

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT



Kursinformasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Åmli, Åmfoss kafeteria

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** på eget jaktlag eller som vil øke kvaliteten på eget viltkjøtt. Les mer på www.skogkurs.no for utfyllende informasjon om ordningen og om dette dekker ditt behov.

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 slakting og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.

Kursansvarlig Kursleder: Jannicke Modell Røhmen, Åmli
Veterinær: Representant fra Mattilsynet i Arendal
Forelesere: Tom Aurebekk Udø, Kristiansand

Sted og tid Åmfoss kafeteria, Åmli sentrum, lørdag 12. mai kl 9-17

Økonomi Kursavgift, inkl mat og materiell er per pers: kr 2 100.

Bindende påmelding på www.skogkurs.no (ikon i høyremargen) **innen 30. april**. Deltakerbegrensning, første til mølla prinsippet. Det obligatoriske kurset er teoretisk.