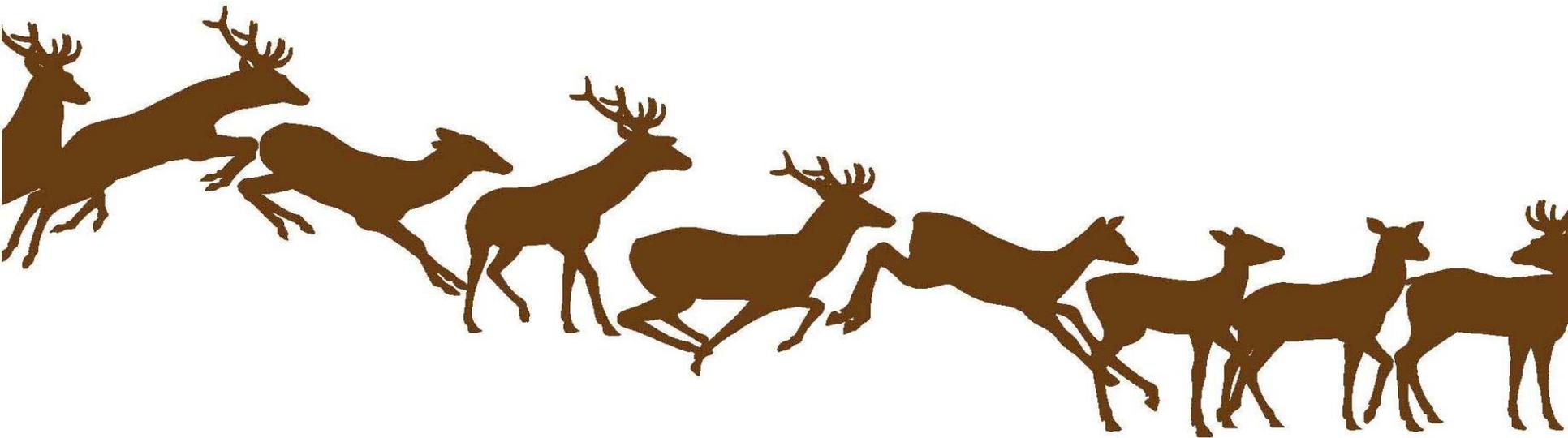


Gjennomgang av standard og rutinar for feltkontroll av hjorteviltkjøt





Bransjestandard

for feltkontroll
av hjorteviltkjøtt

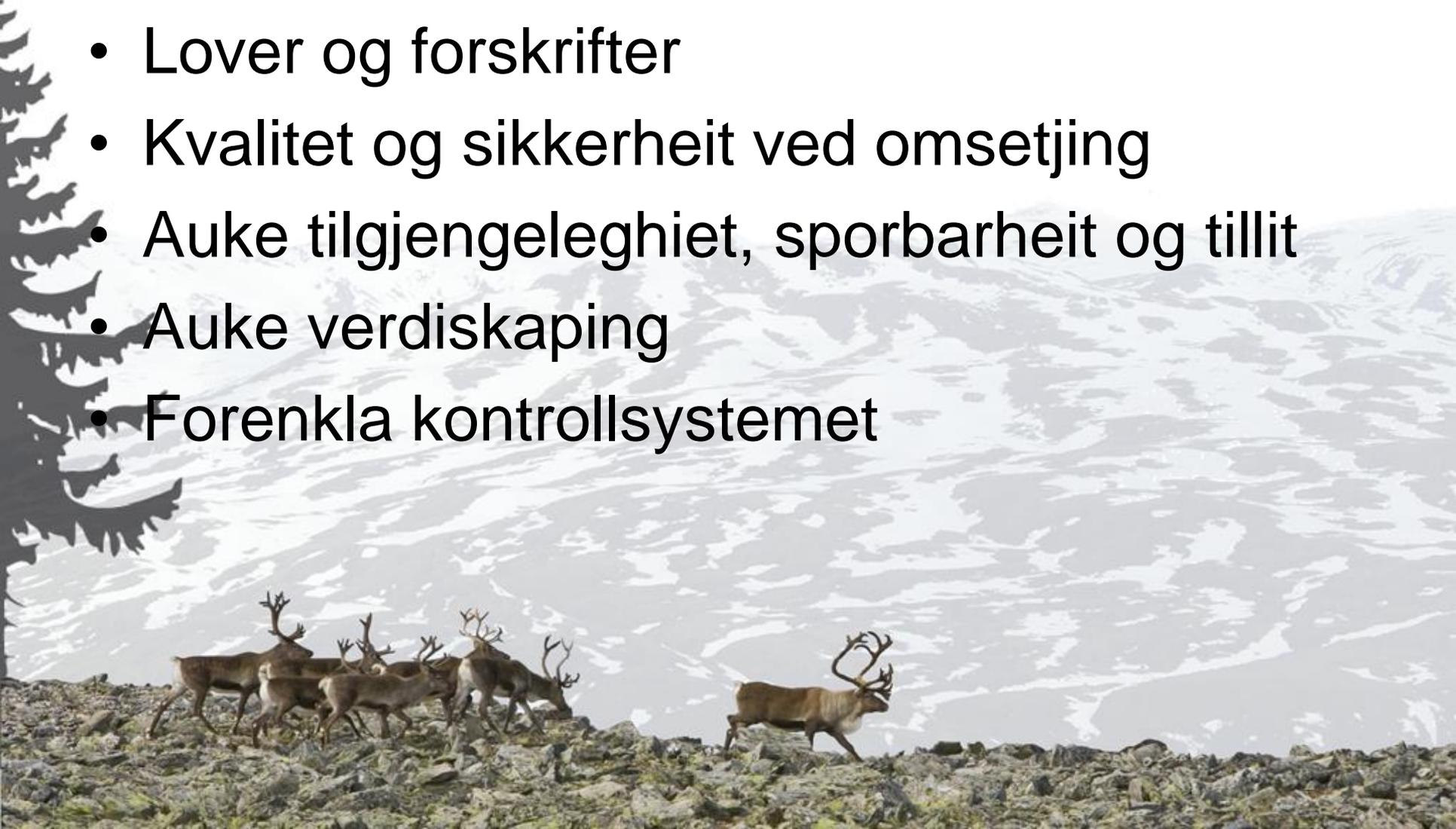


SKOGBRUKETS  KURSINSTITUTT

 **NORGES
SKOGEIERFORBUND**

Pkt. 1 Målsetjing

- Lover og forskrifter
- Kvalitet og sikkerheit ved omsetjing
- Auke tilgjengeleghiet, sporbarheit og tillit
- Auke verdiskaping
- Forenkla kontrollsystemet



Pkt 2. Omfang

- Standarden er utgangspunktet for utferding av erklæring
- Feltkontroll av elg, hjort, villrein, dåhjort og rådyr
- Oversending av hjortevilt til kontroll hjå mattilsynet
- Grunnlag for kursinnhaldet som fører til status som feltkontrollør



Pkt 3. Reglar og rutiner knytt til feltkontrollører

- Nedfelt i EU-forordningen sitt direktiv
- Gjeld for vilt som skal omsetjast
- Feltkontrolløren skal ha kunnskap om:
 - patologi (sjukdommar)
 - viltkjøtproduksjon og -handtering
- Skal føregå innom jaktlaget
 - jaktlaget er her romsleg definert då mange ulike organiseringsformar i jakt-Noreg
 - nok med ein person per jaktlag
 - jakta i nærliggande område eller opphalde seg i nærleiken (t.d. jaktoppsyn)



- Utdanning om emne som førelest i dag
 - lover og regelverk
 - normal anatomi, fysiologi, atferd
 - unormal atferd/patologi pga sjukdommar, ureining m.m. som er farleg for helsa
 - kunnskap om hygiene og rett kjøthandtering



- 5 år som jeger, slakta > 20 hjortevilt
- Delteke på kurs og praktisere ifølge standard
 - ordninga basert på tillit (NB! Rollekonflikten)
 - pliktig oppdatering
- Kvar feltkontrollør får sitt id-nr (feltkontrollørkortet)
 - satt saman av årstal for kurs, kurshaldar, kursnr og deltakarnr
 - Døme: 11-51-01-001
 - nyttast på erklæringa som følgjer slaktet
- Sporbarheit: Norsk Hjortesenter held lister over deltakarar
- I prinsippet ingen betaling
 - men køyregodtgjersle og dekking av kostnader etter avtale





Et kurs i samarbeid med Skogbrukets Kursinstitutt

Johan Trygve Solheim

Jegernr.: **0087136** Født: **1960**

Har gjennomført kurs 25.05.2011

11-51-01-001

Årsta

Kursleiar/
arrangør

Kursnr

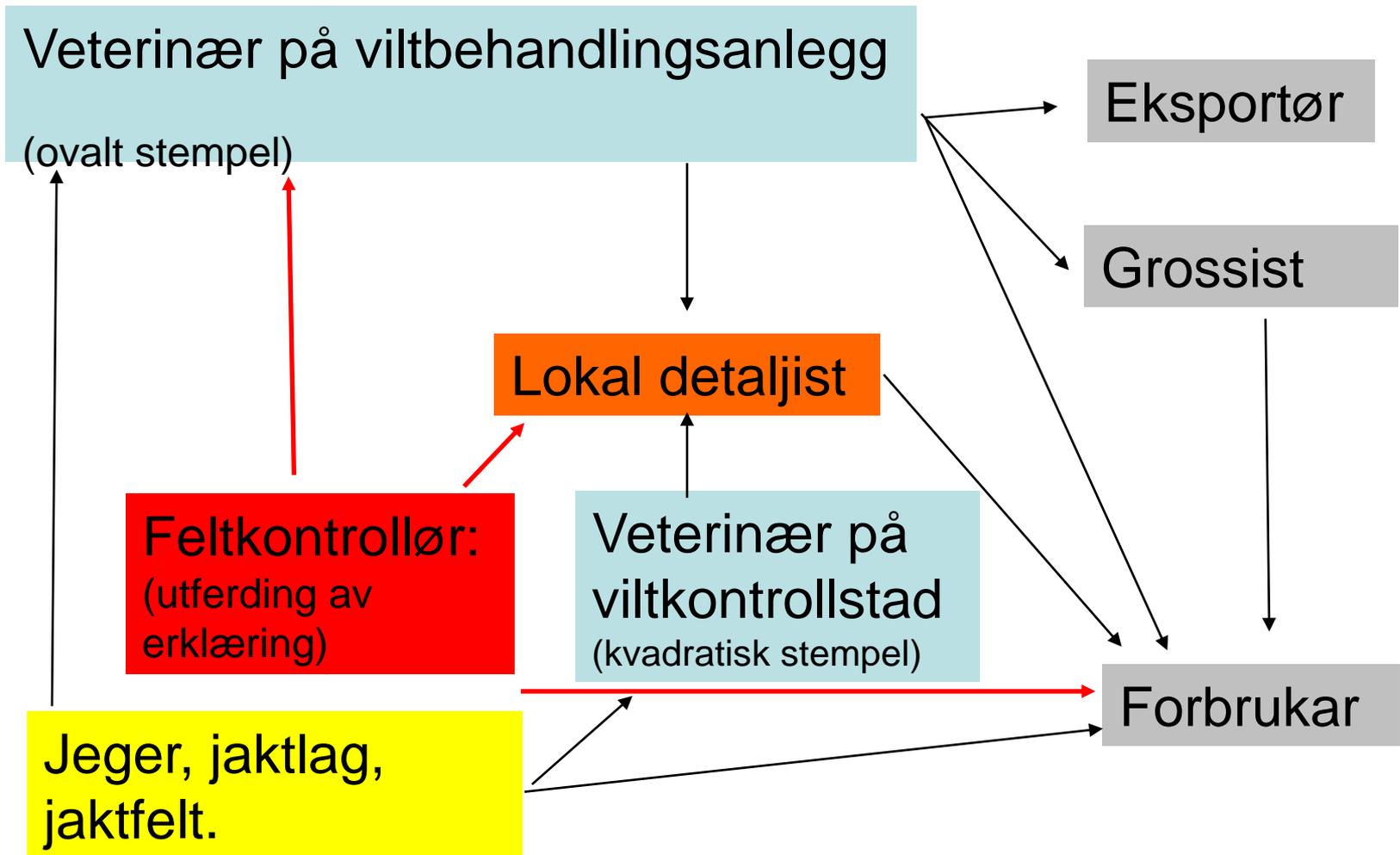
Kurs-
deltakar

Pkt 4. Kjøtt til vidaresending og omsetjing

- Heile dyret skal kontrollerast
 - leverast heile
 - grovpartert under kontroll opptil 8 delar
 - kvar del sin eigen erklæring
- Flådd eller uflådd?
 - flådd til lokal detaljist
 - begge delar muleg ved vidaresending til viltbehandlingsanlegg/mattilsynet (men heile)
- Ingenting unormalt: erklæring utferdast
 - ved viltbehandlingsanlegg/mattilsynet sin kontroll treng ikkje organ vera med vidare
 - anlegg kan ha egne avtalekrav om dette
- Ved tvil: ingen 'godkjenning' og kommentar om forhold
 - indre organ/hovud til ev vidare kontroll
 - generelt betre ikkje å selje slikt slakt



Pkt 5. Krav om kontroll og erklæring



Pkt 6. Feltkontrollen Ante mortem

- Kunnskap om hjorteviltart
 - bedømme åtferd og tilstand 'ante mortem'
- Innhente opplysningar om ev unormal
 - spor og sporteikn
 - reaksjon ovanfor menneske/dyr
 - fysiske bevegelser før/under/etter påskyting



Pkt. 6. Feltkontrollen Post mortem

Denne delen av kontrollen skal avdekke ev.

- teikn til sjukdom
- Skadar
- Miljøureining
- dårleg slaktehygiene



Pkt 7.1. Tidsfristar

- Dyr skote i hovud, nakke o.l. bør stikkast <3min
- Rask utvomming: < 2 timar
- Tømme brysthula: < 4 timar
- Gjennomføre feltkontroll: <1døgn



Pkt. 7.2. Utvomming, slakting og kontroll

- Hygiene og kjøtkvalitet i høysete!
- Skader på vom og tarmar?
 - vomskot ikkje godkjent
 - ved mindre skader: bortskjering (etter flåing)
- Fare for blyavsetning
 - sårkanal skal reinskast godt
- Indre organ kan etterlatast ved feltkontroll på skotstad
- Uflådde dyr kan feltkontrollerast
- Flådde dyr bør kontrollerast opphengt under tak og med godt lys

Pkt. 7.3. Sjukdom og skade

Kontrollorgana undersøkast utanfor skrotten

- Lunger
- Hjartet
- Lever
- Milt
- Nyrrer (kan henge i)
- Hovud
- i tillegg vom og tarmer



Pkt 7.5. Hygiene

- Matlova pålegg oss alle å bidra til god matkvalitet
- Kontroller at kjøttet ikkje er påført ureining av
 - sopp og bakteriar og t.d. har slimete overflate og dårleg lukt
 - gjenstand, kjemiske stoff eller gjennom skader
- Undersøke om dei som har slakta har praktisert
 - god personleg hygiene
 - ikkje har vore sjuke
 - ikkje har sår på hender (bruk hanskar)
 - bruk av reint utstyr





- ...tillegg ved bruk av innomdørs slakteplass:

- bruk av rein slakteplass
- tilgang på vatn og flytande såpe
- borttørring av blod med tørkepapir eller kokevaska tøyclutar
- hengemiljø med liten fare for ureining
- vern av slakt mot insekt og dyr
- lagring med god lufting

Pkt 7.6. Modning

- Modning er viktig for kjøtkvaliteten
 - døgntemperatur kan noterast på erklæringa
- Men: modning ofte etter utsteding av erklæring
 - ergo eigaren av slaktet noterer døgntemp.



Pkt 7.6 Transport og lagring

- Frakt med minst muleg skader og minst muleg opningar
- Unngå ureining og fuktigheit
- Hengande slakt skal henge fritt
- Transport til viltbehandlingsanlegg: ikkje stablast

Pkt 8. Mattilsynet kontroll av feltkontrollert kjøtt

- Dersom utferda erklæring frå feltkontrollør
 - kontrollpliktige organ treng ikkje med
- Ved avvik på:
 - åtferd (ante mortem)
 - skrott
 - organ
 - hygiene
 - mistanke om miljøureining
 - og ved fallvilt
 - kontrollpliktig organ og hovud skal då med
 - Feltkontrollør skal ha tilbakemelding frå Mattilsynet
- Flådd eller uflådd, etter avtale med viltbehandlingsanlegg
- Erklæring festa til slaktet

Pkt 9. Erklæring og merking

- Utferding ved 'intet unormalt'
- Bruk standardisert blankett
 - ikkje "heimemekka"!
 - festa med buntestrips
- Heile dyret skal kontrollerast
 - ved deling skal kvar del ha blankett
- Feltkontrollør skal føre liste over utferda erklæringar
 - bevare lista > 2 år
 - førevisa ved spørsmål
- På same måte skal lokale detaljistar bevare lister over motteke viltkjøt



Small identification tag on the left side of the specimen.

Small identification tag on the left side of the specimen.

Trained Hunter Declaration
I declare in accordance with the EU regulation 609/2004 that no abnormal behaviour was observed before killing and there is no indication of environmental contamination. I have inspected the head, pelt and viscera without observing abnormalities.

INITIALS	<i>H Johnston</i>
SIGNATURE	<i>H Johnston</i>

www.highlandgame.com 01382 827000

Erklæring:

Blankett nr **86/10** 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 helsefare.

Dyret felt **18.12.10** kl **12.00** Sted **NAUSTOAL**

Unormale funn: **—**

Kan stryke over "ikke" og gje kommentar her ved vidaresending til Mattilsynet sin kontroll på godkjent slakteplass eller viltbehandlingsanlegg



Dyreslag:

Elg Hjørte Rein Dåhjort Rådyr
Kalv Åring Voksen Hunn Hann

Del av dyret

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

Antall døgngrader på kjøttet den / kl. var

Sted **NNUSTOR** Dato **18** / **12** 20 **10**

Underskrift **Eiliv E. ...** **132070**
Feltkontrollør Nr

Her kjem klokkeslett for utført kontroll

Denne er for seljar

Gamalt nummereringsystem.
Våre kurs: 11-51-01-001



Pkt 10. Straffevedtak

- Vesentlege brot på standard
 - Mattilsynet kan forby feltkontrollør å kontrollera
- Forsettlege eller uaktsame overtredingar
 - bøter eller fengsel <1år'
-‘Fe døyr, frendar døyr, ein sjølv skal også dø.
Eg veit noko som aldri døyr: dom over den som er død. ’’
 - Håvamål. Eller: dårleg rykte er dom nok i seg sjølv. Denne ordninga er basert på tillit!

