



IDRE SAMEBY

3-DAGARS SEMINARIUM

# SLAKT OCH HANTERING AV REN OCH VILT

**Fördjupa dina kunskaper i slaktteknik, livsmedelshygien och viltvård så blir jakten ännu mer givande.**

Målet med seminariet är att du efter tre intensiva dagar, då vi varvar teori och praktik, ska kunna slakta det nedlagda viltet på ett professionellt sätt. Och på så vis ta vara på det mesta av djuret på det bästa sättet ur livsmedelssynpunkt och med respekt för viltet. Efter de tre seminariedagarna är du också utbildad Viltundersökare enligt Livsmedelsverkets förordning (EG) nr 853/2004.



**SYDSAMISKT KOMPETENSCENTRUM I SLAKTTEKNIKER**

# SEMINARIETS MÅL OCH INNEHÅLL



## Fördjupa dina slaktkunskaper:

Vi på Idre Sameby/Sydsamiskt kompetenscentrum i slakttekniker anordnar seminarium för dig som vill fördjupa dig inom området slaktteknik och livsmedelshygien.

De teoretiska avsnitten varvas med praktiska övningar som äger rum i EU-godkänt kontrollslakteri nr 811 i Höste. I seminariet medverkar erfarna slakt-

ledare, besiktningsveterinärer och miljöinspektörer vilket är en garanti för högsta standard på det du lär dig. Under de tre dagarna får du dessutom reda på hur du hanterar slaktavfallet på rätt sätt och hur du kan organisera ett jaktslakteri. Under seminariedagarna får du även utbildning till Viltundersökare utifrån kursmaterial som är granskat och godkänt av Livsmedelsverket.

## SEMINARIEINNEHÅLL:

Målet med seminariet är att du själv ska kunna genomföra kvalitetshöjande åtgärder kopplade till de aktiviteter som sker då jakt övergår till att bli livsmedelshantering, som exempelvis att utveckla det egna viltslakteriets rutiner.

Vi skräddarsyr seminarieupplägget och fokuserar på de ämnen som just du har mest nytta av att lära mer om.



## Regler som gäller för vistelse i slakterilokal

Genomgång av de krav på hygien som ställs på personer som vistas i slakterilokal.

## Kontrollbesiktning

Genomgång av alla lagar och förordningar som ska följas från avlivning till hantering av kött. Besiktningsveterinär utför kontrollen.

## Kvalitetssystem för slakteri

För varje moment i hela slaktprocessen finns regler hur de ska utföras och av vem. Momenten följer HACCP rutiner.



## Hygien och livsmedelslära

Genomgång av de mikrobiologiska processer som sker i en slaktkropp, vad som påverkar kvalitet, smak och hållbarhet.

## Slakt i praktiken

Ett hantverk. Hela processen, moment för moment, från hämtning av ren till färdigslaktad renkropp. Här uppmärksammas de kritiska punkterna då man bör vara extra noggrann.

## Tillvaratagande av biprodukter

Förr gick nästan inget till spillo men med dagens industrislakt är inte det möjligt. Idre Sameby har dock en nollvision då det gäller att ta hand om slaktavfallet. I detta avsnitt får man också veta hur man tar tillvara skinn och hur en trofé sågas till.

## Jägarperspektiv – då jakt blir livsmedelshantering

Hur man går tillväga för att ordna ett jaktslakteri som uppfyller hygienkraven och på så vis få ut det bästa och mesta av det nedlagda viltet. Hur man bedömer om ett djur är sjukt och hur skottskador i buk eller på andra ställen på djuret hanteras.

# PRAKTISK INFORMATION



”Hela det praktiska upplägget har varit fantastiskt bra. Fantastiska och praktiskt kunniga människor”  
Från utvärdering av seminarium.

## Seminarier vänder sig till

Jägare, skogsvårdare och andra som vill kvalitetssäkra det nedlagda viltet genom att kunna slakta på ett i alla bemärkelser professionellt sätt.

Inköpare och grossister som vill kunna granska och bedöma kvalitet på det kött som upphandlas på ett yrkesmässigt vis för att kunna ställa krav och välja högsta kvalitet.

Elever och lärare på Lantbruksgymnasier som vill kunna undersöka och ta hand om vilt som de kommer att träffa på i sitt arbete.

## Tid

Seminarier anordnas regelbundet under slaktperioden oktober till februari.

Vi kan även skräddarsy seminarier på begäran, optimalt antal deltagare är 10 personer.

## Plats

De praktiska momenten sker i Idre Samebys kontrollslakteri nr 811 i Höste och de teoretiska avsnitten äger rum i lokaler i nära anslutning till slakteriet.

## Diplomering

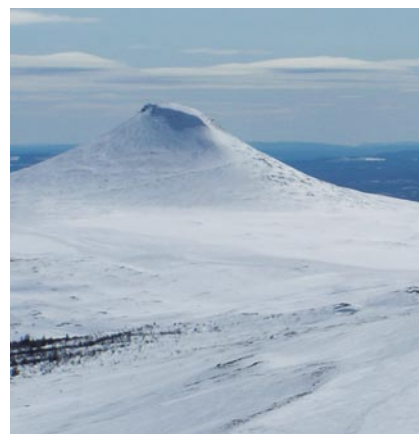
Efter de tre intensiva seminariedagarna då teori varvats med praktik erhåller deltagarna ett diplom. Deltagarna får också ett intyg på genomgången utbildning till Viltundersökare.

## Kost & Logi

Kost och logi ingår i kursavgiften.

## Kontaktinformation

Anneli Jonsson, tel 070 - 650 97 93, [anneli@idresameby.se](mailto:anneli@idresameby.se).



Separat 1-dags utbildning till Viltundersökare kan också anordnas. För information läs på hemsidan: [www.idresameby.se](http://www.idresameby.se)



## IDRE SAMEBY

Idre Sameby har idag sina marker i norra Dalarna och bildar därmed sydgränsen för renskötsel i Sápmi. Idre Sameby bedriver en modern och rationell renskötsel.

Idre Sameby verkar för en ekologisk och ekonomisk bärkraftig rennäring där traditionell samisk kunskap förstärks genom forskning och utvecklingsprojekt.

Basnäringen som är produktion av renprodukter av högsta kvalitet bidrar till en levande glesbygd och skapar arbetstillfällen i Älvdalens kommun.

[www.idresameby.se](http://www.idresameby.se)



**IDRE SAMEBY**

**Kontakt: Information om seminarier, Anneli Jonsson, Tel 070 - 650 97 93, [anneli@idresameby.se](mailto:anneli@idresameby.se),  
Idre Sameby, Box 123, 790 91 Idre, Ordförande Jörgen Jonsson, Tel 0253-270 11, Mobil 070-570 55 56.**



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska socialfonden