



KURS

Feltkontroll av hjorteviltkjøtt

Sted: Agder Naturmuseum og Botaniske Hage, Gimle i Kristiansand

Dato: 28. august kl 9-17

Program

| Tid | Tema | Ansvarlig |
|-------|--|---|
| | Kaffe | |
| 09.00 | Åpning. Presentasjon. Innledning Omsetning av hjorteviltkjøtt | Jannicke Modell Røhmen, kursleder, SKI |
| 09.20 | Lovverk og administrative bestemmelser | Gjermund Bø, Mattilsynet |
| 09.45 | Kjøttkvalitet - hva er det? | JMR |
| 10.30 | Pause med kaffe/vatn | |
| 10.45 | Hjorteviltets normale tilstand | Tom Aurebekk Udø, SKI |
| 11.00 | Sykdommer hos hjortevilt i Norge | GB |
| 11.45 | Lunsj | |
| 12.30 | Eldre skader på hjortevilt | TAU |
| 12.45 | Miljøforurensing , kjennetegn og helsefare | JMR |
| 13.00 | Livet i dødt hjorteviltkjøtt . Bakterier, virus og sopp | GB |
| 13.45 | Kjøtt hygiene i praksis , Kjøtt håndtering. | TAU |
| 14.35 | Lokaler til slakting og lagring av kjøtt | TAU |
| 14.45 | Pause med kaffe/vatn | |
| 15.00 | Standard for feltkontroll av hjorteviltkjøtt Ærklæringsblankett og samleliste Forberedelse og rutiner for feltkontrollører | JMR |
| 16.45 | Oppsummering. Evaluering. Kursbevis | JMR |
| 17.00 | Avslutning | JMR |

Beverting og kursmateriell er inkl. i kursprisen. Det tas forbehold om mindre endringer i programmet.