

## Detaljhandelsanläggningar som tar emot frilevande vilt från jägare

Detaljhandelsanläggningar som i huvudsak levererar direkt till slutkonsumenter kan ta emot visst slags nedlagt frilevande vilt och kött av frilevande vilt direkt från jägare. Här kan du ta del av reglerna kring detta och vilka krav som ställs på detaljhandeln.

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 detaljhandel 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.

> [Jakt och vilt](#)

En jägare får sälja eller ge små mängder vilt och kött av vilt direkt till slutkonsumenter och till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter, till exempel butiker och restauranger.

>[Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt](#)

### Vad får en detaljhandelsanläggning ta emot direkt från en jägare?

En detaljhandelsanläggning kan ta emot visst vilt och kött av vilt direkt från jägare. Detta följer av bestämmelserna om jägares direkta leveranser av vilt och kött av vilt. Jägaren ska själv leverera viltet eller köttet, leveransen ska alltså vara utan mellanhänder. Viltet får till exempel inte levereras via en uppsamlingscentral för vilt. Det är bara godkända vilthanteringsanläggningar som får ta emot vilt från uppsamlingscentraler. Uppsamlingscentraler, ibland kallade viltdepåer, är livsmedelsanläggningar som ska vara registrerade eller godkända. Se 58–64 §§ i LIVSFS 2005:20 och artikel 1.3e förordning (EG) nr 853 /2004 samt avsnitt IV i bilaga III till förordningen.

>Uppsamlingscentraler

I LIVSFS 2004: xx finns det särskilda bestämmelser om jägares leveranser av små mängder vildsvin till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter och för detaljhandelsanläggningar som tar emot vildsvin direkt från jägare.

En detaljhandelsanläggning får inte ta emot följande vilt eller kött av vilt direkt från en jägare:

- Björn och annat vilt som kan vara bärare av trikiner.
- Hjort från hägn som inte har undersökts för förekomst av tuberkulos enligt Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2012:25, K158).

Sådant vilt måste alltid levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning för kontroll och vidare hantering. Se 61 § och 63 § i LIVSFS 2005:20.

Det finns särskilda bestämmelser när det gäller vildsvin, som också kan vara bärare av trikiner.

**Bokmärke till rubriken: Särskilda krav för att ta emot vildsvin direkt från jägare**

### Krav för att ta emot vilt direkt från jägare

Enligt lagstiftningen ska livsmedelsföretagare informera sin kontrollmyndighet om alla sina livsmedelsanläggningar, var anläggningarna finns och vilka verksamheter som bedrivs vid varje anläggning. Livsmedelsföretagare ska också se till att kontrollmyndigheten alltid har aktuell information om anläggningar, bland annat genom att underrätta myndigheten om betydande ändringar i verksamheten. Det framgår av artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 tillsammans med 6 § LIVSFS 2022:8. Reglerna innebär att en livsmedelsföretagare som planerar att ta emot vilt och kött av vilt direkt från jägare till sin detaljhandelsanläggning ska informera sin kommunala kontrollmyndighet om detta.

Att ta emot och hantera vilt och kött av vilt som kommer direkt från jägare, i stället för från en vilthanteringsanläggning, har betydelse för den kommunala kontrollmyndighetens riskklassning av detaljhandelsanläggningen och hur ofta den offentliga kontrollen ska ske.

Att börja ta emot vilt och kött av vilt direkt från jägare innebär alltid en betydande ändring av livsmedelsverksamheten, det förutsätter till exempel att lokalerna ska vara anpassade verksamheten, att personalen har den kompetens som behövs och att man har identifierat och hanterat de faror och risker som den nya verksamheten innebär.

Livsmedelsföretagare som har en detaljhandelsanläggning och som vill ta emot vildsvin direkt från jägare måste anmäla det i förväg, innan verksamheten startar. Se 11 § i LIVSFS 2024: xx.

> [Riskklassning](#)

> [Registrering och godkännande](#)

## Tänk särskilt på vid mottagning och hantering av vilt

- Faroanalysen ska vara uppdaterad med de faror som kan uppstå, införas eller förstärkas vid hanteringen av viltet och verksamheten ska ha rutiner och arbets sätt som gör att farorna kan förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.
  - > [Jakt, Livsmedelverkets webbplats](#)
  - > [Vildsvinskött](#)
  - > [Radioaktivt cesium i vildsvin](#)
  - > [Trikiner](#)
  - > [HACCP och flexibilitet](#)
- Ta reda på vilken ammunition viltet är skjutet med. Om det är med blykula är skottrensning extra viktigt.
- Personalen ska ha den kompetens som behövs för att utföra sina uppgifter. Se kapitel XII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Lämpliga kunskaper när det gäller hantering av vilt kan motsvara dem som ges i utbildningen av jägare i hälsa och hygien som regleras i avsnitt IV, kapitel I i bilaga III till förordningen (EG) nr 853/2004, även kallad viltundersökarutbildning. Lämpliga kunskaper är att:

- personalen som hanterar vilt bör vara väl informerade om de faror och risker som är förknippade med viltet och hanteringen av viltet.
  - personalen ska ha praktisk kompetens att slakta upp vilt.
  - personalen ska kunna bedöma om köttet från slaktkroppen är säkert att släppa ut på marknaden och hur de ska hantera avvikelser från detta.
- Avhudning eller plockning samt urtagning av vilt innebär risker för kontamination i detaljhandelsanläggningen. Hanteringen och lokalerna måste därför vara anpassade för detta. Se kapitel I, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
    - Lokalen och utrustningen måste vara utformad så att den uppfyller kraven på livsmedelslokaler i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004.
    - Livsmedelsverkets bedömning är att det i regel behövs ett separat rum avsett för avhudning och/eller plockning samt urtagning av vilt.
    - Ventilationen i rummet bör vara konstruerad så att luftflödet från rummet inte är riktad in i den övriga anläggningen. Se bilaga II, kapitel I till samma förordning.
  - Avfallshanteringen behöver ofta anpassas så att förvaring och bortforsling inte medför risk för direkt eller indirekt kontamination eller förekomst av skadedjur eller andra djur. Se kapitel VI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Slaktkroppar och organ som misstänks vara infekterade med sjukdomar som kan överföras till människor eller djur är kategori 1-material, se artikel 8 i förordning (EG) nr 1069/2009.
    - > [Animaliska biprodukter - ABP inklusive SRM](#)
    - > [Kontroll av animaliska biprodukter på detaljhandelsanläggningar](#)

## Spårbarhet

För mottagning av vilt eller köttet av vilt gäller de vanliga reglerna om spårbarhet. Det betyder att livsmedelsföretagaren ska dokumentera vem som har gjort leveranserna, när det levererades och hur mycket.

### [>Spårbarhet](#)

## Hur mycket vilt får en detaljhandelsanläggning ta emot?

Det finns inga begränsningar i lagstiftningen för hur mycket vilt eller kött av vilt en detaljhandelsanläggning som levererar direkt till slutkonsumenter sammanlagt får ta emot direkt från olika jägare. Däremot finns begränsningar för hur mycket vilt eller kött av vilt som en enskild jägare får leverera per år. Läs mer om detta på sidan ovanför.

### [> Jägarens leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt \[ny sida\]](#)

## Vidare leverans av mottaget vilt och kött

Detaljhandelsanläggningar som tagit emot vilt och kött av vilt direkt från jägare ska leverera detta direkt till slutkonsumenter. Det finns undantag från denna grundprincip om vissa villkor är uppfyllda. Detaljhandeln kan då leverera en begränsad mängd av detta vilt, eller produkter därav, till andra detaljhandelsanläggningar om leveranserna är lokala, marginella och begränsade.

Om detaljhandelsanläggningen vill leverera mer än vad som ryms i undantaget, eller om den huvudsakliga verksamheten är att leverera livsmedel av animaliskt ursprung till andra anläggningar ska anläggningen vara godkänd av Livsmedelsverket.

Vildsvin som levererats till en detaljhandelsanläggning får där endast hanteras för försäljning eller servering direkt till slutkonsumenter. Det framgår av 12 § i LIVSFS 2024: xx.

### [>Detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar](#)

## Särskilda krav för att ta emot vildsvin direkt från jägare [helt ny text härifrån]

Särskilda regler gör det möjligt för en livsmedelsföretagare som har en registrerad detaljhandelsanläggning att ta emot nedlagt, oavhudat vildsvin direkt från jägare. Reglerna innebär att vildsvinen har pälsen kvar men kan vara helt eller delvis urtagna.

Jägare får dock inte leverera små mängder kött av vildsvin till detaljhandelsanläggningar Kött av vildsvin som levereras till en detaljhandelsanläggning ska därför alltid ha besiktigats av en veterinär vid en vilthanteringsanläggning som godkänts av Livsmedelsverket.

Reglerna innebär att vildsvinen eller vildsvinsköttet endast får säljas eller serveras till slutkonsumenter. Vildsvinen får däremot inte i någon form levereras vidare till en annan livsmedelsanläggning.

Läs om reglerna i 11–15 §§, 17–18 §§ och 20 § LIVSFS 2024: xx.

Det finns inte några begränsningar i lagstiftningen för hur många vildsvin en detaljhandelsanläggning sammanlagt får ta emot direkt från olika jägare. Den enskilde jägaren får däremot inte leverera mer än sammanlagt 25 vildsvin till detaljhandelsanläggningar under ett kalenderår. Eftersom den enskilde jägaren kan leverera till flera olika detaljhandelsanläggningar är det jägaren själv som ansvarar för att de sammanlagda leveranserna inte är överstiger 25 vildsvin. Läs mer om hur mycket jägare får leverera till detaljhandelsanläggningar i vägledningen om

## > Jägarens leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt [ny sida, se ovan]

Från detaljhandelsanläggningen får leveranser av vildsvin och kött av vildsvin endast ske direkt till slutkonsumenter. Se 12 § LIVSFS 2024: xx. Det innebär att undantaget i artikel 1.5b i förordning (EG) nr 853/2004 för leveranser som är lokala, marginella eller begränsade är inte tillämpligt för vildsvinskött i någon form när vildsvinet tagits emot direkt från jägare.

### Särskild anmälan till kommunen

En detaljhandelsanläggning som planerar att ta emot vildsvin direkt från jägare ska anmäla det till sin kontrollmyndighet innan verksamheten påbörjas. Se 11 § LIVSFS 2024: xx.

### Varje vildsvin ska ges ett löpnummer

Livsmedelsföretagare som tar emot vildsvin direkt från jägare ska ge varje vildsvin 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. Syftet med löpnumret är att vildsvinen och vildsvinsköttet ska vara spårbart genom livsmedelskedjan fram till konsument. Se 5 § och 17 § i LIVSFS 2024: xx.

### Provtagning och analys

Det är livsmedelsföretagaren som tar emot vildsvin direkt från jägare som ansvarar för provtagning och analys av trikiner och cesium-137 när det är relevant. Det innebär att livsmedelsföretagaren är den som tar ut provet och skickar för analys.

Alla mottagna vildsvin ska provtas för analys av trikinförekomst. Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av analys av trikiner i livsmedel som används. Se 13 § LIVSFS 2024: xx. Det är bara vildsvin och kött av vildsvin som har analyserats och där trikinförekomst inte påvisats som får säljas eller serveras till slutkonsument. Se 13 § LIVSFS 2024: xx.

Vildsvin som fällts i kommun som anges i bilaga 1 till LIVSFS 2024: xx ska dessutom provtas för analys för förekomst av cesium-137. Analysen ska utföras av ett laboratorium som har ackreditering för den metod av analys av cesium-137 i livsmedel som används. Produkter av vildsvin får inte säljas eller serveras om köttet överskrider gränsvärdet 1 500 Bq/kg. Se 14 § LIVSFS 2024: xx och LIVSFS 2012:3.

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

### Krav på information

Oavsett i vilken form köttet säljs eller serveras ska slutkonsumenten på begäran alltid kunna få tillgång till uppgifter om:

- resultat av trikinanalysen,
- resultat av cesiumanalysen, om vildsvinet är skjutet i en kommun där det finns risk för höga cesiumhalter, och
- det aktuella vildsvinets löpnummer.

Bestämmelserna om tillhandahållande av information finns i 20 § LIVSFS 2024: xx.

Reglerna innebär i praktiken att jägaren, i samband med leveransen av vildsvinet, måste lämna information till livsmedelsföretagen som tar emot vildsvinet om bland annat i vilken kommun vildsvinet har skjutits.

Det innebär också att det måste finnas en tydlig koppling mellan varje mottaget vildsvin, analysresultaten och vildsvinsköttet som serveras eller levereras.

Exakt hur informationen överlämnas är inte specificerat i lagstiftningen utan företagaren kan lösa det på det sätt som passar hen bäst.

#### Dokumentationskrav vid detaljhandelsanläggningen

Livsmedelsföretagaren ska dokumentera alla vildsvin som tagits emot direkt från jägare.

Dokumentationen ska göras i samband med att vildsvinet tas emot. Analysvaren ska dokumenteras så snart analyserna är klara. För varje mottaget vildsvin ska följande uppgifter finnas:

- Jägarens namn och kontaktuppgifter.
- Datum när vildsvinet togs emot.
- Aktuellt löpnummer för vildsvinet.
- I vilken kommun vildsvinet skjutits.
- Resultat av trikinanalysen.
- Resultat av cesium-137 för vildsvin som fällts i vissa områden. Se bilaga 1 i LIVSFS 2024: xx.

Se 17 § LIVSFS 2024: xx.

Dokumentationen ska sparas i minst tre år. Se 18 § LIVSFS 2024: xx.

#### Tänk särskilt på vid mottagning och hantering av vildsvin:

- En detaljhandelsanläggning som planerar att ta emot vildsvin direkt från jägare ska anmäla det till sin kontrollmyndighet innan verksamheten startar.
- Vildsvin och kött av vildsvin som mottagits direkt från jägare får bara levereras direkt till slutkonsumenter.
- Slutkonsumenten ska på begäran kunna få information om analysresultat och vildsvinets löpnummer.
- Det finns inga begränsningar i hur många vildsvin en detaljhandlare får ta emot, men en enskild jägare får till detaljhandelsanläggningar endast leverera små mängder, det vill säga högst totalt 25 vildsvin per år.
- Livsmedelsföretagaren ska dokumentera alla mottagna leveranser vildsvin och ge varje vildsvin ett löpnummer.
- Livsmedelsföretagaren ska av jägaren få veta i vilken kommun vildsvinet är skjutet och med vilken ammunition samt jägarens kontaktuppgifter.
- Livsmedelsföretagaren ansvar för att utföra provtagning och låta analysera för trikinförekomst och, vid behov, halten av cesium-137.
- Provtagningen ska utföras enligt de instruktioner som det aktuella laboratoriet har.
- Analyserna ska utföras vid laboratorium som är ackrediterat för analysmetoderna.
- Kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret inte visar på förekomst av trikiner.  
> [Trikiner](#)
- Kött av vildsvin får endast levereras om provsvaret visar på halter av cesium-137 under 1500 Bq/kg. > [Radioaktivt cesium i vildsvin](#)
- Det finns även andra faror med vildsvinskött som medför att köttet behöver hanteras på ett säkert sätt. > [Vildsvinskött](#)

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. [\[Länk till Utbildningsportalen läggs till när informationen publiceras\]](#)