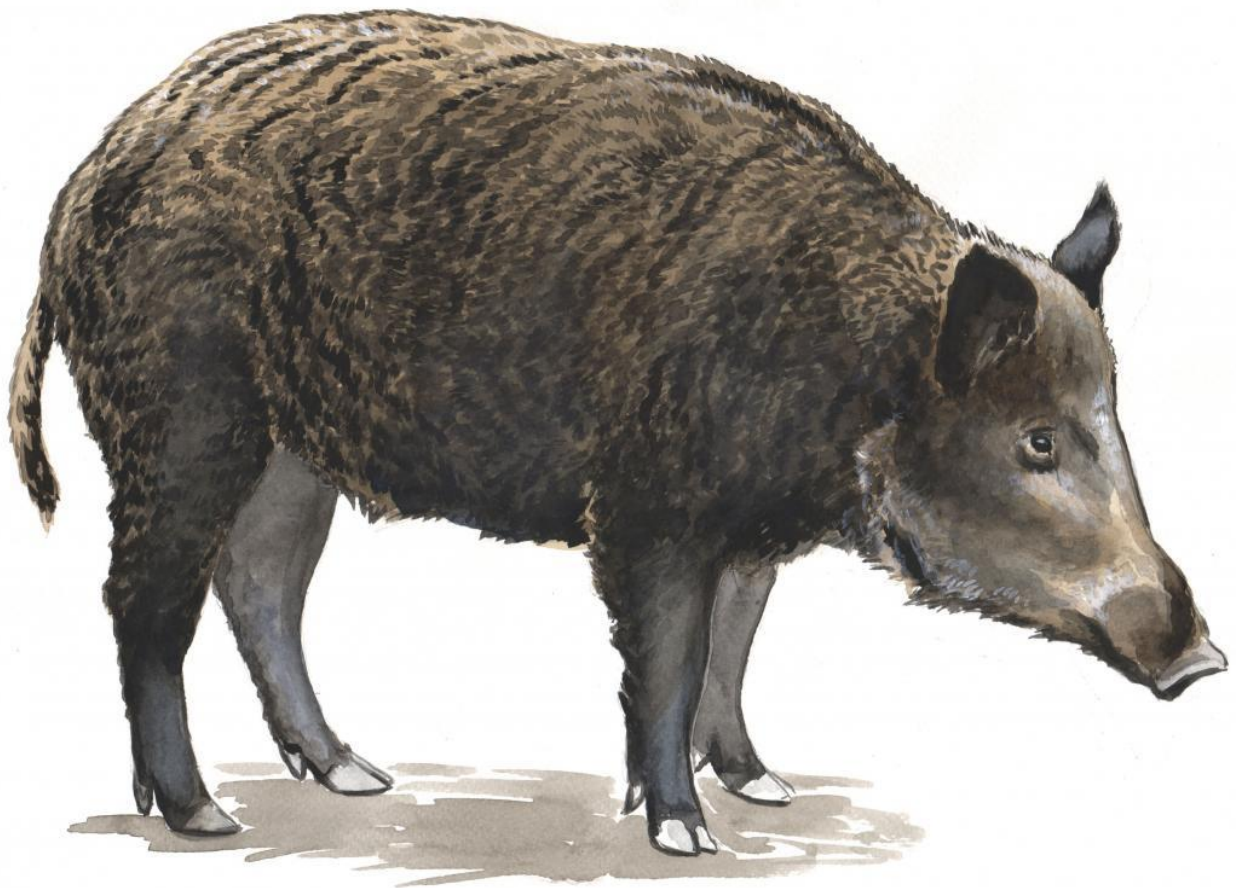


# Metsästäjien terveyst- ja hygieniakoulutus Satakunta, Pori / Kullaa metsäoppilaitos

10.-11.8.2018



*Koulutuksessa käydään läpi myös ajankohtaiseen afrikkalaiseen sikaruttoon liittyviä asioita.*

## **Tietoa Metsästäjien terveyst- ja hygieniakoulutuksesta**

Metsästysseuroille on jälleen tarjolla riistanlihan käsittelyn hygieniakoulutusta. Jos hirviporukasta löytyy koulutuksen käynyt henkilö, niin hän saa tarkastaa ruhon ja sisäelimet jo pyyntipaikalla, jos liha aiotaan viedä leimattavaksi. Koulutuksessa tarjolla myös ajankohtaista, huipputason tietoa esimerkiksi riistaeläinten sairauksista, kuten afrikkalaisesta sikarutosta.

Metsästäjien terveyst- ja hygieniakoulutus on erityisen hyödyllinen seuroille, jotka myyvät riistanlihaa, mutta myös perusmetsästäjä saa siitä tarpeellista tietoa. Koulutus on

teoriapohjainen eikä sisällä käytännön lihankäsittelyä. Koulutuksen käyneet kirjataan Eviran viralliseen rekisteriin.

### **Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutus pähkinäkuoressa**

- Hinta Metsästäjäliiton jäsenille 100 euroa ja muille 150 euroa (mahdolliset ruokailut tulevat kurssimaksun päälle, tarkista koulutuksen järjestäjältä)
- Pakollinen ennakoilmoittautuminen
- Ilmoita sähköpostiosoitteesi, ennakkomateriaali toimitetaan sähköisenä etukäteen tutustuttavaksi
- Kurssin oppikirja on *Metsästäjän terveysoppi 2013*, Wazama Media ja Suomen Metsästäjäliitto, 300 sivua, 523 kuvaa. Kirjan voi tilata Eräkontista, [www.erakontti.fi](http://www.erakontti.fi)
- Koulutus kestää 10 tuntia
- Koulutuksen käyneille toimitetaan postitse luottokortin kokoinen suorituskortti ja heidän henkilötietonsa kirjataan Eviran rekisteriin.

Tutustu myös tähän etukäteen:

**Eviran ohje "Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin"**

Submitted by ere.grenfors on 20.02.2015 12:25

 [eviran\\_ohje\\_16027\\_3\\_fi.pdf](#)

Ilmoittautumiset Satakunnan piirin sivulla

Lisätietoja [helena.manninen@metsastajaliitto.fi](mailto:helena.manninen@metsastajaliitto.fi)