



Feltkontroll av hjorteviltkjøt

Regelverk

Mattilsynet

Avdeling Hardanger og Sunnhordland

v/ Arne Valland

Innhold



2

- Litt om ansvar
- Oversyn over regelverk
- Regelverk om viltlevande vilt
- Hygiene og kontroll
- Kompetansekrav
- Kva inneheld opplæringa
 - Kva er kompetent jeger?
 - Kva for oppgåver?

Ansvar

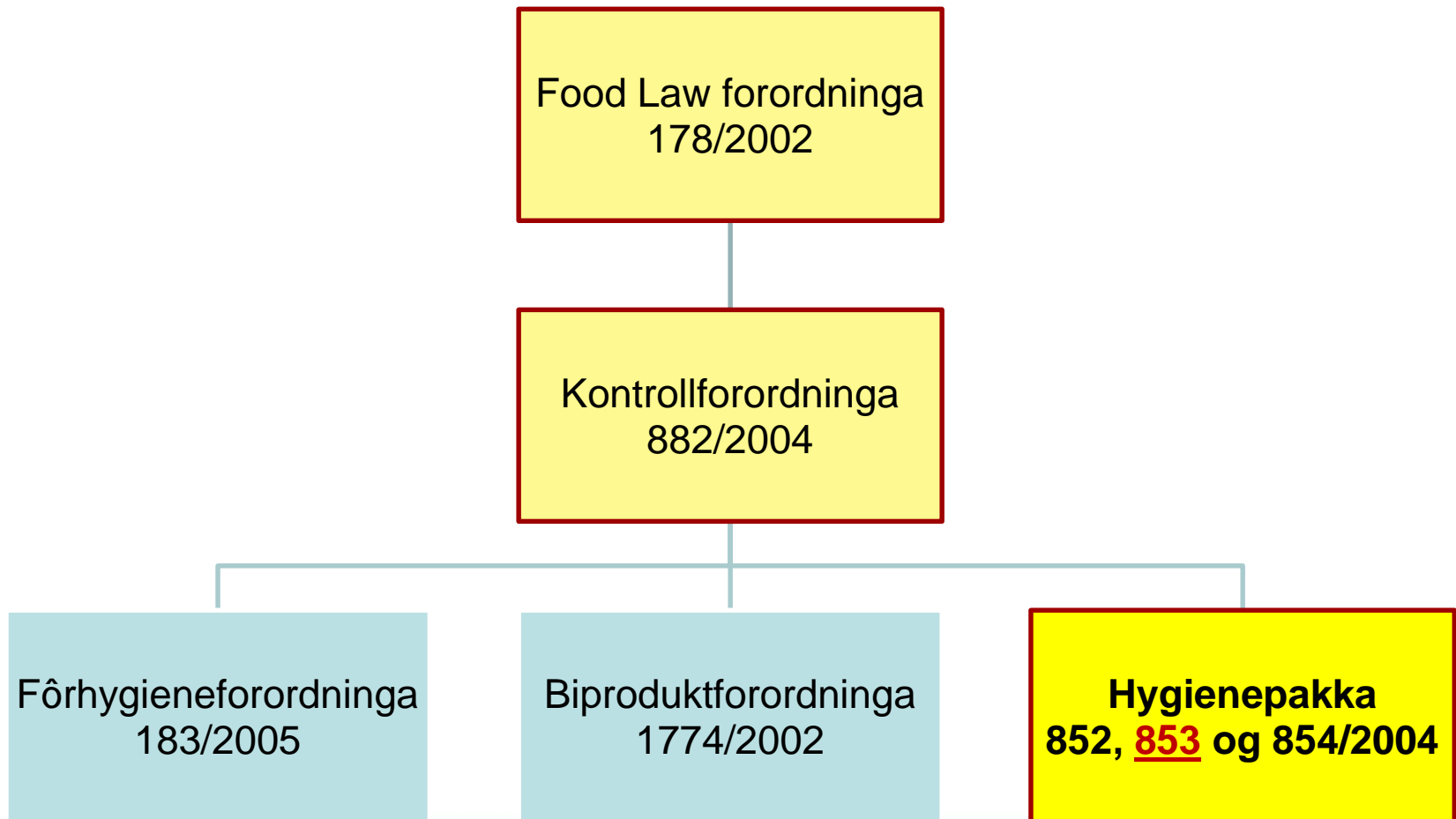
- Produsenten av mat har ansvar for mattryggleik
Det er du som jeger / kompetent jeger som har ansvar og plikt til å fylgja dei lover og forskrifter som gjeld for den aktiviteten du driv
- Dette prinsippet er gjennomgåande i alt europeisk og norsk regelverk på matområdet
- Trygg mat er målet
- Det skal byggjast tillit mellom produsent og forbrukar
- Fri flyt av trygge matvarer
- Det er eit mål å få meir viltkjøt ut i marknaden

Regelverk

- EU har eit omfattande regelverk på matområdet
- Etter forhandlingar har Norge slutta seg til forordningar og direktiv som gjeld og som me kallar Hygienepakka
- Dette regelsettet om hygiene og tryggleik skal sikra;
 - Trygg mat frå jord til bord
 - Trygg mat frå fjord til bord

Hygieneregelverket - ei forenkla oversikt

6



Nasjonale reglar

Eus regelverk opnar for å gje nasjonale reglar som sikrar tradisjonar i høve til produksjon, foredling og distribusjon.

Viktige norske lover og forskrifter i denne samanhengen er:

- Matlova
- Animaliekontrollforskrifta (off. kontroll)
- Animaliehygieneforskrifta (særlige hygieneregler)
- Hygieneforskrifta (næringsmiddlhygiene generellt)
- Forskrift om merking av næringsmidlar
- Forskrift om animalske biprodukt (ikkje tenkt til konsum)

Animaliehygieneforskrifta

Kapittel IV opnar for at kompetent jeger skal kunna utføra kontroll av jaktlaget sitt hjorteviltkjøt før slaktet vert omsett til lokal detaljist / viltbearbeidingsbedrift

Animaliehygieneforskrifta legg til rette for at bransjen skal utarbeide bransjestandard som skal godkjennast av Mattilsynet

SKI (Skogbrukets kursinst.) og **NSF** (Norges skogeigarforbund) har utarbeidd standard som er godkjent av Mattilsynet og gjeld frå 2009

I denne standarden er kompetent jeger kalla feltkontrollør av hjorteviltkjøt

Litt om hygiene og kontroll (Animaliehygieneforskrifta kap. VI)

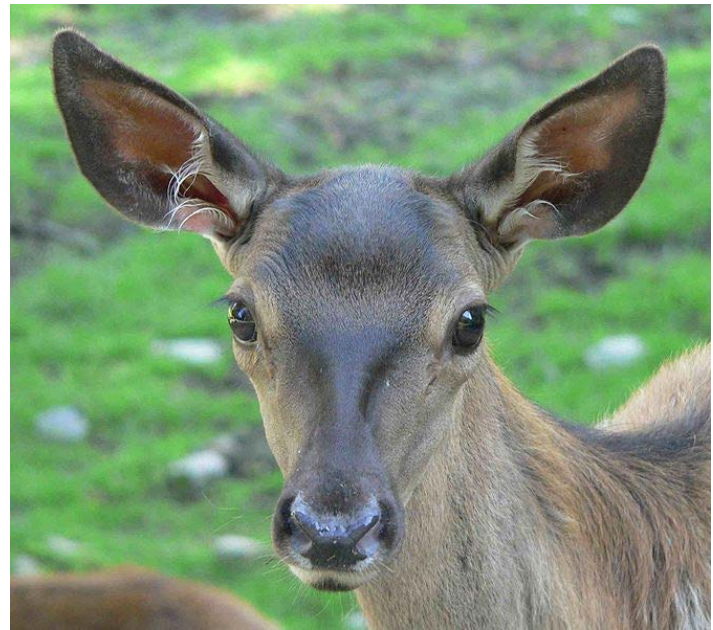
- Kompetent jeger skal undersøka dyret så snart som mogleg etter felling.
- Undersøkinga skal omfatta fylgjande:
 - a) Kontroll av at mager og tarmer er tatt ut av dyret så snart som mulig etter felling, og om nødvendig av at slaktet er avblødd.
 - b) Kontroll av skrott og indre organer for tegn som kan tyde på at kjøttet kan utgjøre en helserisiko.

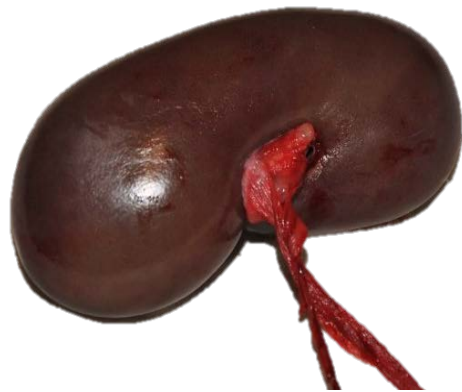
Sjekk:

Er det sår, arr, hevelsar?

Augo (betennelse og anna)

**Er dyret magert – sjå etter
om noko er gale med tenner
eller munnhole elles**





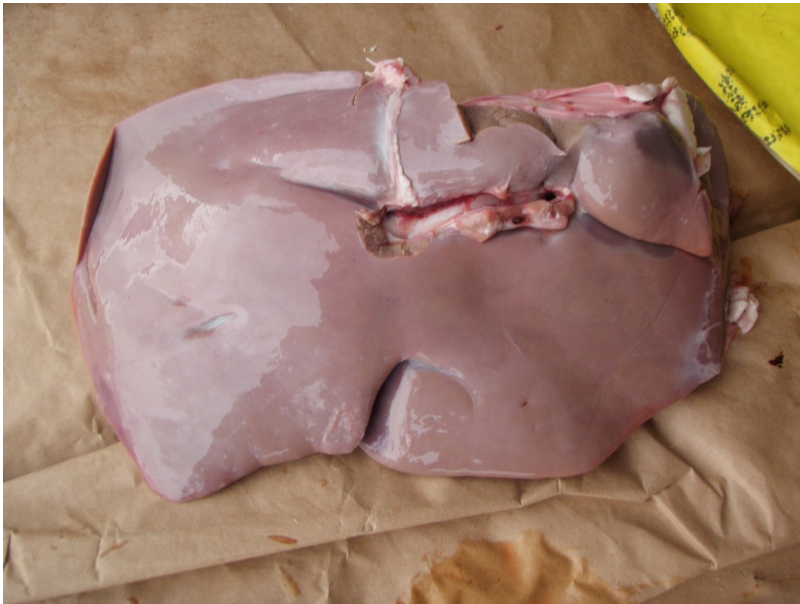
Hjortenyre



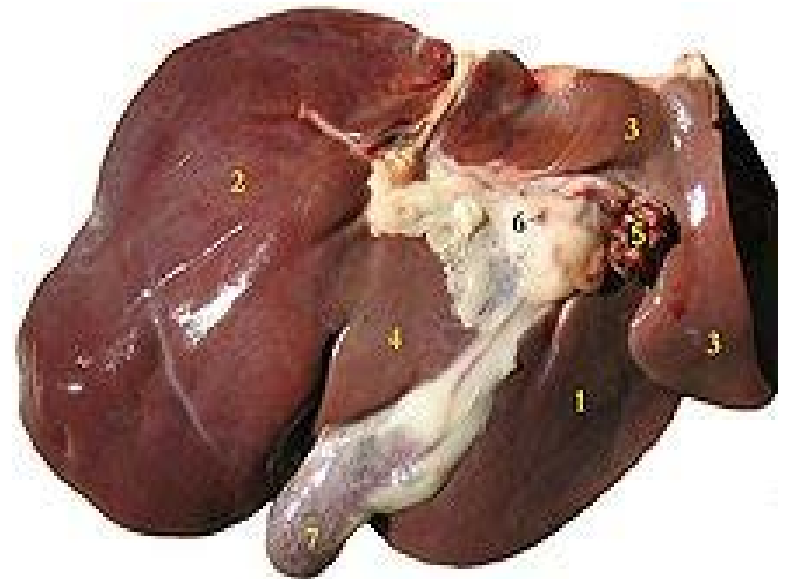
Hjortenyre, gjennomskore



Hjortemilt, noko vasstrukken og bleik



Hjortelever (vasstrukken)



Sauelever, under(?)side

Hjarte

**Høgre
hjartekammer**



**Venstre
hjartekammer**



Normale lunger

15



Dersom:

- ingen unormal atferd før fellingen,
- ingen unormale funn på indre organ
- ikke er mistanke om miljøforurensning

Kan skrotten godkjennast med å festa erklæring på skrotten.

Erklæringen skal også angi dato, tidspunkt og stad for fellingen.

-
-
- Dersom unormal atferd vart sett før fellingen,
 - unormale tegn på skrott og indre organ

 - eller det er mistanke om miljøforurensning,

Då skal Mattilsynet underrettes.

Alternativ til undersøkelsen :

Skrott og indre organer vert kontrollert og godkjent av Mattilsynet på godkjent viltkontrollsted.

Viltkjøtt som er kontrollert og godkjent av Mattilsynet på viltkontrollstad, skal stempelmerkast

Jegerutdanninga skal gje kunnskap om:

- ❑ Patologi hjå vilt
 - Skal kunna skilja normalt frå unormalt

- ❑ Handtering og produksjon av vilt og kjøt frå vilt
 - Hygienisk slakting, handtering og oppbevaring

➤ Og ved god nok kompetanse:

Feltkontrollør = kompetent jeger: Kan utføra ei første undersøking på staden

Normal:

- anatomi,
- fysiologi
- og åtferd

Endringar:

- Åtferd
- Sjukdom
- Miljøgifter

- Hygienereglar og korrekte handsamingsmetodar
- Lovgjeving og administrative reglar i høve til folke-/dyrehelse, hygiene og omsetjing

Feltkontrollør:

- Medlem på eit jaktlag
- Jaktoppsyn

- Skal ha god kunnskap om området viltet lever i
- Feltkontrollør må ha tilknytning til staden / terrenget der viltet vert felt.

Ikkje ambulerande kontroll over store område

- **Kjøtt frå vilt skal lagrast og transporterast slik at det vert beskytta mot forureining og slik at det ikkje vert skada**
- **Kjøling - temperatur i kjøtet maks 7 °C**
Obs! Kompromiss mellom dødsstivheit, mogning og bakterievekst. $T > 12$ °C inntil dødsstivheit
- **Ikkje stabla viltet under transport**

**Berre heile eller halve skrottar, eller grovoppdelt
Inntil 8 deler**

-Og det må vera hjortevelt!

Ulike kontrollnivå (rangert):

18

Vilthandsamingsanlegg

- Veterinærkontroll, strenge hygienerutinar, **kan omsetja over heile landet og har godkjenning til eksport (ovalt stempel)**

Feltkontroll

- Kan selja til vilthandsamingsanlegg (for vidare kontroll (gransking) og omsetjing), til lokal detaljist, og direkte til sluttbrukar

Viltkontrollstad

- Herifrå kan ein selja til lokal detaljist og sluttbrukar
Kjøt herifrå skal ha firkantstempel, påsett av off. veterinær som har kontrollert. Forna kontroll ved vilthandsamingsanlegg kan resultera i "nystempling " med ovalt stempel

Når det er påvist unormale tilstandar ved viltet eller det gjeld artar som er mottakelege for trikinose (svin, einhova dyr og andre)):

Kontakt Mattilsynet!

Då skal hovud, indre organ og (helst) mellomgolv fylgja skrotten til kontroll (mellomgolv for trikinundersøking)

Ved omsetjing av viltet :

- **det skal vera undersøkt av feltkontrollør**
 - eller
- **det skal vera kontrollert av Mattilsynet**

§ 15. *Unntak*

Kravene i § 12 til § 14 gjelder ikke tilfeldig omsetning direkte til sluttbruker.



Viktige presiseringar - frå "Food Law" forordning (EF) nr 178/2002:

Detaljhandel: Håndtering og/eller bearbeiding av næringsmidler og lagring av dem **på det sted der de selges eller leveres til sluttforbrukeren**, herunder distribusjonsterminaler, cateringvirksomheter, bedriftskantiner, storkjøkken, restauranter og andre tilsvarende tjenesteytere i næringsmiddelsektoren, butikker, sentre for distribusjon til supermarkeder samt grossister.

”Feltkontrollert” vilt kan seljast (OBS! berre i fyrste hand) til sluttbrukar og lokal detaljist.

Detaljist kan selja til sluttbrukar - ikkje til andre detaljistar (som til dømes restaurantar)