

Slaktskjul och försäljning av viltkött -krav på utrymmen och verksamhet-

Korpo 13.9.2017

Eva Sjöman, hälsoinspektör

Lundo miljöhälsovårdstjänster, Pargas filial



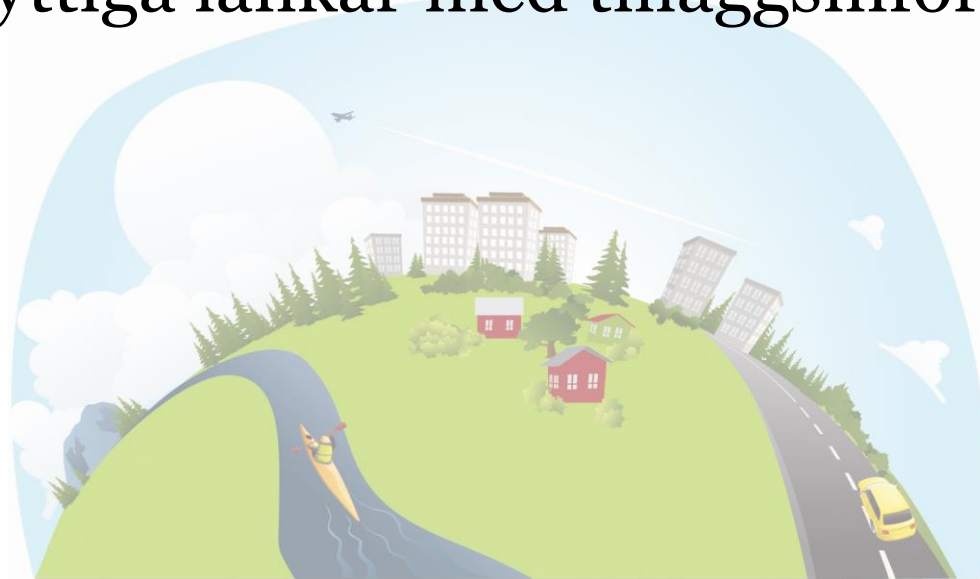
Verksamhets- området för Lundo miljöhälso- vårdstjänster



LIETO

Dagens anförande:

- När ska anmälan om livsmedelslokal göras?
- Krav på lokalen och verksamheten
- Hur gå till väga när man vill inleda verksamhet i anmäld livsmedelslokal?
- Några nyttiga länkar med tilläggsinformation



Anmälan / Icke anmälan

- Köttet används endast för eget bruk => ingen anmälan krävs
 - Själv fält viltet
 - Deltagit i jakten i egenskap av medlem i jaktsällskapet
 - Hare åt grannen, älgstek till markägare
 - För eget bruk får jägare ta kött från vilket sorts slaktskjul som helst.
- Jaktfester, privata tillställningar => ingen anmälan
 - Får bjuda in gäster via bl.a. tidningsannonser

Anmälan / Icke anmälan

- Ej avhudad slaktkropp eller endast urtaget frilevande vilt = primärprodukt => vid försäljning av dessa direkt till konsumenten och detaljhandeln krävs ingen anmälan.
Max. mängd/år till konsument & handel:
 - 1000 harar eller kaniner
 - 3000 fåglar
 - 10 älgar
 - 30 hjortar
 - 50 rådjur
- Jägaren kan sälja dessa som hela kroppar med päls på torg
 - Om kan förvaras nedkyllt
 - På säljstället ska finnas förutsättningar för hygienisk hantering och förvaring

Anmälan / Icke anmälan

- Hela slaktkroppar, styckat kött, även nedfruset => vid försäljning av dessa direkt till konsumenten och detaljhandeln krävs anmälan. Max. mängd/år till konsument & handel:
 - 1000 harar eller kaniner
 - 3000 fåglar
 - 10 älgar
 - 30 hjortar
 - 50 rådjur
- Legoverksamhet, dvs. bearbetning av kött (t.ex. malning till malet kött/rökning/tillverkning av konserver/korv), och retur till köttets ägare =privat konsument, används privat => anmälan krävs.
 - Noga med hur olika ägares livsmedel hålls skilt från varandra

Dokument/bokföring

- Vid försäljning av primärprodukter till detaljhandel, ska viltet åtföljas av ett dokument:
 - Information om viltets art
 - Mängd
 - Fångsttidpunkten
 - Fångstorten
 - Leveranstidpunkten
 - Avsändarens och mottagarens namn och adress och kontaktuppgifter
- Vid försäljning av slaktkroppar och/eller kött till detaljhandel, ska viltet åtföljas av ett dokument:
 - Samma uppgifter som ovan +datum & klockslag för fångsttidpunkten
 - DESSUTOM: I handlingen ska nämnas att köttet är obesiktat

Dokument/bokföring

- Jägaren ska föra bok överfrilevande vilt som fångats och överlåtits direkt till konsumenten/detaljhandeln:
 - Uppgifter om djurart
 - Levererade viltets mängd
 - Tidpunkt och plats för fångsten
 - Överlåtelse- eller leveransdatumet
 - Om levererats till detaljhandeln, även mottagaren av viltet
- Bokföringen ska sparas i minst ett år! Ta kopior av [leverans]dokumenten

Hantering & transport

- Viltet ska tas ut så snart som möjligt efter fångsten
 - Kan tas ut redan på fångstplatsen
 - Ska ske på ett hygieniskt sätt
 - Magar, tarmar + ev. andra inre organ
- Magarna och tarmarna får lämnas kvar på fångstplatsen
 - Övriga organ behövs till besiktning av köttet (om det ska besiktas)
- Besiktning av köttet
 - Obligatoriskt om man tillverkar malet kött, korv, rökt kött eller konserver av det
 - Kan endast göras i en vilthanteringsanläggning.
 - Har hårda krav
 - Finns inte många i Finland
 - Godkänns av Evira (Livsmedelssäkerhetsverket)
- Viltet ska transporteras till slaktskjulet så snart som möjligt efter fångsten
 - Storvilt får inte transporteras staplat
 - Transporteras oavhudat och oplockat

Temperaturkrav vid transport

- Nedkylningen ska påbörjas inom en rimlig tid efter fångsten
 - Aktiv nedkylning inte nödvändig om tillräckligt kallt ute
- Ska kylas ned till en temp. av +6 °C eller kallare
- Behöver inte sjunka till den temp redan under transporten, utan nedkylningen kan fortsätta i livsmedelslokalen

Slaktskjul & köttantering

- För slakten och styckningen av köttet ska det finnas ändamålsenliga utrymmen och redskap.
 - Slakten och styckningen ska utföras på ett hygieniskt sätt.
 - Utrymmena och redskapen ska tvättas och desinficeras tillräckligt ofta för att säkerställa hygien.
- Företagaren =jägaren är ansvarig för hygien vid slakt och hantering av viltet
- Endast kött från friska djur får säljas
 - I köttet får inte finnas förändringar som kan upptäckas med blotta ögat
 - Krosskador, hår och smuts avlägsnas från slaktkroppen
- Jägaren ska tydligt informera köparen om att köttet som säljs är obesiktat

Icke dugligt kött

- Följande partier av hjortdjur borde inte användas som livsmedel (p.g.a. de skadliga ämnena de innehåller)
 - Levern och njurarna av hjortdjur över 1 år
- Om blykulor används
 - Stora och hälsovådliga halter bly kan hamna i skottsåret +muskelvävnaden
 - Muskelvävnaden omkring skottsåret kan innehålla blyfragment som härstammar från paltronen trots att muskelvävnaden ser normal ut
 - => Utöver kottsåret tas bort minst 10 cm oskadad vävnad omkring det
 - Borttagna köttet inte dugligt som livsmedel, får ej släppas ut på marknaden

Hygienutbildning

- Utbildning av jägare i hygien och hälsa eller hygienkompetensintyg
- Krävs av en person som har tre månader arbetsdagar bakom sej
 - Gäller bara anmälda livsmedelslokaler/slaktskjul
 - Över arbetsdagarna ska föras bok och uträkningen av arbetsdagarna börjar fr.o.m. 1.9.2014
- Krävs inte då en jägare levererar frilevande vilt som primärprodukt (slaktkropp med päls/fjäderdräkt) till detaljhandeln och/eller direkt till konsumenten

Hygienpass

- Beviljas av Evira (Livsmedelssäkerhetsverket)
- Görs en gång, kompetensintyget i kraft tillsvidare
- Enbart finländska hygienpass duger i Finland, inte t.ex. estniska
- Mera info, t.ex. listor med kompetenstestare
 - www.evira.fi > Livsmedel > Hygienpass

Förpackningsmärkningar

- Säljs köttet förpackat ska det ha följande förpackningsmärkningar:
 - Djurart
 - Mängd
 - Tillverkningsdatum
 - Förpackningsdatum
 - Vid behov infrysningsdatum

Krockdödade djur

- =Djur som som avlivas eller avlider p.g.a. trafikolycka
- Polisen kan komma överens med jaktvårdsföreningen om att djuret ska avlivas
- Jaktvårdsföreningen kan slaktakta djuret och leverera köttet till den lokala detaljhandeln
 - Krävs att man har ett anmält slaktskjul
- Om polisen måste avliva djuret direkt, kan djuret säljas direkt till slutkonsumenten på en auktion som polisen eller jaktvårdsföreningen på polisens vägnar arrangerar.

Slakt av husdjur i slaktskjulet

- Kan slaktas för eget bruk i anmälda slaktskjul
- Slakt av andra djurarter än frilevande vilt får inte förorsaka hälsofara via viltkött avsett för allmän konsumtion
- Den lokala tillsynsmyndigheten bedömer om verksamheten är möjlig. Kan vid behov förbjudas helt och hållet, om hälsofara medförs.
- Vid slakt av nötkreatur, får eller getter på egen gård/i slaktskjul ska kraven på bortskaffande av TSE-riskmaterial och andra biprodukter beaktas
 - Evira har gjort upp egna anvisningar för detta
- Slaktkroppar från husdjur som slaktats i ett slaktskjul + köttet från dessa => enbart för egen bruk, inte överlåta kött/köttprodukter tillverkade av dessa till personer utanför den egna familjen

Byggnadstekniska krav

- ”Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
 - möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,
 - vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor,
 - möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning, och
 - när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.” Allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004 kapitel I bilaga II

Byggnadstekniska krav

- Städskrubb/hygienisk förvaring och underhåll av städredskap och -medel
 - Vattenslang/trycktvätt/separat vask, vattenkran, hyllor, väggställning, torkslinga
- Vattenposter
 - Handtvätt + rengöring av redskap
 - Rinnande varmt och kallt/tempererat vatten
 - Material för hygienisk handtvätt: flytande tvål & pappershanddukar i väggställning/automat
- Personaltoalett
 - I intilliggande byggnad/i slaktskjulet. Obs, dubbla dörrar!
 - Separat handtvättplats i samband med toaletten
- Omklädningsrum
 - Skilt utrymme/knagg och skoställning innanför dörren.
 - Separering av civila- och arbetskläder
 - Arbetarskyddet kan ha egna krav på t.ex. duschar

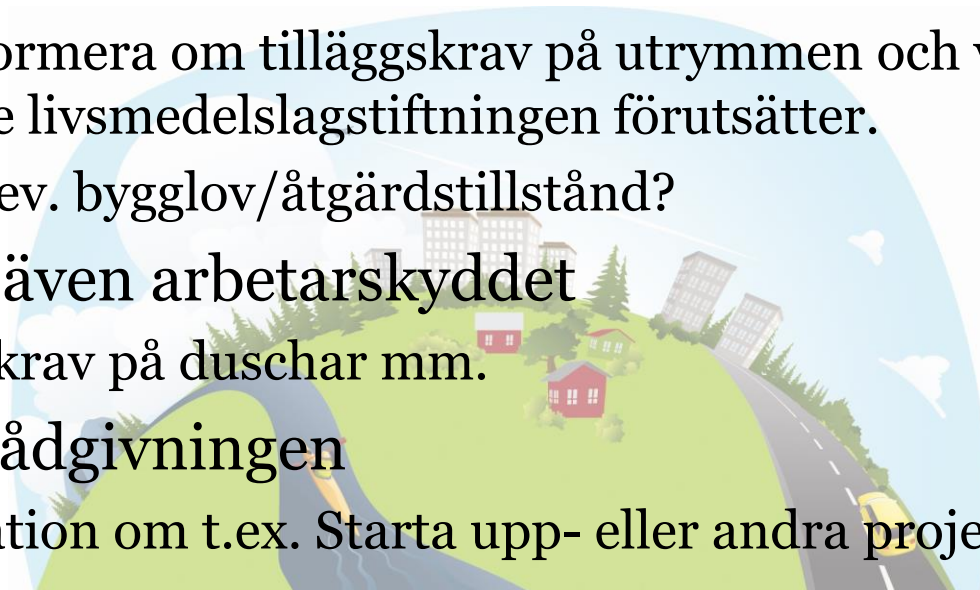
Byggnadstekniska krav

- Belysning
 - Tillräcklig: naturlig/artificiell
 - Skyddskupor/modell som inte bildar splitter =skyddsfilm
 - Armaturen lätt att rengöra -> nedsänkt mellantak?
- Ventilation
 - Tillräcklig: får inte samlas fukt i lokalen, ej mögelbildning på ytor
 - Glöm ej kravet på nedkylning av köttet till <6 °C
 - Sanitära utrymmen -> byggnadstillsynens krav
- Fönster och dörrposter
 - Konstruktion som inte samlar damm=> tillräcklig lutning
 - Insektsnät om öppningsbara fönster
 - Stötskydd på dörrposter/utsatta hörn
- Ytbeläggning
 - Ska vara giftfria, lätta att hålla rena och vid behov tåla vattentvätt och mekanisk rengöring.
 - Melamin, rostfritt stål, vattenfast fanér, keramisk platta, ytbelagd betong, plastmatta, epoxiharts massa mm. INTE obehandlat trä!
 - Väggarna skyddas mot stänk åtm. till ”klåthöjd”
 - Företagaren väljer själv material enligt smak, tycke och budget ☺

Byggnadstekniska krav

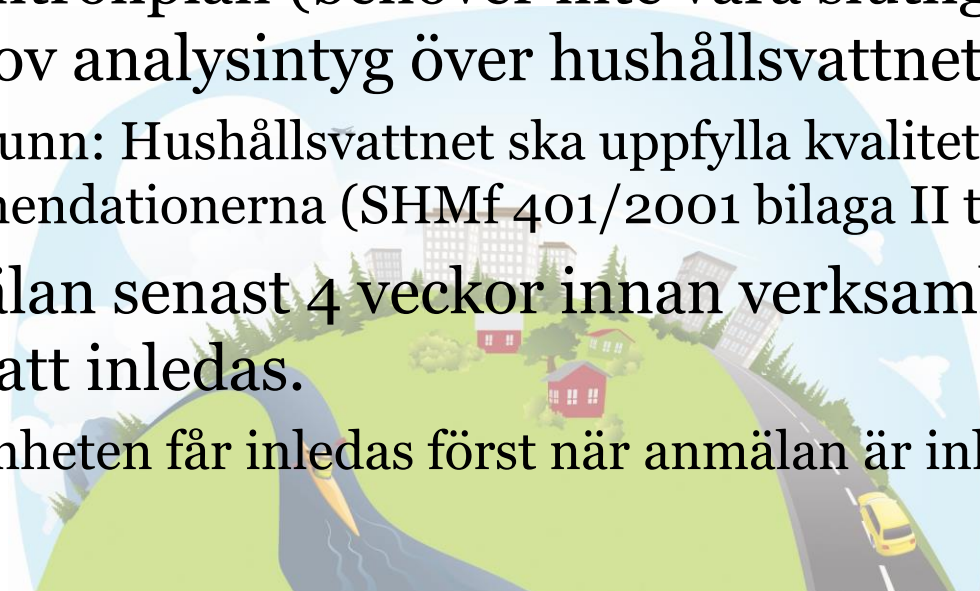
- Golvbrunn
 - Krävs i utrymmen, där golvet konstant blir blött, eller rengöring ofta behövs (+vid behov fettavskiljare -> byggnadstillsynen)
 - Golvet ska ha tillräcklig lutning mot brunnen (byggnadstillsynen), får inte bildas pölar under möbler
- Redskap, utrustning och inredning
 - Reservera tillräckligt med lagrings- och förvaringsutrymmen för livsmedel
 - Kött till kunderna / jägarnas egen utdelning
 - Kan vid behov placeras i samma kyl; olika krokar, hyllor osv.
 - Hyra kylcontainer
 - Glöm inte arbetsredskap och tillhörande tillbehör
 - Knivar, köttxor, bensågar, grepptänger, förpackningsmaterial, styroxlådor för transport...
 - Förvaring av annat än sådant som tillhör livsmedelsverksamheten ska ske skilt från livsm. och utrustning och redskap som kommer i kontakt med livsm.
 - Ex. redskap för att flytta djurkroppen i skogen, jaktutrustning (klappror, radiotelefoner ...)
- Hushållsvatten
 - Egen borr- eller ringbrunn, osmosanläggning, eller motsvarande lösning => kontroll av hushållsvattnets kvalitet med tre års mellanrum (SHMf 401/2001 bilaga II tabell 1)
 - Provet kan tas av jägaren själv, men analyserna görs i ett certifierat labb

Inleda verksamhet

- Leta upp en lämplig lokal, gör upp en inredningsplan och kontakta den lokala hälsoinspektören.
 - Kan man med enkla ”ingrepp” får ett befintligt slaktskjul att uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen?
 - Kontakta därefter byggnadstillsynen och presentera planerna även för dem.
 - Kan informera om tilläggskrav på utrymmen och verksamheten som inte livsmedelslagstiftningen förutsätter.
 - Behövs ev. bygglov/åtgärdstillstånd?
 - Kontakta även arbetarskyddet
 - Kan ha krav på duschar mm.
 - Företagsrådgivningen
 - Information om t.ex. Starta upp- eller andra projektbidrag
 - **Inled processen i god tid!**
- 

Göra anm. om livsmedelslokal

- Alla blanketter och anvisningar finns på www.lieto.fi > (svenska) > Social- och hälsovård > Miljöhälsovård > Blanketter och anvisningar > Anmälan om livsmedelslokal
- Bifoga gärna en inredningsplan (kan vara ritad för hand) & egenkontrollplan (behöver inte vara slutliga versionen) + vid behov analysintyg över hushållsvattnets kvalitet.
 - Egen brunn: Hushållsvattnet ska uppfylla kvalitetskraven och -rekommendationerna (SHMf 401/2001 bilaga II tabell 1)
- Gör anmälan senast 4 veckor innan verksamheten är planerad att inledas.
 - Verksamheten får inledas först när anmälan är inlämnad



Göra anm. om livsmedelslokal

- Lokalen/verksamheten registreras i vår databas och företagaren får ett intyg per post + registreringsavgift (125€) debiteras
- En första inspektion görs inom ca 6 mån.
 - Därefter enligt Eviras anvisningar (<100 000 kg/år = 0,5 insp./år, 100 000 kg-10 milj. kg/år = 1 insp./år)
 - Inspektionsavgift (150€) enligt fast taxa debiteras



Framsidan > Social- och hälsovård > Miljöhälsovård > Blanketter och anvisningar

Miljöhälsovård



Blanketter och anvisningar

Djurskydd

Hälsosam inomhusmiljö

Hälsoskydd

Kontaktuppgifter

Livsmedelstillsyn

Tillsynsplan och avgifter

Veterinärvård

Övervakning av badvatten


Övervakning av
hushållsvatten

Övervakning av
konsumentssäkerhet


Övervakning av tobakslagen


Blanketter


 [Anvisning för uppgörande av egenkontrollplan](#)

 [Anmälan om livsmedelslokal](#)

 [Anmälan om stort evenemang för allmänheten](#)

 [Anmälan om byte av verksamhetsutövare](#)

 [Anmälan om primärproduktion](#)

 [Ansökan om detaljhandelstillstånd för nikotinpreparat_redigerbar](#)

[Valvira - detaljhandestillstånd för tobaksprodukter](#)

Hälsoskyddslagen






 [Anmälan 135 HsL \(bastu.gym.klubb.inkvartening.mm\)](#)

 [Anmälan om skönhetssalong eller liknande](#)







- Lapsiperheiden palvelut >
- Palvelusetelit >
- Sosiaalipalvelut >
- Terveyspalvelut >
- Vammaisten palvelut >
- Vanhusten palvelut >
- Ympäristöterveys ▾
 - Asumisterveys
 - Elintarvikevalvonta
 - Eläinlääkintä
 - Eläinsuojelu
 - Kuluttajaturvallisuus
 - Lomakkeet ja ohjeet**
 - Talousvesi
 - Terveydensuojelu
 - Tupakkalain valvonta
 - Uimaveden valvonta
 - Valvontasuunnitelmat ja maksutaksat
 - Yhteystiedot
- SoTe yhteistoiminta-alue >

Elintarvikevalvonnan lomakkeet ja ohjeet

Hakemus- ja ilmoituslomakkeet:

-  [Tiedottaminen liikkuvasta elintarvikehuoneistosta](#)
-  [Ilmoitus elintarvikehuoneistosta](#)
-  [Ilmoitus toimijan vaihtumisesta](#)
-  [Ilmoitus alkutuotannosta](#)
-  [Ilmoitus kontaktimateriaalitoimijasta](#)

Ohjeet:

-  [Elintarvikehuoneistosta ilmoittaminen](#)
-  [Elintarvikehuoneistoa koskevat vaatimukset](#)
-  [Omavalvontasuunnitelmaohje](#)
-  [Ruokamyrkytyspäily](#)
-  [Tiedottaminen liikkuvasta elintarvikehuoneistosta](#)
-  [Tilapäinen ja vähäinen myynti](#)

Eviran internetsivuilta löytyy lisää ohjeita, mm. pakkausmerkinnöistä ja ulkomyynnistä.

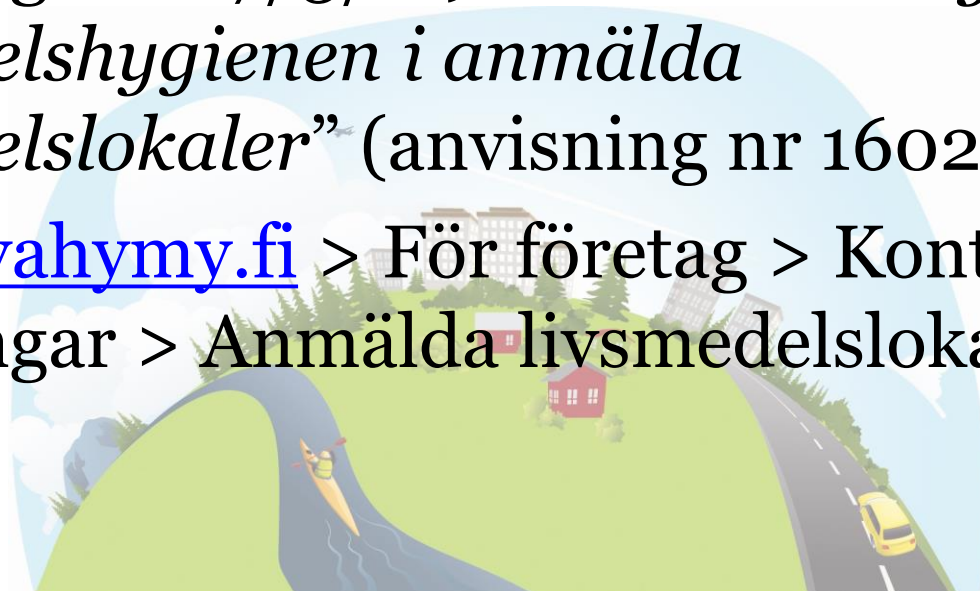
[Eviran lomakkeet ja ohjeet](#)

Eviran ohjeistus raakamaidosta

[Raakamaito-ohjeistus](#)

Nyttiga länkar

- www.evira.fi > Om Evira > Blanketter och anvisningar > Livsmedel > Livsmedelslokaler
- Speciellt ”*Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning*” (Eviras anvisning 16027/3/sv) och ”*Anvisning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler*” (anvisning nr 16025/5/SV)
- www.oivahymy.fi > För företag > Kontroll-anvisningar > Anmälda livsmedelslokaler



Tack ☺
Frågor?!



eva.sjoman@lieto.fi

044-3585 998

