

Dullum Slakteri

Mattilsynets retningslinjer sier at slakt med tegn til tarm/vomsøl/vomskudd skal kasseres og at det ikke er muligheten for retur til jaktlag for slike. Kontroll med dette må vi derfor praktisere ved mottak men vi kan ikke garantere at vårt skjønn er det samme som Mattilsynet vil utvise. Vi presiserer at dette også gjelder for skittperler i bekken/bukhule.

Hovedregel for prøvetaking CWD er at alt hjortevilt over 2 år som skal leveres til godkjent viltbehandlingsanlegg (slik vi er) skal prøvetas uavhengig av de lokale prøveregimene. På grunn av hodeinnsamling/prøvetaking må elgen leveres GFK-godkjent og helt uten røde organ. Prøveuttak i forhold til CWD er jegers ansvar og må være utført før dere kommer til oss, TA med prøven inn til oss så forestår vi innsendingen for raskest mulig prøvesvar (vi kan ikke levere slakteavfallet før alle prøvesvar foreligger).

Vi må ha kontroll på at prøven sendes inn raskt. Prøvens ID må medfølge inn til oss og prøven må fysisk sendes umiddelbart til analyse.

Vi har definerte perioder hvor vi har mottak av elg for flåing og utenom disse periodene må jaktlaget få selv og levere ferdig flådd elg i etterkant. Se tabell.

Prisene er for ferdig flådd elg, pr kg innveid skrott godkjent for konsum av Mattilsynet.

Vektgrenser kg	u/60,0 kg	60,1-100,0	100,1-170,0	fra 170,1
Pris inkl mva	50,-	Kr 80,-	Kr 85,-	Kr 87,-

- Oppgjør skrives samlet etter elgjakta med utbetaling i løpet av første del av november.
- På disse prisene kommer det ett trekk på kr 8,- pr kg for flåing.
- Jaktlaget er selv ansvarlig for å levere korrekt oppgjørsinformasjon til oss, ved mangelfull informasjon blir oppgjøret «hengende» hos oss til det er klarert.

Trekk:

- Det gjøres trekk for skudd- og slepeskader utover det normerte.
- Det trekkes kr 170,- pr slakt for Mattilsynets gebyr for kontroll.
- Mattilsynet pålegger at vi rensker hele kulebanen 10 cm på begge sider før innveing for å fjerne fragmenter av blyprosjektil.
- Ved ph-verdi over 5,8 tilbys jaktlaget å ta viltet tilbake mot at det betales for slaktingen.

Leveringsrutiner elg for flåing:

- Elgfall varsles fortrinnsvis med SMS til mobil 969 04 874 så tidlig som mulig. Angi antall og forventet ankomst til slakteriet.
- Elg for flåing **skal** leveres på fellingsdag, utvommet, og uten røde organer.
- Fjern endetarm fra bekken og hindre at det er skittperler inne i skrotten.
- CWD-prøve må være tatt ut og prøveidentitet må medfølge slaktet.
- Eksponer minst mulig overflate med kjøtt (ikke sag opp bryst og bekken). Dekk til nakkestuss etter hodeavtak med næringsmiddelgodkjent emballasje.
- Vi tar ikke imot elg som har eller har hatt vomsøl/tegn til vomsøl i bukchulen. Er du usikker få selv og lever slaktet ferdig flådd om det tilfredsstillende kravene.
- Åpningsdager og klokkeslett for innlevering til flåing:

Vilkår for levering av elg 2022

Fra dato	Til dato	Åpner	Levering innen
25/9	27/9	17.30	20.00
28/9	2/10	18.30	20.00
8/10	9/10	19.00	20.00
15/10	16/10	19.00	20.00
22/10	23/10	19.00	20.00

Leveringsrutiner ferdig flådd elg:

- Flådd elg leveres kun etter avtale, på dagtid kontakt **46 84 61 80**, det er ikke mulig å levere uten avtale på forhånd.
- Flådd elg skal leveres til oss innen 3 døgn fra felling.
- Du må sørge for at temperatur i slaktet (måles i låret) er under 7 grader innen 36 timer, enten ved å ha egen kjøling eller komme raskere til oss enn maks tiden på 3 døgn.
- Har du ikke kjøling vil derfor utetemperaturen avgjøre når du må levere innen 3 døgnfristen.
- Slaktet skal henge skjermet fra fugl/innsekt og frost om det henger i friluft.
- Slaktet skal være klyvd på langs og ryggmarg være fjernet.
- Hver halvpart deles slik at det er 4 ribbein igjen på bakparten.
- Nyretalg og øvrig talg skal være fjernet fra bukhule og bekken.
- Hale, mellomgulv, halskjøtt (på undersiden nakke) og spiserørsrester fjernes i sin helhet.
- Kjøtt i hele kulebanen inkl kuleinngang/utgang skal fjernes med 10 cm på hver side når det er brukt blyholdig ammunisjon.
- Ved skuddsår i bog skal bogen åpnes og alle bloduttredelser og beinsplinter fjernes.
- Slaktet skal håndteres hygienisk og overflaten skal være fri for hår og annen forurensing, kjøtt må fjernes i den utstrekning dette krever.
- Emballer slaktet med næringsmiddelgodkjent plast for enkel hygienisk håndtering ved lasting/lossing.
- Legg slaktet i bil/henger slik at bakbein/hase er nærmest rampa for enkel oppkroking hos oss.
- CWD-prøve må være tatt ut og prøveidentitet må medfølge slaktet.
- Generelt vær påpasselig med slaktehygiene, trimming, nedkjøling og hygienisk transport, vi forbeholder oss retten til å avvise alle slakt som ikke er håndtert hygienisk godt nok.
- Trim bort selv så kan du beholde kjøttet, må vi trimme kasseres det. Eksempelvis behold bog med store skuddskader selv.

Ved innlevering skrives en mottaksseddel hvor hver elg får ett individnummer.

Dette nummeret finner dere igjen på www.dullum.no med tilhørende vekt noen dager etter slakting.

Dullum Slakteri

Følg oss på facebook, der kommer det løpende informasjon gjennom jakta.

Dullum Slakteri AS, Industriveien 10, 7502 Stjørdal
Kontakttelefon 969 04 874, post@dullum.no