



Mattilsynet

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

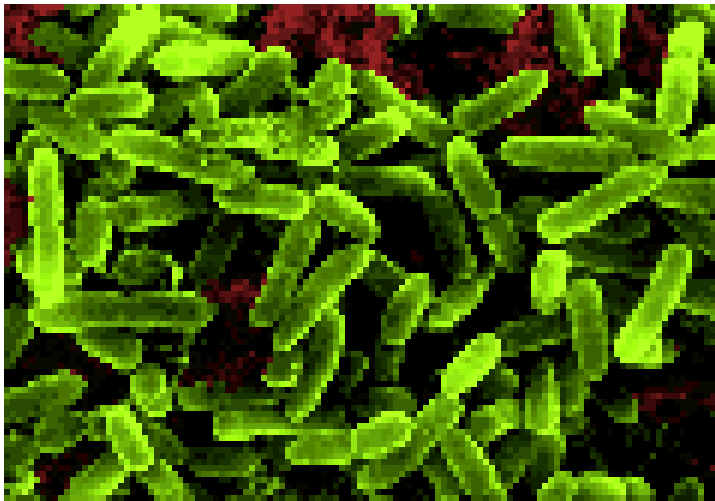
Livet i dødt hjorteviltkjøtt

Hygiene + kontroll av slakt og organ

Mattilsynet

Bakterier

Stavbakterie



Bakterier

- **Formerer seg ved to- deling.**

Eksempel:

- **Dersom bakterien deler seg i 2 hver time er en bakterie blitt 8 millioner etter 24 timer.**

Bakteriers livsvilkår

Temperatur

- Ulike bakterier har ulike optimale tempvilkår.
- Tarmbakterier 37 C.
- Formeringen av bakteriene blir redusert ved lavere temperaturer.

Fritt vann – vannaktivitet

- Skala frå 0-1. Med lite tilgjengelig fritt vatn hemmer en bakterievekst. Bevare muskelhinner, henge tørt og luftig.

PH

- Etter avliving vil PH i kjøttet synke fra ca 7 til ca 5,5.
 - Ved lav PH vil "gode" bakterier dominere bakterieveksten. Bedervelsesbakterier og farlige bakterier trives dårligere.
 - Lav pH krev energi reserver i kjøttet.
- OBS ! Stressede/skadeskutte dyr.

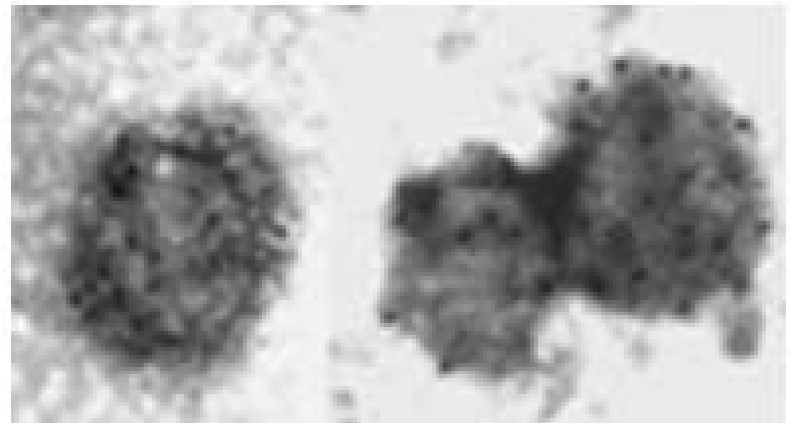
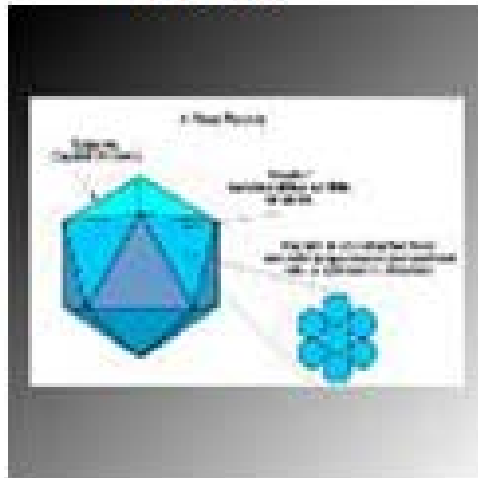
Sopp

Sopp bryter helst ned dødt materiale. De er svært mange og ulike typer og størrelser.
Spore



Virus

Virus



Protozoar (urdyr)

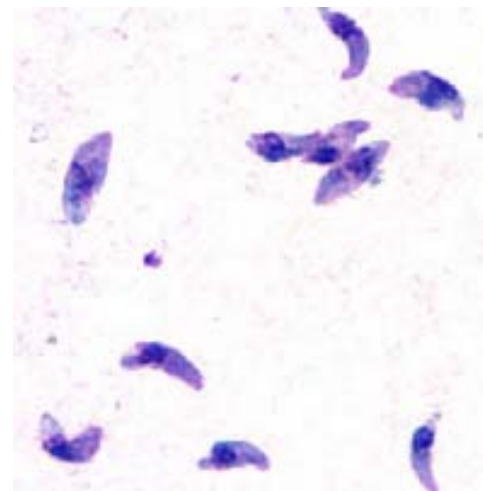
4

Giardia



Gjev ugreie i mage/tarm
hjá menneske og dyr
Iblant ME som ettersjukdom

Toxoplasma



Kan gje abort hjå
menneske og dyr

Prion er ein skadd variant av normalt celleprotein. Prionet kan så påverka cellene der dei finst til å "laga kopiar av seg"

Døme på prionsjukdomar:

Creutzfeldt-Jacobs sjukdom, kugalskap, skrapesjuke

Smittestoff

Smittestoff er de mikrobene og parasittene som forårsaker sykdom hos menneske og dyr.

Mikrober kan bederve produktene, og i verste fall kan smittestoff gjøre produktene farlige å spise (matbårne sykdommar).

Hvordan kan jegeren påvirke kjøttkvaliteten?

Rett skyting uten vomskudd

Stikking / avblødning

God håndhygiene og rene kniver

Rask utvomming- kunnskap om slakting

Hygienisk slakting

Oppbevaring av slaktet ved lav temperatur

Hygienisk transport

"Kjøttet fra et friskt dyr er i utgangspunktet sterilt"

Kjøttet fra et friskt dyr er i utgangspunktet sterilt.

All forurensing påføres slaktet

-Skuddkanal, fra tarmuttaket, fra avhudning eller ved håndtering av slaktet i etterkant. Forurensing med bakterier har størst rolle for bederving og sykdomsframkallende smittestoff på kjøttet.

”Å slakte sterilt er umulig. Målet er å minimere forurensingene.”

Bakteriene overføres til slakteskroten fra dyrets hud eller tarm, jegeren sine hender og utstyr eller fra miljøet. Bakteriene som overføres fra miljøet og dyrets hud og tarm er vanligst og flest, men risikoen er størst for at jegeren selv tilfører eventuelle farlige bakterier.

Håndtering av vilt:

- **God slaktehygiene (handhygiene, tørkepapir, kniver, utstyr etc)**
- **Starte nedkjøling innen rimelig tid – vurder vær og klima. Kjøttet skal helst under 7 grader C etter en tid.**
- **Oppbevaring beskytt mot fukt, fugler, fluer og andre uvesen.**

OBS !

Bakteriene jegeren selv påfører i slakteprosessen representerer den største risikoen. Derfor er det viktigst å slakte hygienisk, kjøle, bearbeide og tilberede kjøttet riktig.

Hvorfor er det ikke bra å spyle skitne slakt

- Sprer bakterier over større område.
- Tilfører vann - bedrer bakteriene sine vekst vilkår
Derfor er det også viktig å bevare hinnene på slakteskroten. God slakteteknikk.
- Obs i fuktig/varmt vær

Bortskjæring er løsningen!

Kontroll av slakt og organ

Hva skal kontrolleres?

- **Mage- tarm (ofte i felt ?)**
- **Milt (ofte i felt)**
- **Slakteskrott (ledd og muskulatur)**
- **Lunger**
- **Hjerte**
- **Nyrer**
- **Lever**

Følgende kriterier vurderes for å godkjenne kjøttet:

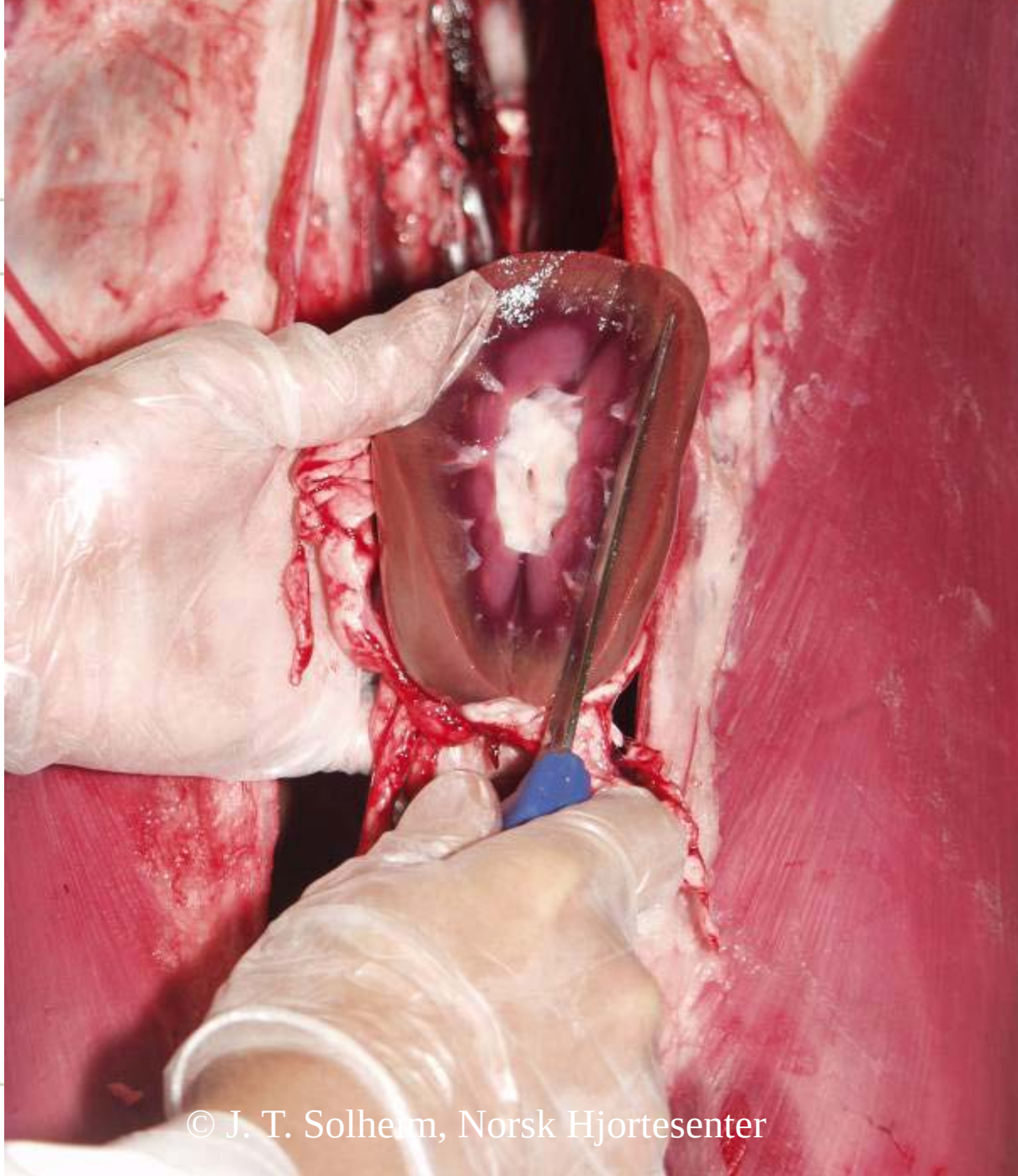
- Dyret har oppført seg normalt og uten tegn til sykdom.
- Tarmsettets ytre hinner er glatte og har normalt blek farge, uten røde prikker (små blødninger), svulne lymfeknuter, sammenvoksninger eller utsvedninger (symptomer på betennelse).
 - Milten skal være jevnt mørkerød, flat med tydelige kanter og normal størrelse.
- Slakteskroten skal ha rene, bleke og glatte hinner i bryst og buk.
- Videre skal sidene være rimelig symmetriske uten hovne ledd og andre hevelser (symptom på betennelse)



© J. T. Solheim, Norsk

Følgende kriterier vurderes for å godkjenne kjøttet:

- **Lungenes konsistens skal være jevnt myk uten knutedannelser eller hovne lymfeknuter.**
- **Leveren skal være jevnt brun, med glatt og jevn overflate uten flekker eller blødninger. Hos unge dyr kan spolorm forårsake hvite flekker (arr etter larvevandring). Da kasseres leveren, men det har ingen betydning for skroten.**



© J. T. Solheim, Norsk Hjortesenter

Mattilsynet

Følgende kriterier vurderes for å godkjenne kjøttet:

- * Nyrene skal ved ha normal form, være uten blødninger, eller infarkter. Ved gjennomskjæring sees infarkter som hvite sektorer fra nyremargen mot overflaten. Nyrebekkenet kan inneholde små mengder urin, men skal være uten puss.
- Hodet, skal være uten symmetrisk uten hevelser i kjeve, tunge eller lymfeknuter

Lever m/ ikter



© J. T. Solheim, Norsk Hjortesenter

Matbårne sykdommer

Matbårne infeksjoner er tilstander hvor en mikrobe kommer inn i kroppen med mat eller drikke, etablerer seg i kroppen og forårsaker skade. Diaré, oppkast, smerter og feber er de vanligste symptomene, men nyresvikt, leddbetennelser kan også forekomme.

Matbårne sykdommer

Matforgiftninger (intoksikasjoner) oppstår når du spiser mat hvor bakterier eller sopp har produsert gifter (toksiner) som spises med maten.

Stafylokokkforgiftning er et eksempel hvor bakterien produserer giften.

Matbårne sykdommer

Clostridium perferingens-forgiftning

Campylobacteriose

Salmonellose

Tyfoid feber

Yersinose

Nyresviktsyndrom (HUS, EHEC)

Listeriose

Tuberkulose

Bendelormstinter (cysticercose).

TSE

Løsningen er :

SÅPE OG VANN – håndvask

EGNE SLAKTEKNIVER – som tåler oppvaskmaskin

ENGANGSHANSKAR – som brukes en gang

GOD SLAKTEHYGIENE !

Hygiene

Husk at hygienisk slakting er et godt utgangspunkt.

Den videre behandling av slakteskrotten og kjøttet er viktig for godt sluttresultat.

-Temperatur under lagring

-Overflatefuktighet

-Siden bakteriene stort sett er på overflata av slakteskrotten

- Inntakte muskelhinner – Tørr overflate

- Slakta må henge luftig

- Miljø (støv, fugl, insekt med mer)

- Håndtering og transport



- EN NY FORRETNINGSIDE! -



TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN! "Skitt jakt"