



## Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Skogkurs har utviklet en bransjestandard og et kursopplegg med tilslutning av Mattilsynet. Dette er et endags teorikurs over 8 timer som foregår innendørs - med forelesninger, erfaringsutvekslinger og demonstrasjoner. Kurset arrangeres over hele landet.

Kursprisen er satt til kr 2 100,- for kurs på ukedager og kr 2 400,- for kurs på helgedag eller to kvelder. Inkludert i prisen er mat i kurstiden og kursdokumentasjon som er:

- Bransjestandard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt, fagheftet "Feltkontroll av hjorteviltkjøtt", 20 erklæringsblanketter med buntestrips, samleliste for kontrollerte dyr og kursbevis.

### Krav til deltakerne

Kun personer med minimum 5 år som registrert jeger og minst 5 års erfaring som hjorteviltjeger og som aktivt har deltatt i slakting av minimum 20 hjortevilt, kan delta på kurs og tildeles kontrollmyndighet. Det kreves ikke skriftlig dokumentasjon på dette, men vi baserer oss på gjensidig tillit.

Personer som ikke fyller kravet for å bli feltkontrollør, kan delta på kurset, men uten å bli godkjent feltkontrollør.

### Kursinnhold:

- Lovverk og administrative bestemmelser
- Kjøttkvalitet, hva er det?
- Hjortevilts anatomi, fysiologi og adferd
- Sykdommer hos hjortevilt i Norge
- Skader på hjortevilt
- Miljøforurensing, bly i viltkjøtt, kjennetegn og helsefare
- Livet i dødt hjorteviltkjøtt. Bakterier, virus og sopp
- Kjøtt hygiene i praksis, kjøtt håndtering
- Lokaler til slakting og lagring av kjøtt
- Standard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt
- Rutiner ved feltkontroll og omsetning av hjorteviltkjøtt