

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT



Kursinformasjon: **Feltkontroll av hjorteviltkjøtt** **Gjerstad 1. februar 2020**

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.

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 innen flere sektorer.

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. Kjøttthåndtering og hygiene i praksis. Lokaler til slakting og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.

Kursansvarlig Kursleder og foreleser: Jannicke Modell Røhmen, Skogkurs.
Foreleser: Arve Aarhus, Skogkurs.
Foreleser og veterinær: Karin Lillebostad, Mattilsynet.
Medarrangør: Skogeierlaget i Gjerstad.

Sted og tid Fiane skole/grendehus på Sundebru i Gjerstad.
Lørdag, 1. februar. Kl. 09.00 - 17.00.

Økonomi Kursavgiften på kr 2 400,-, inkludert mat og kursmateriell, betales ved påmelding.

Påmelding Påmelding via internett på Skogkurs hjemmeside, bruk linken:
<https://www.skogkurs.no/kurs/kurs.cfm?id=42726&type=kurs>