



RETTLEIAR FOR etablering av vilthandsamingsanlegg

- Marknad for levering av vilt?
- Mattilsynet og registreringsplikt
- Design av anlegg
- Kjøtskjerarkompetanse
- Sal av viltkjøt



Rettleiar for etablering av vilthandsamingsanlegg

Det er etter kvart etablert vilthandsamingsanlegg mange stadar i Noreg, men det er rom for fleire. Dette er ein rettleiar for dei som syslar med tanken om å etablere eit vilthandsamingsanlegg.



Marknad for levering av vilt?

Å etablere eit vilthandsamingsanlegg medfører vesentlege investeringar om ein startar frå null. Så den første vurderinga ein bør gjere er om det er realistisk å få inn nok vilt til eit mottak i høve behovet for å gjere investeringar.

Mottak av 30 dyr eller 300 dyr per sesong vil også ha vesentleg betydning for dimensjonering av eit vilthandsamingsanlegg. Å lage seg ein forretningsplan kan vere nyttig i denne fasen.

Kommunen og byggesaksavdelinga

Det første ein bør gjere om ein ynskjer å etablere eit anlegg på garden er å kontakte kommunen si byggesaksavdeling for å avklare behov for byggesøknad og søknad om bruksendring på eksisterande bygg.

Brønnøysundregisteret – etablere bedrift

Skal ein jobbe med mat og verte det som ein kallar detaljist, må ein etablere ei bedrift. Det finst ulike typar bedrifter. Til dømes enkeltmannsføretak, aksjeselskap (AS) og samvirke (SA). Kvart av desse har fordelar og ulemper, og om ein ikkje kjenner til dei ulike formene for å organisere seg bør ein rådføre seg med andre, til dømes Innovasjon Noreg.

Mattilsynet og registreringsplikt

Alle bedrifter som skal jobbe med fødevarer (mat) må registrere seg hjå Mattilsynet. Bedrifter som jobbar med animalske produkt må som hovudregel ha godkjenning. Mellom anna er det krav til eigna lokale, utstyr til å produsere trygge næringsmiddel og eit system for mattryggleik (reinhald, vedlikehald, skadedyrkontroll, HACCP, rutinar for sporing, med meir). Alle viltskrottar som vert levert inn til vilthand-samingsanlegg skal føreleggast for kjøttkontroll som vert utført av ein offentlig veterinær frå Mattilsynet. Dette er gebyrbelagt.



Design av anlegg

Eit effektivt vilthandsamingsanlegg har ein varestraum der slakt kjem inn i den eine enden og går ut heilt eller ferdig pakka i ein annan. Det har ei rekke ulike soner, reine og ureine, for handtering av dyr, slakteavfall, kjøt, og så vidare. Anlegget har kjøl og eventuell frys og utstyr for emballering.

Det er viktig å tenke på både arbeidsstilling, tryggleik, reinhald og effektivitet i utforminga ved val av utstyr og materialar. Det finst anlegg i mange ulike dimensjonar og utforminga varierer mykje. Men ein bør ha besøkt fleire anlegg for å høyre erfaringar ulike aktørar har gjort seg før ein designar eige anlegg. Og det er viktig å opprette ein dialog med Mattilsynet i ein tidleg fase i planlegginga slik at ein ikkje bygger noko som ikkje let seg godkjenne.



Godkjenning av anlegg, hygiene, avfall

Ved innsending av søknad om godkjenning av anlegg til Mattilsynet skal ein legge ved verksemda sitt styringssystem for mattryggleik, planteikningar av lokale som viser utstyr og vare- og personalflyt, avfallshandtering, med meir.

Ein må også dokumentere god vasskvalitet.

Anlegget vil få ein fysisk inspeksjon før godkjenning.

Støtteordningar

Enkelte kommunar gjev næringsstøtte til lokale bedrifter. Innovasjon Noreg kan også gje investeringsstøtte. Dei vil legge stor vekt på at bedrifta kan drive lønsamt før dei vil gje støtte.

Effektivitet: Heilårsdrift eller sesongdrift

Dersom ein berre vil basere drifta på viltkjøt vil sesongen vere avgrensa av jakttidene. Då vil det vere ein avgrensa periode som skal finansiere anlegget, og resten av året vil anlegget stå ubrukt.

Fleire vilthandsamingsanlegg har difor fått løyve av Mattilsynet til å slakte husdyr andre tider på året. Då er det sett særskilde krav om både reinhald og rutinar for å skilje varestraumane. Å drifte eit vilthandsamingsanlegg kan også innebere å levere tenester til andre i form av mottak, handtering og partering av kjøt, medan andre tek på seg salet.



© Jon Anders Stavang

Kjøtskjerarkompetanse

Ein dyktig kjøtskjerar kan partere ein hjort i alle stykningsdelane på godt under ein time med høg kvalitet. For ein gjennomsnittleg jeger vil dette ta mange timar og kvaliteten på dei ferdig skorne stykningsdelane er vesentleg lågare. Effektivitet i kjøtskjeringa er ein nøkkelfaktor i drifta av eit vilthandsamingsanlegg. Dersom ein ikkje skal skjere kjøtet sjølv må ein få tak i kompetansen, og det kan vere utfordrande.



© Jon Anders Stavang
A til A • atilaa.no

Lenker til informasjon

- [Mattilsynet –Registrering og godkjenning av næringsmiddelverksemder](#)
- [Norsk Hjortesenter – Nettbutikk, nyheter og kurs & events](#)
- [Hjorteklynga – Viltkjøtt på Vestlandet](#)
- [Foredling av hjorteviltkjøtt – hefte, Skogkurs](#)

Klikk på respektive logo for å besøke nettstedene:



Statsforvaltaren
i Vestland



Norsk Hjortevilsforening

