

# Skogbrukets Kursinstitutt



Kursinformasjon:

## ***Feltkontroll av hjorteviltkjøtt***

Gjøvik, onsdag 5. september 2018

*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. CWD. Bakterier, virus og sopp. Miljøforurensning. Helsefare. Kjøttbehandling og hygiene i praksis. Lokaler til slakting og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.

**Kursansvarlig** Kursleder Gunnar O. Hårstad, Skogkurs  
Foreleser Dag Bakka, Skogkurs  
Veterinær Urd Langeland, Mattilsynet

**Sted og tid** Honne hotell og konferansesenter på Biri  
Onsdag 5. september kl. 09.00 – 17.00

**Økonomi** Kursavgiften på kr 2 000,-, inkludert mat og kursmateriell, betales ved påmelding. Påmeldingsfrist: 30. august. Deltakerbegrensning.

Mer informasjon og påmelding på: <http://feltkontroll.skogkurs.no/>