



Mattilsynet

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Forskriftendring – viltkontrollsteder avvikles

Ingrid Heglebäck, Seksjon Biologisk mattrygghet, Avd. Regelverk og kontroll, Hovedkontoret i Oslo
Webinar 28.01.2021



Hva skal jeg si noe om?

- Presisering av begrep
- Regelverk
- Hvorfor skjer endringen? Bakgrunn?
- Hva betyr endringen for kommunene?
- Hvilken kontroll kreves?
- Bistand fra Mattilsynet – kontroll utført av feltkontrollør
- Oppgradering fra viltkontrollsted til godkjent viltbehandlingsanlegg.
-Egen godkjenningsordning?
- Krav til godkjente virksomheter.

Presiseringer av begrep

Hjortevilt = elg, rådyr, dådyr, villhjort og villrein.

Trafikkdrept hjortevilt = Hjortevilt som dør i sammenstøt med bil, tog etc.

-Kan ikke brukes som mat.

Trafikkskadet hjortevilt = Hjortevilt som skades i trafikken.

-Kan brukes til mat.

-Kan kun kontrolleres av Mattilsynet, dvs ikke feltkontroll.

-Håndteres av viltforvaltningen i kommunene.

Vilt felt under ordinær jakt = Hjortevilt som blir skutt av jeger i jaktseasonen.

-Kan brukes til mat.

-Kan kontrolleres av feltkontrollør (også kalt kompetent jeger).

-Kan kontrolleres av MT på viltkontrollsted (frem til 1. juli2022) eller viltbehandlingsanlegg.

Regelverk

Hovedregelen ved omsetning av alt kjøtt

- Kan kun kontrolleres av offentlig veterinær (Mattilsynet) på godkjent anlegg (slakteri, viltbehandlingsanlegg eller viltkontrollsted frem til 1. juli 2022).
- Det skal utføres både ante mortem og post mortem kontroll.

Unntak for hovedregelen – kun for **vilt skutt under ordinær jakt**

- Unntaket finner vi i Animaliehygieneforskriften, forordning (EF) nr. 853/2004

Artikkel 1 nr. 4 (jf. nr. 3 bokstav e) = gir Norge myndighet til å fastsette nasjonale regler, dvs feltkontrollordningen.

e) jegere som leverer små mengder (=så mye du vil/kan) viltlevende vilt eller kjøtt fra viltlevende vilt direkte til sluttforbrukeren eller til lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbrukeren

Vedlegg III, avsnitt IV, kapittel I = sier hva som skal inngå i våre nasjonale regler, dvs feltkontrollordningen.

Artikkel 1 + Vedlegg III = §14 Undersøkelse av viltlevende vilt, i nasjonale delen av animaliehygieneforskriften.

§14 sier: Hjortevilt kan kontrolleres av feltkontrollør eller av MT på viltkontrollsted.

Regelverket

Feltkontollordningen 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

Hvorfor skjer endringen? Bakgrunn?

Endringen skjer med tanke på vilt felt under ordinær jakt.

I dag sier §14: Hjortevilt kan kontrolleres av feltkontrollør eller av MT på viltkontrollsted (viltkontrollsteder = var et alternativ til vi fått nok kompetente jegere).

Endring fra 1. juli 2022: Hjortevilt kan kontrolleres av feltkontrollør, dvs kontrollen på viltkontrollsteder fjernes fordi vi har nok kompetente jegere.

Hvorfor?

Redusert behov av viltkontrollsteder fordi vilt kan omsettes via:

1. Kompetente jegere (nå har vi tilstrekkelig antall at vi ikke trenger viltkontrollsteder).

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.

Hvilken kontroll kreves?

- **Trafikkskadet hjortevilt**

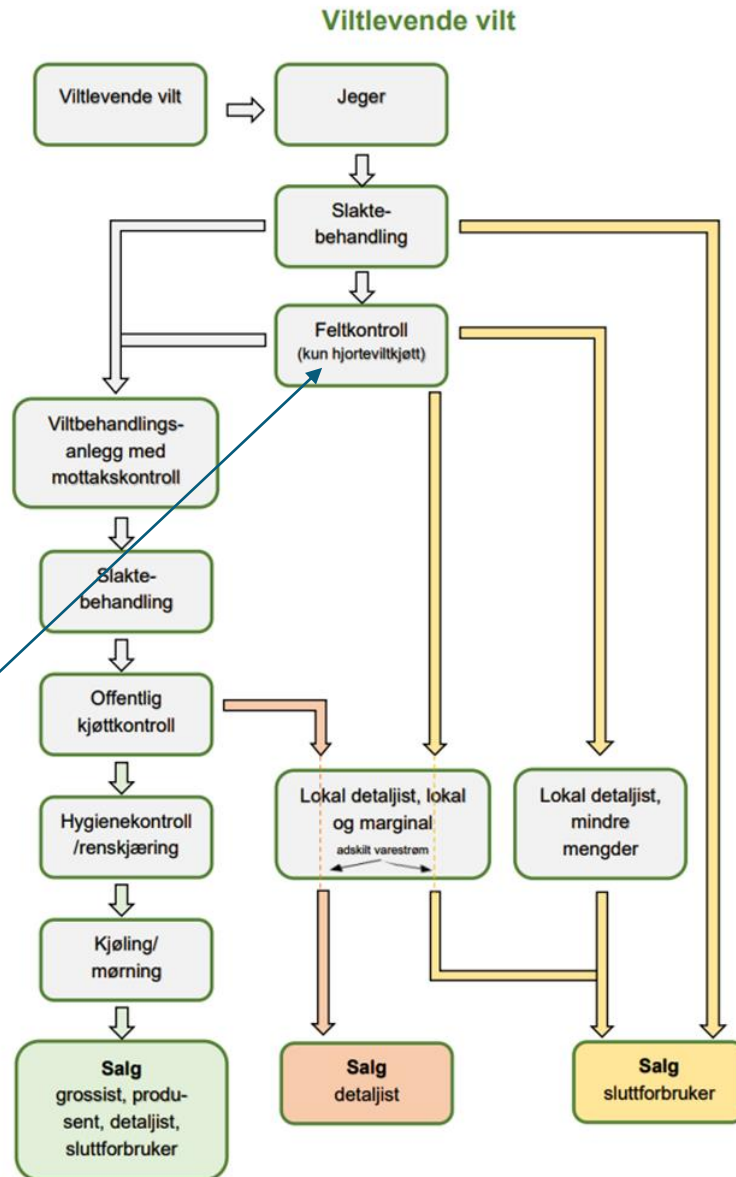
- Skal etter 1. juli 2022 kontrolleres på et viltbehandlingsanlegg.
- Organer som skal følge med slaktet inn: hode, hjerte, lunger, lever, nyrer og milt.

- **Hjortevilt felt under ordinær jakt**

- Ingen kontroll = jeger kan kun omsette slakt direkte til sluttforbruker.
- Erklæring/kontroll av feltkontrollør eller kontroll av MT på viltkontrollsteder =
Jeger kan omsette til -sluttforbruker
 - detaljert som leverer direkte til sluttforbruker
 - viltbehandlingsanlegg (indre organer trenger ikke å følge med)
- Kontroll av MT på viltbehandlingsanlegg = slaktet kan omsettes fritt og uten begrensning.
 - Hvis slaktet ikke er kontrollert av feltkontrollør skal indre organer følge med (hode, hjerte, lunger, lever, nyrer og milt).

Flytskjema- omsetning viltlevende vilt

Omfatter også viltkontrollsteder.



Bistand fra MT- kontroll utført av feltkontrollør

Hva kan Mattilsynet bistå med når en feltkontrollør ser noe unormalt?

- Mattilsynets lokalkontor kan kontaktes **per telefon** hvis feltkontrolløren trenger hjelp/råd om dyret kan brukes til mat eller ikke. Vi er tilgjengelige i våre åpningstider.
- Hvis en feltkontrollør vil at MT skal se på dyret, kan han/hun ta med dyret in til et viltkontrollsted (frem til 1. juli 2022) eller **viltbehandlingsanlegg** (de kontrollpliktige organene + ev. bukorganer må følge med inn) . Hvis MT kasserer et dyr etter kontroll, kan dyret ikke leveres tilbake. MT godkjenner ikke dyr ute i naturen.

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

Hygieneprensipp


- 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

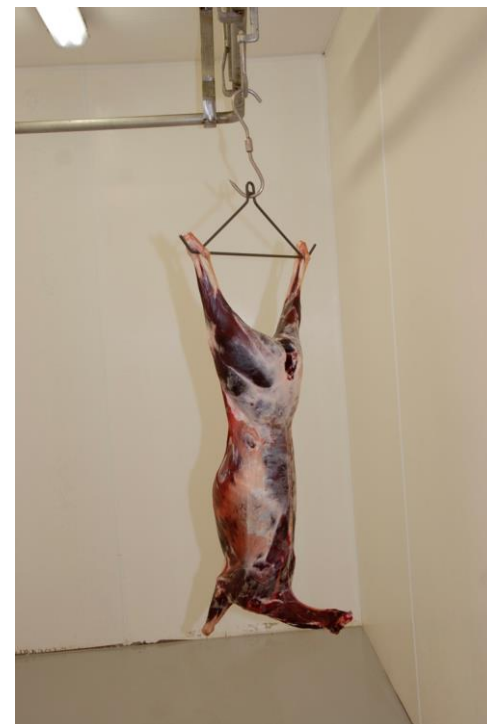
- Skille mellom ren og uren sone. 
- Håndvask – såpe, tørkepapir, desinfeksjonsmiddel.
- Knivsterilisator.



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.

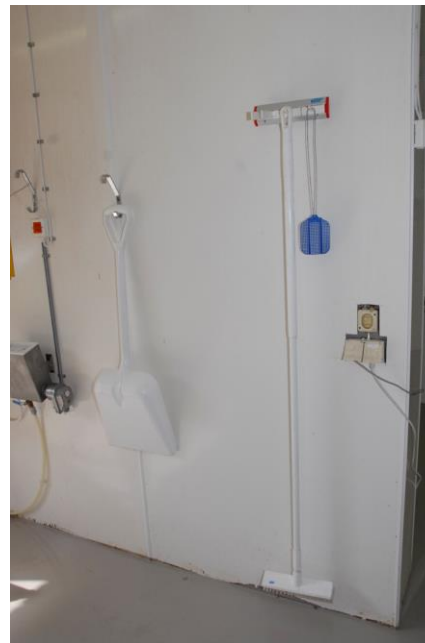
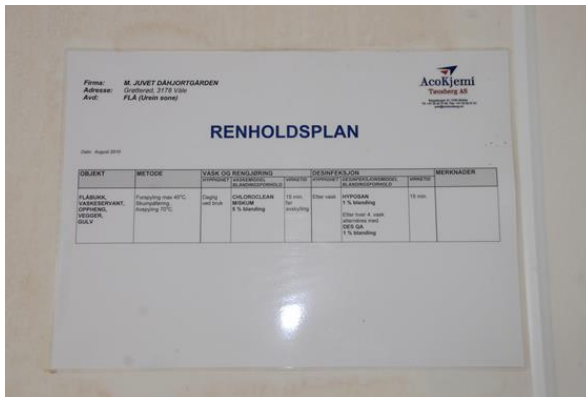
Krav til driften

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? Frysing?
- Opp til 20 kg/uke kan, etter avtale, leveres til kommunal avfallshåndtering (animaliebiproduktforskriften). Sjekk med din kommune.

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 😊

