



# Bransjestandard

for feltkontroll  
av hjorteviltkjøtt



SKOGKURS  
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 viltbehandlingsanlegg og Mattilsynets kontroll

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

Standarden er vurdert av Mattilsynet 04.05.2015 og funnet i samsvar med gjeldende regelverk, bl.a. Næringsmiddelhygiene-forskriften med vedlegg EUs forordning 852/2004 og Animaliehygiene-forskriften med vedlegg EUs forordning 853/2004.

# Forord

Skogbrukets Kursinstitutt (Skogkurs) og Norges Skogeierforbund (NSF) deltok i arbeidet med *Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse*, vedtatt 22.12.2008 og med ikrafttredelse 01.03.2010. Vi ønsker med denne Bransjestandarden at de mulighetene som forskriften inneholder i Kapittel IV om levering av kjøtt fra viltlevende vilt, blir utnyttet.

## **Skogkurs 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 01.02.2013 og tidligere utgave. Det er foretatt flere mindre justeringer og presiseringer. Se bakerst angående de viktigste 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 Skogkurs.

Biri, mai, 2015  
SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT

Gunnar O. Hårstad  
sign.

# Innhold

<b>1 Målsetting</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Omfang</b> .....	<b>3</b>
2.1 Definisjoner.....	3
<b>3 Regler og rutiner knyttet til feltkontrollører</b> .....	<b>5</b>
3.1 Norske utdanningskrav .....	5
3.2 Utfyllende krav i Bransjestandard .....	6
3.3 Listeføring .....	6
3.4 Myndighetsområder.....	6
3.5 Godtgjørelse .....	7
<b>4 Kjøtt til videresending og omsetning.....</b>	<b>7</b>
<b>5 Krav om kontroll og erklæring.....</b>	<b>8</b>
5.1 Stempel.....	8
<b>6 Feltkontrollen - Ante mortem (før døden).....</b>	<b>9</b>
<b>7 Feltkontrollen - Post mortem (etter døden).....</b>	<b>9</b>
7.1 Tidsfrister .....	9
7.2 Utvomming, slakting og feltkontroll.....	10
7.3 Sykdom og skade.....	10
7.4 Miljøforurensning.....	11
7.5 Hygiene.....	11
7.6 Modning .....	12
7.7 Lagring og transport .....	12
<b>8 Mattilsynets kontroll av feltkontrollert kjøtt.....</b>	<b>12</b>
<b>9 Erklæring og merking av kontrollert kjøtt.....</b>	<b>13</b>
9.1 System, utforming og innhold .....	13
9.2 Unormale funn .....	14
9.3 Tilleggsinformasjon.....	14
<b>10 Straffebestemmelser.....</b>	<b>15</b>
<b>11 Ikrafttredelse .....</b>	<b>15</b>

# 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 jegernes 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 (foredling, servering, reiseliv m.m.)
- Redusere arbeidsmengde og kostnader til kontroll gjennom smidige, men betryggende ordninger

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

# 2 Omfang

## Denne Bransjestandarden omhandler:

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

## Standarden omfatter ikke:

- Tamrein og hjortedyr fra oppdrett
- Mufon, moskus og bever
- Bjørn, villsvin og andre trikin-utsatte arter
- Småvilt, (små mengder uflådd hare- og fuglevilt kan omsettes direkte fra jeger til sluttforbruker eller til lokal detaljist som omsetter direkte til sluttforbruker uten kontroll.)
- Vilt felt som syke eller skadde
- Ikke jaktbart vilt

Disse dyregruppene skal normalt kontrolleres og godkjennes av Mattilsynet.

## 2.1 Definisjoner

I denne Bransjestandarden 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 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 avhudning, 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 opparbeider hjorteviltslakt og 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, småskala foredlingsbedrifter som selger over egen disk, 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:**

Den endelige forbruker av hjorteviltkjøtt og som ikke bruker det som ledd i næringsvirksomhet.

**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, vakuumert 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 døgngader.

**Grovparterte slakt:**

Slakt som er delt i maksimalt åtte naturlige deler.

**Døgngader:**

Antall døgn x døgnetes gjennomsnittlige temperatur.  
Temperaturen skal i prinsippet måles i kjøttet og målingen skal starte når dyra er ferdig utvommet.

**Kontrollpliktige organer:**

Hode, hjerte, lunge, lever, milt og nyrer er alltid kontrollpliktige.  
Også eventuelle andre organer som frambyes 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 viltlevende vilt med henblikk på omsetning til konsum, skal ha tilstrekkelig kunnskap om patologien til viltlevende vilt og om produksjon og håndtering av viltlevende vilt og kjøtt fra viltlevende 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 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 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 Bransjestandarden

I denne Bransjestandard kan en person registreres som 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 anerkjent av Mattilsynet
- påtar seg å praktisere i tråd med denne Bransjestandarden 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 kurs. Hver feltkontrollør får tildelt et åtte-sifret kontrollør-nummer som består av:

XX-00-00-00 = år for gjennomført kurs med 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: 15-03-01-23)

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

### 3.4 Myndighetsområder

Feltkontrolløren skal ha kjennskap til området der det kontrollerte viltet felles. Særlig viktig er det å ha kjennskap til forurensningskilder som kan medføre helseserisiko.

Feltkontrolløren har sitt eget jaktlag som myndighetsområde. Feltkontrolløren kan kun avgi erklæring på dyr felt i eget jaktlag.



Feltkontrolløren kan være jaktoppsyn eller utmarksansvarlig for området. Vedkommende skal da ha underretning om jakta og fellingen fra skytter og jaktlag og skal forevises det felte dyret og de kontrollpliktige organene.

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

### **3.5 Godtgjørelse**

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

## **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.

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, 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 før jakta. Mattilsynet kan i særtilfelle 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 en eller flere grovparterte deler.

Håndtering og/eller bearbeiding ut over det som er beskrevet over, slik som videre partering, utbening, kverning og annen produksjon før omsetning, skal kun foregå i virksomheter som er registrert eller godkjent for dette. Kjøtt som jegerne har omsatt til andre, vil ikke kunne håndteres/bearbeides på kontrollstedet, selv om eieren skal bruke dette i privat husholdning.

## 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

Som unntak, kan sluttforbruker bringe slakt eller grovparterte deler av slakt til lokal detaljist for oppdeling og bearbeidelse før tilbakelevering. Dette krever at slaktet er kontrollert, at erklæringen henger ved den intakte slaktdelen og at kjøttet behandles hygienisk forsvarlig.

### 5.1 Stempel

Ved Mattilsynets godkjenning av hjorteviltkjøtt ved jaktlagets kontrollsted, benyttes kvadratisk stempel eller annen fastsatt merking. 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 kjøttet 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 skytteren og andre i jaktlaget sine observasjoner av det aktuelle dyret før påskyting. Viktige momenter i avklaringen er:

- Unormale spor og spor tegn
- 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 feltkontrollen, slik at den kan skje trygt og effektivt.

Feltkontrollen skal utføres i tråd med Skogkurs sitt faghefte om Feltkontroll av hjorteviltkjøtt eller annen godkjent dokumentasjon. Undersøkelser av slakteskrotten 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 normalt ikke skje. Dyret bør da stikkes i halsgropa eller ovenfor strupehodet 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 bukchulen 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.

Viltbehandlingsanlegg setter normalt egne tidsfrister for levering. (Unntak kan avtales med Mattilsynet eller viltbehandlingsanlegg).

## 7.2 Utvomning, slaktning og feltkontroll

Felt hjortevilt behandles forskjellig i ulike jaktlag. Det praktiseres flere framgangsmåter ved utvomning, uttak av indre organer og slaktning. 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 tildeles ikke erklæring av feltkontrollør.

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

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

Når dyr skal omsettes uflådd fra jaktlaget, kan feltkontrollen bli foretatt der det er mest oversiktlig og praktisk.

Skrotter som skal omsettes flådd, skal kontrolleres ferdig 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.

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

Dersom slaktet kun skal benyttes til dyrefôr, åte eller lignende, er ikke kjøttkontroll nødvendig.

## 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 helseisiko 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 gis positiv erklæring 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 tvil og 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.

Bly fra blyholdig prosjektil spres i ørsmå fragmenter langs sårkanalen. Blyfritt prosjektil bør derfor helst brukes. Dersom det brukes blyholdig ammunisjon, bør det velges kuler som fragmenterer lite. Ved å reinskjære alt skadet vev pluss 10 cm, reduseres blymengden i kjøttet til om lag en tusendel.

På flådde dyr skal alt skadet kjøtt, pluss 10 cm i radius rundt sårkanalen, skjæres vekk ved bruk av blyholdig prosjektil.

## 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 vammellukt)
- 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 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. Om nødvendig, bør hjelpetiltak vurderes.

Slaktavfall skal kontinuerlig fjernes bort fra slakt og kjøtt.

## 7.6 Modning

Fra viltet er felt, skal det legges til rette for at kjøttet får en god prosess gjennom dødsstivheten og en vellykket murning 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 unødige, 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 blir kontrollert av Mattilsynet når skrotter leveres til viltbehandlingsanlegg slik at kjøttet kan selges på det åpne markedet. Dersom skrotten 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
- Fallvilt og skadet vilt
- Avvik på skrotten eller organer
- Mistanke om miljøforurensing
- Usikkerhet ved slakteskrottens hygieniske tilstand

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

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

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

Ved unormale situasjoner og funn, bør feltkontrolløren etterspørre tilbakemelding med konklusjonen fra Mattilsynets kontroll.

## 9 Erklæring og merking av kontrollert kjøtt

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

### **Samme erklæring brukes når:**

- Flådde eller uflådde, hele dyr sendes videre til viltbehandlingsanlegg og veterinærkontroll. Etter avtale kan flådde dyr være grovpartert.
- Flådde, hele eller oppdelte skrotter leveres til lokal detaljist
- Flådde, hele eller oppdelte skrotter leveres til sluttforbruker, om partene ønsker det

### **9.1 System, utforming og innhold**

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

Når slaktet 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:**

- Blankettnummer 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 skråstreken (eks: 1301/2 som er år 2013, dyr nummer 01 og del nummer 2).
- Tidspunkt når viltet er felt
- Hvor viltet ble felt
- Art, kjønn og alder (kalv, åring eller voksen)
- Hvilken del av dyret erklæringen gjelder
- Tidspunkt for kontrollen
- Temperatur ved kontrolltidspunktet, om ønskelig
- Underskrift av feltkontrollør med kontrollør- og telefonnummer

Hver feltkontrollør fører egen liste over alle undersøkte dyr og utfallene av undersøkelsen. Lista beholdes minimum i 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 tilfredsstillter kravene i denne standarden, kan jaktlaget velge:

- Slaktet avskrives som menneskeføde
- Mattilsynet 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 tjenlig, 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.

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

## 11 Ikrafttredelse

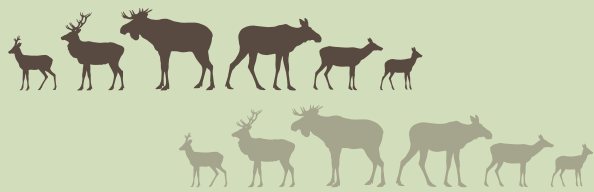
Mattilsynet har vurdert denne standarden 04.05.2015 og funnet den i tråd med regelverket. Den er gjeldende fra 01.08.2015. Standarden kan endres på tre måneders varsel av Skogkurs etter vurdering og tilslutning av Mattilsynet. Oppdatert versjon av Bransjestandarden legges ut på Skogkurs sine nettsider.

### Vesentlige endringer i Bransjestandard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt

fra versjon datert 30.04.2011, 01.02.2012  
og 01.02.2013

- 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 tarmskutte 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 døgngader.
- Feltkontrolløren kan kun kontrollere og avgi erklæring på dyr felt av eget jaktlag.
- Feltkontrolløren kan være jaktoppsyn eller utmarksansvarlig for området.
- På flådde dyr skal alt skadet kjøtt, pluss 10 cm i radius rundt sårkanalen, skjæres vekk ved bruk av blyholdig prosjektil.
- Kjøtt som jegerene har omsatt til andre, kan ikke bearbeides på kontrollstedet.





ISBN 978-82-7333-196-0

Utgitt av:



**SKOGKURS**  
Skogbrukets Kursinstitutt

Honne, 2836 Biri tlf: 908 88 200  
e-post: [post@skogkurs.no](mailto:post@skogkurs.no)  
[www.skogkurs.no](http://www.skogkurs.no)