

Regler ved salg/gi bort

-kjøtt fra viltlevende vilt

Ingrid Heglebäck, Mattilsynet



Pixabay



Congerdesign, Pixabay

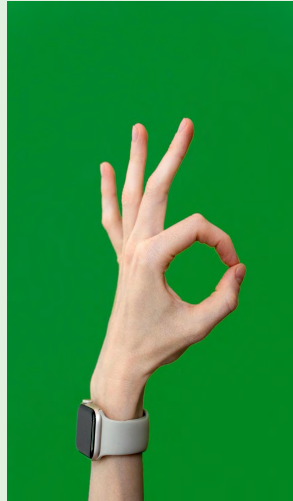


Paul_Henri, Pixabay



TheOtherKev, Pixabay

Hva er lov?



_badun, Pixabay

Hva er IKKE lov?



sweetlouse, Pixabay

Hvorfor er regelverk viktig?

Hvorfor må en jeger bry seg?



geralt, Pixabay

Hvorfor er regelverk viktig?

Hvorfor må en jeger bry seg?



Viltkjøtt skal være trygt å spise

Sikre trygg mat = Mattilsynets fremste oppgave!

Fra jord

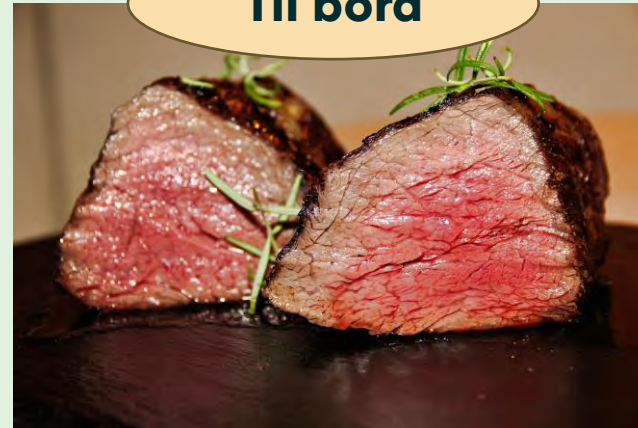


xiSerge, Pixabay



For eksempel:
-Kverning, speking
-Emballasje- vakuumpakking
-Kjølekjede
-Transport
-Salg i butikk

Til bord



Pixabay

- Hele verdikjeden er viktig = regelverkskrav i alle ledd.
- Helhetstenking = det vi gjør i hvert ledd sikrer at maten bli trygg.

«Trygt å spise»- hva menes med det?

At vi ikke blir syke av maten vi spiser!



At dyret ikke har sykdommer som kan overføres til mennesker.

At kjøttet er håndtert slik at risiko for bakterier er minimal.



Regelverket sikrer trygg mat

At dyret ikke har sykdommer som kan overføres til mennesker.

- **Kun friske dyr** kan bli til mat.
- Skrott/indre organer- **ikke vise tegn til sykdom.**

Mattilsynet
kontrollerer **hvert
enkelt** dyr!

At kjøttet er håndtert slik at risiko for bakterier er minimal.

- **Hygienekrav** til lokaler, utstyr, kjølerom, emballasje, personalhygiene, kontroll på farer etc.
- **Gjelder for alle** som produserer mat - slakteri, restaurant, butikk, produksjon av pålegg for eks speking, salting etc.

Når du lager mat til
andre, gjelder
hygieneregelverket!

Større omfang og mer håndtering = strengere regler

Jo **bredere salgsområde** – jo flere som spiser av det – jo flere kan bli syke

 jo **større kontrollkrav.**

Jo **mer kjøttet deles opp** – jo større risiko for forurensning – jo flere kan bli syke

 jo **større hygienekrav.**

Å lage mat til deg selv er en rett. Å lage mat til andre er et ansvar.

**Til eget bruk/
innen eget jaktlag**



- **Ingen regler!**
- Det som skjer i ditt hus, i eget jaktlag.
- Kan **IKKE selges** eller **gis bort**.
- Jaktlaget kan dele opp kjøttet mellom seg, men ikke utenfor jaktlaget.

Salg eller gi bort



- **Kontrollkrav** og **hygienekrav**.
- Dyreart, omfang og håndtering avgjør kontroll- og hygienekrav.
- **Hvem** jeger selger til.

Jeger kan håndtere litt, selge smalt

Håndtere litt = -Maks dele opp dyreskrotten i 8 deler.
-Ikke håndtere kjøtt som er oppdelt i mer enn 8 deler.

Selge smalt = Kun salg til privatpersoner - som ikke kan selge videre.

Håndtere kjøtt oppdelt i **mer enn 8** deler / **skjære ned** kjøtt i **mer enn 8** deler
= matproduksjon.

Hygieneregelverket gjelder

- **Hygienekrav-** lokaler, utstyr etc.
- **Sporbarhet**
- **Merking**

Jeger blir en næringsmiddelvirksomhet!

Må være registrert hos eller godkjent av Mattilsynet!

ALLTID ansvarlig ved salg/gi bort

Jeger står **ALLTID** ansvarlig for det hun/han selger/gir bort!

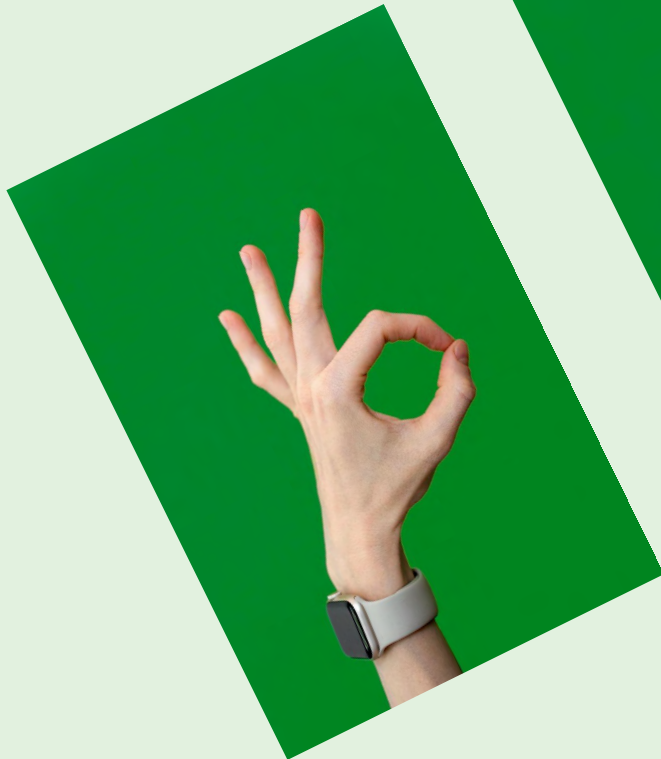
Matloven §16

«Det er **forbudt** å omsette næringsmiddel som ikke er trygt.»



Pixabay

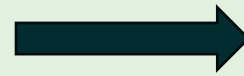
Lovlig omsetning av viltlevende vilt



—badun, Pixabay

For alt viltlevende vilt

Til eget bruk/
innen eget jaktlag

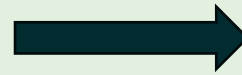


- Ingen regler.
- = Det som skjer i ditt hus eller mellom medlemmer i eget jaktlag.
- Kan **ikke selge** eller **gi bort**.

Kjøtt fra **villsvin** og **bjørn**, ingen regel men...
Sterk anbefaling om å ta trikinprøver!

For alt viltlevende vilt

Fra jeger
Til privatpersoner
Kan ikke selge videre.



- Kjøttet skal **lagres** og **transporteres** slik at naturlig kvalitet ivaretas. Ikke forurenses, ikke forringes.
- Kun selges/gis bort **grovoppdelt** = **maksimalt 8 deler**.
- Ingen begrensning i mengde (kg) som selges/ gis bort.
- Kjøper kan **ikke** selge/gi bort kjøttet.



UNNTAK!

Gjelder IKKE bjørn og villsvin!
Må kontrolleres av Mattilsynet pga fare for trikiner.



UNNTAK!

For småvilt-
Kjøper kan **ikke selge/gi bort** videre.

Småvilt- salg eller gi bort

(for eks. hare eller fugl)

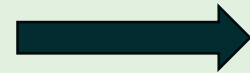


TheOtherKev, Pixabay

Fra jeger til

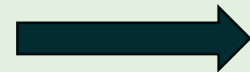
Restaurant/Butikk

Må selge direkte til sluttforbruker.



- Ingen begrensning på omfang og håndtering.
- Kjøper kan ikke selge videre.

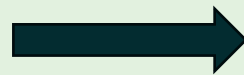
Annen omsetning



Kjøttet **må kontrolleres av Mattilsynet** på et viltbehandlingsanlegg.

Villsvin og bjørn- salg eller gi bort

Fra jeger til
Restaurant /Butikk



Må kontrolleres av Mattilsynet
på et viltbehandlingsanlegg.
Jeger kan **ikke** ta tilbake kjøttet.

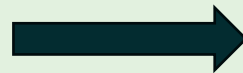


Hjortevilt- salg eller gi bort



Fra jeger til

Restaurant/Butikk

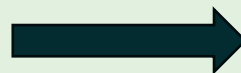


Må kontrolleres av Mattilsynet
på et godkjent viltbehandlingsanlegg.
Jeger **kan ikke** ta tilbake kjøttet.



Unntak!

Feltkontrollert kjøtt

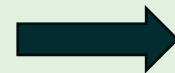


- Kan selges til detaljist (restaurant/butikk) som selger **direkte** til sluttforbruker.
Detaljist kan ikke selge kjøttet videre til annen detaljist.
- Ved levering til viltbehandlingsanlegg = hode og indre organer trenger ikke følge med inn.
- Oppdelt i **maksimalt 8 deler**.

For alt viltlevende vilt

Tilfeldig omsetning

- En omsetning som **ikke er planlagt** og som **ikke skjer regelmessig**.
- Adgangen til slik omsetning er **svært begrenset**.
- Omfatter både salg og gi bort.
- Kan ikke annonsere, verken på sosiale medier eller på annen måte.



- Ingen regler, men...
- **Svært begrenset bruk!**



Forskriftsendring på høring-
Kjøtt fra villsvin og bjørn må prøvetas
for trikiner, også ved tilfeldig omsetning.

Ulovlig omsetning av viltlevende vilt



Salg via sosiale medier



< Torget  



1 / 11

♥ [Legg til favoritt](#) 71 har lagt til som favoritt

**Spekepølser av
100% viltkjøtt**

Til salgs
350 kr

[Send melding](#)

< Torget  



1 / 2

♥ [Legg til favoritt](#) 49 har lagt til som favoritt

**Årets hjortekjøtt!
Supertilbud!**

Til salgs
200 kr

[Send melding](#)

[Be om Fiks ferdig](#)

< Torget  



1 / 3

♥ [Legg til favoritt](#) 10 har lagt til som favoritt

Kvernet elgkjøtt

Til salgs
250 kr

[Send melding](#)

[Be om Fiks ferdig](#)

Deler opp i mer enn 8 deler!! = Matproduksjon = Regelverkskrav!

Salg via reko-ringer/bondens marked



jackmac34, Pixabay



congerdesign, Pixabay

Hva gjelder?

-Produsent **må** være **registrert** hos eller **godkjent** av Mattilsynet.

-Etterleve **hygienekrav** i produksjon og pakking etc.

-MT fører **tilsyn** med næringsmiddelprodusenter.



eKokki, Pixabay



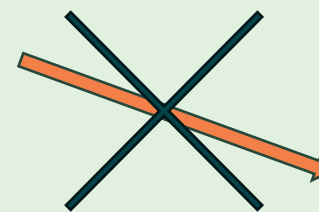
manfredrichter, Pixabay

«Ta tilbake» nedskåret kjøtt

Jeger / Jaktlag

Leverer skrott
for nedskjæring

Ta tilbake for
eget bruk.



Kan **ikke** selge
dette videre til
privatperson eller
restaurant/butikk.

Viltbehandlingsanlegg

-kontroll og nedskjæring

Leverer skrott
for nedskjæring

Ta tilbake for
eget bruk.



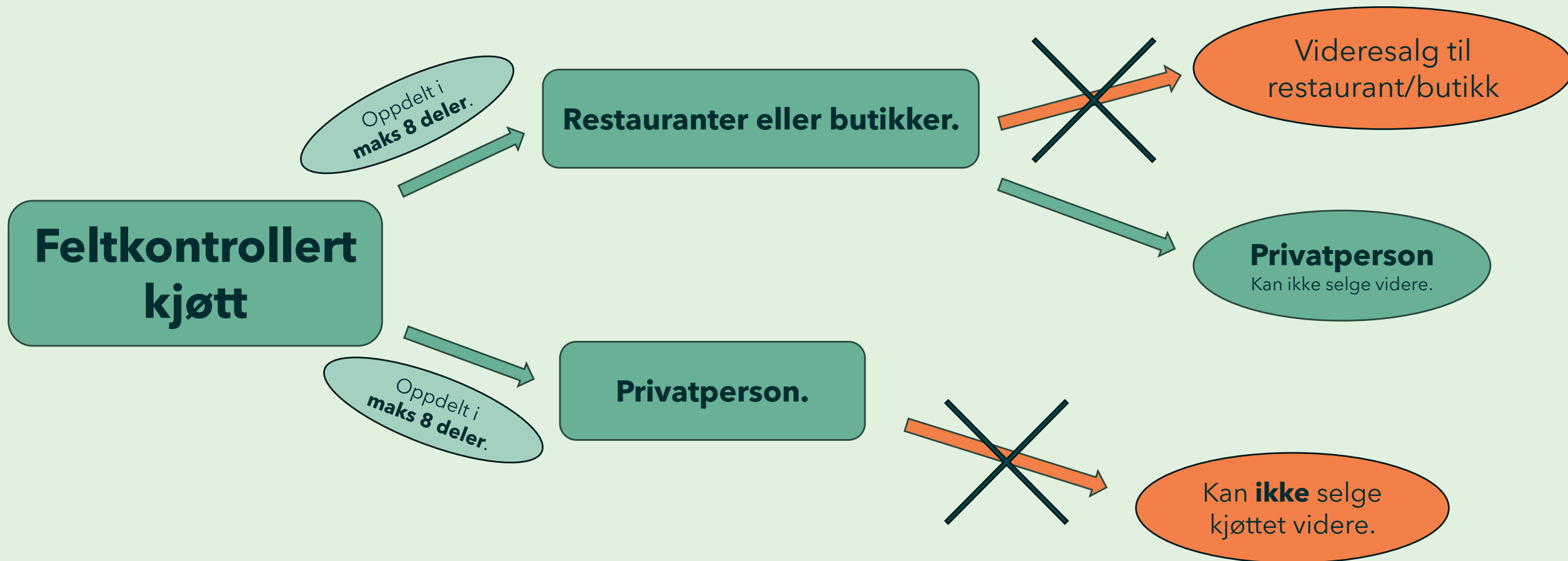
Videresalg til
privatperson eller
restaurant/butikk.

Ikke til grossist eller godkjente
virksomheter.

Jeger / Jaktlag

Registrert som detaljist
hos Mattilsynet.

Feltkontrollert kjøtt- kun et ledd ut



Tusen takk for meg!

Har dere spørsmål? Eller innspill til det som ligger ute på mattilsynet.no?

Send meg en e-post: gerda.ingrid.heggleback@mattilsynet.no

