

## Jägars leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

Frilevande vilt som fällt av jägare och kött från sådant vilt kan levereras på olika sätt. Beroende på vilket slags vilt det är, hur viltet eller köttet av viltet levereras och i vilka mängder detta sker, ställs olika krav i lagstiftningen. Visst vilt ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning.

På den här sidan:

...

[bokmärken genereras automatiskt]

### Ord och uttryck

I denna text betyder:

- *vilt* – nedlagt frilevande vilt med päls eller fjäderdräkten på.
- *kött av vilt* – kött av frilevande vilt, det vill säga avhudade slaktkroppar, fåglar utan fjäderdräkt, alla ätliga delar av djuret, inklusive blod.
- *detaljhandelsanläggning* – en anläggning som i huvudsak bedriver detaljhandelsverksamhet enligt artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002, det vill säga anläggningar som har hantering och/eller bearbetning av viltet på det ställe där livsmedlen säljs eller serveras direkt till slutkonsumenten.

> [Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung](#)

Vad frilevande vilt är framgår av punkt 1.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Vad kött är framgår av punkt 1.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

### Jägars leverans av små mängder vilt och kött av vilt

En jägare kan sälja eller ge små mängder vilt och kött av vilt direkt till slutkonsumenter och till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter, och omfattas då inte av alla bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004. Se artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004. Enligt artikel 1.4 i samma förordning ska medlemsländerna i stället fastställa nationella regler för jägars direkta leveranser av vilt och kött av vilt. De nationella reglerna finns i LIVSFS 2005:20. Se 44 § samt 59 §, 60 §, 62 § och 64 §.

Reglerna innebär att jägaren ska leverera viltet och köttet själv. Leveransen ska alltså göras utan mellanhänder. Exempel på mellanhänder är uppsamlingscentraler eller transportörer eller andra i livsmedelskedjan. En förutsättning för undantagen från EU-lagstiftningen är att det är nära kontakt mellan jägaren och mottagaren. En jägars försäljning via sociala medier och REKO-ringar är exempel på direktförsäljning utan mellanhänder.

Läs mer om vad en jägare är:

> [Jakt och vilt](#)

## Säkra livsmedel

Jägaren ansvarar för att viltet och köttet är säkert att äta. Regeln om att livsmedel ska vara säkra i artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 gäller för jägaren. Vilt och kött av vilt ska hanteras hygieniskt. Det finns särskilda faror som jägaren behöver ta hänsyn till vid all hantering och om viltet skjuts med blyammunition behöver skottkanalen rensas noggrant.

Läs mer om faror i vilt: Länk [Jakt \(livsmedelsverket.se\)](http://Jakt.livsmedelsverket.se)

Med undantag för vildsvin ska vilt som kan vara smittade med trikiner, till exempel björn, grävling och bäver alltid levereras till en vilthanteringsanläggning. Det framgår av bestämmelserna i 61 § och 63 § LIVSFS 2005:20. Det innebär att en jägare inte ens vid enstaka tillfälle får ge bort eller sälja vilt av aktuellt slag till någon annan än en godkänd vilthanteringsanläggning. Vid vilthanteringsanläggningen besiktigas köttet av en officiell veterinär innan det får levereras vidare.

I LIVSFS 2004: xx finns det särskilda bestämmelser om jägares leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsument och om jägares leveranser av små mängder vildsvin till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter. Läs mer om detta här: Länk till "Bokmärken" Särskilda regler för jägares leveranser av vildsvin och vildsvinkött direkt till slutkonsument (nedan)

## När blir en jägare livsmedelsföretagare

Jägare som enbart levererar små mängder av nedlagt frilevande vilt och kött från frilevande vilt enligt bestämmelserna i LIVSFS 2005:20 och i 2024:xx bedriver enligt Livsmedelsverkets bedömning inte verksamhet med sådan kontinuitet och grad av organisation att de kan betraktas som ett livsmedelsföretag. Verksamheten ska då registreras hos länsstyrelsen som livsmedelsföretag i primärproduktionen. Länsstyrelserna och en gemensam e-tjänst för registrering.

Observera att jägare som vill leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter måste registrera denna verksamhet hos länsstyrelsen innan den startar. Det gäller oavsett om jägaren är livsmedelsföretagare eller inte. Se 7 § LIVSFS 2024:xx.

**Bokmärke:** Särskilda regler för jägares direkta leveranser av vildsvin till detaljhandelsanläggningar

**Bokmärke:** Kontroll av jägare som levererar små mängder vildsvin och kött av vildsvin

## Små mängder vilt och kött av vilt

Vad som anses vara små mängder vilt och kött av vilt, med undantag för vildsvin, framgår av LIVSFS 2005:20, se 59–64 §§. Olika mängder gäller för olika typer av vilt och om det är vilt eller kött av vilt som levereras.

Högsta gräns för vad som är små mängder framgår av *Tabell 1* nedan. Småvilt räknas för sig och storvilt för sig. De respektive mängderna för storvilt och småvilt räknas inte ihop. Kött räknas också separat. Vildsvin och kött av vildsvin räknas separat och omfattas av tabell 3.

Typ av vilt	Vilt	Kött
Småvilt	10 000 djur	1 000 djur
Storvilt	25 enheter	1 enhet

Tabell 1. Små mängder vilt och kött av vilt.

En enhet storvilt motsvarar en vuxen älg. För beräkning av enheter för kalvar och andra typer av storvilt ska omräkningsfaktorerna i tabell 2 användas.

	Älg	Kron- och dovhjort	Rådjur
Vuxet djur	1	0,333	0,1
Kalv, djur yngre än 12 månader	0,5	0,25	0,1

Tabell 2. Omräkningsfaktorer för enheter av storvilt.

Det innebär till exempel att en jägare sammanlagt som storvilt kan leverera 25 vuxna älgar eller 75 vuxna hjortar i form av primärprodukter och kött från 1 (en) älg eller kött från 3 hjortar. Om jägaren enbart levererar rådjur motsvarar det 250 rådjur och kött från 10 rådjur. Mängderna småvilt och storvilt räknas var för sig, så en jägare får alltså leverera maximalt 10 000 småvilt och 25 enheter storvilt per år.

Tabell 3 Små mängder vildsvin och små mängder kött av vildsvin

Jägare direkta leverans	Vildsvin	Kött av vildsvin
till slutkonsumenter	10 djur	Kött från 10 djur
till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter	25 djur	Inget kött

**Kom ihåg vid jägares leveranser av små mängder vilt eller kött av vilt direkt till slutkonsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter**

- Livsmedelsverket anser att jägare som endast levererar små mängder vilt och kött vilt inte är att betrakta som livsmedelsföretagare.
- Läs mer om hygien, bly i vilt och andra faror som är viktiga för jägare att känna till och hantera. > [Jakt, Livsmedelverkets webbplats](#)

**Leverans av större mängder vilt eller kött av vilt**

Allt vilt utöver det som får levereras som små mängder ska levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning. Leveransen kan antingen ske direkt till vilthanteringsanläggningen eller till en uppsamlingscentral som i sin tur levererar viltet till vilthanteringsanläggningen. Uppsamlingscentraler ska antingen vara registrerade hos länsstyrelsen eller godkända av Livsmedelsverket.

> [Uppsamlingscentraler för vilt](#)

Om du vill starta en vilthanteringsanläggning måste den vara godkänd av Livsmedelsverket innan du kan starta din verksamhet. Då har du möjlighet att sälja ditt kött till andra livsmedelsföretag både inom och utanför Sverige.

Blankett för ansökan om godkännande hittar du här:

> [Kött \(livsmedelsverket.se\)](#)

[Läs mer om krav på detaljhandelsanläggningar som tar emot vilt här:](#)

> [Detaljhandelsanläggning som tar emot vilt direkt från jägare \[ny sida\]](#)

## Leverans till vilthanteringsanläggning

För att kött av vilt fritt ska kunna avsättas på marknaden inom Sverige, inom övriga EU eller exporteras utanför EU måste först viltet levereras till en vilthanteringsanläggning och bli besiktigat av Livsmedelsverkets kontrollpersonal. Se artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004. Därefter kan köttet levereras till andra livsmedelsföretag eller direkt till konsumenter.

Hantering av storvilt som ska levereras till en vilthanteringsanläggning efter avlivning regleras i avsnitt IV, kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. För småvilt finns motsvarande bestämmelser i kapitel III i samma bilaga.

För storvilt gäller att djuret så snart som möjligt efter avlivning ska öppnas och att magar och tarmar avlägsnas. Djuret ska också vid behov avblodas.

## Första undersökning

Vilt som levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning ska undersökas av en utbildad person som ingår i jaktlaget eller finns i jaktområdets omedelbara närhet. Undersökningen ska göras så snart som möjligt efter avlivningen, men får göras vid en uppsamlingscentral så länge det sker så snart som möjligt.

Läs mer om utbildad person och första undersökning: [Jakt och vilt - första undersökning av vilt](#)

[> Jakt och vilt](#)

Läs mer om [> Uppsamlingscentraler för vilt](#)

## Hjort

I de fall hjort från hägn inte har undersökts för förekomst av tuberkulos enligt Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2012:25, K158) ska skallen och alla organ, inklusive magar och tarmar alltid följa med till vilthanteringsanläggningen. Detta är en förutsättning för att Livsmedelsverkets kontrollpersonal ska kunna genomföra tuberkulosundersökning som en del av köttbesiktningen. Se 28 § LIVSFS 2005:20.

## Snarad ripa

Om snarad ripa levereras till en vilthanteringsanläggning finns nationella regler som innebär undantag från vissa av kraven i avsnitt IV, kapitel III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se 27 § LIVSFS 2005:20.

Undantagen innebär att den första undersökningen av viltet inte behöver göras och ripan behöver inte heller överlämnas till den behöriga myndigheten för besiktning.

Om den snarade ripan levereras till en vilthanteringsanläggning i fryst tillstånd, och om avsikten är att därefter släppa ut den på marknaden fryst, oplockad och ourtagen, behöver urtagning inte göras.

[> Jakt och vilt](#)

[> Uppsamlingscentraler för vilt](#)

## Leveranser av vildsvin och vildsvinkött direkt till slutkonsument [helt ny text härifrån]

Särskilda regler gör det möjligt för jägare att leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter. Se LIVSFS 2024: xx.

Med små mängder avses högst 10 vildsvin och kött av ytterligare högst 10 vildsvin under ett kalenderår.

Med vildsvin menas ett vildsvin som jägaren nedlagt och som är oavhudat och med inre organ helt eller delvis urtagna.

För leverans av vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter finns krav på utbildning, anmälan av verksamheten till länsstyrelsen, provtagning, konsumentinformation, dokumentation och spårbarhet.

#### Utbildning och anmälan om registrering

För att få leverera direkt till slutkonsumenter ska jägaren ha genomgått viltundersökarutbildning samt en särskild utbildning för hygienisk hantering, provtagning och spårbarhet vad gäller nedlagt vildsvin och kött av vildsvin. Utbildningarna tillhandahålls av privata utbildningsanordnare. Viltundersökarutbildningen ska ha granskats av Livsmedelsverket. Den särskilda utbildningen ska vara godkänd av Livsmedelsverket.

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

Innan verksamheten börjar ska jägaren också anmäla sin verksamhet till länsstyrelsen i det län där jägaren är folkbokförd. En jägare som inte är folkbokförd i Sverige ska anmäla sin verksamhet till Länsstyrelsen i Skåne län. Det framgår av 23 § livsmedelsförordningen (2006:813) och av 8 § LIVSFS 2024: xx.

Efter anmälan får jägaren en unik kod av länsstyrelsen. Koden är viktig eftersom jägaren ska kunna uppge den på begäran av en konsument när köttet levereras och vid till exempel en offentlig kontroll från länsstyrelsen. Länsstyrelserna har en gemensam e-tjänst för anmälan.

> Länk till Länsstyrelsernas gemensamma e-tjänst [[under utveckling](#)]

#### > [Jakt och vilt](#)

#### Löpnummer

Varje vildsvin som jägaren planerar att leverera i någon form direkt till slutkonsumenter ska ges ett löpnummer. Löpnumret ska dokumenteras och bestå av innevarande kalenderår (två siffor) och följt av ett nummer i nummerserie där nästkommande nummer räknas ut genom att addera 1, till exempel 25–01, 25–02, 25–03 och så vidare. Löpnumret behövs för att kunna koppla ihop utförda analyser med varje unikt vildsvin och för att kunna dokumentera i vilken form vildsvinet har levererats till slutkonsumenter – som oavhudat helt eller delvis urtaget eller som kött.

#### Exempel: Numrering med löpnummer

Jägaren Anna skjuter två vildsvin. Hon har redan skjutit två vildsvin tidigare i år och levererat köttlådor till en slutkonsument. I en anteckningsbok noterar hon att dessa kroppar ges löpnumren 25–03 och 25–04. För att lättare kunna koppla samman resultatet av provtagningen med respektive vildsvinskropp väljer Anna att märka kropparna med dessa löpnummer.

#### Särskilda faror som rör vildsvin

Vildsvinskött ska hanteras på ett hygieniskt sätt eftersom de kan bära på bakterier, virus och parasiter.

Vildsvin lever fritt och äter av det som skog och mark har att ge. De utsätts då för många slags mikroorganismer. Jämfört med tamgris och andra köttdjur, som föds upp och slaktas under

kontrollerade former, är det vanligare att vildsvin bär på olika typer av bakterier, parasiter och virus som kan göra oss sjuka. Det rör sig framför allt om trikiner, salmonella, toxoplasma och hepatit E-virus. De vildsvin som lever i nedfallsområden efter Tjernobylyckan utsätts för cesium-137 i högre utsträckning än tamdjur på grund av sitt sätt att leta efter föda.

Om vildsvin skjuts med blyammunition behöver skottkanalen rensas noga.

Läs mer om faror och hygienisk hantering av vildsvinskött.

> [Vildsvinskött](#)

### Provtagning av vildsvin för analys trikiner och cesium-137

Trikiner och cesium-137 är faror som kan förekomma med vildsvinskött.

Vildsvin eller kött av vildsvin som innehåller trikiner eller överskrider gränsvärdet för cesium-137 får inte säljas eller ges bort till slutkonsumenter. När en jägare levererar vildsvin eller vildsvinskött direkt till slutkonsumenter ansvarar jägaren för provtagningen. Alla vildsvin måste provtas med avseende på trikiner. Provtagning och analys av cesium-137 ska göras vid behov.

Analysresultaten måste kunna kopplas ihop med det analyserade vildsvinet, till exempel genom att ange vildsvinets löpnummer på provet och följesedeln som skickas till laboratoriet.

Det är bara vildsvin och kött av vildsvin som har provtagits avseende förekomst av trikiner och genomgått laboratorieanalys med negativt resultat som får säljas eller ges bort. Det gäller oavsett om vildsvinet eller köttet säljs eller skänks bort utanför det egna hushållet och oavsett om det levereras som ett oavhudat helt eller delvis urtaget vildsvin eller om det är kött av vildsvin. Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av trikinanalys som används. Laboratoriet har information om hur provet ska tas.

Om ett vildsvin har nedlagts i en kommun där det finns risk för höga halter av cesium måste vildsvinet också provtas och analyseras för halten av cesium-137. Vilka kommuner det gäller framgår av bilagan till LIVSFS 2024:xx. Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av analys av cesium-137 i livsmedel som används. Laboratoriet har information om hur provet ska tas. Vildsvin och kött av vildsvin får vid överskridande av gränsvärdet på 1 500 Bq/kg inte levereras till slutkonsumenter.

Bestämmelserna om provtagning finns i 13 § och 14 § i LIVSFS 2024:xx. De nationella gränsvärden för cesium-137 i livsmedel finns i LIVSFS 2012:3.

### Exempel: Provtagning och koppling till löpnummer

Jägaren Anna har skjutit två vildsvin som har fått löpnumren 25-03 och 25-04. Dessa löpnummer anger Anna då hon skickar in prover för analys av trikiner och cesium-137. Proverna är märkta med samma löpnummer. När Anna får analysresultaten som innebär att allt är okej kan hon sälja vildsvinen, hela eller som styckat kött. Hon skriver in resultaten i anteckningsboken samtidigt som han sparar rapporterna. Hon väljer att stycka dessa två vildsvin och sälja köttet förpackat. Hon skriver upp löpnumret på varje förpackning så att det finns en tydlig referens mellan varje köttbit och de analysresultat som hon fått från labbet. Dokumentation kan även hanteras och sparas digitalt. Det finns inga specifika bestämmelser om hur uppgifterna sparas. Det viktiga är att de finns sparade och att analysresultaten går att koppla ihop med ett specifikt vildsvin.

[>Trikiner](#)

[> Radioaktivt cesium i vildsvin](#)

[> LIVSFS 2012:3](#)

> LIVSFS 2024: xx

#### Information och dokumentation

Konsumenterna som jägare levererar vildsvin eller kött av vildsvin till ska på begäran alltid få följande uppgifter om vildsvinet och jägaren:

- Analysresultat avseende förekomst av trikiner.
- Analysresultat avseende cesium-137, när det är relevant.
- Jägarens löpnummer för vildsvinet.
- Jägarens unika kod som denne fått vid anmälan till länsstyrelsen.

En jägare ska dessutom för alla vildsvin som levereras direkt till slutkonsumenter dokumentera följande uppgifter:

- Om vildsvinet har levererats oavhudat eller som kött av vildsvin.
- Jägarens löpnummer för vildsvinet.
- I vilken kommun vildsvinet har nedlagts.
- Analysresultat avseende förekomst av trikiner och, i förekommande fall, cesium-137.

Analysresultat och övrig dokumentation ska bevaras i minst tre år.

Det finns inga särskilda bestämmelser om hur dokumentationen ska sparas. Det viktigaste är att den finns och att det finns en tydlig koppling mellan varje enskilt levererat vildsvin, var det har skjutits och analysresultaten.

#### **Exempel: Information till en konsument**

Anna har skjutit två vildsvin som har fått löpnumren 25–03 och 25–04. Analysresultaten visar att köttet inte innehåller några trikiner och att halten cesium-137 är under gränsvärdet. Hon säljer köttet som köttlådor till sin granne. Köttet är märkt med vildsvinens löpnummer. Grannen frågar efter analysresultaten. Anna har sparat analysresultaten i sin mobil. Löpnumren finns på analysrapporterna. Anna visar analysrapporterna för grannen när hon lämnar över köttlådorna. Anna skriver upp i sin anteckningsbok att vildsvinen har levererats som kött.

### Kom ihåg vid jägares leveranser av små mängder vildsvin eller kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter

- Små mängder är högst 10 vildsvin och kött av högst 10 vildsvin per kalenderår.
- Jägaren ska ha gått en viltundersökarutbildning samt en särskild utbildning om bland annat hygienisk hantering, provtagning och spårbarhet av nedlagda vildsvin för att få leverera vildsvin och kött av vildsvin till slutkonsumenter.
- Innan verksamheten börjar ska jägare ska anmäla sin verksamhet till länsstyrelsen och i samband med det få sin unika kod.
- Jägaren ska dokumentera sina leveranser av vildsvin och kött av vildsvin till slutkonsumenter.
- Slutkonsumenten ska på begäran kunna få information om analysresultat, jägarens unika kod och vildsvinets löpnummer.
- Jägaren ansvarar för att utföra provtagning och låta analysera för trikinförekomst och vid behov halten av cesium-137.
- Analyserna ska utföras vid laboratorium som är ackrediterat för analyserna.
- Provtagningen ska utföras enligt de instruktioner som det aktuella laboratoriet har.
- Vildsvin och kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret inte visar på förekomst av trikiner.
- Vildsvin och kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret visar på halter av cesium-137 under 1500 Bq/kg.
- Det finns även andra faror med vildsvinskött som behöver hanteras för att köttet ska vara säkert. > [Vildsvinskött](#)

### Särskilda regler för jägares direkta leveranser av vildsvin till detaljhandelsanläggningar

En jägare får leverera små mängder vildsvin direkt till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter. Med små mängder i detta avseende menas högst 25 vildsvin under ett kalenderår. Observera att inget kött av vildsvin får levereras från jägare till detaljhandelsanläggningar utan endast vildsvin med pälsen på och med organen helt eller delvis urtagna.

Med lokal detaljhandelsanläggning menas en anläggning som levererar direkt till konsumenter, till exempel butiker och restauranger, som ligger i det län där vildsvinet är nedlagt eller i därtill angränsande län eller som ligger i det län där jägaren är folkbokförd eller i därtill angränsande län. Se 5 § LIVSFS 2024: xx. För att leverera vildsvin till en detaljhandelsanläggning behöver jägaren inte ha genomgått den särskilda utbildningen eller ha gjort den särskilda anmälan till länsstyrelsen som krävs för att få leverera vildsvin direkt till slutkonsumenter.

#### Exempel: Vad är angränsande län

Om vildsvinet har skjutits i Kalmar län är angränsande län Östergötland, Jönköping, Kronoberg och Blekinge län.

Beträffande Gotland gör Livsmedelsverket i det här sammanhanget bedömningen att Gotland gränsar mot Blekinge, Kalmar, Östergötlands, Södermanlands och Stockholms län.



## Provtagning

När en jägare levererar vildsvin till en lokal detaljhandelsanläggning är det livsmedelsföretagaren som driver detaljhandelsanläggningen som ska ta ut och skicka prover för analys av trikiner och cesium-137 i de fall det är relevant. Det framgår av 13–15 §§ LIVSFS 2024: xx.

## Information som ska lämnas vid leverans till en detaljhandelsanläggning

I samband med leveransen av vildsvinet ska jägaren lämna följande information till detaljhandelsanläggningen:

- sitt namn och sina kontaktuppgifter och
- i vilken kommun vildsvinet är skjutet.

Detaljhandelsanläggningen behöver uppgifterna för att kunna upprätta sin dokumentation av vildsvin som tas emot direkt från jägare. Se 17 § i LIVSFS 2024: xx. Informationen om i vilken kommun som vildsvinet är nedlagt behövs för att mottagaren ska kunna avgöra om cesiumanalys behövs. För att kunna veta hur skottrensning ska göras behöver även detaljhandelsanläggningen få information om ammunition med bly har använts.

Läs mer om vad som gäller för livsmedelsföretagare som till sin detaljhandelsanläggning tar emot vildsvin direkt från jägare.

> [Detaljhandelsanläggning som tar emot vilt direkt från jägare](#) [ny sida]

## Kontroll av jägare som levererar små mängder vildsvin och kött av vildsvin

Jägare som planerar att leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter ska anmäla verksamheten till länsstyrelsen innan den startar. Syftet med detta är att myndigheten ska ha kännedom om verksamheten i förväg samt att kunna utföra offentlig kontroll.

Det som ska kontrolleras är att jägarna följer bestämmelserna i LIVSFS 2024: xx och det allmänna kravet på livsmedelssäkerhet som finns i livsmedelslagstiftningen, se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Om en jägare påbörjar leveranser av vildsvin eller kött av vildsvin direkt till konsument utan att först ha gjort en anmälan till länsstyrelsen ska länsstyrelsen besluta om sanktionsavgift på 2 500 kr. Om jägarens dokumentation av leveranser av vildsvin och kött av vildsvin inte uppfyller kraven i 16 § LIVSFS (2024:xx) ska länsstyrelsen fatta beslut om sanktionsavgift på 2 000 kr. Bestämmelserna om sanktionsavgifter finns i 39 c och 39 e §§ livsmedelsförordningen (2006:813).

Läs mer om sanktionsavgifter > [Att besluta om sanktionsavgifter](#) [sidan kommer att uppdateras]

Länsstyrelsens kontroll av jägarens verksamhet ska utföras på ett riskbaserat vis. Kontrollen bör dock huvudsakligen utgöras av händelsestyrd kontroll, det vill säga kontroll som utförs på grund av yttre omständigheter som till exempel smittspårning, tips eller klagomål. Kontrollen är avgiftsfri förutom vid kontroll som utförs efter klagomål och som är nödvändig för att undersöka den påstådda bristen, om den kontrollen leder till att den bristande efterlevnaden bekräftas. Se 4 och 8 - 9 §§ förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

## > [Åtgärder vid bristande efterlevnad](#)

> Kontrollmyndigheternas finansiering

Om en jägare levererar små mängder vildsvin eller kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter i ett annat län än det län där jägaren har registrerat sin verksamhet, är även länsstyrelsen i det länet

behörig att utöva offentlig kontroll över jägarens verksamhet där. Det framgår av 25 b § livsmedelsförordningen (2006:813).

På Livsmedelsverkets utbildningsportal finns information från Livsmedelsverket där du kan du lära dig mer om reglerna om jägares direkta leveranser av små mängder vildsvin och försäljning av vildsvin och vildsvinskött. Du får också tips som underlättar för dig som jägare, företagare eller inspektör vid en kontrollmyndighet. [\[Länk till Utbildningsportalen läggs till när informationen publiceras\]](#)