

FOR 1996-02-02 nr 133: Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av viltkjøtt.

DATO: FOR-1996-02-02-133
DEPARTEMENT: LMD (Landbruks- og matdepartementet)
DEPARTEMENT: HOD (Helse- og omsorgsdepartementet)
AVD/DIR: Avd. for matpolitikk
PUBLISERT: Avd I 1996 171
IKRAFTTREDELSE: 1996-02-02
SIST-ENDRET: FOR-2005-09-12-1064
ENDRER:
GJELDER FOR: Norge
HJEMMEL: LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

INNHOLD

Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av viltkjøtt.

Kapittel I. Alminnelige bestemmelser.

- § 1. Omfang
- § 2. Definisjoner
- § 3. Generelle betingelser for godkjenning av viltkjøtt
- § 3a. Krav til viltkjøtt produsert og omsatt innen EØS
- § 4. Særlige betingelser for omsetning av hele slakteskrotter
- § 5. Autorisasjon av behandlingsanlegg
- § 6. Særskilte kontrolltiltak
- § 7. Opplæringsprogram
- § 8. Bistand ved kontroll

Kapittel II. Konstruksjons- og innredningsmessige krav til behandlingsanlegg.

- § 9. Nødvendige lokaler
- § 10. Lokaler
- § 11. Håndvasker og desinfeksjonsutstyr
- § 12. Skadedyr
- § 13. Innretninger og utstyr
- § 14. Kjøleanlegg
- § 15. Vannforsyning
- § 16. Avløps- og renovasjonsanlegg
- § 17. Rom for kjøttkontrollen
- § 18. Garderober og toaletter
- § 19. Vaskeplass for transportmidler
- § 20. Oppbevaring av rengjørings- og desinfeksjonsmidler

Kapittel III. Hygienebestemmelser for personalet, lokaler og utstyr.

- § 21. Hygienebestemmelser for personalet
- § 22. Sjukdom - legeattest
- § 23. Hygienebestemmelser for lokaler, inventar og utstyr
- § 24. Vannkvalitet

Kapittel IV. Hygienebestemmelser etter felling, ved transport, nedskjæring og bearbeiding av vilt og viltkjøtt

§ 25. Behandling etter felling

§ 26. Slaktebehandling

§ 27. Nedskjæring mv

Kapittel V. Innpakning og emballering.

§ 28. Emballasje

§ 29. Innpakking

§ 30. Nedskjæring og emballering mv i samme lokale

Kapittel VI. Lagring og transport.

§ 31. Lagring

§ 32. Transport

Kapittel VIa. Transportdokumentasjon

§ 33. Handelsdokument

§ 33a. Krav om hygienesertifikat

§ 33b. Utforming av hygienesertifikat

Kapittel VII. Viltkjøttkontroll.

§ 34. Post-mortem undersøkelse

§ 35. Kassasjon

Kapittel VIIa. Viltkjøtt for innenlands omsetning kontrollert ved kontrollsted

§ 35a. Godkjenning av viltkjøtt for innenlands omsetning

§ 35b. Behandling etter felling

§ 35c. Post-mortem undersøkelse av viltkjøtt ved kontrollsted

§ 35d. Transport og videre bearbeiding av viltkjøtt

Kapittel VIIb. Stempelmerking

§ 35e. Stempelmerking

§ 35f. Stempelmerkets utforming for viltkjøtt produsert i Norge

§ 35g. Stempelmerkets utforming for viltkjøtt produsert innen EØS unntatt Norge

Kapittel VIIc. Import til EØS-området m.v.

§ 35h. Krav til kjøtt fra viltlevende vilt importert til EØS fra tredjeland

Kapittel VIII. Administrative bestemmelser.

§ 36. Tilsyn og vedtak

§ 37. Utføring av tilsynet

§ 38. Tilsyn med særskilte kontrolltiltak

§ 39. Faglig instruks

§ 40. Dispensasjon

§ 41. Straff

§ 42. Ikrafttredelse

Vedlegg I. Hygienesertifikat for kjøtt fra viltlevende vilt¹

Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av viltkjøtt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 2. februar 1996 med hjemmel i lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33 første ledd, jf. § 36 andre ledd, jf. delegeringsvedtak av 19. desember 2003 nr. 1790. Jf. EØS-avtalen vedlegg I kap. I (direktiv 92/45/EØF og direktiv 72/462/EØF). Endret

12 sep 1996 nr. 902, 2 des 1997 nr. 1440, 31 des 1998 nr. 1496, 9 jan 2004 nr. 130 (bl.a tittel og hjemmel), 26 aug 2004 nr. 1215, 12 sep 2005 nr. 1064.

Kapittel I. Alminnelige bestemmelser.

§ 1. Omfang

Denne forskrift omfatter krav til hygiene og kontroll ved behandling av felt vilt samt ved produksjon, lagring, transport og omsetning mv. av viltkjøtt.

Forskriften omfatter ikke:

1. uflådd eller uribbet småvilt som omsettes nasjonalt.
 2. annet viltkjøtt som jegeren bruker i egen husholdning eller som han i mindre mengder omsetter direkte til forbruker.
 3. nedskjæring og lagring av viltkjøtt i detaljforretninger eller i lokaler ved utsalgssteder der nedskjæring og lagring foretas utelukkende for omsetning direkte til forbruker.
- 0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 2. Definisjoner

I denne forskrift forstås ved

1. *vilt*: de arter av ville landpattedyr og ville fugler, som ikke er å anse som oppdrettsvilt.
2. *sturvilt*: ville kløvdyr og bjørn.
3. *småvilt*: ville dyr av harefamilien, fuglevilt, bever og grevling.
4. *lovlig felt vilt*: vilt felt under og i forbindelse med ordinær jakt, samt vilt som etter avlaving tilfaller Viltfondet etter lov 29. mai 1981 nr. 38 om viltet, §§ 13, 14 og 48.
5. *viltkjøtt*: alle spiselige deler av vilt.
6. *behandlingsanlegg for vilt*: virksomhet der vilt behandles og viltkjøtt produseres og kontrolleres, autorisert i samsvar med § 5.
7. *omsetning*: besittelse med sikte på salg, utbud for salg, distribusjon, samt selve salget og enhver annen form for overdragelse med eller uten vederlag.
8. *tilsynsveterinær*: veterinær ansatt av Mattilsynet og utpekt til å forestå kjøttkontroll og tilsyn med virksomheter.
9. *innpakning/innpakning*: det å beskytte viltkjøtt med en første innpakning eller beholder som har direkte kontakt med kjøttet eller selve innpakkingsmaterialet eller beholderen.
10. *emballering/emballasje*: det å plassere det innpakkede viltkjøttet i en ytterbeholder og selve ytterbeholderen eller ytteremballasjen.
11. *tredjeland*: land som hverken er medlem i Den Europeiske Union eller som gjennom EØS-avtalen har inngått avtale med Den Europeiske Union om handel med ferskt kjøtt og kjøttprodukter.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 130.

§ 3. Generelle betingelser for godkjenning av viltkjøtt

Alt viltkjøtt som skal omsettes til folkemat skal være undersøkt og godkjent av tilsynsveterinær.

Godkjent viltkjøtt skal stempelmerkes i samsvar med kapittel VIIb. Stempelmerke for behandlingsanlegg skal være femkantet, og stempelmerket for kontrollsted skal være kvadratisk, begge med størrelse og informasjon i samsvar med instruks for viltkjøttkontroll.

Forutsetningen for at viltkjøtt skal kunne godkjennes til folkemat er at det:

1. stammer fra lovlig felt vilt i et område uten dyrehelsestriksjoner.
2. stammer fra vilt som er håndtert i samsvar med hygienebestemmelsene i denne forskrift og har gjennomgått undersøkelse i samsvar med instruks for viltkjøttkontroll.
3. er produsert i og lagret i autorisert virksomhet, eller undersøkt og godkjent ved kontrollsted jf kapittel VIIa.
4. transporteres under hygieniske forhold og under transporten ledsages av transportdokument i samsvar med denne forskrift. For viltkjøtt godkjent ved kontrollsted gjelder ikke kravet om transportdokumenter.

0 Endret ved forskrifter 2 des 1997 nr. 1440 (i kraft 1 jan 1998), 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 130.

§ 3a. Krav til viltkjøtt produsert og omsatt innen EØS

Viltkjøtt som er produsert og omsettes innen EØS skal;

1. stamme fra lovlig felt vilt og oppfylle kravene i forskrift 9. september 2005 nr. 1045 om generelle dyrehelsemessige betingelser for produksjon, bearbeiding, omsetning og import fra tredjeland av næringsmidler av animalsk opprinnelse til konsum,
2. stamme fra lovlig felt vilt fra et område som ikke omfattes av forbud mot import av kjøtt fra viltlevende vilt i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,
3. være produsert i og lagret i virksomhet autorisert for behandling av viltkjøtt,
4. stamme fra dyr som er slaktebehandlet og videre håndtert i overensstemmelse med kapittel IV, har gjennomgått undersøkelse i overensstemmelse med § 34 og funnet egnet til konsum,
5. være stempelmerket i overensstemmelse med kapittel VIIb,
6. være transportert i overensstemmelse med § 32,
7. under transporten være fulgt av transportdokument i overensstemmelse med kapittel VIa.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrifter 9 jan 2004 nr. 130, 12 sep 2005 nr. 1064.

§ 4. Særlige betingelser for omsetning av hele slakteskrotter

Vilt kan kun omsettes som hele slakteskrotter i form av:

1. flådd vilt uten indre organer som oppfyller kravene i § 3, eller
2. uflådd eller uribbet småvilt der indre organer ikke er tatt ut, som ikke er fryst eller dypfryst, som er kontrollert i samsvar med § 34 annet ledd og håndtert og lagret adskilt fra ferskt kjøtt.

Uflådd storvilt kan omsettes i form av hele skrotter på vilkår fastsatt av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 5. Autorisasjon av behandlingsanlegg

Behandlingsanlegg for vilt skal autoriseres av Mattilsynet. Autorisert virksomhet tildeles et virksomhetsnummer.

Virksomhet som oppfyller kravene i denne forskrift, som er autorisert i henhold til forskrift av 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt § 3 eller forskrift av 21. mars 1995 nr. 265 om hygiene og

kontroll m.v. ved produksjon og omsetning av ferskt fjørfekjøtt, kan få utvidet sin autorisasjon til også å omfatte viltkjøtt.

Ved nyetablering eller større endringer av behandlingsanlegg for vilt skal planene godkjennes av Mattilsynet før arbeidet igangsettes.

For å bli autorisert skal virksomheten tilfredsstillende de krav som stilles i denne forskrift.

Tilsynsveterinær kan godkjenne mindre endringer av behandlingsanlegg for vilt. Mattilsynet kan suspendere midlertidig eller trekke tilbake autorisasjonen for virksomheter som ikke lenger tilfredstiller forskriftens krav.

0 Endret ved forskrifter 12 sep 1996 nr. 902, 9 jan 2004 nr. 130.

§ 6. Særskilte kontrolltiltak

Den som er ansvarlig for virksomheten skal sørge for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i produksjonen, herunder også slaktingen og pakkingen, er i samsvar med kravene i denne forskrift. Med dette som formål skal den som er ansvarlig for virksomheten:

1. fastlegge de kritiske punkter i virksomheten på grunnlag av de prosesser som benyttes.
2. fastlegge metoder til overvåking av og kontroll med de kritiske punkter som er nevnt i nr. 1.
3. utta prøver til analyse i et laboratorium som tilfredstiller de krav Mattilsynet stiller for å kontrollere rengjørings- og desinfeksjonsmetodene.
4. holde en skriftlig eller på annen måte registrert oppteget av informasjon i samsvar med nr. 1 - 3 ovenfor med sikte på rapportering til tilsynsmyndigheten. Resultatene av de ulike kontroller og prøver skal oppbevares i minst to år.

Kravene i nr. 1 og 2 fastsettes sammen med tilsynsmyndigheten.

Tilsynsveterinæren har rett til innsyn i dokumenter som angår virksomhetens særskilte kontrolltiltak.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 130.

§ 7. Opplæringsprogram

Den som er ansvarlig for virksomheten skal etablere et opplæringsprogram for personalet som setter dette istand til å overholde de krav til produksjonshygiene som gjelder for virksomheten.

Tilsynsveterinæren for virksomheten skal delta i planlegging og gjennomføring av opplæringsprogrammet.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

§ 8. Bistand ved kontroll

Den som er ansvarlig for virksomheten plikter å bistå tilsynsveterinæren ved kontroll og tilsyn, og legge forholdene til rette for en effektiv kjøttkontroll.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel II. Konstruksjons- og innredningsmessige krav til behandlingsanlegg.

§ 9. Nødvendige lokaler

Behandlingsanlegg for vilt skal minst ha:

1. et tilstrekkelig stort kjølerom for mottak av vilt dersom ikke videre slaktebehandling skjer umiddelbart etter ankomst til behandlingsanlegget.

2. et tilstrekkelig stort rom for slaktebehandling, post-mortem undersøkelse og om nødvendig for uttak av indre organer, flåing og ribbing, slik at arbeidet kan utføres hygienisk tilfredsstillende.
 3. et tilstrekkelig stort rom for nedskjæring og annen bearbeiding i den grad dette gjøres i virksomheten. Dette rommet skal være utstyrt med et egnet kjøleanlegg og en temperaturmåler plassert slik at den viser representativ temperatur.
 4. et rom for emballering og ekspedisjon dersom dette arbeidet utføres i behandlingsanlegget og kravene i § 30 ikke er oppfylt.
 5. tilstrekkelig store kjøle- eller fryserom for lagring av viltkjøtt.
- 0 Endret ved forskrift 2 des 1997 nr. 1440 (i kraft 1 jan 1998).

§ 10. Lokaler

Lokaler hvor viltkjøtt produseres, bearbeides eller lagres, og områder og korridorer hvor viltkjøtt håndteres, skal ha:

1. gulv som er vanntett, lett å rengjøre og desinfisere, og som ikke kan råtne. Gulvet skal ha tilstrekkelig fall og avløp til sluk. Sluk skal være utstyrt med rist og vannlås og dimensjonert slik at det sikrer tilfredsstillende avløp og hindrer lukt. I rom med både rent og urent arbeidsområde, skal fallet på gulvet gå fra ren til uren side. I kjøle- og fryserom kreves ikke sluk eller avløpsrenner, rommene skal likevel være slik innrettet at vann lett kan fjernes. I fryserom, korridorer og transportarealer er det tilstrekkelig at gulvet er av vanntett materiale som ikke kan råtne.
2. glatte, bestandige og vanntette vegger med lyst vaskbart belegg til minst 2 meters høyde. I kjøle-, fryse- og lagerrom skal veggene ha belegg minst så høyt som til opplagringshøyden. I lager som er bygd før ikrafttredelsen av denne forskrift kan trevegger fortsatt tillates. Overgangen mellom vegg og gulv skal være utformet som hulkil eller tilsvarende med unntak for lagerrom.
3. dører av sterkt, korrosjonsbestandig materiale. Dører av tre skal være kledd på alle flater med glatt og vanntett materiale.
4. isolasjonsmateriale som ikke kan råtne og som er uten lukt.
5. tilstrekkelig ventilasjon og godt avtrekk for damp.
6. tilstrekkelig belysning. Kunstig lys skal virke minst mulig fargeendrende.
7. tak som er lett vaskbart.

§ 11. Håndvasker og desinfeksjonsutstyr

Virksomheten skal så nær arbeidsplassene som mulig ha et tilstrekkelig antall vaskepunkter med kaldt og varmt vann for rengjøring av hender og arbeidsredskaper. Ved vaskepunktene skal det være doseringsutstyr for såpe og desinfeksjonsmidler, papirhåndklær og beholdere for oppsamling av disse etter bruk. Armaturene må ikke være hånd- eller armbetjente.

Utstyr til desinfeksjon av arbeidsredskaper skal ha tilførsel av vann med temperatur på 82 °C eller høyere.

§ 12. Skadedyr

Virksomheten skal ha hensiktsmessig sikring mot skadedyr som f.eks. insekter, fugler og gnagere.

§ 13. Innretninger og utstyr

Virksomheten skal ha nødvendige innretninger og utstyr tilpasset den aktivitet som skal foregå. Den skal minst ha:

1. inventar og utstyr, som f.eks. skjærebord, bord med utskiftbare skjæreplater, beholdere, transportbånd og sager, av korrosjonsbestandig materiale som ikke forurenses kjøttet og som

er lett å rengjøre og desinfisere. Alle flater som får eller kan få direkte kontakt med viltkjøtt skal være glatte. Dette gjelder også for skjøter og sveisesømmer. Bruk av tre er ikke tillatt, unntatt i rom hvor det ikke finnes uemballert viltkjøtt.

2. installasjoner og utstyr til håndtering av viltkjøtt og til lagring av beholdere for viltkjøtt. Disse skal tilfredsstillende de hygieniske krav, være korrosjonsbestandige og utformet slik at viltkjøtt eller beholdere ikke får direkte kontakt med gulv eller vegger.

3. innretninger for hygienisk håndtering og beskyttelse av viltkjøtt ved inn- og utlastning, og nødvendig plass for mottak, fordeling og utlevering.

4. innretninger til oppsamling av viltkjøtt som ikke er beregnet til folkemat, enten ikke-korroderende, vanntette beholdere med låsbart lokk, eller et avlåsbar rom dersom det dreier seg om større kvanta eller hvis kjøttavfallet ikke fjernes eller destrueres daglig. Dersom det benyttes sjakter eller kanaler for å fjerne avfall skal konstruksjon og installering av disse være slik at viltkjøtt ikke kan forurennes.

5. hensiktsmessig innretning for hygienisk oppbevaring av pakkematerialer dersom virksomheten pakker inn eller emballerer viltkjøtt.

§ 14. Kjøleanlegg

Virksomheten skal ha kjøleanlegg dimensjonert slik at forskriftens krav til temperatur i viltkjøtt, jf §§ 25, 27 og 31, overholdes. Anleggene skal ha et avløpssystem som sikrer bortledning av kondensvann uten fare for tilsøling av viltkjøtt.

§ 15. Vannforsyning

Virksomheten skal ha et anlegg for tilførsel av tilstrekkelige mengder kaldt og varmt vann som oppfyller gjeldende forskrifter om drikkevann og som tilføres virksomheten under tilfredsstillende trykk.

Ledninger for annet vann enn drikkevann skal merkes slik at det tydelig skilles fra drikkevannsledninger.

§ 16. Avløps- og renovasjonsanlegg

Virksomheten skal ha et hygienisk tilfredsstillende avløps- og renovasjonssystem.

§ 17. Rom for kjøttkontrollen

Virksomheten skal ha et hensiktsmessig utstyrt og låsbart rom, utelukkende til bruk for kjøttkontrollen. I virksomheter for kjøle- og fryselagring er kontorplass med låsbare møbler som skrivepult og skap tilstrekkelig.

§ 18. Garderober og toaletter

Virksomheten skal utstyres med et tilstrekkelig antall garderober med gulv og vegger som er jevne, vanntette og lett vaskbare, håndvasker, dusjer og toaletter.

Innretningene skal plasseres slik at de ikke kan forårsake forurensing av bygningens rene områder.

Det skal ikke være direkte adgang fra toalettene til arbeidslokalene. Håndvaskene skal være utstyrt som beskrevet i § 11 og finnes i tilstrekkelig antall ved toalettene.

I forbindelse med kjøle- og fryselager som bare lagrer emballert viltkjøtt, er dusj ikke påkrevet.

§ 19. Vaskeplass for transportmidler

Virksomheten skal ha vaskeplass med nødvendig utstyr for rengjøring og desinfeksjon av transportmidler. Alternativt skal virksomheten dokumentere at den får utført vask og desinfeksjon av transportmidlene på nærliggende vaskeplass som er utstyrt for dette formål og godkjent av tilsynsveterinæren.

Kjøle- og fryselager som bare lagrer, håndterer mv emballert viltkjøtt er unntatt fra kravet om vaskeplass.

§ 20. Oppbevaring av rengjørings- og desinfeksjonsmidler

Det skal finnes rom eller annen sikker oppbevaringsplass for rengjøringsmidler, desinfeksjonsmidler o.l.

Kapittel III. Hygienebestemmelser for personalet, lokaler og utstyr.

§ 21. Hygienebestemmelser for personalet

Personalet må på alle trinn i produksjonen tilstrebe en best mulig hygiene for å forebygge forurensning av kjøttet.

Personer som håndterer viltkjøtt eller arbeider i lokaler eller områder hvor viltkjøtt håndteres, emballeres eller transporteres, skal være iført rent og lett vaskbart hodeplagg, fottøy, arbeidstøy og om nødvendig vernetøy. Fargen på arbeidstøyet skal være lys. Arbeidsbekledningen skal være ren ved arbeidsdagens begynnelse, og skal ved behov skiftes i løpet av arbeidsdagen.

Personer som deltar i arbeidet med viltkjøtt skal ved behov vaske og eventuelt desinfisere hendene, og alltid når arbeidet begynner eller gjenopptas. Personer som har vært i berøring med infisert vilt eller viltkjøtt, skal straks etterpå vaske og om nødvendig desinfisere hender og armer omhyggelig.

Det er forbudt å røyke i arbeidslokaler, lagerrom og andre områder eller ganger hvor det lagres eller fraktes viltkjøtt.

§ 22. Sjukdom - legeattest

Personer som vil kunne forurense viltkjøtt med smittestoff må ikke delta i bearbeiding eller håndtering av kjøttet.

Ved ansettelse av personer som skal arbeide med viltkjøtt skal det framlegges for virksomheten en legeattest som bekrefter at det ikke er noe til hinder for slikt arbeid.

§ 23. Hygienebestemmelser for lokaler, inventar og utstyr

Lokaler og inventar og utstyr må holdes i god stand og orden og skal ikke anvendes til andre formål enn produksjon av viltkjøtt. Det skal sikres at forskjellige typer viltkjøtt klart kan identifiseres.

Utstyr og redskaper, som brukes til håndtering av viltkjøtt skal holdes rent og i god stand. Det skal rengjøres og desinfiseres omhyggelig flere ganger i løpet av arbeidsdagen og ved dens avslutning. Blir det forurenset under arbeidet, skal det ikke brukes igjen før etter rengjøring og desinfeksjon.

Redskaper beregnet på nedskjæring av viltkjøtt må bare brukes til dette formål. Det er ikke tillatt å sette igjen kniver i kjøttet, å rengjøre kjøttet med kluter eller liknende, eller å blåse opp kjøttet.

Viltkjøtt og beholdere til viltkjøtt må ikke komme i direkte berøring med gulvet. Rengjørings- og desinfeksjonsmidler og liknende produkter skal brukes på en måte som ikke skader utstyr, arbeidsredskaper eller viltkjøtt. Etter bruk av vaske- og desinfeksjonsmidler skal utstyr og arbeidsredskaper etterskylles med vann.

Dyr skal ikke ha adgang til virksomheten.

Skadedyr skal bekjempes systematisk.

Det er ikke tillatt å strø sagflis eller liknende på gulvet i arbeidslokaler og i lagre for viltkjøtt.

§ 24. Vannkvalitet

Alt vann som benyttes skal oppfylle gjeldende forskrifter for drikkevann. Mattilsynet kan under særlige forhold og på særlige betingelser tillate at vann av en annen kvalitet benyttes til framstilling av damp, til å forsyne brannslukningsutstyr eller til avkjøling av kjøleanlegg.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

Kapittel IV. Hygienebestemmelser etter felling, ved transport, nedskjæring og bearbeiding av vilt og viltkjøtt

§ 25. Behandling etter felling

På storvilt skal buken uten unødig opphold etter felling åpnes og bukorganer unntatt nyrer tas ut. Brysthuleorganer skal, dersom de fjernes fra skrotten, sammen med leveren og milten følge viltet til behandlingsanlegget og merkes på en slik måte at tilsynsveterinæren kan foreta post-mortem undersøkelse av disse organene sammen med resten av skrotten. Hodet kan fjernes.

For småvilt kan fullstendig eller delvis uttak av indre organer enten skje på stedet eller i behandlingsanlegg dersom viltet transporteres dit innen tolv timer ved en temperatur på høyst 4 ° C.

Umiddelbart etter organuttak skal viltet kjøles slik at det oppnås en kjernetemperatur på høyst 7 ° C for storvilt og høyst 4 ° C for småvilt.

Dersom utetemperaturen ikke er tilstrekkelig lav til å sikre disse temperaturer må viltet snarest mulig og senest 12 timer etter fellingen transporteres til et behandlingsanlegg. Tilsynsveterinæren kan fastsette andre tidsfrister idet det tas hensyn til temperatur, avstand, transportforhold og øvrige forhold av betydning.

Transport til behandlingsanlegg skal skje på en hygienisk tilfredsstillende måte og opphopning og stabling av storvilt under transport skal unngås.

Unormale forhold ved viltet som jegeren har observert under jakt eller ved organuttak skal det gis melding om til tilsynsveterinæren.

Dersom viltets indre organer har blitt kontrollert av veterinær før eller under transporten skal en attest fra veterinæren følge viltet. Attesten skal omfatte opplysninger om resultatet av kontrollen og anslått fellingstidspunkt.

§ 26. Slaktebehandling

Uttak av indre organer må skje umiddelbart etter ankomst til bearbeidingsvirksomhet dersom de ikke er fjernet ved fellingen.

For småvilt som skal undersøkes i samsvar med § 34 andre ledd begrenses organuttaket til det utvalget av vilt som undersøkes.

Lunger, hjerte, nyrer, lever, milt og mellomgulv kan skilles helt fra eller være i naturlig forbindelse med skrotten.

Skrotter og biprodukter som ikke er undersøkt skal ikke kunne komme i kontakt med ferdig undersøkte skrotter og biprodukter.

Vilt skal være ferdig slaktebehandlet før post-mortem undersøkelse unntatt i tilfeller nevnt i § 4. Før post-mortem undersøkelsen er avsluttet skal skrotten ikke fjernes, nedskjæres eller behandles på annen måte.

Tilbakeholdt viltkjøtt eller viltkjøtt som er kassert, mager, tarmer og andre uspiselige biprodukter skal ikke komme i kontakt med viltkjøtt til folkemat og skal snarest mulig plasseres i et særskilt lokale eller beholder for å hindre enhver form for forurensing.

§ 27. Nedskjæring mv

Nedskjæring av viltkjøtt fra småvilt i mindre stykker enn hele skrotter og for storvilt i mindre stykker enn halve skrotter, samt utbeining skal skje i behandlingsanlegg for vilt. Viltkjøtt skal bringes inn i arbeidslokalene etter behov, og skal straks etter nedskjæring og eventuell emballering transporteres til kjøle- eller fryselager.

Viltkjøtt som tas inn i nedskjæringslokalet skal undersøkes og eventuelt renskjæres ved arbeidsstasjoner som har egnet utstyr og god belysning.

Ved nedskjæring, utbeining, innpakking og emballering skal kjernetemperaturen for storvilt være høyst 7 ° C og for småvilt 4 ° C.

Ved nedskjæring skal temperaturen i nedskjæringslokalet ikke overstige 12 ° C. Nedskjæringen skal foregå slik at forurensing av viltkjøtt unngås. Beinsplinter og levret blod skal fjernes. Viltkjøtt som er uegnet til folkemat skal fortløpende samles i utstyr, rom eller beholdere som fastsatt i § 13 første ledd nr. 4.

Kapittel V. Innpakning og emballering.

§ 28. Emballasje

Emballasjen skal oppfylle de gjeldende hygienekrav, og spesielt må den:

1. ikke forandre kjøttets lukt, smak m.v.
2. ikke overføre helseskadelige stoffer til kjøttet.
3. være tilstrekkelig solid til å sikre en effektiv beskyttelse av kjøttet under transport og håndtering.

Emballasjen skal ikke brukes om igjen dersom den ikke er laget av korrosjonsbestandig materiale som er lett å rengjøre, og på forhånd er rengjort og desinfisert.

§ 29. Innpakking

Dersom nedskåret viltkjøtt skal innpakkes, skal dette foretas straks etter nedskjæringen.

Til innpakking skal det benyttes ufarget og gjennomsiktig materiale som oppfyller kravene i § 28 nr 1 og 2. Innpakningen skal ikke gjenbrukes til viltkjøtt.

Innpakket viltkjøtt skal emballeres.

Dersom det benyttes en innpakking som også fyller alle krav til emballasje, jf § 28, fravikes kravet om at den skal være ufarget og gjennomsiktig. Det er da heller ikke krav om egen ytteremballasje.

Emballasjeeenhetene skal kun inneholde nedskåret viltkjøtt fra samme dyreart.

§ 30. Nedskjæring og emballering mv i samme lokale

Nedskjæring, utbeining, innpakking og emballering kan foretas i samme lokale dersom følgende betingelser er oppfylt:

1. Lokalet skal være tilstrekkelig stort og innredet slik at hygienen ved de ulike arbeidsoperasjonene kan ivaretas.
2. Innpaknings- og emballasjemateriell skal transporteres i beskyttelsespakning fra produsent og oppbevares i et eget rom/lokale i virksomheten.
3. Emballasjerommet skal holdes fritt for støv og skadedyr, og det må ikke ha direkte åpninger mot urene rom. Emballasje skal ikke lagres direkte på gulvet.

4. Emballasjen skal først settes sammen og deretter bringes inn i nedskjæringsavdelingen på en hygienisk og betryggende måte og brukes straks; den skal ikke håndteres av personell som håndterer uinnpakket viltkjøtt.
5. Emballert viltkjøtt skal straks bringes inn på kjølerom for emballert vare.

Kapittel VI. Lagring og transport.

§ 31. Lagring

Etter post-mortem undersøkelse skal viltkjøtt kjøles eller fryses.

Ved kjøling skal temperaturen være høyst 4 ° C for lagring av småvilt og høyst 7 ° C for lagring av storvilt.

Ved frysing skal lagringstemperaturen være høyst -12 ° C og ved dypfrysing høyst -18 ° C.

Emballert viltkjøtt skal ikke lagres i samme lokale som uinnpakket viltkjøtt.

§ 32. Transport

Viltkjøtt skal transporteres slik at forurensing av kjøttet unngås idet det tas hensyn til transportens varighet, transportforholdene og transportmiddelet.

Transportmidler som benyttes må være innrettet slik at temperaturene nevnt i § 31 overholdes under transporten.

Transportmiddelet skal være rent og om nødvendig desinfisert før innlasting.

Hele og halve skrotter skal være opphengt under hele transporten. Dette gjelder ikke ved flytransport eller for emballert fryst eller dyppfrost viltkjøtt.

Andre stykningsdeler skal være opphengt eller plassert på stativer dersom de ikke er emballert eller plassert i beholdere av korrosjonsbestandig materiale. Er det benyttet beholdere skal disse bare benyttes om igjen etter rengjøring og desinfisering.

Ved transport av viltkjøtt ved import eller når viltkjøtt sendes til annet land innen EØS ved transitt gjennom tredjeland skal transportinnretningen være plombert.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel VIa. Transportdokumentasjon

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

§ 33. Handelsdokument

Under transport skal viltkjøtt følges av et handelsdokument med tilsynsveterinærens påtegning. I tillegg til opplysningene angitt i stempelmerke, jf. kapittel VIIa, skal handelsdokumentet for fryst viltkjøtt inneholde innfrysingsmåned og -år. Handelsdokumentet skal oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det på anmodning kan legges frem for tilsynsmyndigheten.

I de tilfeller der det er krav om hygienesertifikat ved transport av viltkjøtt, jf. § 33a, vil kravet om handelsdokument falle bort.

Ved transport av viltkjøtt kontrollert ved kontrollsted, jf. kapittel VIIa, er det ikke krav om handelsdokument.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

§ 33a. Krav om hygienesertifikat

Viltkjøtt skal følges av hygienesertifikat når kjøttet:

1. kommer fra et behandlingsanlegg i et område eller en sone med dyrehelserestriksjoner.
 2. kommer fra et behandlingsanlegg i et område eller en sone som omfattes av forbud mot import av kjøtt av viltlevende vilt i henhold til særskilte forskrifter om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,
 3. sendes til et land innen EØS ved transitt gjennom et tredjeland. Kjøttet skal i slike tilfeller sendes i et forseglet transportmiddel,
 4. importeres fra tredjeland med unntak nevnt i § 35h nr. 6.
- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 12 sep 2005 nr. 1064.

§ 33b. *Utforming av hygienesertifikat*

Hygienesertifikat skal:

1. være utstedt på ett av mottakerlandets offisielle språk, og ved import fra tredjeland på et offisielt språk for det landet der importen til EØS skjer,
 2. følge produktene i original,
 3. være undertegnet av tilsynsveterinær i opprinnelsesvirksomheten med erklæring om at kjøttet er produsert i overensstemmelse med Rdir. 92/45/EØF,
 4. være utstedt for den enkelte varemottaker,
 5. være utstedt utskipningsdagen,
 6. bestå av ett enkelt ark,
 7. være i overensstemmelse med vedlegg I,
 8. oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det kan fremlegges for tilsynsmyndigheten.
- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel VII. Viltkjøttkontroll.

§ 34. *Post-mortem undersøkelse*

Alle deler av vilt skal undersøkes av tilsynsveterinær innen 18 timer etter ankomst til behandlingsanlegget. Kroppshulen skal åpnes for visuell kontroll. Dersom undersøkelsen gjør det nødvendig kan tilsynsveterinæren kreve at virvelsøyle og hode deles på langs.

For småvilt som omsettes som hele skrotter med indre organer, jf. § 4, skal undersøkelsen begrenses til et representativt utvalg dyr av samme opprinnelse og parti.

Post-mortem undersøkelsen skal foretas i henhold til instruks for viltkjøttkontroll.

- 0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 35. *Kassasjon*

Tilsynsveterinæren skal kassere viltkjøtt:

1. som ikke stammer fra lovlig felt vilt.
2. der det er gjort funn som i henhold til instruks for viltkjøttkontroll og som etter tilsynsveterinærens vurdering, gjør kjøttet uegnet til folkemat.
3. der det påvises trikiner.
4. der det påvises innhold av kroppsfremmede stoffer over fastsatte grenseverdier.

Påvises det for småvilt, undersøkt i samsvar med § 34 annet ledd, forhold som betinger kassasjon skal det foretas ytterligere undersøkelse av hele partiet og på bakgrunn av dette resultatet skal tilsynsveterinæren enten kassere hele partiet eller undersøke den enkelte skrott.

Kapittel VIIa. Viltkjøtt for innenlands omsetning kontrollert ved kontrollsted

0 Tilføyd ved forskrift 2 des 1997 nr. 1440 (i kraft 1 jan 1998). Overskriften endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 35a. Godkjenning av viltkjøtt for innenlands omsetning

Viltkjøtt som skal omsettes innenlands kan framstilles for kontroll ved kontrollsted utenom behandlingsanlegg.

Kontrollstedet skal godkjennes av tilsynsveterinæren. Det skal da særlig tas hensyn til at kontroll av viltkjøtt kan gjennomføres tilfredsstillende uten fare for forurensning av kjøttet og at kontrollsted ligger i nærheten av bilvei.

0 Tilføyd ved forskrift 2 des 1997 nr. 1440 (i kraft 1 jan 1998). Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 35b. Behandling etter felling

På storvilt skal buken uten unødig opphold etter felling åpnes og bukorganer unntatt nyrene tas ut. Brysthuleorganer skal, dersom de fjernes fra skrotten, sammen med leveren og milten følge viltet til kontrollstedet og merkes på en slik måte at tilsynsveterinæren kan foreta post-mortem undersøkelse av disse organene sammen med resten av skrotten. Slaktet skal i størst mulig grad transporteres udelt til kontrollstedet.

Unormale forhold ved viltet som jegeren har observert under jakt eller ved organuttak skal det gis melding om til tilsynsveterinæren.

Dersom viltets indre organer har blitt kontrollert av veterinær før eller under transporten, skal en attest fra veterinæren følge viltet. Attesten skal omfatte opplysninger om resultatet av kontrollen og anslått fellingstidspunkt.

0 Tilføyd ved forskrift 2 des 1997 nr. 1440 (i kraft 1 jan 1998).

§ 35c. Post-mortem undersøkelse av viltkjøtt ved kontrollsted

Slakt av vilt skal innen rimelig tid framstilles for kontroll og kjøles ned til tilfredsstillende lagringstemperatur.

Slakt av vilt og kontrollpliktige organer, jf § 35b første ledd, skal undersøkes av tilsynsveterinær.

Slakt av storvilt som framstilles for kontroll ved kontrollsted bør kontrolleres opphengt. Dersom undersøkelsen gjør det nødvendig kan tilsynsveterinæren kreve at virvelsøyle og hode deles på langs.

Post-mortem undersøkelsen skal foretas i henhold til instruks for viltkjøttkontroll.

0 Tilføyd ved forskrift 2 des 1997 nr. 1440 (i kraft 1 jan 1998).

§ 35d. Transport og videre bearbeiding av viltkjøtt

Når viltkjøtt som er godkjent ved kontrollsted skal tas inn i næringsmiddelvirksomhet, skal dette skje uten ugrunnet opphold etter kontroll og godkjenning.

Ved transport av viltkjøtt som er godkjent ved kontrollsted skal kjøttet være tilfredsstillende beskyttet mot forurensning.

0 Tilføyd ved forskrift 2 des 1997 nr. 1440 (i kraft 1 jan 1998).

Kapittel VIIb. Stempelmerking

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

§ 35e. Stempelmerking

Viltkjøtt som oppfyller betingelsene i § 3 og kommer fra autorisert behandlingsanlegg skal påføres stempelmerke i samsvar med § 35f første ledd.

Viltkjøtt som oppfyller betingelsene i § 3 og er godkjent ved kontrollsted i overensstemmelse med kapittel VIIa skal påføres stempelmerke i samsvar med § 35f annet ledd.

Viltkjøtt som er emballert skal på emballasjen ha tilsvarende stempelmerker.

Viltkjøtt i forbrukerpakning produsert av kjøtt fra autorisert behandlingsanlegg eller fra kjøtt godkjent ved kontrollsted skal være tilsvarende stempelmerket. Kravet til størrelsen på stempelmerket kan fravikes ved denne type merking.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

§ 35f. Stempelmerkets utforming for viltkjøtt produsert i Norge

Stempelmerket for viltkjøtt som er produsert i autorisert behandlingsanlegg skal være en likesidet femkant. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket skal inneholde følgende informasjon:

1. I øverste del NORGE eller NO med store bokstaver.
2. I midten virksomhetsnummeret.
3. I nederste del EFTA med store bokstaver.

Stempelmerket for viltkjøtt som i henhold til § 35e annet ledd kun kan frembys på det nasjonale markedet, skal være kvadratisk med 5 cm lange sider. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket skal inneholde følgende informasjon:

1. I øverste del NORGE med store bokstaver.
2. I midten det nummer som er tildelt det enkelte lokale mattilsyn.
3. I nederste del N med stor bokstav.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 26 aug 2004 nr. 1215.

§ 35g. Stempelmerkets utforming for viltkjøtt produsert innen EØS unntatt Norge

Stempelmerket for viltkjøtt skal være en likesidet femkant. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket skal inneholde følgende informasjon:

1. I øverste del skal opprinnelseslandet angis med store bokstaver eller som forkortelse, for eksempel: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FL - S - UK.
2. I midten skal virksomhetsnummeret fremgå.
3. I nederste del skal en av følgende forkortelser angis: CEE - EØF - EWG - EOK - ETY - EEC - EEG.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel VIIc. Import til EØS-området m.v.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).

§ 35h. Krav til kjøtt fra viltlevende vilt importert til EØS fra tredjeland

Ved import av kjøtt fra viltlevende vilt fra tredjeland skal kjøttet:

1. komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er oppført på liste over godkjente land som er tatt inn i forskrifter om dyrehelsemessige betingelser for import av ferskt kjøtt og kjøttprodukter fra tredjeland,¹
2. ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av forbud mot import av kjøtt av viltlevende vilt i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,

3. komme fra virksomheter som er oppført på liste utarbeidet av Mattilsynet over virksomheter godkjent for eksport av kjøtt av viltlevende vilt til EØS,
 4. være stempelmerket i overensstemmelse med § 3,
 5. være lagret og transportert i overensstemmelse med kapittel VI,
 6. følges av et hygienesertifikat i overensstemmelse med vedlegg I, med mindre tilsvarende garantier kan gis på annen måte,
 7. ha gjennomgått veterinær grensekontroll med tilfredsstillende resultat.
- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrifter 9 jan 2004 nr. 130, 12 sep 2005 nr. 1064.
- 1 Forskrift 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser for import av ferskt kjøtt og kjøttprodukter fra tredjeland, og forskrift 31. desember 1998 nr. 1474 om dyrehelsemessige betingelser for import av ferskt kjøtt av fjørfe, oppdrettsfugl og fuglevilt fra tredjeland.

Kapittel VIII. Administrative bestemmelser.

§ 36. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene gitt i og i medhold av denne forskriften i samsvar med matloven.

0 Endret ved forskrifter 12 sep 1996 nr. 902, 9 jan 2004 nr. 130.

§ 37. Utføring av tilsynet

Tilsynsveterinæren kan ved utføring av tilsyn og kontroll etter denne forskrift assisteres av kontrollteknikere.

Dersom tilsynsveterinæren konstaterer alvorlige overtredelser av forskriftens bestemmelser eller hindres i utøvelsen av kontrollen eller tilsynet, skal denne iverksette de tiltak som er nødvendig for å rette på forholdene selv om dette vil innebære at produksjonstempoet reduseres eller at virksomheten må innstille produksjonen midlertidig. Mattilsynet skal i slike tilfeller varsles og fastsetter de videre tiltak.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 38. Tilsyn med særskilte kontrolltiltak

Resultatene fra virksomhetens særskilte kontrolltiltak skal vurderes regelmessig. Tilsynsveterinæren kan på grunnlag av vurderingen iverksette supplerende mikrobiologiske undersøkelser i alle produksjonsledd og av produktene dersom dette anses nødvendig. Resultatene av analyser og vurderinger skal avgis i en rapport sammen med konklusjoner og anbefalinger som meddeles virksomheten for nødvendig oppfølging.

§ 39. Faglig instruks

Mattilsynet fastsetter nærmere faglig instruks for tilsyn med behandlingsanlegg for vilt som omfattes av denne forskrift, samt for den kontroll og godkjenning av viltkjøtt som utføres før varen tillates utlevert til folkemat.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 40. Dispensasjon

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 130.

§ 41. Straff

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskriften eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 130.

§ 42. *Ikrafttredelse*

Denne forskrift trer i kraft straks.

Vedlegg I. Hygienesertifikat for kjøtt fra viltlevende vilt¹

Avsenderland.

Nr.²

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse²

I. *Identifikasjon av kjøttet:*

Kjøtt fra viltlevende vilt av (dyreart)

Varebetegnelse

Pakningstype

Antall kolli

Nettovekt

II. *Kjøttets opprinnelse:*

Adresse og virksomhetsnummer for autorisert
behandlingsanlegg³

Adresse og virksomhetsnummer for autorisert
nedskjæringsvirksomhet³

III. *Kjøttets bestemmelsessted:*

Kjøttet sendes fra (utskipingssted)

Til (land og sted)

Med følgende transportmiddel⁴

Avsenderens navn og adresse

Mottakerens navn og adresse

IV. *Hygieneattestering:*

Undertegnede tilsynsveterinær bekrefter at:

1. kjøttet fra viltlevende vilt av de arter som angitt ovenfor anses egnet til konsum etter veterinærkontroll foretatt i samsvar med Rdir. 92/45/EØF.

2. transportkjøretøyene og innlastingsforholdene ved denne forsendelsen oppfyller hygienekravene fastsatt i Rdir. 92/45/EØF.

Videre bekreftes at:

3. kjøttet er produsert i behandlingsanlegg som ligger i region eller område underlagt restriksjoner med hensyn til dyrehelse, eller at

4. kjøttet fra viltlevende vilt er beregnet på en medlemsstat etter transitt gjennom tredjeland.³

Utstedt (sted).

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

1 Ferskt viltkjøtt som ikke har gjennomgått annen behandling enn kjøling eller frysing for å sikre holdbarheten.

- 2 Frivillig.
 - 3 Stryk det som ikke passer.
 - 4 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis. Ved omlasting må informasjon om transportmiddel oppdateres.
 - 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1496 (i kraft 1 jan 1999).
-

Databasen sist oppdatert 30. okt 2006