

SKOGBRUKETS KURSINSTITUTT



Kursinformasjon: ***Feltkontroll av hjorteviltkjøtt***

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.

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 innen flere sektorer.

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. Kjøttthåndtering og hygiene i praksis. Lokaler til slaktning og lagring. Rutiner vedrørende feltkontrollører og feltkontroll.

Kursansvarlig Kursleder og foreleser: Dagh Bakka, Skogkurs

Sted og tid Selbusjøen Gjestegård, 18.mars. Oppstart 09.00, avslutning 17.00

Økonomi Kursavgiften på kr 2 100,-, inkludert mat og kursmateriell, betales ved påmelding.

Påmelding For påmelding og mere informasjon, trykk på denne linken:

<https://www.checkin.no/event/41221/feltkontroll-av-hjorteviltkjott-selbu-18-03-22>