

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT



Kursinformasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Mykland i Froland lørdag 28. januar 2012

Ny forskrift med nasjonale bestemmelser om kontroll og omsetning av hjorteviltkjøtt ble gyldig 1. mars 2010. En person på jaktlaget kan nå, etter å ha deltatt på kurs, kontrollere og gi erklæring på eget kjøtt. Kjøttet kan da leveres til lokal detaljist, i tillegg til sluttforbruker og viltbehandlingsanlegg. Mulighetene er nå til stede for en enklere og billigere omsetning, som samtidig er trygg og sporbar.

- Hensikt** Kurset skal gi deltakerne kunnskap og holdninger i tråd med Mattilsynet sine krav til **Feltkontrollør av hjorteviltkjøtt**. Målet er også å heve kvaliteten på jaktlagets eget kjøtt og øke verdien av hjortevilt og hjorteviltkjøtt innen flere sektorer.
- Målgruppe** Erfarne jegere (minimum 5 år hjorteviltjakt) med slakteerfaring (minimum 20 stk utvommene hjortevilt) som skal foreta **Feltkontroll av hjorteviltkjøtt** fortrinnsvis på eget jaktlag.
- Sentrale emner** Målsettinger. Lovgivning og administrative bestemmelser. Kjøttkvalitet. Kvalitetsheving, verdiheving og verdiskaping. Sykdommer og skader. Bakterier, virus og sopp. Miljøforurensning. Helsefare. Kjøtt håndtering og hygiene i praksis. Lokaler til slakting og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.
- Kursansvarlig** Kursleder: Jannicke Modell Røhmen
Veterinær: John Henrik Aas
Forelesere: Tom Aurebekk Udø
- Sted og tid** Mykland ungdomshus i Froland. Lørdag 28. januar kl 9-17.
- Økonomi** Kursavgift, inkludert mat i kurstiden og kursmateriell: kr 1 800,- per deltaker.

Bindende påmelding på www.skogkurs.no (ikon i høyremargen) **innen 13. januar**. Deltakerbegrensning. Det obligatoriske kurset er teoretisk. Det vurderes en påbygningsbolke med praktisk demonstrasjon av teknikk og hygiene. Info kommer i så fall seinere.