



Kanton Zürich
Baudirektion
Gesundheitsdirektion

Leitfaden Selbstkontrolle zur Wildbrethygiene für Jägerinnen und Jäger

**Amt für Landschaft und Natur,
Fischerei- und Jagdverwaltung
Veterinäramt**

März 2019

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	3
Teil 1: Allgemeine Grundsätze der Wildbrethygiene	3
1. Geltungsbereich	3
2. Grundsätze der Wildbretkontrolle	3
3. Ablaufschema der Wildbretproduktion im Kanton Zürich	4
4. Kosten und Gebühren	5
5. Erreichbarkeit der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte	5
Teil 2: Die 12 kritischen Punkte in der Wildbretproduktion	6
1. Aus- und Weiterbildung	6
2. Jagdmethode	7
3. Todesursache / Eintreten des Todes / Unfallwild	7
4. Schusslage / Auswirkungen	8
5. Nachsuchen	8
6. Aufbrechen	8
7. Untersuchung	9
8. Bergung / Versorgung	10
9. Strecke legen	11
10. Kühlung / Lagerung	11
11. Verarbeitung	11
12. Verkauf	12
Rechtsgrundlagen / Literatur	12

Einleitung

Jagen ist mit der Gewinnung von Wildbret als Lebensmittel verbunden. Gibt die Jägerin oder der Jäger Wildbret an Dritte ab, so hat sie oder er die geltenden gesetzlichen Grundlagen einzuhalten. Die Kundschaft muss davon ausgehen können, dass das angebotene Wildbret von einwandfreier Qualität ist. Um dies zu gewährleisten, müssen Jägerinnen und Jäger ihr Handwerk verstehen und die gesetzlichen Anforderungen kennen.

Dieser Leitfaden zeigt im ersten Teil auf, in welchen Fällen eine Jägerin oder ein Jäger die amtliche Fleischkontrolle beiziehen muss, wie die Grundsätze der Wildbretkontrolle lauten und legt in einer schematischen Darstellung den Ablauf bei der Wildbretproduktion im Kanton Zürich dar. In einem zweiten Teil werden die geltenden gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Wildbretverwertung vorgestellt. Anhand von «12 kritischen Punkten in der Wildbretproduktion» werden die vom Veterinäramt (VETA) und der Fischerei- und Jagdverwaltung (FJV) geforderten Massnahmen bzw. Verhaltensregeln aufgezeigt, die dazu beitragen, einwandfreies Wildbret gewinnen zu können. Diese 12 kritischen Punkte in der Wildbretproduktion wurden in enger Anlehnung an das Lehrmittel «Jagen in der Schweiz – Auf dem Weg zur Jagdprüfung», 2. Auflage, Kapitel 7 und 10, Neuerung Wildbrethygiene, verfasst. Die Angaben zu den Rechtsgrundlagen und zur Literatur schliessen diesen Teil ab.

Für das VETA und die FJV gilt die Wildbretuntersuchung als erfüllt, wenn **keine Beanstandungsmerkmale** festgestellt und die in Teil 2 aufgeführten «**12 kritischen Punkte** in der Wildbretproduktion» geprüft bzw. eingehalten wurden.

Teil 1: Allgemeine Grundsätze der Wildbrethygiene

1. Geltungsbereich

Die Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung sind verbindlich, sobald Wildbret zum menschlichen Verzehr **in Verkehr** gebracht wird. Davon ausgenommen ist Wild für den Eigengebrauch.

Der Eigengebrauch von Wildtieren liegt in der alleinigen Verantwortung der Erlegerin / des Erlegers. Das heisst, dass keine Weitergabe an Drittpersonen ausserhalb des Haushalts oder an Gäste erfolgen darf. Es wird keine amtliche Fleischkontrolle durchgeführt.

Die nachfolgenden Bestimmungen gelten nicht für Gehegewild, das einer verschärften Fleischkontrollpflicht unterliegt. Ebenso gelten die nachfolgenden Vorschriften nicht für Hasen und Flugwild.

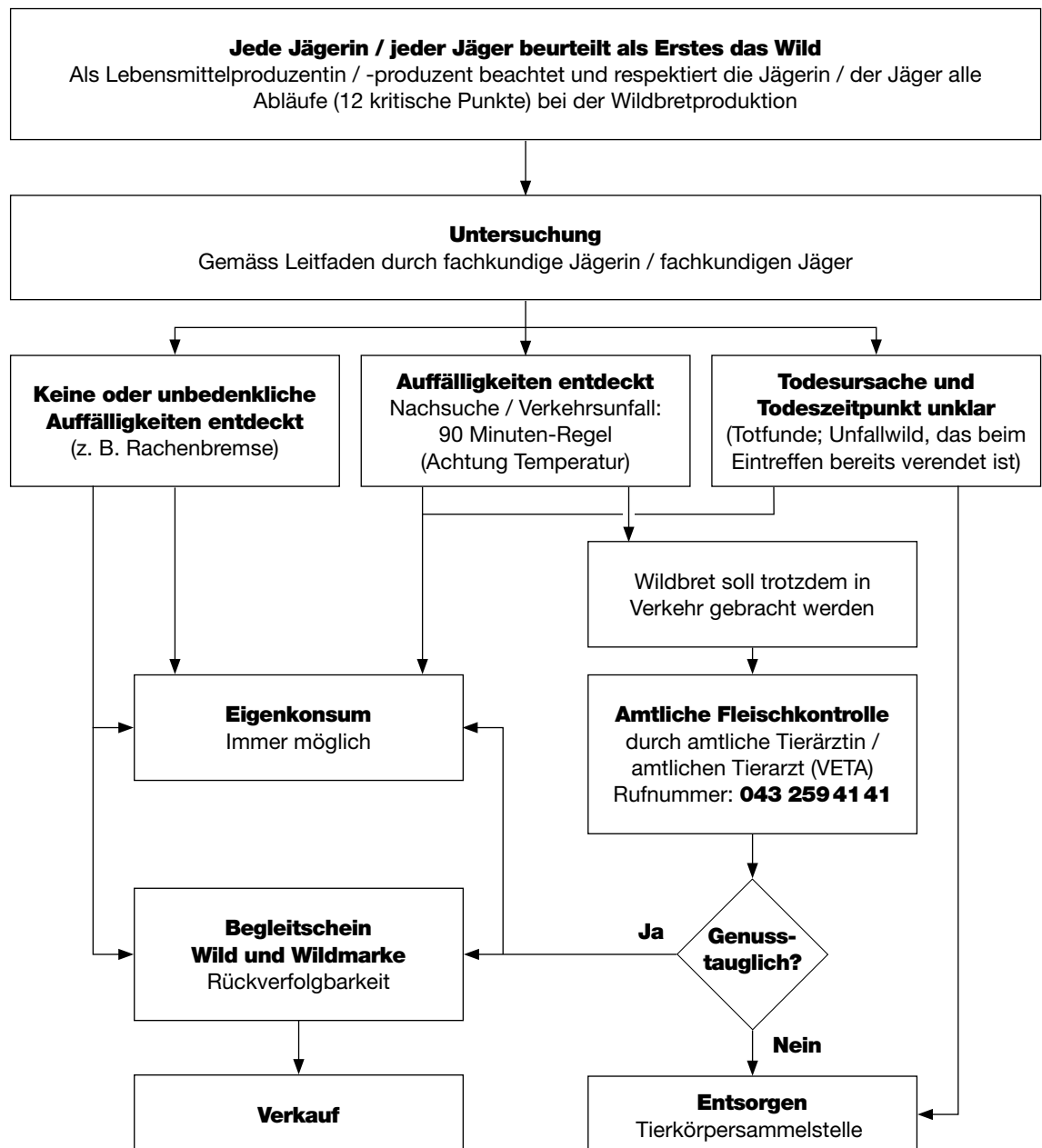
2. Grundsätze der Wildbretkontrolle

Selbstkontrolle durch fachkundige Jägerinnen und Jäger als Normalfall, Kontrolle durch amtliche Tierärztinnen und Tierärzte bei auffälligen Veränderungen am Wildtierkörper, bei kritischem Unfallwild, Nachsuchen und in Spezialfällen.

- Jedes Stück Wild, welches in Verkehr gebracht werden soll, ist auf seine Genusstauglichkeit zu untersuchen.
- Die fachkundige Person beurteilt die Genusstauglichkeit des Wildkörpers, indem sie die 12 kritischen Punkte in der Wildbretproduktion einhält bzw. prüft. Sie trägt damit die Verantwortung für das Lebensmittel, das sie in Verkehr bringt.
- Jagdgesellschaften, die Wildbret abgeben, sind dazu verpflichtet, zu jedem abgegebenen Stück auch den Begleitschein Wild (zu beziehen bei der FJV) mit der Bestätigung über die Einhaltung der Selbstkontrolle mitzuliefern.
- Eine Fleischuntersuchung durch die amtliche Tierärztin / den amtlichen Tierarzt ist obligatorisch bei auffälligen Veränderungen am Wildtierkörper und bei kritischem Unfallwild bzw. Nachsuchewild. Sie wird zudem zwingend bei der Weiterverarbeitung im Grossschlachtbetrieb und stichprobenweise bei der Weiterverarbeitung im Kleinschlachtbetrieb durchgeführt.

- Wildschweine aller Altersklassen sind zusätzlich der Trichinenuntersuchung zu unterziehen. Diese Vorschrift gilt nicht für den Eigengebrauch, wird aber dennoch dringend empfohlen.
- Die Bevollmächtigten der Jagdgesellschaft sind dafür verantwortlich, dass die Vorschriften und Massnahmen bezüglich Wildbrethygiene und Fleischuntersuchungsvorschriften in ihren Revieren jederzeit uneingeschränkt befolgt werden.
- Die Jagdgesellschaft sorgt dafür, dass in der Nähe ihres Reviers ein Kühlraum oder eine Kühlzelle zur Verfügung steht. Falls keine Kühlanlage zur Verfügung steht, ist eine bewilligte Schlachthanlage zu benützen. Das Wild ist aus der Decke zu schlagen, wenn sich andere Lebensmittel im Kühlraum befinden.

3. Ablaufschema der Wildbretproduktion im Kanton Zürich





4. Kosten und Gebühren

Die **Fleischkontrollgebühren** von im Kanton Zürich erlegten Wildschweinen gehen zulasten der FJV. Die **Laborkosten** für die Trichinenuntersuchung bei im Kanton Zürich erlegten Wildscheinen werden vom VETA übernommen. Die **Versandkosten** trägt die Jägerin / der Jäger.

Die Kosten für Trichinenuntersuchungen, welche bei einem anderen als dem durch das VETA bezeichneten Untersuchungslabor in Auftrag gegeben werden, sind privat abzurechnen. Diese werden nicht vom VETA übernommen.

5. Erreichbarkeit der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte

Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte werden im Kanton Zürich bei Bedarf durch die jagdberechtigte Person über das VETA telefonisch angefordert:

Veterinäramt Kanton Zürich
Zollstrasse 20
8090 Zürich
Telefon: 043 259 41 41
E-Mail: kanzlei@veta.zh.ch

Bürozeiten:
Montag bis Freitag 8.30 – 12 und 13.30 – 17 Uhr

Über das Wochenende und über Feiertage wird via Anrufbeantworter eine Notfallnummer bekannt gegeben oder Sie werden direkt an die diensthabende Person des VETA weitergeleitet.

Teil 2: Die 12 kritischen Punkte in der Wildbretproduktion

Punkt	Themen
1. Aus- und Weiterbildung	Jagdausbildung, Fachkenntnisse der Jägerin / des Jägers: Grundlagen und Neuerungen in der Lebensmittelgesetzgebung, bei Wildtierkrankheiten und der Wildbrethygiene, fachkundige Person.
2. Jagdmethode	Ansitz, Pirsch, Bewegungsjagd, Ansprechen, Verhalten des Wildes, Abweichungen vom Normalzustand.
3. Todesursache / Eintreten des Todes / Unfallwild	Rasch eintretender Tod, sofort oder innerhalb weniger Minuten. Fallwild, Unfallwild, Fangschuss, amtl. Fleischkontrolle, 90 Minuten-Regel.
4. Schusslage / Auswirkungen	Kammerschuss, keine Verletzung des Magen-Darm-Trakts, Waffenhandhabung, Kaliber, Trefferlage, Anatomiekenntnisse.
5. Nachsuche	Dauer, Fluchtstrecke, Totsuche, Zeitpunkt Fangschuss, amtl. Fleischkontrolle, 90 Minuten-Regel.
6. Aufbrechen	Unverzüglich, sauber, sorgsam, ohne Verletzung des Magen-Darm-Trakts, vorzugsweise hängend, Handschuhe.
7. Untersuchung	Fachkundige Person, Überprüfung auf Auffälligkeiten und Abweichungen vom Normalzustand beim Wildkörper, Muskulatur, Körperhöhlen oder einzelne Organe (Verletzungen, Abszesse, Hautveränderungen, Verschmutzung), grossflächige Verunreinigungen durch Weidwundschuss, lange Nachsuche, amtliche Fleischkontrolle.
8. Bergung / Versorgung	Schnelle Überführung in Kühlraum, Bergungsart, Verschmutzungen, Insektenschutz, Ausschweissung, Art des Transports.
9. Strecke legen	Verzicht auf klassisches Streckenlegen, Temperatur, Verunreinigungen, Bodenkeime.
10. Kühlung / Lagerung	Zeitpunkt, Temperatur, mit bzw. ohne Decke, Dauer, Reifung, Lüftung.
11. Verarbeitung	Kühlraum, Hygiene, fachgerechte Veredelung und Verarbeitung, Infrastruktur.
12. Verkauf	Rückverfolgbarkeit (Begleitschein Wild, Wildmarke, Eintrag elektronisches Wildbuch), Trichinenuntersuchung, Qualität.

1. Aus- und Weiterbildung

Wildbret wird von Jägerinnen / Jägern produziert, die über fundierte Kenntnisse der Wildbrethygiene und der Lebensmittelgesetzgebung verfügen. Grundstein der Fachkenntnisse bildet die kantonale Jagdausbildung, wo sich die Jägerin / der Jäger zur **fachkundigen Person** ausbilden lässt. Laufende Weiterbildung gewährleistet vertieftes Wissen und einen aktuellen Wissensstand in den entsprechenden Gesetzgebungen.

Als fachkundige Person gilt gem. Art. 21 Abs. 1 VSK, wer einen Kurs besucht hat, in dem Kenntnisse erworben werden über:

- die Anatomie, die Physiologie und die Verhaltensweisen von Wild
- abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit beim Verzehr dieses Fleisches schädigen können
- Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild sowie für das Ausweiden, Lagern und Befördern desselben

2. Jagdmethode

Die Jagdmethode hat einen grossen Einfluss auf die Qualität des Wildbrets. So hängt unter anderem von der Jagdmethode ab, wie intensiv bzw. wie lange ein Tier gestört wird, bevor es zur Strecke kommt. Gehetztes oder krankes Wild weist tiefere Glykogenreserven auf, was die Fleischsäuerung verzögert oder unvollständig ablaufen lässt – dies wiederum beschleunigt das Verderben des Fleisches. Unabhängig von der Jagdmethode soll die Jägerin / der Jäger das Wild sicher ansprechen und erlegen können, ohne dass es beim Wildtier zu Stress oder langen, erschöpfenden Fluchten führt. Ansitz, Pirsch und Bewegungsjagden, auf denen Wild ruhig anwechzelt, ermöglichen dies.

Das Tier ist vor dem Schuss bezüglich seines Gesundheitszustands zu beurteilen:

- Macht das Tier insgesamt einen gesunden Eindruck?
- Verhält sich das Tier normal?
- Sind Veränderungen oder ein Verhalten feststellbar, welche auf eine Gesundheitsstörung schliessen lassen (z. B. Durchfall, Husten, Bewegungsstörungen, apathisches Verhalten, mangelnde Scheu)?

3. Todesursache / Eintreten des Todes / Unfallwild

Auf der Jagd:

Je schneller das beschossene Wildtier stirbt (üblicherweise innerhalb weniger Minuten), desto geringer ist das Risiko einer Beeinträchtigung der Wildbretqualität. Nach dem Tod des Tieres setzt ein natürlicher Prozess ein, welcher den Säuregehalt des Fleisches erhöht. Diese Übersäuerung erlaubt dem Fleisch zu «schwitzen». Setzt die Übersäuerung infolge grossem Stress zu schnell oder zu langsam ein, wird das Fleisch entweder weich, wässrig und bleich oder hart, trocken und dunkel.

Vorgehen bei Unfalltieren:

Bei verunfallten Wildtieren ist es enorm wichtig, dass die Zeitspanne vom Tod des Tieres bis zum Aufbrechen möglichst kurz gehalten wird. Es gilt zu berücksichtigen, dass verunfalltes Wild meist stark mit Bakterien belastet ist – selbst wenn es wenige Minuten nach dem Unfall gefunden wird. Durch die Wucht des Aufpralls bei Verkehrsunfällen können zahlreiche Knochenbrüche (Zertrümmerungen), flächige Blutungen, Verletzungen der inneren Organe und Quetschungen entstehen. Das Wildbret verändert seine Farbe, riecht anders und ist nur begrenzt lagerfähig. Unfalltiere müssen daher besonders sorgfältig untersucht werden. Um den Wildtierkörper korrekt beurteilen zu können, soll das Tier aus der Decke geschlagen bzw. abgeschwartet werden.

Spezielle Vorschriften für Unfalltiere:

Bei Unfallwild gilt Art. 12 VSFK «Verunfalltes Jagdwild»: Verunfalltes, noch lebend vorgefundenes Jagdwild, dessen Fleisch in Verkehr gebracht werden soll, ist nach dem Erlegen durch eine fachkundige Person auf Merkmale hin zu untersuchen, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte. Liegen derartige Merkmale vor, so ist der Wildkörper einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Interpretation / Auslegung:

Unfallwild wird, wenn es lebend angetroffen wird, weidmännisch erlegt. Es folgt, wie bei jedem erlegten Wild, eine Beurteilung der Organe durch die fachkundige Person:

- Gibt es Veränderungen, die nicht im direkten Zusammenhang mit dem Unfall stehen und das Tier soll in Verkehr gebracht werden, muss das Tier der amtlichen Fleischkontrolle vorgelegt werden.
- Gibt es Veränderungen, die in einem direkten Zusammenhang mit dem Unfall stehen, wie Hämatome oder Frakturen, welche aus lebensmittelhygienischer Sicht unbedenklich sind und vor Inverkehrbringen entfernt werden, dann muss die amtliche Fleischkontrolle nicht zugezogen werden.
- Vergehen seit dem Unfall des Tieres bis zum Todeszeitpunkt / Aufbrechen mehr als 90 Minuten und soll der Wildtierkörper in Verkehr gebracht werden, muss der Wildtierkörper der amtlichen Fleischkontrolle zugeführt werden. Ansonsten ist er Wildtierkörper ausschliesslich zum Eigengebrauch zu verwenden.



Durch einen Verkehrsunfall zu Tode gekommenes Wild oder Wild, dessen Todeszeitpunkt nicht eindeutig bestimmbar ist, gilt als Kadaver und ist fachgerecht zu entsorgen. Der Eigenkonsum bleibt immer möglich.

Achtung:

- Diverse Schlachtbetriebe nehmen konsequent KEIN Unfallwild an.
- Die Abgabe und der Verkauf an Dritte ohne Hinweis auf Unfallwild ist eine vorsätzliche Täuschung und nach Lebensmittelgesetz strafbar.
- In jedem Fall ist bei der Entscheidung der Genusstauglichkeit die Aussentemperatur zu beachten. Je nach Aussentemperatur können bereits 30 Minuten bis zum Aufbrechen zu lange sein.

4. Schusslage / Auswirkungen

Wird Wild geschossen, so soll der Schuss sofort tödlich sein (Kammerschuss), ohne den Magen-Darm-Trakt zu verletzen oder Wildbret unnötig zu zerstören. Dazu verwendet die Jägerin / der Jäger nur Jagdwaffen, mit deren Handhabung sie / er vertraut ist und mit denen sie / er vorgängig ausreichend geübt hat (Treffsicherheitsnachweis!). Die verwendete Munition ist der zu erlegenden Tierart angepasst, bleifreie Munition wird aus wildbrethygienischer Sicht bevorzugt. Die Jägerin / der Jäger hat genaue Kenntnisse der Anatomie des Tiers, damit beim Kugelschuss der Ein- und Ausschuss vor dem Zwerchfell zu liegen kommen und das Wildbret nicht verunreinigt wird. Grundsätzlich sollten Tiere mit Weidwundschüssen nicht mehr in den Handel gebracht werden – andernfalls ist eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen und die Käuferin / der Käufer zu informieren (Begleitschein Wild).

5. Nachsuchen

Das Wildbret aus Nachsuchen wird nur dann als unbedenklich eingestuft, wenn es von einer Totsuche eines Tieres stammt, das schnell verendet ist, eine geringe Fluchtstrecke zurückgelegt hat und innerhalb kurzer Zeit gefunden und aufgebrochen wurde.

Interpretation / Auslegung:

Vergehen zwischen dem Beschuss des Tieres und dem Töten mehr als 90 Minuten, muss der Wildtierkörper der amtlichen Fleischkontrolle zugeführt werden. Ansonsten darf er ausschliesslich zum Eigengebrauch verwertet werden. Dies gilt auch, wenn vom vermuteten Todeszeitpunkt bis zum Ausweiden mehr als 90 Minuten vergangen sind.

6. Aufbrechen

Das erlegte Wild soll nach dem Schuss einwandfrei, ohne Verletzung des Magen-Darm-Trakts und möglichst schnell und sauber aufgebrochen werden. Bereits nach 30 bis 45 Minuten nach dem Verenden wird der Darm eines erlegten Tieres für Bakterien durchlässig. Es soll jene Aufbrechmethode angewandt werden, welche am besten beherrscht wird, unter Anwendung aller Hygienegrundsätze.

In der Praxis kommen zwei Aufbrechetechniken zur Anwendung:

- a) Das Stück wird hängend aufgebrochen: Diese Methode ist aus Gründen der Wildbrethygiene vorzuziehen, sofern anwendbar (Gelände, Einrichtung, Wildgrösse).
- b) Das Stück wird am Boden auf dem Rücken liegend aufgebrochen. Muss das erlegte Tier unter schwierigen Bedingungen geborgen oder über weite Strecken transportiert werden, können in einem ersten Schritt durch einen kleinen Einschnitt in der Bauchhöhle die Organe entfernt werden. Nach dem Transport wird der Wildtierkörper komplett eröffnet und nach dem Entfernen der restlichen Organe gereinigt.

Grundsätzlich soll das Tier vom Äser (Lecker) bis zum Weidloch eröffnet und alle Organe sollen entfernt werden. Dabei ist das Tier durch die fachkundige Person genau zu kontrollieren (siehe Punkt 7, Untersuchung).

Wildtierkörper mit sichtbaren Veränderungen (äusserlich oder innerlich) dürfen nicht weiter bearbeitet werden oder sind der amtlichen Fleischkontrolle vorzuweisen. Dabei ist der ganze Aufbruch (tierische Nebenprodukte wie Magen-Darm-Trakt, Haut, Knochen, Blut) in einem undurchlässigen und gut zu reinigenden oder zu entsorgenden Behälter sicherzustellen und der Kopf beim Wildtierkörper zu belassen.

Geschieht das Aufbrechen in einer Schlachthanlage o. ä., so ist der Aufbruch in Kadaversammelstellen zu entsorgen. Wenn die Jägerin / der Jäger das Wild im Gelände aufbricht, darf sie / er den Aufbruch hingegen im Gelände zurücklassen (gilt nicht bei Schwarzwild!). Er ist abseits von Wegen zu verscharren bzw. mit Zweigen und Steinen zu bedecken. Der Aufbruch darf nicht in Gewässern entsorgt werden.

- Das aufgebrochene Tier ist, gegebenenfalls zusammen mit dem sichergestellten Aufbruch, in den Kühlraum zu verbringen.
- Werden der Wildtierkörper oder dessen Organe als ungeniessbar erklärt (bereits durch die fachkundige Person bei deren ersten Beurteilung oder durch die amtliche Fleischkontrolle), sind diese über die Tierkörpersammelstelle der Gemeinde zu entsorgen.
- Spezielle Anordnungen der amtlichen Fleischkontrolle bleiben vorbehalten und sind zu befolgen (nur teilweise Genusstauglichkeit eines Stückes etc.).

Anwendung von Wasser:

- Tierkörper die a) sauber geschossen und b) hängend und einwandfrei aufgebrochen wurden, so dass alles Blut ausfliessen konnte, sind nicht auszuspülen.
- Sauber geschossene und liegend einwandfrei aufgebrochene Stücke sind auszuspülen und zwar ohne Druck mit Trinkwasser und so lange, bis das ausfliessende Wasser klar ist.
- Bei Tierkörpern, die vom Schuss oder vom Aufbrechen her mit Magen- oder Darminhalt kontaminiert sind, sind die verschmutzten Stellen grosszügig abzuschärfen (mit dem Messer zu entfernen) und danach auszuspülen, wie oben beschrieben. Keinesfalls aber soll das Stück ausgespült werden, ohne vorher die verschmutzten Stellen grosszügig zu entfernen.

Achtung: Zusätzliche Vorschriften bei Schwarzwild:

- Der Aufbruch ist in jedem Fall in der Kadaversammelstelle zu entsorgen und darf nicht zurückgelassen werden.
- Trichinenuntersuchung: Zirka 10 Gramm Zwerchfell werden für die Trichinenuntersuchung abgeschärft und in zwei kleinen Plastikbeuteln doppelt verpackt. Die Jägerin / der Jäger füllt den Antrag für die Trichinenuntersuchung vollständig aus und schickt die Probe per A-Post an das Institut für Parasitologie der Universität Zürich. Das Resultat wird der Jägerin / dem Jäger direkt mitgeteilt. Das Merkblatt «Verpackung und Versand von Trichinenproben» des VETA und der FJV ist zu beachten.
- Die schriftliche Bestätigung der Trichinenfreiheit sowie der Begleitschein Wild sind der Empfängerin / dem Empfänger des Wildkörpers (Metzgerei, Restaurant, Privatperson etc.) auszuhändigen.

7. Untersuchung

Die fachkundige Untersuchung des Wildkörpers soll gesundheitlich unbedenkliches Wildbret von solchem unterschieden, das Auffälligkeiten aufweist. Die fachkundige Jägerin / der fachkundige Jäger ist durch Aus- und Weiterbildung befähigt, krankhafte Veränderungen beim lebenden Tier (Verhalten) als auch beim erlegten Stück (Tierkörper, innere Organe) festzustellen.

Vorgehen:

Untersuchung äusserlich: Der Wildtierkörper wird auf äussere Krankheitsanzeichen, wie Parasitenbefall, Verletzungen, Geschwülste, Gelenkentzündungen, Abszesse, Kotverschmutzungen etc. untersucht.

Untersuchung der inneren Organe: Während des Aufbrechens sind die inneren Organe (Leber, Nieren, Herz, Lunge, Milz), Hohlräume und die Muskulatur zu prüfen.

Sind keine Veränderungen oder wildbrethygienisch bedenkliche Auffälligkeiten ersichtlich, bestätigt die fachkundige Person auf dem Begleitschein Wild, dass der Tierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte. Sie ist verantwortlich und haftet für die Qualität des Wildbrets, welches abgegeben wird.

In folgenden Fällen muss erlegtes Wild zwingend durch die amtliche Fleischkontrolle untersucht werden, wenn das Wildbret in Verkehr gebracht werden soll:

- a) Auffällig abnormales Verhalten des Tiers vor dem Schuss (siehe Punkt 2, Jagdmethode)
- b) Die fachkundige Jägerin / der fachkundige Jäger stellt beim Wildkörper oder bei einzelnen Organen wildbrethygienisch relevante Abweichungen vom gesunden Zustand fest (siehe Beanstandungsmerkmale)
- c) Ein Weidwundschuss / Verkehrsunfall hat die Bauchhöhle durch Pansen-, Darminhalt grossflächig verunreinigt
- d) Eine Nachsuche dauerte mehrere Stunden (siehe Punkt 5, Nachsuchen)

Dabei ist der ganze Aufbruch in einem undurchlässigen und gut zu reinigenden oder zu entsorgenden Behälter sicherzustellen und der Kopf ist beim Wildtierkörper zu belassen.

Ist die Präsentation zur Fleischkontrolle unvollständig, so ist für die fehlenden Teile der Präsentation die Bescheinigung massgebend, die durch die fachkundige Person gemäss Formularvorlage erstellt wurde (Art. 29 Abs. 4 VSFK). Ist die Dokumentation ungenügend oder kann die Genussstauglichkeit aufgrund der vorhandenen Organe nicht eindeutig beurteilt werden, wird der Wildkörper als genussuntauglich taxiert. Folgende Informationen und Vorbereitungen werden für die amtliche Fleischkontrolle benötigt:

- Möglichst genaue Vorgeschichte (Schusszeit, Todeszeitpunkt, Unfall, Distanzen etc.)
- Möglichst detaillierte Angaben zu den Befunden am noch lebenden Tier und am Schlachttierkörper
- Veränderte Organe möglichst vollzählig vorweisen
- Unfallwild aus der Decke schlagen
- Für Rückfragen die Erreichbarkeit hinterlassen
- Genaue Angabe, wo der Wildtierkörper für die Untersuchung gelagert ist, i. d. R. nur in einer bewilligten Schlachthanlage

Beanstandungsmerkmale (Fleisch ungeniessbar gemäss VHyS):

- a) Geschwülste und Eiterherde, wenn sie in verschiedenen Organen oder in der Muskulatur vorkommen
- b) Abweichungen vom gesunden Zustand in Gelenken, Hoden, Leber, Milz, Darm oder Nabel
- c) Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust- oder Bauchfell verfärbt ist
- d) Ausgeprägter Parasitenbefall
- e) Übermässige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe
- f) Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch
- g) Alte, offene Knochenbrüche
- h) Auszehrung oder Gewebswassersucht
- i) Verklebungen, Verwachsungen oder Verfärbungen von Brust- oder Bauchfell
- j) Sonstige augenfällige und grossflächige Veränderungen (z. B. Verwesung)
- k) Anzeichen, dass das Tier unabhängig von der Jagd verendet ist

8. Bergung / Versorgung

Der Wildtierkörper soll so schnell wie möglich geborgen und sauber in einen geeigneten Kühlraum überführt werden. Die Körperöffnungen werden während der Überführung keinesfalls verunreinigt. Je nach Situation ist auch ein Schutz vor eierlegenden Fliegen notwendig, z. B. mittels Insektennetz. Nach dem Aufbrechen und der Untersuchung ist der Wildtierkörper soweit möglich von sichtbaren

Verschmutzungen, Verunreinigungen bzw. anhaftendem Schweiß zu säubern. Dies erfolgt entweder mit Wasser (ohne Druck) von Trinkwasserqualität oder durch Abschärfen. Grobe Verunreinigungen (z. B. nach einem Weidwundschuss) sind sehr grosszügig mit dem Messer abzuschärfen.

Das Abwischen des Wildbrets sowie der Bauchhöhle oder des Brustraums mit diversen Materialien (Schwämme, Tücher, Papier und dergleichen) ist zu vermeiden, da die vorhandenen Keime dadurch weiter verschleppt werden. Auf die Verwendung von Laub, Gras, Reisig (z. B. um das Weidloch auszustossen) ist zu verzichten. Um zu vermeiden, dass sich in den Körperhöhlen Schweisslachen bilden, ist der Tierkörper, wenn immer möglich, aufzuhängen.

Der Abtransport des Tiers hat schnell, sauber, vor Insekten geschützt und wenn möglich gekühlt zu erfolgen, so dass keine zusätzlichen Verunreinigungen entstehen und keine Gefahr der stickigen Reifung besteht (Wildtierkörper dürfen nicht aufeinander zu liegen kommen). Wildsäcke sollten nicht für noch warme Wildtierkörper verwendet werden (stickige Reifung). Autotransportgitter sind nicht geeignet für den Transport von Wildtierkörpern, da diese Transportart zu zusätzlichen Verunreinigungen führt. Allenfalls kann diese Methode für noch nicht aufgebrochenes Wild benutzt werden.

9. Strecke legen

Auf klassisches Legen der Strecke am Ende des Jagdtages sollte zugunsten der Wildbrethygiene verzichtet werden. Milde Temperaturen verhindern die notwendige Kühlung der Wildtierkörper und Bodenkeime verunreinigen dieselben unnötig.

10. Kühlung / Lagerung

Das erlegte Stück soll innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf 7°C (besser 4°C), Hasen und Federwild auf 4°C heruntergekühlt werden. Das Auskühlen und Abtrocknen des Wildtierkörpers muss geschützt vor Insekten im Hängen stattfinden. **Keinesfalls dürfen Wildtierkörper liegend zwischen-gelagert werden.** Im Liegen bilden sich in den Hohlräumen Pfützen, welche die Keimvermehrung enorm begünstigen und das Wildbret ersticken. **Werden Wildtierkörper in der Decke gelagert, dürfen sich keine anderen Lebensmittel im Kühlraum befinden.** Die Wildtierkörper sollen sich nicht berühren.

Den Jagdgesellschaften ist dringlich empfohlen, insbesondere anlässlich der herbstlichen Gesellschaftsjagen, am Vormittag erlegtes Wild nicht bis am Abend ungekühlt im Bereich der Jagdhütte zu lagern.

11. Verarbeitung

Wildfleisch soll fachgerecht veredelt und verarbeitet werden. Dies setzt eine entsprechende Infrastruktur und Fachkenntnisse voraus.

Vorgehen:

Ideal bezüglich Fleischreifung, Fleischqualität und Wildbrethygiene ist, wenn der Tierkörper zügig (innerhalb von 48 Stunden) hygienisch enthäutet, grob zerwirkt, von den grossen Knochen befreit und dann in Vakuumbbeutel verpackt wird. Dies hat mit gereinigten (Seife und Warmwasser) und desinfizierten Händen und Arbeitsgeräten sowie auf sauberen Arbeitsflächen zu erfolgen. In diesem Zustand kann das Wildbret optimal gelagert und gereift werden. Ein längeres Lagern des Wildtierkörpers in der Decke / Schwarte ist für die Qualität und Wildbrethygiene ungeeignet. Zur guten Hygienepraxis muss folgendes eingehalten werden:

- Desinfektion der Hände vor dem Umgang mit dem Fleisch, danach regelmässige und gründliche Handreinigung mit Seife und Warmwasser.
- Keine Nahrungsmittel, Getränke, Raucherwaren oder Haustiere im selben Raum wie das Wildfleisch.
- Hautverletzungen durch das Tragen von Einweghandschuhen vermeiden.
- Personen, die an einer übertragbaren Krankheit leiden, dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen.

12. Verkauf

Nur qualitativ einwandfreies Wildbret darf in den Verkauf gelangen. Solches Wildbret darf und soll als hochwertiges, natürliches und aus nachhaltiger Nutzung gewonnenes Lebensmittel angepriesen werden.

Vorgehen:

Die Rückverfolgbarkeit gekauften Wildbrets zur Jägerin / zum Jäger als Produzentin / Produzenten ist durch den Begleitschein Wild sowie die Kennzeichnung (Wildmarke, Eintrag im elektronischen Wildbuch) sowie durch eine allfällige Bestätigung der amtlichen Fleischkontrolle gewährleistet. Spezifische Besonderheiten des betreffenden Stücks sind der Käuferin / dem Käufer mitzuteilen (z. B. als wildbrethygienisch unbedenklich eingestuftes Unfallwild). Beim Schwarzwild ist zudem die schriftliche Bestätigung über die Trichinenfreiheit beizulegen. Wir empfehlen den Jagdgesellschaften in solchen Fällen auch, den Durchschlag des Begleitscheins Wild sowie anderer Bestätigungen mindestens ein Jahr aufzubewahren.

Rechtsgrundlagen / Literatur

Rechtsgrundlagen

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014
(Lebensmittelgesetz, LMG, SR 817.0)

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016
(VSFK, SR 817.190)

Verordnung des EVD über die Hygiene beim Schlachten vom 23. November 2005
(VHyS, SR 817.190.1)

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016
(LGV, SR 817.02)

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 16. Dezember 2016
(VLtH, SR 817.022.108)

Hygieneverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 (Hygieneverordnung EDI, HyV, SR 817.024.1)

Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten vom 25. Mai 2011
(VTNP, SR 916.441.22)

Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV, SR 916.401)

Literatur

Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz (JFKCSF-CCP) (Hrsg.), «Jagen in der Schweiz – Auf dem Weg zur Jagdprüfung», 2. Aufl., insbes. Kapitel 7 und 10, Neuerung Wildbrethygiene