

◀ **Tilbake til Matportalen.no**

Slik skriver du ut: Åpne fil-menyen og velg

Skriv ut

Behandling av viltkjøtt

Forfatter: Mattilsynet

Publisert: 28.08.2007

Sist oppdatert: 28.08.2007 - 08:41:37



Ved felling av vilt og ved slakting, behandling og transport kan kjøttet lett forringes. Det er derfor viktig at jegeren har utstyr og kunnskap til å ta vare på kjøttet, slik at man unngår bederving eller forurensning.

Regelverket på området er beregnet på de som selger kjøttet, mens hygienerådene er like aktuelle for de som skal spise det selv.

Viltforskriften

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 kjøtt-kvalitet. 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.

De viktigste momentene for jegeren å huske på før jakta:

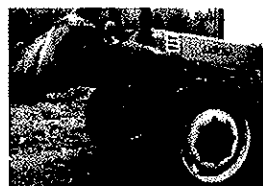
- Ikke-kontrollert slakt kan bare bearbeides i private kjøkken o.l.
- Alt viltkjøtt til ordinært frambud skal være kontrollert og stemplet «godkjent» av tilsynsveterinær. Omsetning og videre bearbeiding av kjøttet må skje i godkjente bedrifter. Det gjelder også kjøtt som skal returneres direkte til jeger.
- 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, sår m.m. som kan ha betydning for kontrollen før ETTER at kontrollen er gjennomført.

Dette må jegeren gjøre etter å ha felt viltet:

- Ta ut bryst- og bukholeorganer, unntatt nyrene, fortst 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 plastpose 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 forurensningskilden.

- 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.



(Foto: SNT)



(Foto: SNT)

Rask nedkjøling gir bedre kvalitet og økt holdbarhet på kjøttet. 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 rådd er fraktes til kjølerom.

Les også saken [God hygiene gir godt elgkjøtt](#)

Les mer om [Kontrollpliktig viltkjøtt](#) på mattilsynet.no.

Kontaktperson i Mattilsynet:

Seniorrådgiver Rolf Haugland, tlf.: 51 68 43 44

Forfatter:

Mattilsynet »

Omtalt av:

Kontroll av viltkjøtt hindrer smittespredning »

◀ [Tilbake til Matportalen.no](#)

Slik skriver du ut: Åpne fil-menyen og velg

Skriv ut

God hygiene gir godt elgkjøtt

Forfatter: Mattilsynet

Publisert: 25.09.2005

Sist oppdatert: 28.08.2007 - 14:29:42



(Foto: SNT)

25. september starter elgjakten mange steder i landet. I løpet av jaktperioden vil 35. - 40.000 dyr forhåpentligvis ende opp som delikatesser på middagsbordet. Hvor delikat og godt kjøttet blir avhenger blant annet av hvor elgen blir truffet av skuddet, håndtering av slaktet, transport- og lagringsforhold.

Forhold under selve jakten og behandling av slaktet kan forringe kjøttets kvalitet. Elgen skytes og slaktes gjerne under relativt primitive forhold og det er derfor meget viktig at jegerne er nøyaktige, har riktig redskap og ikke minst kunnskap om å behandle slaktet.

Hygiene og renslighet

Faren for å bakteriesmitte til elgkjøttet er tilstede fra selve skuddet og gjennom hele håndteringskjeden. Det er derfor meget viktig at jegere er nøye med renslighet og hygiene under alle ledd i prosessen.

De tre viktigste bakteriekildene som vil ha konsekvens for kjøttkvaliteten kommer fra:

1. Jegeren selv, hender, klær og redskap.
2. Innhold fra dyrets mage- og tarm.
3. Dyrets hud og pels.

Jegere som har sår på hender, armer eller er forkjølet m.m bør overlate håndteringen av elgslaktet til andre. Dersom det ikke kan unngås, bør vedkommende bruke hansker, noe som for øvrig er å anbefale for alle som skal håndtere slakt.

Det er nødvendig å ha tilgang til rent kaldt og varmt vann ved slakting. Såpe og håndkle er selvsagt.

- Start hver arbeidsoppgave i slakteprosessen med grundig håndvask.
- Kniver og redskap du skal bruke skal være godt rengjort og deretter desinfisert (i kokende vann). Redskapene skal også rengjøres godt under arbeidets gang.
- Ved flåing er det spesielt viktig å desinfisere kniver og redskap slik at bakterier og skitt fra hud og pels ikke overføres til kjøttet.

Skuddet

Skadeskyting og stress kan gi dårligere kjøttkvalitet, og vomskudd vil øke risikoen for å forurense kjøttet. Ufullstendig avblødning vil medføre at kjøttets holdbarhet forkortes vesentlig.

Rett plassering av skuddet er i fremre del av brysthulen. Treffer jegeren riktig, skades hjertet, lunger og store blodkar, som gjør at dyret raskt forblør. Avblødningen skjer da til brysthulen og det har da ingen betydning om man "stikker" dyret eller lar det være.

Hode eller halsskudd bør unngås, men skjer det, må dyret raskt "stikkes" slik at blodet får renne av. Ved nakke eller ryggskudd kan dyret være ved bevissthet. Jegeren skal da skyte dyret i hodet før det "stikkes".

"Stikking" skal skje ved at kniven stikkes i halsgropen. Slik rammes (perforeres) de store blodårene som leder frem til hjertet og blodet kan renne av.

Ved vomskudd (bukhulen) eller skudd i andre deler av dyret som ikke medfører umiddelbar død, kan elgen gå lange strekninger før den endelig faller. I tillegg til lidelsene dyret blir påført, kan skadene på kjøttet bli omfattende fordi mage og tarminnhold vil forurense hele bukhulen. Det er da viktig å være meget nøye ved uttaging og rengjøring av bukhulen for å hindre bakterieoppblomstring i slaktekroppen. Dersom elgen ikke umiddelbart felles av et vomskudd, er det stor sannsynlighet for at tarmbakterier kommer inn i kroppen via skuddhull og blodkar. Kjøtt fra elger som er skadeskutt i vommen og som først felles på et senere tidspunkt bør ikke brukes som menneskeføde.



Jegerne selv og utstyret de bruker er den største potensielle forurensingskilden for elgkjøtt. (Foto: SNT)

Utvomming

Rask slakt av den felte elgen er av avgjørende betydning for kjøttkvaliteten. Det beste er om elgen raskt kan transporteres til et godkjent viltslakteri, eller en plass den kan slaktes under gode hygieniske forhold. Uttaking av vommen og brystorganer bør gjøres innen en time etter at elgen er felt, og må derfor ofte gjøres der elgen felles.

Vommingen er teknisk vanskelig og det er derfor viktig å ta seg god tid, jobbe metodisk og å være svært nøye. Pass på at du ikke stikker hull på organene når du tar dem ut. Er elgen skadeskutt i bukhulen må vomming skje umiddelbart for å hindre at tarmbakterier går ut i kjøttet.

Vær forsiktig med vann

Fuktighet er en forutsetning for at bakterier skal leve og formere seg. Generelt bør man derfor være svært forsiktig med å bruke vann for å rengjøre dyrekroppen. Dersom slaktekroppen blir skitten på utsiden skal man IKKE spyle huden med vann. Da bidrar man isteden til at bakterier spres og trenger inn i huden/kjøttet. Skjær bort huden der den er forurenset. Bryst- og bukhinne er relativt ugjennomtrengelig, så en forsiktig rengjøring av bryst og bukhulen med vann kan være bra.

Rensing av skuddskader

Skuddets inngangs- og utgangssted vil alltid bli forurenset i en viss grad fordi smuss og bakterier hud og pelsrester føres inn, og spres i dyret med kulen. I tillegg oppstår det gjerne blødninger i forbindelse med skuddsåret som bidrar til å spre forurensingen ytterligere.

Skjær bort levret blod og kjøtt med skuddskader med god margin. Det er også viktig at det er fri lufttilgang på de skuddskadede stedene slik at kjøttet her blir så tørt som mulig.

Nedkjøling

Sen nedkjøling av slaktet vil øke risikoen for uønsket bakterieoppblomstring i kjøttet. De indre organer utgjør et stort varmereservoar, så rask vomming og fri luftsirkulasjon i buk og brysthule er derfor viktig for slaktet skal bli avkjølt raskest mulig. Den varmeisolerende pelsen får som regel sitte på til dyret er fraktet til en bedre egnet slakteplass eller slakteri.

Rask nedkjøling gir bedre kvalitet og lengre holdbarhet på kjøttet, så elgslaktet bør snarest mulig fraktes til et egnet oppbevaringssted som er kjølig.

Ved temperaturer under pluss åtte grader er det lite sannsynlig at bakterier som kan fremkalle sykdom hos mennesker klarer å formere seg. Ved dypfrysing opphører bakterieveksten helt, men det er viktig å merke seg at bakteriene ikke dør ved nedfrysing. Finnes bakteriene i kjøttet kan de blomstre opp når kjøttet tines.



(Foto: SNT)

Transport

Uavhengig av hvilken transportmiddel som velges for å frakte elgen ut av skogen, er det viktig at jegerne er oppmerksom på at elgkroppen ikke må komme i kontakt med omgivelser som kan forurense kjøttet. Det er ikke lurt å frakte flere elgkropper tett sammen eller oppå hverandre, fordi det hindrer nedkjølingsprosessen.

Mørning og oppbevaring

For å få mørt og godt kjøtt er det viktig at kjøttet får henge en viss tid for å gjennomgå en modningsprosess. Hvor lenge kjøttet kan henge vil til en viss grad avhenge av hvordan dyret ble felt og hvor hygienisk håndteringen har vært (ref. vomskudd, bakteriefremvekst). Kjøttet skal alltid henges luftig, og det er ønskelig å få en fin tørr hinne utenpå slaktet.

Anbefalte hengetider avhenger av temperaturen:

1 - 5 grader - to uker
5 - 10 grader - én uke
Over 10 grader - ett til to døgn

Mildt og fuktig vær er ugunstig for modningsprosessen, så da må man følge nøye med slaktet. Slike forhold øker også risikoen for å få spyfluer og andre uønskede insekter på slaktet. Bruker du en "viltpose", en finmasket stoffpose rundt slaktet unngår du problemet med innsektangrep.

Hos elgen lagres kroppsfettet i stor grad i "depoter" utenfor de store muskelgruppene, og ikke isprengt i muskulaturen som i tamme dyr. Lavt fettinnhold reduserer risikoen for harskning og gjør at elgkjøtt tåler å lagres/fryses i lang tid.

Det vil skje en viss mørning av elgkjøttet under frysetiden. Dette skjer kun med kjøtt fra ville dyr fordi celleveggene noe tynnere enn hos tamme dyr, og kan sprenge av iskrystallene.

Kilde: Livsmedelsverket i Sverige.

Se også sakene:

Behandling av viltkjøtt

og

Gravide bør ikke behandle slakt fra hjortevilt

For mer informasjon om krav til kjøttkontroll se **Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av viltkjøtt**

Kontaktperson:

Presse: Rolf Haugland, Mattilsynet Nasjonalt senter for dyr og animalsk mat, Sandnes. Telefon: 51 68 43 44

Andre henvendelser rettes til Mattilsynets distriktskontor på **telefon: 06040**

Forfatter:

Mattilsynet »

Omtalt av:

Kontroll av viltkjøtt hindrer smittespredning »

Mye kadmium i innmat hos elg og rype »