

Hirvenmetsästäjän terveys- ja hygieniakoulutus

Hygienia - käsite

Koulutus sisältää terveyteen vaikuttavien seikkojen tutkimisen ja terveyden ylläpitämiseen sekä tautien ennaltaehkäisyyn.

Sisältää myös puhtauden ja henkilökohtaisen hygienian

Elintarvikehygienia

EY- määritelmä: ”elintarvikehygienialla”, tai ”hygienia”, tarkoitetaan kaikkia toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, niin että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi niiden käyttötarkoitusten mukaisesti;

Elintarvikelainsäädäntöä koskevat yleiset periaatteet ja vaatimukset, sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvät menettelytavat.

Ihmisen elämän ja terveyden korkeatasoinen suojeleminen on varmistettava

Elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi on tarpeen käsitellä kaikkia koko elintarvikeketjun näkökohtia jatkumona, joka alkaa alkutuotannosta sisältäen myös rehu- ja elintarviketuotannon ja joka päättyy elintarvikkeiden myyntiin tai tarjontaan kuluttajille, koska jokainen osatekijä vaikuttaa elintarvikkeen turvallisuuteen. ***Metsästäjät ja heidän perheensä ovat myös kuluttajia.***

Henkilöillä, jotka metsästävät luonnonvaraista riistaa tarkoituksenaan saattaa sitä markkinoille ihmisravinnoksi, on oltava riittävästi tietoa luonnonvaraisen riistan patologiasta sekä luonnonvaraisen riistan ja luonnonvaraisen riistan lihan tuotannosta ja käsittelystä metsästyksen jälkeen voidakseen alustavasti tutkia riistan välittömästi kaadon tai pyynnin jälkeen.

Metsästäjien omaan ruokahuoltoon kuuluvan riistan pitäisi hygieeniseltä tasoltaan vastata markkinoille saatettavan riistalihan vaatimuksia. Koska terveellisellä riistalihalla on merkittävä osuus metsästäjäperheen omassa vuosittaisessa ruokavaliossa.

On riittävää, että ainakin yksi henkilö metsästyseurueesta olisi varustettu näillä tiedoilla. Tämän koulutuksen yhteydessä viittauksella ”koulutettu henkilö” tarkoitetaan tätä kyseistä henkilöä.