

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT



Kursinvitasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

30.05.2018 i Gjerstad

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 kan det som før leveres 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 <http://feltkontroll.skogkurs.no> for utfyllende informasjon om ordningen.
- 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, Åmli, Skogkurs
Mattilsynet: Sigurd Espeland, MT Bø
Foreleser: Tom Aurebekk Udø, Kristiansand, Skogkurs
- Sted og tid** Lyngrillen på Brokelandsheia i Gjerstad kommune
Onsdag 30.05.2018 kl 09-17.
- Økonomi** Kursavgift, inkl mat og materiell per pers: kr 2 000,-.

Bindende påmelding på www.skogkurs.no innen **18. mai 2018**. Maks 35 deltakere, første til mølla prinsippet. Det obligatoriske kurset er teoretisk, men det vil bli praktisk demonstrasjon på rådyr hvis mulig.