

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Skogbrukets Kursinstitutt (SKI)

Gunnar O. Hårstad



Ny forskrift

- ”Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse”
- Kapittel IV: ”Utfyllende nasjonale bestemmelser om hygiene og kontroll ved direkte levering av små mengder viltlevende vilt og kjøtt fra viltlevende vilt”
- Ikrafttredelse: 01.03.2010



Ny forskrift

- SKI har engasjert seg
- I samarbeid med Norges Skogeierforbund
- og
 - Mattilsynet sentralt og lokalt
 - Veterinærinstituttet
 - Animalia (slakteri-samvirket)
 - Veterinærer og kjøttbransjen



Målsettinger

- Forenkle og øke omsetning av hjortevilt-kjøtt
- Øke verdien av hjorteviltkjøtt og av jakta
- Øke annen verdiskaping basert på viltkjøtt
- Forbedre kvaliteten og sikkerheten, også på jegernes eget viltkjøtt
- Redusere kostnadene til kontroll



A vertical photograph of a tree trunk with rough, brown bark, positioned on the left side of the slide.

Bransjestandard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt

- Utarbeidet av SKI (med innspill)
- Godkjent av Mattilsynet i august 2010 (tilslutning)
- Revidert utkast levert Mattilsynet i mars 2011
 - Presiseringer, nå for bransjen
 - Legges ut på SKIs nettsider



Viltet

- Hjortevilt-artene
- Ville dyr
- Lovlig felt
- Flådd og delt i max 8 deler til lokal detaljist
- Uflådd (eller flådd) og hele til viltmottak



Feltkontrollør

”Kompetent jeger”

- Erfaren jeger og slakter
- Deltatt i SKIs kurs (eller andre)
- 1 dags teorikurs
- Primært eget vald
- Egen ”kontrollør-hatt” for objektiv kontroll



Feltkontrollen

- Ante mortem
- Post mortem
 - Sykdom og skade
 - Skudd og utvomming
 - Slakting
 - Miljøforurensinger
 - Hygiene
 - Transport og lagring

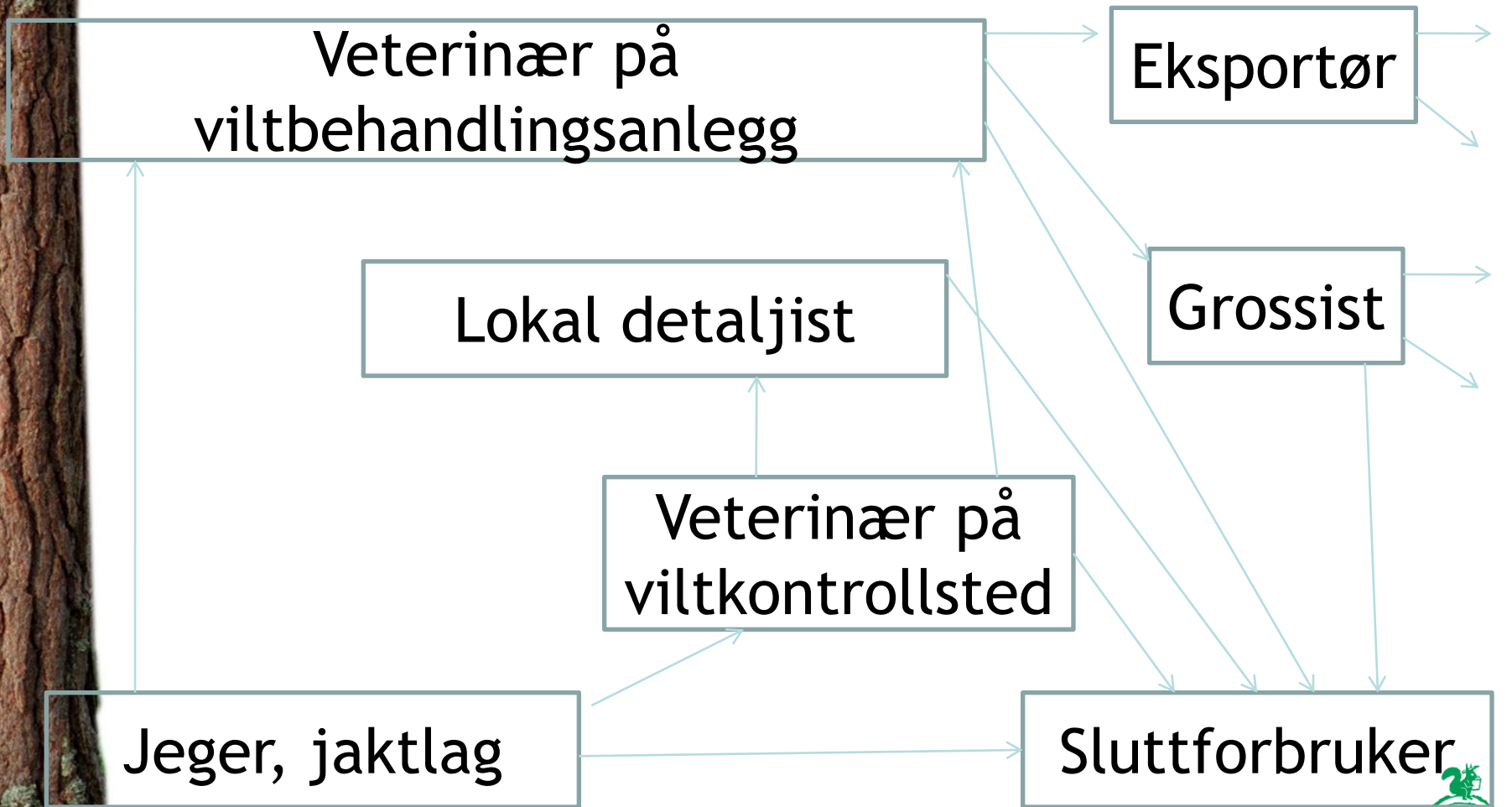


Erklæring og merking

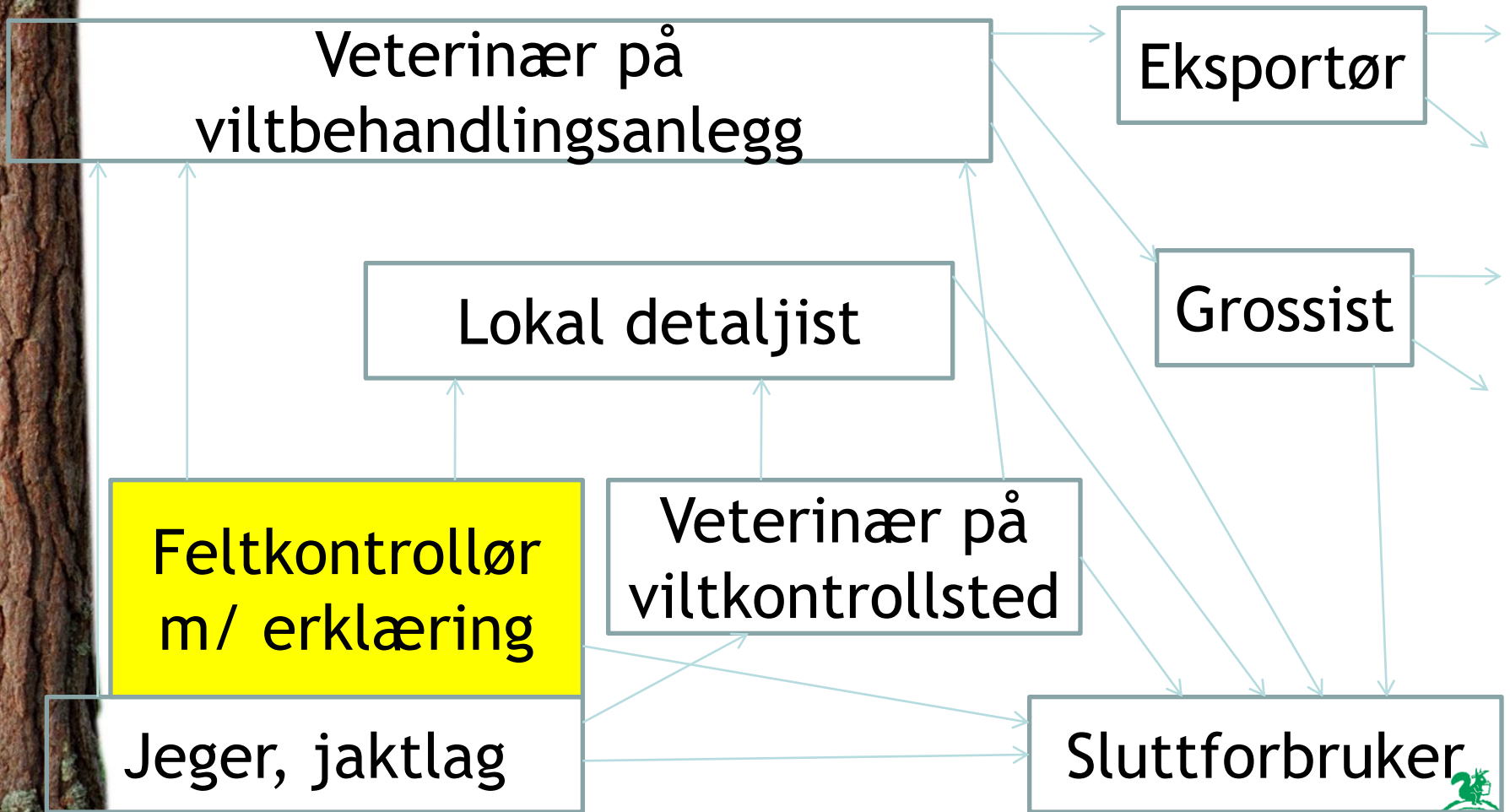
- Intet mistenkelig oppdaget
- Blankett festes på slaktet (delene)
- Listeføring
- Ved usikkerhet skal slaktet og organer til veterinær



Omsetning av hjorteviltkjøtt



Omsetning av hjorteviltkjøtt



Erklæring:

Blankett nr / ... ved undersøkelse av **FELT HJORTEVILT**
i henhold til **Standard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt**,
utarbeidet av Skogbrukets Kursinstitutt (SKI) og vurdert av
Mattilsynet.

Dyret er undersøkt og vurdert for:

Atferd før felling, slaktet, indre organer og miljøforurensinger.
Det er ikke funnet noe unormalt som kan tyde på at kjøttet
representerer noen helserisiko.

Dyret felt .../.....20..... kl

Sted.....

Unormale funn:.....



Erklæring. Kryss av

Dyreslag:

Elg 0 Hjort 0 Rein 0 Dåhjort 0 Rådyr 0
Kalv 0 Åring 0 Voksen 0 Hunn 0 Hann 0

Del av dyret

Helt 0
Halvt/kvart 0 Høyre 0 Venstre 0 Fram 0 Bak 0
Sidedel 0 Høyre 0 Venstre 0 Lår 0 Bog 0 Side 0
Sentraldel 0 Nakke 0 Rygg 0

Antall døgngader på kjøttet den / kl. var

Sted..... Dato/..... 20

Underskrift

Feltkontrollør

Nr.



Kurs i 2010

- 3 SKI-kurs på Østlandet
- 134 deltakere
- Pilotkurs for å høste erfaring
 - Standard og faghefte
 - Kurs-opplegg
 - Kontrollordning
- Mære-kurs i Inn-Trøndelag



SKI-kurs i 2011

- 9 utdannede kursledere i ulike regioner
- 4-6 kurs hver = 40- 50 kurs
 - Forsommer og ettersommer
- 20-30 deltakere per kurs = 1000-1200 delt
- www.skogkurs.no
 - Informasjon
 - Påmelding
- Også kurs via Mære landbruksskole og Norsk Hjortesenter



Spørsmål ?

