

AURSKOG-HØLAND KOMMUNE
Aurskog-Høland kommune
Rådhusveien 3
1940 BJØRKELANGEN

Deres ref:
Vår ref: 2013/193496
Dato: 12.09.2013
Org.nr: 985399077

AURSKOG-HØLAND KOMMUNE			
U.OFF.	13 SEPT. 2013	Saksbeh.:	
Arkivsaksnr.:	13/2988-1	Løpenr.:	14462/13
Ark. kode P:	K40	Ark. kode S:	858

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Informasjonsskriv vedrørende viltkontrollplasser og viltkjøttkontroll i jakt sesong 2013

Mattilsynet, distriktskontoret for Romerike ønsker å informere om godkjenning av viltkontrollplasser og om viltkjøttkontroll i jakt sesong 2013. Viltkjøttkontroll kan bare utføres på godkjente viltkontrollplasser.

Godkjenning av viltkontrollplasser

I forbindelse med implementering av hygieneregelverket opphører tidligere godkjenninger av viltkontrollplasser. På Romerike er det pr. i dag bare Smedstuen Gård som har en godkjent viltkontrollplass etter gjellende hygieneregelverk.

Hygieneregelverket består av tre forskrifter:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), som gjennomfører forordning (EF) 852/2004.
- Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften), som gjennomfører forordning (EF) nr. 853/2004.
- Forskrift om særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum (animaliekontrollforskriften), som gjennomfører forordning (EF) nr. 854/2004.

For å oppnå ny godkjenning må der sendes søknad om regodkjenning via Mattilsynets skjematjenester innen jaktstart **5. oktober 2013**.

Skjematjenestene finnes på <https://www.mattilsynet.no/mats>. For å komme frem til rett skjema velg fane blad skjema -> andre skjema -> Ny næringsmiddelvirksomhet. Type næringsmiddelvirksomhet er slaktning av landdyr. Produksjonsform «kontrollsted for viltkjøtt» velges.

Krav for godkjenning av kontrollsted:

- Ligger nær bilvei
- Kan gjennomføre kontrollen på hygienisk vis
- Lokalet er ryddet og rengjort

Mattilsynet
Distriktskontoret Romerike

Saksbehandler:Lone Flyvholm
Tlf: 22 40 00 00 /63942812
Besøksadresse:Trondheimsveien 84,
Kløfta
E-post:postmottak@mattilsynet.no
(Husk mottakers navn)

Postadresse:
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal
Telefaks: 23 21 68 01

www.mattilsynet.no

- Tilgang til lunkent vann av drikkevannskvalitet til håndvask
- Skjermet for skadedyr

Inspeksjon og endelig godkjenning av viltkontrollplassen vil skje i forbindelse med første viltkjøttkontroll på viltkontrollplassen.

Viltkjøttkontroll i jakt sesong 2013

Viltkjøtt som skal kvernes/bearbeides mv. hos detaljist skal kontrolleres enten av jeger med godkjent kurs for dette(kompetent jeger) eller av Mattilsynet på godkjent kontrollplass.

Kontroll på godkjent kontrollsted

Alle kontrollpliktige organer: hjerte, lunger, lever, nyrer og milt må framstilles til kontroll sammen med tilhørende skrott. Skrotten kontrolleres hengende og kan være oppdelt i maks åtte deler. Organer og skrott må oppbevares kjølig, men skal ikke være frosne ved kontroll. Blødninger fra skuddsår og synlig forurensning fjernes før kjøttkontrollen. Er du i tvil om skaden/endringen skyldes sykdom, tar du vare på det du skjærer vekk fra skrotten til kontroll sammen med skrotten.

Kontrollen kan bare foregå på godkjente kontrollsteder.

Merk skrotten

Ved kontroll av flere skrotter ved samme kontrollsted skal tilhørende organer/skrott merkes tilfredsstillende slik at forveksling ikke kan skje.

Bestilling av kontroll

For bestilling av kontroll ring Mattilsynet, DK Romerike tlf. 468 21 213 ved Lone Flyvholm (evt. Kristin Styrmo). Kontroller vil fortrinnsvis bli gjort på tirsdager og torsdager. Kontroll må bestilles mellom 9.00 og 13.00 dagen før ønsket kontroll (pga. planlegging av reiseruta).

Med hilsen

Kristin Styrmo
seksjonssjef

Lone Flyvholm
førsteinspektør