

## Sammanfattning av den nationella tyska lagstiftningen gällande leveranser av små mängder vilt

Förordning om hygienkrav vid tillverkning, behandling och utsläppande på marknaden av livsmedel (Livsmedelshygienförordning) (1999:2628)

1 §: Kompletterar EU-regler om hygien ((EG) 852/2004, (EG) 853/2004)).

5 §: Särskilda regler för leverans av små kvantiteter av primärprodukter, omfattande bl.a. ”nedlagt vilt”, vilket avser de mängder som nedlagts under en jakttag Den som levererar små kvantiteter av de primärprodukter direkt till konsumenten eller till lokala företag i detaljhandeln för direktleverans till konsumenten, ska vid tillverkning och hantering uppfylla kraven i bilaga II till denna nationella förordning:

### **Bilaga 2 (till § 5 punkt 1 mening 1) Krav på leverans av små kvantiteter primära produkter** (Referens: BGBI. I 2016, 1474)

1. För att undvika ett negativt inflytande på primära produkter ska aktuella lämpliga åtgärder vidtas för
  - a) att hålla i stånd, regelbundet rengöra och vid behov på lämpligt sätt desinficera väggar, golv och arbetsytor på driftställen samt i försäljningsinrättningar, anläggningar, utrustningsföremål, behållare, containrar och fartyg som kommer i beröring med primära produkter,
  - b) att säkerställa hygieniska tillverknings-, transport- och lagringsförutsättningar för de primära produkterna och deras renlighet på lämpligt sätt,
  - c) att använda dricksvatten eller om det är lämpligt rent vatten eller rent havsvatten vid kontakt med och vid rengöring av primära produkter,
  - d) att lagra, behandla och ta hand om avfall och farliga ämnen så att en kontamination av primära produkter förhindras.
2. För säkerställande av en god livsmedelshygien i anläggningar och försäljningsinrättningar gäller dessutom följande:
  - a) Vid lagring av primära produkter ska risk för en förorening så långt som möjligt undvikas.
  - b) Vid behov måste en tillräcklig tillgång på kallt eller varmt dricksvatten eller på rent vatten finnas tillgängligt.
  - c) Vid behov måste lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av utrymmen, arbetsredskap och utrustningsföremål vara tillgängliga.
  - d) Vid behov måste lämpliga anordningar för att möjliggöra en rimlig personhygien, anordningar för ett hygieniskt tvättande och torkande av händerna och hygieniska sanitära inrättningar och omklädningsmöjligheter stå till förfogande.
  - e) Vid behov måste lämpliga anordningar för ett hygieniskt förfarande för att rengöra primära produkter stå till förfogande.
  - f) Vid behov måste lämpliga anordningar eller inrättningar för att uppfylla lämpliga temperaturbetingelser för de primära produkterna finnas.
  - g) Emballage och förpackningar måste lagras så att de inte kan förorenas.
3. Man ska vidta de vid varje tillfälle lämpliga åtgärderna för att säkerställa att
  - a) Den personal som har satts in för att behandla primära produkter är frisk och utbildad vad gäller hälsorisker och frågor om livsmedelshygien,

- b) personer som kommer i kontakt med primära produkter håller en hög grad av personlig hygien och bär lämpliga och rena arbetskläder och vid behov skyddskläder,
- c) personer med infekterade sår, hudinfektioner eller öppna sår inte kommer i kontakt med primära produkter om man inte kan utesluta att primära produkter direkt eller indirekt kan smittas.

- 10 § 4-5 pp: Förteckning över brott mot föreskriften, omfattande krav på förvaring av emballage så att det skyddas mot föroreningar och att personer med t.ex. hudinfektioner kommer i kontakt med primärprodukten om det inte kan uteslutas att smitta förekommer.

### **Förordning om hygienkrav vid tillverkning, behandling och utsläppande på marknaden av livsmedel av animaliskt ursprung (Förordning om djurhälsovård) (1999:26281)**

- 1 §: Omfattar frågor om tillverkning, bearbetning och utsläppande på marknaden av vissa livsmedel av animaliskt ursprung. Kompletterar EU-regler om hygien.
- 2 §: Med "nedläggning" avses dödande av stor- och småvilt enligt jakträttsliga föreskrifter, dvs. som skett på ett lagenligt sätt. I övrigt används begreppen på samma sätt som i EU-reglerna.
- 2 b §: Allmänt om nedlagt storvilt för hushållskonsumtion samt om vildsvin:
  - När djuret nedlagts *ska* det anmälas till behörig myndighet på nedläggningsplatsen eller på jägarens bostadsort, innan vidare bearbetning sker:
    - Till den officiella köttbesiktningen (kontrollen), om viltet visar tecken på att verka tveksamt ur hälsosynpunkt, och
    - När det gäller vildsvin (och andra djur som kan vara bärare av trikiner) till officiellt trikintest.
  - Med hänvisning till lagstiftning som inte finns i dessa regler, ska jägare anmäla viltet till trikintest på ett viltursprungsintyg Jägaren får *inte* använda en slaktkropp eller kött från vildsvin (och grävlingar) för egen hushållskonsumtion innan
    - Kontrollanten i laboratoriet meddelat genom att anteckna i viltursprungsintyget att trikiner inte påvisats, eller
    - Kontrollanten inte meddelat att trikiner påvisats när tidpunkten för detta passerat enligt vad som framgår av viltursprungsintyget.
- 3 §: Den som levererar små kvantiteter av nedlagt vilt eller kött (innefattande vildsvin) ska uppfylla kraven i bilaga 4 till förordningen, som omfattar krav på hastig öppning och rensning av djurkroppen, nedkylning, observation av kännetecken som gör köttet tveksamt ur en hälsosynpunkt, krav vid förvaring m.m. Bilaga 4 utgör en komplettering till bl.a. dessa regler.
  - Företag i detaljhandeln som kan ta emot små mängder, är sådana som är belägna inom en omkrets på inte mer än 100 kilometer från
    - Jägarens bostadsort, eller
    - Från nedläggningsplatsen för viltet.

- Med "små kvantiteter avses", ifråga om vildsvin eller kött från vildsvin, den mängden som en jägare lägger ned under en jakt dag.
- 4 § 1 st.: Små kvantiteter av nedlagt vilt eller kött från nedlagt vilt får uteslutande levereras av personer som är tillräckligt utbildade i fråga om anatomi, fysiologi, vad som är normalt och onormalt beteende m.m, så att denne kan utföra kontroll både före och efter nedläggning, samt garantera en hygienisk behandling av viltet vid förberedelsen för leverans och vid lagring och transport av det. Regeln innehåller också bestämmelser om vem som ska anses ha sådan utbildning.
- 4 § 2 st.: Den som tagit i besittning små kvantiteter av nedlagt vilt för egen räkning, för att leverera detta, ska före fortsatt bearbetning eller före leverans, anmäla viltet till den behöriga myndigheten på nedläggningsplatsen eller på bostadsorten:
  - Till officiell köttbesiktning om det före eller efter nedläggningen av viltet förekommer kännetecken som gör att köttet verkar tveksamt ur ett hälsotillstånd. Bedömningen görs med stöd av listan i punkten 1.3. i bilaga 4.
  - I fråga om vildsvin (och andra djur som kan vara bärare av trikiner) ska det dessutom anmälas till trikintest.
  - Det nedlagda viltet måste inte anmälas till officiell köttbesiktning eller trikintest om det levereras till ett företag i detaljhandeln eller till en annan jägare. I dessa fall ska leverantören meddela fastställda kännetecken i samband leveransen och ansvaret för officiell köttbesiktning och officiellt trikintest faller istället på mottagaren (den ansvarige personen för företaget).

#### **Bilaga 4 (till § 3 punkt 1 , § 4 punkt 1 och punkt 2)**

##### **Krav på leverans av små mängder nedlagt vilt eller kött från nedlagt vilt**

(Referens: BGBI. I 2018, 494)

1. Vid produktion av kött ska följande iakttas:

1.1 Storvilt ska så snabbt som möjligt, småvilt senast vid leveransen, öppnas och rensas. Att flå och stycka storvilt vid nedläggningsplatsen är bara tillåtet, om transporten annars inte är möjlig.

1.2 Storvilt ska omedelbart efter öppnandet och rensandet förvaras så att det kan kylas ned ordentligt och torka i kroppshålorna. Småvilt ska direkt efter nedläggningen förvaras så att det kan kylas ned ordentligt. Storvilt måste genast efter nedläggningen kylas ned till en inre temperatur på högst 7 ° C, småvilt till en inre temperatur på högst 4 ° C; vid behov ska det nedlagda viltet dessutom läggas i en lämplig kylinrättning.

1.3 Vid nedläggning, öppning, styckning och ytterligare behandling ska man observera kännetecken som får köttet att verka tveksamt ur hälsosynpunkt. Dessa föreligger vid 1.3.1 onormala beteendesätt eller störningar i allmäntillståndet;

1.3.2 frånvaro av tecken som tyder på yttre våld som dödsorsak (trafikdödade mm.);

1.3.3 svullnader eller tumörer, om de förekommer i mängder eller spritt i de inre organen eller i muskulaturen;

1.3.4 svullnader i lederna eller testiklarna, testikelinfektion, lever- eller mjältesvullnad, tarm- eller navelinfektion, vid vilt av fjäderfä, inflammation i hjärtat, körtlarna eller muskelmagen;

1.3.5 främmande innehåll i kroppshålorna, särskilt mag- eller tarminnehåll eller urin, om lungsäcken eller bukhinnan är missfärgad;

1.3.6 avsevärd gasbildning i mag- eller tarmkanalen med missfärgning av inre organ;

1.3.7 avsevärda avvikelser i muskulaturen eller organen i färg, konsistens eller lukt;

1.3.8 öppna benbrott, om de inte står i direkt samband med nedläggningen;

1.3.9 avsevärd avmagring;

1.3.10 färska bindningar eller vidhäftningar av organen med lungsäcken eller bukhinnan;

1.3.11 svullnader eller spridningar i huvudområdet eller i i viltfåglarnas stativ;

1.3.12 igenklistrade ögonlock, tecken på diarré, särskilt i området kring kloaken, och adhesionser och andra förändringar i fjäderdräkten, förhårdningar i huden och huvudet och i viltfåglarnas stativ;

1.3.13 andra avsevärda uppenbara förändringar utom skador som uppkommit i samband med nedläggning.

1.4 Inälvor som uppvisar förändringar ska märkas så att tillhörigheten till den aktuella djurkroppen kan fastställas; De måste vara kvar vid viltkroppen tills den officiella undersökningen har avslutats.

2. Man ska genom lämpliga åtgärder eller anordningar säkerställa att kött från storvilt vid styckning och inslagning hålls på en temperatur av högst + 7 ° C och kött från småvilt på en temperatur på högst + 4 ° C.

3. Rum för insamling av stor- och småvilt efter nedläggningen (viltbod) måste

3.1 vara försedd med en lämplig kylanordning om man inte på annat sätt kan nå en ordentlig nedkylning av det nedlagda viltet;

3.2 vara försedd med en lämplig plats för att flå och stycka viltet, om dessa arbeten utförs där.

4. I utrymmena och i förekommande fall i viltbod gäller för bearbetningen av det nedlagda viltet följande:

4.1 nedlagt vilt som är obligatoriskt att undersöka ska föras till besiktning i så god tid att förändringar kan identifieras och bedömas vid den officiella besiktningen.

4.2 Nedlagt storvilt ska på begäran av den officiella kontrollanten flås inför undersökningen; bröstkorgen ska öppnas. Ryggraden och huvudet ska klyvas på längden, om kontrollanten anser att detta behövs för att fastställa orsaken till avvikelser. Nedlagt storvilt får inte frysas in.

4.3 Nedlagda viltfåglar ska på kontrollantens begäran beredas för undersökningen så att de undersökningar som enligt professionell bedömning krävs kan genomföras. Oplockade och inte urtagna viltfåglar får inte frysas in.

4.4 Storvilt som hänger eller småvilt som hänger i fjäderdräkt får inte komma i beröring med nedlagt vilt.

- 4 § 3 st.: Vid anmälan till trikintest, ska ovan nämnda viltursprungsintyg användas. Jägaren får inte släppa ut en slaktkropp eller kött från vildsvin (eller grävlingar) på marknaden om inte,

- Kontrollanten antecknat i viltursprungsintyget att trikiner inte påvisats, eller
- Kontrollanten inte meddelat att trikiner påvisats när tidpunkten för detta passerat enligt vad som framgår av viltursprungsintyget.

- 4 a §: En slaktkropp från ett vildsvin (eller grävling), där trikinprov gjorts av jägare som bemyndigats med särskilda uppdrag, får bara släppas ut på marknaden om

- Det till djurkroppen bifogas ett viltursprungsintyg (som följer reglerna för dessa), och
- Djurkroppen har märkts med en viltstämpel från den behöriga myndigheten (eller en myndighet som anvisats av den behöriga myndigheten).

22 §: Det är förbjudet att saluföra kött från storvilt som inte dödats genom jakt