



Bransjestandard

for feltkontroll
av hjorteviltkjøtt



SKOGBRUKETS  KURSINSTITUTT

 **NORGES
SKOGEIERFORBUND**

Bransjestandard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt

ved jaktlagets:

- omsetning av hjorteviltkjøtt direkte til sluttforbruker
- omsetning av hjorteviltkjøtt til lokal detaljist som leverer direkte til sluttforbruker
- videresending av skrotter av hjortevilt til Mattilsynets kontroll

Utarbeidet av Skogbrukets Kursinstitutt (SKI) i samarbeid med Norges Skogeierforbund (NSF).

Standarden er vurdert av Mattilsynet 01.02.2012 og funnet i samsvar med gjeldende regelverk, bl.a. Forskrift om næringsmiddelhygiene, vedlegg forordning 852/2004 art.

Forord

SKI og NSF har deltatt i arbeidet med *Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse*, vedtatt 22.12.2008 og med ikrafttredelse 01.03.2010. Vi har tatt et selvstendig initiativ for at de mulighetene som forskriften inneholder i Kapittel IV om levering av kjøtt fra viltlevende vilt, blir utnyttet.

SKI og NSF håper derfor at:

- Bransjestandard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt er entydig og klar, lett forståelig for norske jegere og grunneiere og for resten av samfunnet.
- Fordeling av ansvar og myndighet blir tydeliggjort.
- Tillit, respekt og samarbeid mellom ulike aktører knyttet til handtering, kontroll og omsetning av hjorteviltkjøtt blir sikret.

Denne standarden erstatter standarden datert 30.04.2011. Det er foretatt flere justeringer og presiseringer. Se bakerst angående endringer.

Norsk Hjortesenter og Matnavet på Mære stiller seg bak standarden.

Denne Bransjestandarden kan fritt brukes internt i Mattilsynet. Av andre kan den ikke brukes kommersielt uten etter avtale med SKI.

Biri, 01.02.2012

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT

Gunnar O. Hårstad
sign.

Innhold

1 Målsetting	3
2 Omfang	3
2.1 Definisjoner	3
3 Regler og rutiner knyttet til feltkontrollører	5
3.1 Norske utdanningskrav	5
3.2 Utfyllende krav	6
3.3 Listeføring	6
3.4 Myndighetsområder	6
3.5 Godtgjørelse	7
4 Kjøtt til videresending og omsetning	7
5 Krav om kontroll og erklæring	8
5.1 Stempel	8
6 Feltkontrollen - Ante mortem (før døden)	8
7 Feltkontrollen - Post mortem (etter døden)	9
7.1 Tidsfrister	9
7.2 Utvomming, slakting og feltkontroll	9
7.3 Sykdom og skade	10
7.4 Miljøforurensning	10
7.5 Hygiene	10
7.6 Modning	11
7.7 Lagring og transport	11
8 Mattilsynets kontroll av feltkontrollert kjøtt	12
9 Erklæring og merking av kontrollert kjøtt	12
9.1 System, utforming og innhold	13
9.2 Unormale funn	13
9.3 Tilleggsinformasjon	14
10 Straffebestemmelser	14
11 Ikrafttredelse	14

1 Målsetting

Målet med ordningen *Feltkontroll av hjorteviltkjøtt* er å bidra til:

- Oppfyllelse og etterlevelse av gjeldende lover og forskrifter. Det henvises særlig til:
 - Matloven
 - Forskrift om næringsmiddelhygiene m/forordning 852/2004
 - Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse m/forordning 853/2004, med særlig henvisning til forskriftens §§ 11 – 15 og til forordningens vedlegg III avsnitt IV
- Bedring av kvaliteten og sikkerheten på omsatt hjorteviltkjøtt
- Bedring av kvaliteten og sikkerheten på jegerens eget viltkjøtt
- Øke og forenkle tilgjengelighet, sporbarhet og tillit til hjorteviltkjøtt i samfunnet
- Øke verdien og verdiskapingen i flere sektorer og virksomheter der viltkjøtt inngår (servering, reiseliv m.m.)
- Redusere arbeidsmengde og kostnader til kontroll gjennom smidige, men betryggende ordninger

Denne standarden er et nødvendig redskap for å nå disse målene.

2 Omfang

Denne standarden omhandler:

- Feltkontroll av hjorteviltkjøtt fra vilt felt under vanlig jakt av viltlevende elg, hjort, villrein, dåhjort og rådyr
- Oversendelse av hjortevilt til Mattilsynet for kontroll
- Utdanning og registrering av feltkontrollører

Standarden omfatter ikke:

- Tamrein og hjortedyr fra oppdrett
- Muflon, moskus og bever
- Bjørn, villsvin og andre trikin-utsatte arter
- Småvilt
- Vilt felt som syke eller skadde
- Ikke jaktbart vilt

Disse gruppene kontrolleres og godkjennes av Mattilsynet.

2.1 Definisjoner

I denne standarden benyttes følgende definisjoner:

Feltkontrollør av hjorteviltkjøtt:

Person som er utdannet gjennom kurs og er registrert for å foreta feltkontrollen av hjorteviltkjøtt. Personen betegnes i noen dokumenter som "Kompetent jeger".

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt:

Den kontrollen som feltkontrollør foretar i felt, enten det er på skuddstedet eller på jaktlagets slakteplass.

Kontrollen gjelder både for slakt som skal leveres til lokal detaljist og for skrotter som leveres videre til viltbehandlingsanlegg og framstilles for Mattilsynets kontroll.

Viltbehandlingsanlegg:

Slakteri- og nedskjærings-virksomheter med godkjenning av Mattilsynet for avhuding, opparbeidelse og omsetning av viltkjøtt og kjøttprodukter av vilt på det åpne markedet.

Kontrollsted:

Sted som er tilrettelagt og fyller kravene for Mattilsynets kontroll av jaktlagets hjorteviltkjøtt. Kontrollstedet kan godkjennes på forhånd eller ved første kjøttkontroll.

Lokal detaljist:

Bedrift og virksomhet som leverer kjøtt og kjøttprodukter av hjortevilt direkte til sluttforbruker.

Lokale detaljister skal registrere seg hos Mattilsynet.

Lokal detaljist kjøper normalt kjøtt fra lokale jegere, men kan kjøpe fra hele landet. Eksempler på lokal detaljist er hoteller, restauranter og kjøttforretninger som selger over egen kjøttdisk.

Omsetning:

Besittelse med tanke på salg, utbud for salg, distribusjon, samt selve salget og enhver annen form for overdragelse med eller uten vederlag.

Sluttforbrukere (ifølge Matloven):

Den endelige forbruker av et næringsmiddel som ikke bruker næringsmidlet som ledd i næringsmiddelforetakets virksomhet.

Viltlevende vilt:

Frie dyr i naturlige omgivelser

Ville dyr med naturlig skyhet for mennesker

Lovlig felte dyr i ordinær jakt

Hjortevilt tatt ut som skadedyr

Ferskt kjøtt:

Kjøtt uten annen konservering enn naturlig overflate-tørking og kjøling.
Kjøttet kan være frosset, vakumert eller pakket i beskyttende atmosfære.
(Andre definisjoner brukes i andre sammenhenger).

Mørt kjøtt:

Kjøtt med liten skjæremotstand.

Modent kjøtt:

Kjøtt som har gjennomgått den enzymatiske omdannelsen av musklene til kjøtt.
Modningen kan til dels angis i døgngrader.

Døgngrader:

Antall døgn x døgns gjennomsnittelige temperatur.

Kontrollpliktige organer:

Hode, hjerte, lunge, lever, milt og nyrer er alltid kontrollpliktige.
Også eventuelle andre organer som frambyr for konsum.

3 Regler og rutiner knyttet til feltkontrollører

3.1 Norske utdanningskrav

Kravet til feltkontrollør av hjorteviltkjøtt er beskrevet i H2, Forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt IV kapittel I: *Utdanning av jegere i helse og hygiene*. Der heter det bl.a.:

- Personer som driver jakt på viltelevende vilt med henblikk på omsetning til konsum, skal ha tilstrekkelig kunnskap om patologien til viltelevende vilt og om produksjon og håndtering av viltelevende vilt og kjøtt fra viltelevende vilt etter jakt, til å kunne foreta en første undersøkelse av viltet på stedet.
- Det er imidlertid tilstrekkelig at minst én person på et jaktlag har den kunnskapen som er nevnt i første punkt. Når det i dette avsnitt vises til en «kompetent jeger», er dette en henvisning til denne personen.
- Den kompetente jegeren kan også være jaktoppsyn eller utmarksansvarlig dersom vedkommende deltar på jaktlaget eller befinner seg i umiddelbar nærhet av jaktstedet. I sistnevnte tilfelle skal jegeren forevise jaktoppsyn eller utmarksansvarlig det viltelevende viltet og underrette dem om eventuell unormal atferd som er iaktatt før fellingen.

- Den utdanningen som jegeren får, skal oppfylle de kravene som vedkommende myndighet stiller til en kompetent jeger. Den bør omfatte minst følgende emner:

- viltlevende vilts normale anatomi, fysiologi og atferd
- unormal atferd og patologiske endringer hos viltlevende vilt som følge av sykdommer, miljøforurensning eller andre faktorer som kan påvirke menneskers helse etter konsum
- hygieneregler og korrekte metoder for bl.a. håndtering og transport av, og uttak av indre organer fra, viltlevende vilt etter felling
- lovgivning og administrative bestemmelser om menneskers og dyrs helse samt hygieniske forhold som regulerer omsetningen av viltlevende vilt

3.2 Utfyllende krav

I denne standard kan en person registreres som godkjent feltkontrollør (kompetent jeger) dersom vedkommende:

- har vært registrert som jeger og har erfaring som hjorteviltjeger i minst 5 år
- har deltatt aktivt i slakting av minst 20 stk hjortevilt
- har deltatt aktivt på hele kurset for feltkontrollører, arrangert av kursarrangør godkjent av Mattilsynet
- påtar seg å praktisere i tråd med denne standarden og med annet regelverk innen området
- påtar seg å delta på etterutdanningskurs, dersom og når det ansees nødvendig

3.3 Listeføring

Kursarrangør fører og arkiverer liste over alle feltkontrollører som har gjennomført godkjent kurs. Hver feltkontrollør får tildelt et åtte-sifret kontrollør-nummer som består av:

XX-00-00.00 = årstallets to siste siffer

00-XX-00-00 = kursleders nummer med to siffer

00-00-XX-00 = kursnummer for denne kurslederen dette året med to siffer

00-00-00-XX = deltakernummer på dette kurset med to siffer

(Eksempel: 12-03-01-23)

Hver feltkontrollør får av kursansvarlig utstedet kursbevis som viser at vedkommende er godkjent feltkontrollør. Dette kursbeviset må feltkontrolløren oppbevare forsvarlig og kunne forevise på forespørsel fra Mattilsynet eller annen offentlig myndighet på området.

3.4 Myndighetsområder

Registrerte feltkontrollører har primært sitt eget jaktlag som ansvarsområde. De kan, om de ønsker det, i tillegg på forespørsel bistå andre jaktlag og grunneiere i nærliggende jaktområder.

Feltkontrolløren kan være leverandør av hjorteviltkjøttet (som primærprodusent), men vil normalt avgi erklæring for kjøtt tilhørende andre.

3.5 Godtgjørelse

Feltkontrollørene utfører sitt arbeid uten godtgjørelse. Dette gjelder både selve kontrollen og det administrative arbeidet rundt ordningen.

4 Kjøtt til videresending og omsetning

Mengder

All omsetning av hjorteviltkjøtt i Norge skjer i henhold til forskriften, i små mengder.

Oppdeling

Hele dyret skal kontrolleres og vurderes av feltkontrollør og eventuelt av Mattilsynet. Om kvaliteten fyller kravene, skal hele dyret gis erklæring eller godkjennes. Unntaksvis, ved begrensede fysiske skader, kan uskadete deler av dyr godkjennes.

Når slakt framstilles for Mattilsynets kontroll, skal skrottene leveres som hele, flådde eller uflådde dyr.

Dersom det er nødvendig for transporten, kan store skrotter være flådd og grovpartert. Delene skal da lett kunne identifiseres.

Dersom feltkontrollør ikke finner noe unormalt, og utfyller og fester en erklæring på dyret, skal normalt hodet og de indre organene hjerte, lunger, lever, milt og nyrer ikke medbringes.

Viltbehandlingsanlegg kan imidlertid stille sine egne krav ved kjøp av kjøtt. Dette bør avklares i god tid. Mattilsynet kan i særlig tilfelle kreve innlevering av ett eller flere av organene.

Dersom feltkontrollør finner noe unormalt eller er i tvil vedrørende dyret, skal hodet og indre organer følge med, og de skal kunne identifiseres med skrodden.

Til detaljist leveres hjorteviltkjøtt som flådde dyr.

Kjøttet kan leveres som hele skrotter eller som grovparterte i inntil åtte deler.

5 Krav om kontroll og erklæring

Hjorteviltkjøtt leveres til ulike brukergrupper. Krav om kontroll utført av Mattilsynets kontrollveterinærer eller erklæring fra feltkontrollør er avhengig av hvem som mottar kjøttet og hvordan det omsettes videre:

Kjøtt til viltbehandlingsanlegg	Krav om Mattilsynets godkjenning, gjerne etter erklæring fra feltkontrollør
Kjøtt til lokal detaljist som leverer direkte til sluttbruker	Krav om Mattilsynets godkjenning, eller erklæring fra feltkontrollør
Kjøtt planmessig omsatt til sluttforbruker	Krav om Mattilsynets godkjenning, eller erklæring fra feltkontrollør
Kjøtt tilfeldig og direkte omsatt til sluttforbruker	Ikke krav om kontroll, men større deler bør leveres med erklæring fra feltkontrollør

Sluttforbruker kan bringe slakt eller grovparterte deler av slakt til lokal detaljist for oppdeling og bearbeidelse før tilbakelevering. Dette krever at slaktet er kontrollert og at erklæringen henger ved den intakte slaktdelen.

5.1 Stempel

Ved veterinærs godkjenning av hjorteviltkjøtt ved jaktlagets kontrollsted, benyttes kvadratisk stempel. Bruksområdet for dette kjøttet er nå helt parallelt til det som følges av erklæring fra feltkontrollør.

Ved Mattilsynets godkjenning ved viltbehandlingsanlegg, benyttes ovalt stempel som gir adgang til det åpne markedet og til eksport.

6 Feltkontrollen - Ante mortem (før døden)

Det er en forutsetning at feltkontrollør, skytter og jaktlag har god kunnskap om den aktuelle hjorteviltarten. De er derfor i stand til å bedømme viltet sin oppførsel og tilstand før påskyting.

Feltkontrolløren skal innhente skytterens eller jaktlagets observasjoner av det aktuelle dyret før påskyting. Viktige momenter i avklaringen er:

- Unormale spor og sportegn
- Unormal reaksjon overfor mennesker og eventuelle hunder
- Unormal fysiske bevegelser før, under og etter påskyting

7 Feltkontrollen - Post mortem (etter døden)

Den eller de som ønsker feltkontroll av felt hjortevilt, plikter å legge forholdene til rette for feltkontrolløren, slik at den kan skje trygt og effektivt.

Feltkontrollen skal utføres i tråd med SKIs faghefte om Feltkontroll av hjorteviltkjøtt eller annen godkjent dokumentasjon. Undersøkelser av slakteskroten og organene skal avdekke tegn til sykdom eller skader som dyret hadde før felling, og den skal avdekke miljøforurensninger og uhygienisk håndtering etter avlaving.

Feltkontrolløren skal særlig kontrollere at følgende momenter er fulgt:

7.1 Tidsfrister

Når dyr skytes i hjerte/lunge-regionen, vil avblødingen skje raskt inn i brysthulen. Ved skudd i hode, nakke eller ryggraden, vil avbløding ikke skje. Dyret må da stikkes i halsgropa raskest mulig, senest i løpet av tre minutter (helst ett minutt).

Utvomming skal skje så raskt som mulig. Vom og tarmer skal være tatt ut av bukhalen senest to timer etter at dyret er skutt.

Brysthulen skal være tømt for hjerte og lunger i løpet av fire timer.

Feltkontrollen bør gjennomføres så snart som mulig og senest ett døgn etter felling. På jaktlagets kontrollsted skal dyr som kontrolleres av Mattilsynet, være kontrollert senest ett døgn etter at dyret er felt. Viltbehandlingsanlegg setter normalt egne tidsfrister for levering. (Unntak kan avtales med veterinær eller viltbehandlingsanlegg).

7.2 Utvomming, slakting og feltkontroll

Felt hjortevilt behandles forskjellig i ulike jaktlag. Det praktiseres flere framgangsmåter ved utvomming, uttak av indre organer og slakting. Hensynet til hygiene og kjøttkvalitet skal uansett veie tyngst i det praktiske arbeidet.

Det skal vurderes om vom og tarmer er skadet av skudd. Vom- og tarmskutte dyr godtas ikke av feltkontrollør.

Dersom innhold av vom og tarmer under slakting er kommet i kontakt med kjøttet, skal dette kjøttet skjæres grundig bort før resten av slaktet kan godkjennes og tildeles erklæring.

På flådde dyr skal kulas sårkanal renskjæres grundig for ødelagt kjøtt. Dette gjøres også av fare for bly-avsetning.

Dersom de indre organene ikke skal bringes til slaktestedet, kan de kontrolleres på skuddstedet. Om det ikke finnes noe unormalt, kan organene etterlates der.

Når dyret skal selges uflådd, kan feltkontrollen bli foretatt der det er mest oversiktlig og praktisk. Dyr som skal selges flådd, skal kontrolleres flådd.

Flådde dyr bør kontrolleres hele og opphengt under tak og i godt lys. Når praktiske forhold gjør dette umulig, kan kontrollen skje på andre betryggende måter.

7.3 Sykdom og skade

Feltkontrolløren skal ha kunnskap om de vanlige sykdommer og skader på hjortevilt. Særlig gjelder dette de tilfellene som kan medføre at kjøttet har helserisiko for folk.

De kontrollpliktige organene skal tas ut hele og legges hele fram på en lett kontrollerbar måte. Feltkontrolløren skal kontrollere at organene er normale.

Slakt fra syke dyr skal ikke godkjennes av feltkontrollør. Det skal legges frem for Mattilsynet.

Felte dyr med skader skal kontrolleres av Mattilsynet. Dette gjelder også dyr med trafikkskade.

Skuddskader som er påført samme dag, kan vurderes av feltkontrollør. Ved eldre skuddskade, skal Mattilsynet kontaktes.

7.4 Miljøforurensning

Hjortevilt går nesten utelukkende på naturlig utmarksbeite, og kjøttet er et naturprodukt. Miljøforurensninger med betydning for hjortevilts liv og helse og for kjøttkvaliteten er ytterst sjeldne, men kan forekomme. Feltkontrolløren skal, ved mistanke om skade eller sykdom forårsaket av miljøforurensning, informere Veterinærinstituttet eller det lokale Mattilsynet.

Langtransportert forurensning er for viltkjøtt langt under faregrensen i dag. Sentrale helsemyndigheter holder kontroll med radioaktive stoffer som cesium og med tungmetaller som bly og kadmium. Feltkontrolløren følger de anbefalingene som blir gitt av Mattilsynet.

7.5 Hygiene

Matloven pålegger alle som er delaktig i matproduksjon, å bidra til god kvalitet. Dette gjelder også hjorteviltkjøtt der alle involverte har forpliktelser i forhold til trygg mat.

Feltkontrolløren skal kontrollere at kjøttet ikke er:

- påført betydelige forurensninger av sopp og bakterier eller er bedervet (slimet og glatt overflate eller vammel lukt)
- tilført fremmedlegemer eller skader av betydning for konsumentens helse
- forurenset med skadelige kjemiske stoffer

Enhver person som er i kontakt med slakt eller kjøtt fra hjortevilt, skal sørge for god personlig hygiene. Syke personer skal holde seg borte fra slaktet. Det samme gjelder om noen har åpne eller infiserte sår på hender eller fingre, dersom de ikke bruker egnede hansker.

Utstyr til slaktingen, som kniver, sager, tørkekluter og slaktebenker, skal holdes tilfredsstillende rene for å redusere smitteoverføring.

Vann av god kvalitet skal normalt være tilgjengelig der hjortevilt slaktes. Offentlig godkjent drikkevannskvalitet er det beste. Tilgang til oppvarmet vann til vask av hender og utstyr, er en stor fordel. Flytende såpe skal være lett tilgjengelig.

Egnet tørkepapir kan det benyttes til å tørke bort blod med mer av slaktet. Tøykluter kan bare benyttes til ett dyr før de kokvaskes.

Der dyr slaktes og kjøtt henges, skal det ikke være fare for forurensning av hygienisk betydning fra lokalene eller fra omgivelsene.

Slakteskrottene og kjøttet skal være beskyttet mot fluer, fugler, mus, rotter, hunder, katter og tilsvarende.

Lokaler med lagring av kjøtt skal være ventilerte med god luftsirkulasjon og god luftutskifting for å gi kjøttet en tørkehinne.

7.6 Modning

Fra viltet er felt, skal det legges til rette for at kjøttet får en god prosess gjennom dødsstivheten og en vellykket møring og modning. Med termometer eller spesiell døgngradmåler kan kjøttets modningsutvikling i noen grad beregnes. Temperaturen ved kontrolltidspunktet kan noteres på erklæringen.

7.7 Lagring og transport

Felt hjortevilt skal fraktes ut av skogen på skånsomt vis uten at det påføres skade eller forurensning. Minst mulig åpning på dyra er en fordel.

Kjøtt av hjortevilt skal lagres og transporteres slik at det er beskyttet mot fuktighet og alle former for forurensning. Det skal ikke forringes unødig, og naturlig kvalitet skal ivaretas.

Hengende slakt på lager skal henge helt fritt. Uflådde dyr skal ikke stables under transport. Unntak kan gjøres ved kort terrengtransport.

8 Mattilsynets kontroll av feltkontrollert kjøtt

Hjorteviltkjøtt skal kontrolleres av Mattilsynet når skrotter skal til viltbehandlingsanlegg og/eller selges på det åpne markedet. Dersom skroten på forhånd er kontrollert av feltkontrollør og påsatt erklæring som viser at det ikke er funnet noe unormalt, behøver ikke de kontrollpliktige organene følge med. Det enkelte viltbehandlingsanlegg kan stille egne krav.

Ved unormale situasjoner og funn, skal Mattilsynet alltid kontrollere hjorteviltet før det tas inn i produksjon ved viltbehandlingsanlegg eller ved lokal detaljist. Det gjelder:

- Unormal adferd før felling
- Avvik på skroten eller organer
- Mistanke om miljøforurensing
- Usikkerhet ved slakteskroten's hygieniske tilstand
- Fallvilt

Kontrollorganene skal da følge med og om nødvendig være merket for å kunne identifiseres til slakteskroten.

Skrotter som skal kontrolleres av Mattilsynet, kan leveres flådd eller uflådd. Dette avtales med viltbehandlingsanlegget før slakting og levering.

Ved unormale situasjoner og funn, skal feltkontrollør ha tilbakemelding med konklusjonen fra Mattilsynets kontroll.

Dersom feltkontrollør er usikker i sin kontroll eller vedrørende sin erklæring, kan veterinær i Mattilsynet kontaktes for å innhente faglig informasjon.

9 Erklæring og merking av kontrollert kjøtt

Dersom ingen unormal atferd ble iaktatt før felling, ingen avvik av hygienisk betydning påvises under kontrollen av skroten og kontrollpliktige organer, ingen unormale funn er gjort på organer, og det ikke er mistanke om miljøforurensning, skal feltkontrolløren utstede en erklæring som fastslår dette. Erklæringen festes på skroten med buntestrips.

Samme erklæring brukes når:

- Flådde eller uflådde, hele dyr sendes videre til viltbehandlingsanlegg og veterinærkontroll
- Flådde, hele eller oppdelte skrotter leveres til lokal detaljist
- Flådde, hele eller oppdelte skrotter leveres til sluttforbruker, om parene ønsker det

9.1 System, utforming og innhold

Erklæringen som skrives av godkjente feltkontrollører, er på standardisert blankett utarbeidet av kursarrangør og godkjent av Mattilsynet. Det må skrives forståelig med vannfast penn eller tusj.

Når slaktet til lokal detaljist er grovdelt (i inntil åtte deler), skal en erklæring festes på hver av delene. Erklæringen skrives og festes bare på de dyra eller deler av dyra der erklæring er påkrevet eller ønskelig.

Erklæringen skal angi:

- Kontrollnummer som viltet er tildelt av feltkontrollør og som består av årstallets to siste siffer + to siffer for nummer på dyr vedkommende år. Når skrotten er delt og flere deler som påfestes erklæring, nummereres delene etter en skråstrek (eks: 1201/1 som er år 2012, dyr nummer 01 og del nummer 1).
- Når og hvor viltet ble felt
- Art, kjønn og alder (kalv, åring eller voksen)
- Hvilken del av dyret erklæringen gjelder
- Tidspunkt for kontroll og temperatur ved kontrolltidspunktet
- Underskrift av feltkontrollør med kontrollørnummer og telefonnummer

Erklæringen kan informere om temperaturen på kontrolltidspunktet.

Hver utdannet feltkontrollør fører egen liste over alle undersøkte dyr og utfallene av undersøkelsen. Lista beholdes minimum 2 år av feltkontrollør.

Rapportering av antall undersøkte dyr og utfallet av undersøkelsen, skal skje slik Mattilsynet bestemmer.

Lokale detaljister og viltbehandlingsanlegg har i sine regelverk egne krav til sporbarhet og dokumentasjon som også omfatter mottatt hjorteviltkjøtt.

9.2 Unormale funn

Dersom feltkontrolløren ved kontrollen gjør unormale eller uheldige funn slik at kjøttet ikke tilfredsstiller kravene i denne standarden, kan jaktlaget velge:

- Slaktet avskrives som menneskeføde
- Mattilsynets kontrollveterinær kontaktes for kontroll på jaktlagets kontrollsted

- Slaktet leveres viltbehandlingsanlegg med erklæring festet på, men der ordet ikke er strøket over i setningen ”det er ikke funnet noe unormalt ...”. I tillegg noterer feltkontrolløren da hvilke unormale funn som er gjort. Om det er for liten plass på blanketten, kan begrunnelsen skrives på et eget ark. Om det er naturlig, kan feltkontrolløren orientere Mattilsynet også på annen måte. Kontrollpliktige organ skal da følge med.

9.3 Tilleggsinformasjon

Om Mattilsynet, Veterinærinstituttet eller godkjent kursarrangør anser det tjenelig, kan disse sende feltkontrollørene informasjon om formelle og faglige forhold relatert til kontrollvirksomheten.

Mattilsynet og Veterinærinstituttet kan i tillegg be feltkontrollørene om underretning om forhold knyttet til helsetilstanden for hjorteviltet. Som en del av sin kontrollvirksomhet, kan Mattilsynet kreve informasjon om ulike sider av kontrollordningen av de involverte.

10 Straffebestemmelser

Ved vesentlige brudd på denne standarden, kan feltkontrollør av Mattilsynet forbys å utføre feltkontroll, jfr. Matlovens § 23.

Forsettelige eller uaktsomme overtredelser av regelverket kan straffes med bøter eller fengsel i inntil ett år jfr. Matlovens § 28.

11 Ikrafttreddelse

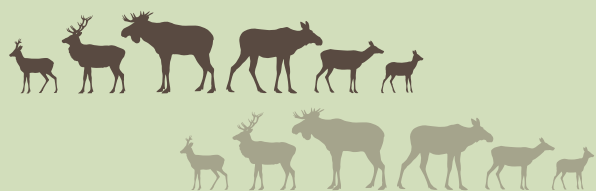
Mattilsynet har vurdert denne standarden 01.02.2012 og funnet den i tråd med regelverket. Den er gjeldende fra 01.05.2012. Standarden kan endres på tre måneders varsel av SKI etter vurdering og tilslutning av Mattilsynet. Oppdatert versjon av Bransjestandarden legges ut på SKI sine nettsider.

Vesentlige endringer i Bransjestandard for feltkontroll av hjortevilt- kjøtt

fra versjon datert 30.04.2011 til ny versjon 02.02.2012

- Det stilles nå i tillegg krav om minst 5 år som registrert jeger for å bli registrert feltkontrollør.
- Det skal vurderes om vom og tarmer er skadet av skudd. Vom- og tarmskadde dyr godtas ikke av feltkontrollør.
- Slakt fra syke og skadde dyr skal ikke godkjennes av feltkontrollør. De må kontrolleres av Mattilsynet.
- Erklæringsblanketten kan nå informere om temperatur ved kontroll-tidspunktet, i stedet for døgngrader.





Utgitt av:



SKOGBRUKETS

KURSINSTITUTT

Honne, 2836 Biri tlf: 61 14 82 00

e-post: ski@skogkurs.no

www.skogkurs.no