



Kursinformasjon:

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

kurs i Vefsn & Grane 21. februar 2012

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** Vefsn landbruksskole
21.02.2012 kl. 09.00 – 17.00
- Økonomi** Kursavgift, inkludert mat i kurstiden og kursmateriell: kr 1 800,-.

Bindende påmelding innen 13.02.2012. Deltakerbegrensning 40 personer.
Fakturering etter kurset. Mer informasjon og påmelding på: www.skogkurs.no.

Ved spørsmål, kontakt kursleder Bjørn Øvereng, tlf. 97028135/ arb: 74312839