



Kursinformasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Røros, 24. september 2016

Nasjonale bestemmelser om kontroll og omsetning av hjorteviltkjøtt har åpnet for at en person på jaktlaget kan kontrollere og gi erklæring på jaktlagets kjøtt, etter å ha deltatt på dette kurset. Kjøttet kan da leveres til lokal detaljist, i tillegg til sluttforbruker og viltbehandlingsanlegg. Mulighetene er nå enklere og rimeligere omsetning, som samtidig er trygg og sporbar.

Mattilsynet er svært tilfreds med ordningen og reduserer sin kontroll på jaktlagets kontrollsted.

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 å øke verdien av hjortevilt og hjorteviltkjøtt og å lette omsetningen.

Målgruppe Personer som skal foreta **Feltkontroll av hjorteviltkjøtt** og andre interesserte. Kursbevis kun til erfarne jegere (min. 5 år hjorteviltjakt) med slakte-erfaring (min. 20 stk. hjortevilt)

Sentrale emner Målsettinger. Lovgivning og administrative bestemmelser. Kjøttkvalitet. Kvalitetsheving, verdiheving og verdiskaping. Sykdommer og skader. Bakterier, virus og sopp. Miljøforurensning. Helsefare. Kjøttbehandling og hygiene i praksis. Lokaler til slaktning og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.

Kursansvarlig Kursleder Gunnar O. Hårstad, Skogkurs
Veterinær Eirik Heggstad, Mattilsynet

Sted og tid Steinhuset ved Doktortjønna, like ved Røros sentrum
Lørdag 24. september kl. 09.00 – 17.00

Økonomi Kursavgiften på kr 2 300,-, inkludert mat og kursmateriell, faktureres etter kurset. Påmeldingsfrist: 21. september. Deltakerbegrensning.

Mer informasjon og påmelding på: www.skogkurs.no.

Kurset arrangeres etter oppfordring fra viltansvarlig i Røros og i samarbeid med Mattilsynet og Stensaas reinsdyrslakteri.

