



# **BRANSCHRIKTLINJER**

**FÖR EU-GODKÄNDA  
VILTHANTERINGSANLÄGGNINGAR**

# Innehåll

Inledning .....	3
Egna kontroller och HACCP .....	5
Definitioner i VHA .....	7
Djurslag i VHA .....	10
Lokaler .....	11
Utbildning .....	12
Personlig hygien .....	13
Vatten .....	14
Temperaturkontroll.....	15
Rengöring .....	17
Avfall och biprodukter .....	20
Skadedjurskontroll.....	21
Utrustning och emballage.....	22
Specifika utrymmen och funktioner .....	23
Övriga stödutrymmen.....	26
Underhåll av lokaler, inredning och utrustning .....	27
HACCP Vilthanteringsanläggning .....	29
Viltet innan VHA.....	32
Hantering vid Vilthanteringsanläggningen .....	35
Styckning och vidare hantering.....	39
Paketering .....	40
System för spårbarhet och märkning.....	41
Återtag av vilt vid VHA.....	44
Relevant lagstiftning och andra dokument.....	45
Bilaga 1 Exempel på rengöringsinstruktion .....	46
Bilaga 2 Exempel Rengöringskontroll .....	47
Bilaga 3 Exempel flödesscheman.....	48
Bilaga 4 Förslag till HACCP för Vildsvin.....	50
Bilaga 5 Temperaturkontroller.....	54
Bilaga 6 Skadedjurskontroll.....	55
Bilaga 7 Åtgärder – underhåll.....	56
Bilaga 8 Rutin för återkallelse .....	57

# Inledning

Detta dokument är framtaget som ett praktiskt stöd för verksamheter som driver eller planerar att driva en vilthanteringsanläggning. Syftet är att beskriva rutiner och arbets sätt som säkerställer en hygienisk, effektiv och spårbar hantering av frilevande vilt, från mottagning till färdig produkt.

Branschriktlinjen är avsedd att ge vägledning för en säker livsmedelshantering och kan användas både vid nystart, ombyggnation och i den dagliga driften av en anläggning.

För att viltkött ska kunna säljas i större omfattning och distribueras inom hela EU, krävs att det passerar en vilthanteringsanläggning. Här genomför Livsmedelsverkets kontrollpersonal veterinärbesiktning, och endast godkänt vilt får lämna anläggningen vidare ut på marknaden. Vilthanteringsanläggningarna är därmed en central länk i kedjan från jägare till konsument.

Ansvar för säkra livsmedel ligger hos oss i branschen och det yttersta ansvaret ligger hos företagaren själv. Det innebär att vi behöver ha rätt kunskaper, följa utvecklingen och kontinuerligt arbeta för förbättringar.

Ett välskjutet vilt är en grundförutsättning för hög kvalitet, men det är genom yrkesskicklighet, redlighet och egenkontroll som konsumenten kan garanteras ett säkert livsmedel.

Detta dokument fungerar både som ett internt verktyg för den egna verksamheten och som ett underlag i dialogen med kontrollmyndigheter. Genom att tydligt beskriva rutiner och system för egenkontroll visar vi att vi tar ansvar för hela kedjan, från skog till bord.

## Om Svenskt Viltkött

Svenskt Viltkött Ekonomisk Förening bildades 2011 på initiativ av Viltmatprojektet tillsammans med vilthanteringsanläggningar, LRF, Yrkesjägarföreningen och Livsmedelsverket. Syftet var att enas kring gemensamma branschriktlinjer för att underlätta uppstart av nya anläggningar och skapa en tydligare dialog med kontrollmyndigheterna.

Riktlinjerna har sedan dess fungerat som stöd för branschen och bidragit till ökad kunskap, högre kvalitet och utveckling i förädlingsleden.

Uppdateringen av riktlinjerna genomfördes 2025 av representanterna Anders Bergback och Karl Bertil Johansson från Svenskt Viltkött och Eldrimner.

Dessa uppdaterade branschriktlinjer har utarbetats i samråd med Livsmedelsverket 20260121 och kommer att uppdateras vart tredje år eller vid behov.

Vi välkomnar synpunkter, idéer och önskemål från både livsmedelsföretagare och kontrollmyndigheter. Dessa kan skickas till [info@eldrimner.com](mailto:info@eldrimner.com) och används som underlag vid framtida revideringar.

## Syfte med branschriktlinjerna

Branschriktlinjerna är branschens egna tolkningar och vägledningar för hur företag kan arbeta för att uppfylla målen om säkra och redliga livsmedel.

### De är framtagna för:

- Vilthanteringsanläggningar med godkänd mottagning och hantering av vilt
- Anläggningar som bedriver styckning i större eller mindre omfattning

### Riktlinjerna syftar till att:

- Ge en sammanfattande bild av gällande lagstiftning,
- Ge råd och stöd till både nya och befintliga aktörer,
- Ge vägledning i hur faror och risker kan förebyggas,
- Ge praktiska tips för egenkontroll och dokumentation,
- Bidra till en gemensam standard för branschen.

Att producera livsmedel från vilt innebär ett stort ansvar. Branschen bär ansvaret för att ha tillräckliga kunskaper, följa utvecklingen och arbeta aktivt för säkra rutiner.

### Viltet kan nå konsumenten på flera sätt:

- Jägaren konsumerar viltet i sitt eget hushåll.
- Jägaren säljer eller ger bort en mindre mängd direkt till konsument.
- Jägaren levererar en mindre mängd till en detaljhandelsanläggning (DHA), t.ex. restaurang eller butik, som säljer direkt till konsument.
- För större omfattning och handel inom hela EU krävs att viltet går via en EU-godkänd vilthanteringsanläggning (VHA), där officiell veterinär (OV) eller officiell assistent (OA) utför veterinärbesiktning.

Vilthanteringsanläggningarna är därför en avgörande länk mellan jägare och konsument. Här kontrolleras kött från frilevande vilt innan det kan säljas vidare inom hela EU.

Där riktlinjerna använder ordet **ska** gäller lagkrav eller det som branschen rekommenderar som lägstanivå. Lagkravet kan variera beroende på företagets storlek och antal anställda.

# Egna kontroller och HACCP

## Företagets egen kontroll och ansvar

Livsmedelsföretagare ska ha en lämplig livsmedelssäkerhetskultur.<sup>1</sup> Det innebär att hela företaget, både ledning och eventuellt anställda, är engagerade i att producera säkra livsmedel, har kunskap om risker och hygien, kommunicerar öppet och har tillräckliga resurser för säker hantering.

Som livsmedelsföretagare är det alltid företagaren som har ansvaret för att kraven i livsmedelslagstiftningen följs, att maten är säker och rätt märkt. Livsmedel får aldrig släppas ut på marknaden om de kan vara skadliga för hälsan.

Genom företagets egen kontroll, kan du försäkra dig om att produktionen och produkterna är säkra och att märkningen stämmer. Detta innebär att du gör egna kontroller och mätningar för att säkerställa att rutiner följs och att både lagstiftningens och dina egna kvalitetskrav uppfylls. Dokumentation med kontroller och styrpunkter är av stor betydelse för att kunna visa detta för myndigheter och andra intressenter.

Som företagare ansvarar du för att den egna kontrollen är relevant för din verksamhet och att den uppnår en nivå som gör att produkterna är säkra. Du kan även välja att ha en högre säkerhetsnivå, till exempel genom lägre förvaringstemperaturer än vad lagen kräver. Även om externa aktörer anlitas, till exempel för skadedjurskontroll, har du som livsmedelsföretagare alltid det yttersta ansvaret för att brister åtgärdas och att kontrollen fungerar.

## Grundförutsättningar, GHP och GMP

I dessa branschriktlinjer beskrivs vad som avses med god hygienpraxis (GHP) och god tillverkningssed (GMP), som tillsammans utgör grundförutsättningarna i ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet. Grundförutsättningarna omfattar de rutiner och förhållanden som krävs för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav och för att förebygga eller minimera faror i produktion och hantering av livsmedel.

Exempel på grundförutsättningar är lämpliga lokaler och utrustning, tillgång till dricksvatten, personlig hygien, rengöring, god slakthygien, avfallshantering och skadedjurkontroll, dessa kallas även för kontrollpunkter (CP). När dessa rutiner fungerar väl, skapas förutsättningar för att tillämpa HACCP-baserade förfaranden på ett effektivt sätt.

En god praxis för varje grundförutsättning bör beskriva vilket resultat som ska uppnås, hur det uppnås, hur det kontrolleras samt hur man visar kontrollmyndigheten att eventuella brister upptäcks och åtgärdas.

De följande kapitlen beskriver vilka åtgärder som krävs vid en vilthanteringsanläggning för att uppfylla lagstiftningens hygienkrav, bland annat rengöring av lokaler och utrustning, skadedjursbekämpning och avfallshantering.

---

<sup>1</sup> Förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien och förordning (EG) 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

## Kapitlen omfattar grundförutsättningarna:

- Lokaler och underhåll
- Utbildning
- Personlig hygien
- Vatten
- Temperaturkontroll
- Rengöring
- Avfall och biprodukter
- Skadedjurskontroll
- Spårbarhet och märkning

## Dokumentation

Det finns inget generellt krav på skriftlig dokumentation av grundförutsättningar, men det kan vara en fördel att ha rutiner och protokoll nedskrivna, särskilt om man har anställd personal. Skriftliga instruktioner underlättar utbildning, ger enhetlig information och gör det enkelt att repetera vid behov.

## HACCP-principerna

Alla livsmedelsföretagare som driver vilthanteringsanläggningar ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden som bygger på HACCP-principerna.<sup>2</sup>

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) är en systematisk arbetsmetod som används för att identifiera, bedöma och kontrollera de faror som kan påverka livsmedelssäkerheten. Syftet är att säkerställa att dessa faror förebyggs, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå så att livsmedlen är säkra för konsumenten.

## Faroanalys

Arbetet med HACCP inleds med en faroanalys. Alla steg i hanteringen av vilt, från mottagning av djur till färdig produkt, går igenom systematiskt. Mer om HACCP finns under avsnittet HACCP Vilthanteringsanläggning och en sammanställning av föreslagna kontrollpunkter finns i Bilaga 4.

I varje steg bedöms om det finns en fara, och hur allvarlig en fara kan vara för människors hälsa, och sannolikheten att den uppstår med hänsyn till korrekt tillämpade grundförutsättningar.

Farorna kan delas in i följande kategorier:

- **Mikrobiologiska** (t.ex. bakterier, virus, parasiter, prioner)
- **Kemiska** (t.ex. rester av rengöringsmedel eller läkemedel, tungmetaller (bl.a. bly), radioaktiva ämnen så som Cesium)
- **Fysikaliska** (t.ex. ammunitionsrester (bly), hagel (bly), glas mm)

Vid Vilthanteringsanläggningar är den främsta faran kemisk/fysikalisk, d.v.s ammunitionsrester (bly) och det hanteras genom skottrensning. Det är därför viktigt att verksamheten har rutiner för skottrensning. Lokalt förekommer även risk för cesium i vildsvin.<sup>3 4</sup>

Ett flödesschema och processschema (exempel bilaga 3) över verksamheten är ett bra stöd för att identifiera faror i varje steg.

<sup>2</sup> Förordning (EG) nr 852/2004 artikel 5

<sup>3</sup> [Cesium-137 i vildsvinskött - Strålsäkerhetsmyndigheten](#)

<sup>4</sup> [Halt av cesium-137 i vildsvin](#)

## Kritiska styrpunkter (CCP)

När farorna har identifierats ska man fastställa vilka moment som är kritiska styrpunkter, det vill säga steg där kontrollen är avgörande för att säkerställa livsmedelssäkerheten. (bilaga 4)

- För alla kritiska styrpunkter ska ett kritiskt gränsvärde fastställas.
- Alla kritiska styrpunkter ska övervakas.
- Det ska finnas åtgärdsplaner som beskriver hur avvikelser ska hanteras (korrigerande åtgärder)

## Dokumentation och uppföljning - HACCP

Det ska finnas rutiner för verifiering av HACCP-förfarandena, alltså en regelbunden kontroll av att systemet följs och fungerar tillfredställande.

Dokumentationen är en viktig del i ett väl fungerande HACCP-system och lagstiftningen är tydlig med att dokumentation och journalföring krävs när det gäller övervakning av kritiska styrpunkter, inklusive korrigerande åtgärder och verifiering.

Dokument ska arkiveras så att det när som helst går att visa att övervakningen av en kritisk styrpunkt fungerat tillfredställande. Företagaren ansvarar för att dokumentation som beskriver tillvägagångssätten enligt HACCP-principerna alltid är aktuell.

Dokumentation och journaler ska sparas under lämplig tid. Översyn av HACCP-planen ska göras regelbundet, en gång per år kan vara lämpligt, och alltid när förändringar i produktionsprocessen gjorts.

Kraven på skriftlig dokumentation har viss flexibilitet och beror på företagets storlek och art och i vissa fall kan t.ex. muntliga instruktioner för övervakning godtas. I dessa riktlinjer utgår vi från större anläggningar.

Praktiska rutiner för avvikelserapportering bör utarbetas. Rapportering av avvikelser ska vara enkel, underlättas och uppmuntras.

## Definitioner i VHA

### **Animaliska biprodukter (ABP)**

Hela kroppar eller delar av kroppar från djur, produkter av animaliskt ursprung eller andra produkter som fås från djur och som inte är avsedda som livsmedel.<sup>5</sup>

### **Dricksvattenanläggning**

En av kommunen registrerad anläggning som omfattar vattenverk och distributionsanläggning. Verksamheten inkluderar uppföring, beredning eller liknande hantering av dricksvatten samt tillhörande reservoarer. Rörledningar, pumpar, reservoarer och liknande utrustning för distribution ingår.<sup>6</sup>

<sup>5</sup> Förordning (EG) 1069/2009, artikel 3

<sup>6</sup> SLVFS 2022:12

## **Detaljhandelsanläggning (DHA)<sup>7</sup>**

En av kommunen registrerad anläggning som säljer direkt till konsument eller lokalt till en annan DHA. Styckning och annan förädling (t.ex. malning, tillverkning av köttprodukter) får ingå i registreringen, under förutsättning att försäljningen sker direkt till konsument eller lokalt, marginellt och begränsat till en annan DHA. Vildsvin får endast säljas direkt till slutkonsument.

Tre kriterier måste vara uppfyllda:

- **Lokal karaktär:** leveranser inom hemkommunen och angränsande kommuner.
- **Marginellt:** högst 500 kg per produktionsvecka.
- **Begränsat:** begränsat sortiment och/eller antal mottagare.

## **Fara/Risk**

Ett mikrobiellt, kemiskt eller fysikaliskt ämne eller tillstånd som kan ha skadlig hälsoeffekt.

## **Faroanalys**

Insamling och utvärdering av information om faror som identifierats i råvaror och andra ingredienser, i miljön, i processen eller i livsmedlet, och förhållanden som leder till att de förekommer, för att avgöra om det rör sig om betydande faror eller inte.

## **Förebyggande åtgärd**

En aktivitet eller handling som förhindrar, undanröjer eller minskar en fara för livsmedelssäkerheten till en acceptabel nivå.

## **God hygienpraxis (GHP)**

Rutiner som livsmedelsföretagaren infört för att tillverka säkra livsmedel och säkerställa redlighet. GHP är en förutsättning för fungerande GMP.

## **God tillverkningssed (GMP, Good Manufacturing Practice)**

Grundprinciper, processer och åtgärder som behövs för att skapa en miljö som möjliggör produktion av livsmedel med acceptabel kvalitet.

## **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

Ett system som ingår i företagets egenkontroll. Identifierar, bedömer och styr risker som är betydelsefulla för livsmedelssäkerheten. Innefattar rutiner och åtgärder för att kunna tillverka säkra livsmedel.

## **Jägarens egna leveranser**

Leveranser av små mängder vilt eller viltkött direkt från jägare. Definitionen av mängder framgår av [Livsmedelsverkets vägledning](#).<sup>8</sup> Jägaren får leverera direkt över hela landet, dock inte vildsvin som får säljas i det län och angränsande län där vildsvinets fällts eller där jägaren är bosatt.

## **Kritiskt gränsvärde**

Ett gränsvärde som skiljer acceptabelt från oacceptabelt vid en kritisk kontrollpunkt (CCP).

## **Grundförutsättning**

Förebyggande rutiner och villkor som omfattar all god hygienpraxis samt andra rutiner och förfaranden, t.ex. utbildning och spårbarhet, som skapar de grundläggande miljö- och driftsförhållanden som utgör grunden för genomförandet av HACCP-baserade förfaranden.

## **Korrigerande åtgärd**

Åtgärder som vidtas när övervakning visar avvikelser kopplad till CCP eller kontrollpunkt CP.

<sup>7</sup> Förordning (EG) 178/2002 artikel 3-7

<sup>8</sup> LIVSFS 2005:20, LIVSFS 2024:6

## **Kritisk styrpunkt (CCP)**

Ett steg i produktionen som kan kontrolleras och som är avgörande för att förebygga, eliminera eller reducera en fara till en acceptabel nivå.

## **Veterinärbesiktning**

Besiktning efter slakt utförd av Livsmedelsverkets kontrollpersonal. Resultatet kan vara godkänd (kontrollstämplad), lokalt otjänlig (LO) innebär att delar av slaktkroppen inte förklaras tjänlig som livsmedel eller totalt otjänlig (TO) betyder att hela slaktkroppen inklusive organ inte är tjänlig som livsmedel.

## **Primärproduktion**

Produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning, uppfödning av livsmedelsproducerande djur före slakt samt jakt, fiske och insamling av vilda produkter.

## **Redlighet**

Att aktivt undvika vilseledande eller bedrägliga förfaranden. Märkning och information får inte på ett avgörande sätt kunna vilseleda konsumenten.

## **Småvilt**

Frilevande fågel och hardjur som lever i fritt tillstånd.<sup>9</sup> Med hardjur menas kaniner, harar och gnagare (t.ex. bäver).<sup>10</sup>

## **Storvilt**

Allt frilevande klövvilt som älg, kronhjort, dovhjort, rådjur (i jaktlagstiftningen småvilt), mufflon, vildsvin samt björn. Här ingår även andra arter som inte omfattas av definitionen småvilt (t.ex. grävling).<sup>11</sup>

## **Styckningsanläggning**

En av Livsmedelsverket godkänd anläggning för styckning av kött. Malning ingår inte.

## **Tb-kontroll**

Undersökning av tuberkulosförekomst hos slaktad hjort, mufflon, vildsvin eller älg som hållits i hägn. Besiktningen kan ske i hägnet eller vid en VHA i samband med veterinärbesiktning. Jordbruksverket ansvarar för reglerna kring övervakningen av tuberkulos hos hägnade djur.<sup>12</sup>

Person utsedd av Jordbruksverket för att undersöka tuberkulosförekomst hos slaktad hjort, mufflon, vildsvin eller älg i hägn.<sup>13</sup>

Endast i undantagsfall kan OV/OA göra denna kontroll MEN då måste hela mag-tarmpaketet och skalle med in till VHA för att denna kontroll ska kunna utföras. Kontrollen görs då i syfte att kunna godkänna slaktkroppen, men kan inte tillgodoräknas som en Tb-kontroll av hägnet.

## **Uppsamlingscentral**

En anläggning där vilt samlas innan transport till en vilthanteringsanläggning. Om de tar emot vilt direkt från jägare tillhör de primärproduktionen och registreras samt kontrolleras av Länsstyrelsen. Om de även tar emot vilt från en annan uppsamlingscentral ska de godkännas av Livsmedelsverket. *Läs mer i [Livsmedelsverkets vägledning Uppsamlingscentraler för vilt på Kontrollwiki](#).*

<sup>9</sup> Förordning (EG 853/2004, bilaga I, punkt 1.4 och 1.7

<sup>10</sup> Förordning (EG) 853/2004, bilaga I, punkt 1.4 och 1.7

<sup>11</sup> Förordning (EG 853/2004, bilaga I, punkt 1.8

<sup>12</sup> SJVFS 2012:25

<sup>13</sup> SJVFS 2012:25

## Officiellt intyg

Vid handel med oflått storvilt från en annan medlemsstat inom EU/EES ska ett hälsointyg följa med det nedlagda viltet, för att det ska kunna tas emot på VHA.<sup>14</sup> Vissa undantag finns.

## Validering

Säkerställande genom dokumentation att HACCP-planens delar fungerar och att planen är ändamålsenlig, dvs. leder till säkra livsmedel om den följs.

## Verifiering

Metoder, tester och utvärderingar som används utöver övervakningsrutinerna för att visa att HACCP-systemet och hanteringen av grundförutsättningarna fungerar som planerat.

## Vilthanteringsanläggning (VHA)

En av Livsmedelsverket godkänd anläggning för uppslaktning, klyvning och delning av slaktkroppar av frilevande vilt (upp till sex delar), inslagning/emballering samt nedkylning av slaktkroppar och slaktbiprodukter.

## Viltundersökare

En viltundersökare kan undersöka det frilevande viltet innan det kommer till VHA. Personen ska ha gått en viltundersökarutbildning som ger tillräckliga kunskaper i viltpatologi, i produktion och hantering av frilevande vilt och kött från frilevande vilt. Utbildningen anordnas av jägarorganisationer och andra fristående aktörer och är granskad av Livsmedelsverket.<sup>15</sup>

Varje viltundersökare ska fylla i blanketter ”intyg och underrättelse” som ska följa med inleverans till VHA.<sup>16</sup>

## Viltundersökare för vildsvin

En utbildad viltundersökare som genomgått särskild utbildning för försäljning av små mängder vildsvin och/eller kött av vildsvin.<sup>17</sup> Efter utbildning, som ska vara granskad och godkänd av Livsmedelsverket, får personen sälja högst 10 oflådda vildsvin och kött från högst 10 vildsvin per år direkt till konsument. Personen ska även ha gjort anmälan om försäljning hos länsstyrelsen.

[Vildsvinsutbildning för jägare som vill sälja direkt till konsument](#)

## Övervakning/funktionskontroll

Planerade observationer eller mätningar av parametrar för att bedöma om en CCP eller grundförutsättning är under kontroll. Resultaten ska journalföras och kunna användas vid verifiering.

# Djurslag i VHA

I vilthanteringsanläggningar får allt frilevande vilt som jagas i Sverige hanteras. Djuren ska vara nedlagda i samband med jakt och levereras till VHA med päls eller fjäderdräkt kvar. En VHA ska ansöka om godkännande för de djurslag som den vill ta emot. Det är inte tillåtet att ta emot andra djurslag än de som godkänts för verksamheten.

**Frilevande vilt** är vilda hov- och klövdjur samt hardjur, landlevande däggdjur samt frilevande vild fågel som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel.

<sup>14</sup> Förordning (EG) 853/2004 bilaga III, avsnitt IV, kapitel II punkt 8 b

<sup>15</sup> Förordning (EG) 853/2004, bilaga III, kapitel I, avsnitt IV

<sup>16</sup> [LIVS 310 Intyg och underrättelse](#)

<sup>17</sup> SLVFS 2024:6

**Hägnat vilt** kan också hanteras i en vilthanteringsanläggning då det handlar om landlevande däggdjur som lever fritt i hägn. De betraktas som frilevande vilt om djurslaget finns eller har funnits vilt i den svenska faunan, till exempel kronhjort, dovhjort, vildsvin, mufflonfår och visent. Hägnet är godkänt av länsstyrelsen. Storleken på hägnet och biotopen i hägnet är anpassade till djuren så att de inte har brist på föda under vegetationsperioden: Djuren jagas enligt de jaktmetoder som uppfyller kraven i jaktlagen, jaktförordningen och Naturvårdsverkets föreskrifter och allmänna råd om jakt och statens vilt.

**Björn och andra djurarter som kan bära på trikiner**, vildsvin undantaget, måste alltid hanteras i vilthanteringsanläggning. Dessa djur får inte säljas eller överlåtas till en annan konsument än jägaren själv, utan att de har godkänts och stämplats i officiell veterinärbesiktning.

**Korsningar mellan tamgris och vildsvin** som hålls i hägn betraktas som tamdjur och får inte hanteras i VHA utan ska slaktas vid godkänt slakteri.

**Tamboskap** får tas in ifall vilthanteringsanläggningen även är godkänt som slakteri som får utföra slakt på gård. Djuren bedövas och avblodas i så fall på den gård de kommer ifrån. För mer information se [Livsmedelsverket/slakt-på-gård](#) eller kontakta Eldrimner.

Ska tamboskap däremot bedövas och avblodas på vilthanteringsanläggningen, så krävs det i de flesta fall ett mottagningsstall också, för att kunna uppfylla kraven för ett godkännande som tamboskaps-slakteri. Kontakta Livsmedelsverket för närmare information.

## Lokaler

### Allmänna lokalkrav<sup>18</sup>

Livsmedelslokaler ska vara täta, släta och lätta att rengöra. Vid planering eller uppförande av livsmedelslokaler är det viktigt att tänka på hygienisk design. Toaletter och handtvättställen ska finnas i lämpligt antal och vara placerade så att de enkelt kan användas av personalen. Detsamma gäller omklädningsrum. Ventilationen ska vara god, särskilt i sanitära utrymmen. Belysningen ska vara tillräcklig för att både personal och kontrollpersonal ska kunna arbeta på ett säkert sätt.

Avlopp ska vara anpassade för sitt ändamål och konstruerade så att risken för kontaminering undviks. Vatten får inte rinna från en förorenad till en ren yta.

All utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska kunna rengöras effektivt och, vid behov, desinficeras. Utrustningens material och konstruktion bör väljas för att underlätta underhåll och rengöring.

### Rena och orena arbetsmoment

Arbetet i anläggningen behöver delas upp i rena och orena arbetsmoment eller zoner. Det är tillåtet att gå från rent moment till orent moment men inte från orent till rent utan tvätta händer, och i vissa fall byta kläder.

**Orena moment** är exempelvis mottagning och avhudning.

**Rena moment** är exempelvis putsning av avhudad slaktkropp, rensning av obesiktat helfall, förvaring av besiktade helfall, styckning, packning, lagring av färdiga produkter.

<sup>18</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II

Vissa verksamheter har mindre ytor där separata utrymmen för varje moment inte är möjliga. Då måste man ha bra rutiner och god hygien för att hantera alla moment på en liten yta, både orena och rena moment. Varje företagare behöver se över hur flöden blir säkra i sin verksamhet.

## Flödes- och processbeskrivningar (bilaga 3)

Ritningar över lokalen, processschema och flödesschema ska tillsammans ge en tydlig och överskådlig bild av anläggningens processteg samt flöden för djurkroppar, organ och avfall. Av ritningarna ska även framgå hur personalutrymmen och hygienbarriärer är placerade, för att säkerställa ett hygieniskt och funktionellt arbetsflöde.

### Vanliga steg på hygieniskt flöde från mottagning till utlastning kan vara:

- Mottagningsutrymme och avhudningsrum
- Kylrum
- Skottrensning
- Veterinärbesiktning
- Kylrum
- Styckningsrum och Packningsrum
- Leveranskyl/frys
- Organkyl
- Hud och avfallsrum
- Övriga stödfunktioner (kontor, matsal, omklädning, maskinrum, mm.)

## Utbildning

Alla anställda måste ha en ändamålsenlig utbildning för att klara arbetets rutiner och arbetsuppgifter.<sup>19</sup> Förutom de grundläggande yrkeskunskaperna är det avgörande att personalen känner till hygienreglerna och förstår vilka konsekvenser bristande hygien kan få.

Personalen ska också ha grundläggande kunskap om de krav som livsmedelslagstiftningen ställer för att undvika risker för konsumenten. Att utbildningen genomförs regelbundet är företagets ansvar. De som ansvarar för utveckling och underhåll av rutiner och riktlinjer i företaget ska ha tillräcklig utbildning i tillämpningen av HACCP-principerna och HACCP-baserade tillvägagångssätt.

## Hygienutbildning

En grundläggande hygienutbildning bör hållas minst en gång per år.

### Utbildningen bör innehålla följande punkter:

- Mikrobiologiska hälsorisker vid hantering av kött
- Risker från blyammunition
- Hygieniska arbetsmetoder
- Matförgiftningar
- Personlig hygien
- Rengöring
- Företagets egenkontroll
- Livsmedelslagstiftning

<sup>19</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel XII

## Utbildning i HACCP och HACCP-baserat tillvägagångssätt

All personal som är ansvarig för att ta fram företagets HACCP-plan ska genomgå utbildning i HACCP. Utbildningen ska ge tillräckliga kunskaper för att kunna utforma flödesscheman, genomföra risk- och faroanalys samt identifiera och definiera kritiska punkter i produktionsprocessen. Personen ska också ha förståelse för och grundläggande kunskap om hela produktionskedjan.

## Personlig hygien

En tydlig rutin för personalens hygien är en grundförutsättning i livsmedelshanteringen.<sup>20</sup> Syftet är att minimera risker för överföring av mikroorganismer, främmande föremål och andra faror från person till livsmedel.

Lagstiftningen anger att alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska iaktta god personlig hygien och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

Personer med sjukdom eller symtom som kan överföras via livsmedel, exempelvis infekterade sår eller diarré, får inte delta i arbetet med oförpackade livsmedel så länge smittrisk finns. Den som misstänker eller känner till att hen bär på en smitta ska omedelbart meddela livsmedelsföretagaren. Företagaren har ansvar för att policyn följs och att ingen med smittrisk arbetar med livsmedel.

Regelbunden handtvätt är en självklarhet. Smycken ska tas av under arbetet, och användning av snus får endast ske så att ingen risk för livsmedelssäkerheten uppstår.

### Exempel:

Företaget kan, vid misstanke om smitta, kräva att en läkarundersökning eller provtagning efter utlandsresor görs. Först då läkare kan intyga att ingen risk för smitta finns kan medarbetaren komma tillbaka till arbete med oförpackade livsmedel.

Personalen måste känna till de hygienregler som gäller. Det är bra om dessa går igenom muntligt och att de finns på papper. Informationen bör vara lättillgänglig för all personal.

## Arbetskläder

Vid arbete med livsmedel ska följande utrustning alltid finnas:

Lätttvättade funktionella skyddskläder. De bör tåla tvätt i 85 grader.

- Hårskydd och skyddsskor.
- Tillgång till ändamålsenliga handskar.
- Förkläde eller ärmskydd vid behov.
- Skyddsrock/jacka/blus bör vara utformad så att knappar ej kan lossna och inte ha utvändiga fickor.

Arbetskläderna byts dagligen eller vid behov. Ljusa kläder underlättar att se när byte behövs. Kläder och skyddsskor bör tvättas och förvaras på arbetsplatsen, åtskilt från privata kläder.

<sup>20</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel VIII

# Vatten

## Vatten i vilthanteringsanläggningar

När vatten används i direkt kontakt med livsmedel eller ingår som ingrediens i ett livsmedel ska vattnet hålla dricksvattenkvalitet.<sup>21</sup>

Om vattnet inte kommer i kontakt med livsmedlet, eller om det kan bedömas att vattnet inte kan kontaminera livsmedlet, kan annat vatten än dricksvatten användas, till exempel vid rengöring, spolning eller annan teknisk användning där livsmedlet inte exponeras.

## Egen dricksvattenproduktion

Om man har en egen brunn för dricksvattenproduktion i anslutning till VHA ska den vara registrerad hos kommunen. Dricksvattenanläggningen ska då uppfylla kraven i dricksvattenföreskrifterna. I dricksvattenföreskrifterna<sup>22</sup> finns bl.a. krav på allmänna hygienregler, HACCP, generella krav på beredning av dricksvatten samt en lista på gränsvärden för olika parametrar.<sup>23</sup> Det finns också krav på att ha ett undersökningsprogram som ska fastställas av kontrollmyndigheten.

## Dricksvatten som tillhandahålls av annan

Om dricksvattnet tillhandahålls av en annan registrerad dricksvattenanläggning finns inget krav på att vilthanteringsanläggningen ska ha ett eget, av kontrollmyndigheten fastställt, undersökningsprogram. Som livsmedelsföretagare kan man med jämna mellanrum kontrollera vattenkvaliteten vid de tappställen där dricksvatten används i kontakt med livsmedel. Syftet är att säkerställa att vattnet inte kontamineras från inkommande vatten fram till tappställena, som kan påverka dricksvattenkvaliteten negativt.

## När det räcker med annat vatten än dricksvatten

När vattnet inte kommer i direkt kontakt med livsmedel och inte heller kan bedömas utgöra någon risk för kontaminering av livsmedel, kan annat vatten än dricksvatten användas. I dessa fall ska vattnet ha god mikrobiologisk kvalitet och inte vara påverkat av exempelvis gödsel eller avlopp. Som vägledning kan de mikrobiologiska gränsvärdena användas.<sup>24</sup>

Vid behov kan även vissa kemiska parametrar behöva kontrolleras, till exempel färg, turbiditet (grumlighet), pH samt metallhalter. Om vattenkvaliteten är tillfredsställande kan sådant vatten användas, exempelvis för disk och rengöring.

Om anläggningen försörjs med annat vatten än dricksvatten från egen brunn ska man beakta att vattenkvaliteten kan variera över året, särskilt vid regn- och snösmältningsperioder samt om enskilda avlopp eller gödselhantering finns i närheten.

## Rutiner vid kvalitetsproblem

Oavsett hur VHA får sitt vatten och hur det används bör det finnas en plan för de tillfällen då vattnet på ett eller annat sätt har blivit förorenat. I denna plan bör VHA ha rutiner där det framgår om och hur verksamheten ska hantera riskerna.

<sup>21</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel VIII

<sup>22</sup> LIVSFS 2022:12

<sup>23</sup> LIVSFS 2022:12, bilaga I

<sup>24</sup> LIVSFS 2022:12, bilaga I

Om vilthanteringsanläggningen får vatten från kommunen eller från privat dricksvattenproducent, bör det finnas rutiner som beskriver de egna åtgärderna om kommunen eller den privata producenten t.ex. har gått ut med en kokningsrekommendation eller annan varning.

Likaså bör det finnas rutiner om anläggningen använder eget vatten, där vattnet i den egna brunnen blivit påverkat av exempelvis avlopp eller gödsel, som kan innebära risk för att livsmedlen inte längre är säkra. Ansvaret för att utreda och åtgärda problemen vid eller efter den egna brunnen ligger helt och hållet på anläggningen.

## Temperaturkontroll

Under hela hanteringsprocessen av viltet, från inleverans till utleverans och transport, är korrekt temperatur en förutsättning för bibehållen kvalitet och livsmedelssäkerhet.<sup>25</sup> En obruten kylkedja ska vara riktmärke i hela processen med syfte att minimera risken för bakterietillväxt och förskämning. Detta förutsätter att även övriga grundläggande hygieniska förutsättningar uppfylls.

Temperaturkontroll i samtliga relevanta lokaler och utrymmen är nödvändig för att säkerställa en säker produkt. Detta omfattar alla kylar och frysar samt, i förekommande fall, styckningslokaler.

Att säkerställa att kärntemperaturen i köttet successivt sjunker och att sluttemperaturen understiger fastställda gränsvärden är av hög prioritet. Den interna egenkontrollen ska därför även omfatta uppföljning av slaktkropparnas temperatur.

## Kylutrymmen för nedkyllning av slaktkroppar

Lokaler som används för nedkyllning av slaktkroppar ställer högre krav på kapacitet för nedkyllning och kontroll av luftfuktighet, så att kondensbildning undviks, än lokaler som enbart används för lagring av redan kylt kött. I en vilthanteringsanläggning ska det finnas kylrum som är tillräckligt stora för att de avhudade slaktkropparna ska kunna förvaras på ett hygieniskt sätt. Kylrum ska ha temperaturmätningstrustning och en utrustning med tillräcklig kylkapacitet. Belysningen är viktig i de fall veterinärbesiktning sker i kylan.

## Kylprocessen

Alla slaktkroppar och kött ska omedelbart efter uppslaktning kylas ned till högst +7 °C.<sup>26</sup> Ätliga organ ska kylas ned till högst +3 °C.<sup>27</sup> För småvilt gäller +4 °C.<sup>28</sup> Kylningen ska ske på sådant sätt att kylkurvan ger en kontinuerlig sänkning av temperaturen. Före transport måste köttet ha erhållit den nämnda temperaturen och den måste kunna hållas under hela transportsträckan. Kött för infrysning ska frysas in utan onödigt dröjsmål. Infrysningsdatum ska anges.

<sup>25</sup> Förordning (EG) 852/2004 bilaga II, kapitel IX, punkt 5

<sup>26</sup> Förordning (EG) 853/2004 bilaga III, avsnitt IV, kapitel II, p 5

<sup>27</sup> Förordning (EG) 853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel V, punkt 2 b

<sup>28</sup> Förordning (EG) bilaga III, avsnitt IV, kapitel III, punkt 4

## Kylutrymme för obesiktat kött och utrymme för arrestkött

Före veterinärbesiktningen får obesiktade kroppar inte komma i kontakt med varandra eller med besiktat kött. Det ska finnas utrymmen för kylförvaring, eller förvaring av helfall, i väntan på provsvar av exempelvis trikin och cesium, innan veterinärbesiktning utförs. Det ska även finnas särskilda låsbara utrymmen för lagring av kött som förklarats otjänligt som livsmedel.<sup>29</sup>

## Infrysning

Kött som ska frysas ska frysas in utan onödigt dröjsmål. När köttet fryses in ska det nå en temperatur på minst  $-18\text{ °C}$ , och datumet för infrysningen ska alltid skrivas upp och märkas tydligt. Kött som redan har varit fryst och sedan tinats får inte frysas igen.<sup>30</sup>

## Frysförvaring av varor

Det finns krav att mäta och registrera temperaturer i ett frysutrymme där djupfrysta livsmedel förvaras eller lagras. Frysen ska ha larmfunktion som larmar vid för höga temperaturer. Temperatur måste vara på minst  $-18\text{ °C}$  eller lägre. Kortvarig temperaturhöjning till högst  $-15\text{ °C}$  är tillåtet t.ex. vid avfrostning.<sup>31</sup>

Alla instrument som används för att mäta och registrera temperaturer i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel ska överensstämma med standarderna EN 12830, EN 13485 och EN 13486. Livsmedelsföretagarna ska hålla tillgängliga alla dokument som behövs för att verifiera att sådana instrument som nämns ovan överensstämmer med tillämplig EN-standard.<sup>32</sup>

## Transport av varor

Det är viktigt att varorna bibehåller sin temperatur under transport. Därför måste kraven på transportfordon anpassas efter varorna vid varje fall.

## Tänk på att hålla en obruten kylkedja!

Det finns ingen angiven max tid inom vilken kropparna ska vara nerkylda. Det viktiga är att kropparna snabbt blir torra och svala på ytan och att det sker en fortsatt successiv nedkylning till högst  $+7\text{ °C}$ , för småvilt  $+4\text{ °C}$ .

Det som absolut måste undvikas är att kroppar som blivit delvis nedkylda värms eller fuktas upp pga. för låg kylkapacitet när nya varma kroppar placeras i samma utrymme. Vilt är oftast ganska nedkyllt redan innan det kommer in i kylen vilket gör att det inte påverkar temperaturen i kylrummet lika väsentligt som när om man slaktar tamboskap.

För att uppnå en tillfredsställande kylning bör kylrumstemperaturen ligga mellan  $1\text{--}2\text{ °C}$  och att man har kontroll på luftfuktigheten. Till dess att kropparna blivit nedkylda till rätt sluttemperatur bör de hänga så att de inte kommer i kontakt med omgivande kroppar. Detta är bl.a. en förutsättning för tillräcklig luftcirkulation och kylning och god produktkvalitet. Under nedkylningen måste kondensbilning förhindras.

<sup>29</sup> Förordning (EG) 853/2004 bilaga III avsnitt I kapitel II punkt 5

<sup>30</sup> Förordning (EG) 853/2004 bilaga III avsnitt. I, kapitel V, punkt 5, Förordning (EG) 1169/2011, bilaga III, punkt 6, LIVSFS 2006:12

<sup>31</sup> LIVSFS 2006:12

<sup>32</sup> Förordning (EG) 37/2005, artikel 2, punkt 2

MOMENT / UTRYMME	TEMPERATURKRAV (MAX/MIN °C)
Kärntemperatur Organ	Max +3 °C
Frysar	Min -18 °C
Kärntemperatur slaktkropp av storvilt	Max +7°C
Styckningslokal	Max +12 °C
Kärntemperatur slaktkropp av småvilt	Max +4 °C
Kylar	Max +8 °C

Tabell för temperaturkrav

## Rengöring

Rengöring är en av de viktigaste hörnstenarna för att en livsmedelsproduktion ska kunna bedrivas med framgång och utan hälsorisker för konsumenten. Lagstiftningen ställer rimliga och relevanta krav på den hantering som sker och den bör därför ses som ett minimikrav om man ska bedriva verksamhet.<sup>33</sup>

Företagaren ansvarar ytterst för att det är ordning och reda och rent på en anläggning. Rengöring och desinfektion av lokaler, utrustning, och eventuella transportfordon är ett grundkrav.<sup>34</sup> Genom rengöring kan antalet mikroorganismer och andra oönskade ämnen hållas på en acceptabel nivå. Enkel inredning och utrusning underlättar rengöringen avsevärt. Det ska vara enkelt att rengöra för att det sparar tid, minskar irritation och stress, samt är en bra grund för att minska olycksrisker i arbetet. Låt inte verktyg eller annat stå framme om de inte används och använd aldrig golvet som förvaring.

Mikrobiologisk, kemisk och fysikalisk kvalitet av det vatten som används för rengöring påverkar rengöringsresultatet. En del kemiska faktorer har också sin påverkan; t.ex. hårt vatten kräver mer alkaliska rengöringsmedel pga. kemisk reaktion mellan vatten och rengöringsmedlet. Även en ”mineralsfilm” kan bildas på ytor som ska rengöras och hindrar rengöringseffekten. Förvaring av kemikalier och rengöringsmedel ska hållas separat från livsmedel.<sup>35</sup>

### Faktorer som påverkar rengöringen

**Tid.** Desto längre rengöringsmedlet kan vara kvar på ytan desto mer smuts lossnar. Ökad tid minskar krav på koncentration av medlet. OBS! inom rimliga gränser.

**Temperatur.** Principiellt – ju varmare desto bättre effekt av kemiska medlen. Inom vissa gränser återigen.

**Koncentration av kemiska ämnen.** Detta varierar mellan olika medel, vad som ska rengöras och vilken typ av smuts det gäller. Principiellt lägre koncentration med ökad rengöringstid och temperatur.

**Mekanisk bearbetning.** Mekanisk rengöring (Högtryckstvätt och/eller Skrubba!) förkortar tiden, minskar temperaturkrav och koncentration av rengöringsmedlet.

<sup>33</sup> Förordning (EG) 852/2004. bilaga II, kapitel I, punkt 1 (lokaler), bilaga II, kapitel V, punkt 1 (utrustning)

<sup>34</sup> Förordning (EG) 852/2004. bilaga II, kapitel II, punkt 2 (anordningar för rengöring)

<sup>35</sup> Förordning (EG) 852/2004. bilaga II, kapitel I, punkt 10

## Olika typer av ”smuts”

Det finns grovt uttryckt fyra olika typer av ”smuts” i en livsmedelsanläggning som kräver olika angreppssätt.

TYP AV SMUTS	LÖSLIGHET	BORTTAGNING	VÄRMEPÅVERKAN
Kolhydrat	Vattenlöslig	Lätt	Karamellisering kan försvåra
Fett	Ej vattenlösligt Löslig i basisk miljö	Svår	Polymerisering försvårar borttagningen
Protein	Löslig i basisk miljö, även något syralöslig	Mycket svårt	Denaturering försvårar rengöringen
Mineraler	Vattenlöslig Syralöslig	Lätt/Svårt	Kan reagera kemiskt med andra ämnen

## Rengöringsstegen

- Mekanisk rengöring, Alla synliga rester plockas bort. All onödig utrustning plockas undan. Förspolning med spolslang (vattnet ca 30-35 °C). Ska få loss ytterligare köttslamsor mm. Samlas upp och kastas. Detta sker med handkraft eller med en maskin t. ex. skurmaskin. Principen är att genom friktion lösgöra smuts.
- Skummet ska läggas på nedifrån och upp och ska verka 15-20 minuter innan det spolas bort.
- Avspolning med 45- 55 °C gradigt vatten.
- Påläggning av desinfektionsmedel, ska verka minst 15 minuter.
- Avsköljning med vatten så att inga kemiska föroreningar blir kvar.
- Torkning helst över natten. Torkning är en väsentlig del av rengöringsprocessen och skall inte underskattas!

## Några ord om skum och högtryck

**Skum.** Medlet blandas med luft till skum. Skumformen förlänger kontakten mellan smuts och rengöringsmedlet. Mindre mekanisk skrubbing och temperatur krävs. Viktigt att ytorna är synligt rena vid påläggning av skum, annars blir det svårt för rengöringsmedlet att verkligen nå ut överallt.

**Högtryck.** Högtryckssprutning av vatten används för att öka mekaniska kraften i rengöringen. Kemiska ämnen kan användas i högtryck men då krävs i regel hög temperatur för att få någon effekt. Observera att högtrycket kan påverka rengöringsresultat negativt genom att trycka in smutsen i småsprickor och fogar. Kan även slita hårt på ytorna – ökar underhållsbehovet.

## Kontroll av rengöringsresultat

Rengöringen ska kontrolleras okulärt och kan även ske mikrobiologiskt, t.ex. via tryckplattsprover. Denna kontroll ska alltid genomföras vid arbetspassets början för att säkerställa att inga risker finns för de livsmedel som ska komma att hanteras. Den genomförs regelbundet som en okulär besiktning innan dagens arbete påbörjas.

## Kontroller att göra före produktionsstart, okulär kontroll

Före produktionsstart ska således alla verktyg, arbetsytor, inredning och utrustning kontrolleras. Eventuella brister åtgärdas givetvis, men bör också noteras för att förbättra rutiner och hitta felkällor i egenkontrollen. Det får helt enkelt inte finnas några synliga tecken på smuts eller föroreningar eller spår av rengöringskemikalier.

Var också noga med att kontrollera sådant som damm, färgflagor, produktrester, kondens etc. Detta får inte förekomma ovanför ställen där de kan hamna i produktionen och där oskyddade livsmedel hanteras. Lägg heller aldrig onödiga föremål på redskap eller maskiner!

## Mikrobiologisk kontroll

Mikrobiologisk kontroll, till exempel med tryckplattor, kan utföras enligt ett fastställt schema, en eller flera gånger per år eller oftare vid behov, beroende på verksamhetens storlek och inriktning. Syftet är att säkerställa att rengöringsrutinerna är tillräckliga för att avdöda eller reducera mikroorganismer till en godtagbar nivå.

ATP-mätning kan användas som ett komplement för att indikera förekomst av organiskt material och därmed bristande rengöring. Provtagning ska endast utföras på ytor som är rengjorda. Mikrobiologisk provtagning är inget lagkrav men utgör ett användbart verktyg för att verifiera rengöringens effektivitet, både vid uppstart av nya verksamheter och för att följa upp att befintliga rutiner fortsatt fungerar, särskilt på ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Avvikelser i rengöring ska åtgärdas innan produktionen startar och bör dokumenteras tillsammans med vidtagna åtgärder i verksamhetens interna dokumentationssystem.

## Tänkbara orsaker till bristande rengöring

- Att man inte tar bort de synliga, större biologiska föroreningar innan man lägger på rengöringsmedel
- Kalkrikt vatten, ger utfällningar
- För varmt vatten (proteiner koagulerar, t ex som när mjölk kokas)
- För kallt vatten (fettet löses inte upp)
- Fel typ av rengöringsmedel
- För lång eller för kort verkningstid för rengöringsmedlet
- Felaktig dosering av rengöringskemikalierna

## Storrensöring

Förslagsvis görs storrensöring före och efter verksamhetens högsäsöng. I samband med underhåll görs en grundligare rengöring av:

- Väggar
- Fönster
- Förrådsutrymmen
- Personalutrymmen
- Hög höjd (bjälkar, hängbanor, innertak, kabelstegar, lysrörsarmaturer etc.)

# Avfall och biprodukter

Det viktigaste syftet med att skapa en väl genomtänkt och fungerande avfallshantering är givetvis att undvika alla risker för att kontaminera livsmedel med avfall. För att säkerställa detta måste kedjan för att omhänderta animaliska biprodukter/avfall från skottrensning, styckning och eventuell annan förädling i anläggningen vara hygieniskt, anpassad efter miljökrav och övrig lagstiftning. Viktigt är givetvis också att den sker rationellt.

Det är givetvis bra att i så stor utsträckning även kunna vidareförädla de animaliska biprodukter som går, inom de ramar som lagen tillåter.

## Avfall i vilthanteringsanläggningen

Livsmedelsavfall ska omedelbart bortforslas från lokalerna för att undvika risk för kontaminering av livsmedel.<sup>36</sup> Detta ska ske fortlöpande under arbetsdagen.

Kärl och behållare som används för avfallshantering ska vara förslutningsbara samt lätta att rengöra och desinficera. De bör även vara utformade så att de är enkla att hantera.

Samtliga avfallskärl ska vara tydligt märkta för att förhindra sammanblandning, med livsmedelskärl. Avfall från uppslaktning och rensning ska förvaras i stängda utrymmen som är lätta att rengöra och desinficera samt ha en enkel och hygienisk transportväg ut ur lokalen. Större delar som rensats bort från slaktkroppen ska dock tydligt märkas och visas för kontrollpersonalen vid veterinärbesiktning och får inte läggas i avfallsbehållare.

I väntan på bortforsling från anläggningen ska förvaringen ske i täckta containers eller utrymme avsett för avfall. Avfallet bör hållas kylt på för på så sätt minska risken att skadedjur ska lockas till anläggningen dessutom måste vara utformat så att rengöring underlättas.



*Uppmärkt avfallsbehållare*

## Nedgrävning av avfall

I grunden är nedgrävning inte tillåtet, men EU-lagstiftningen öppnar upp för behöriga myndigheter att besluta inom vissa ramar när nedgrävning kan tillåtas. Animaliska biprodukter som uppstår vid VHA kan få grävas ned, enlighet med gällande regelverk.<sup>37 38</sup>

### **Villkor som måste uppfyllas:**

Nedgrävningen ska vara förenlig med miljölagstiftningen och abp-lagstiftningen.<sup>39</sup> Kommunen har kontrollansvar över nedgrävningen både ur ett ABP-perspektiv och ur ett miljöperspektiv. Nya föreskrifter väntas träda i kraft under mars 2026 och för komplett information om nedgrävning läs mer på Jordbruksverkets hemsida:

<https://jordbruksverket.se/djur/ovriga-djur/hagnat-vilt#slakt-avlivning-och-hantering-av-doda-djur>

<sup>36</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, avsnitt VI

<sup>37</sup> SJVFS 2006:84 kapitel II, § 23

<sup>38</sup> Förordning (EG) nr 1069/2009, artikel 19

<sup>39</sup> Förordning (EG) 142/2011, kapitel III, bilaga VI

## ABP som skickas iväg

Hämtning av animaliska biprodukter ska utföras av ett företag som är registrerat för transport av animaliska biprodukter. Det går även att köra själv om man är registrerad för detta. Alla animaliska biprodukter ska åtföljas av ett handelsdokument i original, utfärdat av vilthanteringsanläggningen. Anläggningen ska spara en kopia i minst två år och transportören ska ha en kopia. Jordbruksverket har godkänt digitala system för vissa företag. Information om handelsdokument finns på Jordbruksverkets webbplats.<sup>40</sup>

## Skadedjurskontroll

Livsmedelsföretagaren är ansvarig för skadedjurskontrollen.<sup>41</sup> Det finns inget krav att anlita ett externt företag för sanering av skadedjur. Livsmedelsföretagaren ska dock upprätta rutiner för skadedjurskontroll och ska även ha förfaranden för hantering av eventuella fynd av skadedjur i lokalerna

Skadedjur och skadeinsekter ska förhindras att ta sig in i livsmedelslokaler. Skadedjur behöver föda, skydd och en säker tillflyktsort för att leva och föröka sig. De viktigaste kontrollåtgärderna är att eliminera dessa förutsättningar och därmed förhindra att djuren kan överleva. Husdjur får inte ha tillträde till platser där livsmedel bereds.

### **Följande åtgärder bidrar till att förhindra att skadedjuren får tillträde till livsmedelslokalerna:**

- Portar, dörrar och fönster ska vara täta och hållas stängda med undantag av in- och utlastning. Om fönster eller dörrar hålls öppna för vädring ska de vara försedda med nät.
- Dörröppningar kan säkras med hängande plastremсор. Undvik att låta dörrar stå öppna i onödan.
- Nedre delen av dörrar ska vara täta.
- Hål, sprickor och andra potentiella vägar för skadedjur ska tätas med murbruk, metallnät eller liknande.
- Inomhus är det också möjligt att använda indikatorstationer, d.v.s. giftfria anordningar som lockar skadedjur att gnaga och kan hjälpa till att ge indikation på förekomst i lokalen.
- Betsstationer utomhus.
- Bekämpningsmedel får inte användas inne i livsmedelslokaler, utan där används i stället fysikaliska bekämpningsmetoder, till exempel slagfällor för mus och råttor eller UV-ljus mot flygande insekter.

## Kontroll

Företaget bör ha en systematisk och fortlöpande kontroll av förekomst av skadedjur och genomföra inspektioner för att säkerställa att djur inte kan ta sig in i lokalerna. Egna ronder bör genomföras minst två gånger per år. Vid en sådan inspektion kontrolleras bland annat: Fönster, ventiler, springor och sprickor. Hål där råttor och möss kan ta sig in får inte förekomma.

Eventuella indikatorstationer inomhus:

- Om det finns förekomst av spillning eller andra tecken på skadedjur.
- De omgivande ytorna utomhus. Se till att det är rent och städlat runt byggnader så att det inte finns högar med bråte eller dylikt som kan utgöra skydd eller boplats för skadedjur. Kontrollera att omgivande vegetation inte är förvuxen.
- Eventuella betesstationer utomhus.

<sup>40</sup> <https://jordbruksverket.se/djur/foder-och-produkter-fran-djur/produkter-fran-djur/hantera-handelsdokument-och-halla-register>

<sup>41</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4

## Åtgärder vid avvikelser

Vid skadedjursproblem bör en handlingsplan alltid tas fram där åtgärder, tidsplan och ansvarsfördelning tydliggörs. Om skadedjur eller indikationer på skadedjur upptäcks i en eller flera lokaler, kontrollera produkter, utrustning, förpackningsmaterial etc. efter tecken på skador och rengör och desinficera berörda lokaler, inredning och övriga utrymmen.

## Utrustning och emballage

Material och utrustning som är i kontakt med livsmedel brukar ibland förkortas FCM (Food Contact Material). Det kan handla om processutrustning, förpackningsmaterial, engångshandskar, och andra produkter som används i livsmedelsverksamheter och som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

Ett huvudkrav i lagstiftningen om material och produkter för kontakt med livsmedel är att de ska tillverkas på ett sådant sätt att de under normala eller förutsägbara användningsförhållanden inte överför sina beståndsdelar till livsmedlen, genom s.k. migration. Materialen och produkterna får inte påverka livsmedlen så att de utgör en risk för hälsan, ger livsmedlen försämrad sammansättning eller försämrad lukt eller smak. Konsumenten, i detta fall företagaren, får inte heller vilseledas av märkning eller marknadsföringen av FCM.<sup>42</sup>

Företagaren ska kontrollera att de material som kommer i kontakt med livsmedel är avsedda för ändamålet och för den typ av livsmedel som är aktuell.<sup>43</sup>

Vid inköp av utrustning och material som ska komma i kontakt med livsmedel ska livsmedelsföretagaren försäkra sig om att produkterna kan användas för den typ av livsmedel som företaget hanterar. Köps materialet in i detaljhandeln ska det vara märkt med orden ”för kontakt med livsmedel” eller glas/gaffelsymbol.



*Symbolen för godkända material i kontakt med livsmedel*

## Förpackning

Vid inköp från grossist eller importör ska det finnas information om produkternas användningsområde. För plast finns särskilda regler, plastmaterial ska åtföljas av en ”förklaring om överensstämmelse” (Declaration of Compliance, DoC). I den ska det bl.a. framgå för vilken typ av livsmedel produkten är avsedd, vilken temperatur och lagringstid produkten är avsedd för. Vad som mera ska ingå i en DoC framgår av plastförordningen.<sup>44</sup>

<sup>42</sup> Förordning (EG) 1935/2004, artikel 3

<sup>43</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b och kapitel X, punkt 1

<sup>44</sup> Förordning (EG) 10/2011 bilaga IV

# Specifika utrymmen och funktioner

## Mottagningsutrymme och avhudning – orent moment

Mottagningsutrymmet är den första stationen i vilthanteringsanläggningen. Här tas viltet emot efter jakt och förbereds för uppslaktning och vidare hantering. Utrymmet utomhus ska vara utformat så att hygienkraven i lagstiftningen uppfylls och så att risken för korskontaminering minimeras.<sup>45</sup> Det är viktigt att viltet skyddas mot smuts, väder och vind samt skadedjur. Viltet ska förvaras så kort tid ute som möjligt, om möjligt inte alls.

De flesta har ett mottagningsrum för vilt som väntar på uppslaktning och därefter ett uppslaktningsrum. I uppslaktningsrummet finns det fler krav på utformning av lokalens utformning.<sup>46</sup> Där alla ytor ska vara täta, släta och lätta att göra rent, som ex väggar, golv, tak och utrustning. Kyla bör finnas vid behov.

Rena och orena moment behöver hållas isär för att undvika korskontaminering. De orena momenten omfattar avhudning och hantering av smutsiga delar, medan de rena momenten börjar när slaktkroppen är avhudad.

### För ett väl fungerande mottagnings- och uppslaktningsrum behövs bland annat:

- Hängbanor och slaktkrokar/slaktgalgar för upphängning av djur.
- Golvbrunnar och golvskrapor för effektiv rengöring.
- Avfallsbehållare och system för säker hantering av biprodukter.
- Handtvätt med varmt och kallt vatten, samt knivsterilisator.
- Bra belysning och ventilation.
- Vädertätning eller tak över mottagningsdelen.

### Tips!

- Det är fördel med ett rum med kontrollerad kyla. Då kan lagring ske på ett säkert sätt samt att man påbörjar eller fortsätter nedkyllning av viltet.
- Kom ihåg spårbarheten!
- Märk kropparna och eventuella andra delar som inte hänger i kroppen så att det syns tydligt vilka delar hör ihop.
- Begränsa möjligheten för obehöriga att kunna tillträda livsmedelslokalen.
- Klyvning görs vid behov och vidare partering upp till max tre delar av varje halva.
- Delarna märks tydligt så att sambandet mellan dessa och andra tillhörande organ är tydligt.
- Invägning sker med fördel efter veterinärbesiktning. I detta fall måste kroppen hanteras skilt från andra kroppar för att undvika korskontaminering.
- Det kan bli behov av en andra vägning efter veterinärbesiktning då delar av kroppen kan förklaras otjänlig som människoföda.

### Utrustning och inredning som kan vara bra att ha i produktion:

- Hudavdragare
- Flåvägga/flåbock
- Trallvagnar
- Organställ
- Krokställ
- Klyvsåg
- Såg för skottrensning
- Hängbanevåg
- Skänkvagn

<sup>45</sup> Förordning (EG) 852/2004, kapitel I

<sup>46</sup> Förordning (EG) 852/2004, kapitel II

## Tips!

- Kom ihåg att alltid spola knivar och sågar med kallt eller ljummet vatten innan de steriliseras. Vid varmt vatten bildas en biofilm, där listeria kan växa till under filmen.
- När det är sjukliga förändringar och när stora delar av slaktkroppen rensas bort behöver det sparas separat på lämpligt ställe för att veterinärbesiktning ska kunna göras. Det finns risk att kroppen inte godkänns om alldeles för stora delar saknas vid veterinärbesiktningen.
- Tänk på att ni utför orena och rena moment, vilket innebär att det exempelvis måste finnas olika golvskrapor vid dessa olika arbetsmoment. Det kan exempelvis användas färgkodade golvskrapor för att särskilja dessa. Viktigt med den personliga hygien!
- Spola inte vatten på golvet och inredning om det är risk för att förorena/kontaminera, exempelvis slaktkroppar i rummet.

## Organkyl

Det finns inget specifikt krav på en separat organkyl, men det kan vara en fördel.

Här hänger man in alla organ som ska besiktas. Viktigt att alla organ märks så att kravet på spårbarhet följs. I veterinärbesiktningen är sambandet mellan kropp och organ en förutsättning för rätt bedömning. Organen ska besiktigas innan slaktkroppen kan godkännas och definitivt innan den kan styckas.

Om inte organen ska tas tillvara utan bara slängs efter besiktning krävs ingen organkyl, utan i vissa fall förvaras organen i avfallsrummet. Men då krävs att besiktning sker innan organen påverkas av omgivande temperatur. Det är bara organ som ska bli livsmedel där det krävs kylrum.

## Kylrum

Lokalerna bör ha god ventilation, bra belysning och dimensioneras efter verksamhetens volymer. Kylning av kött och organ bör ske snarast efter avhudningen.

Veterinärbesiktning brukar ske i kylrummet och då krävs det bra belysning och tillräckligt med utrymme. Ibland backar man slaktkropparna ut i den då rengjorda slakthallen vid själva besiktningen, om det är begränsad yta. Efter veterinärbesiktningen flyttas helfallen tillbaka till kylrum inför styckning eller utlastning.

## Styckning och packningsrum

Om VHA har styckning av vilt i fler än sex delar (tre delar per halva) ska det ingå i godkännandet från Livsmedelsverket. Lokalens temperatur ska vara högst 12° C.

Paketering i innerförpackning kan ske i samma ren zon som styckning om förpackningsmaterialet har hanterats på ett hygieniskt sätt. Kartonger är aldrig så rena att de kan tas in i den rena zonen i styckningen.

### Utrustning och inredning som är bra att ha:

- Hängbanor
- Kontrollerad kyla
- Styckningsbänk
- Vacmaskin och eller djupdragare
- Arbetsbänk
- Våg och etikettskrivare för lagstadgad spårbarhet.
- Tvättställ med knivsterilisator
- Redskapshängare
- Vattenslang med slangvinda

- Golvskrapa
- Bänkskrapa
- Behållare för avfall ("kassatback")
- Skänkvagnar
- Trallvagnar
- Ventilation
- Golvbrunn

## Tips!

- SRS (Svenska ReturSystem, [www.retursystem.se](http://www.retursystem.se)) backar och hygienpallar får användas i ren zon, om de är rengjorda.
- Ställ för skärbrädor förenklar en bra rengöring. Viktigt att skärbrädor är i gott skick och bra med vändningsbara skärbrädor.
- Rengör alltid knivarna med kallt och ljummet vatten, innan de steriliseras.
- Tänk på att styckningsrummet är varmare än kylrummen. Ta inte in fler delar från kylan än vad som hinner styckas upp så att inte kylkedjan bryts, obruten kylkedja gäller!
- Tänk på att ha redskapshängare då styckbord ej är till för att förvara saker på.
- Behållare för styckningsben kan förvaras vid ren zon. Ben är livsmedel fram tills företaget bestämmer att det är ABP.

## Leveranskyl & frys för färdigförpackade varor

Kylrum för färdigförpackade varor ska hanteras på ett hygieniskt sätt. Det är viktigt att kartongerna/backarna är märkta på ett bra sätt. Spårbarhet är ett krav i lagstiftningen men hjälper även att hålla reda på lagret och rätt omsättning i samband med försäljning.

Frysrum används för djupfrysta, färdigförpackade varor och ska hållas på ett hygieniskt sätt. Alla varor ska vara tydligt märkta. Om frysrummet även används för infrysning behöver det ha tillräcklig kapacitet för att varorna snabbt ska nå en temperatur på minst  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Datum för infrysning ska alltid noteras, och kött som redan har varit fryst och tinas får inte frysas igen. Observera att här finns ett tydligt lagkrav för lämpliga mätinstrument som med korta och jämna mellanrum mäter och registrerar temperaturen i luften.<sup>47</sup>

## Emballagerum

Inlastning av SRS back, hygienpall, annat emballage och material som behövs i lokalen. Utlastning av helfall och även förpackade varor sker i denna del av lokalen. Hantering av öppna och paketerade varor ska ske skild i tid så att oförpackade helfall inte kontamineras.

## Hudbod/magasin

Hudar som ska tas till vara behöver hanteras i särskilda utrymmen. Hantering ska ske på ett sätt som förhindrar kontaminering och förebygger problem med skadedjur. Hudar som inte ska förädlas vidare behandlas som avfall.

Om hudarna ska förädlas hanteras de genom insaltning, vilket innebär att det ska finnas ett utrymme för lagring av hudarna. Denna hantering kan ske utomhus, exempelvis på pall med presenning som täcker hudarna. Om man vill ha bra kvalitet på hudarna bör en salttrumma användas.

<sup>47</sup> Förordning (EG) 37/2005, artikel 2, punkt 1

# Övriga stödutrymmen

## Personalutrymmen och hygienkrav

Personalutrymmen är en viktig del av anläggningen eftersom de ger förutsättningar för god hygien och smittskydd. Personalen ska alltid ha möjlighet att tvätta sig, byta om och förvara privata kläder skilt från arbetskläder. Genom tydliga rutiner och en väl utformad miljö kan risken för kontaminering minimeras. Ingång för personal och besökare kan vara en och samma. Tydlig skyltning behövs för att visa var gränsen för besökare går och där enbart personalen får passera. Detta gäller även vid mottagningsrummet för viltet i anläggningen. Färre människor som går i lokalerna minskar i allmänhet städbehovet.

## Omklädning och tvättrum

Här sker ombyte av privata kläder till arbetskläder och skor. Det finns inget krav på dusch, men bra om det finns i anslutning till omklädningsrummet. Det ska finnas omklädningsrum för personalen med möjlighet att förvara privata kläder åtskilt från hygienkläder/arbetskläder. Smutsiga kläder läggs separerat innan tvätthantering. Ren tvätt hanteras hygieniskt och läggs in i rena skåp. De som arbetar i oren zon till exempel med hudar bör förvara sina arbetskläder i oren zon.

## Städ- och kemikalieförvaring

Här sker förvaring av rengöringsmedel och andra kemikalier som används i anläggningen, viktigt att hålla isär sura- och alkaliska rengöringsmedel. En utslagsvask med avlopp är förutsättningen för bra hygien. Gasol kan förvaras här och bör ske på ett säkert sätt, dörren märks tydligt med tillhörande skyltar. Låsbar dörr är en fördel. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.<sup>48</sup>

## Toaletter

Det bör finnas så många vattentoaletter i anläggningen att personalen kan använda dessa på ett hygieniskt sätt. Det innebär att toaletterna är lättillgängliga från alla delar av anläggningen. Dock får toaletterna inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras. Onödig passering av de rena zonerna bör undvikas. Toaletterna ska vara anslutna till ett effektivt avloppssystem. Det ska finnas tvättställ med varmt och kallt vatten och kranarna ska vara utformade så att föroreningar inte kan föras vidare, t.ex. genom att de inte är handmanövrerade. Pappershanddukar behövs.

## Kontor

Företagets administration sköts här. Kontrollpersonalen kan behöva använda lokalen för att slutföra dokumentation av kontrollarbetet. Det ska finnas ett låsbart utrymme som kan användas av kontrollpersonalen, det är ganska vanligt att det är i omklädningsrummet.

## Övriga utrymmen

Det är viktigt att det finns utrymme/plats för teknisk utrustning såsom värme, vatten och el samt för styrning av kyl- och fryssystem och ventilation. För större anläggningar kan hygiensluss, slip och diskrum vara aktuellt.

<sup>48</sup> Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 10

## Transportfordon

Om egna transportfordon används i verksamheten kan de vara utrustade med eller utan kylfunktion. Det är viktigt att transportfordon hålls hygieniska och i gott skick.

# Underhåll av lokaler, inredning och utrustning

Lagstiftningen ställer krav på att inredning och utrustning ska vara ändamålsenligt utformade, korrekt underhållna och fungera som avsett för att livsmedelssäkerheten inte ska äventyras.<sup>49</sup>

Verksamheten ansvarar för att lokaler och utrustning inte medför risk för förorening av livsmedel. Kravet på underhåll och tillhörande rutiner omfattar samtliga lokaler och all produktionsutrustning på anläggningen.

Utrustning och installationer ska vara utformade så att rengöring och avrinning underlättas och så att smuts inte kan samlas i svåråtkomliga utrymmen. Lyftanordningar, sågar, banor och krokar som kommer i kontakt med livsmedel kräver kontinuerlig översyn och i vissa fall regelbunden besiktning.

Väl fungerande utrustning är även viktig för arbetsmiljön när det finns anställda i verksamheten. Med hänsyn till anläggningens storlek och produktionsomfattning kan det vara lämpligt att regelbundet, exempelvis årligen, göra en samlad genomgång av lokaler och utrustning för att säkerställa hygien, underhåll, funktion och flöden.

## Avlopp och golvbrunnar

Golvbrunnar bör ha galler som helst ska vara av rostfritt stål, vara lätta att rengöra samt att de förhindrar ev. skadedjur att komma in.

Avloppsvatten ska ha en avrinning som inte passerar rena ytor. Kondensvatten från kylar ska gå in i slutet avlopp.

## Kylrum

Föreskrifter och anvisningar från tillverkare av kylrum och frysrums ska följas. Endast godkända kylmedier får användas och hanteras av behörig personal. En väl utarbetad beredskapsplan vid ev. avbrott och driftstörningar måste finnas och en jour för snabba åtgärder måste finnas tillgänglig. Denna plan ska alla anställda känna till och veta såväl vart de får hjälp, som hur de själv ska agera för att hantera under tiden man inväntar service.

## Mätinstrument

Vågar, termometrar och andra redskap för att säkerställa värden måste regelbundet ses över i form av batteribyten, service och kontroll av ackrediterat företag för kalibrering. Detta för att säkerställa att rätt värden alltid uppmäts och att inte riskerar kvaliteten på mätobjekten.

<sup>49</sup> Arbetsmiljöverkets föreskrifter och allmänna råd om besiktning av lyftanordningar och vissa andra tekniska anordningar, AFS 2003:6

Kontroll av termometrars riktighet kan göras med en enkel rutin. Test av termometerens noggrannhet kan baseras på en enkel jämförelse med en annan, om möjligt kalibrerad termometer. Om termometern används för att mäta temperaturen på kalla livsmedel kan man också enkelt testa den i ett glas med isvatten.

Om termometern används för att mäta temperaturen på varma livsmedel kan man testa den med kokande vatten. Termometerkontrollen behöver dokumenteras.

## **Tips!**

*Teckna ett avtal med ett godkänt certifieringsföretag så kommer de att se till att instrument kalibreras regelbundet. Kontakta [www.swedac.se](http://www.swedac.se) eller [www.sp.se](http://www.sp.se) för vidare information.*

## **Ventilation**

En fullgod ventilation är en förutsättning för att kunna ha fungerande produktionslokaler. Produktionens art är sådan att det ofta är blött och produktionen avger mycket ånga. Kravet på luftströmmarna är de samma som för de övriga flödena i lokalen. Det vill säga att luft från oren avdelning aldrig får passera ren avdelning.

## **Ljus**

För det dagliga arbetet och för de lokaler och ytor där veterinärbesiktning ska ske är belysningens kvalitet viktig. Det ska vara ett ljus som ger fullgod arbetsbelysning, placerad på ett ergonomiskt sätt. Lysrörsarmaturer som används måste vara splittersäkra för att minimera risken med att glassplitter förorenar livsmedel.

## **Ytskikt**

Det är eftersträvarsvärt att använda så ljusa material som möjligt på väggar, golv och tak. Det finns två viktiga skäl till detta. Det är lättare att se och åtgärda ev. föroreningar på ljusa ytor, men de ger också en mycket bättre arbetsmiljö i form av ett bättre allmänljus i lokalerna.

Alla ytor i livsmedelslokaler ska vara täta, släta och lätta att rengöra. Materialet måste vara gjorda i material som är lämpliga för respektive verksamhet. I de flesta fall är rostfria material att föredra för att förenkla underhållet.

## **Dörrar**

Samtliga dörrar, portar och luckor ska vara så släta som möjligt för att förhindra att smuts fastnar. De ska också vara tillverkade i ett material som medger ordentlig tvätt och desinfektion. Materialet ska också vara avstötande så att inte dörr och fönsterkanter absorberar fukt och vatten, vilket snabbt skulle få bakterietillväxt som följd.

Fönster rekommenderas av hygiensynpunkt inte i produktionslokaler om det kan undvikas. Om man ändå väljer att ha någon fönsterliknande konstruktion ska detta vara släta moduler som inte är öppningsbara.

# HACCP Vilthanteringsanläggning

Svenska viltet betraktas som relativt friskt jämfört med många andra länder, även inom EU. Utöver vår egen kontroll av inkommande skjutna djur utförs veterinärbesiktning för att kontrollera att synliga sjukdomar och smittor som finns bland de vilda djuren upptäcks. Det finns dock en del faror som inte kan ses i en traditionell veterinärbesiktning. Sådana kan vara bakterier som Salmonella och Yersinia, parasiter som Toxoplasma och även prioner som CWD, (Chronic Wasting Disease) hos hjortdjur.

Det kan även finnas en risk att det inkommande skjutna djuret kan ha för höga halter av något främmande ämne t ex. Bly, (Pb), Cesium, (Cs), Cadmium, (Cd) som kan innebära risk för konsumentens hälsa. Vid behov ska företaget genom provtagning säkerställa att nivåerna understiger lagstadgade halter, och detta ska verifieras i HACCP.

## Faroanalys och kritiska kontrollpunkter

I en faroanalys identifierar man vilka hälsofaror som finns, det vill säga faror som kan göra att människor blir sjuka eller skadade efter att de konsumerat livsmedlen. Resultatet av faroanalysen används sedan i HACCP-planen, där man bedömer vilka processteg som kan bli styrpunkter och vilka som måste fastställas som kritiska styrpunkter (CCP). Därefter ska hanteringen följa HACCP-principerna, inklusive tillhörande dokumentation.

Varje processteg i verksamheten ska beskrivas, liksom hur de identifierade farorna förebyggs. När faroanalysen är färdig ska alla hälsofaror bedömas för att avgöra om de utgör kritiska styrpunkter. De flesta farorna kan förebyggas genom goda rutiner (grundförutsättningar). Vissa rutiner är kanske inte direkt relevant för livsmedelssäkerheten, men kan ändå vara viktig att kontrollera av andra skäl, till exempel för att undvika förskämning av livsmedel. I bilaga 4 används terminologin CP (kontrollpunkt) för grundförutsättningar som är lämpliga att kontrollera, t.ex. kontroll av temperatur och luftfuktighet.

## Faror och risker i vilthantering

Vid vilthantering kan mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska faror tillföras köttet genom bristfällig hygien, felaktig urtagning, långsam kylning och kontaminering vid avhudning. Vanliga faror är bakterier, parasiter, rester från ammunition och främmande föremål. Vilka faror som utgör en risk varierar mellan djurslag och kräver tydliga rutiner för att säkerställa livsmedelssäkerheten.

Mikrobiologiska faror kan föras in i råvarorna genom bristfällig hantering. Detta kan ske redan i skog och mark genom dåliga skott, ohygienisk urtagning och vid transport till VHA. Situationen kan förvärras ytterligare på grund av för långsam kylning.

Jord- eller mag-tarmbakterier kan hamna i buken i samband med urtagning. Bristfälligt rengjorda händer och verktyg bidrar till detta. Detta kan ske även i anläggningen. Avhudning och alla tillhörande moment kan kontaminera slaktkroppen.

## Mikrobiologiska hälsofaror vid vilthantering<sup>50</sup>

- *Salmonella* – förekommer hos vildsvin och fåglar.
- *Yersinia*- Förekommer hos vildsvin i avföringen (enterocolica) och i svalget (pseudotuberculosis). Risk vid urtagning, sotning och vid att skära av strupen.
- *E. coli O157:H7 och EHEC*– kan finnas i avföring, risk vid urtagning.
- *Listeria monocytogenes* – växer vid kyla, risk under lagring/förpackning.
- *Clostridium botulinum/perfringens* – risk vid dålig kylning/vakuumpförpackning.
- *Trikiner* – särskilt i vildsvin och björn. Måste provtas.
- *Campylobacter* – kan finnas hos fågel och annan viltfauna.
- *Mykobakterier (tb-liknande)* – sällsynt men kan förekomma i hjortdjur.

## Kemiska risker

- *Bly*– från ammunition, kan spridas i muskelvävnaden och hinnor via blodrester.
- *Koppar* – från kulor.
- *Rester av rengöringsmedel/desinfektionsmedel* – vid bristfällig sköljning av utrustning.
- *Miljögifter* – cesium (Cs) hos vildsvin, dioxiner, PFAS, tungmetaller (ofta låg risk, men kan förekomma lokalt).

## Fysikaliska faror

Kan finnas i form av fragment från ammunition eller hela hagel. Riktigt små fragment av ammunition kan nästan betraktas som kemisk fara.

- Kulfragment och hagel – små metallbitar i köttet efter skott.
- Benflisor
- Knivspån eller metallbitar – från maskiner, sågblad, slipning.
- Glas – från lampor eller trasiga behållare.
- Plast/gummi – från trasiga handskar, maskindelar.
- Rester från skogen - Kvistar, barr, löv och dylikt från jakten i skogen.

## Djurslag och särskilda problem och faror

DJURSLAG	SÄRSKILDA PROBLEM OCH FAROR	KOMMENTAR
Vildsvin	Trikiner, Salmonella, Yersinia, Cesium (lokalt)	Kräver trikinprovtagning och noggrann urtagning samt Cesiumprovtagning i vissa fall
Rådjur	Surjäsning	Känsligt för värme – kräver snabb kylning
Hjort	Parasiter (Onchocerca)	Ska putsas bort före veterinärbesiktning
Björn	Trikiner, surjäsning	Provtagning krävs; kyl snabbt
Gås/And/Fågel	Campylobacter, fjäderkontamination	God hygien vid plockning och urtagning
Hare/Kanin	Yersinia	Risk vid urtagning och hantering

<sup>50</sup> [Hälsofaror i olika livsmedelskategorier - Kontrollwiki](#)

## Exempel på processteg och farobedömning

Gör ett schema med processer för varje djurslag i din verksamhet, lägg till vilka risker som finns och vilka förebyggande åtgärder som du kan göra.

STEG I PROCESSEN	FARA	RISK	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD
Avhudning av älg	Listeria sp. Clostridium sp. Salmonella sp. Campylobacter sp.	Överföring av bakterier på den avhudade slaktkroppen med åtföljande försämring av kvaliteten och möjlig tillväxt av patogener	Mottagningskontroll tar emot enbart bra skjutet vilt, torra rena inkommande slaktkroppar
Rensning av kroppen	Ammunitionsbly, Bakterieflora ovan	Exponering för bly som kan leda till förhöjda blodblyhalter hos konsument	Skottrensning enligt aktuella råd från Livsmedelsverket och Jägareförbundet. Rensning genomförs med rena verktyg och handskar byts ofta. Personal utbildade för detta ändamål
Nedkylning av älg	Bakteriefloran ovan	Tillväxt av den flora som finns på slaktkroppen med kvalitets-försämring och även hälsofara för konsument	Tillräckligt effektiv nedkylning ändamål

För varje identifierad fara ska en riskvärdering göras, vilket innebär att man bedömer hur sannolikt det är att en fara uppkommer och hur allvarlig faran är (vilka effekter kan faran ge upphov till).

Ett stöd för hur en sådan värdering kan göras, finns exempelvis i tillägg 2 i Kommissionens tillkännagivande om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet.<sup>51</sup> Tänk igenom hur farorna kan förebyggas eller styras i varje processteg. Vid låga risknivåer räcker det oftast med bra grundförutsättningar för att kontrollera farorna. För höga risknivåer ska kritiska styrpunkter fastställas.

Exempel på de kontrollpunkter som identifierats som CP eller CCP i HACCP för vildsvin finns i bilaga 4. Den kan användas som stöd för livsmedelsföretagare som ska ta fram en HACCP-plan för verksamheten. HACCP-planen behöver dock anpassas för varje anläggning, djurslag och verksamhet.

En faroanalys kan göras på ett enklare sätt än exemplen om man har en liten produktion.

## Kritiska styrpunkter, gränsvärden och övervakning

Baserat på faroanalysen identifieras sedan kritiska styrpunkter, alltså steg i produktionen som kan eliminera en fara eller reducera den till en acceptabel nivå. Beslutsträd är ett exempel för att identifiera kritiska styrpunkter.<sup>52</sup> Det finns inte något enskilt steg under vilthanteringsprocessen som kan förhindra, eliminera eller markant minska den sannolika förekomsten av en mikrobiologisk fara till en acceptabel nivå i rått kött. Det är därför mycket viktigt att vilthanteringsprocessen styrs i flera steg, och särskilt i de steg där risken för förorening är störst.

Kritiska styrpunkter ska inte blandas ihop med grundförutsättningar. De allra flesta faror som finns eller kan uppstå i en livsmedelsproduktion kan kontrolleras genom effektiva och ändamålsenliga rutiner för grundförutsättningar.

<sup>51</sup> [EUR-Lex - 52022XC0916\(01\) - EN - EUR-Lex](#)

<sup>52</sup> [EUR-Lex - 52022XC0916\(01\) - EN - EUR-Lex - Tillägg 4A och 4B](#)

Vissa grundförutsättningar behöver också övervakas och dokumenteras, men inte med samma intensitet som kritiska styrpunkter. De kallas för kontrollpunkter (CP). Det kan t.ex. handla om att säkerställa att kylarna håller en viss temperatur eller att de som arbetar i vilthanteringen följer uppsatta hygienregler.

För varje kritisk styrpunkt ska det finnas ett gränsvärde, d.v.s. ett värde som skiljer acceptabelt från oacceptabelt. Gränsvärdet kan vara mätbart (t.ex. temperatur) eller observerbart. Ett exempel på ett observerbart kritiskt gränsvärde vid vilthantering är att det inte får finnas någon synlig förorening på helfallen när de går in i kylrummet. Alla kritiska styrpunkter ska övervakas, så att avvikelser från uppsatta gränsvärden upptäcks.

Det ska finnas beskrivet i HACCP-planen vem som utför övervakningen, när kontrollen ska göras och hur den ska göras. Om övervakningen visar värden utanför gränsvärdet måste korrigerande åtgärder vidtas. Det ska finnas fastställda korrigerande åtgärder för varje kritisk styrpunkt, som både beskriver vad som ska göras direkt när en avvikelse upptäcks och vad som ska göras för att undvika att problemet uppstår igen.

## Verifiering och dokumentation

Verifiering av HACCP-förfarandena ska genomföras regelbundet.<sup>53</sup> Livsmedelsföretagare måste försäkra sig om att de processer och tillvägagångssätt som används fungerar. Verifieringen ska innefatta kontroll av journaler kritiska styrpunkter (t.ex. frekvenser, resultat av mätningar, korrigerande åtgärder) och kan även innefatta kontroll av journaler för kontrollpunkter. Dokumentationskravet beskrivs i avsnittet "Dokumentation och uppföljning – HACCP". Ett exempel på verifiering och dokumentation finns i bilaga 4.

# Viltet innan VHA

## Föroreningskällor för det skjutna viltet

De för köttkvaliteten viktigaste föroreningskällorna kommer huvudsakligen skottskada och/eller från innehåll från djurets mag- och tarmkanal, bakterier och smuts från päls/fjädrar men även strupen (vildsvin).

Jägaren själv kan utgöra en föroreningskälla genom otillräckligt rena händer, kläder och redskap. Även smuts och avgaser vid transport kan påverka köttets hygieniska kvalitet.

Kvistar, barr, löv och dylikt från jaktplatsen i skogen spelar ganska liten roll som föroreningskälla eftersom de då aktuella bakterierna sällan är sjukdomsframkallande eller speciellt verksamma som köttförstörare (förskämningsbakterier). Självklart bör även sådan förorening undvikas så långt det är möjligt, men det är snarast en estetisk fråga som har relativt liten betydelse för köttets kvalitet. Jord, lera, mull, grus och dylikt kan däremot orsaka större hygieniska problem.

<sup>53</sup> Förordning (EG) nr 852/2004, artikel 5.2

## Viltundersökare (VU)

Viltundersökare kan genomföra en första undersökning av de inre organen hos storvilt som kan levereras till en vilthanteringsanläggning. Om inget anmärkningsvärt hittas i det undersökta viltet kan det (med vissa undantag) skickas i väg med ett intyg och utan de röda organen – vilket förenklar den fortsatta hanteringen av viltet. För att få göra sådana bedömningar krävs grundkunskaper i djurens anatomi, hygien, undersökningsmetodik och lagstiftning. Man behöver gå en utbildning för att bli viltundersökare.

Intyget eller underrättelsen ska meddelas till den officiella veterinär som genomför den slutgiltiga besiktningen vid VHA.

Småvilt, som hare, skogsfågel och sjöfågel, kan också undersökas av viltundersökaren.

## Frilevande vilt

Äkta frilevande vilt (lever inte i hägn alls utan helt fritt ute i skog och mark) som inte är undersökt av en Viltundersökare ska åtföljas av skalle och röda organ inklusive mjälte.

## Vilt i hägn

Alla vilthägn i Sverige är idag friförklarade från tuberkulos (Tb). Hjortar samt mufflon och älg som hålls i sambete med hjort i hägn ska ändå, efter avlivning, genomgå både en första undersökning av viltundersökare (VU) och en tuberkuloskontroll utförd av en så kallad Tb-kontrollant. Viltet åtföljs av intyget utfärdat av viltundersökaren och ett undersökningsprotokoll utfärdat av Tb-kontrollanten

För att vara Tb-kontrollant behöver man godkännande av Jordbruksverket.

## Trikinbärande djur

Från björn, vildsvin och alla andra vilda djurslag som kan vara infekterade med trikiner ska skallen och mellangärdet alltid medfölja slaktkroppen till VHA. Det finns undantag om huvudet lämnats in till registrerad konservator. Dessa krav ska vara uppfyllda oberoende av om viltundersökare har undersökt kropp och organ eller inte.

## Kan skalle tas till en konservator?

Det enda undantaget för skalle hos trikinbärande djur, vildsvin och björn, är då denna lämnas till en av Jordbruksverket godkänd konservator för trofébearbetning i stället för att den följer kroppen till VHA. Skallen ska i dessa fall märkas noga och ett intyg om att skallen är inlämnat ska lämnas till vilthanteringsanläggningen.

Förutsättningar för detta är:

- Att djuret har undersökts av en viltundersökare;
- Att anläggningen för troféttillverkning är godkänd eller registrerad av Jordbruksverket.
- Att den utbildade personen på sitt intyg anger till vilken anläggning skallen har skickats, samt också skickar en kopia av intyget till troféttillverkaren.

För listade konservatorer se [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se)

## Björn och leveranser till VHA

Björnar har en tjock isolerande päls och under sommaren tillkommer ett isolerande fettlager under huden. Dessa faktorer hos djurslaget kan antas bidra till att nedkylningen av en oavhudad kropp sker långsammare än hos annat vilt. Jakt på björn bedrivs dessutom från mitten av augusti, det vill säga under en del av året då utomhustemperaturen kan vara hög. Risken finns att dessa faktorer tillsammans leder till att stinkande surjäsning uppstår och att köttet då blir förstört.

Björnen ska även besiktigas av länsstyrelsens besiktningsman enligt Naturvårdsverkets regler. Jägaren och besiktningsmannen bör samråda om hur björnen ska kunna föras till vilthanteringsanläggningen utan att problem uppstår vare sig med köttet eller med länsstyrelsens besiktning. Kom ihåg att begära citesintyg vid länsstyrelsens besiktning av björnen så att köttet sedan kan säljas vidare. Jägaren bör också på ett tidigt stadium ta kontakt med vilthanteringsanläggningen dit björnen ska föras.

Försäljningen av björnköttet till Norge eller annat land utanför EU är förbjudet pga. att det betraktas som utrotningshotad art.<sup>54</sup> Se vidare information på [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se)

## Uppsamlingscentral

I vissa fall drivs det en uppsamlingscentral som service åt jägarna, där de kan lämna in sitt skjutna vilt för att sedan hämtas till VHA. Kontrollmyndighet för uppsamlingscentralerna är Länsstyrelsen i de län där de är registrerade. Alternativt godkända av Livsmedelsverket om uppsamlingscentralen tar emot vilt från andra uppsamlingscentraler. Uppsamlingscentraler ska vara lämpligt utformad för sin verksamhet, lätt att rengöra, hållas ren och i ordning. Efter uppsamlingscentralen kommer viltet till en VHA.

Läs mer i [Livsmedelsverkets vägledning Uppsamlingscentraler för vilt](#) på Kontrollwiki.

## Krav på oavhudat vilt och fjäderdräkt på

När jägaren ska sälja vilt till en vilthanteringsanläggning ska leveransen av viltet alltid ske med pälsen kvar på kroppen. Viltet ska vara urtaget vid leveransen till anläggningen. Fåglarna ska ha fjäderdräkten på.

## Trafikdödat vilt

Trafikdödade eller trafikskadade vilda djur som avlivas i samband med eller i direkt anslutning till olyckan betraktas INTE som nedlagt vilt i samband med jakt och ska därmed heller inte hanteras vidare i livsmedelskedjan i vilthanteringsanläggningar. Polismyndigheten är oftast inblandad i dessa fall och när leveransen kommer måste dessa informeras om att viltet inte kan tas emot och hanteras som råvara i livsmedelskedjan.

## Handel med vilt direkt från jägare över gränserna

Viltet kan även komma från ett annat land. Jägare kan utan hinder leverera småvilt till VHA i en annan medlemsstat inom EU/EES. Oavhudat storvilt ska åtföljas av ett officiellt intyg som är utfärdat av en officiell veterinär i det landet viltet kommer ifrån. Kommunicera alltid med din kontrollpersonal om det är något du undrar över reglerna i detta.

<sup>54</sup> Förordning (EG) 338/97

# Hantering vid Vilthanteringsanläggningen

## Mottagning

En vilthanteringsanläggning får inte ta in råvaror, ingredienser eller material annat än det godkännandet medger.

Mottagning av det skjutna viltet sker i avsett utrymme. I mottagningen görs en första mottagningskontroll av viltet. (Se bilaga 3 för flödesschema)

I de fall viltet inte har undersökts av en viltundersökare ska skallen och röda organ (inkl mjälte), med undantag för mage och tarmar, åtfölja kroppen vid leverans till en vilthanteringsanläggning. Antalet djur som ankommer samtidigt kan vara stort, och för att undvika brister i hygien och kvalitet hos råvaran behöver mottagningen planeras noggrant. Kontrollerad kyla kan vara nödvändig och är en fördel i mottagningsutrymmet, så att nedkylning kan påbörjas omedelbart vid ankomst. Observera att viltet inte får staplas.

Se till att tillräckligt med information följer med kroppen/kropparna för att garantera spårbarheten och ytterligare uppgifter som du som företagare vill ha från leverantören. Det är viktigt att viltundersökaren har identifierat/märkt viltet och i förekommande fall organen, och bifogar intyget till mottagande VHA. Det ska vara lätt att identifiera vilket intyg som tillhör vilket/vilka djur. Om VU har noterat en avvikelse, ska även en underrättelse lämnas in, då ska även skalle och röda organ (inkl mjälte) lämnas in.

Om djuren kommer från ett hägn så kolla noga att hägnet uppfyller de krav som ställs för att djuren ska kunna klassas som frilevande vilt.

När jägaren ska sälja vilt till en vilthanteringsanläggning ska leveransen av viltet alltid vara oflått. Viltet ska dock vara urtaget vid leveransen till anläggningen.

Det är viktigt att djuren skyddas mot smuts, väder, skadedjur och vind. Kyla bör finnas vid behov.

## Avhudning

Rummet delas upp i den orena och den rena delen. I den orena delen flås/avhudas kropparna. Huden ID-märks vid behov och tas vidare till hudrummet eller utrymme där hudarna förvaras. Huvudet ID märks och hängs upp. I den rena delen fortsätter hanteringen. Eventuellt kan tungan avlägsnas och hängs upp tillsammans med de s.k. röda organen. Alla organ som finns med märks så att sambandet mellan kropp och alla organ samt huvudet finns kvar.

Klyvning görs vid behov och vidare partering upp till max tre delar av varje halva. Delarna märks tydligt så att sambandet mellan dessa och andra tillhörande organ är tydligt. Invägning sker med fördel efter veterinärbesiktning. I detta fall måste kroppen hanteras skilt från andra kroppar för att undvika korskontaminering.

Det kan bli behov av en andra vägning efter veterinärbesiktning då delar av kroppen kan förklaras otjänlig som människoföda.

Mottagningsrum med kyla, bild tagen utifrån



Mottagningsutrymme med skärmtak

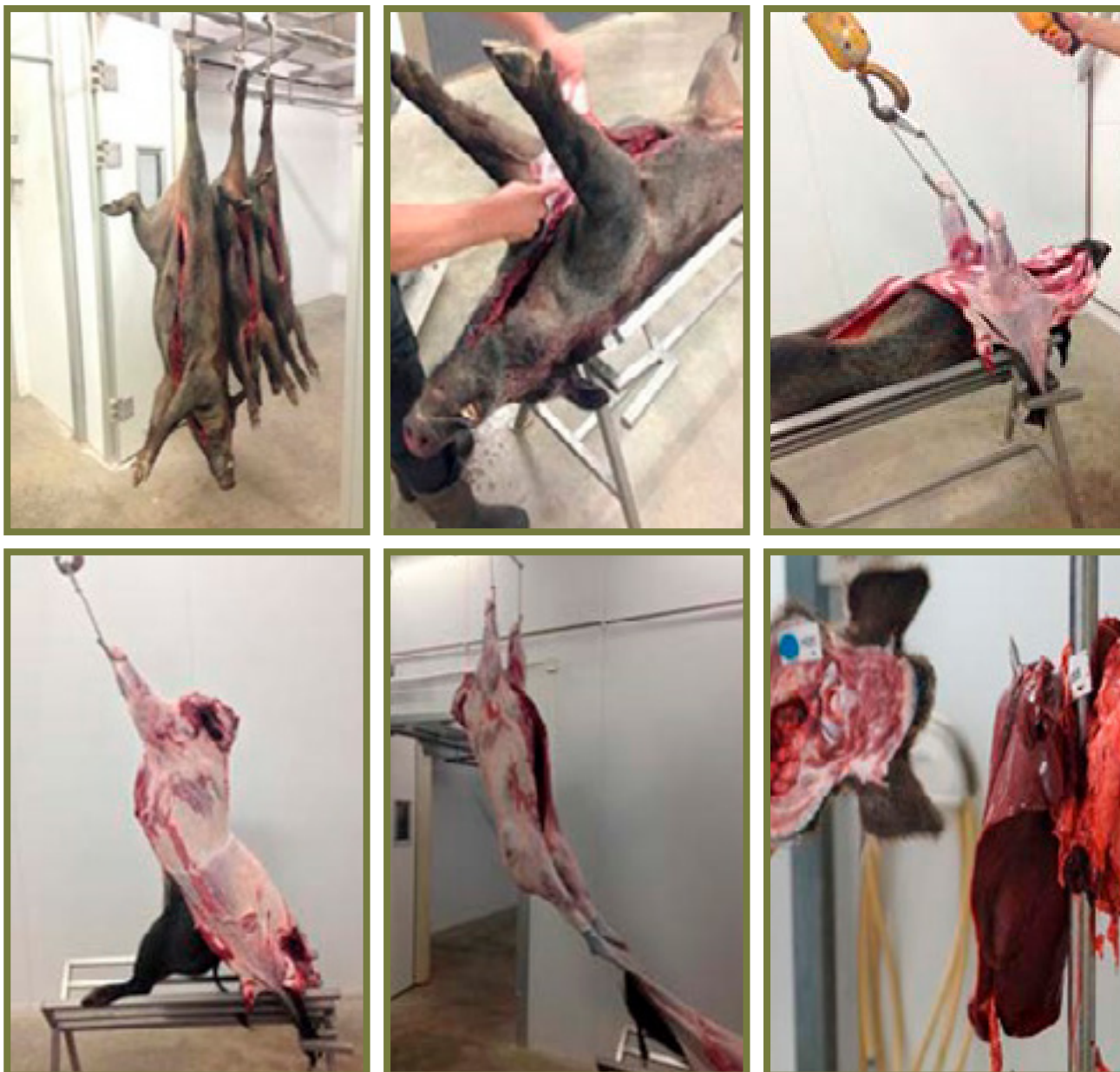


Mottagningsrum med kyla, bild tagen inifrån



Djur hänger fritt utan att förorena varandra

## Steg för avhudning



*Märkning av skalle och organ*

## Kylförvaring

Kylning av kött och organ bör ske snart efter uppslaktningen. Organen ska förvaras i 3° C och slaktkropp i 7° C för storvilt och 4° C för småvilt. Det är viktigt att hålla koll på luftfuktigheten, den bör vara under 75-80%, gärna lägre.

Veterinärbesiktning kan ske i kylan och då behövs det tillgång till bra belysning, tillräckligt med utrymme och tillgång till handtvätt och knivrengöring. Efter besiktningen transporteras kropparna till lagerkyl inför styckning eller utlastning.

## Upprensning av skottskada

En förorening i anslutning till ingångs- och utgångs hål (skottkanalerna) uppstår alltid. Smuts och bakterier från huden samt hårrester förs in med kulan och sprids åt sidorna till följd av det tryck som uppstår. Dessutom uppstår alltid blödningar i större eller mindre omfattning, vilket även det bidrar till att sprida föroreningarna. Det är också vanligt med benflisor i de fall skottet tagit i ben.

## Bly i kött från vilt som är skjutet med blyammunition

I vilt som skjutits med blyammunition kan det vara kraftigt förhöjda halter bly i köttet runt sårkanalen. Förhöjda halter av bly kan även finnas utanför synbart påverkat kött.

- Sårkanaler bör rensas före partering av kroppen. Dåligt rensade sårkanaler gör att slaktkroppen inte kan godkännas i veterinärbesiktning och hanteras vidare i styckning.
- Sårkanalen efter kulan (och kött som ser påverkat eller blodsprängt ut runt sårkanalen) och ytterligare minst 10 cm synligt opåverkat kött runt sårkanalen/er skärs bort och kasseras i samband med uppslaktning och rensning av slaktkroppen.
- Även i vilt skjutet med hagel måste blodsprängt eller påverkat kött rensas och synliga hagel ska plockas bort.
- Rengöring av händer och verktyg är alltid viktigt i samband med rensning och även när opåverkat kött skärs bort.
- I övriga delar av viltköttet bedöms risken för förekomst av blyfragment som liten.



## Veterinärbesiktning – ansvar och genomförande

Veterinärbesiktning utförs av officiell veterinär (OV), ibland med hjälp av officiell assistent (OA).

### Besiktningen omfattar:

- Kontroll av slaktkropp och eventuellt organ
- Kontroll av skalle
- Kontroll av rensning av skottskador och kulfragment

Endast kött som är godkänt får märkas med kontrollmärke ”godkännandestämpel” (ovalmärke) och släppas ut på marknaden.

## Besiktningfynd

Besiktningresultatet dokumenteras alltid.

### Fynd kan leda till:

- Godkännande,
- Lokal otjäntligt (LO)
- Totalt otjäntligt (TO)

Kasserat material ska hanteras som animaliska biprodukter (ABP) enligt EU-förordning 1069/2009.



## Några speciella veterinärbesiktningsfynd hos vilt

### Stinkande surjäsning

När slaktkroppar kyls för långsamt kan ”stinkande surjäsning” uppstå. En snabb biokemisk process sker då i djupare delar av muskulaturen. Den exakta karaktären hos denna process är inte närmare känd. Det är dock klarlagt med säkerhet att den inte orsakas av bakterier. Köttet får en grönblå färg och utmärks av en karakteristisk stinkande svavellukt. Köttet bör då kasseras. Surjäsning kan uppstå långt efter veterinärbesiktningen på redan godkända kroppar. Där är det företagets ansvar att kassera de delar som blivit förstörda.

Orsaken är ofta att feta, välmusklade djur där nedkylningen inte varit tillräckligt snabb. Framst älg och björn, men det förekommer även på vildsvin. Ibland kan en alltför sen passning ensamt orsaka stinkande surjäsning.

### Filkighet/förskämning

En ur hanterings- och slakthygienisk synpunkt illa hanterad kropp drabbas förr eller senare av förskämning. Om lufttemperaturen är hög och/eller om man spolat vatten på utsidan av kroppen kommer denna process att starta snabbt.

Förskämning innebär att en flora av livsmedelsförstörande bakterier eller en kombination av bakterier och jästsvamp, snabbt förökar sig på ytan av slaktkroppen. Ibland orsakad av bristande handhygien. Angripna delar känns slemmiga/filkiga och luktar unket.

Processen går snabbast på avskurna muskelytor, till exempel insidan av låren där bakterierna lätt finner näring.

### Förruttelse

Som nämnts tidigare finns i tarmkanalen hos alla djur, bakterier som kan orsaka förruttelse. Vid skott i bukhålan, försenad eller ovarsam urtagning finns alltid risk för inväxt av tarmbakterier i slaktkroppen. Om sedan nedkylningen av slaktkroppen går för långsamt uppstår de betingelser som gör att förruttelsebakterier (framför allt Clostridium perfringens) kan föröka sig. Vid misstanke görs insnitt för luktprov i lår-muskulaturen (snitt i innanlåret vid knäet) och bringa, och slaktkroppen bör kasseras om minsta tecken finns på begynnande förruttelse.

## Styckning och vidare hantering

För styckning av slaktkroppar till fler delar än sex (tre av varje halva) eller om företaget vill förädla råvaran exempelvis malning av kött, tillverkning av köttprodukter, tillverkning av köttberedningar, försäljning av produkter måste vilthanteringsanläggningen ha godkännande för detta av Livsmedelsverket. Se *Livsmedelsverkets hemsida*.



## Temperaturer vid styckning

En snabb nedkyllning håller tillbaka tillväxt av skadliga mikroorganismer.<sup>55</sup> Hygien och säkra rutiner i den fortsatta förädlingskedjan minskar riskerna. Därför är det viktigt med en obruten kylkedja och snabb förpackning omedelbart efter styckning. Köttet styckas då det blivit färdigkyllt och då ska kärntemperaturen i köttet under hela tiden från styckning till emballering hållas vid +7°C eller lägre och för småvilt +4°C eller lägre.

För att förhindra kontaminering av köttet ska kött avsett för styckning föras in till arbetsplatsen efter hand som det behövs och temperatur hållas vid högst +3°C för slaktbiprodukter och +7°C för kött. Lokalens temperatur för styckning bör vara högst +12°C. Om lokalerna är godkända för styckning av kött från olika djurarter, ska mellanliggande rengöring göras för att undvika korskontaminering.

## Paketering

Vid paketering är det viktigt att särskilja rena och orena zoner/förpackningar. Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering. Material som används för inslagning ska lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras. Inslagning och emballering ska utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds ska vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

Innerförpackning kan ske i samma rena zon som styckning om packningsmaterialet har hanterats på ett hygieniskt sätt.

Behållare för styckningsben kan förvaras i ren zon, tills man beslutat om det är livsmedel eller ABP.

## Leveranskyl för förpackade varor

Det är viktigt att kartongerna /backarna är märkta på ett bra sätt i kylrummet. Kartonger är aldrig rena och kan därför inte tas in i det rena zonen.

## Frysrum

Frysrum är alltid avsett för förpackade varor. Även här är det av stor vikt att alla varor är tydligt märkta. Observera att här finns ett tydligt lagkrav för lämpliga mätinstrument som med korta och jämna mellanrum mäter och registrerar temperaturen i luften.

## In- och utlastning

Inlastningen omfattar mottagning av SRS-backar, hygienpallar samt annat emballage och material som behövs i verksamheten. I samma del av lokalen sker även utlastning av helfall och färdigförpackade varor. För att undvika korskontaminering ska hantering av öppna och paketerade produkter alltid separeras i tid. SRS-backar och hygienpallar får användas i ren zon under förutsättning att de är hela och rena.

---

<sup>55</sup> Förordning (EG) 853/2004, kapitel V

# System för spårbarhet och märkning

Livsmedel som inte är säkra ska inte släppas ut på marknaden. Om de redan har släppts ut ska de kunna dras tillbaka och om livsmedlet redan har sålts ska det kunna återkallas även från konsumenten. En förutsättning för att kunna återkalla livsmedel är att det går att spåra genom kedjan. Syftet med rutiner för spårbarhet är att snabbt kunna vidta åtgärder när det uppstår problem med livsmedelssäkerheten, exempelvis att dra tillbaka ett livsmedel från marknaden (s.k. återkallande).

Spårbarhet omfattar alla livsmedel och livsmedelsproducerande djur.<sup>56</sup> Regler för märkning omfattar både helfall och förpackat styckat kött eller köttprodukter och även förpackningsmaterial, som har direktkontakt med livsmedel.

Det finns särskilda krav på information/spårbarhet när det gäller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung till en annan livsmedelsföretagare.<sup>57</sup>

## Allmänt om spårbarhet

Livsmedel ska kunna spåras genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.<sup>58</sup>

- Spårbarhet bakåt innebär att livsmedelsföretagaren ska kunna ange vem som levererat viltet till det egna företaget.
- Spårbarhet framåt i kedjan innebär att livsmedelsföretagaren ska kunna identifiera alla företag som mottagit livsmedel från det egna företaget. Mottagaren behöver alltså bara dokumenteras om det gäller leverans till ett företag och inte om det levereras direkt till slutkonsument.

Det krävs även att det finns ett system för spårbarhet.<sup>59</sup> Med det menas att livsmedelsföretagaren på begäran av myndigheter ska kunna redovisa uppgifter om leverantörer och mottagare av vilt som har tagits emot respektive levererats. Man måste också kunna ange datum och mängder. Informationen behöver sparas under så lång tid som man kan tänkas behöva den.

Rekommendationen är att spara den:<sup>60</sup>

- Minst 6 månader efter leveransdag för produkter med hållbarhet kortare än 3 månader.
- Är hållbarheten över 3 månader är rekommendationen att spara informationen minst 6 månader efter produktens sista hållbarhetsdag.

Bokföring av inköp, försäljning, fakturor och avräkningar täcker detta krav.

Företagaren måste ha ett system att upprätthålla ett samband mellan slaktkropp och tillhörande slaktbiprodukter såsom skalle och röda organ inkl. mjälte genom hanteringen.<sup>61</sup> Ett sätt att lösa den i spårbarheten är att tilldela varje djur ett internt identifieringsnummer som sedan följer respektive produkter genom resterande moment efter ankomst. Om det misstänks att ett livsmedel inte är säkert, måste livsmedelsföretagaren genast vidta åtgärder för att återkalla det från marknaden. Företagaren ska också informera konsumenterna om varför produkterna återkallas.

<sup>56</sup> Förordning (EG) 178/2002

<sup>57</sup> Förordning (EG) 931/2011

<sup>58</sup> Förordning (EG) 178/2002 artikel 18, punkt 1

<sup>59</sup> Förordning (EG) 178/2002, artikel 18

<sup>60</sup> <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/741/sparbarhet#hur-lange-behover-uppgifterna-sparas->

<sup>61</sup> Förordning (EG) 853/2004, bilaga III, avsnitt IV, kapitel II, punkt 3

## Leverans till annan livsmedelsföretagare

Det finns särskilda krav på spårbarhet när det gäller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung till en annan livsmedelsföretagare.<sup>62</sup> Informationen kan göras tillgänglig genom till exempel följesedlar, leveranssedlar, fakturor eller liknande. Uppgifterna ska sparas tills livsmedlet kan antas vara konsumerat och kunna visas för myndigheterna.

### Följande information ska göras tillgänglig för den livsmedelsföretagare som tar emot:

- Noggrann beskrivning av livsmedlet
- Livsmedlets volym eller kvantitet
- Namn och adress på företagaren som levererat livsmedlet.
- Namn och adress till avsändaren om denna är någon annan än livsmedelsföretagaren som levererat livsmedlet.
- Namn och adress till den livsmedelsföretagare som har mottagit livsmedlet.
- Namn och adress till mottagaren om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare som man levererat livsmedlet till.
- En referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen.
- Avsändningsdatum

## Försäljning av färdigförpackade produkter

Om VHA säljer färdigförpackade produkter gäller förordning (EU) nr 1169/2011 om märkning och livsmedelsinformation. Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Livsmedelsinformationen ska göras tillgängligt för konsumenterna genom en etikett direkt på förpackningen eller genom muntlig information alternativt skylt, om det säljs över disk.

## Kontrollmärkning

Livsmedelsverkets officiella kontrollpersonal ansvarar för kontrollmärkning.<sup>63</sup> I vissa anläggningar kan kontrollmärkningen överlåtas till personalen på företaget. Då görs detta av personalen på företaget och då övervakar den officiella kontrollpersonalen kontrollmärkningen.

Kontrollmärkning av slaktkroppar sker när de blivit godkända vid veterinärbesiktning.<sup>64</sup> Stämplarna för ändamålet beställs och betalas av Livsmedelsverket, däremot är det livsmedelsföretagets ansvar att se till att det finns livsmedelsgodkänd stämpelfärg. Livsmedelsverkets personal ansvarar för rätt förvaring av kontrollstämplar och ser till att dessa inte kan komma i orätta händer. Det krävs inte kontrollmärkning av småvilt.

## Identifieringsmärkning

Förpackade produkter av animaliskt ursprung ska märkas med identifieringsmärke<sup>65</sup>, detta kallas ofta ovalmärke och innehåller bland annat anläggningens godkännandenummer. Denna märkning måste ske innan produkterna lämnar anläggningen. Vid styckat kött eller biprodukter ska identifieringsmärket sitta så att det förstörs i samband med öppnandet eller att förpackningen i sig förstörs. Detta för att undvika risker för omförpackningsfusk i senare led. Livsmedelsföretagare kan beställa identifieringsmärken (t.ex. tejp eller etiketter med ovalmärke med anläggningens nummer) direkt från en leverantör och står även för den kostnaden. Identifieringsmärken ska förvaras på ett sätt att de inte kommer i orätta händer. Rutiner för

<sup>62</sup> Förordning (EG) 931/2011

<sup>63</sup> Förordning (EG) 2017/625, artikel 18, punkt 4

<sup>64</sup> Förordning (EG) 853/2004, artikel 5

<sup>65</sup> Förordning (EG) 853/2004, artikel 5 och bilaga II

användning av identifieringsmärken ska omfatta minst beställning, förvaring och förbrukning av dessa. Märkningen ska göras innan produkten lämnar anläggningen. Märket kan sättas direkt på produkten, innerförpackningen eller emballaget eller tryckas på en etikett som fästs på produkten, innerförpackningen eller emballaget.

## Rutiner för återkallande (bilaga 8)

Det måste hos varje anläggning finnas en klar och tydlig plan för vad som ska göras vid en incident då man måste återkalla en produkt. Det är vår absoluta rekommendation att de finns en skriftlig plan i företagets egenkontroll för detta. Det ökar trygghet i den situation då snabba beslut måste tas. Det är en god idé att testa spårbarheten med jämna mellanrum, för att själv kunna upptäcka eventuella brister.

## Restriktioner i handel med vilt

Det finns sjukdomar hos djur i Europa som kan spridas. I dagsläget är det afrikansk svinpest som finns i vårt närområde (Baltikum, Polen, Ryssland). Det finns restriktioner för handel som justeras löpande av myndigheterna på EU-nivå. En prionsjukdom CWD, (Chronic Wasting Disease), som kan drabba älg, ren, kronhjort och rådjur har hittats i Norge under våren 2016. Nya bestämmelser kommer löpande. *Kontrollera detta för att få aktuell information på Jordbruksverkets hemsida.*

## Återtag av vilt vid VHA

Att göra återtag innebär att en jägare lämnar in vilt eller kött av vilt som är obesiktat till en VHA.<sup>66</sup> Därefter får jägaren tillbaka de färdiga produkterna för konsumtion i det egna hushållet. Produkterna får inte säljas vidare eller levereras till andra. Exempel på återtag är uppslaktning, styckning, rökning eller korvtillverkning av viltkött. Vad du kan göra för produkter i din VHA, beror på vad du har i ditt godkännande. Detta gäller enbart frilevande vilt och kött av frilevande vilt, inklusive vildsvin, men inte övriga trikinmottagliga arter som till exempel björn.

För återtagsverksamhet gäller kraven om livsmedelshygien.<sup>67</sup> Verksamheten ska meddelas till kontrollmyndigheten innan start, och ingå i anläggningens riskklassning.

Lokaler, utrustning och rutiner ska uppfylla gällande hygienkrav, och hanteringen ska hållas tydligt åtskild från den ordinarie produktionen.<sup>68</sup> Det kan ske genom separata utrymmen eller mellanliggande rengöring.

Spårbarhet och dokumentation ska säkerställa att produkterna kan kopplas till rätt jägare och inte blandas med andra livsmedel. Produkterna får inte märkas med identifieringsmärke (ovalmärke).

### **För sårhållning och spårbarhet kan företagaren behöva dokumentera följande uppgifter:**

- Vad som tagits emot
- Hur mycket som tagits emot
- När det togs emot
- Vilken jägare som gjorde leveransen
- Vilka slags produkter som företagaren lämnat tillbaka
- Hur mycket som lämnats tillbaka och när de förädlade produkterna lämnades tillbaka

Ett sätt att hålla isär kött och produkter från inlämning till utlämning kan till exempel vara att märka upp dem.

<sup>66</sup> LIVSFS 2024:6

<sup>67</sup> Förordning (EG) 852/2004

<sup>68</sup> Förordning (EG) 852/2004

# Relevant lagstiftning och andra dokument

- 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.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2017/625 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättandet av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna mm.
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20, LIVSFS 2024:6) om jägares leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin.
- Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS 2022:12)
- Kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen.
- Kommissionens genomförandeförordning (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 (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiformencefalopati.
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2006:84) om befattning med animaliska biprodukter, och införsel av andra produkter, utom livsmedel, som kan sprida smittsamma sjukdomar till djur och människor.
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2012:25) om smittskyddsmässiga villkor för hållande av hjort i hägn samt för hållande av andra klövdjur och hästdjur i sambete med hjort i hägn.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Kommissionens förordning (EG) nr 10/2011, om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/1375 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött.
- Kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport.
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002.
- Livsmedelsverkets rapport 18/2014 del 1-4, "Bly i viltkött".
- Livsmedelsverkets vägledning: Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt, på kontrollwiki. Jakt och vilt - Kontrollwiki.
- Livsmedelsverkets broschyr om markning-av-forpackade-livsmedel.-livsmedelsverkets-broschyr.pdf
- Livsmedelsverkets information i kontrollwiki om livsmedelssäkerhet.
- Livsmedelsverkets information i kontrollwiki om godkännande och registrering.
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2012:25) om smittskyddsmässiga villkor för hållande av hjort i hägn samt för hållande av andra klövdjur och hästdjur i sambete med hjort i hägn.
- RISE Rapport 2025:3, Branschriktlinjer för småskalig slakt och styckning av nötkreatur, gris och får.
- JTI rapport 360: Småskalig slakt och förädling.

# Bilaga 1

## Exempel på rengöringsinstruktion

Nedan följer ett exempel på en enkel form av rengöringsinstruktion.

### Daglig rengöring

#### Uppslaktning

- Fett, blod och produktrester efter slakt avlägsnas och kastas i behållare för slaktavfall innan renspolning med tempererat vatten.
- Bänkar, golv, väggar, vagnar, lyftanordningar och golvbrunnar spolas av med hetvattentvätt. Därefter skummas ytorna med rengöringsmedel. Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas ytorna rena med hetvattentvätt.
- Knivar och övriga verktyg spolas och skuras med rengöringsmedel och sköljs därefter noggrant.

#### Kylrum

- Då kylan är tömd på kött renspolas golv och väggar med kallt vatten. Därefter skummas ytorna. Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas ytorna av med hetvattentvätt.

#### Styckningslokal

- Rester efter styckning avlägsnas från golv och styckbord och kastas i behållare för slaktavfall.
- Bandsåg plockas isär så att alla tvättbara delar går lätt att rengöra.
- Lådor, kar och köttkvarn spolas med kallvatten och skummas med rengöringsmedel. Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas de rena med hetvattentvätt.
- Krok, bänkar, väggar, golv och golvbrunnar spolas av med ljummet (+35–37°C vatten).
- Därefter skummas ytorna med rengöringsmedel.
- Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas ytorna rena med hetvattentvätt.
- Knivar, sågblad och mindre delar i köttkvarnen skuras med borste och rengöringsmedel. Allt sköljs därefter noggrant.

#### Övriga utrymmen

- Golv i utlastning, personalutrymmen, kontor och entré våt torkas dagligen.
- Övriga ytor torkas vid behov.
- Toaletterum rengörs dagligen.
- Alla dörrvred torkas av med rengöringsmedel.

#### Städutrustning

- Disktrasor, svampar, moppar och dylikt rengörs noggrant efter varje användning genom att skölja i varmt vatten. Avsluta med att skölja i kallt vatten och låt torka luftigt.
- Byt ut utrustningen med jämna mellanrum och alltid när de är slitna.

## Bilaga 2

# Exempel Rengöringskontroll

Innan varje produktionsstart

Vecka: \_\_\_\_\_ År: \_\_\_\_\_

Daglig okulär rengöringskontroll har utförts på nedanstående områden:

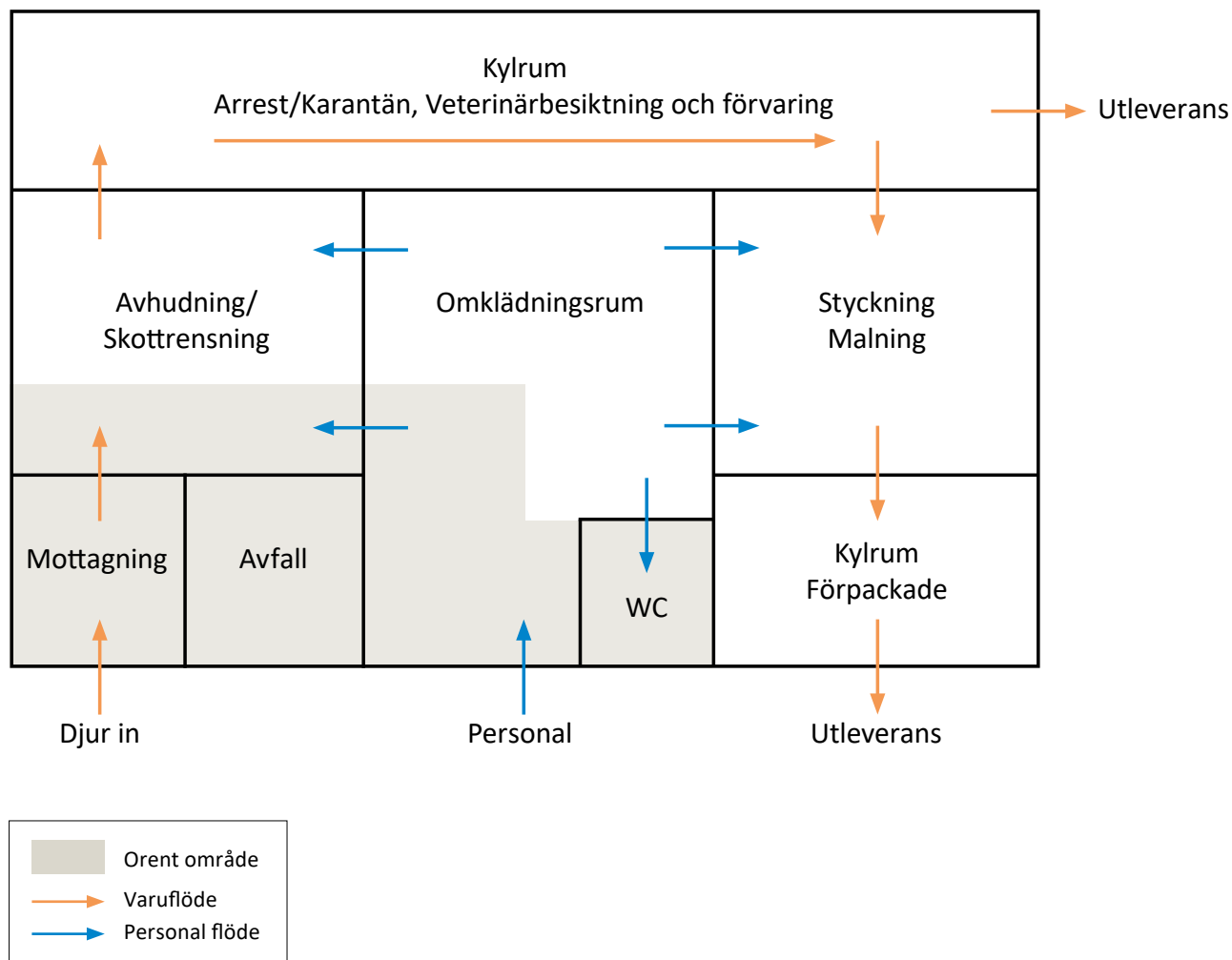
	MÅN	TIS	ONS	TOR	FRE	ANMÄRKNING/ÅTGÄRD EX. OMSTÄDNING	SIGN ÅTGÄRD
<b>VHA</b>							
VÄGGAR & GOLV							
INREDNING							
VERKTYG; KNIVAR, SÅGAR							
STERIL- UTRUSTNING							
KROKAR							
GOLVBRUNN							
<b>KYLUTRYMME</b>							
VÄGGAR & GOLV							
GOLVBRUNN							
<b>STYCKNING</b>							
STYCKBORD SKÄR-BRÄDOR							
VERKTYG; KNIVAR, SÅGAR							

## Bilaga 3

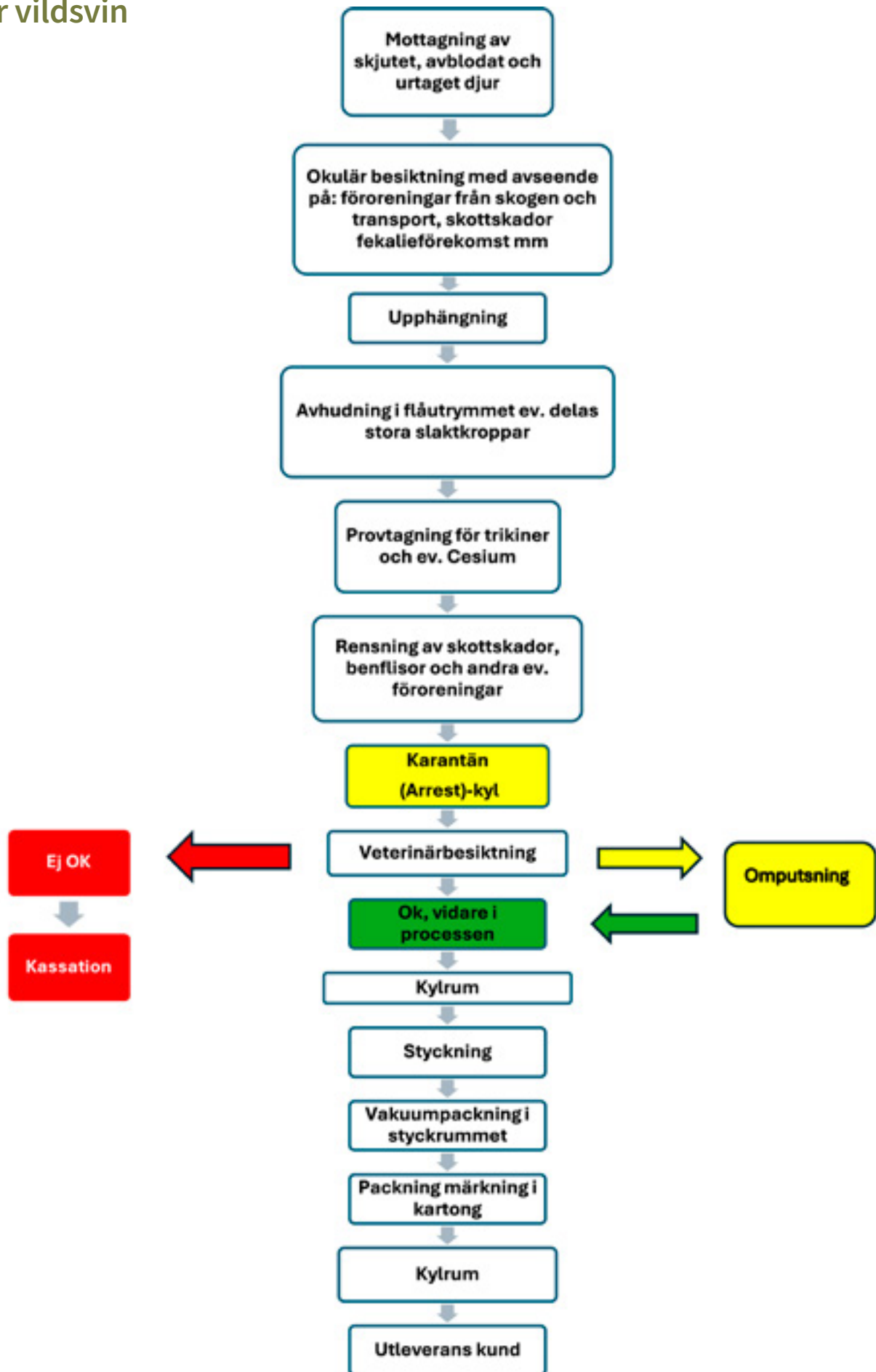
# Exempel flödesscheman

I följande skiss beskrivs de olika rum som kan finnas i en VHA, vilka aktiviteter sker i dessa rum och vilken utrustning och inredning bör eller ska finnas för verksamheten.

Tänk på att i en VHA ska ytor, inredning och utrustning vara släta och lätta att rengöra.



# Processchema för vildsvin



## Bilaga 4

# Förslag till HACCP för Vildsvin

Företagets namn				Framtagen av:	
Sida:				Kapitel namn Haccp kontrollkort Vildsvin	
Datum				Datum	
Dok nr	Utgåva Nr	Ersätter-	Dokument namn		
1	1		<b>Hantering Vildsvin</b>		
	Dok nr	Utgåva nr	Godkänd av		

### ENDAST DE KONTROLLPUNKTER SOM IDENTIFIERATS SOM STYRPUNKTER (CP/CCP) I FAROANALYS

CCP /CP	PROCESSTEG	FARA	KRITISK GRÄNS	ÖVERVAKNINGSRUTINER	FREKVENNS	KORRIGERANDE ÅTGÄRDER	VERIFIKATION	DOKUMENTATION
CP	<b>Mottagning Av vildsvin</b>	Salmonella spp Yersinia spp E-hec och e-coli Stafylokocker	Synlig smuts och fekalier. Missfärgning och dålig lukt.	Allt vilt som kommer till en vha kontrolleras där man gör en samlad bedömning av de nämnda riskerna. Den bedömningen avgör om viltet kan tas in anläggningen.	Samtliga Djur	Om någon avvikelse upptäcks i samband med övervakningsrutinerna kontaktas den jägare som levererat viltet som är bristfälligt hanterat/skjutet.	Granskning av dokumentation månadsvis.	Maildokumentation med återkoppling till respektive jägare på fynd och avvikelser.
		En mikrobiell risk är att det skjutna viltet är förorenad av fekalier och smuts. Felaktig hantering och förvaring innan ankomst till vha. Ammunitionsrester i det skjutna viltet är en fysikalisk och kemisk fara.	Måttlig skada orsakad av ammunition.	Utbildning av de jägare som lämnar viltet och hur riskerna kan minimeras. Återkoppling till leverantör av viltet är av största vikt både för jägaren och vha.				

CCP /CP	PROCESSTEG	FARA	KRITISK GRÄNS	ÖVERVAKNINGSRUTINER	FREKVENNS	KORRIGERANDE ÅTGÄRDER	VERIFIKATION	DOKUMENTATION
CP	<b>Kylförvaring</b>	Produktförstörande bakterier kan tillväxa vid förvaring i höga temperaturer och hög luftfuktighet	+7°C Max 75-80% relativ fuktighet (rf)	Daglig kontroll av mätinstrument gärna en automatiserad övervakning med larmfunktion	Daglig	Vid förhöjda mätvärden justeras termostaterna nedåt.	Kontroll dagligen Mätutrustning kalibreras årligen	Kyltemperatur och luftfuktighet registreras 1gr/vecka eller vid avvikelse
CP	<b>Avhudning</b>	Salmonella SPP Yersinia SPP E-nec och E-coli Stafylokocker  En mikrobiell risk är att det skjutna viltet är förorenad av fekalier och smuts.  Bristfällig slakthygien vid avhudning	Synlig smuts och fekalier  Missfärgning och dålig lukt  Måttlig skada orsakad av ammunition	Hela processen vid avhudning kontrolleras dagligen för att säkerställa att rutinen för optimal slakthygien alltid eftersträvas	Samtliga djur	Om någon avvikelse upptäcks i samband med avhudningen vidtalas den eller de i personalen för att korrigera bristerna  Återkoppling till personalen och VHA är av största vikt	Granskning av avvikelse-dokumentation månadsvis	Avvikelse rapport
CCP 1	<b>Provtagning Trikiner och Cesium (Cs)</b>	Trikiner och Cesium i vildsvin	Detekterad förekomst av Trikiner och 1500 Bq/ kg kött	I karantän/ arrest till provresultat meddelats	Alla vildsvin provtas för förekomst av trikiner  Vildsvin som levereras skjutna i områden drabbade av radioaktivt nedfall från olyckan i Tjernoby!	Eftersom alla vildsvin är i karantän/ arrest. tills provsvar kommit från ackrediterat lab är risken minimal att smittat kött kommer ut på marknaden  Vid positivt trikinprov blir helfallet kasserat och övergår till ABP	Kontroll så att inga råvaror levererats innan provsvar erhållits	Alla provsvar från lab. arkiveras och sparas

CCP /CP	PROCESSTEG	FARA	KRITISK GRÄNS	ÖVERVAKNINGSRUTINER	FREKVENNS	KORRIGERANDE ÅTGÄRDER	VERIFIKATION	DOKUMENTATION
CCP 2	<b>Putsnings av helfall/ Skottrensning</b>	Salmonella SPP Yersinia SPP E-Hec och E-coli Stafylkokocker  En mikrobiell risk är att det skjutna vittet är förorenad av fekalier och smuts.  Bristfällig hygien vid putsning och skottrensning  Ammunitionrester kan innehålla tungmetaller	Synlig smuts och fekalier  Missfärgning och dålig lukt  Hela området runt skottskadan och med säkerhetsmarginal skall var bortputsad	Hela processen vid putsning/ skottrensning kontrolleras dagligen för att säkerställa att rutinen för optimal slakthygien alltid eftersträvas	Samtliga djur	Om någon avvikelse upptäcks i samband med putsningen/ skottrensningen ska föroreningen skäras bort enligt en fastställd rutin	Reinspektion av helfallen så att alla föroreningar är bortputsade	Alla avvikelser från OV eller OA dokumenteras, arkiveras och sparas
CP	<b>Kylförvaring Karantän/ Arrest</b>	Produktförstörande  Bakterier kan tillväxa vid förvaring i höga temperaturer och hög luftfuktighet	+7°C Max 75-80% Relativ Fuktighet (RF)	Daglig kontroll av mätinstrument gärna en automatiserad övervakning med larmfunktion	Daglig	Vid förhöjda mätvärden Justeras termostaterna nedåt	Kontroll dagligen Mätutrustning Kalibreras årligen	Kyltemperatur och luftfuktighet registreras 1ggf/vecka eller vid avvikelse
CP	<b>Kylförvaring</b>	Produktförstörande  Bakterier kan tillväxa vid förvaring i höga temperaturer och hög luftfuktighet	+7°C Max 75-80% Relativ Fuktighet (RF)	Daglig kontroll av mätinstrument gärna en automatiserad övervakning med larmfunktion	Daglig	Vid förhöjda mätvärden Justeras termostaterna nedåt	Kontroll dagligen Mätutrustning Kalibreras årligen	Kyltemperatur och luftfuktighet registreras 1ggf/ vecka eller vid avvikelse

CCP /CP	PROCESSTEG	FARA	KRITISK GRÄNS	ÖVERVAKNINGSRUTINER	FREKVENNS	KORRIGERANDE ÅTGÄRDER	VERIFIKATION	DOKUMENTATION
CP	<b>Ev. Styckning</b>	Salmonella SPP Yersinia SPP E-Hec och E-coli Staphylococker	Synlig smuts och fekalier  Missfärgning och dålig lukt	Hela processen vid styckning kontrolleras dagligen för att säkerställa att rutinen för optimal slakt/ styck-hygien alltid eftersträvas	Samtliga djur	Om någon avvikelse upptäcks i samband med styckningen vidtalas den eller de i personalenalen för att korrigera bristerna.  Utbildning av personalen som arbetar i produktion om hur riskerna kan minimeras.  Minimal hantering med händer på helfallet.  Återkoppling till både personalen och VHA är av största vikt	Granskning av dokumentation månadsvis	Dokumentation med återkoppling till personalen på ev. fynd och avvikelser
		En mikrobiell risk är att det skjutna vittet är förorenad av fekalier och smuts.  Bristfällig hygien vid styckning	Hela området runt skottskadan och med säker- hetsmarginal skall var borrputsad					
CP	<b>Märkning</b>	Felaktig märkning och/eller vikt	Felaktig vikt  Felaktig Märkning	Vågar kontrolleras frekvent  Märkningskontroll Genomförs regelbundet  Printerhuvuden rengörs och etiketter kontrolleras	Vågas kontrolleras Varje halvår och kvartalsvis eller vid behov	Utrustning byts om Upprepade felaktigheter Noteras  Kontrollerar Spårbarheten med återkallelsetester	Stickprovs- granskning av etikett	Dokumentation vid avvikelse
CP	<b>Leverans kyl</b>	Produktförstörande Bakterier kan tillväxa Vid förvaring i höga temperaturer och hög luftfuktighet	+7°C Max 75-80% Relativ Fuktighet (RF)	Daglig kontroll av mätinstrument gärna en automatiserad övervakning med larmfunktion	Daglig	Vid förhöjda mätvärden Justeras termostaterna nedåt	Kontroll dagligen  Mätutrustning Kalibreras årligen	Kyltemperatur och luftfuktighet registreras 1ggr/ vecka eller vid avvikelse



## Bilaga 6

# Skadedjurskontroll

PROTOKOLL SKADEDJURSKONTROLL, frekvens för kontroll anges.

*Viktigt om externt företag anlitas: begär inspektionskontroll vid varje besök av företaget!*

SKADEDJURSKONTROLL				
DATUM	RUM	SPÅR AV SKADEDJUR JA/NEJ	ÅTGÄRD	SIGNATUR

## Bilaga 7

# Åtgärder – underhåll

OMRÅDE	KONTROLL DATUM	ÅTGÄRD	ÅTGÄRDS- DATUM	RESULTAT	UPPFÖLJNINGS- DATUM	SIGN

**Observera** att det även bör finnas ett protokoll där man noterar **när** kontroll av underhåll sker enligt underhållsplanen, så att man kan gå tillbaka och verifiera att underhållskontroll av lokaler/materiel/utrustning skett enligt angivna frekvenser.

## Bilaga 8

# Rutin för återkallelse

Rutinens syfte är att återkalla smittat eller dåligt livsmedel för att minimera volym som kan nå slutkund.

**Innehållsansvarig:** xxxxx

**Godkänd av:** xxxxx

### Beskrivning rutin:

Produkt som kan åsamka fysisk skada/ illamående samt påverka ett speciellt leverne eller tro negativt skall återkallas omgående.

Upprätta kontakt med distribuerande/ säljande kund och meddela batchnummer serie som skall återkallas, volym/antal, leveransdag och en enklare beskrivning utav produkten skall finnas till hands för att underlätta återkallelsen vid samtal med kund.

Batchnummer (vårt samt leverantörs skall deklarerars i återkallelse) skall deklarerars på samtliga råvaror som produkt innehåller, även emballage.

Volym av batch (alla eventuella råvaror inkluderat) som eventuellt ej avgått skall omgående spär-  
ras med tydlig märkning och markering innan utredning och/eller kassering kan ske.

***Livsmedelsverket skall omgående meddelas på telefonnr. 018-17 55 00***

med samma information och en redogörelse över vad som hänt.

### Direktkontakter:

**Inspektör:** xxxxx

### Utförande rutin:

Arbetsledare och platschef står för rutinutförande.

Arbetsledare och platschef ser till att rutinen efterföljs.