



Kursinformasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Ås, lørdag 2. september 2017

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. 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 Tor Arne Aas, Mattilsynet

Sted og tid Studentsamfunnet på Ås
Lørdag 2. september kl. 09.00 – 17.00

Økonomi Kursavgiften på kr 2 300,-, inkludert mat og kursmateriell, faktureres etter kurset. Påmeldingsfrist: 28. august. Deltakerbegrensning.

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