

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT



Kursinformasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Kurs i Rana 7.september 2020

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 er 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 (min. 5 år hjorteviltjakt) med slakte-erfaring (min. 20 stk. hjortevilt) som skal foreta **Feltkontroll av hjorteviltkjøtt** eller som vi øke kvaliteten på eget viltkjøtt.
- 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 slaktning og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.
- Kursansvarlig Kursleder: Bjørn Øvereng
Veterinær: Jostein Grøneng
- Sted og tid Scandic Meyergården på Mo
07.09.2020 kl. 09.00 – 17.00
- Økonomi Kursavgift, inkludert mat i kurstiden og kursmateriell: kr 2100,-.

Bindende påmelding innen 02.09.2020. Deltakerbegrensning 40 personer.
Påmelding på nett. Mer informasjon og påmelding på: www.skogkurs.no.

Ved spørsmål, kontakt kursleder Bjørn Øvereng, tlf. 95097408