



Mattilsynet

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

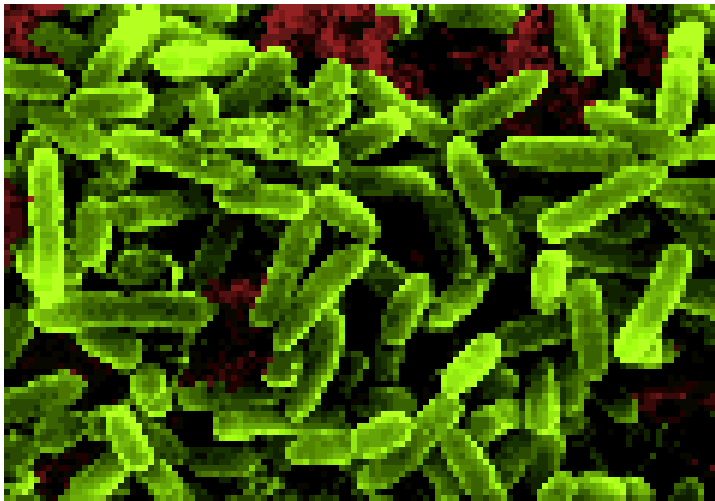
Livet i dødt hjorteviltkjøtt

Hygiene + kontroll av slakt og organ

Mattilsynet

Bakterier

Stavbakterie



Bakterier

- **Formeirar seg ved to- deling.**

Døme:

- **Dersom bakterien delar seg i 2 kvar time er ein bakterie blitt 8 millionar etter 24 timar.**

Bakteriers livsvilkår

Temperatur

- Ulike bakteriar har ulike optimale tempvilkår.
- Tarmbakteriar 37 C.
- Formeiringa av bakteriane vert redusert ved lavare temperaturar.

Fritt vann – vannaktivitet

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

PH

- Etter avliving vil PH i kjøtet synke frå ca 7 til ca 5,5.
 - Ved lav PH vil "gode" bakteriar dominere bakterieveksten. Bedervelsbakterier og farlege bakterier trivast dårlegare.
 - Lav pH krev energi reservar i kjøtet.
- OBS ! Stressa/skadeskotne dyr.**

Sopp

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



Smittestoff

Smittestoff er de mikrobane og parasittane som forårsaker sjukdom hos menneske og dyr.

Mikrobar kan bederve produkta, og i verste fall kan smittestoff gjere produkta farlige å ete (matbårne sjukdommar).

Korleis kan jegeren påvirke kjøtkvaliteten?

Rett skyting utan vomskot

Stikking / avbløding

God handhygiene og reine knivar

Rask utvomming- kunnskap om slakting

Hygienisk slakting

Oppbevaring av slaktet ved lav temperatur

Hygienisk transport

"Kjøtet fra et friskt dyr er i utgangspunktet sterilt"

Kjøtet frå eit friskt dyr er i utgangspunktet sterilt.

All forureining påførast slaktet

-Skotkanal, fra tarmuttaket, fra avhuding eller ved handtering av slaktet i etterkant. Forureiningar med bakterier har størst rolle for bederving og sjukdomsframkallande smittestoff på kjøtet.

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

Bakteriane overførast til slakteskroten fra dyrets hud eller tarm, jegeren sine hender og utstyr eller fra miljøet. Bakteriane som overførast frå miljøet og dyrets hud og tarm er vanligast og flest, men risikoen er størst for at jegeren sjølv tilfører eventuelle farlige bakterier.

Handtering av vilt:

- **God slaktehygiene (handhygiene, tørkepapir, knivar, utstyr etc)**
- **Starte nedkjøling innnan rimelig tid – vurder vær og klima. Kjøtet skal helst under 7 grader C etter ei tid.**
- **Oppbevaring beskytt mot fukt, fuglar og fluger og andre uvesen.**



OBS !

Bakteriane jegeren sjølv påfører i slakteprosessen representerar den største risikoen. Derfor er det viktigaste å slakte hygienisk, kjøle, bearbeide og tilberede kjøtet riktig.

Kvifor er det ikkje bra å spyle skitne slakt

- Spreiar bakterier over større område.
- Tilfører vatn- betrar bakteriane sine vekst tilhøve
Difor er det også viktig å bevare hinnene på
slakteskrotten. God slakteteknikk.
- Obs i fuktig/varmt vær

Vekkskjæring er løysinga!

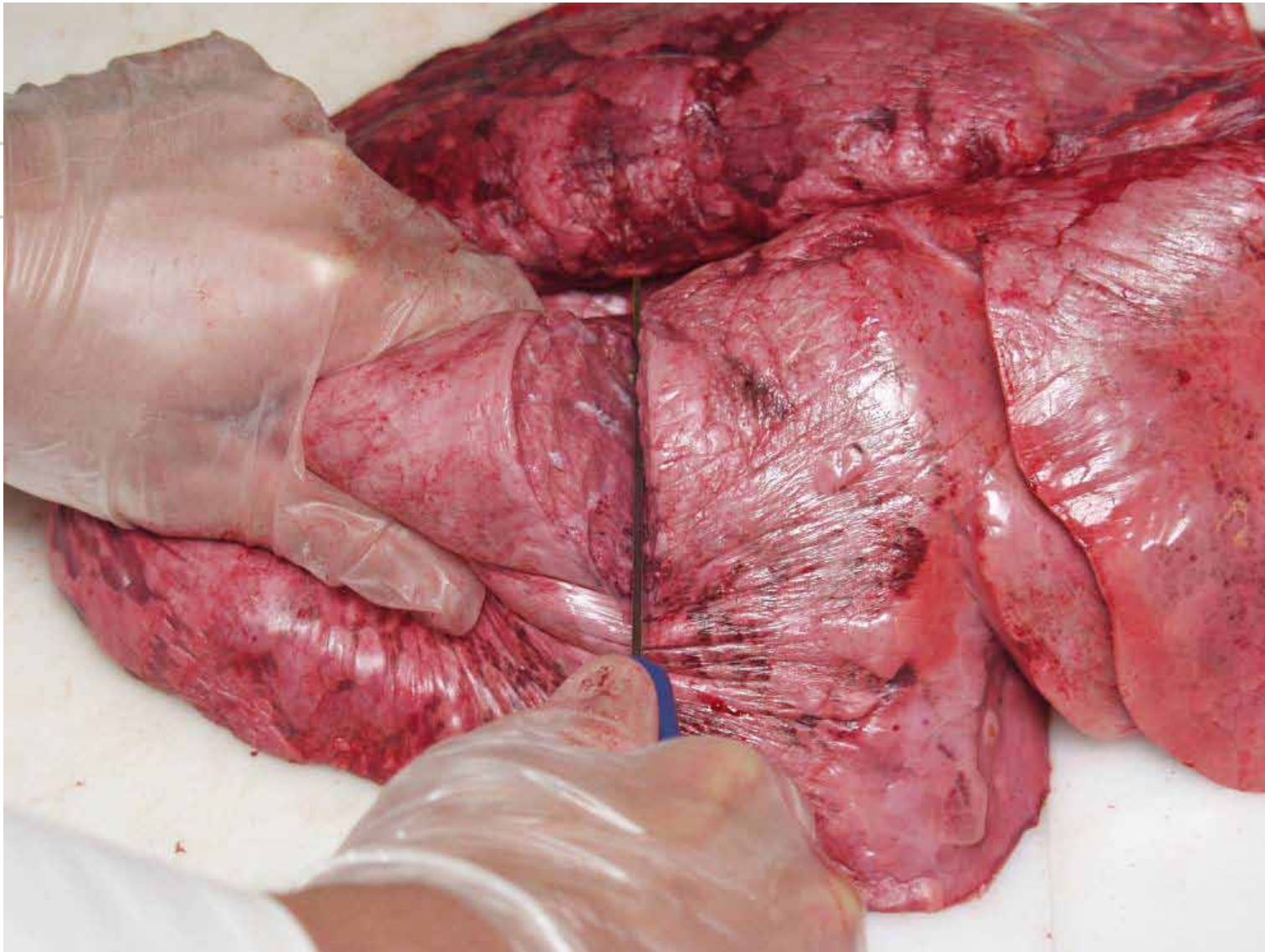
Kontroll av slakt og organ

Kva skal kontrollerast?

- **Mage- tarm (ofte i felt ?)**
- **Milt (ofte i felt)**
- **Slakteskrott (ledd og muskulatur)**
- **Lunger**
- **Hjarte**
- **Nyrer**
- **Lever**
- **NB Hovud skal også sjekkast**

Følgende kriterier vurderes for å godkjenne kjøttet:

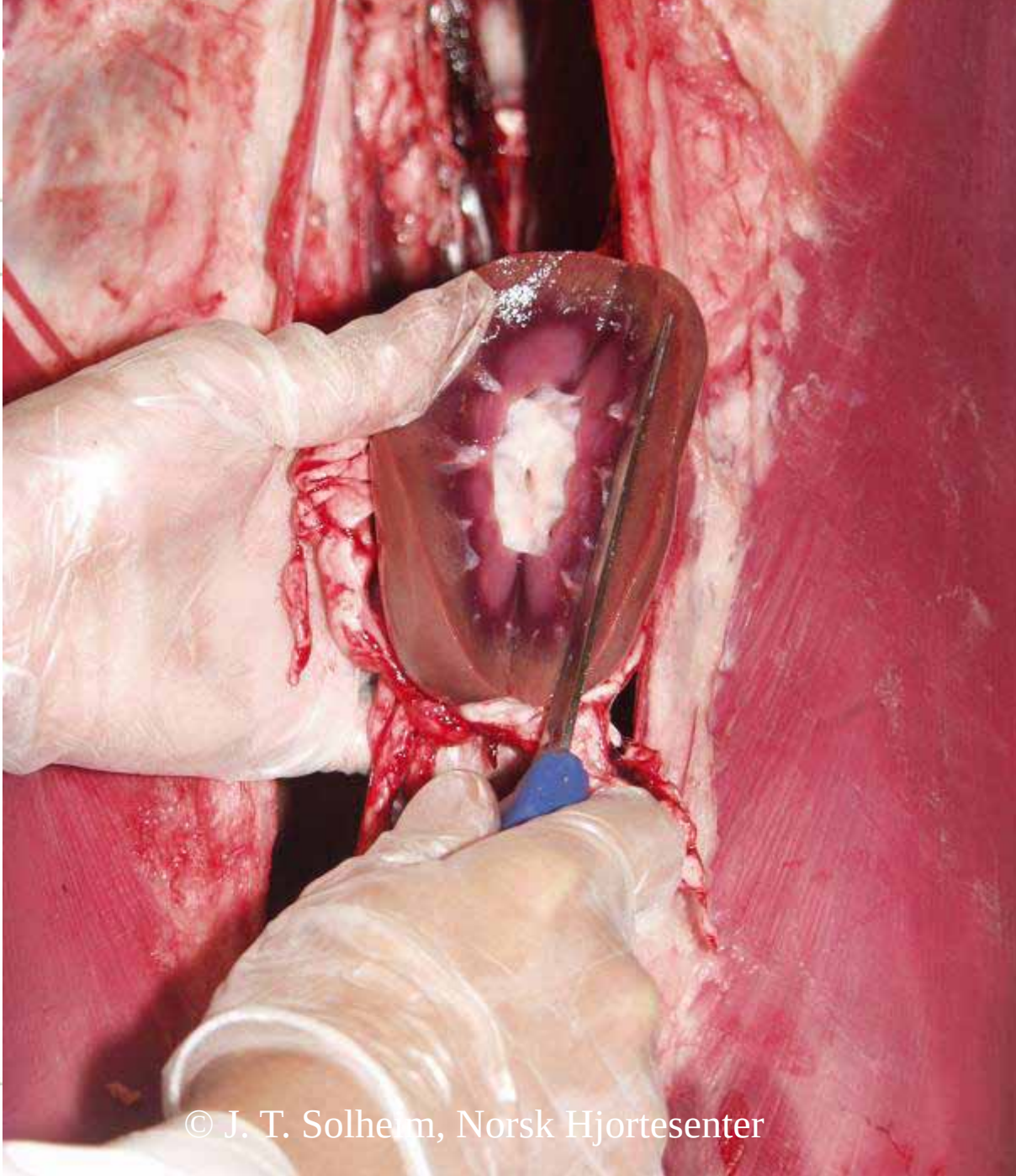
- Dyret har oppført seg normalt og uten tegn til sykdom.
- Tarmsettets ytre hinner er glatte og har normalt blek farge, uten røde prikker (små blødninger), svulne lymfeknuter, sammenvoksninger eller utsvedninger (symptomer på betennelse).
 - Milten skal være jevnt mørkerød, flat med tydelige kanter og 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 VATN – handvask

EIGNE SLAKTEKNIVAR – som tåler oppvaskmaskin

EINGONGSHANSKAR – som brukast ein gong

GOD SLAKTEHYGIENE !

Hygiene

Husk at hygienisk slakting er eit godt utgangspunkt.

Den vidare behandling av slakteskrotten og kjøtet er viktig for godt sluttresultat.

-Temperatur under lagring

-Overflatefuktigheit

-Sidan bakteriane stort sett er på overflata av slakteskrotten

- Inntakte muskelhinner – Tørr overflate

- Slakta må henge luftig

- Miljø (støv, fugl, insekt med meir)

- Handtering og transport



- EN NY FORRETNINGSIDE! -