

Vildsvin är annorlunda jämfört med annat klövvilt. Inte bara när det gäller jakten, utan också när det gäller hantering av slaktkroppen och köttet. Vildsvinskött måste bland annat besiktas innan man får överlämna det till någon utanför jaktlaget.

# Tuffare krav på vildsvinskött

TEXT & FOTO  
TORSTEN MÖRNER

**V**ildsvinsstammen ökar årligen och avskjutningen är nu som för älgar, runt 100 000 djur om året. Om några år kommer vi möjligen skjuta över 200 000 vildsvin och då närmar vi oss nivån när vi får lika mycket vildsvinskött som älgkött.

Men för vildsvinskött gäller tuffare regler och rekommendationer än för älgkött. Exempelvis måste vildsvin alltid besiktas på en vilthanteringsanläggning om köttet ska överlämnas till någon utanför jaktlaget. Det finns ett antal sjukdomar och parasiter, trikiner inräknat, som gör vildsvin speciella.

### Många skadeskjutningar

Jag var under många år besiktningsveterinär på en vilthanteringsanläggning där det hanterades många vildsvin. Tyvärr måste jag konstatera att skyttet inte alltid var det bästa och att stora delar av slaktkroppen, både från fram- och bakdelen, var skottskadad och var tvungen att skäras bort. Mer än på de hjortar, rådjur och älgar som jag besiktade. Normalt sett skar vi bort 25–30 procent av köttet på slaktkroppen, vilket för mig inte är acceptabelt.

Jag tror man kan minska skadeskjutningssiffran genom att planera jakten bättre och placera passen på ett sådant sätt att vildsvinen inte

springer förbi skytten eller jaktornet. Exempelvis är vägpass mindre lyckade då vildsvin alltid brukar springa snabbt över en väg. Om man i stället placerar passet en bit in i skogen är chansen att svinen kommer lugnt gående mycket större, vilket innebär ett säkrare och bättre placerat skott.

### Hänga vildsvin

Vildsvinskött ska enligt min uppfattning hänga som annat kött. Visserligen är de flesta svin som skjuts unga och därmed naturligt möra, men finessen med att hänga kött är ju att det också blir en smakförbättring på köttet. Vildsvin ska som annat vilt hänga i minst 40 dygnsgrader, men personligen hänger jag vildsvin, liksom annat vilt, runt 60–70 dygnsgrader.

En särskild sak med vildsvin är dock att de inte bör hänga i temperaturer över sex grader, då det finns en risk att fettet härsknar om det är för varmt.

Som tidigare nämnt måste vildsvin alltid passera en vilthanteringsanläggning (VHA) och besiktas om man vill överlämna hela djuret eller delar av det till någon utanför jaktlaget eller det egna hushållet. Det är lika förbjudet att sälja vildsvinet direkt till någon, som det är att överlämna styckat kött till någon utanför jaktlaget om inte vildsvinet



passerat en vilthanteringsanläggning och blivit undersökt av en veterinär och även testat för trikiner.

Vildsvin ska levereras till vilthanteringsanläggningen med skinnnet på. Kroppen ska åtföljas av huvud, mellangärde och samtliga inälvor (bröst- och bukorgan) utom magtarmkanalen. Om kroppen däremot besiktats av en viltundersökare behöver inte inälvorna följa med.

### Fördelar med vilthantering

Under många år har krav framförts för att man inte ska behöva besikta vildsvin. I stället skulle jägaren själva ta ett trikinprov och om det var negativt skulle köttet kunna säljas. Jag vet att det redan i dag fuskas en hel del med det här och att jägare



FOTO: KJELL-ERIK MOSEID

överlåter ej besiktat kött och jag befarar att det här fusket bara skulle minska marginellt med en förändring. Dessutom finns det andra fördelar med att köttet besiktas på en vilthanteringsanläggning och att köttets kvalitet kan garanteras bättre.

Vi har i dag runt 140 vilthanteringsanläggningar i Sverige och vi behöver fler, framför allt med tanke på att vildsvinsstammen ökar. Ett lättat regelverk när det gäller trikinprovtagnin skulle leda till att färre vildsvin hanterades på en VHA, med minskande antal VHA som följd.

I stället behöver vi få fler VHA genom ett lättat regelverk för de små vilthanteringsanläggningarna. I dag finns ett regelverk som gäller för alla VHA, stora som små. Jag tycker det

vore klokt av regeringen att ge livsmedelsverket ett uppdrag att se över regelverken för VHA och anpassa regelverket för små anläggningar, och därmed minska kostnaderna. Det skulle bidra till att fler VHA etablerades – tvärt emot dagens utveckling där allt fler små VHA stängs på grund av kostnaderna de har för att bygga, etablera eller driva verksamheten.

**"Här har regeringen en god chans att göra något bra för landsbygden och jägarna."**

Här har regeringen en god chans att göra något bra för landsbygden och jägarna, men också förbättra livsmedelssäkerheten och köttkvaliteten.

#### **Galtluk**

En del vildsvinsgaltar, unga som gamla, luktar galt eller orne som det också kallas. En alldeles speciell och inte särskilt angenäm doft. En lukt som en del människor känner inte berörs av medan andra personer mår illa av den. Skjuter man ett handjur som luktar galt bör det inte säljas som kött. Luktar det bara lite kan man göra korv av köttet, men har galten en stark doft bör den inte konsumeras av människor. När det gäller tamsvin så kastreras de för att »

## VILTET EFTER SKOTTET

Allt vilt som besiktats på en vilthanteringsanläggning får ett par stämplat på kroppen som visar att slaktkroppen blivit undersökt av en veterinär som garanterar kvaliteten på köttet.



man ska undvika galtluk. Om det trots detta luktar galt om en slaktkropp kan denna kasseras. Tyvärr fuskas det ibland med galtdoftande vildsvin.

Serveras du galtdoftande vildsvinskött lär du aldrig mer vilja äta det. Det finns också en del restauranger och kockar som ovetande serverar galtdoftande kött, vilket lett till klagomål från gästerna.

Även här utgör vilthanteringsanläggningen och veterinärbesiktningen en garanti för vildsvinsköttets kvalitet.

### **Trikiner ovanligt i Sverige**

Trikiner är en rundmask som finns inkaplad i kroppsmuskulaturen och då framför allt i sådan som är aktiv. Alla däggdjur, inklusive människan, kan smittas av trikiner. Får man

trikiner får man också muskelsmärter livet ut. Vi kan smittas när vi äter rått eller inte tillräckligt upphettat kött. Trikiner är ovanligt och i Sverige påvisas i dagsläget runt fem fall per år hos vildsvin. Hur många vildsvin som årligen undersöks finns ingen officiell siffra på, men sannolikt ligger det på runt 60-70 000 vildsvin.

### **Slarv med trikiner**

Det slarvas en del med trikinundersökning och för något år sedan fick vi också vårt första fall av sjukdomen hos människa.

Den drabbade en kvinna i Värmland, men det gick aldrig att fastslå med säkerhet hur hon smittades. Så risken finns och min starka rekommendation är att undersöka alla vildsvin, även de man ska ha för

egen konsumtion. Trikinprovet tas från musklerna på frambenets nedre del – under armbågen. Man kan också ta en bit ur kindmuskulaturen eller njurtappen. Trikinprovet undersöks på något veterinärmedicinskt laboratorium, exempelvis SVA i Uppsala och kostnaden varierar mellan cirka 30 och 100 kronor per prov, beroende på hur många prover man undersöker samtidigt.

### **Svinpest och tuberkulos**

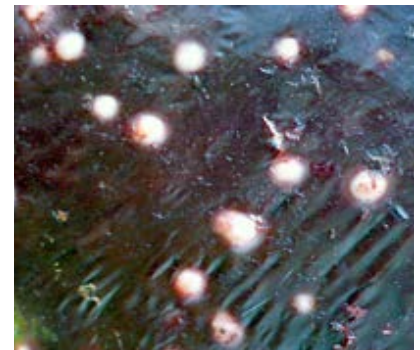
Det finns ett par allvarliga sjukdomar på kontinenten som vi inte vill ha in i Sverige. Men med ökat resande och handel med varor från vildsvin finns en uppenbar risk att vi får in dessa sjukdomar i Sverige.

Det finns två typer av svinpest – Afrikansk och Klassisk. Båda är lika allvarliga sjukdomar som leder till massdöd bland vildsvin (och tamsvin). Däremot smittar inte sjukdomarna till människor.

Sjukdomarna är av sådan akut karaktär att det inte är sannolikt att man skjuter ett vildsvin som bär på sjukdomen. Däremot kan det inträffa att många vildsvin inom ett område dör och upptäcker man flera döda vildsvin ska man absolut skicka in vildsvinen för obduktion.

En annan sjukdom, som dessutom kan infektera oss människor, är tuberkulos. Den här kroniska sjukdomen yttrar sig som varfyllda bölder i exempelvis lungor, lever eller lymfknutor.

Upptäcker man sådana varbölder i vildsvinet kan det vara klokt att skicka in dessa – eller hela vildsvinet – för undersökning, exempelvis till SVA. En sådan veterinärmedicinsk undersökning försäkrar att köttet är friskt och håller god kvalitet. ««



Ser man vita bölder av denna typ i levern på det skjutna vildsvinet bör man definitivt låta undersöka de inre organen på ett laboratorium, eller hela kroppen inklusive inre organ på en vilthanteringsanläggning.

### **Om artikelförfattaren**

Torsten Mörner är statsveterinär vid statens veterinärmedicinska anstalt. [Torsten.Morner@sva.se](mailto:Torsten.Morner@sva.se)