäld livsmedelslokal (INTE godkänd livsmedelslokal) kan framställa olika köttprodukter, såsom korvar, av obesiktat kött från vilt och sälja dem direkt till konsumenter exempelvis över en betjäningsdisk. Utöver de kan en köttbutik sälja köttprodukter som man framställt av obesiktat kött från frilevande vilt till en annan anmäld livsmedelslokal (såsom en restaurang) i en mängd på 1000 kg per år + 30 % av den mängd som man säljer direkt till konsumenter. Marknadsområdet är då begränsat till ett område av samma storlek som ett landskap. Det gör det möjligt att få längre bearbetade produkter ut på marknaden.

En restaurang och butik kan hantera och sälja såväl besiktat kött från vilt som obesiktat kött från frilevande vilt. Livsmedelslokaler har inte någon skyldighet som gäller intern spårbarhet som skulle tvinga dem att hålla olika köttleveranser åtskilda från varandra.



7. FRÅGOR OCH SVAR

OM TILLSYNEN ÖVER HANTERING OCH FÖRSÄLJNING AV OBESIKTAT KÖTT FRÅN FRILEVANDE VILT

7. FRÅGOR OCH SVAR

1. Kan man tryggt köpa obesiktat kött från frilevande vilt?

Ja det kan man, eftersom det visat sig att det frilevande viltet i Finland är friskt och viltets hälsotillstånd fortlöpande följs upp. Hos en jaktförening kan man höra sig för om hygienkompetensen som hänför sig till hanteringen av köttet. Jaktföreningarna säkerställer kvaliteten genom att se till att personerna som deltar i hanteringen av köttet är kompetenta. Fråga en jaktförening eller jägare för mer information.

2. Kan en jaktförening sälja obesiktat kött från vilt från en anmäld livsmedelslokal till en styckningsanläggning som är en godkänd livsmedelslokal?

Nej. Obesiktat kött från vilt kan inte säljas till en godkänd livsmedelslokal dvs. anläggningar. Däremot kan obesiktat kött från vilt säljas till andra anmälda livsmedelslokaler i begränsad mängd (se kapitel 2) per år dvs. till exempel till en köttbutik, om denna verkar som en anmäld livsmedelslokal, till en restaurang eller butik.

3. Kan en restaurang köpa obesiktat kött från vilt från en jaktförening och laga matportioner till kunderna av det?

Ja, det kan den. En restaurang kan köpa obesiktat kött från vilt från en jaktförening eller jägare som lämnat en anmälan om livsmedelslokal över hanteringen och försäljningen av kött från frilevande vilt. Alla anmälda livsmedelslokaler omfattas av livsmedelstillsynen https://www.oivahymy.fi/sv/framsida/

4. Kan en jaktförening eller jägare sälja vilt som oflått eller oplockat direkt till konsumenter eller rentav en butik?

Ja, det kan den. Då vilt säljs oflått eller oplockat behöver inte lämnas någon anmälan om livsmedelslokal över försäljningen av det (se kapitel 2). Om de sålda mängderna som nämns i förordningen överstigs, ska också för denna verksamhet lämnas en anmälan om livsmedelslokal.

5. Vilka är minimikraven på en livsmedelslokal? Måste ett eget utrymme byggas för alla olika verksamheter (slutslaktning, nedkylning, styckning, förpackning, lagring)?

Nej. Det enklaste slaktskjulet som anmälts som en livsmedelslokal kan ha ett gemensamt utrymme för slutslaktningen av djuret och för styckningen av slaktkroppen och förpackandet. Då ska ändå fästas särskild uppmärksamhet vid städnings- och tvättningsåtgärderna som vidtas mellan olika verksamheter. Då krävs också ett kylutrymme för hängande slaktkroppar.

6. Kan man framställa köttfärs och korvar i ett slaktskjul som är en anmäld livsmedelslokal och sälja dem direkt till konsumenter eller lokal detaljhandel?

Det beror på slaktskjulet. Ett slaktskjul som är anmält som en livsmedelslokal kan framställa köttprodukter, men kraven på livsmedelslokalens konstruktioner är då strängare än på ett sedvanligt slaktskjul. Det är bäst att kontakta livsmedelstillsynen i den egna kommunen innan framställningen av köttprodukter inleds.

Framställningen och försäljningen av sådana köttprodukter till lokal detaljhandel har också geografiskt begränsats till ett område av samma storlek som ett landskap och mängdmässigt till 1000 kg och för den överstigande delens del till 30 % av den mängd som kommer att säljas direkt till konsumenter.

7. Kan man i ett och samma slaktskjul som är en anmäld livsmedelslokal hantera och sälja obesiktat kött från vilt i större mängder än vad förordningen om lågriskverksamhet tillåter?

Ja, det kan man. De sålda mängderna som i förordningen om lågriskverksamhet fastställt för obesiktat kött från vilt är specifika för anmälningen om livsmedelslokal, INTE specifika för livsmedelslokalen. Jägarna i föreningen kan då personligen lämna en anmälan om livsmedelslokal över hanteringen och försäljningen av kött. Verksamhetsstället kan ändå vara föreningens anmälda livsmedelslokal.

Varje anmälan om livsmedelslokal omfattas av livsmedelstillsynen. Det är att rekommendera att livsmedelstillsynen på samma gång inriktas att gälla all anmäld livsmedelslokalsverksamhet i slaktskjulet inkluderande den anmälan som jaktföreningen lämnat om slaktskjul och jägarnas personliga anmälningar.

8. En jaktförening planerar försäljning av kött från vitsvanshjort i REKO-närmatsringarna i området. I vilken form kan jaktföreningen sälja köttet?

Försäljning av kött från vilt i REKO-ringar är försäljning direkt till konsumenter. Jaktföreningen kan sälja obesiktat kött från vitsvanshjort direkt till konsumenter i små mänger per år dvs. den mängd kött/år som motsvarar 30 hjortar. Över försäljningen av köttet (flått och styckat) ska lämnas en anmälan om livsmedelslokal till den kommunala livsmedelstillsynen senast 4 veckor innan verksamheten inleds.

9. Hur utövar man livsmedelstillsyn, om det för en och samma livsmedelslokal (jaktföreningens slaktskjul) också lämnas jägarspecifika anmälningar om livsmedelslokal för att mängden sålts kött ska kunna ökas?

Det är att rekommendera att livsmedelstillsynsmyndigheten slår ihop tillsynen över anmälningarna som gäller en och samma livsmedelslokal till ett och samma besök. Så kan man agera så effektivt som möjligt och tillsynsavgifterna orsakar då inte heller ett för stort tryck på enskilda företagare.

10. Kan jag framställa köttfärs av obesiktat kött från vilt för allmän konsumtion med en anmälan om livsmedelslokal?

Om en jaktförening vill sälja köttprodukter av kött från vilt, såsom korvar, basturökta produkter, köttfärs, ska denna framställning ske i en sådan anmäld livsmedelslokal, där utrustningen och konstruktionerna uppfyller strängare hygienkriterier. I ett slaktskjul som är en anmäld livsmedelslokal kan också framställas köttprodukter, om skjulets konstruktioner och utrustning planerats så. Kontakta den kommunala livsmedelstillsynen innan du börjar framställa köttprodukter.

11. Får köttprodukter som jägarna låter framställa av obesiktat kött från vilt för eget bruk (korvar, konserver, basturökt kött) säljas till konsumenter?

Nej.

MER INFORMATION OCH KÄLLOR

Laaksonen, Sauli. *Metsästäjän Terveysoppi.* Kuusamo: Wazama Media, 2013

Utbildning av jägare i hälsa och hygien (också på svenska)
https://metsastajaliitto.fi/index.php/metsastajalle/jasenpalvelut/koulutukset

Oiva-tillsynen
https://www.oivahymy.fi/sv/framsida/

Direktförsäljning

Livsmedelsverkets webbplats
https://www.ruokavirasto.fi/sv/

Handböcker och anvisningar från Livsmedelsverket om livsmedelslo kaler

Djupfrysning och frysning av livsmedel i livsmedelslokaler, Eviras anvisning 16049/1

Hygienpass

Kontakta livsmedelstillsynen

Obesiktat frilevande vilt

Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten. Tillgänglig:
https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111258

Statsrådets förordning om ändring av statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten. Tillgänglig:
https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2016/20160164

LIETO

LUNDO KOMMUN
Miljöhälsovård

ANMÄLAN

om en sådan livsmedelslokal, som avses i 13 § 1 och 3 momentet livsmedelslagen (23/2006)

Dnr och ankomstdag (myndigheten fyller i)

Företagaren fyller i till tillämpliga delar

Anmälan om en livsmedelslokal eller om en väsentlig ändring av verksamheten i denna ska sändas till Lundo miljöhälsovårdstjänster fyra veckor innan verksamheten inleds eller planerats ändras. Om anmälan fattas inget separat beslut, men Lundo miljöhälsovårdstjänster ger livsmedelsföretagaren ett intyg över att anmälan behandlats. Lundo miljöhälsovårdstjänster kan be företagaren om andra utredningar som behövs för behandling av anmälan.

Anmälan gäller ☒ inledning av verksamhet ☐ väsentlig ändring av verksamheten ☐ annat, vad?

1. Företag	Företagets namn		
	Företagets FO-nummer		
	Adress och postanstalt	Hemkommun	
	Kontaktperson	Telefonnummer	E-postadress
	Faktureringsadress (om annan än företagets adress)		
2a. Verksamhetsställe (verksamhetsställets namn är vanligen marknadsföringsnamnet)	Namn		
	Kontaktpersonens namn		
	Gatuadress och postanstalt	Telefonnummer	E-postadress
2b. Inspektionsrapportens postningsadress (Oivarapporten eller någon annan kontrollhandling)			
3. Marknadsföringsnamn (om annat än verksamhetsställets namn)			
4. Beräknad tidpunkt då verksamheten inleds eller beräknad tidpunkt då verksamheten väsentligt ändras	Beräknad tidpunkt då den nya verksamheten inleds (datum) 02.03.2020 Beskrivning av verksamheten		
	Beräknad tidpunkt då verksamheten väsentligt ändras (datum) Beskrivning av hur verksamheten väsentligt ändras		
5. Information om planen för egenkontroll	☒ En plan för egenkontroll har utarbetats ☐ En plan för egenkontroll utarbetas senast	☐ Vid utarbetande av planen för egenkontroll har utnyttjats branschens vägledning för god praxis, vilken?	
6. Information om objektets byggnadstillsynsmässiga användningsändamål			

Postadress	Besöksadress	Fax	E-post
PB 24 21421 Lundo	Karjatie 3 21420 Lundo	02-4873 3453	ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi fornamn.efternamn@lieto.fi

7a. Verksamhet	**Välj endast ett alternativ av punkterna A-J nedan. Det valda alternativet beskriver bäst den huvudsakliga verksamheten i livsmedelslokalen.**	
	A) Försäljning av livsmedel ☐ Detaljhandelsbutik ☐ Utomhusförsäljningsområde (såsom ett torg) ☐ Grosshandel	saluhållningsarea (m^2) för livsmedel
	B) Servering av livsmedel (inbegriper transporten) ☐ Restaurangverksamhet (inbegripet pizza) ☐ Grill- och snabbmatsverksamhet ☐ Kaféverksamhet ☐ Pubverksamhet, endast servering av drycker eller småskalig servering av livsmedel (såsom snacks etc.)	antal kundplatser antal livsmedelspersonal
	☐ Storköksverksamhet (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger) ☐ endast catering (inte antalet portioner) ☐ Centralköksverksamhet (leverans av mat huvudsakligen till andra ställen) ☐ Serveringsköksverksamhet (ingen matlagning, småskalig tillredning av mellanmål och efterrätter kan förekomma)	genomsnittligt antal portioner/dygn antal livsmedelspersonal
	C) Kvarnar, tillverkning och förpackning i bageri- och grönsaksbranschen ☐ Kvarnverksamhet ☐ Tillverkning av lättfördärvliga bageriprodukter ☐ Tillverkning av mat- och kaffebröd ☐ Tillverkning av andra spannmålsprodukter (produktionen av malt inbegripen, t.ex. havrebaserade mjölk- och gräddprodukter) ☐ Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter ☐ Packeriverksamhet	beräknad produktionsmängd (kg/år) area (m^2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten antal livsmedelspersonal
	D) Tillverkning och försäljning av mjölkprodukter/eller försäljning av obehandlad mjölk på en mjölkgård ☐ Försäljning av obehandlad mjölk och/eller råmjölk avsedd att konsumeras som sådan	☐ försäljning och överlåtelse av obehandlad mjölk som sådan
	☐ Flytande mjölkprodukter ☐ Ost ☐ Smör och matfetter ☐ Glass ☐ Annan tillverkning av mjölkprodukter, vad	förbrukad mängd obehandlad mjölk l/år Till tillverkningen av produkter hänför sig värmebehandling som motsvarar pastörisering ja ☐ nej ☐

Postadress	Besöksadress	Fax	E-post
PB 24 21421 Lundo	Karjatie 3 21420 Lundo	02-4873 3453	ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi fornamn.efternamn@lieto.fi

	E) Kontraktsverksamhet ☐ tillverkning av kött- och fiskprodukter av kött eller fisk som kunden äger	area (m^2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten antal livsmedelspersonal
	F) Industriell tillverkning av andra livsmedel (fyll inte i detta, om du fyllt i någon av punkterna A-D) ☐ Tillverkning av sammansatta produkter (en produkt som innehåller bearbetade animaliska och vegetabiliska livsmedel, såsom pizza, färdigmat) ☐ Tillverkning av sötsaker ☐ Tillverkning av drycker ☐ Annan tillverkning (såsom kafferostning, hantering av sniglar etc., honungsförpackningsverksamhet, tillverkning av tillsatser och kosttillskott, jästproduktion, övriga verksamheter, som inte hör till någon annan verksamhetstyp inom livsmedelstillverkningen:).	area (m^2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten antal livsmedelspersonal
	G) Lagring och frysning av livsmedel (enbart lagring och/eller frysning) ☐ Lagring av livsmedel av animaliskt ursprung (som ska förvaras kortvarigt eller i rumstemperatur) ☐ Lagring av andra livsmedel än livsmedel av animaliskt ursprung ☐ Frysning av livsmedel ☐ Förpackning av livsmedel	area (m^2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten antal livsmedelspersonal
	H) Yrkesmässig transport av livsmedel (enbart transport) ☐ Transport av livsmedel, inget temperaturkrav ☐ Frystransport av livsmedel ☐ Transport av livsmedel kylda ☐ Transport av livsmedel varma	transportmedel (bil, fartyg etc.) och antal antal livsmedelspersonal
7b. Verksamhet Lågriskverksamheter som gäller livsmedel av animaliskt ursprung, om vilka det ska lämnas en anmälan om en livsmedelslokal	**I)** Hantering av kött på ett primärproduktionsställe, primärföretagaren levererar produkter till den lokala detaljhandeln och överlåter produkterna direkt till konsumenten ☐ slakt av fjäderfä och hägnad kanin och styckning av köttet (max. 1 000 djur/år) ☐ slakt av ren och styckning av renkött ☐ tillverkning av torkat renkött ▣ Leverans av kött från frilevande hjortdjur, harar, kaniner och viltfåglar som obesiktat till den lokala detaljhandeln (max. 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur) ▣ Försäljning av små mängder obesiktat kött från frilevande vilt direkt till konsumenten	Produktionsmängd kg eller st./år 30 hjortar 30 hjortar

Postadress	Besöksadress	Fax	E-post
PB 24 21421 Lundo	Karjatie 3 21420 Lundo	02-4873 3453	ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi fornamn.efternamn@lieto.fi

	☐ Annan, vad?	
	J) Annan, vad?	area (m^2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten antal livsmedelspersonal

9. Företagarens underskrift och namnförtydligande	Ort Datum	Underskrift och namnförtydligande
	Pargas 02.01.2020	Jens Jägare

Anmälan lämnas till Lundo miljöhälsovårdstjänster

Myndigheten fyller i

Anmälan är korrekt ifylld	Om tilläggsinformation har betts	Ombedd tilläggsinformation har erhållits
☐ ja ☐ nej _____/_____ 20 _____ Tjänsteinnehavarens underskrift	_____/_____ 20 _____ Tjänsteinnehavarens underskrift	_____/_____ 20 _____ Tjänsteinnehavarens underskrift

Preliminär riskbedömning har gjorts _____/_____ 20_____ i enlighet med det riksomfattande livsmedelsprogrammet.

Ett intyg över att anmälan behandlats har sänts till företagaren
_____/_____ 20 _____

Informationen om livsmedelslokalen eller de väsentliga ändringarna som skett i den har sparats i tillsynsobjektsdatabasen.
_____/_____ 20 _____

Anmälan lämnas in under adressen:

Lundo kommun
Miljöhälsovård
Karjatie 3
21240 Lundo

E-post: ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi

Eller till den lokala hälsoinspektören enligt följande adresser:

Pargas filial:

Lundo miljöhälsovårdstjänster
Strandvägen 30
21600 Pargas

Kimitoöns filial:

Lundo miljöhälsovårdstjänster
Brusabyvägen 2
25700 Kimito

Postadress	Besöksadress	Fax	E-post
PB 24 21421 Lundo	Karjatie 3 21420 Lundo	02-4873 3453	ymparistoterveydenhuolto@lieto.fi fornamn.efternamn@lieto.fi

MODELLEXEMPEL PÅ EGENKONTROLLEN

Denna anvisning med modellfrågor är till hjälp vid uppgörande av egenkontrollen i en anmäld livsmedelslokal (ett slaktskjul). I oklara situationer är det bäst att vända sig till livsmedelstillsynen i den egna kommunen.

Egenkontrollen är det riskhanteringssystem för var och en företagares egen verksamhet, med vilken företagaren beskriver livsmedelssäkerhetsriskerna som hänför sig till verksamheten och hur han hanterar dessa i sin verksamhet. I planen för egenkontroll ingår också ofta praktiska arbetsbeskrivningar om till exempel renhållningen och utbildningen av personalen.

I egenkontrollen ingår följande:

1) Slaktskjulets verksamhet och produkter
Vad hanterar och styckar man i slaktskjulet (djurart(er))?
Hur omfattande är verksamheten (såld mängd/djurart per år, säljkanaler och säljområde)? Säljs köttet färskt eller fryst och hur är det förpackat?

2) Köttets hanteringsprocess
Djuret kommer oflått till slaktskjulet. Hur går flåningen till och i vilken lokal? Efter flåningen nedkyls slaktkroppen och möras köttet. Det är viktigt att följa upp och anteckna temperaturerna under nedkylningen och mörningen. Efter mörningen styckas och förpackas köttet.

Berätta hur köttet styckas och förpackas så att god hygien iakttas. Om köttet sälj färskt, följs temperaturen i kyllagret (högst 6 °C) upp och antecknas. Om köttet fryses eller djupfryses, följs temperaturen i frysen (-18 °C eller kallare) upp och antecknas.

Transporten av köttet till kunden: hur försäkrar man sig om att kylkedjan är obruten, jfr temperaturhanteringen? Hur ser man till att bilen och transportlådorna är rena? Hurdana transportlådor används? Hur långa är transportsträckorna? osv.

3)Renhållningen och avfallshanteringen
Berätta vad som städas (golven, kylrummen, arbetsbänkarna osv.), hur ofta, med vilka redskap och tvättmedel? Var förvaras städredskapen? Det är särskilt viktigt att beskriva städningsåtgärderna som bevisar tidsmässigt åtskiljande av verksamheterna ifall köttet styckas och förpackas i samma lokal där djuret flås.

Hur sorteras avfallet (papper, metall, glas, bioavfall)? Hur ofta töms avfallskärlen och vem tömmer dem? Var förvaras avfallskärlen? Hur hanteras avfall av animaliskt ursprung?

4) Underhållet av lokaler och utrustning
Hur ser man till att lokalerna och utrustningen hålls i skick? Beskrivning av underhållsåtgärderna.

5) Bekämpningen av skadedjur
Hur förhindrar man att skadedjur (såsom gnagare, flugor) kommer in i livsmedelslokalen? Hur ofta kontrolleras, töms och underhålls fällorna?

6) Vägledningen och hygienen
Hur vägleds jägarna att iaktta god livsmedelshygien i enlighet med egenkontrollen? Vem bär ansvaret och hur ordnas utbildningen i praktiken?

7) Personalens hygienkompetens
Kompetenskraven efter sammanlagt 3 månader arbetsdagar. Ett hygienpass krävs av alla som hanterar oförpackat kött från vilt eller alternativt genomgår varje hanterare utbildning av jägare i hälsa och hygien.

8) Personalens hälsotillstånd
(personerna som hanterar lättförskämda oförpackade livsmedel) Personer som hanterar kött får inte delta i arbeten då de är sjuka.

9) Spårbarheten och återkallelserna
Kvittona på avsända köttpartier som sålts till den lokala detaljhandeln sparas. Kvittona ska sparas i minst ett års tid.

Hur gör man i situationer då en produkt ska återkallas? Företagaren är skyldig att ta bort livsmedlet från marknaden (återkallelse), såsom från de restauranger, till vilka kött har levererats. Om återkallelsen ska lämnas en anmälan till livsmedelstillsynsmyndigheterna (kommunen och Livsmedelsverket). Vid behov ska konsumenterna informeras om felet i produkten och om orsaken till återkallelsen och om hur produkterna kan returneras (till exempel till inköpsstället).

På Livsmedelsverkets webbplats finns en tillbakadragningsblankett och ifyllningsanvisning.

10) Temperaturhanteringen
Temperaturkraven på lättförskämda livsmedel som ska förvaras kallt och de tillåtna avvikelserna. Hur försäkrar man sig om att köttet hålls tillräckligt kallt (mätning av temperaturerna)?
Hur sker uppföljningen och bokföringen av temperaturhanteringen?
Vilka korrigerande åtgärder vidtas, om temperaturen blir för hög?

11) Produkternas mikrobiologiska och kemiska säkerhet
Vilka prov ska tas och hur ofta? Ytrenhetsprov kan tas till exempel med hjälp av Hygicult. Det är bra att ta ytrenhetsprov av arbetsytor och redskap med regelbundna intervaller efter tvätt. Så försäkrar man sig om att till exempel tvättåtgärderna är tillräckliga.

12) Märkningarna på förpackningen
Hurdana märkningar ska produkterna vara försedda med? Säljförpackningarna till kött från vilt ska vara försedda med märkningar. Märkningar ska finnas på såväl konsument- som detaljhandelsförpackningar. Färskt kött kan säljas i lösvikt och anses då vara emballerat.
Av märkningarna på förpackningen ska framgå:

- djurarten
- nettovikten
- hållbarhetstiden
- förvaringsanvisning (temperaturen)
- vid behov omnämnandet fryst/djupfryst produkt
- företagarens kontaktuppgifter

13) Främmande föremål
Hur förhindrar man att främmande föremål hamnar i produkterna?

14) Hanteringen av hushållsvattnets kvalitet
Används vatten från ett vattenverk eller från en egen brunn? Hur kontrolleras kvaliteten på hushållsvattnet (sensorisk bedömning och mikrobiologiska analyser)?

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 FÄRSKT VILT TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN

Säljare:

Jägarens eller jaktsällskapets namn Stor-Pellinge skärgårds jaktförening……

Den anmälda livsmedelslokalens adress ……

Postnummer …… Postanstalt …….....…… ……...

Mottagare

Livsmedelslokalens namn …Restaurang XX…… ……..

Adress ..... ……..

Postnummer …… Postanstalt …….....…… ……...

Information om viltet och fångstplatsen

Viltets djurart(er) ..hjortar, rådjur……

Mängd ... ..hjortar 10 kg och rådjur 8 kg

Fångstdatum … hjortar 10.10.19 och rådjur 13.10.19

Fångstdatum … hjortar 11.10.19 och rådjur 14.10.19

Fångstort Stor-Pellinge skärgårds jaktförenings jaktområde …….

Leveransdatum ……..

Säljarens underskrift ……

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 INFRYST VILT TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN

Säljare:

Jägarens eller jaktsällskapets namn Stor-Pellinge skärgårds jaktförening……

Den anmälda livsmedelslokalens adress ……

Postnummer …… Postanstalt …….. ……..

Mottagare

Livsmedelslokalens namn …Restaurang XX…… ……..

Adress ..... ……..

Postnummer …… Postanstalt …….. ……..

Information om viltet och fångstplatsen

Viltets djurart(er) ..hjortar, rådjur……

Mängd ... ..hjortar 10 kg och rådjur 8 kg

Infrystningdatum … hjortar 17.10.19

Infrystnings datum … rådjur 18.10.19……..

Fångstort Stor-Pellinge skärgårds jaktförenings jaktområde …….

Leveransdatum ……..

Säljarens underskrift ……

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 DJUPFRYST VILT TILL DEN LOKALA DETALJHANDELN

Säljare:

Jägarens eller jaktsällskapets namn Stor-Pellinge skärgårds jaktförening……

Den anmälda livsmedelslokalens adress ……

Postnummer …… Postanstalt …….....…… ……...

Mottagare

Livsmedelslokalens namn …Restaurang XX…… ……..

Adress ..... ……..

Postnummer …… Postanstalt …….....…… ……...

Information om viltet och fångstplatsen

Viltets djurart(er) ..hjortar, rådjur……

Mängd ... ..hjortar 10 kg och rådjur 8 kg

Djupfrystningdatum … hjortar 17.10.19

Djupfrystningdatum … rådjur 18.10.19……..

Fångstort Stor-Pellinge skärgårds jaktförenings jaktområde …….

Leveransdatum ……..

Säljarens underskrift ……