



Frå skog til bord med topp kvalitet!

Jon Anders Stavang
dagleg leiar Norsk Hjortesenter



**Kong Harald har
snart bursdag.
Gjett kven som
leverer hovud-
råvara til festen**



Prinsipp for god slakteteknikk

- **God hygiene**
- Avblødning
- Unngå tarm- og vomsøl
- Minimer blodsøl
- Unngå at kjøttet får kontakt med hår, jord, vatn og andre ureiningar i felt
- **Største smittekjelda er jegeren og kniven**



I sekken på jakt

- Rein kniv, brystsag, hyssing (bomull) og talje med tau
- Håndsåpe og tørkepapir
- Eingongshanskar og svamp
- Viltsekk/dynetrekk/flugenett



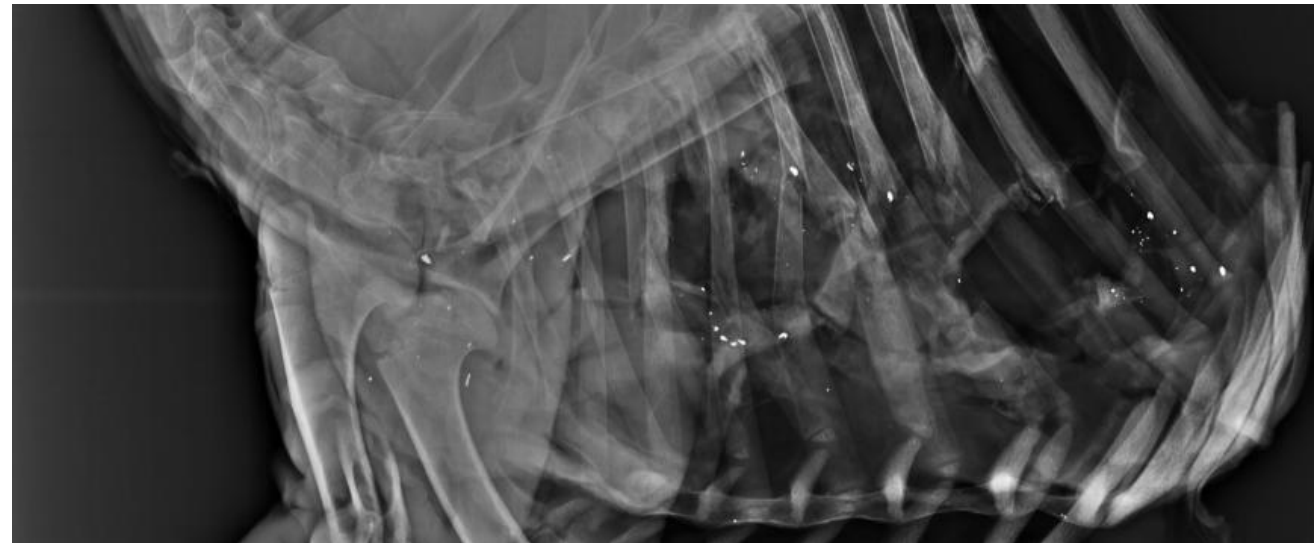
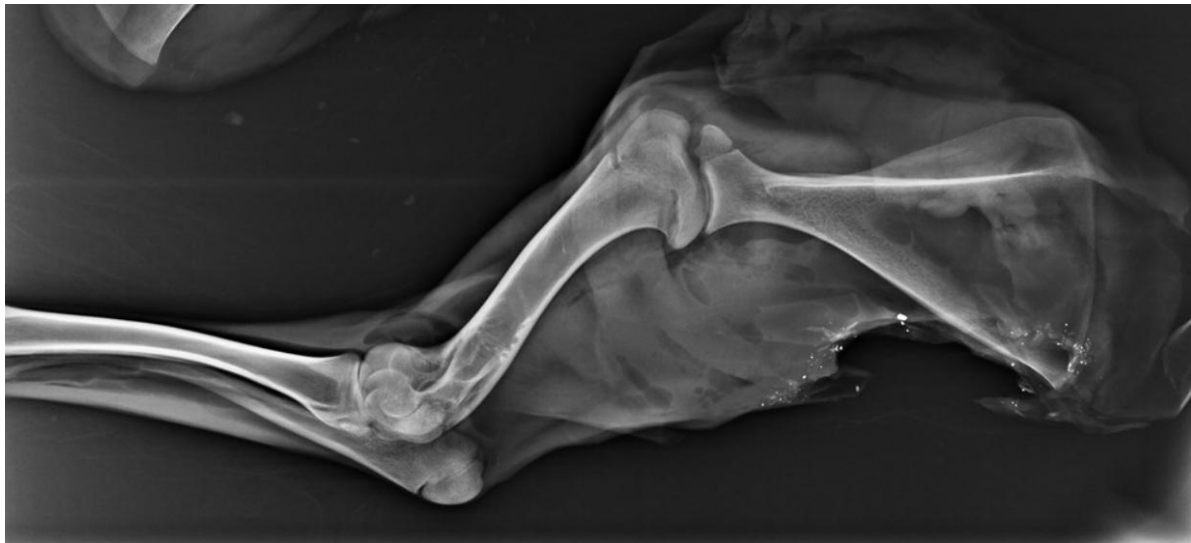
Handtering av viltet etter skotet

- Avstand til veg
- Tid på døgnet, veret: vamt, kaldt, regn
- Størrelse på dyret
- Kor mange som kan bidra
- Korleis kjøtet skal takast vare på (omsetning eller privat bruk?)
- Kan ein henge opp viltet?
- Flå og partere på skinnet?



God kjøthygiene starter med skotplassering

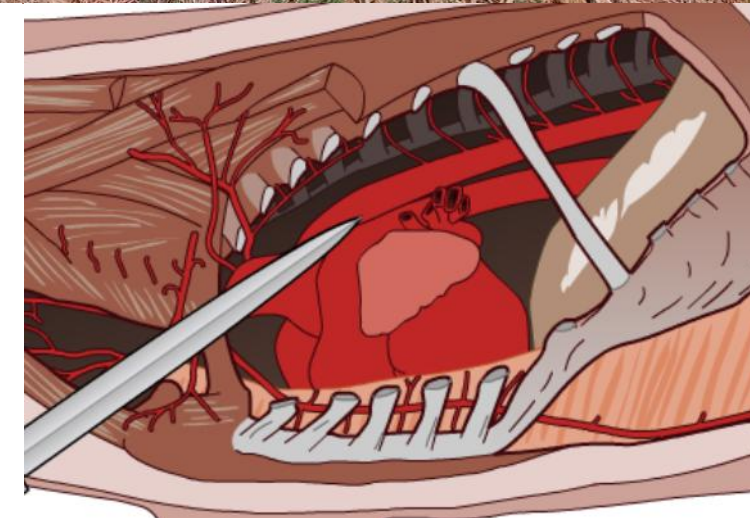
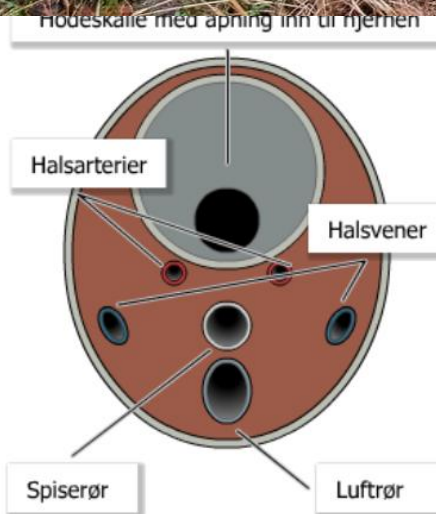
- Skot vinkelrett på bog
 - minske sjanse for vomskot kontra skråskot
 - utbløding bedre enn ved hals-/nakkeskot
- God ammunisjon også viktig!



Röntgenbild av bogar från dovkalv skjuten i bakkant av bog med bondad kula, tagen innan skottrensning. Foto ©: SVA & SJF

Etter skotet – behov for stikking?

- Brystregionen – ikkje behov
- Ryggskot, nakke, avlivingsskot – stikk i brysthola eller skjer over strupen og halsarteriane
- Så snart som mogleg, helst innan eitt minutt, maks 3 minutt



Slakting

- **Utvomming – skal skje innan 2 timar!**
- Hjerter og lunger skal vere ute av brysthola **innan fire timar**. Det same gjeld tjukktarm og urinblære
- Kontrollorgan skal vere med ned frå fjellet dersom kjøtet skal omsettjast og jaktlaget sin feltkontrollør ikkje er med på jakta, eller mattilsynet skal kontrollere dyret
- Skinnet kan med fordel sitte på for å verne mot forureining under transport til slakteri/kjølerom/låve
- **VOMSKOT – slakt så snart som råd!**



Slakteri er best!

- Dyr skote på bø – få det i ein traktor og gjer all slakting i reine og kontrollerte omgjevnadar

Dyr skote i terrenget:

- 1 Vom ut, sy igjen og dra heile slaktet ned med skinn, føter og indre organ
- 2 Vom ut, ber heil/halv ned att
- 3 Vom ut, flå, i viltsekk og ber ned
- 4 Vom ut, flå, grovparter, i viltsekk og ber ned
- 5 Vom ut, flå, bein ut, i viltsekk og ber ned



Jakt og kjøtkvalitet



Jakt og kjøtkvalitet



Jakt og kjøtkvalitet



Slakting – teknikk 1

- Hjorten på rygg, snitt på brystbeinet, få kontakt med vomma, skjer opp skinn og mage i eitt snitt
- Legg hjorten på si høgre side (drøvtyggarar har vomma på venstre side)



EN FRA VOMMA ...



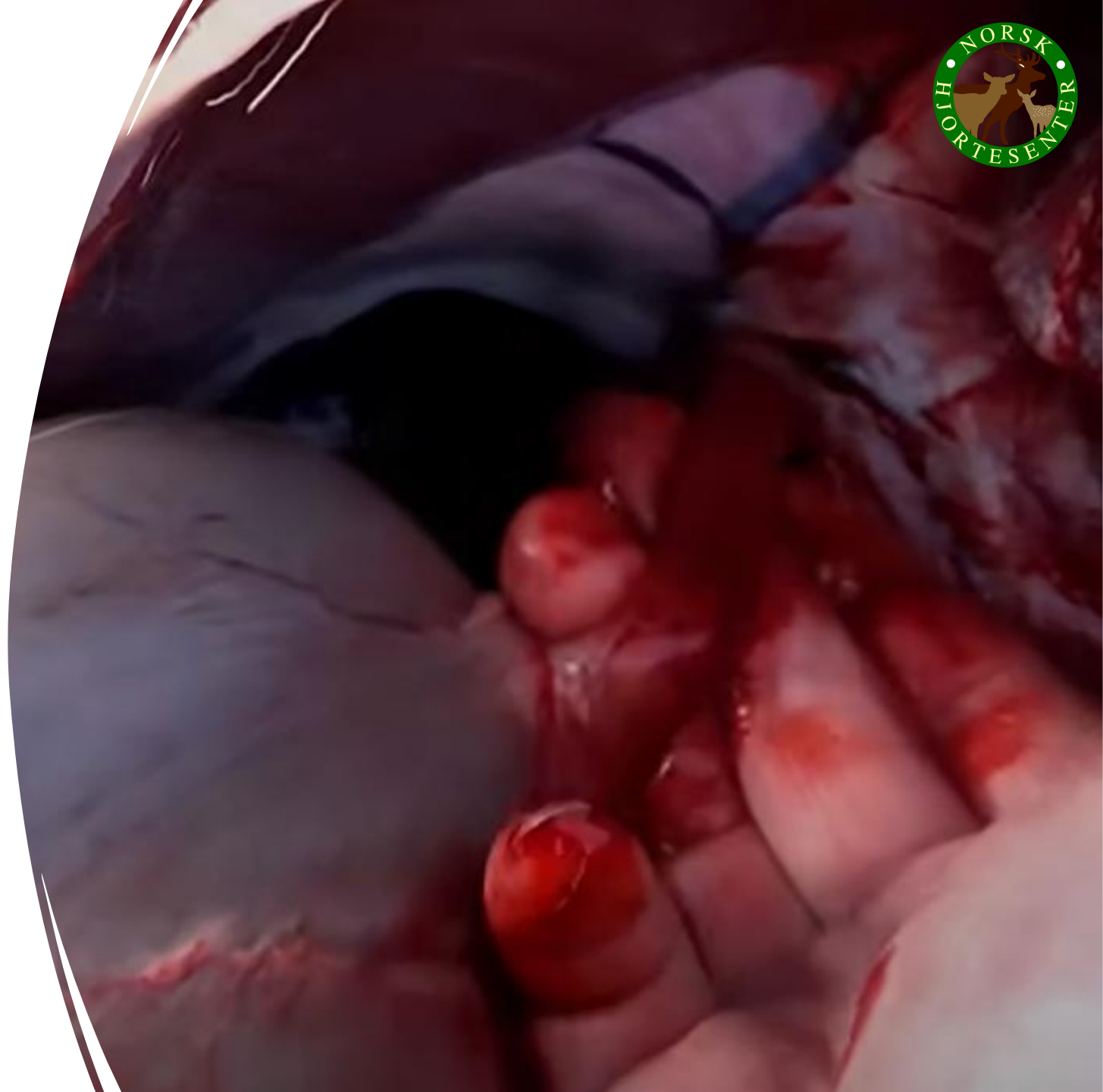
Skrell av milten

- Når du fått hjorten over, la noko halde opp mellomgolvet
- NB: reine nevar når du går inn i bukholder!



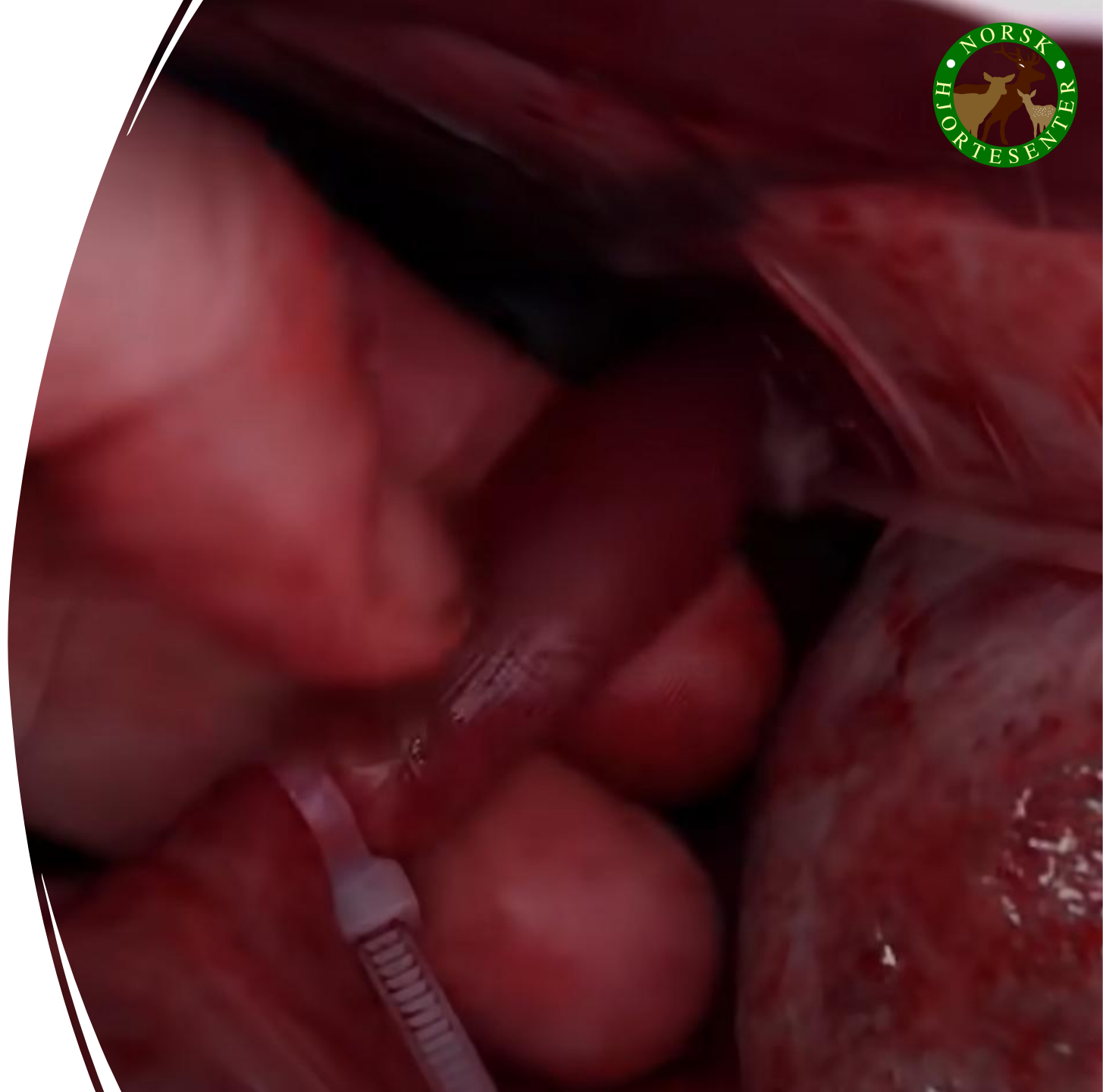
Kontrollert kutting av spiserøret

- Stryp av spiserøret med hyssing av bomull/strips to stadar, kutt midt imellom



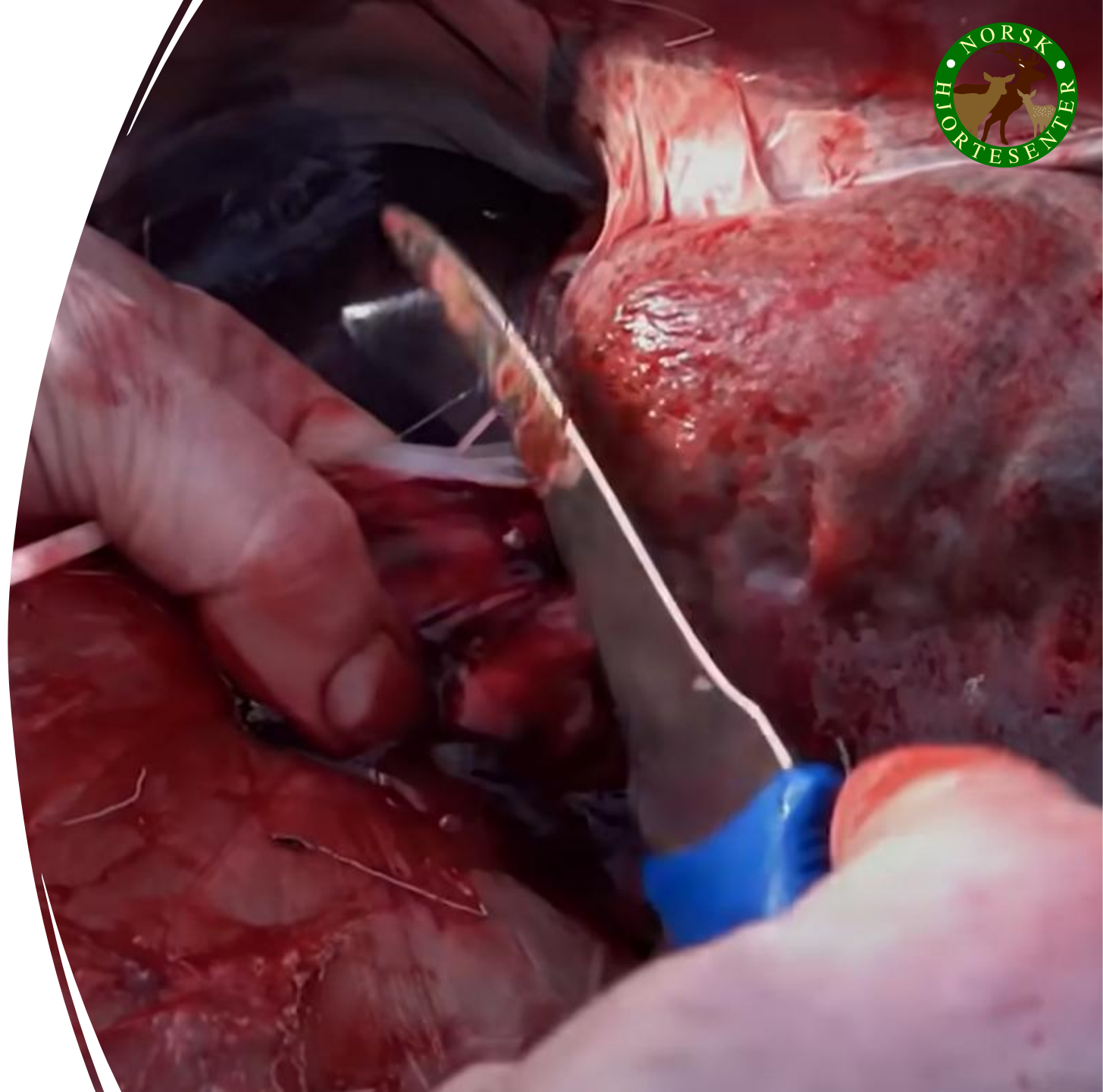
Kapp spiserør

- Avstengt, melka og avstengt ein gong til



Ta ut vomma ved å kutte krøset, beskytt tarmene med neven

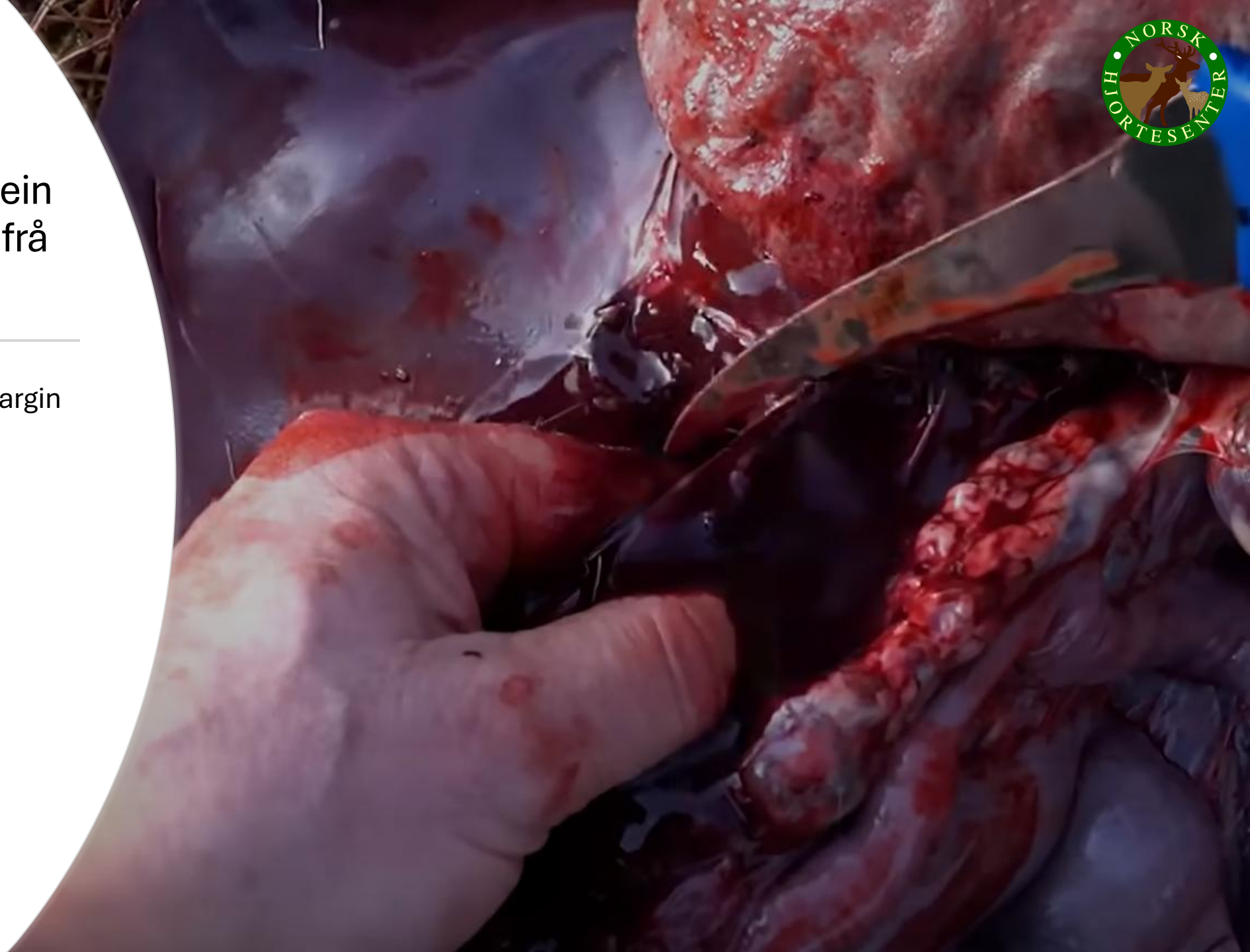
- Nyrene skal vere att i skrotten då dei skal beskytte indrefiletane
- Nyrene er kontrollpliktig organ

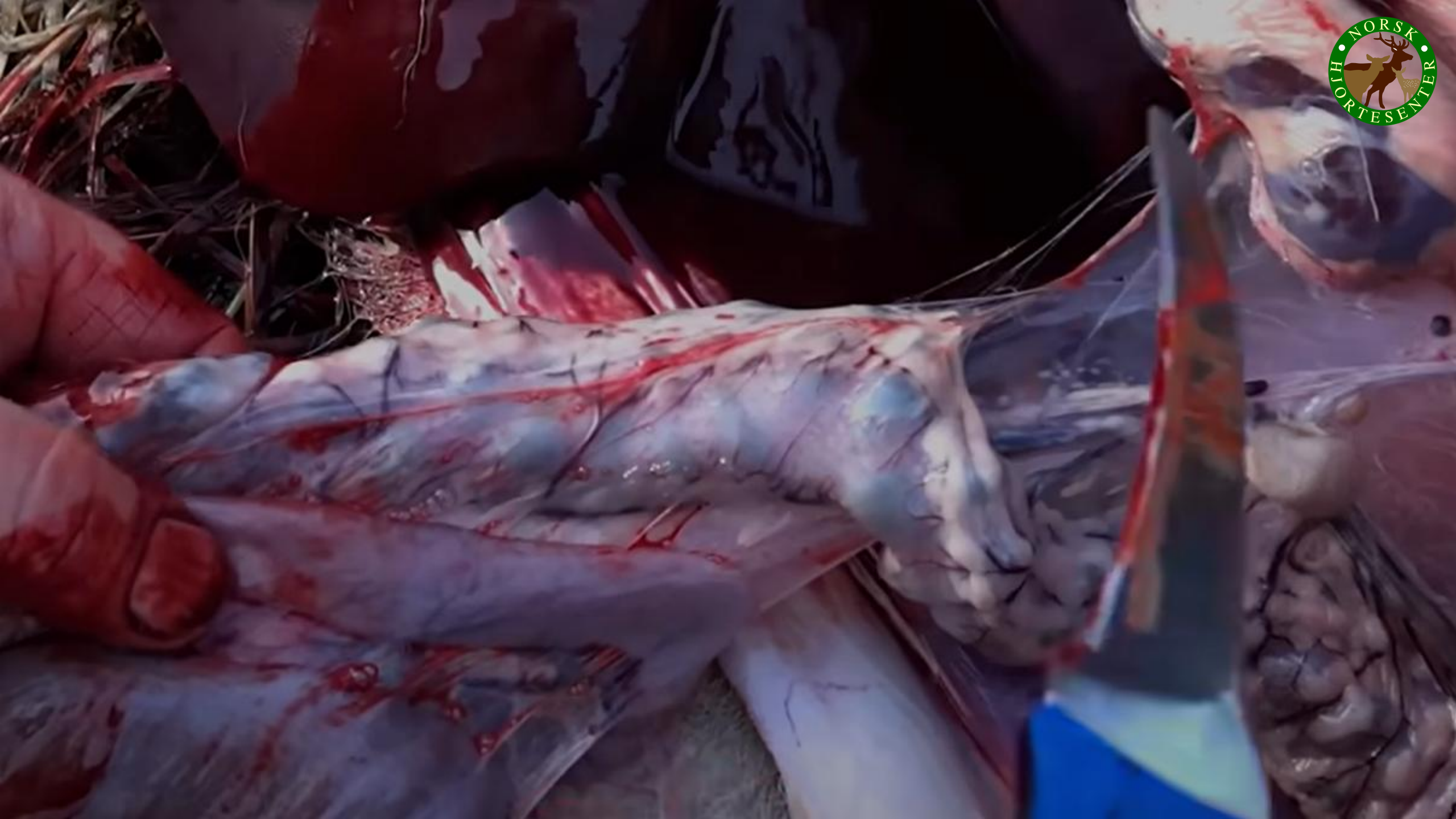




Tarmsystemet løyser ein
ved å skjere det laust frå
levra

- Gjerne nokre centimeter margin
på alle sider





Endetarmen mjølkar ein før kutting

- Lag ein knute på endetarmen eller steng den med ein hyssing
- Avføring skal ikkje kome inn på kjøtet



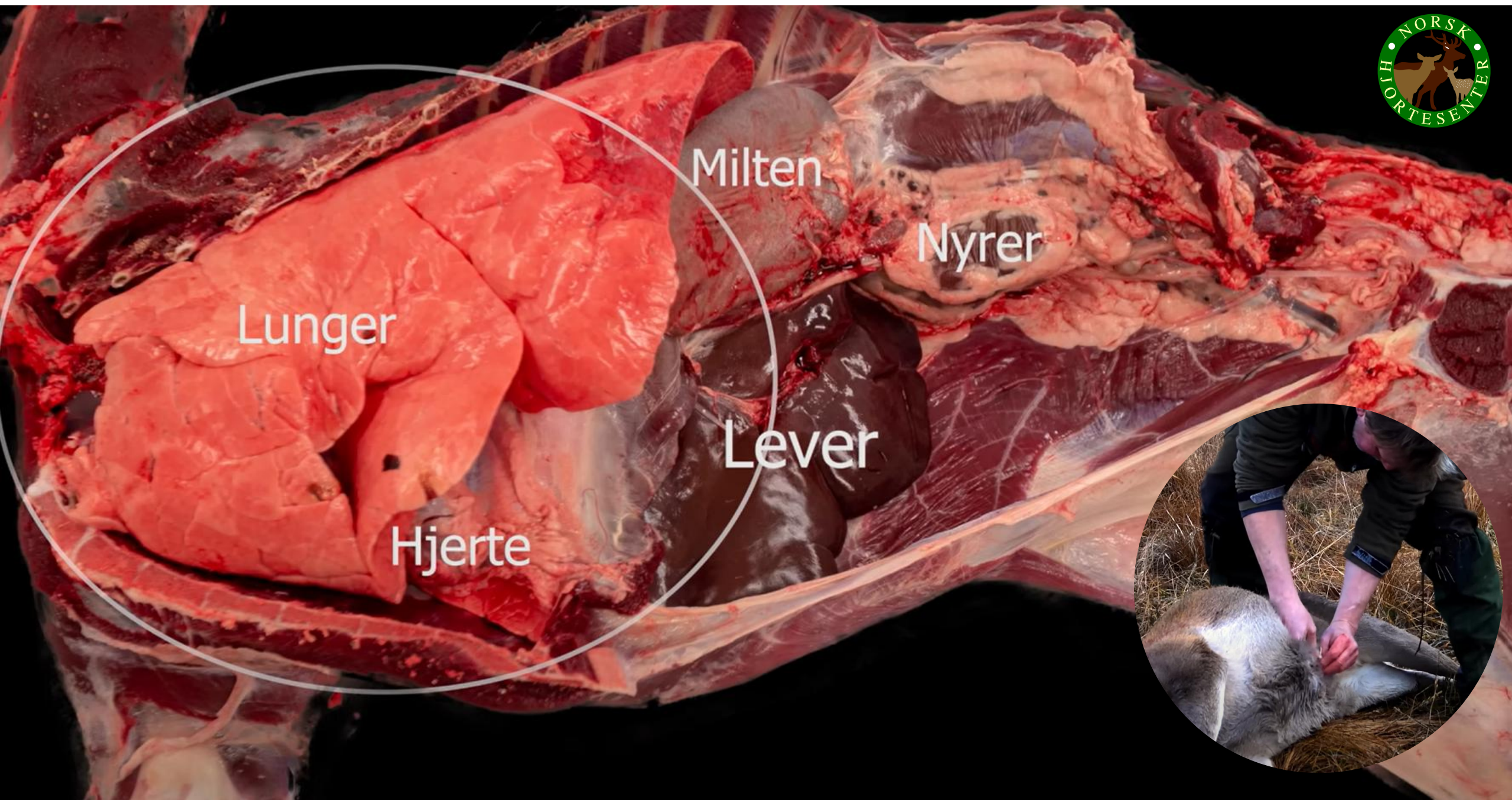
Knute på
endetarmetn til
slutt





Før dragging

- Sy igjen bukopningen for å hindre skit, jord og anna ureining i å kome inn i bukhola



Dyret inne på slakteri/låven

Dyret skal hengast opp og ein
utfører rodding/soting i denne
prosessen



Rodding/soting - hanndyr

- Flå på sida av penis, over testiklane og bak til endetarmsopning.
- Løys penis utan å kutte den og før bak. Denne skal følge endetarmen gjennom bekkenet når ein roddar





Rodding/soting - kolle

- Kolle utan mjølk i juret er uproblematisk, får over og tek vekk juranlegg
- Kolle med mjølk: få forsiktig utan å punktere juret. Mjølk surnar lett og ein må unngå søl. Juret tek ein ut til slutt
- Steikt jur til middag?

Opning av brysthola

- Kutt skinnet bakanfrå og fram i stikkholet, drener ut blodet frå brysthola
- Vask/bytt kniven etter å ha kutta skinnet, skjer deretter i kjøttet
- Opne brysthola med sag
- Set på brystopnar



Ta ut indre organ

- Løys mellomgolvet
- Løys nyrene, få med den store blodåra som går langs ryggen
- Lat tyngdekrafta verke og løys med kniv
- Ta ut spiserør og kutt over strupehovudet – alle organ heng då samla, klar til kontroll
- Har du tilgang på **næringsmiddelgodkjent vatn** kan du reingjere ribbene (varmt vatn)
- Viss ikkje brukar du papir/svamp
- **Heng slaktet med god lufting!**



Temperatur og mørning

- Temperatur: Etter skotet bør slaktet raskast mogleg kjølast ned til 12-14 grader, men ikkje kaldare før full dødsstivleik har skjedd!
- Slaktet bør ikkje kome på kjøll før etter 12 timar
- Flåing kan med fordel utsettast til dagen etter, særleg om det er kaldt i veret og ein ikkje har tilgang på lokale med kontrollert temperatur



Bæring – slakteteknikk 2

- Legg dyret i skrå nedoverbakke/start heising i bakbeina
- Løys endetarm, og urinvegar heilt inn i bekkenet
- Åpne buken
- Åpne brysthola med ei sag, la blodet renne ut av stikkholet
- Løys mellomgolvet



Bæring – slakteteknikk 2

- Dra inn endetarm, urinveg og urinblære



Bæring – slakteteknikk 2

- Dra tarmene framover, kapp krøs og vom, lat nyrene henge att (!)
- Kapp restane av mellomgolvet
- Tarmar, vom og indre organ vil då kome fram og ut av skrotten
- Kapp spiserør og luftrør like framom svelget



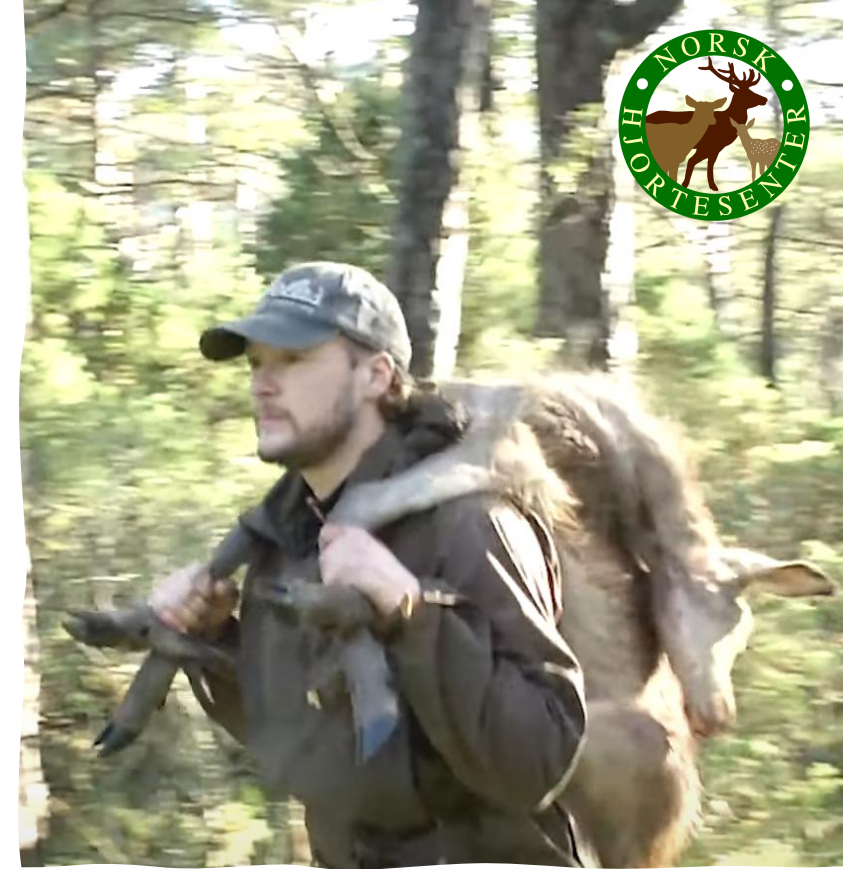
Bæring – slakteteknikk 2

- Skrotten er no tom, rein og med minimalt blodsøl (kan eventuelt tørke litt med papir)



Bæring – slakteteknikk 2

- Behald skinnet på
- Også om du må dele dyret
- Hugs flugenetting i varmt ver

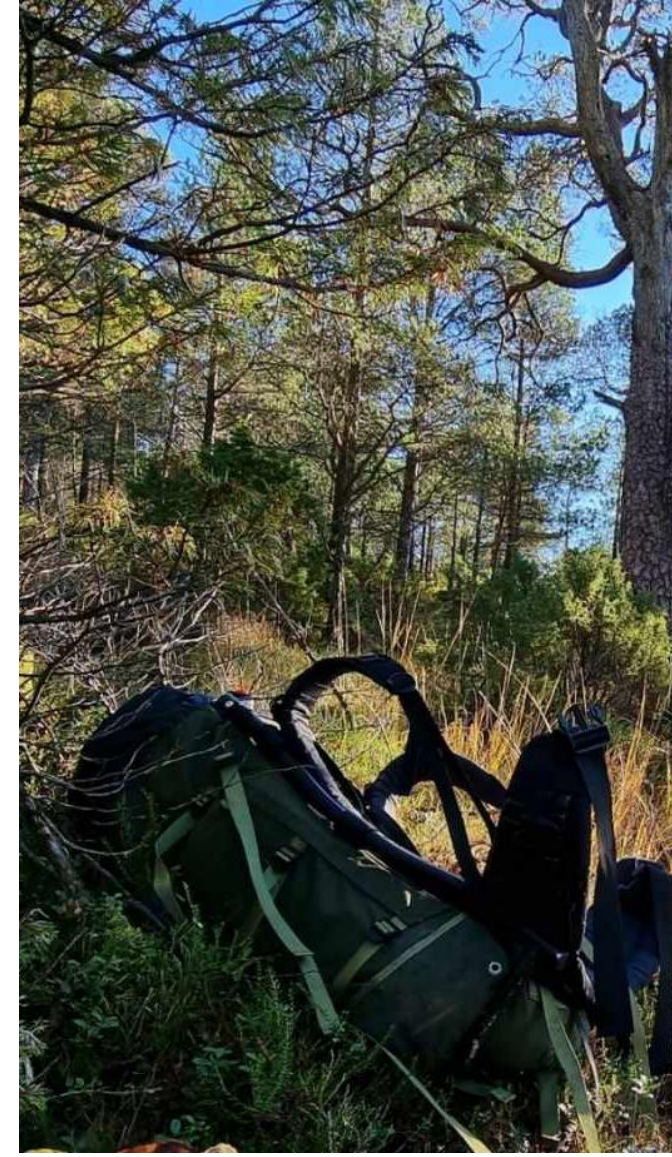


Flåing – reine knivar og gode rutiner

- Har du gjort alt rett fram til no, er det synd å grise til skrotten pga dårleg teknikk
- Ta deg god tid, flå alltid slik at skinnet ikkje rullar tilbake på skrotten
- **Alltid ei rein hand (held kniven) og ei skjeta hand held skinnet**
- Kan flåast framanfrå eller bakanfrå. Minst mogleg bruk av kniv gjev best resultat



Vomming, flåing og partering for bæring – teknikk 3



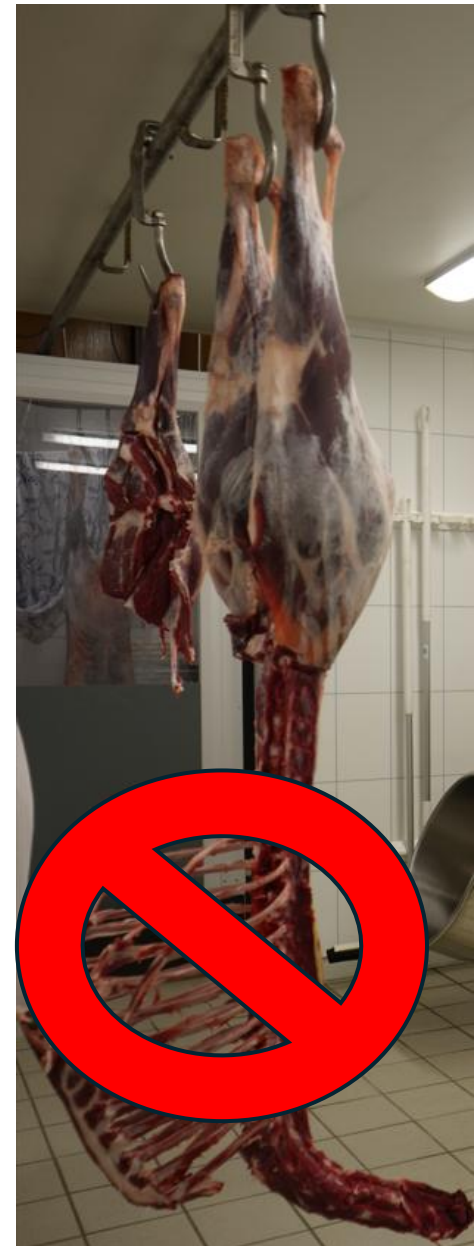


Vomskyting som følge av dårlege skot

- **Vert ikkje godkjent for sal av Mattilsynet eller ein feltkontrollør, skal ikkje ut marknaden!**
- Stort sannsyn får dårleg smak på kjøtet, risikabelt ved høge temperaturar
- Skal ikkje vaskast med med vatn, bakteriane er der og vil spreiaast med vatnet. Tørk
- Ulike scenarie:
 1. Skadeskyting i vomma, lang tid før ein finn dyret – stor risiko for kassering
 2. Skråstilt dyr som dør raskt, men der vomma er punktert

Vomskyting som følge av dårlege skot

- Unngå å spreie bakteriane, avgrens søl mest mogleg
- Skjer godt rundt sårkanalane og fjern hinner som har tarmbakteriar/blod
- Ingen langtidsmørning!
- Vurder å kassere kjøt som har hatt direkte kontakt med mageinnhald
- Rygg, og lår: minimum modning, viktig med låg temperatur og ikkje for høg luftfuktigheit!
- Eventuelt kvernkjøt; ta ut og frys dagen etter. Lukt og vurder kvalitet før kverning



Reglar for omsetning av viltkjøt

- **Jeger:** selje eller gje vekk kjøt til privatperson. Skrotten kan delast i maksimalt 8 delar
- **Feltkontrollør:** selje eller gje vekk kjøt til privatperson. Kan i tillegg selje kjøt til detaljist (butikk/restaurant) som sel direkte til sluttbrukar. Skrotten kan delast i maksimalt 8 delar. Skal kontrollere organ og hovud innan 24 timer etter felling
- Hjort levert til viltbehandlingsanlegg (feltkontrollert eller vedlagt indre organ) kan Mattilsynet godkjenne og påføre ovalt stempel. Dette kjøtet kan omsettjast fritt.
- **Verken jeger eller feltkontrollør har lov å dele oppkjøtet i meir enn 8 delar!!**

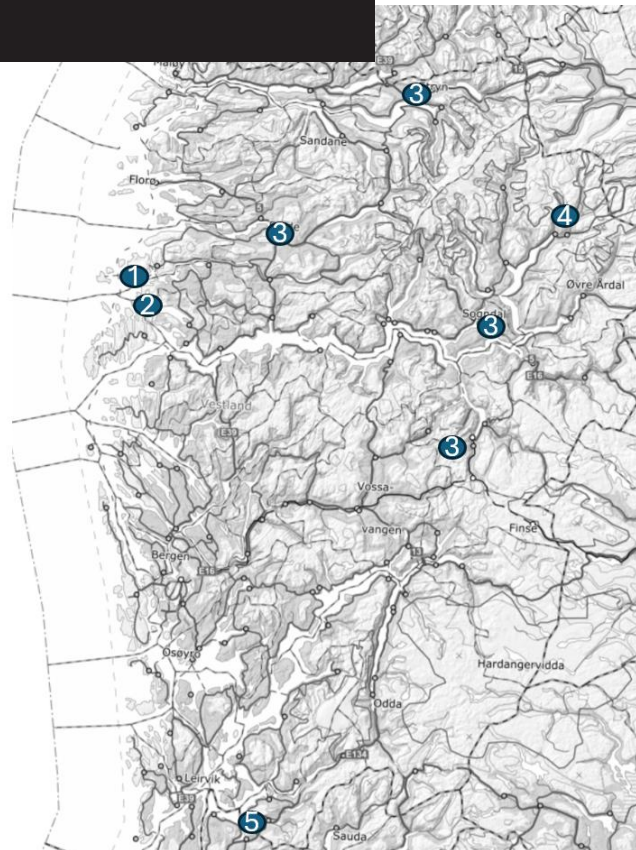


- Har du kjøt til overs frå jakta?
- Hjorteklynga i Vestland har ledig kapasitet og gjev deg kontant betaling for heile skrottar
- Aktørane har ulike krav, ta kontakt direkte om du vil selge, og sjå om du kan levere etter krava

1 Kjell Kristian Carlsen, Askvoll, tlf: 971 21 427

3 Haugen gardsmat V/Odd og Kristine Ohnstad, Flåm, tlf: 915 39 026 / 918 03 942
<https://www.haugengardsmat.no/jegerinfo>

5 Tveit Gardsmat v/Kjell Vidar Øglend, Ølen, tlf: 40 49 62 50





Meir informasjon om slakting og mørning finn du her:

- [Fakta om slaktebehandling og mørning av hjortevilt – Norsk Hjortesenter](#)



Reglar for omsetning av viltkjøt

- [Ein jeger kan selje](#)
- [Viltkjøtt | Mattilsynet](#)
- [Se tabell for mer informasjon om kontrollkrav.pdf](#)

