

Ugradert
-

Drangedal Vilt- og Naturoppsyn
Kragerø kommune, Viltnemnda
Bamble kommune, Vilt- og Innlandsfiskeremnda
Skien kommune, Viltnemnda
Porsgrunn kommune, Viltnemnda
Nome kommune, Fagråd for Vilt og Innlandsfiske
Siljan kommune, Vilttoppsynet

Deres ref:
Vår ref: 2006/36551
Dato: 21.09.2006
Org.nr: 985 399 077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



JAKTSESONGEN 2006 - INFORMASJON TIL VILTNEMNDER OG JAKTLAG

Mattilsynet er ansvarlig for utførelse av viltkjøttkontroll i Nedre Telemark. Ved behov for kontroll er telefonnummeret til Mattilsynet **06040**. Vi ber jegerne om å ringe inn i tidsrommet mellom klokken 08.00 og 10.00 mandag til fredag for å avtale kontroll. Mattilsynet vil da så godt det lar seg gjøre forsøke å tilpasse viltkjøttkontrollen til andre gjøremål i området.

Kostnader til viltkjøttkontroll - nyheter

Forskrift om gebyr til dekning av kjøttkontroll av 27. des. 2005 trådte ikraft den 1. jan. 2006. Av betydning for kostnadene til viltkjøttkontrollen gjelder § 5, noe som innebærer en vesentlig reduksjon av utgifter til viltkjøttkontroll; gebyret utgjør kr 75,- per dyr inkludert medgått reise- og overtid.

Avgiften skal innbetales til Mattilsynet. Ved kontrollen skal det fylles ut et skjema for innkreving av avgift.

Vi viser også til vedlegget "Jeger-ABC for viltkjøtt" utarbeidet av Mattilsynet, som gir nyttig informasjon om slaktehygiene og krav til kontrollsted.

Jeg håper viltnemndene kan påta seg oppgaven med å kopiere og distribuere disse blant jaktlagene sammen med den øvrige informasjonen i dette brevet.

Med hilsen

Pia Paulsen
Seksjonssjef

Jeger-ABC for viltkjøtt

Forfatter: Siri Haugsnes

Publisert: 23.11.2005 Sist oppdatert: 15.03.2006

Viltforskriftens formål er å sikre helsemessig trygt viltkjøtt, bedre slaktehygiene og kvaliteten på viltkjøttet, hindre at smittefarlig viltkjøtt bearbeides i godkjente kjøttvirksomheter og legge til rette for at mest mulig av viltkjøttet kan kontrolleres og godkjennes av kjøttkontrollen.

Mange feller

Ved felling av vilt, slaktebehandling og frambud av kjøtt kan kjøttet bli forringet. Skadeskyting og stress av dyret kan gi dårligere kjøttkvalitet. Vomskudd på hjortevilt kan lett forurense kjøttet, slik at det ikke kan godkjennes.

En jeger skal registrere unormal adferd hos viltet eller funn ved slaktet som kan tyde på sykdommer.

Her er de viktigste momentene for jegeren å huske på før jakten:

- Ikke-kontrollert slakt kan bare bearbeides i private kjøkken m.v.
- Alt viltkjøtt til ordinært frambud skal være kontrollert og stemplet «godkjent» av tilsynsveterinær. Omsetning og videre bearbeiding av kjøttet må skje i godkjente bedrifter. Det gjelder også kjøtt som skal returneres direkte til jeger.
- Kjøttet må stamme fra lovlig felt vilt, herunder medregnet trafikkskadd vilt avlivet i samsvar med viltnemndas bestemmelser. Trafikkdrept vilt skal ikke brukes til mat for folk.
- Ved kontroll skal storviltet maksimalt være oppdelt i fire deler, og nyrer, hjerte, lunger, lever og milt skal følge slaktet. Storvilt som må bæres ut av jaktterrenget kan være oppdelt i åtte stykker.
- Slaktet skal ikke renskjæres for skader, blødninger og betente sår som kan ha betydning for kontrollen.

Og her er det jegeren må gjøre etter å ha felt viltet:

- Ta ut bryst- og bukhuleorganer, unntatt nyrene, fortest mulig. Det er spesielt viktig å få ut vom og innvoller raskt, og uten at de stikkes hull på. Det skal hindre tilsøling med tarmbakterier. Lær deg teknikken med å tre en ren plastnose over endetarmen

etter at den er ringet ut.

- Oppbevar organene i nett, striesekk eller papirsekk.
- Hud flås helst av på hengende slakt.
- Ha god hygiene og renslighet ved all håndtering av slaktet.

Jegeren sjøl og hans utstyr er den største potensielle forurensingskilden.

- Hvis du ikke er frisk, overlatt utslakting til andre.
- Begynn med grundig håndvask.
- Kniven må være ren (desinfisert i kokende vann), først ved spretting av skinnet (urent arbeid) og ren igjen idet du starter flåing (rent arbeid) og ved evt. deling av slaktet.
- Nøyaktig flåing hindrer at slaktet tilsøles fra skinnet.
- Sørg for rask nedkjøling, som bedrer kvalitet og holdbarhet. Dette er spesielt viktig når kjøttet skal henge til modning. Sperr gjerne ut kroppshulene for best mulig luftsirkulering. Store okser bør snittes opp i nakkemuskulaturen.
- Ved lufttemperatur over 8° C i døgnmiddel bør kjøttet snarest råd fraktes til kjølerom.

Krav til kontrollsted

For å omsette storviltkjøtt på det innenlandske markedet, må det være kontrollert på et godkjent kontrollsted, slik:

- Kontrollstedet må ligge ved bilvei.
- Slakteskrotten skal være beskyttet mot forurensning fra omgivelsene. Det betyr at slakteskrotten i det minste må henge under tak eller presenning, og at det ikke er spesielle forurensningskilder i nærheten (støv/lukt). Slakteskrotten må heller ikke bli forurenset av skadedyr (fugl o.a.).
- Låver, garasjer o.l. som benyttes til behandling/modning av slaktet skal være rengjort og ryddet for uvedkommende gjenstander, maskiner o.l. som kan forurense med støv eller lukt.
- Mattilsynet krever tilgang på rent vann, flytende såpe og tørkepapir. Minstekravet er vann på kanne eller oppkokt vann.

Mattilsynet oppfordrer flere jaktlag om å gå sammen for å få til et permanent og godt utstyrt kontrollsted for viltkjøttet.