



**Erfarenheter, noteringar
och
förbättringsförslag
efter deltagande i Svenska Jägareförbundets kurs:**

**Kötthantering
Lima 2006-02-18**

**Förslag till styrelsen
för
Knulens Jaktlag**

**Kursdeltagare och förslagsställare:
S-O Matsson
B Hållbus**

Erfarenheter och noteringar:

Undertecknade som fick möjligheten att delta i kursen Kötthantering kunde konstatera att Knulens Jaktlag har kommit långt när det gäller hantering av älgkött.

Vi lägger nedan sex (6) förslag till styrelsen. Vi är övertygade om att ett genomförande vill ytterligare förbättra kvaliteten på vår hantering.

Kursens tidsåtgång var ca 4 timmar och kostnaden 250:- togs av Malungs Västra.

Vi vill ta tillfället i akt att ge jaktledningen beröm för att ta initiativet att upplåta platser för intresserade lagmedlemmar.

Låt detta bli ett permanent inslag i Knulens Jaktlags ordinarie verksamhet. Budgetera ett belopp varje år för deltagande i kurser. Kurser som inte bara avser jaktledarna.

Även vi två hyggligt erfarna... (i alla fall en)... fick en hel del uppslag med hem.

Framförallt som sades ovan, vi fick kvitto på att vi ligger bra till, inte minst med tillgången till vårt nya slakthus.

Om fler ges tillfälle att gå kurs, oavsett jakt-ämne, kommer de alltid att snappa upp något som är bra för oss; Knulens Jaktlag.

Även om vi för det mesta vet bäst.....!

Nåväl!

Kursen var teoretisk och viktiga inslag var:

- Skottets placering
- Hygien
- Tillvaratagande i Skogen
- Flåning
- Hängning
- Styckning

Nedan kommer några förslag som vi rekommenderar styrelsen att genomdriva inför årets jakt.

Några små steg som förbättrar kvaliteten på kötthanteringen

Vi vill också att detta dokument publiceras på vår nya hemsida. Kan kanske sporra andra att komma med kreativa förslag!

Kötthantering i Knulens Jaktlag – sex förbättringsförslag:

- 1. I Knulens Jaktlag har vi minst två knivar med ut till skogen; en av dem används enbart för urtagning.**
- 2. I Knulens Jaktlag har vi med oss plasthandskar och handservetter i ryggsäcken; att användas vid urtagningen. Urtagning ska göras tidigt – max en timme efter skott – men först efter jaktledarens tillstånd.**
- 3. I slakthuset skärmar vi, med presenning, av utrymmet där vi hänger de flådda älgarna.**
- 4. Vi fortsätter använda vatten enbart inuti varma kroppar. Vi börjar använda ättiksprit och gasol för ytterligare kvalitetshöjning på förorenade kroppsytor. Bara på utsidan! Ej innuti.**
- 5. Vi undviker sk. bogluftning. Det släpper bara in bakterier i kroppen. Intakt, helst hel älg, är att föredraga. I Knulens Jaktlag delar vi älgen i halvor innan hängning. Buklisten skärs bort innan särsågning. Låt bli att skära i skottskador. Öppna skadeytor – torka med gasol. Våmskott; skär bort först och spola sedan!**
- 6. I slakthuset använder vi plasthandskar och förkläden. När vi styckar rengör vi kniven ofta och använder dränerade knivslidor för bästa hygien. Efter slakt o styckning; de rena knivarna fästs på avsedda magnetlister.**



Avslutningsvis vill vi säga att vi direkt avråder från att installera kylaggregat.

Hygien är det primära i all kötthantering. Temperatur är sekundärt.

Idealisk avsvälningstemperatur är + 12 grader. Sedan kan köttet hänga i + 3 – + 6 grader. Djur kan tidigast hängas in i kyl, efter ett dygn.

Jägare med sår, trasiga nagelband, förkylning eller herpes eller liknande, är förbjudna att hantera jaktlagets älgkött.

Malung och Karlstad i Mars 2006.

Sven-Olof Matsson

Bengt Hållbus