



Viltbehandlingsanlegg

- Vilmottak til viltbehandlingsanlegg
- Fallvilt
- Samarbeid
- Trygg mat/Kvalitetskontroll
- Vilthelse
- Viltkontroll
- Regler



Viltmottak til Viltbehandlingsanlegg

20.08.2006, Ble tanken om viltmottak satt ut i live, i godt samarbeid med Mattilsynet som var positive til prosjektet.

25.09.2006 rullet den første elgen innenfor dørene på viltmottaket, elgen ble flådd og pusset, klar til kontroll.

I 2010 kom nye regler for viltslakt. Det var så omfattende at det ble utsatt ett år for å få på plass alt for å gå fra firkantet stempel som viltmottak til ovalt EFTA godkjent stempel, og tittelen viltbehandlingsanlegg.



Viltmottak

- Historikk på dyret har mye å si for kvaliteten på kjøttet. Og ferdig produkt.
- Visuell kontroll av dyret før vi tar det inn i lokalet er viktig eller eventuelt avviser det!
- kontroll, slakting og klargjøring for kontroll av Mattilsynet iht, regelverk og trygg mat.



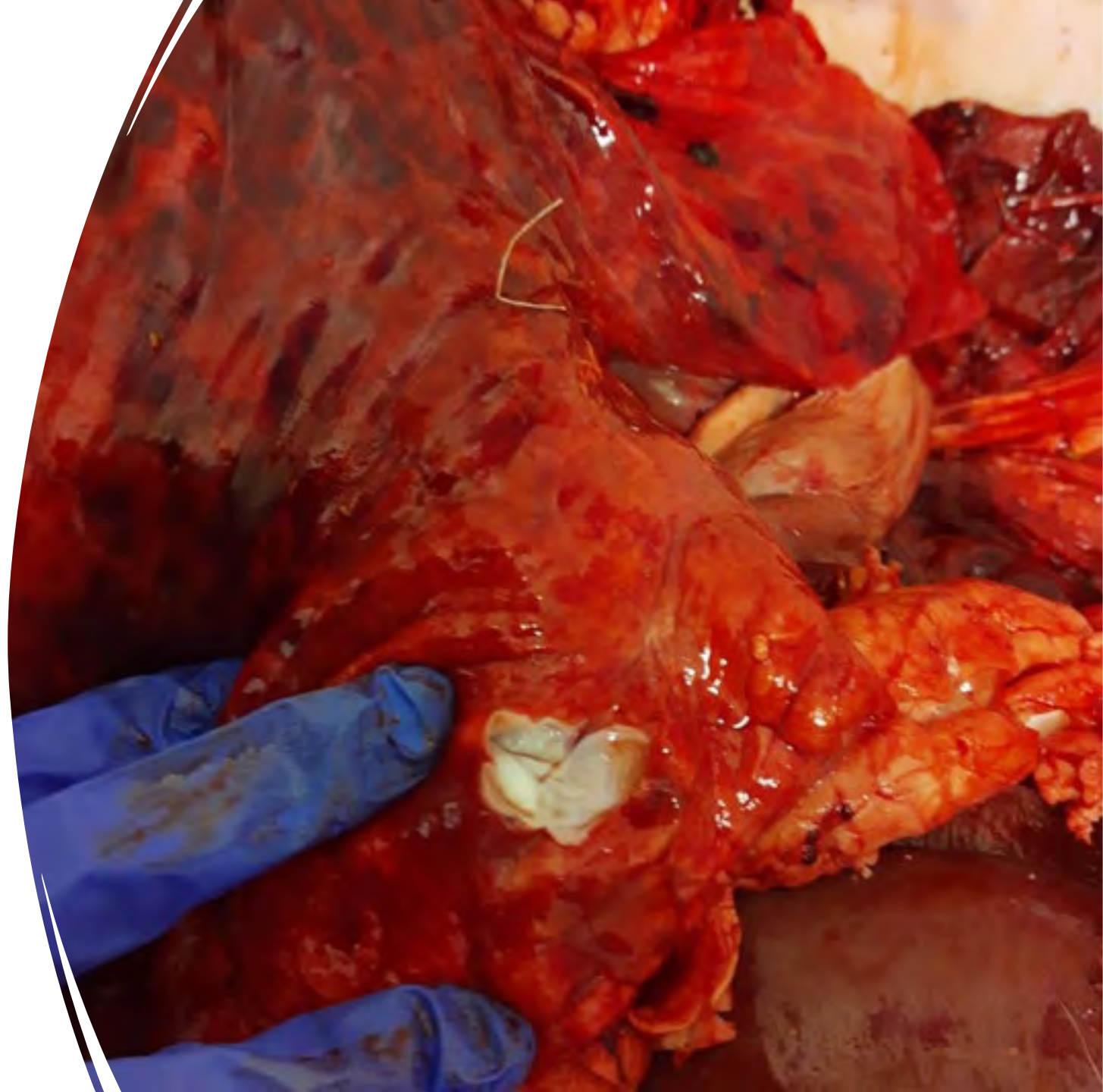
Fallvilt



- Vi tar også imot fallvilt, til å begynne med var det diffuse regler for salg men 1. juli 2022 ble alle tidligere kontrollsteder borte og det er heller ikke lov å selge elg med «skinnen på». Alt fallvilt skal heretter kontrolleres av Mattilsynet på et viltbehandlingsanlegg.
- Vi tar nå inn fallvilt fra flere kommuner og vi prøver så godt det lar seg gjøre å samarbeide om vilthelse.
- Til tider er dessverre samarbeid med politiet også nødvendig.

Samarbeid

- Kommuner
- Mattilsynet
- Andre





Trygg mat.

For oss som driver sånn vi driver er det en del utfordringer,

- Kvalitetskontroll
- regelverk
- Mattilsynet

Kvalitetskontroll

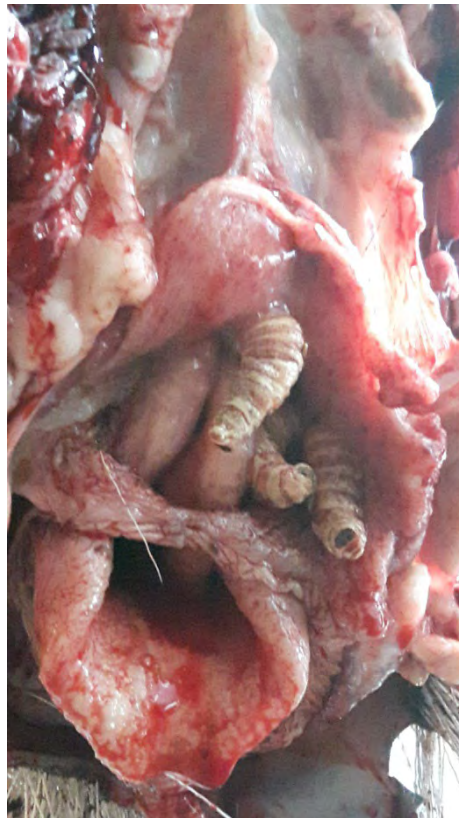
kvalitetskontrollør, den jobben omfatter alt som har med mattrygghet.

- Sørge for å være oppdatert på det gjeldene regelverk som omfatter oss.
- Sikre at alle rutiner og interne kontroller blir fulgt.
- HACCP (fare analyse og kritiske kontrollpunkter)
- IK-MAT (internkontroll)
- Prøvetakning



Vilthelse

Svelgbrems



Vilt helse, blir det mer fokus på, men for å oppdage avvik ved helsen til viltet må man også vite hva man ser etter og ha gode rutiner på kontroll.

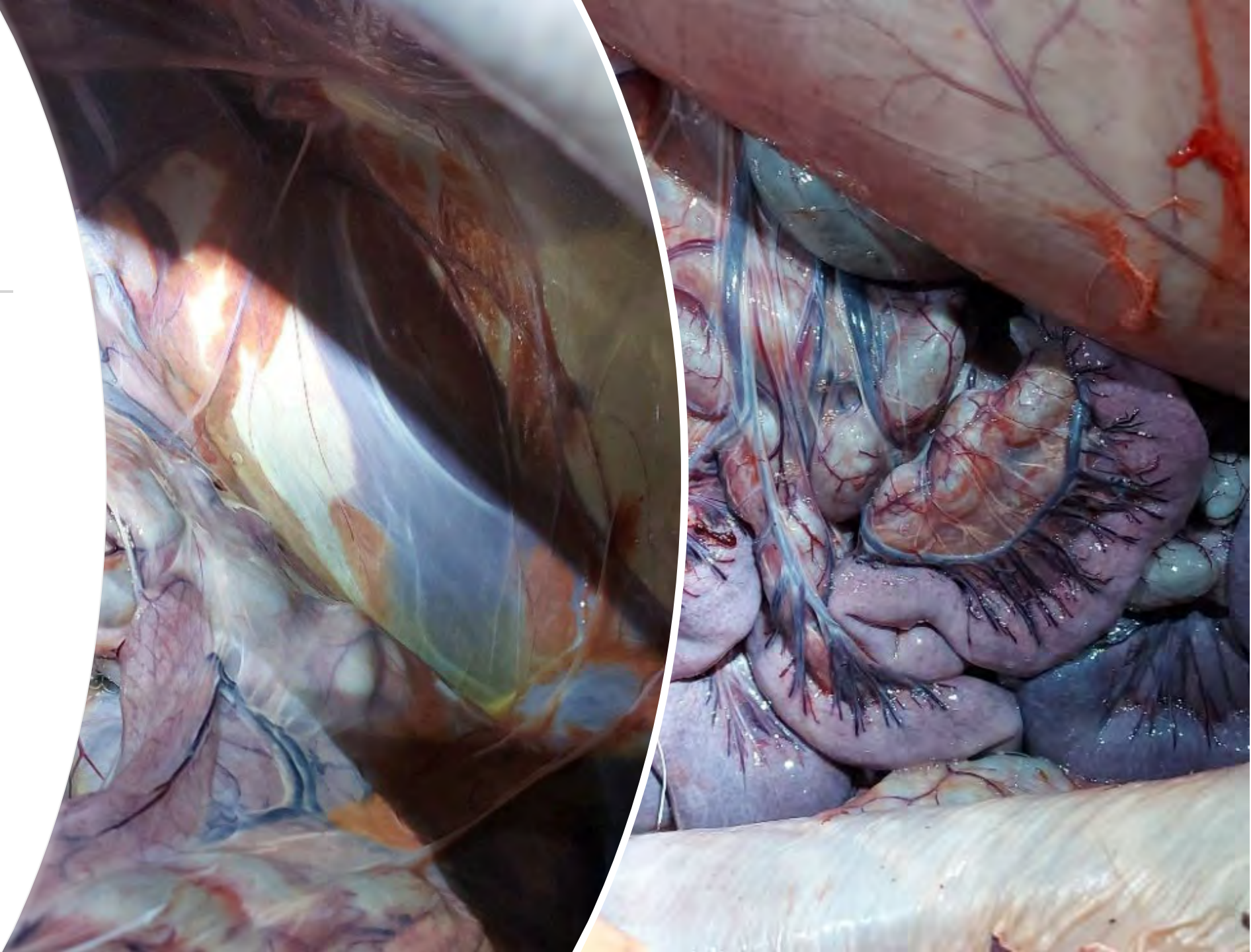
Ikke bare mattilsynet som skal kontrollere,

Vi som drivere ser mye mer enn mattilsynet.

Det er en utfordring at når vi slakter, kanskje oppdager ting vi lurte på hva er, men da kontrollen er kanskje dagen etter eller over helgen, så er det vi lurte på blitt forandret og man får ett annet bilde på det vi så.

Kontroll

- Det er jo til tider vi ser at behovet for mere kontroll er der, vi får ofte bilder/tlf fra jegere som lurar på om det er noe vits å ta dette dyret ut av skogen?
- Det er jo klart for en som synes det er spennende og undersøke om hva som er galt er det en fordel, men vi er ikke pliktige til og ta i mot vilt som muligens ikke er friskt, å ved mistanke om sykdom vil vi jo ikke ha det inn i anlegget heller, men da blir det ikke kontrollert og man finner ikke ut hva som er galt, for mattilsynet kontrollerer ikke andre plasser en på ett anlegg.
- Noen velger også bare å grave ned dyret der og da uten å ta prøver, for eks.



Regelverk

Da man driver viltbehandlingsanlegg, er det mye regler og forholde seg til.

- Næringsmiddelhygieneforskriften
- Mathygieneregelverket
- Animaliebiproduktregelverket
- Drikkevannsforskriften

