



Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

# Viltkjøt frå skog til dekkja bord – innanfor regelverket

Randi Øyen Adal, Mattilsynet, Avdeling Bergen og omland

# Eg skal snakke om:

- jeger, feltkontrollør og viltbehandlingsanlegg – kven dei har lov å selje/omsette til og ikkje
- litt om krav til lokale for viltbehandlingsanlegg og produksjonslokale
- krav til internkontroll

## - Mistenkjer at ikkje alle er heilt innanfor regelverket

**SOGDAL: No minner Mattilsynet om kva du må gjera for gje bort eller selja hjortekjøtt lovleg.**

KETH ØREN  
keth@sognavis.no

- Me opplever at enkelte annonserer hjortekjøtt på kjøp- og-selje-sider, eller finn.no, der me kan mistenkja at det er ikkje er heilt innanfor regelverket, seier Ann Karin Nes, seniorinspektør i Mattilsynet.

Det er ein av grunnane til at Mattilsynet no vil gjera merk-sam på kva som gjeld. Dessutan er det greitt for folk å vita om dette uansett.

Det er nemleg ikkje berre å gjera med hjorten som du vil, og selja den til naboen eller ein restaurant. Samstundes er det ikkje spesielt vanskeleg å halda seg innanfor lova.

- Det er også det same om du gir det bort, eller tek betalt for det, seier Nes.

som jegeren. I tillegg kan han selja til hotell, restaurant eller butikk som har stort og godt nok lokale til å ta i mot.

- Både ein jeger og ein feltkontrollør kan levera til viltbehandlingsanlegg. På slike anlegg blir det ny kontroll av veterinær frå Mattilsynet.

- Dersom ein jeger, feltkontrollør eller jaktlag vil skjera opp og selja i vakuumpakkar eller som kjøtdeig, må dei ha lokale som er registrerte hos Mattilsynet. Dette har dei også berre lov til å selja til private hushaldningar.

- Ein heil hjort vil her seia ein skrott der innmat er teken ut og skinnen teke av, seier Nes.

Og med alt regelverk følgjer det med nokre spissfindige grenser. Ein jeger kan hjelpe kunden med å dela opp den skrotten, men på kunden sitt kjøken. Å dela den opp hjå jegeren sjølv og så senda kunden heim med delane, er ikkje innanfor.

- Hjorteiakta er også ofte or-



**PRØVA Å INFORMERA:-** I første omgang trur me det er at folk ikkje har kunnskap eller veit kva som er forventa av dei, så me vil prøva å informera før me gjer noko aktivt, seier Ann Karin Nes i Mattilsynet. **FOTO: MATTILSYNET**

jert om handtering av viltkjøtt på sine nettsider.

- Me snakkar om mattryggleik og at hjortekjøttet og produkta skal vera tryggast mogleg. difor er systemet rigga

# Regelverket

## Feltkontrollordningen er et **unntak** fra hovedregelen.

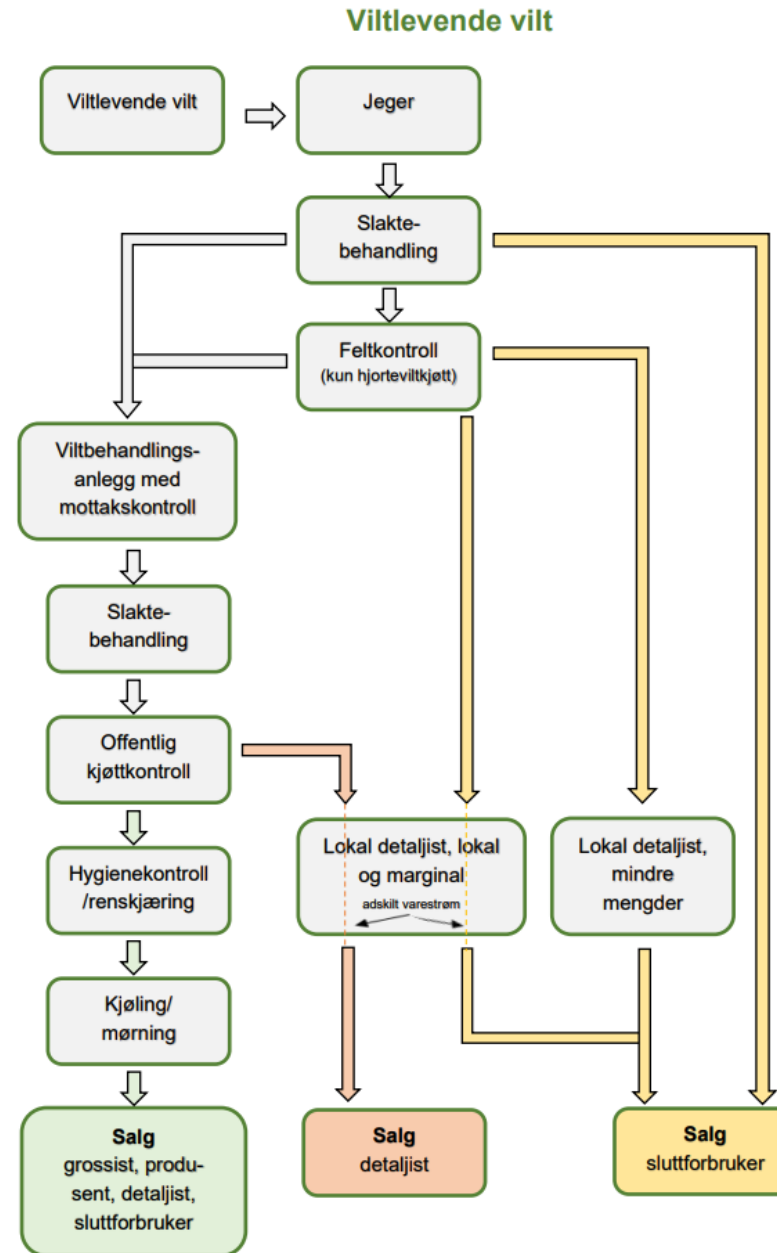
Det gjør at omsetningen er begrenset

➡ **fordi** dyret «kun» er kontrollert av feltkontrollør og ikke av en offentlig veterinær

➡ **hvilket betyr** at feltkontrollør kan kun levere direkte til sluttforbruker eller til detaljist som leverer direkte til sluttforbruker (dvs **kun 1** detaljist i omsetningskjeden)

- ordningen omfatter **ikke trafikkskadet** hjortevelt fordi
  - dyret ikke er skutt under ordinær jakt
  - ante mortem kontroll ikke er utført

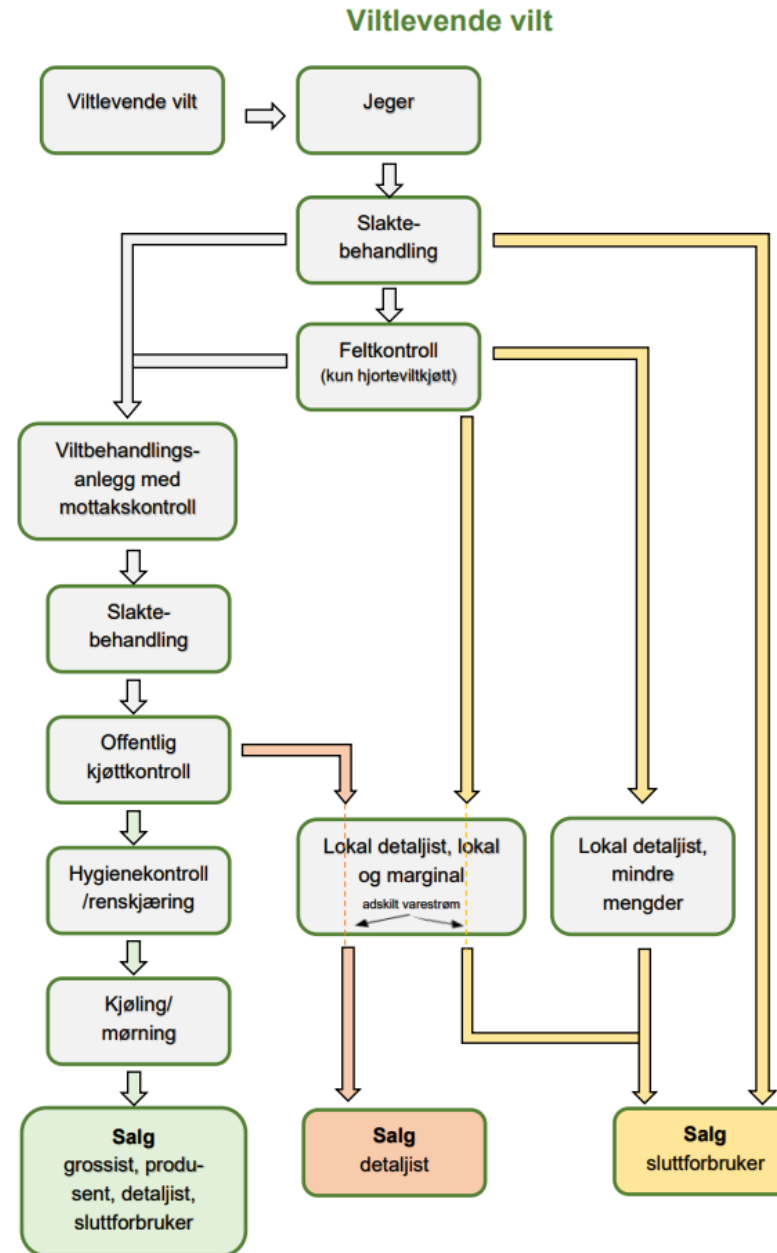
# Flytskjema- omsetning viltlevende vilt



# Jeger

Hvem er du?	Hvem vil du selge/gi bort til?	Kontrollkrav	Videre salg?
Jeger uten feltkontrollørkurs	<b>Selge kjøtt til privatpersoner.</b>  Skrotten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*.  Det er ikke lov å skjære ned skrotten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Ingen kontroll.	Privatpersonen som jegeren selger kjøttet til, kan ikke selge kjøttet videre.
	<b>Gi bort kjøtt til privatpersoner.</b>  Skrotten kan kun gis bort som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*.  Det er ikke lov å skjære ned skrotten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Ingen kontroll.	Privatpersonen som jegeren gir bort kjøttet til, kan ikke gi det bort i sin tur.
	<b>Selge kjøttet til detaljist.</b>	En jeger uten feltkontrollørkurs kan <u>ikke selge kjøttet direkte</u> til en detaljist**.  Hvis han ønsker å selge kjøttet til en detaljist må jegeren få det kontrollert av en feltkontrollør i eget jaktlag eller av Mattilsynet på et viltbehandlingsanlegg.	

# Flytskjema- omsetning viltlevende vilt

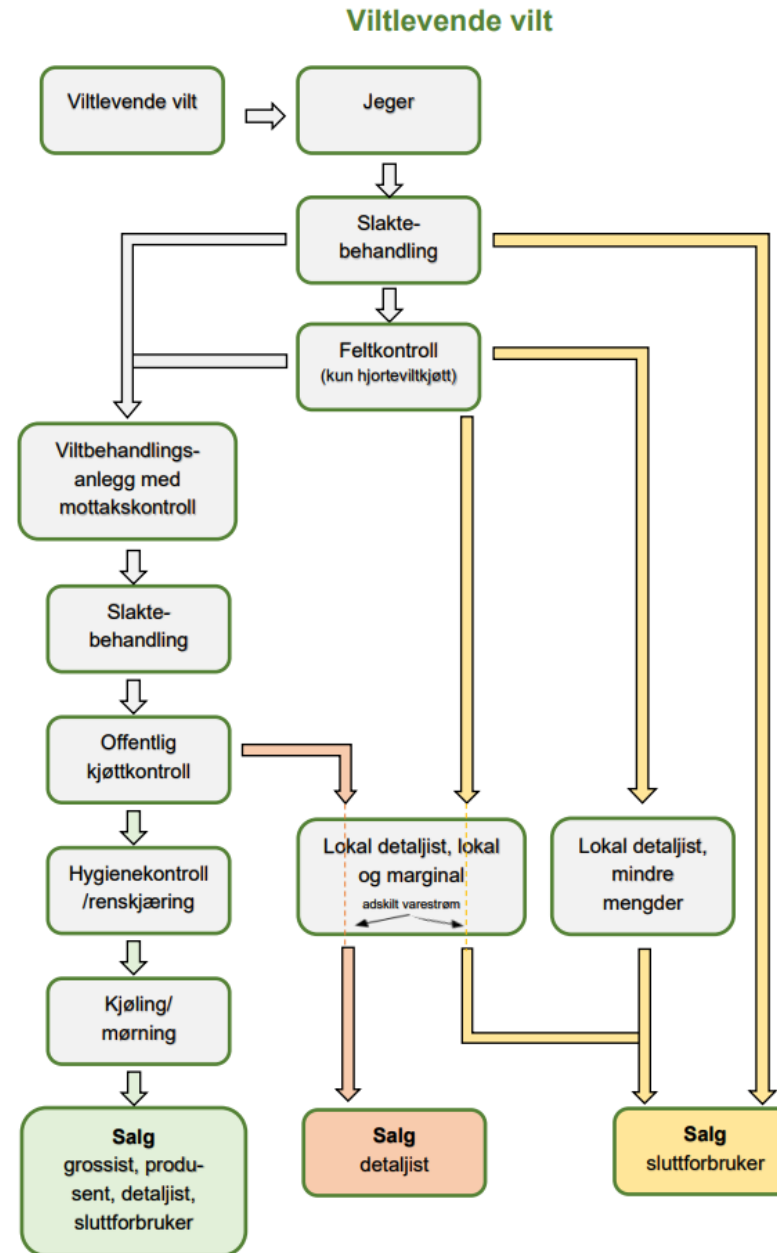


# Feltkontrollør

Kan avgi erklæring på  
**viltlevende vilt** som er felt i  
**ordinær jakt** i eget jaktlag

<p><b>Selge kjøttet til detaljist.</b></p> <p>For eks. restaurant, matvarebutikk.</p> <p>Skrotten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*.</p> <p>Det er ikke lov å skjære ned skrotten i biffer, kjøttdeig, steker etc.</p>	<p><b>Feltkontroll.</b></p> <p>Feltkontrollen skal utføres av en feltkontrollør/kompetent jeger i eget jaktlag.</p>	<p>Detaljisten kan selge kjøttet videre til sluttforbruker, dvs den som skal spise kjøttet.</p> <p>Detaljisten kan ikke selge kjøttet videre til en restaurant, som deretter serverer kjøttet.</p> <p>Feltkontrollør/ kompetent jeger som tar tilbake kjøttet etter behandling hos en detaljist, kan ikke selge kjøttet videre.</p>
---	---	---

# Flytskjema- omsetning viltlevende vilt





# Viltbehandlingsanlegg

- Krev godkjenning av Mattilsynet
- Offentleg kjøttkontroll
- Kan omsette fritt

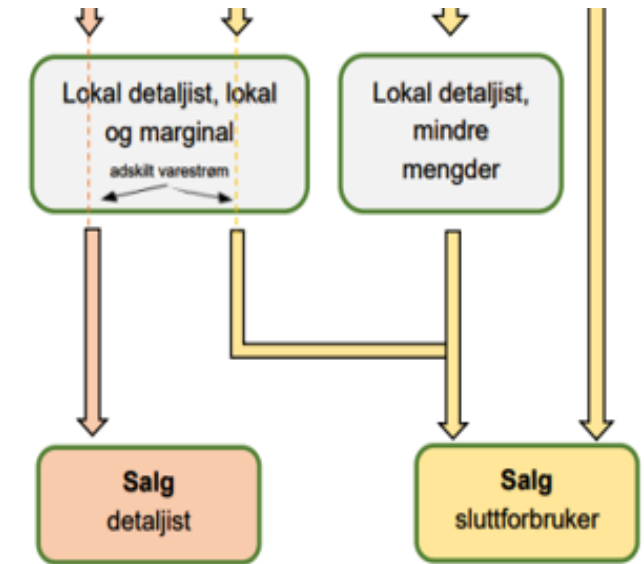
# Lokal detaljist, lokal og marginal

To ulike?

Du treng ikkje godkjenning dersom du leverer til sluttforbrukar og leverer til andre detaljistar som berre leverer til sluttforbrukar, og oppfyller alle desse tre vilkåra:

- Lokal aktivitet:** Du leverer til andre detaljistar i same fylke eller innanfor ein maksimal avstand på 100 km. Dersom du kan vise at naturleg område for sal går ut over desse grensene, kan du levere i eit større område.  
Ved sal direkte til sluttforbrukar i Noreg er det ikkje krav til avstand. Du kan til dømes sjølv ta med animalske produkt og selje dei på ein marknad på ein annan kant av landet.
- Marginal aktivitet:** Du leverer maksimalt 600 kg produkt per veke (gjennomsnitt over 6 månader = totalt 15 600 kg) til andre detaljistar. Mengde direkte til sluttforbrukar kjem i tillegg.
- Avgrensa aktivitet:** Du leverer til andre detaljistar, som igjen leverer direkte til sluttforbrukarar. Som detaljist kan du ikkje selje animalske varer via grossist eller andelslag.

Gjeld ikkje feltkontrollert kjøt, berre kjøt frå viltbehandlingsanlegg



# Krav til lokale

## Lokal detaljist/viltbehandlingsanlegg

- Tilpassa den aktivitet som skal gå føre
- Reine/ureine soner
- Vareflyt
- Persontrafikk
- Overflater som er glatte og lette å halde reine
- Ventilasjon og lys



# Krav til drift

## Internkontroll

- Drikkevann
- Reinhald
- Handtering av avfall
- Kontroll med skadedyr

# Oppsummering

- Få konkrete krav.
- Mye opp til virksomheten selv.
  
- Glatte flater, lette å holde rene.
- Tilpasset aktivitet og omfang.

## Fleksibilitet!

- *Hygienisk tilfredsstillende.*
- *Hvis nødvendig.*
- *Så snart som mulig.*
  
- Finne praktiske løsninger!
- Krever kunnskap!
- Gir frihet 😊

