

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT



Kursinvitasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Lørdag 9. mars 2019 kl 9-17 i Drangedal, Telemark.

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** Det er erfarne jegere som skal **feltkontrollere hjorteviltkjøtt**. Det kreves erfaring med minst 5 år hjorteviltjakt som registrert jeger og slaktning av minst 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 slaktning og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.
- Kursansvarlig** Kursleder: Jannicke Modell Røhmen, Åmli, Skogkurs
Mattilsynet: Sigurd Espeland, MT Bø
Foreleser:
- Sted og tid** Drangedal Skytesenter, Jysereidveien 229, 3750 Drangedal, Telemark.
Lørdag 09.03.2019 kl 09-17.
- Økonomi** Kursavgift, inkl mat og materiell per pers: kr 2 300,-.

Bindende nettpåmelding: <http://www.skogkurs.no/kurs/kurs.cfm?id=26649&type=kurs> innen **2. mars 2019**.

Maks 40 deltakere, første til mølla prinsippet. Det obligatoriske kurset er teoretisk, men det vil bli praktisk demonstrasjon på rådyr hvis mulig.

Les mer på http://www.skogkurs.no/kunnskapsskogen/artikkel.cfm?Id_art=3258 for utfyllende informasjon om ordningen.