



**Mattilsynet**

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

# Forskriftendring – viltkontrollsteder avvikles

Ingrid Heglebäck, Seksjon Biologisk mattrygghet  
Webinar for kommunale viltforvaltere 14.12.2021



# Hva skal jeg si noe om?

- Hvorfor skjer endringen? Bakgrunn?
- Hva betyr endringen for kommunene?
- Kontroll av fallvilt. Hvem kan gjøre denne jobben?
- Kontroll utført av feltkontrollør av vilt felt under ordinær jakt.
  - Hva skjer ved tvilstilfeller?
  - Bistand/råd fra Mattilsynet?
  - Tildeling av nytt dyr?
- Oppgradering fra viltkontrollsted til godkjent viltbehandlingsanlegg.
  - Egen godkjenningsordning?
- Krav til godkjente virksomheter.

# Hvorfor skjer endringen? Bakgrunn?

- Endringen skjer med tanke på vilt felt under ordinær jakt.

**Redusert behov** av viltkontrollsteder fordi vilt kan omsettes via:

**1. Mange kompetente jegere.** Egenerklæring - slaktet kan omsettes til detaljist, som omsetter direkte til sluttforbruker.

**2. Viltbehandlingsanlegg.** Slaktet blir kontrollert og eventuelt godkjent av Mattilsynet. Slaktet kan omsettes fritt i EU.

## **Andre hensikt:**

- Hensikten bak EU-regelverket –det som omsettes i Norge skal også kunne omsettes i EU. Kjøttet skal være produsert hos **godkjent** virksomhet – dvs oppfyller alle krav som skal til for å sikre trygg mat.
- Ressursbesparende.

# Hva betyr endringen for kommunene?

## Konsekvenser av endringen

- Kommunene kan ikke få kontrollert trafikkskadet vilt på viltkontrollsteder.
- Kommunene må finne andre måter å få trafikkskadet vilt kontrollert.
  - Inngå avtale med et godkjent viltbehandlingsanlegg.
  - Inngå avtale med lokalt slakteri. Slakteri for storfe/svin kan søke om godkjenning for vilt.
  - Opprette eget viltbehandlingsanlegg.
  - Inngå avtale med nabokommuner om felles viltbehandlingsanlegg.
- Trafikkskadet vilt blir kontrollert på et godkjent anlegg og kan **omsettes fritt** i hele EU.

# Kontroll av fallvilt

- **Hovedregelen** er at kun offentlig veterinær (Mattilsynet) kan kontrollere slakt og eventuelt godkjenne det til mat.
- **Unntak** for hovedregelen – kun for **vilt skutt under ordinær jakt**  
Regelverket åpner opp for at viltlevende vilt, skutt under ordinær jakt, kan omsettes etter kontroll av feltkontrollør. Dette er et unntak fra hovedregelen. Hvordan slaktet kan omsettes er begrenset, fordi dyret «kun» er kontrollert av feltkontrollør og ikke av offentlig veterinær i Mattilsynet.
- Trafikkskadet vilt er ikke skutt under ordinær jakt. Trafikkskadet vilt må derfor kontrolleres av Mattilsynet.

# Bistand - kontroll utført av feltkontrollør

- Mattilsynets lokalkontor kan kontaktes hvis feltkontrolløren trenger hjelp/råd om dyret kan brukes til mat eller ikke. Vi er tilgjengelige i våre åpningstider.

## **Tildeling av nytt dyr**

- Mattilsynet har ikke ansvar for å tildele av nytt dyr, det gjør den kommunale viltforvalteren.
- Hvis den kommunale viltforvalteren blir kontaktet av en feltkontrollør som er i tvil, og Mattilsynet ikke er tilgjengelige for råd, kan viltforvalteren selv avgjøre om dyret skal destrueres eller ikke.
- Det trengs ikke en kassasjonsattest fra Mattilsynet.
- Ved tvil, er det ikke noe i veien for at viltforvalteren er føre var og destruerer dyret og tildeler jaktlaget et nytt dyr.

# Fra viltkontrollsted til godkjent viltbehandlingsanlegg.

- Regelverket stiller krav til en virksomhet som skal produsere animalske produkter, fordi **mat skal produseres på en trygg måte.**
- Kravene er felles for hele EU = fri flyt innad i EU.
- Det er ikke lokalene vi godkjenner, men virksomheten/drift.
- Regelverket er **fleksibelt**, dvs tar hensyn til type aktivitet og omfang.

Mattilsynet har ikke myndighet til å opprette en egen godkjenningsordning for virksomheter som skal bruke sine lokaler til kontroll av trafikkskadet vilt.

# Krav til godkjent virksomhet

- **Generelle krav** til lokaler gjelder ikke kun for viltbehandlingsanlegg, men for **alle virksomheter** som produserer mat.
- Kravene i regelverket er ikke konkrete, men **skjønnbasert**. Mye ordbruk som *hygienisk tilfredsstillende, så snart som mulig, nødvendig, tilstrekkelig, være egnet...*
- Type **aktivitet og omfang** avgjør hvor strenge kravene i regelverket blir.
- Dere må finne ut av hva dere skal **bruke lokalet til og hva dere trenger?**
- Animalske råvarer er en **risikoprodukt**, dvs større risk for at mennesker kan blir syke hvis de ikke håndteres riktig. Kjøttdeig vs mel.
- Viltbehandlingsanlegg må i tillegg godkjennes fordi de håndterer animalske produkter. De må da oppfylle enkelte andre krav som for eksempel:
  - Fareanalyse - Hva kan gjøre slaktet utrygt? Når kan det skje? Hva gjør vi for at det ikke skal skje? Hva gjør vi hvis det skulle skje?
  - Knivsterilisator.



# Krav til godkjent virksomhet

## Krav til driften

- Internkontroll og fareanalyse, dvs krav til å forstå sin egen virksomhet og hvilke farer som kan oppstå i produksjonen.
- Generelt for alle virksomheter = grunnleggende krav som for eksempel renhold, hygiene, skadedyr, opplæring, kompetanse, vannkvalitet etc.

## Krav til lokaler og utstyr

Så som vegger, gulv, tak, innredning, materialer, ventilasjon, lys, temperatur etc.

# Krav til driften

- Krav til kompetanse og internkontroll.
- Krav til hygiene.
  - Personlig hygiene.
  - Hygienisk håndtering av slakt.
- Krav til vannforskyning.
- Renhold
- Håndtering av avfall
- Skadedyr



# Krav til driften

## Krav til kompetanse og internkontroll

- Du har ansvar for at maten du produserer er trygg.
- Du må derfor ha god kunnskap om:
  - næringsmiddelhygiene,
  - internkontroll og
  - aktuelt regelverk.
- Det er viktig at du har god kunnskap om den aktiviteten du skal drive.
  - For eksempel forstå farene ved din produksjon: - Hva kan gjøre slaktet utrygt? Når kan det skje? Hva gjør vi for at det ikke skal skje? Hva gjør vi hvis det skulle skje?

# Krav til driften

## Krav til hygiene

### Hygieneprinsipper


- Unngå forurensning.
- Arbeidsprosesser – rekkefølge, inntak og uttak av slakt?
- Hender – håndvask.
- Råvarer – hvordan har skrotten blitt håndtert ute i skogen?
- Utstyr – vask og desinfeksjon av utstyr.

### Personlig hygiene

- Arbeidsantrekk – rene klær når de håndterer flådd slakt.
- Vask av arbeidstøy.
- Håndvaskrutiner.
- Unngå smykker.
- Persontrafikk.
- Skille arbeidsoppgaver med ulik hygienisk standard.

# Krav til driften

## Krav til hygiene

- Skille mellom ren og uren sone. 
- Håndvask – såpe, tørkepapir, desinfeksjonsmiddel.
- Knivsterilisator.



# Krav til driften

## Hygienisk håndtering av slakt

- Fritthengende.
- Unngå kontakt med vegger, utstyr.
- Unngå kryssforurensning.
- Unngå sagflis på gulv hvis det drypper blod.
- Ikke spyle gulv mens slakt henger i lokalet.



# Krav til driften



## Krav til vannforsyningen

- For å kunne lage trygg mat må også vannet du bruker være trygt.
- Vannet skal være av drikkevannskvalitet!
- Tilknyttet vannverk? – Vannet er av drikkevannskvalitet.
  - Du har likevel ansvar for at din tappekran ikke forurenses vannet fra vannverket.
- Egen vannkilde? – Flere krav du selv må passe på.
  - Viktig å ha god vannkilde og sikre at vannet ikke blir forurenset.
  - Det skal være 2 hygieniske barrierer.
  - Du må ha internkontroll som omfatter jevnlig kontroll med vannforsyningssystemet.
  - Du må ha prøvetakingsplan og jevnlig ta prøver for å dokumentere at vannet er trygt.

# Krav til driften

## Renhold

- Tilpasses hvert lokale.
- Hvor ofte?
- Hvilke rengjøringsmidler brukes?
- Hva skal vaskes?
- Hvilken metode skal brukes?
- Hva er det nødvendig å desinfisere?
- Renholdsplan
  - Hvis dere synes det er vanskelig å lage en slik plan selv, går det å få hjelp av en konsulentfirma (spør leverandør av rengjøringsmidler).



# Eksempel renhold

- Lurt med renholdsplan på veggen!
- Eksempel på renholdsutstyr.



# Krav til driften

## Håndtering av avfall

Som for eksempel hud, hode og kontrollpliktige organer (hjerte, lunger, lever, milt, nyrer).

Må ha system for avfallshåndtering.

- Animalske biprodukter – må leveres til en animalske biproduktvirksomhet for eks. Biosirk, tidl. Norsk Protein.
- Er det mat, fôr eller avfall? – Noe som blir til avfall, kan ikke lengre blir til mat/fôr.
- Skal dere oppbevare avfallet under lengre tid? Kjøling?

# Krav til driften

## Skadedyr

For eks. gnagere, insekter, fugler, evt. husdyr (katt, hund osv).

- Holde dem ute
  - Ikke lufte gjennom vindu.
  - Insektnetting.
  - Tette dører/vinduer.
- Unngå å tiltrekke dem
  - Dekke til søppel.
  - Holde det ryddig utenfor lokalet.
  - Godt vedlikehold.
  - Sluse – ikke utgang direkte fra arbeidslokalet.
- Tiltak
  - Feller/åtestasjoner.
  - Skadedyrbekjempelsesfirma.

# Krav til lokaler og utstyr

Lokalenes **størrelse og utforming** må være tilpasset driften.

- God flyt av skrotter og innvoller, ved mottak og videre oppbevaring/flytting.
- God personflyt.
- Unngå kryssforurensning.
  - Skille rene/urene arbeidsområder.

Det vil alltid avhenge av **omfang og aktivitet**.

- Hvis aktiviteten er liten er det lettere å ha gode rutiner.
- God rutiner kan gjøre det mulig å drive i lokaler som kanskje ikke er helt optimale.

# Krav til lokaler og utstyr

## Utforming:

- Planløsning.
- Hvilken/hvilke aktiviteter skal du utføre?
- Trenger du flere en et rom?
- Ren/uren sone?
- Hvor stort skal lokalet være?

## Lag en plantegning

Tegn inn:

- vegger, dører og vinduer
- evt. arbeidsbord og annet utstyr
- sluk i gulv
- håndvask
- hengebane
- evt. kjølerom/fryserom
- tegn piler der personer skal bevege seg
- tegn piler der vareflyten går

# Krav til lokaler og utstyr

## Materialvalg = viktig

Glatte og lette å holde rene.

- Rustfritt stål
- Laminerte plater
- Fliser
- Baderomsplater
- Epoxi
- Akrylikon

Det er opp til dere selv å velge materialer, men de må kunne holdes rene.

- Mange alternativer og muligheter.
- Hvis materialvalget ikke er godt nok, krever det mer av gode rutiner.

# Eksempel - lokaler

Benker/hyller i rustfritt stål = enkelt å holde rent.



# Eksempel - lokaler

Glatte vegger helt opp til taket + glatte gulv = enkelt å holde rent.





# Krav til lokaler og utstyr

## Ventilasjon og lys

- Unngå kondens.
- Det skal være godt lys, slik at det er lett å se for eks. fargeforandringer.

## Temperatur i lokalene

- Krav til temperatur i produktene, i kjølerom og fryserom.

Husk fleksibiliteten!

Hva skal lokalene brukes til? Hvor lenge skal det trafikkskadede viltet henge i lokalene?

# 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 😊

