

Wildbrethygiene



Begleitheft zur landeseinheitlichen Schulung
„Kundige Person“ nach EU-Recht



Baden-Württemberg

Bildungs- und Wissenszentrum Aulendorf
– Viehhaltung, Grünlandwirtschaft, Wild, Fischerei –

Diese Broschüre wurde im Auftrag des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg erstellt. Grundlage ist das landeseinheitliche Schulungsmaterial zur kundigen Person nach EU-Recht.

Das Schulungsmaterial wurde erarbeitet von:

Dr. Eike Drees
Dr. Gerhard Ney
Dr. Hartmut Rang
Dr. Thomas Stegmanns

Die Broschüre wurde erstellt von Ekkehard Ophoven.

Fotos von Dr. Eike Drees, Peter Kopp, Frank Martini, Dr. Gerhard Ney, Ekkehard Ophoven, Frank Ott, Rainer Pohl, Markus König, Dr. Hartmut Rang, Dr. Miljenko Sabolic, Dr. Thomas Stegmanns, Karl-Heinz Volkmar

Mit insgesamt 165 Farbfotos, Grafiken und Zeichnungen

Herausgeber: © 2008, Bildungs- und Wissenszentrum Aulendorf – Viehhaltung, Grünlandwirtschaft, Wild, Fischerei –, Atzenberger Weg 99, 88326 Aulendorf

Redaktion, Layout und Satz: Ekkehard Ophoven

Druck und Weiterverarbeitung: VeBu Druck + Medien GmbH, Bad Schussenried



Inhalt

Wildbret und das Lebensmittelrecht	4
Wildbrethygiene im Jagdbetrieb	7
Die kundige Person	23
Die Trefferlage	29
Aufbrechmethoden beim Schalenwild	34
Organuntersuchung und „bedenkliche Merkmale“	44
Die Wildkammer	63
Wildvermarktung	73

Wildbret und das Lebensmittelrecht

Die Europäische Union (EU) hat die Standards für das Lebensmittelrecht und die Lebensmittelhygiene in den ihr angehörenden Mitgliedsstaaten durch eine Reihe von Verordnungen einheitlich festgelegt. Wie alle EU-Verordnungen stellen auch diese Vorschriften in allen Mitgliedsstaaten unmittelbar geltendes Recht dar.

Sie regeln auch die Gewinnung und Vermarktung des Lebensmittels Wildbret durch den Jäger in Teilen neu und haben damit unmittelbare Auswirkungen auf die Wildbrethygiene im Jagdbetrieb.

EU-Verordnungen

Anfang 2005 trat die EU-Basis-Verordnung VO (EG) Nr. 178/2002 zur *Festlegung einheitlicher Grundsätze des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelsicherheit* in Kraft. Weitere EU-Verordnungen – sowohl mit unmittelbarer Bedeutung für den Jäger als auch nicht direkt an ihn adressierte – folgten.

Durchführungsverordnung des Bundes und weitere Rechtsnormen

Auf nationaler Ebene wurde das „EU-Lebensmittelhygienepaket“ mit der *Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts* am 8. August 2007 durch den Bund umgesetzt. Entscheidend an dieser Durchfüh-

Lebensmittelverordnungen der EU

Auch direkt an den Jäger adressiert:

- ☐ VO (EG) Nr. 178/2002 zur *Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, ... und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit*
- ☐ VO (EG) Nr. 852/2004 über *Lebensmittelhygiene*
- ☐ VO (EG) Nr. 853/2004 mit *spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs*

An die Überwachungsbehörden adressiert:

- ☐ VO (EG) Nr. 854/2004 mit *besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs*
- ☐ VO (EG) Nr. 2075/2005 mit *spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen*

Artikel 1 und 2 der Lebensmittel-DVO des Bundes

- Artikel 1: *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln* (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) und
- Artikel 2: *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs* (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung – Tier-LMHV).

rungsverordnung (DVO) sind für den Jäger die ersten beiden Artikel (s. o.).

Nicht unmittelbar an den Jäger adressiert ist Artikel 3 der DVO (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung). Dieser Artikel regelt Fragen der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und stellt auf die Verordnungen VO (EG) Nr. 854/2004 und VO (EG) Nr. 2075/2005 ab.

Weitere Rechtsnormen der EU und des Bundes sind insbesondere bei der Vermarktung von Wildbret von Bedeutung:

– Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-



Der Jäger ist für die Sicherheit des von ihm in Verkehr gebrachten Wildbrets verantwortlich.

und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)

– VO (EG) Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte

– ggf. Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz

Der Jäger in der Verantwortung

Artikel 14 der VO (EG) Nr. 178/2002 hebt auf den Verbraucherschutz ab und formuliert Grundsätze der Lebensmittelsicherheit. Danach ist der Jäger – in den Rang eines „Lebensmittelunternehmers“ erhoben – für die Sicherheit des von ihm in den Verkehr gebrachten Wildbrets verantwortlich.

VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 14 (Auszug)

- (1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.
- (2) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie
 - a) gesundheitsschädlich sind,
 - b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Dieser Verantwortung wird er gerecht, indem er die nötige Sachkenntnis besitzt oder sich aneignet. Zu unterscheiden sind dabei folgende Fälle:

1. *Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild direkt an Verbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher:*

Hierfür muss der Jäger nach der Tier-LMHV (§ 4) „ausreichend geschult“ sein (s. Kasten unten). Dies wird Jägern unterstellt, die ab 01. Februar 1987 die Jägerprüfung bestanden haben. „Kleine Menge“ nach § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMHV bzw. § 3 Abs. 2 Nr. 4 Tier-LMHV ist die Strecke eines Jagdtages.

2. *Abgabe von Wild an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb* (dies kann auch eine Metzgerei sein): Hier ist in der Regel die Fortbildung von mindestens einer Person einer Jagdgesellschaft zur kundigen Person im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 (s. S. 23 ff.) gefordert.

Ziel dieser Broschüre ist es, dem Jäger ergänzende Unterlagen zur Schulungsveranstaltung zur Verfügung zu stellen.

„Ausreichend geschult“ nach Tier-LMHV

§ 4 – Zusätzliche Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Wild

(1) Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus (Anatomie), der Lebensfunktionen (Physiologie), des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind, um

- 1. das Wild vor und nach dem Erlegen einer Untersuchung insbesondere auf die in Anlage 4 Nr. 1.3 bezeichneten Merkmale unterziehen zu können, die das Fleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen, und
- 2. eine hygienische Behandlung des Wildes bei der Vorbereitung zur Abgabe sowie bei seiner Lagerung und Beförderung sicherstellen zu können.

Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung nach § 15 Abs. 5 Satz 1 des Bundesjagdgesetzes bestanden haben, wird vermutet, dass sie im Sinne des Satzes 1 ausreichend geschult sind.“

Wildbrethygiene im Jagdbetrieb

Am Beispiel der Ansitzjagd wird im Folgenden chronologisch aufgezeigt, durch welche Vorgehensweisen und Maßnahmen eine optimale und rechtskonforme Lebensmittelhygiene im Jagdbetrieb sicherzustellen ist. Gliedern kann man sie in die drei Bereiche

1. Vor der Jagd
2. Während der Jagd
3. Nach der Jagd

Auf Besonderheiten der Bewegungsjagd wird fallweise eingegangen. Nähere Auskünfte über diese Jagdart und ihre hygienerelevanten Aspekte gibt die diesbezügliche Leitlinie des Landesjagdverbandes.

Hygienisches Aufbrechen muss vorbereitet sein

Schon vor der Jagd muss der Jäger die Voraussetzungen schaffen, gegebenenfalls erlegtes Wild hygienisch einwandfrei versorgen zu können.

Wird vor Ort aufgebrochen, müssen geeignete Arbeitsgeräte für handwerklich sauberes Arbeiten und weitere Hilfsmittel mit zur Jagd genommen werden, um Verunreinigungen des Wildbrets und eine unnötige Keimbelastung auszuschließen (vgl. Seite 35).



Wildbrethygiene beginnt vor der Jagd und reicht über den Verkauf des Wildbrets hinaus.

Erlauben entsprechend kurze Transportwege aus dem Revier das Aufbrechen in der Wildkammer, müssen auch hier geeignete Arbeitsgeräte bereitliegen.



In der Wildkammer kann unter idealen Bedingungen aufgebrochen werden, wenn der Weg dahin nicht zu lange dauert.



Ruht dieses Stück nur oder verhält es sich abnormal? Die wildbrethygienische Verantwortung des Jägers beginnt bereits vor dem Schuss!

Beurteilung vor dem Schuss

Auf dem Ansitz beginnt die wildbrethygienische Verantwortung des Jägers bereits vor dem Schuss – beim Ansprechen und genauen Beobachten des lebenden Wildes. Dabei interessieren aus lebensmittelrechtlicher Sicht nicht das Alter des Stückes oder die Trophäenstärke, sondern vielmehr dessen Allgemeinzustand und dessen Verhalten.

Der Jäger nimmt hier quasi die für Schlachttiere vorgeschriebene

Fragen zum lebenden Wild

- Verhält sich das Stück normal?
- Wie ist der Ernährungszustand des Stückes?
- Zeigt das Stück irgendwelche Anzeichen einer Erkrankung?

„Schlachtetieruntersuchung am lebenden Tier“ vor.

Abnormes Verhalten, Störung des Allgemeinbefindens

Verhält sich ein Stück Wild unnatürlich oder wirkt es in seinem allgemeinen Befinden gestört, kann dies verschiedene Ursachen haben, wie das Schema unten verdeutlicht. Weitere Symptome am erlegten Stück bzw. an dessen Organen oder Fleisch lassen dann oft nähere Schlüsse zu.

Ursachen für z. B. einen gestörten Bewegungsablauf können eine virusbedingte oder bakterielle Infektion sein, ein Befall durch Parasiten oder auch ein vorausgegangenes Unfallgeschehen.

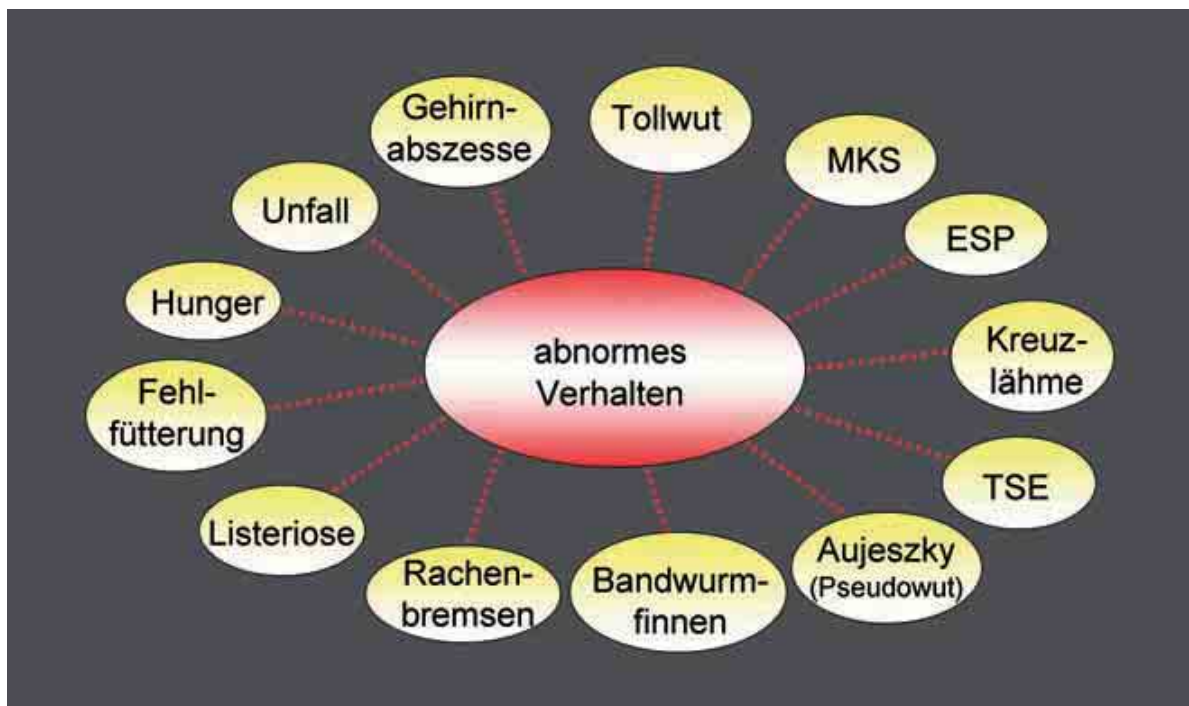
Immer sind bei der Beurteilung des lebenden Stücks auch die lokalen Verhältnisse mit ggf. einer besonderen Seuchensituation zu berücksichtigen.

Achtung

Unnatürliches Verhalten des Wildes ist bereits ein „bedenkliches Merkmal“ gemäß Tier-LMHV (Anlage 4). Auch ohne tiefer gehenden Befund ist es erforderlich, das Wildbret der amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen!



Auch die lokale Seuchensituation muss bei der Beurteilung von Wild bedacht werden!

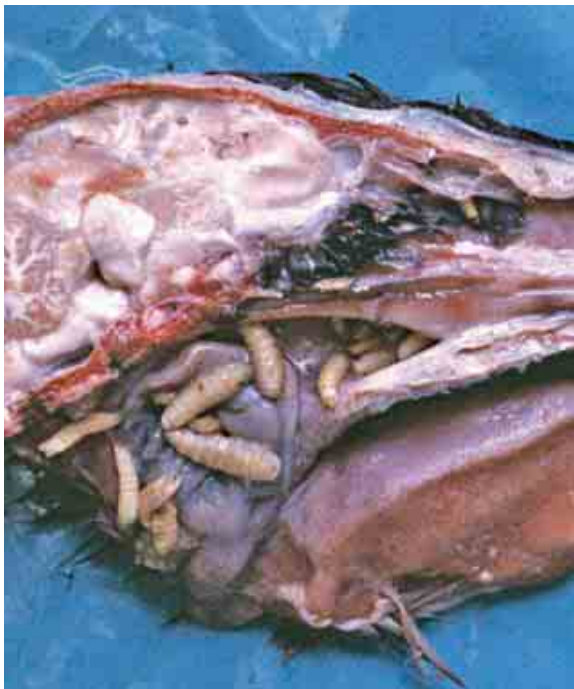




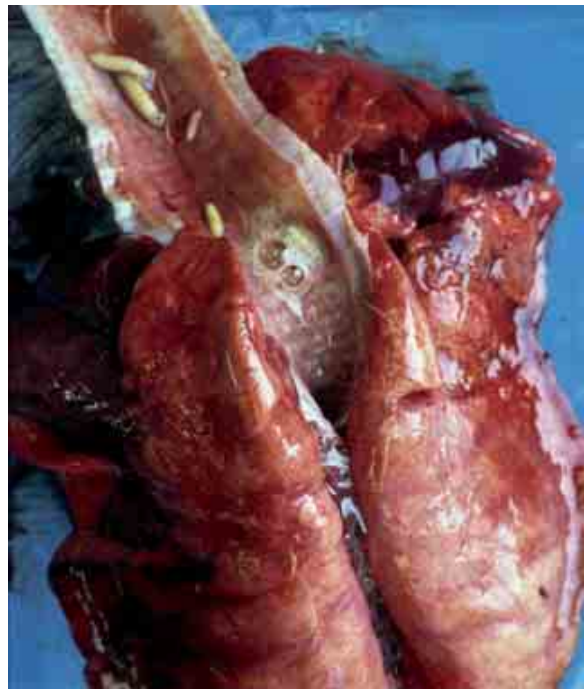
Scheuerstelle an einem Rehhaupt – Symptom der Tollwut: Diese Viruserkrankung führt zu auffälligem Verhalten.



Kehlgang und Lecker geschwollen: Dies und der unnatürlich geöffnete Äser könnten auf Listeriose deuten (auch Tollwut wäre denkbar).



Rachenbremsenlarven allein sind noch kein bedenkliches Merkmal. Zu prüfen sind dann vor allem der Ernährungszustand und ...



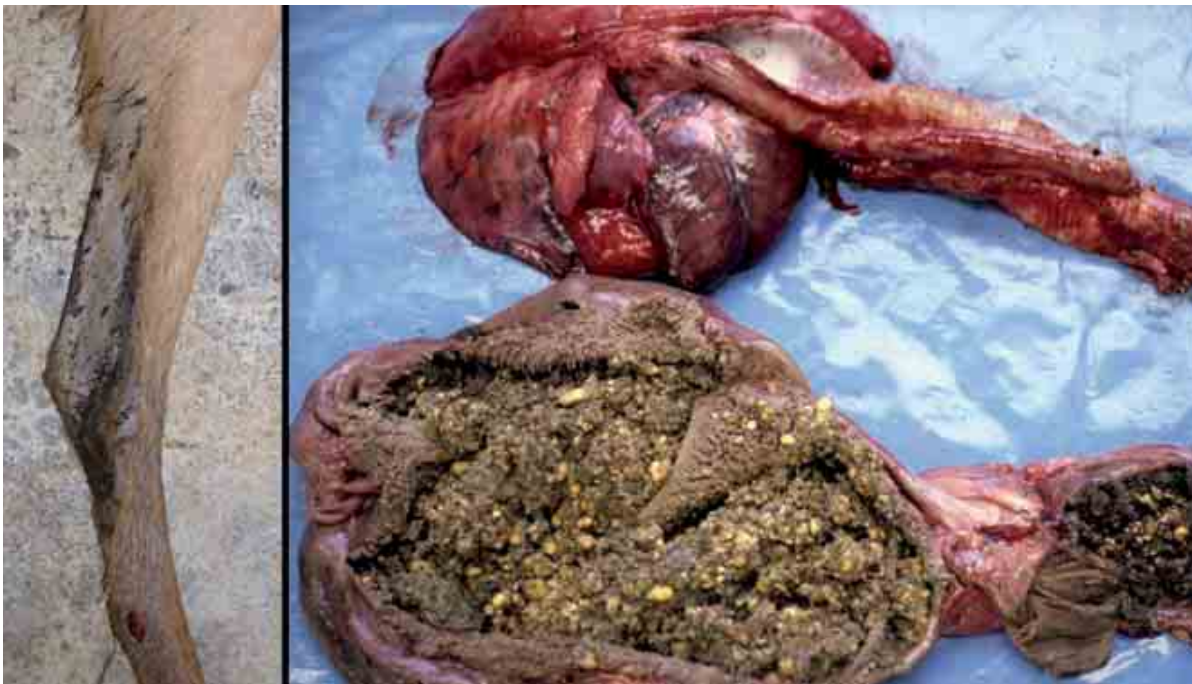
... die Lunge: Diese nach der Inhalation von Rachenbremsenlarven entzündete Lunge ist ein bedenkliches Merkmal.



Gestörter Bewegungsablauf: Ursache kann eine vielleicht verwertungsunschädliche Verletzung (alter Schuss) sein ...



... aber auch Schälenerkrankungen wie Moderhinke oder (im Foto) Verdacht auf Maul- und Klauenseuche (MKS).



Durchfall – „gestörtes Allgemeinbefinden“: Die Haare sind an den Hinterläufen stellenweise bereits ausgefallen, Fehlgärung und eine gerötete Magenschleimhaut weitere Symptome. Ursache können Äsungsumstellung, Parasitenbefall oder eine chronische Erkrankung sein.



Bis auf die .22 Hornet im Vordergrund sind alle Kaliber auf Schalenwild zugelassen – aber nicht alle sind angemessen.

Kaliberwahl

Entscheidend für eine hygienische Wildbretgewinnung ist neben dem Sitz des Geschosses (s. S. 29 ff.) dessen Wirkung im Wildkörper. Letztere hängt wesentlich von der Wahl geeigneter Kaliber und Geschossarten ab. Durchmesserstärkere Kaliber mit relativ geringen Geschwindigkeiten stoppen und töten auf die meist gegebenen, kurzen Schussdistanzen ebenso effektiv und sicher wie hochrasante Kaliber – aber wesentlich wildbretschonender.

Was für den Schuss auf Schalenwild gilt, gilt natürlich auch für die Jagd auf Niederwild. Die Schrotkorn-

Die .308 Winchester (rechts) ist deutlich wildbretschonender als die rasante .270 Winchester Short Magnum (links).

Achtung

Für die Schussentfernungen, die in unseren Breiten vorherrschen, sind Weitschusskaliber durchaus verzichtbar. Das gilt besonders für die Jagd im Wald und für Bewegungsjagden.



größe muss der bejagten Wildart angepasst sein. Für ein Kaninchen braucht man keine 3,5-mm-Schrote und auch keine Magnum-Patrone mit 40 g oder gar 52 g Schrotvorlage!

Aufbrechen – vor Ort oder in der Wildkammer?

Entscheidende Weichen für die Wildbrethygiene werden durch eine einwandfreie Versorgung des erlegten Wildes nach dem Schuss gestellt.

Hierzu zählen:

- zeitnahe und handwerklich sauberes Aufbrechen bzw. Ausweiden,
- Untersuchung des Wildes und seiner Organe auf gesundheitsbedenkliche Merkmale,
- Bergen des Wildes und dessen Transport in die Wildkammer.

Vor allem bei erlegtem Schalenwild ist fallweise zu prüfen, was sinnvoller ist: das Aufbrechen gleich vor Ort im Revier vorzunehmen oder das Wild

Aufbrechen

vor Ort



Vorteile

- wenig Zeitverlust zwischen Schuss und Aufbrechen/Ausweiden
- erleichteter Wildtransport bei schwerem Wild

Nachteile

- wenig Wasser verfügbar
- erhöhtes Verunreinigungsrisiko (Keime!)
- oft schlechte Lichtverhältnisse

in der Wildkammer



- Wasser verfügbar
- gute Beleuchtung
- Flaschenzug oder ähnliche Zugvorrichtungen zur Manipulation des Wildkörpers i. d. R. vorhanden
- Verunreinigungsrisiko gering

- größerer Zeitverlust zwischen Schuss und Aufbrechen/Ausweiden

erst zu bergen und in die Wildkammer zu transportieren, um es dort zu versorgen. Beide Möglichkeiten haben Vor- und Nachteile.

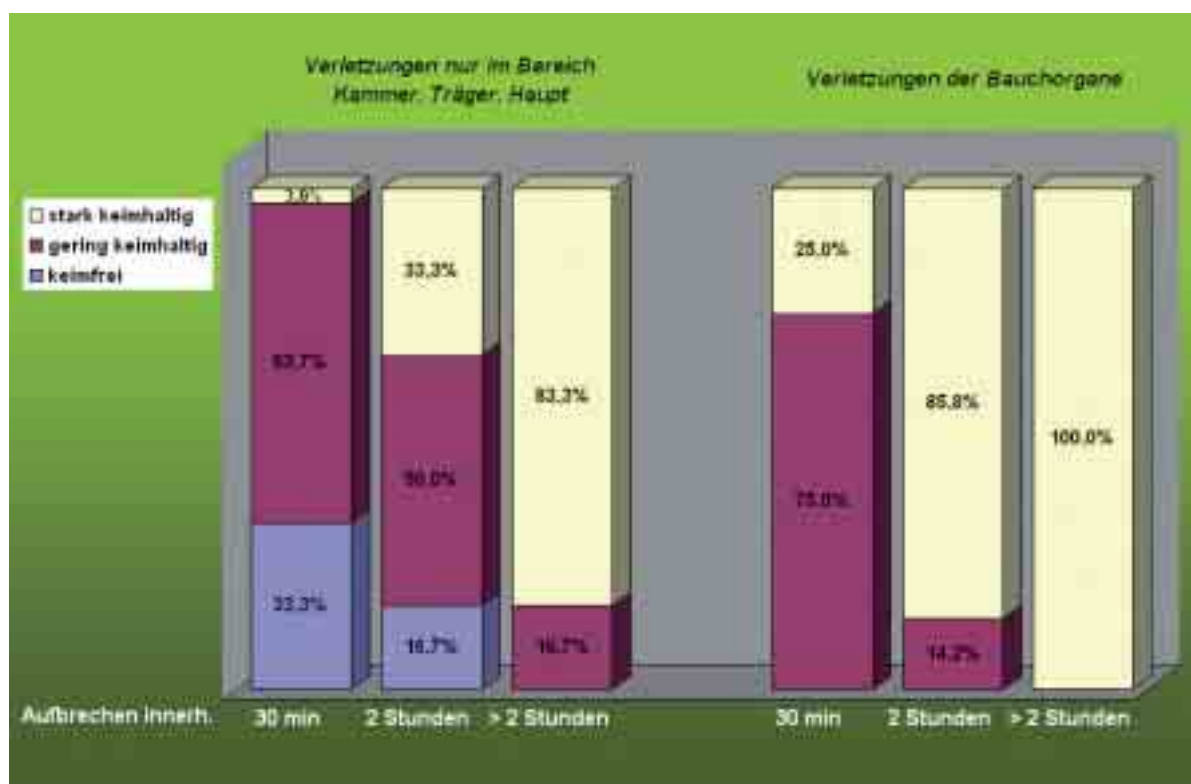
Ein Aufbrechen in der Wildkammer ist nur anzuraten, wenn durch die Anfahrt nicht zu viel Zeit zwischen Schuss und Aufbrechen verstreicht.

Die Bedeutung des Faktors Zeit verdeutlichen die in der Grafik dargestellten Befunde an erlegten Rehen. Die dort angegebene Keimbelastung bezieht sich auf das Muskelfleisch an den Keulen und Vorderläufen der Rehe.

Bei Verletzungen der Bauchorgane, z. B. bei Weidwundschüssen, nimmt die Keimbelastung des Muskelfleisches rasch zu.

Aber auch bei reinen Kammer-schüssen kommt es zur Ausbreitung von Magen-Darm-Bakterien im übrigen Wildkörper, da nach dem Tod des Tieres die so genannte Magen-Darm-Barriere zusammenbricht.

Sie verläuft jedoch wesentlich langsamer als nach direkten Verletzungen des Magen-Darm-Bereiches und entsprechender Blutgefäße durch ein Geschoss oder andere Gewalteinwirkung. Dann nämlich werden die



Keimbelastung in der Keulen- und Vorderlaufmuskulatur von Rehen mit Verletzungen der Kammer bzw. an Träger und Haupt sowie Rehen mit Verletzungen der Bauchorgane (bezogen auf jeweils 100 Tiere) nach W. LENZE (1977): „Fleischhygienische Untersuchungen an Rehwild.“ Vet.-med. Diss., München.

Bakterien vom noch schlagenden Herz rasch im Körper verteilt und vermehren sich nach Todeseintritt schnell, da die Körperwärme des frisch toten Tiers dem Temperatur-optimum der Mikrolebewesen entspricht.

Aufbrechen – hängend oder liegend?

Hier bieten sich zwei Verfahren an: das traditionelle Aufbrechen des liegenden Stückes Schalenwild oder aber – nach der „Schlachtermethode“ – des mit dem Haupt nach unten hängenden Stückes. Letzteres bietet in der Summe mehr Vorteile und ist aus hygienischer Sicht besser geeignet. Beide Methoden werden auf Seite 34 ff. noch näher behandelt.



Hängendes Schalenwild (Haupt nach unten) lässt sich meist hygienischer aufbrechen als liegendes.

Aufbrechen

Stück Schalenwild hängt

Vorteile

- arbeitstechnisch einfacher
- austretende Körperflüssigkeiten (Pansen-/Darminhalt, Urin usw.) beschmutzen so nicht die wertvollsten Wildbretteile
- kein Kontakt zum Boden

Nachteile

- Konstruktion zum Aufhängen des Wildes erforderlich

Stück Schalenwild liegt

- einfacher bei sehr schwerem Wild
- ohne Hilfskonstruktion möglich

- ggf. Kontakt zum Boden und den dort vorhandenen Keimen
- austretende Körperflüssigkeiten gelangen in die Körperhöhle
- ohne Hilfskonstruktion (z. B. Aufbrechtschragen) ergonomisch ungünstig

Kleinwild

So genanntes Kleinwild nach Anhang I der VO (EG) Nr. 853/2004 sollte ebenfalls sobald wie möglich ausgeweidet und auf bedenkliche Merkmale untersucht werden. Die Keimbelastung des Wildbrets steigt andernfalls rasch an, insbesondere wenn der Magen-Darm-Kanal verletzt ist. Bei Federwild ist zusätzlich der Kropf zu entfernen.

Während des Transports muss Kleinwild einzeln und luftig aufgehängt werden, um der Gefahr des Verhitzens vorzubeugen.

Untersuchung auf bedenkliche Merkmale

Der Gesetzgeber überträgt bei erlegtem Wild dem Jäger die für

Achtung!

Auch bei Federwild sind sämtliche Innereien zu entfernen. Eine Beschränkung auf das so genannte Aushakeln entspricht nicht mehr den heutigen Hygieneanforderungen!



Schlachttiere vorgeschriebene amtliche „Fleischuntersuchung“. Die



Hängend und luftig – so muss Kleinwild transportiert werden.

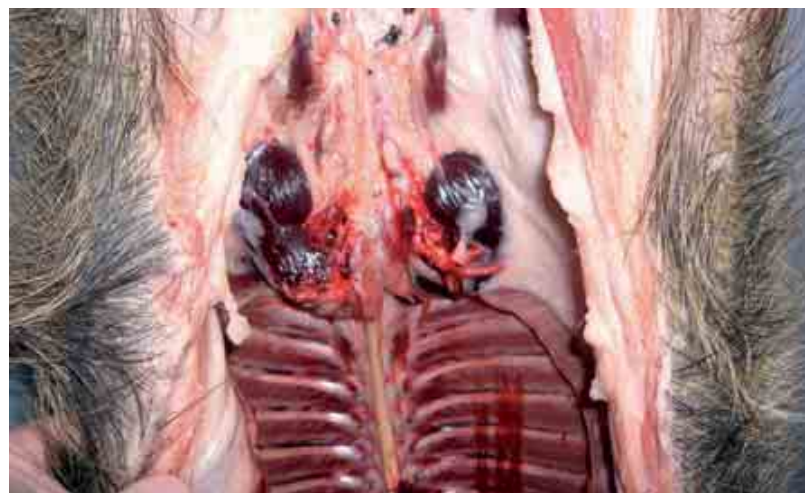
Bedenkliche Merkmale (Tier-LMHV, Anlage 4)

1. Abnorme Verhaltensweisen oder Störung des Allgemeinbefindens
2. Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung (Fallwild)
3. Geschwülste oder Abszesse, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen
4. Schwellung der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens
5. Fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust und Bauchfell verfärbt sind
6. Erhebliche Gasbildung im Magen und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe
7. Erhebliche Abweichung der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch
8. Offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen
9. Erhebliche Abmagerung
10. Frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- und Bauchfell
11. Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild
12. Verklebte Augenlider, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake sowie Verklebungen und sonstige Veränderung der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild
13. Sonstige erhebliche sinnfällige Veränderungen außer Schussverletzungen

Organe des Wildes sind dabei gewissenhaft auf die in Anlage 4 der Tier-LMHV genannten „bedenklichen Merkmale“ (s. Kasten oben) zu untersuchen.

Die Untersuchung des Wildes auf bedenkliche Merkmale und diese Merkmale selbst werden auf S. 44 ff. noch ausführlicher dargestellt.

***Die Nieren sind noch in der Nierenkapsel:
Hier wurden nicht alle Organe untersucht!***



Auskühlen

Nach dem Aufbrechen muss Wild so schnell wie möglich auskühlen. Wenn der Brustkorb gespreizt wird, können Brust- und Bauchfell besser abtrocknen.

Transport nicht aufgebrochenen Wildes

Solange die Bauchhöhle des erlegten Wildes nicht eröffnet ist, weil es in der Wildkammer oder nach Bewegungsjagden z. B. zentral aufgebrochen wird, ist das Risiko der Wildbretverschmutzung während des Transports gering. Nicht aufgebrochene Stücke müssen nach dem Erlegen so rasch wie möglich zum Aufbrechort befördert werden. Der Transport auf dem Anhänger beugt der Verhitzungsgefahr besser vor als ein Stapeln im Kofferraum.

Vor allem bei Bewegungsjagden mit hohem Wildanfall ist einem hygienischen Wildtransport besonderes Augenmerk zu widmen. Anhänger dürfen nicht so stark beladen werden, dass die Stücke übereinander liegen.

Bewegungsjagden und Streckelegen

Bewegungsjagden sind durch einen hohen Streckenanfall und längere Zeiträume zwischen Erlegung und Aufbrechen im Interesse effektiven und sicheren Jagens gekennzeichnet. Dies stellt besondere Anforderungen an die Wildbrethygiene:

- Wild wird immer vor dem Legen der Strecke aufgebrochen!
- Wegen des z. T. langen Zeitraums vom Erlegen über die Bergung und Anlieferung bis zum Aufbrechen muss Wild schon vor dem Streckele-



Geringes Verschmutzungsrisiko, denn aufgebrochen wird erst am Streckenplatz. Das Wild darf aber nicht gestapelt werden!



Schussprotokolle werden eingesammelt und Nachsuchen organisiert – bis zum Streckelegen vergeht meist noch einige Zeit. Das erlegte Wild muss deshalb am Sammelplatz bereits auskühlen können!

gen so weit wie möglich auskühlen. Erst kurz vor der abschließenden Ansprache des Jagdleiters und dem Verblasen wird es brauchungsgerecht auf die Strecke gelegt.

- Bei sehr hohem Wildaufkommen beschränkt man sich idealerweise darauf, nur einen kleinen Teil des Wildes – und zwar spät und sauber geschossene Stücke – symbolisch zur Strecke zu legen und den Großteil umgehend in die Wildkammer zu fahren. Das gilt insbesondere dann, wenn mehrere Treiben an einem Jagdtag stattfinden. Dann wird das in früheren Treiben erlegte Wild möglichst



Üblich, aber nicht ideal: Die Körperwärme kann nicht nach oben entweichen, und zum Spreizen ist Holz, insbesondere mehrfach benutzt, unhygienisch. Ein Gabelschlüssel aus Edelstahl ist die bessere Lösung.

unmittelbar danach zur Wildkammer transportiert.

- Auf dem Rücken liegend kühlt das zur Strecke gelegte Wild am besten weiter aus.
- Auf der Strecke darf das Wild nicht zu dicht aneinander gelegt werden, um Kontamination zu verhindern.
- Beim Aufbrechen und an der Strecke sind Hunde auf Abstand zu halten. Sie dürfen das Wild nicht belecken!



Zu dicht zur Strecke gelegt: Das Wildbret des oberen Stückes wird durch die Haare des anderen verunreinigt!

Achtung

Wild, das bereits in der Kühlkammer hing, gehört am Ende des Jagdtages nicht mehr auf die Strecke! Die Oberfläche des Fleisches beschlägt dann nämlich durch Kondenswasser. Feuchtigkeit aber fördert das Bakterienwachstum.

Transport zur Wildkammer

Auch beim anschließenden Transport aufgebrochener Stücke zur Wildkammer darf es nicht zu Kontaminationen durch z. B. Hundehaare im Kofferraum oder auch Wildhaare bei eng aufeinander- bzw. nebeneinander gelagertem Wild kommen. Zu dichte Lagerung verhindert zudem das weitere Auskühlen des Wildes.



So wird die weitere Auskühlung unterbunden! Dient dieses „Abteil“ zu anderen Zeiten auch dem Transport des Hundes, droht zudem Kontamination durch Hundehaare.

Aufbewahrung und Kühlung

Die Tier-LMHV legt in Anlage 4 fest, auf welche Kern- bzw. Innentemperaturen Wildbret und Innereien „alsbald nach dem Erlegen“ herunterzukühlen sind:

- Großwild (s. S. 23) auf maximal + 7° C
- Kleinwild auf maximal + 4° C,
- Nebenprodukte allen Wildes (Innereien), soweit sie zum Verzehr vorgesehen sind, auf maximal + 3° C.



Großwild muss so rasch wie möglich auf 7° C, Kleinwild auf höchstens 4° C herabgekühlt werden.



Zum Auskühlen luftig aufgehängt – so trocknen die Oberflächen vor der Kühlung ab. Das hemmt die Keimentwicklung.

Die Oberflächen des Wildes müssen während der Kühlung trocken sein, da Feuchtigkeit das Keimwachstum fördert und die Haltbarkeit des Wildbrets verkürzt.

Fleischreifung

Der Prozess der Fleischreifung oder „Säuerung“ ist eine wichtige Voraussetzung für aromatisches und zartes Wildfleisch. Die Fleischreifung

- dient der Geschmacksbildung,
- erhöht die Zartheit des Fleisches,
- verlängert dessen Haltbarkeit durch die Absenkung des pH-Wertes.

Zu einer mangelhaften Fleischreifung kann es kommen durch:

- Stress für das Tier vor dem Erlegen z. B. infolge einer lang anhaltenden Verfolgung durch jagende Hunde oder der Hetze nach einer Nachsuche,

Achtung

Stress baut den Glykogenvorrat in den Muskeln des Wildes ab. Hohe Glykogenreserven aber sind eine wichtige Voraussetzung für eine optimal verlaufende Fleischreifung.

- Krankheiten und
- Verhitzen des Wildbrets.

Die Wildkammer

Die Ausstattung der Wildkammer muss auf den zu erwartenden Wildanfall abgestimmt sein. In einem Jagdrevier, in dem alljährlich ein halbes Dutzend Rehe vermarktet wird, kann sie einfacher ausgestattet sein als dort, wo jährlich 150 Stück Wild für die Vermarktung vorbereitet werden. Die jeweils angemessene

Ausstattung der Wildkammer richtet sich nach der

- Art des erlegten Wildes (Rotwild, Rehwild, Schwarzwild, Niederwild),
- Menge des erlegten Wildes (notwendige Kühlkapazität) und
- Art der Tätigkeiten (Abschwarten, Zerwirken, weitere Bearbeitung)

Welchen grundsätzlichen Anforderungen jedoch jede Wildkammer – unabhängig vom Wildbretumschlag – gerecht werden sollte, wird auf Seite 63 ff. beschrieben.



Will der Jäger sein Wildbret abgeben, also vermarkten, muss er im praktischen Jagdbetrieb die Wildbrethygiene immer fest im Blick haben.

Die kundige Person

Die VO (EG) Nr. 853/2004 führt in Anhang III Abschnitt IV – *Fleisch von frei lebendem Wild* – Kapitel 1 – *Ausbildung von Jägern in Hygiene- und Gesundheitsfragen* – den Begriff der *kundigen Person* ein und bestimmt deren Zuständigkeiten.

Die kundige Person im Sinne dieser VO ist nur bei Abgabe von Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe gefordert (vgl. Seite 26).

Großwild und Kleinwild

Anhang I der VO (EG) Nr. 853/2004 definiert:

- **Kleinwild:** frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere (Kaninchen, Hasen und Nagetiere)
- **Großwild:** frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen

Die heimischen Schalenwildarten und der Dachs sind also „Großwild“ im Sinne dieser VO, alle übrigen Wildarten „Kleinwild“.

Anforderungen und Ausbildung

Unter Nr. 1 des gleichen Kapitels legt die EU-Verordnung die Anforderungen an kundige Personen fest. Danach müssen sie „... auf dem Gebiet der Wildpathologie und der

Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.“

Diese erste Untersuchung durch die kundige Person geht der Fleischuntersuchung voraus, die ein zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb wie jeder Schlachthof grundsätzlich zu veranlassen hat.

Auch die Fachgebiete, auf die sich die Sachkenntnis der kundigen Person zu erstrecken hat, benennt die EU-Verordnung (s. Kasten Seite 24).

Von der *kundigen Person* im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 zu unterscheiden ist die *ausreichend geschulte Person*, die nach der Tier-LMHV Voraussetzung für die Abgabe von kleinen Mengen von Wild oder Wildfleisch ist (vgl. Seite 6).

Befugnisse und Pflichten

Soll erlegtes Wild an einen zugelassenen Betrieb abgegeben werden, obliegt der kundigen Person die Untersuchung von Großwildkörpern und Kleinwild sowie sämtlicher ausgenommener Innereien auf bedenkliche Merkmale. Bei Großwild muss die kundige Person Bescheinigungen ausstellen, auf denen Folgendes festgehalten ist:

- die Untersuchungsbefunde,
- Datum, Zeitpunkt und der Ort des Erlegens,

VO (EG) Nr. 853/2004 – Anhang III, Abschnitt IV, Kapitel 1, Nr. 4

„Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können. Die Ausbildungsgänge sollten mindestens folgende Gebiete umfassen:

- a) normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild,
- b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können,
- c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw. und
- d) Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.“

Bescheinigung	Nummer:/Jahr		
Nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt IV			
Untersuchende kundige Person (Name, Anschrift)			
.....			
.....			
.....			
Feststellungen der kundigen Person:			
Wildart:	Nr.	Erlegungsdatum:	Jagdrevier:
-			
-			
-			
Feststellungen (zutreffende ankreuzen):			
<input type="checkbox"/> Für die Tiere mit Nr.:..... wurden vor dem Erlegen vom Erleger keine Verhaltensstörungen des Tieres beobachtet, wurden bei der Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide von mir keine auffälligen Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte, besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination			
<input type="checkbox"/> Folgende auffällige Merkmale / Verhaltensstörung / Verdacht auf Umweltkontamination wurden von mir festgestellt (jeweils Nr. des Tieres und genaue Beschreibung):			
.....			
Folgende Teile sind beigefügt:			
Kopf, außer Hauer, Geweih und Hörner, sowie alle Eingeweide außer Magen und Gedärme			
Unterschrift kundige Person, Datum			

Die Bescheinigung der kundigen Person, wie sie in Bayern und im Saarland verwendet wird. Ein offizieller Vordruck existiert nicht.

Achtung

Steht zur Erstuntersuchung des Wildes keine kundige Person zur Verfügung, ist das Wild immer mit Kopf (ohne Hauer, Geweih und Hörner) und allen Eingeweiden (außer Magen und Gedärmen) anzuliefern.



Die Bescheinigungen werden dem Wild bei Anlieferung an den zugelassenen Betrieb für die von diesem zu veranlassende Fleischuntersuchung beigelegt.

Die Bescheinigungen der kundigen Person müssen nummeriert sein. Damit ein erlegtes Stück dem Begleitschein zweifelsfrei zugeordnet werden kann, empfiehlt es sich dringend, den Wildkörper mit einer Nummer zu versehen, die auf der zugehörigen Bescheinigung eingetragen wird.

Personenkreis

Die VO (EG) Nr. 853/2004 benennt in Anhang III, Abschnitt IV, Kapitel 1 (Nr. 1–3) die Personen, die als kundige Personen in Frage kommen. Auf die jagdlichen Verhältnisse in Deutsch-



Eine mit der Bescheinigung korrespondierende Nummernmarkierung des Wildes (im Bild die Trichinenproben-Wildmarke) ist zur zweifelsfreien Zuordnung im wildbearbeitenden Betrieb sinnvoll.

land übertragen, können dies folgende Personen sein:

- der Erleger des Wildes,
- ein Teilnehmer der Jagdgesellschaft,
- sonstige Personen, die in unmittelbarer Nähe des Jagdgebiets ansässig sind (z. B. Jagdaufseher, Jagdpächter oder Revierleiter, auch wenn sie nicht selbst an der Jagd teilgenommen haben).

Voraussetzung ist in allen Fällen natürlich eine entsprechende Fortbildung und Sachkenntnis der jeweiligen Personen.

Wenn der Erleger nicht „kundig“ ist

In der Praxis wird es häufig vorkommen, dass der Erleger eines Stückes Wild, das an einen zugelassenen Betrieb vermarktet wer-

den soll, selbst keine entsprechend geschulte kundige Person ist.

In diesem Fall ist zu beachten:

- Der Erleger muss der kundigen Person das erlegte Wild inklusive der Eingeweide vorlegen.
- Der Erleger muss die kundige Person über vor dem Erlegen ggf. beobachtete abnorme Verhaltensweisen oder sonstige Auffälligkeiten im Erscheinungsbild des Wildes unterrichten.
- Mit dem Ausstellen der Bescheinigung übernimmt die kundige Person die Verantwortung für die Richtigkeit der gemachten Angaben.
- Es empfiehlt sich, dass der Erleger schriftlich zusichert, vor dem Erlegen keine Auffälligkeiten beobachtet zu haben. Dies macht die Vorgehensweise nachvollziehbar.

Verfahrensablauf

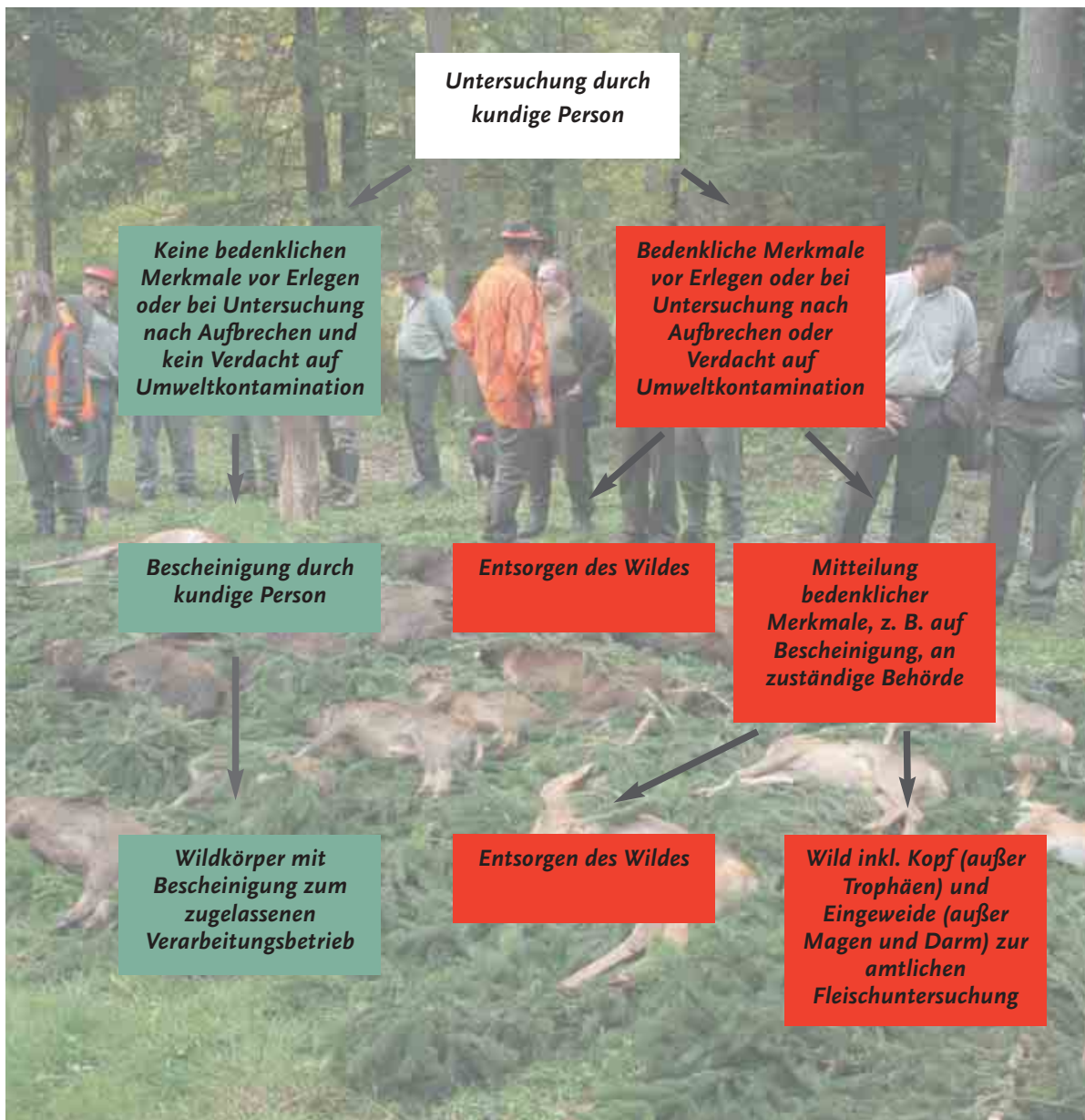
Stellt die kundige Person keine bedenklichen Merkmale vor dem Erlegen und bei der Untersuchung nach dem Aufbrechen fest und besteht auch kein Verdacht auf Umweltkontamination (z. B. Radioaktivität), genügt zur Abgabe des Wildes die beigegefügte Bescheinigung. Haupt und Eingeweide müssen nicht mit dem Wild angeliefert werden, soweit es sich nicht um eine trichinenanfällige Wildart handelt. Nur in letzterem Fall (Schwarzwild, ggf. Dachs, Nutria) sind unabhängig vom

Achtung

Bescheinigungen dürfen immer nur Aussagen enthalten, über die der Aussteller Kenntnisse besitzt bzw. sich beschaffen kann. Im Fall der Wildbegleitbescheinigung kann sich die kundige Person die notwendigen Informationen über das Verhalten vor dem Erlegen grundsätzlich auch mündlich beschaffen. Eine schriftliche Zusicherung des Erlegers über ein normales Verhalten des Wildes bietet im Falle nachträglicher Beanstandungen aber mehr Sicherheit.

Untersuchungsbefund Kopf (außer Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beizufügen. Die amtliche Fleischuntersuchung und ggf. Trichinenuntersuchung zu veranlassen, obliegt dem abnehmenden Betrieb.

Stellt die kundige Person jedoch bedenkliche Merkmale vor dem Erlegen oder bei der Untersuchung nach dem Aufbrechen fest, muss sie die Befunde auf der Bescheinigung vermerken oder auf anderem Weg der für den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb zuständigen Behörde mitteilen. Das Wild ist in diesem Falle zu entsorgen oder inklusive Haupt (ohne Trophäen) und aller Organe mit Ausnahme des Magens und der Därme zur Fleischuntersuchung durch den zugelassenen Betrieb abzugeben.



Entsorgung

Bei der Entsorgung von Wild ist ggf. die VO (EG) Nr. 1774/2002 (Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte) zu beachten, wenn der Verdacht besteht, dass es mit einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit infiziert ist. Es darf in diesem Fall nicht einfach auf den Luderplatz geworfen werden. Alternativ zur Entsorgung in einer Tierkörperbeseitigungsanlage kann das Wild zu einem Veterinäruntersuchungsamt gebracht werden. Die dortige Untersuchung und Entsorgung ist kostenfrei. Wird dort eine für Menschen ansteckende Krankheit festgestellt, kann der Jäger außerdem entsprechend reagieren.

Besonderheiten bei Kleinwild

Kleinwild muss vor der Abgabe an einen zugelassenen Betrieb immer von einer kundigen Person untersucht werden. Auch hier gilt: Auffälligkeiten vor dem Schuss muss der Erleger der kundigen Person mitteilen.

Liegen keine bedenklichen Merkmale vor, ist eine Bescheinigung nicht erforderlich. Werden bedenkliche Merkmale festgestellt, muss Kleinwild entsorgt oder der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.

Amtliche Untersuchungen – wann?

In einer Reihe von Fällen ist die Fleischuntersuchung durch den Amtstierarzt erforderlich, und zwar

1. bei Feststellung bedenklicher Merkmale vor dem Erlegen oder während der Untersuchung nach dem Aufbrechen, wenn das Wild an Dritte abgegeben werden soll. Dies gilt unabhängig davon, ob es direkt an den Endverbraucher vermarktet wird (amtliche Untersuchung muss vom abgebenden Jäger veranlasst oder auf den Abnehmer übertragen werden) oder an einen zugelassenen Betrieb abgegeben wird.

2. bei Abgabe an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb. Dieser muss grundsätzlich eine amtliche Fleischuntersuchung veranlassen.
3. bei Wildtieren, die mit Trichinellen infiziert sein können und zum Verzehr vorgesehen sind (Schwarzwild, ggf. Dachs, Nutria). In der Verantwortung, die amtliche Trichinenuntersuchung zu veranlassen, stehen bei Direktvermarktung wiederum der Abgebende bzw. bei Übertragung der Abnehmer und bei Abgabe des Wildes an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb dieser Betrieb.

Bei Verdacht auf Radioaktivität

Ein Verdacht auf Verunreinigungen durch Umwelteinflüsse wie z. B. Radioaktivität ist bei Abgabe an einen wildbearbeitenden Betrieb diesem mitzuteilen. Diese Mitteilung wird bei der amtlichen Fleischuntersuchung berücksichtigt. Im Rahmen der Direktvermarktung sind bei Verdacht auf Umweltkontaminationen entsprechende Eigenkontrollen durchzuführen.

Die Trefferlage

Für die Ausgangskeimbelastung des Wildbrets und eine hygienisch optimale Wildbretgewinnung ab dem Zeitpunkt des Erlegens ist vor allem die Trefferlage von entscheidender Bedeutung. Geschosswirkung bzw. Kaliberwahl haben in diesem Zusammenhang ergänzende Bedeutung (s. S. 12).

Optimal: der Kammerschuss

Auf Schalenwild (Großwild) ist der Kammerschuss auf das breit stehende Wild zu empfehlen. Einzige Ausnahme ist der aus Gründen des Tierschutzes gebotene Schuss auf krankes Wild, das so schnell wie möglich von seinen Leiden erlöst werden muss.

Alle anderen Schüsse sind aus Gründen der Wildbrethygiene sowie auch aus tierschutzrechtlichen Erwägungen abzulehnen:

– Trägerschüsse bzw. der Schuss



Das Ergebnis eines Trägerschussversuchs – aus Tierschutzgründen strikt abzulehnen!



Hygienische Wildbretgewinnung beginnt mit einem sauberen Kammertreffer.

„hinter den Teller“ sind ausgesprochen riskant, weil die wirklich tödliche Trefferfläche klein und das Risiko schwerer Krankschüsse (Drosselschuss, Schuss durch die Dornfortsätze etc.) bei geringen Abweichungen des Geschosses vom Haltepunkt hoch ist. Sie verbieten sich also allein aus Gründen des Tierschutzes. Auch aus hygienischer Sicht sind sie abzulehnen, da so getroffenes Wild infolge der

Schockwirkung nur mangelhaft ausschweift.

- Schüsse aufs Haupt sind aus den gleichen Gründen abzulehnen. Auch hier schweift das Wild nur ungenügend aus.
- Schüsse spitz oder halbspitz von vorn oder hinten durchschlagen in aller Regel auch die Bauchhöhle mit entsprechenden Verletzungen des großen und/oder kleinen Geschleides und sind aus wildbrethygienischer Sicht strikt abzulehnen!

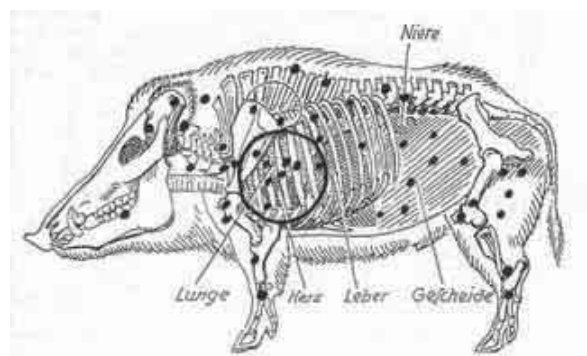
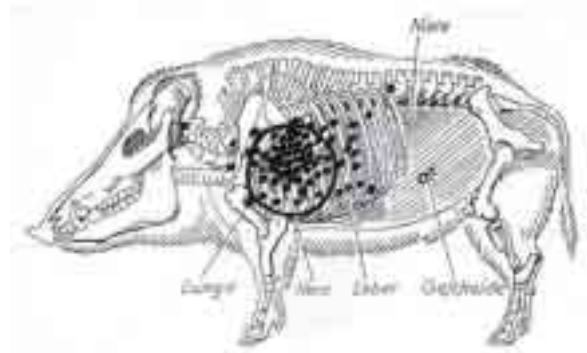


Solch ein Schuss steht nicht im Einklang mit den Anforderungen der Wildbrethygiene.

Ansitzjagd – Bewegungsjagd

Im Jagdbetrieb lässt sich die Forderung nach sauberen Kammertreffern naturgemäß auf der Ansitzjagd deutlich besser erfüllen als auf Bewegungsjagden.

Auf dem Ansitz bleibt zumeist genügend Zeit abzuwarten, bis das Wild breit steht. Außerdem wechselt



Trefferverteilung bei Wild, das auf dem Ansitz (o.) und auf der Bewegungsjagd (u.) erlegt wurde. Der abnehmende Wildbearbeitungs-betrieb dokumentierte sie. (Nach Krug, Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle III/98.)

es in der Regel vertraut an und wird daher beschossen, während es steht.

Auf Bewegungsjagden wird dagegen unter Zeitdruck geschossen und nicht selten auf trollendes oder flüchtiges Wild. Entsprechend sind die Trefferlagen bei dieser Jagdart schlechter als bei der Ansitzjagd.

Bewegungsjagd – Optimierung

Um aber auch die Strecke einer Bewegungsjagd als sicheres Lebensmittel vermarkten zu können,

müssen hier die Voraussetzungen optimiert werden. Dazu bieten sich auf Seiten der Jagdorganisation folgende Möglichkeiten:

- ausdrückliche Freigabe: „Nur langsam ziehendes bzw. verhofendes Rehwild“, denn insbesondere diese Wildart ist aufgrund ihrer Fortbewegungsart flüchtig kaum sauber zu treffen,
- Besetzung der Stände gemäß individuellen Fähigkeiten der Schützen,
- Einsatz von geeigneten Hunden, vor denen Wild nicht anhaltend hochflüchtig ist, d. h. zuverlässig spurlaut jagenden oder nur kurz anjagenden Hunden,
- weiträumiges Abstellen der Schützen nicht unmittelbar an den Einstandsbereichen,
- Nachweis der Teilnahme an Übungsschießen auf bewegliche Ziele als Voraussetzung für die Jagdteilnahme und
- konsequente Reglementierung undisziplinierter Schützen.

Ebenso kann und muss jeder Jäger, der an Bewegungsjagden teilnimmt, seinen Beitrag zu einer hygienisch möglichst einwandfreien Strecke leisten durch

- regelmäßige Besuche des Schießstandes zur Überprüfung der Waffe und Verbesserung der Schießfertigkeiten und
- diszipliniertes Schießverhalten: Dazu gehört die Einhaltung von den



**Schlecht geschossen und noch angeschnitten.
Die Verwertungsfähigkeit ist zweifelhaft.**

eigenen Fähigkeiten angepassten Schussdistanzen wie auch der Verzicht auf den Schuss, wenn das Wild nicht breit stehend beschossen werden kann, zu schnell vorbeiwechselt oder dem Nachbarn deutlich schussgerechter kommt.



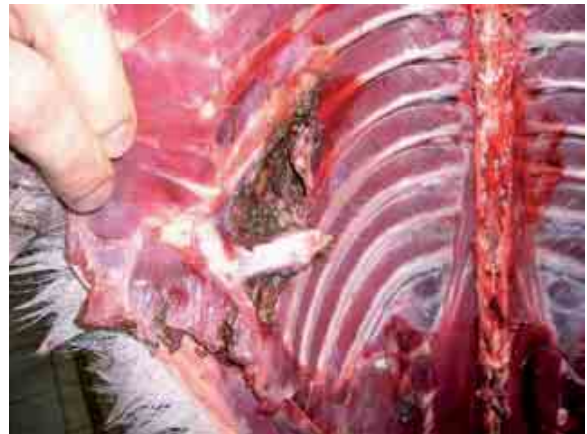
Fährtenlaute Einzeljäger sind auch unter wildbrethygienischen Aspekten die richtige Wahl beim Hundeeinsatz.

Weidwundschüsse

Auch bei besten Absichten lassen sich schlechte Schüsse nicht immer vermeiden.

Zu den hygienisch problematischsten Treffern zählen Schüsse ins oder durch das Gescheide. So geschossene Stücke müssen so rasch aufgebrochen werden, wie es die Umstände erlauben (Ende des Treibens, Nachsuche).

Verunreinigungen sollten grundsätzlich durch großzügiges Ausschneiden beseitigt werden. Beim späteren Transport so behandelter Stücke ist besondere Vorsicht geboten, da durch das Herausschneiden verunreinigter Rippen oder Flanken die übrigen Wildbretteile weniger geschützt sind.



Das Stück stand halb schräg, der Ausschuss ist mit Panseninhalt verunreinigt. Großzügig wegschneiden!

Sonderfall Nachsuche

Liegt das beschossene Stück nicht am Anschluss, wird folgendes Vorgehen empfohlen:

Sofort nachgesucht werden sollte aus wildbrethygienischer Sicht, wenn die am Anschluss gefundenen Pirsch-

Achtung

Beim Transport von Wild, das saubergeschnitten wurde, ist besondere Vorsicht geboten. Nach dem Herausschneiden verunreinigter Rippen oder Flanken sind die übrigen Wildbretteile weniger geschützt. Im Hänger droht dann ihre Verschmutzung, wie im Bild z. B. durch die Haare des danebenhängenden Stückes.





Sicherheit geht vor: Ein solcher Keiler (95 kg, sichtbare Waffenlänge ca. 7 cm) wird nicht im Dunkeln nachgesucht!

zeichen (Lungenschweiß oder Lungenstücke) auf eine kurze Totsuche schließen lassen.

Ist der Sitz der Kugel unklar bzw. ist das Stück aller Wahrscheinlichkeit nach nicht tödlich getroffen, ist die Nachsuche erst nach einer längeren

Wartezeit oder bei schwindendem Licht erst am Folgetag sinnvoll. Das Risiko, dass das Wildbret bedenkliche Merkmale zeigt und daher gleich verworfen oder zur Fleischuntersuchung angemeldet werden muss, ist in diesem Fall in Kauf zu nehmen.

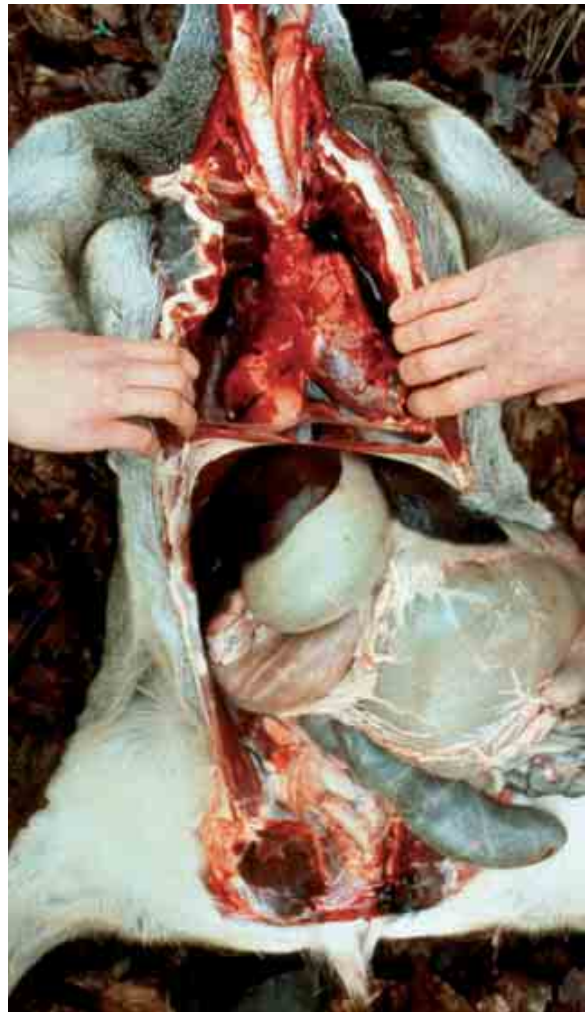
Aufbrechmethoden beim Schalenwild

Die auf Seite 15 bereits angesprochenen Aufbrechmethoden werden nachfolgend eingehender behandelt.

Aufbrechen des liegenden Wildes

Gegen das im Jagdbetrieb zumeist praktizierte Aufbrechen am Boden bestehen aus wildbrethygienischer Sicht keine Einwände, solange das Wild auf der unversehrten Rücken- decke liegt und das Wildbret nicht in Kontakt mit dem Erdreich gerät.

Geeignete Arbeitsgeräte und weitere Hilfsmittel sind für ein hygienisch unbedenkliches Arbeiten erforderlich und erleichtern es.



Bauch- und Brusthöhle sind eröffnet: Auf den ersten Blick sind keine Verunreinigungen oder andere Auffälligkeiten zu erkennen.

Verunreinigungen des Wildbrets können jedoch nicht nur durch direkten Bodenkontakt des aufzubrechenden Stückes entstehen, sondern auch über die Arbeitsgeräte oder die Kleidung des Aufbrechenden in den Wildkörper geraten. Deshalb sind

Solange nur die Decke Bodenkontakt hat, ist das Aufbrechen des liegenden Stückes in Ordnung. Hier fehlen allerdings Einmalhandschuhe!



Aufbrechen – Ausrüstung

- ▣ Messerauswahl, Rebschere bzw. geeignete Aufbrechsäge
- ▣ Einmalhandschuhe
- ▣ Hygienische Unterlage für Wild und entnommene Organe
- ▣ Wasserkanister in ausreichender Größe
- ▣ Hygienische, lebensmittelechte Wildwanne (Kunststoffkiste)



Geeignete Messer erleichtern hygienische Wildversorgung: Das rechte Messer mit abgerundeter Spitze (r.) ist ideal zum Aufbrechen.



Lebensmittelechte Wildwanne im Kofferraum – sie muss regelmäßig heiß ausgewaschen und gegebenenfalls desinfiziert werden.

- verschmutzte Jagdjacken ausziehen und beiseite zu hängen, bevor sich der Jäger zum Aufbrechen über das Stück beugt, damit keine Blätter, Nadeln oder Staub aus der Jacke in den eröffneten Wildkörper rieseln,
- Messer und Aufbrechsäge oder -schere bei vorübergehender Ablage auf eine Unterlage zu legen und nicht auf den Boden.

Aus wildbrethygienischer Sicht verdient vor allem das Öffnen des Schlosses, also das Durchtrennen der

Beckennaht vor dem anschließendem „Aufbrechen“ der Beckenhälften, besondere Aufmerksamkeit beim



So bitte nicht! Keime gelangen anschließend über das Messer ans Wildbret.



Eine saubere Rebschere ist ein geeignetes Werkzeug für die Schlossnaht. Aber bitte mit Einmalhandschuhen!



Messer sind zum Durchtrennen der Schlossnaht ungeeignet. Weil auf sie recht großer Druck ausgeübt werden muss ...



... besteht bei ihrer Verwendung immer die Gefahr, dass die Blase oder der Darm beschädigt werden .

Versorgen des Wildes. Hierfür existieren verschiedene Hilfsmittel bzw. Techniken. Zum Durchtrennen der Beckennaht sind geeignet:

- Aufbrechsäge
- Rebschere

Weniger geeignet ist das Messer. Unter dem Druck, der notwendigerweise auf die Klinge ausgeübt werden muss, besteht die Gefahr, dass Blase oder Darm beschädigt werden.

Große Hilfe: Der Aufbrechbock

Hygienisch und ergonomisch günstiger als das Aufbrechen auf dem Boden ist die Verwendung eines Aufbrechbockes oder -schragens. Ein solches Gestell erlaubt eine angenehmere Arbeitshöhe und das Wild kann nicht auf die Seite rollen. Zudem hat das Wild keinen unmittelbaren Kontakt zum Erdreich.

Solche Gestelle sind einfach und schnell zu bauen und vor allem auf



Hygienisch und ergonomisch: Der Aufbrechbock entlastet den Rücken und verhindert einen Kontakt des Wildes mit der Erde.

Bewegungsjagden mit größerem Streckenanfall sinnvoll. Brechen am Ende des Jagdtages nur wenige Personen eine große Menge Wild auf, werden sie die deutlich günstigere Arbeitshöhe am Aufbrechbock zu schätzen wissen. Nicht zuletzt kann der Schweiß des Stückes Wild gut ablaufen und in einem darunter gestellten Gefäß aufgefangen werden.

Aufbrechen des hängenden Wildes

Die so genannte „Schlachtermethode“, das Aufbrechen des mit dem Haupt nach unten hängenden Wildes, ist in hygienischer Hinsicht dem Aufbrechen des liegenden Stückes vorzuziehen. Der vermeintliche Nachteil der Notwendigkeit eines entsprechenden Gestells ist demgegenüber zu vernachlässigen. Entsprechende Konstruktionen lassen sich relativ einfach bauen.



Einfaches Dreibein, ggf. auch transportabel. Das Wild wird mit den Sprunggelenksehnen an Nägeln im Querbalken aufgehängt.



Aufbrechbalken an der Jagdhütte (hier muss die Statik beachtet werden).



Transportables Aufbrechgestell für Bewegungsjagden. Es erlaubt variable Spreizweiten für verschiedene Wildarten.



Höchste Zeit: Bei diesem Stück (Vorderlaufschuss) hat die Aufgasung bereits begonnen! Zum Aufbrechen sollten die Hinterläufe stärker gespreizt werden.



1. Pinsel abschärfen, dabei Sekretbeutel entfernen, ohne ihn aufzuschärfen! Sauen haben oft Leptospiren (Bakterien) im Harn. Einmalhandschuhe schützen auch davor.



2. Bauchdecke bis zum Brustbein aufschärfen. Beschädigungen von Magen und Darm vermeidet ein Messer mit abgerundeter Spitze! Hier ganz wichtig ...



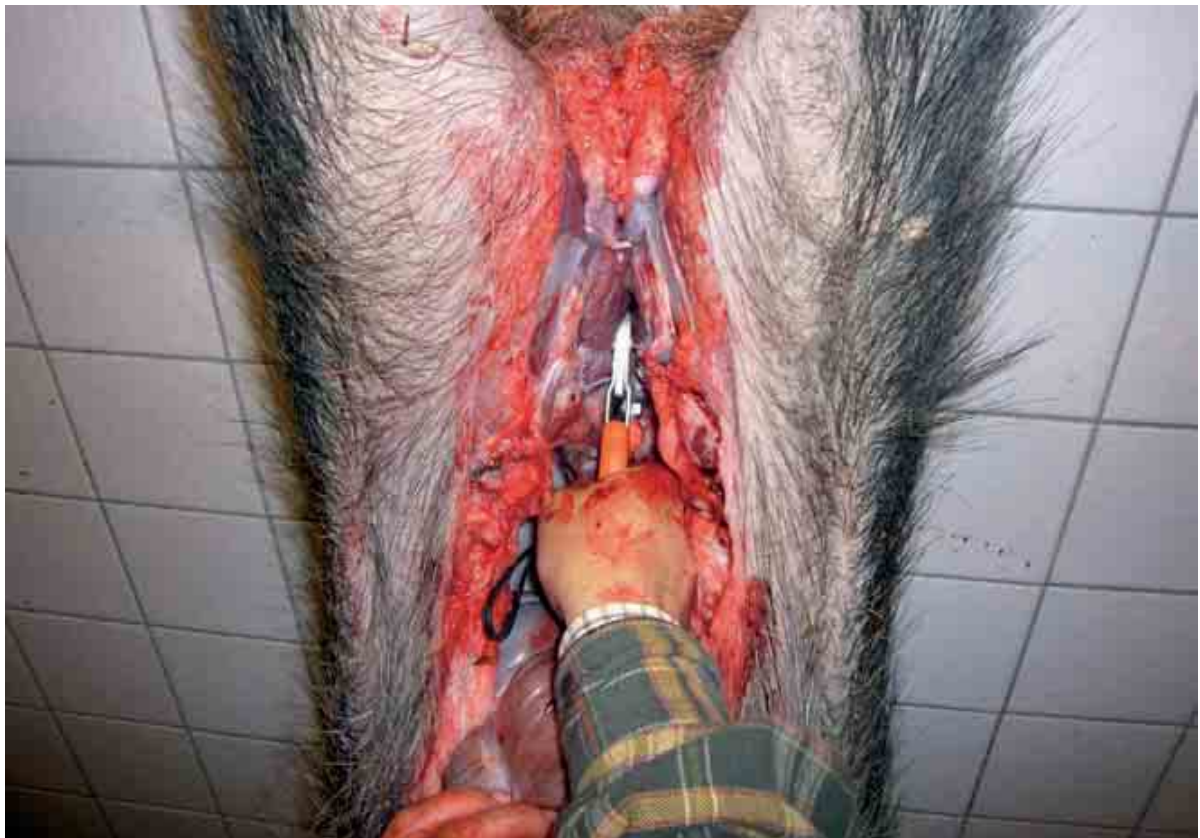
3. ... denn die schon aufgegastrten Därme quellen hervor! Also Därme und Magen mit der Hand zurückdrücken und Brustbein aufschärfen.



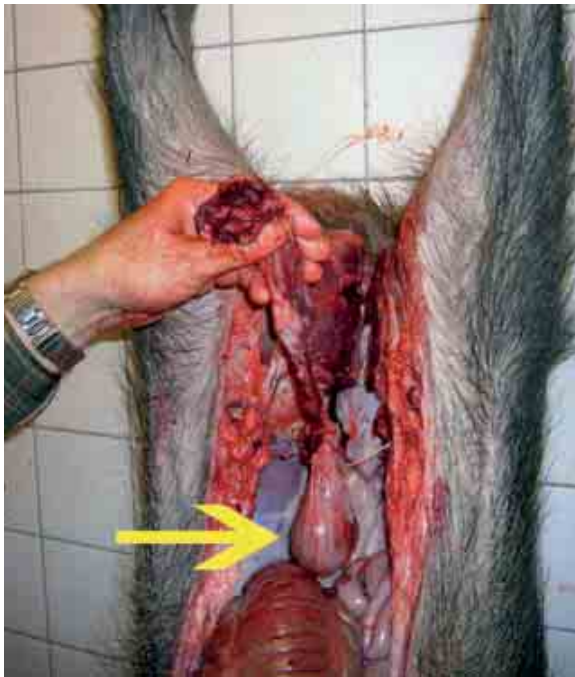
4. Schwarte nach Durchtrennen des Brustbeins weiter bis zum Kinnwinkel aufschärfen



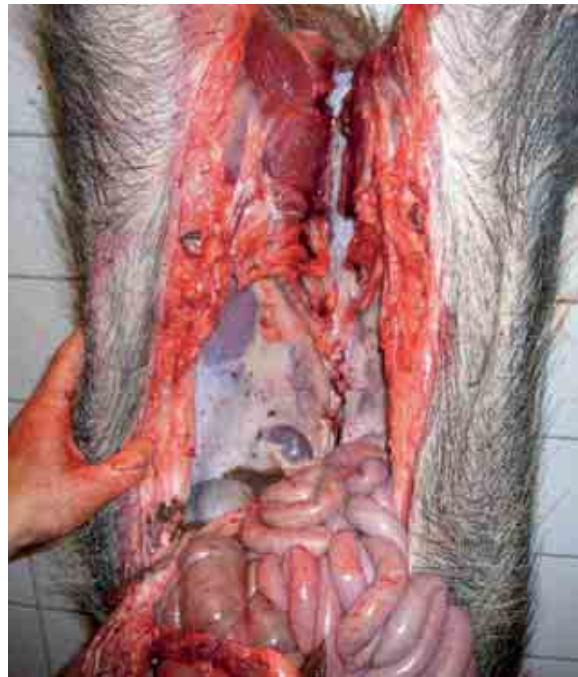
5. Schwarte zwischen den Keulen aufschärfen – hier sollten die Hinterläufe stärker gespreizt sein.



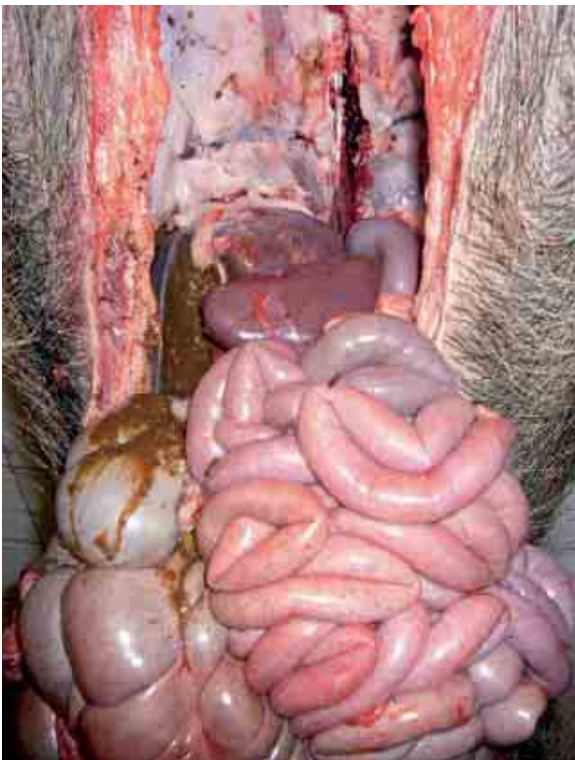
6. Schloss öffnen – eine Rebschere ist für diesen Arbeitsschritt ideal. Die Blase „hängt“ jetzt nach unten.



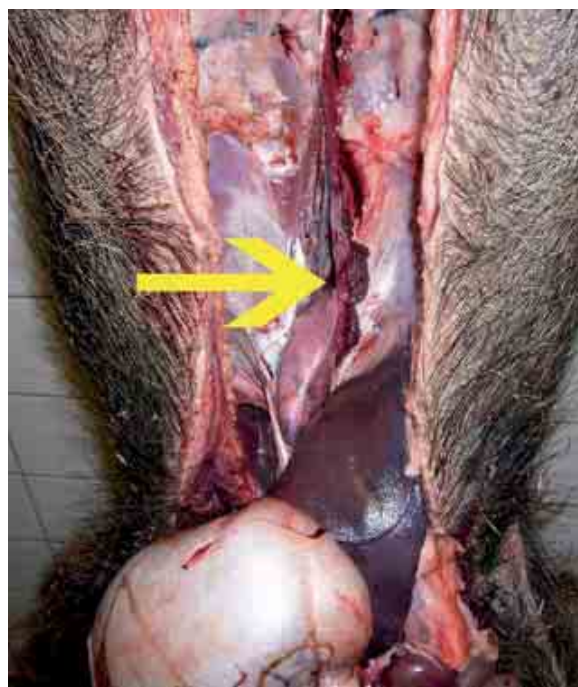
7. Waidloch umschärfen und vorlagern, dabei auf die Blase achten!



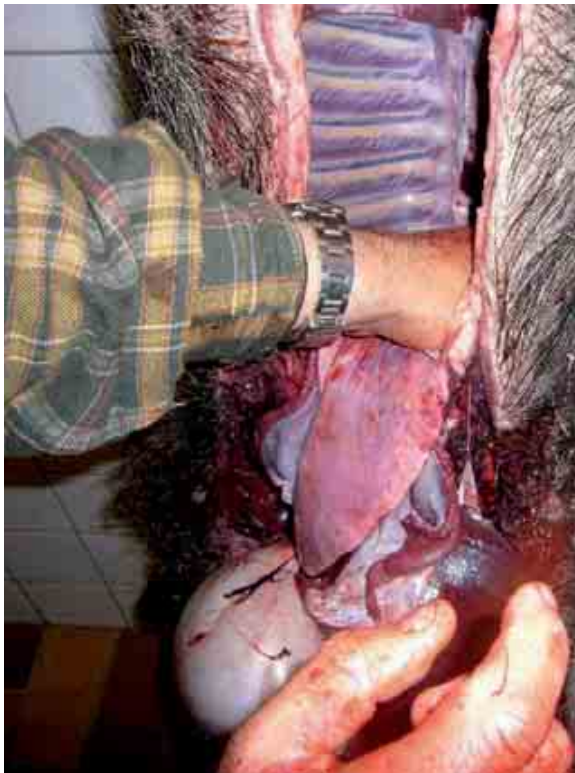
8. Das Darmpaket aus der Bauchhöhle lösen und vorsichtig vorlagern.



9. Der Darm ist verletzt, doch sein Inhalt kontaminiert so weder Rücken noch Keulen. Eine Niere ist bereits zu sehen.



10. Zwerchfell und Zwerchfellpfeiler (Pfeil) sind zu erkennen – Trichinenprobe nicht vergessen! Das Zwerchfell wird beim Aufbrechen im Hängen nicht Richtung Magen, sondern Richtung Lunge abgeschärft.



11. Das Zwerchfell ist abgeschärft, das Geräusch kann vorgelagert werden. Hygienischer wäre es ohne Armbanduhr und mit hochgekrempelten Ärmeln!



12. Abschärfen am Drosselknopf oder inklusive Lecker. Der Schweiß am Boden wäre beim Aufbrechen des liegenden Stückes erst einmal im Wildkörper verblieben.

Einmal gebaut, können solche Gestelle immer wieder verwendet werden. Während das Aufbrechen des liegenden Stückes in der Praxis die vorherrschende Methode ist und als bekannt vorausgesetzt wird, wird das Vorgehen beim Aufbrechen hängenden Wildes auf den Seiten 38 bis 42 in einer Bildserie am Beispiel eines Stückes Schwarzwild dargestellt.

Das Aufbrechen des hauptunter hängenden Stückes ermöglicht nicht nur leichteres Arbeiten als das Versorgen des liegenden Stückes, sondern hat außerdem zwei wesentliche Hygienevorteile:

- Ausgetretener Magen- bzw. Pansen- oder Gescheideinhalt kontaminiert weder den Filetbereich noch die Keulen,
- Schweiß kann gut nach unten aus dem hängenden Wildkörper herausgespült werden.

Auch bei dieser Aufbrechmethode ist die Verfügbarkeit von Wasser eine wichtige Hygienebedingung. Ideal ist ein Wasseranschluss mit Schlauch, zur Not tut es auch ein Wasserkannister. Dessen Inhalt reicht in aller Regel aber nicht aus, um Schweiß oder gar Magen- bzw. Darminhalt gründlich abzuwaschen.

Zur Wildbrethygiene gehören nicht nur saubere Arbeitsgeräte, sondern auch saubere Hände! Zumindest Händewaschen vor und nach dem Aufbrechen vor der weiteren Manipulation des Wildes oder dem Aufbrechen des nächsten Stückes muss selbstverständlich sein! Hygienischer ist aber die Verwendung von Einmalhandschuhen!

Achtung

Wasser, das mit Wildbret in Berührung kommt, darf nicht einfach aus dem nächsten Bach oder Tümpel geholt werden. Es muss in jedem Fall Trinkwasserqualität besitzen! Ideal ist also ein entsprechender Wasseranschluss am Aufbrechort .



Mit einem an einen Trinkwasseranschluss angeschlossenen Wasserschlauch geht das Ausspülen des Wildkörpers am besten.

Organuntersuchung und „bedenkliche Merkmale“

Dem Aufbrechen des Wildes schließt sich der nächste wichtige Schritt zur Gewinnung eines hygienisch einwandfreien Wildbrets und *sicheren* Lebensmittels an. Die Untersuchung des Fleisches und der Organe auf „bedenkliche Merkmale“, wie sie in der Anlage 4 der Tier-LMHV näher definiert sind (s. S. 17).

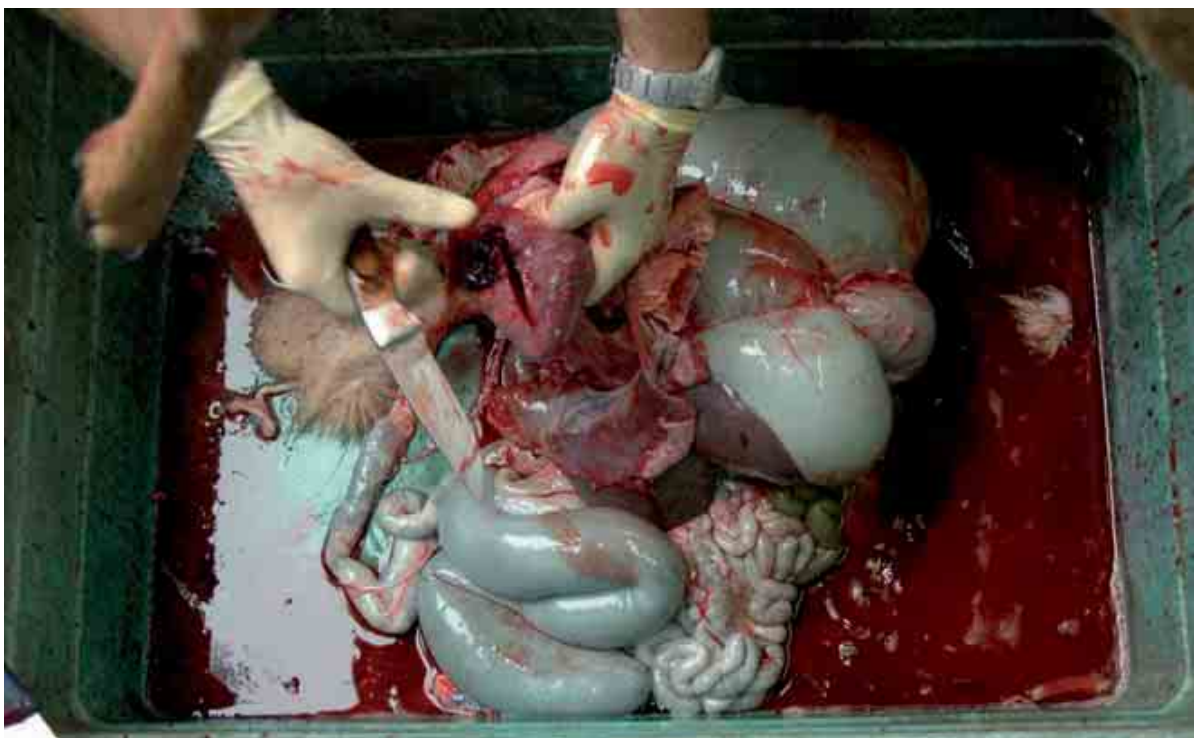
Diese Untersuchung muss unabhängig vom Vermarktungsweg des Wildfleisches erfolgen. Bei Direktabgabe ist der abgebende und im Sinne der Tier-LMHV (§ 4)

„ausreichend geschulte“ Jäger für eine gewissenhafte Untersuchung verantwortlich, bei Abgabe an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb muss eine kundige Person im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 diese Untersuchung vornehmen.

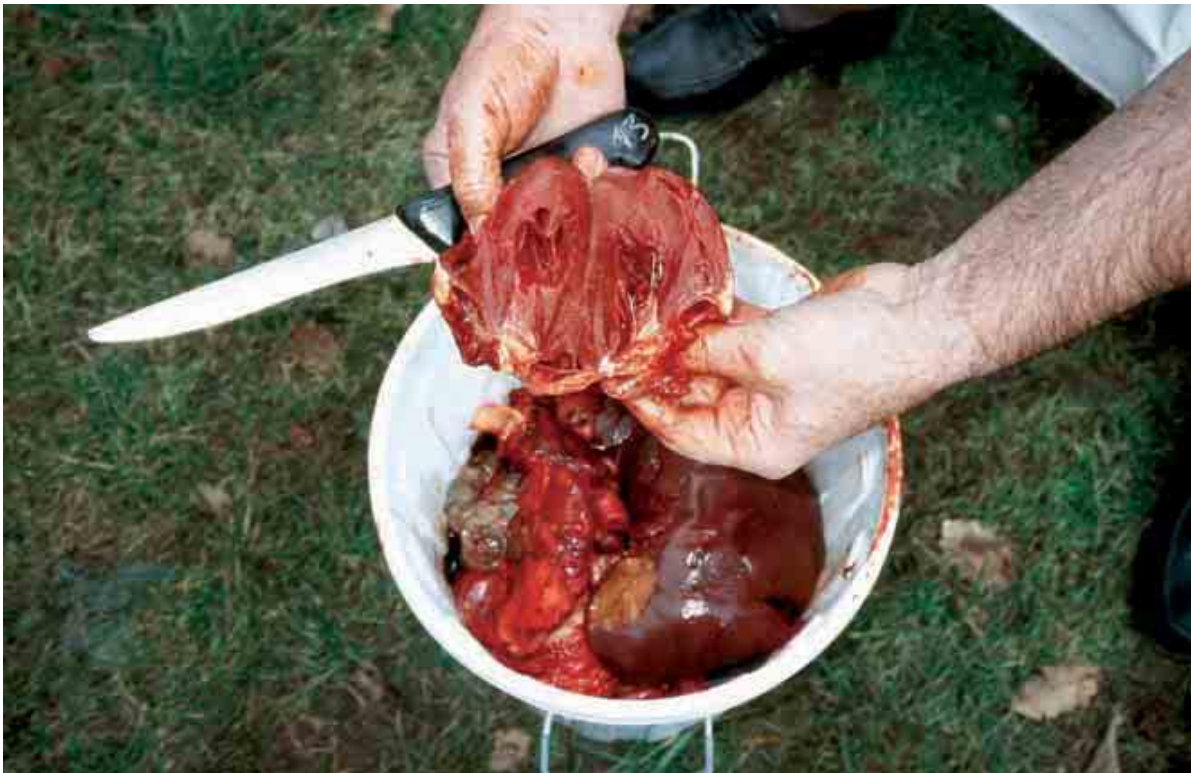
Dass es auch bei geplantem Eigenverzehr erforderlich ist, das erlegte Wild auf gesundheitsbedenkliche Merkmale zu untersuchen, bedarf wohl keiner näheren Erläuterung.

Die Untersuchung

Der Jäger sollte bei der Untersuchung stets Einmalhandschuhe tragen, um sich selbst zu schützen. Soweit einzelne Organe ebenfalls verzehrt werden sollen, müssen umgekehrt



Organuntersuchung am besten immer mit Einmalhandschuhen!



Das Herz muss nach der äußeren Untersuchung noch aufgeschärft werden, um die Herzklappen zu prüfen.

auch diese vor einer Keimübertragung durch die Jägerhände geschützt werden.

Insbesondere, wenn kein Wasser zur Verfügung steht, kann dieser Nachteil durch einen Wechsel der verschmutzten Handschuhe behoben werden. Auf Folgendes ist bei der Untersuchung von Organen zu achten:

Lunge: Ihre Oberfläche muss glatt und glänzend sein. Schussbedingte Veränderungen (Zerreißen und Blutschwämme) sind keine bedenklichen Merkmale. Auf Abszesse oder Auflagerungen ist zu achten.

Herz: Es wird aus dem Herzbeutel gelöst. Die Oberfläche muss glatt und glänzend sein, darf keine Auflage-

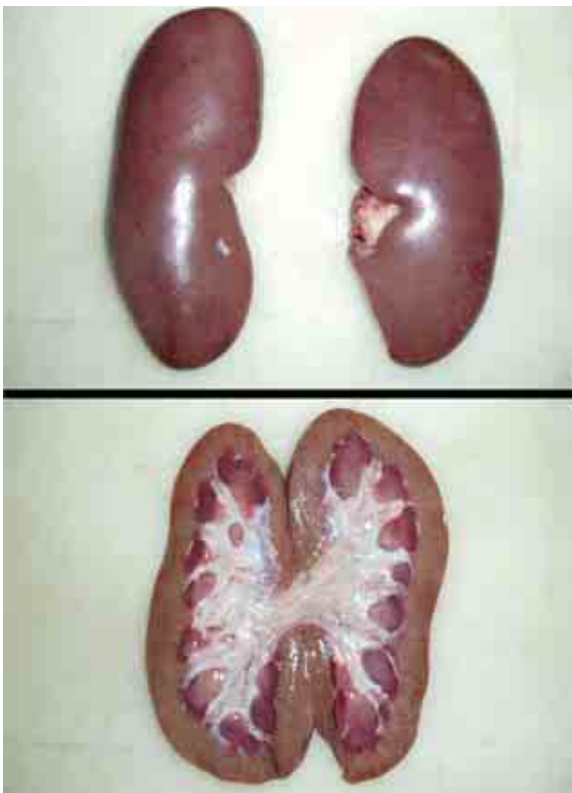
Das kleine Jägerrecht

Sollen Teile des Aufbruchs (z. B. Herz, Lunge, Leber) verzehrt oder an Dritte verschenkt werden, sind auch sie Lebensmittel! Sie dürfen also nicht auf der Erde abgelegt und müssen *sauber* in einer offenen Plastiktüte bzw. einer Plastikwanne transportiert werden. Aber Achtung: Werden bei der Untersuchung bedenkliche Merkmale festgestellt, muss der Tierkörper mitsamt des vollständigen Aufbruchs – also auch der verzehrfähigen Organe – zur amtlichen Untersuchung gebracht bzw. an den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb geliefert oder aber sachgemäß entsorgt werden!

rungen, Farbabweichungen oder Parasiten aufweisen. Nach der äußeren Besichtigung wird das Herz aufgeschärft. Die Herzklappen müssen frei von Auflagen sein (Bakterien setzen sich gerne an die Herzklappen und verursachen dort Wucherungen).

Leber: Die Oberfläche muss glatt und glänzend sein, die Farbe organtypisch. Die Ränder der Leber müssen scharf verlaufen, d. h. sie dürfen keine Schwellungen aufweisen. Nach der äußeren Besichtigung muss das Organ auf Leberegel bzw. sonstige Parasiten untersucht werden.

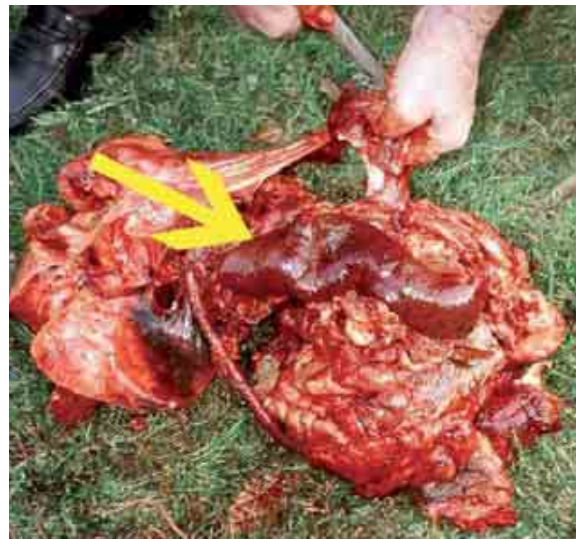
Achtung: Bei Schwarzwild ist die Gallenblase zu entfernen, wenn die Leber gegessen werden soll.



Normale Schweineniere, unten aufgeschnitten

Nieren: Sie werden aus der Kapsel gelöst und auf organtypische Farbe und Form geprüft. Auf Blutpunkte (bei Schweinepest Nadelstichblutungen!) und Zysten, d. h. wassergefüllte Blasen, achten! Das Nierenbecken kann, muss aber nicht näher untersucht werden.

Milz und Gescheide: Milz auf Schwellung und Farbveränderungen untersuchen. Diese sind immer wichtige Warnzeichen für auf den Menschen übertragbare Infektions-



Die Milz ist ein wichtiger Indikator für Zoonosen. Sie darf nicht geschwollen oder farblich verändert sein.

krankheiten (Zoonosen). Gescheide auf Rötung (Entzündung) und Parasiten (z. B. Bandwurmfinnen) prüfen.

Magen- und Gescheideinhalt dürfen während der Untersuchung nicht mit Wildbret oder mit zum Verzehr vorgesehenen Organen in Berührung kommen! Falls interessehalber der

Zoonosen

Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können (Zoonosen), kommen bei allen Wildtieren, besonders oft aber beim Feldhasen vor! Tularämie, Pseudotuberkulose sowie Brucellose verursachen beim Menschen schwere Erkrankungen, die nicht selten tödlich enden!

Magen aufgeschärft wird, um z. B. momentane Äsungspräferenzen des Wildes festzustellen, darf ohne Reinigung des dazu benutzten Messers und der Hände nicht mehr am Wildbret gearbeitet werden!

Sonderfall Unfallwild

Ein besonderer, aber kein seltener Fall, bei dem sich in aller Regel bedenkliche Merkmale in großer Zahl finden, ist Unfallwild.

Immerhin starben schon 1999 nach Schätzungen des ADAC durchschnittlich 23 Rehe pro Stunde auf den Straßen Deutschlands, Tendenz steigend.

Wird der Jäger zu einem Unfall mit Wildbeteiligung gerufen, sind zwei Fälle denkbar:

1. Das Stück wird bereits verendet aufgefunden: Es darf als Lebensmittel nicht abgegeben werden.



Dieser Bock ist bereits verendet, aber eben nicht „erlegt“. Er muss nach neuem Recht entsorgt werden.

2. Das noch lebende Stück wird vom Jäger getötet: Sein Wildbret *muss* vor einer Abgabe einer *amtlichen Fleischuntersuchung* unterzogen werden! Das macht Sinn, denn auch nicht sofort tödlich verletzte Unfallwild zeigt nach einer Kollision mit Fahrzeugen in aller Regel massive sinnfällige Veränderungen des Körpers und der Organe, die dann auch meist zur Beurteilung „genussuntauglich“ führen dürften.

Bedenkliche Merkmale

Verschiedene Beispiele für „Abnorme Verhaltensweisen“ und „Störung des Allgemeinbefindens“ sowie mögliche

Achtung

Nach der nationalen Durchführungsverordnung (§ 2 Abs. 1 Nr. 3) ist *Erlegen* als das *Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften* definiert. Autounfall, Genickbruch (z. B. im Zaun) etc. sind demnach kein „Erlegen“. Wer das Wildbret so zu Tode gekommen Wildes als Lebensmittel in Verkehr bringt, begeht eine Straftat!

Ursachen wurden auf Seite 9 ff. bereits angesprochen. Weitere Beispiele für „bedenkliche Merkmale“, wie sie in Anlage 4 der Tier-LMHV genannt sind, werden auf den nachfolgenden Seiten wiedergegeben.



Unfallreh – Abwaschen wäre zwecklos: Die Bakterien sind bereits in die Muskulatur eingedrungen. Wasser würde die Bakterien nur verteilen und auf noch nicht kontaminierte Bereiche spülen.

„Fehlen von Anzeichen äußerer Gewaltwirkung als Todesursache“



Fehlen Anzeichen äußerer Gewalt, ist ein Wildbretverzehr grundsätzlich ausgeschlossen. Hier blieb ein Frischling bei der Geburt stecken.

„Geschwülste oder Abszesse, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen“



Zahlreiche Abszesse in der Leber eines Kitzes, Krankheitsbild der Pseudotuberkulose (Zoonose!). Weitere Abszesse fanden sich in den Wirbelsäulenknochen und auf den Rippen des Kitzes.

„Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung ...“



Starke Gelenkschwellung bei einem Hirsch und geöffnetes Gelenk (kl. Foto)



Hodenschwellung bei einem Feldhasen: Brucellose-Verdacht (Zoonose)! Brucellose kommt v. a. bei Hasen und Schwarzwild vor. Typisch bei männlichen Tieren sind eine Hodenschwellung und Hodenvereiterung. Bei weiblichen Tieren ist die Gebärmutter betroffen.

„Fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, ...“



Vor längerer Zeit „weich geschossen“. Darminhalt ist in die Bauchhöhle ausgetreten.

„... wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist“



Ein Reh mit Weidwundschuss: Das Wildbret hat eine schmutzig braun-orange Farbe angenommen.

„Erhebliche Gasbildung im Magen-/Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe“



Extrem aufgebläht: Nach der Nachsuche war der Weg zur Tierkörperbeseitigungsanlage vorgezeichnet.

„Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch“



Diese Gelbfärbung der Muskulatur kann durch einen Leberschaden (z. B. verpilzte Äsung) oder durch Leptospiren entstehen.



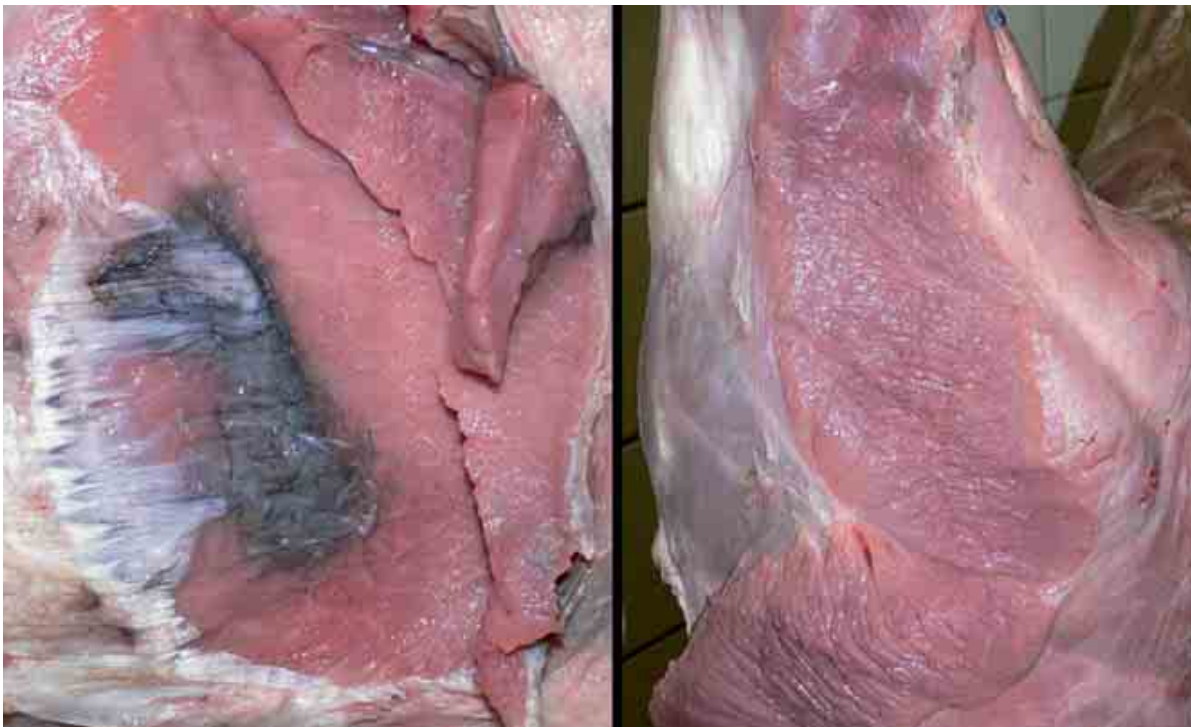
Die gelblichen Veränderungen an dieser Hasenkeule sind Anzeichen von Brucellose (Zoonose!).



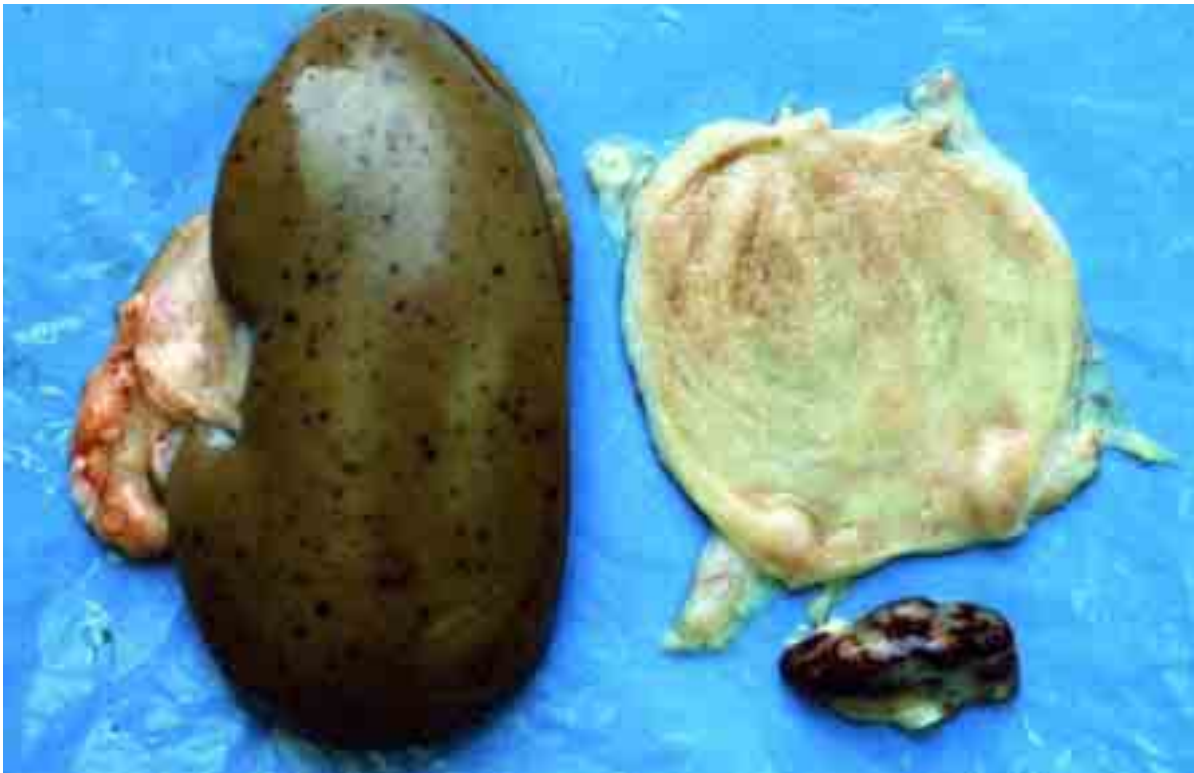
Oben: Hasenleber mit Abszessen (Pseudotuberkulose = Zoonose!). Unten: Wildschweinleber mit Parasitenbefall



Nieren einer alten Rehgeiß. Oben: Von außen Zysten und Einziehungen. Unten: Niereninneres eitrig (Nierenbeckenentzündung)



Links: Die Schwarzfärbung könnte von einem alten Bluterguss (wahrscheinlich Unfall) stammen. Rechts: Die Wässrigkeit des „wie gekocht“ wirkenden Fleisches ist ein Indiz für gestörte Fleischreifung bzw. Stoffwechselprozesse.



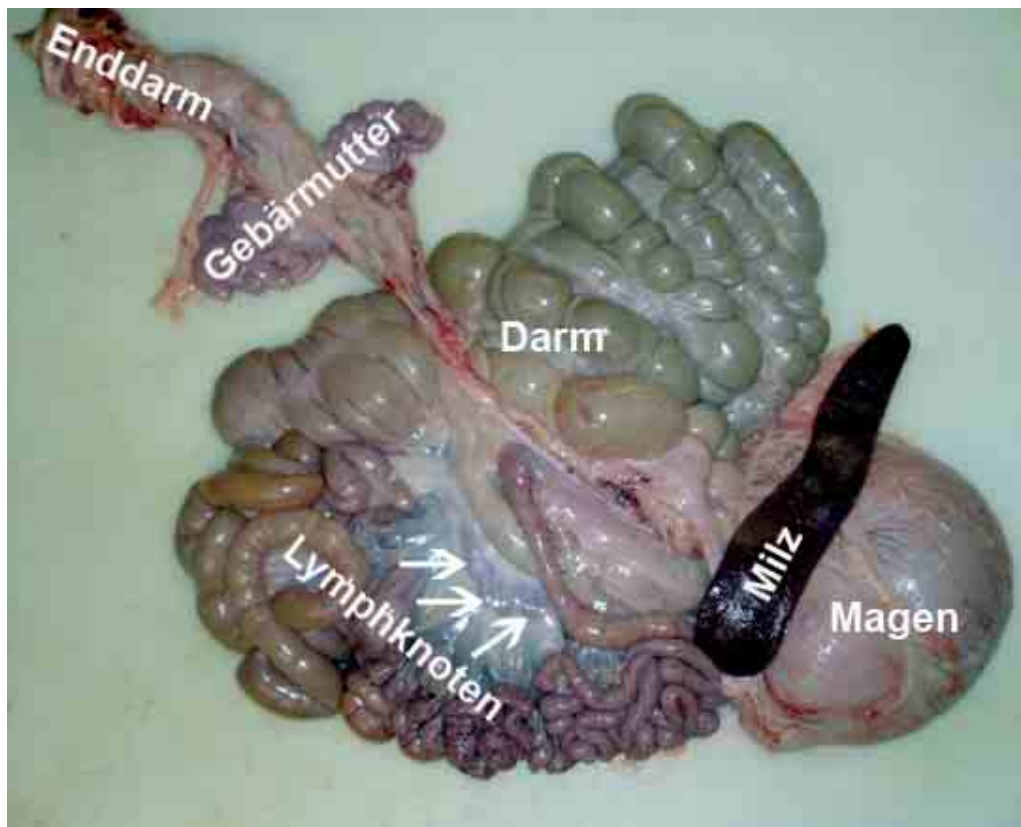
Typisches Bild der Schweinepest, andere Erkrankungen (z. B. Blutvergiftung) sind aber auch möglich. Blutpunkte sind nur an den aus der Kapsel gelösten Nieren und bei ausreichendem Licht zu erkennen.



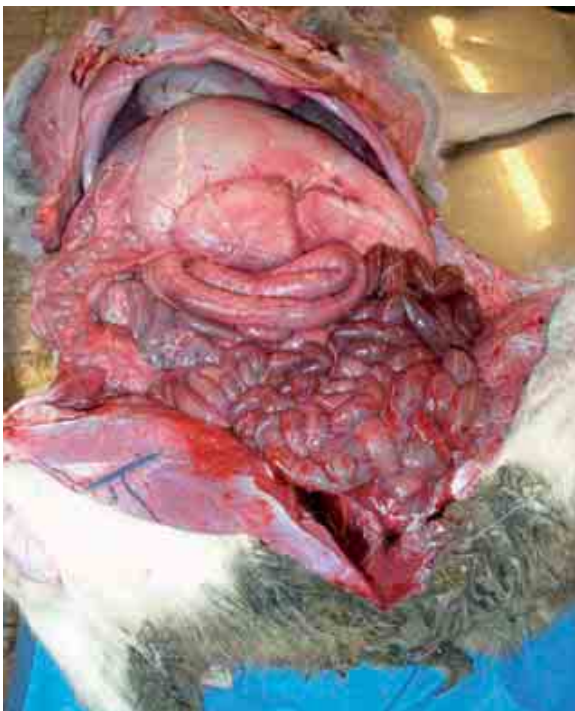
Oben: Die Niere ist ein Filterorgan. So ein Abszess (Ansammlung von Eiter) ist immer bedenklich.



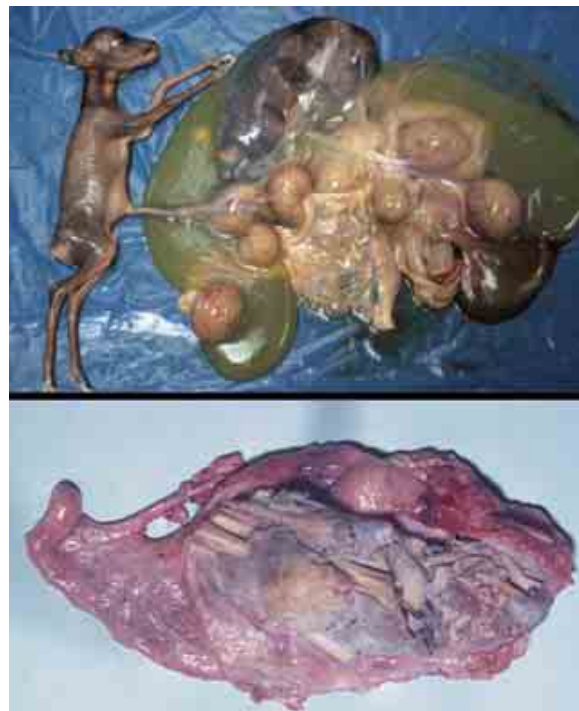
Rechts: Blasenentzündung beim Reh: Hier besteht die Gefahr der Ausbreitung von Bakterien.



Normaler Magen-Darmtrakt mit Milz und Geschlechtsorganen des Schweins



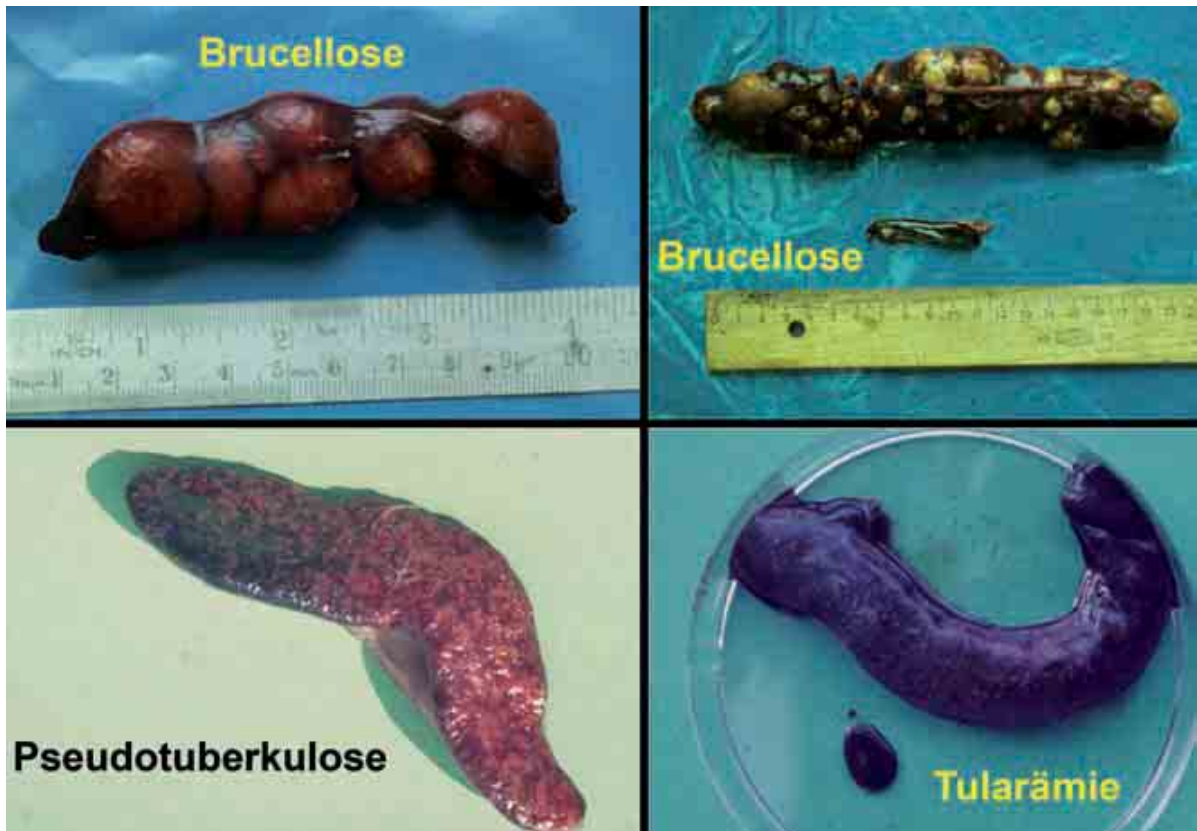
Darmschlingen stark gerötet, Verschmutzung am Waidloch und an den Oberschenkeln – Durchfall: Darmentzündung infolge Äsungs-umstellung?



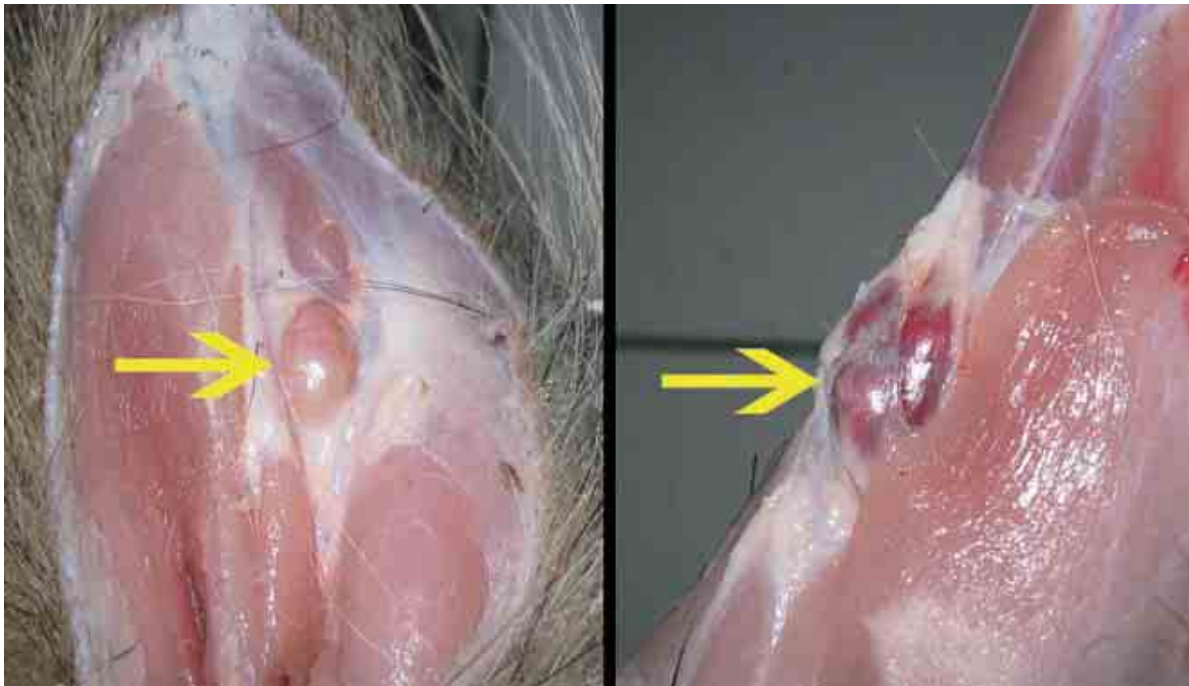
Oben: Die normale Tracht eines Rehs, unten: die im Lauf der Entwicklung abgestorbene Frucht einer Rehgeiß, bereits mumifiziert



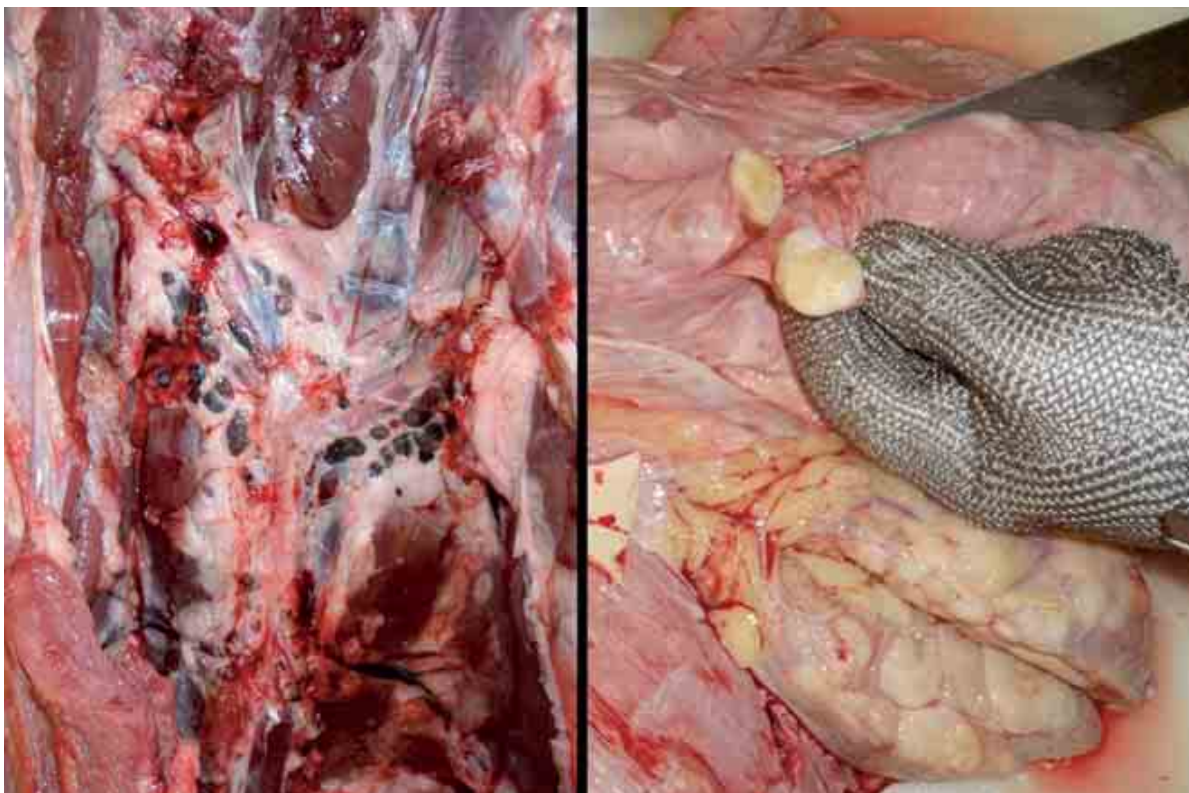
„Leukozytenfabrik“ Milz – sie ist ein wichtiger Indikator für Infektionen. Im Bild normale (l.) und stark geschwollene Rehmilz mit Verdacht auf Milzbrand. Bei so einem Befund erst den Tierarzt und dann den Hausarzt aufsuchen!



Pathologische Milzen des Feldhasen. Sie geben wichtige Warnhinweise auf Zoonosen, d. h. auf den Menschen übertragbare Krankheiten.



Lymphknoten dienen als Filter bei der Bekämpfung von Bakterien. Links sind sie normal, im rechten Bild war der Lauf entzündet.



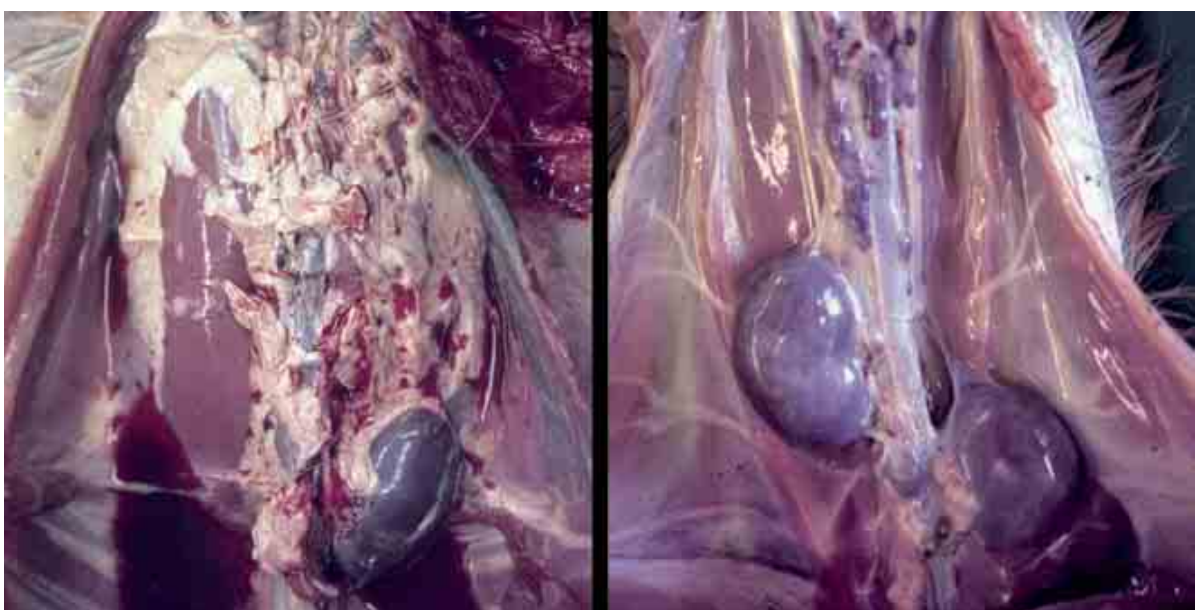
Links: Blutgefüllte, aber normale Lymphknoten in der Umgebung der Brandadern. Rechts: Vereiterte Lungenlymphknoten, Verdacht auf Tuberkulose (Zoonose!). Vereiterte Lymphknoten sind immer bedenklich!

„Offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen“



Links: Offener Bruch nach Verkehrsunfall. Die Knochenspitze sowie Maden und Eiter sind zu sehen. Bakterien können hier über das Blut (Blutvergiftung) bis in die Organe und Muskulatur vordringen. Rechts: Sau mit alter Schussverletzung – kein offener Bruch, aber Entzündungsverdacht (eitrige Wundränder), deshalb „bedenkliches Merkmal“!

„Erhebliche Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien“

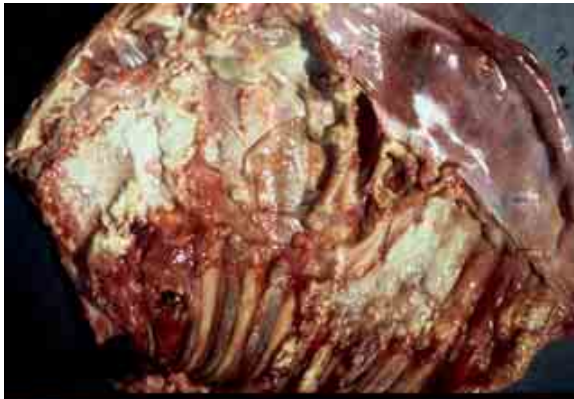


Links: Stück in guter Kondition, Feist ist vorhanden. Rechts: Abmagerung – Feist wurde abgebaut, zurück bleibt wässrig-sulziges Gewebe.

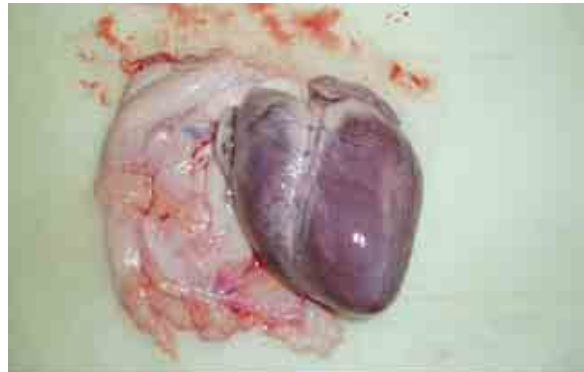


Dieser ca. 7-jährige Bock wurde im Oktober erlegt und wog aufgebrochen nur 10 Kilogramm. Das Stück hatte unter chronischem Durchfall gelitten.

„Frische Verklebung oder Verwachsung von Organen“



Verklebungen auf dem Brustfell (o.) und auf Leber/Bauchfell (u.), jeweils beim Reh. Im Bild unten ist die Oberfläche der Leber infolge der Auflagerungen nicht mehr glatt und glänzend, sondern „rau“.

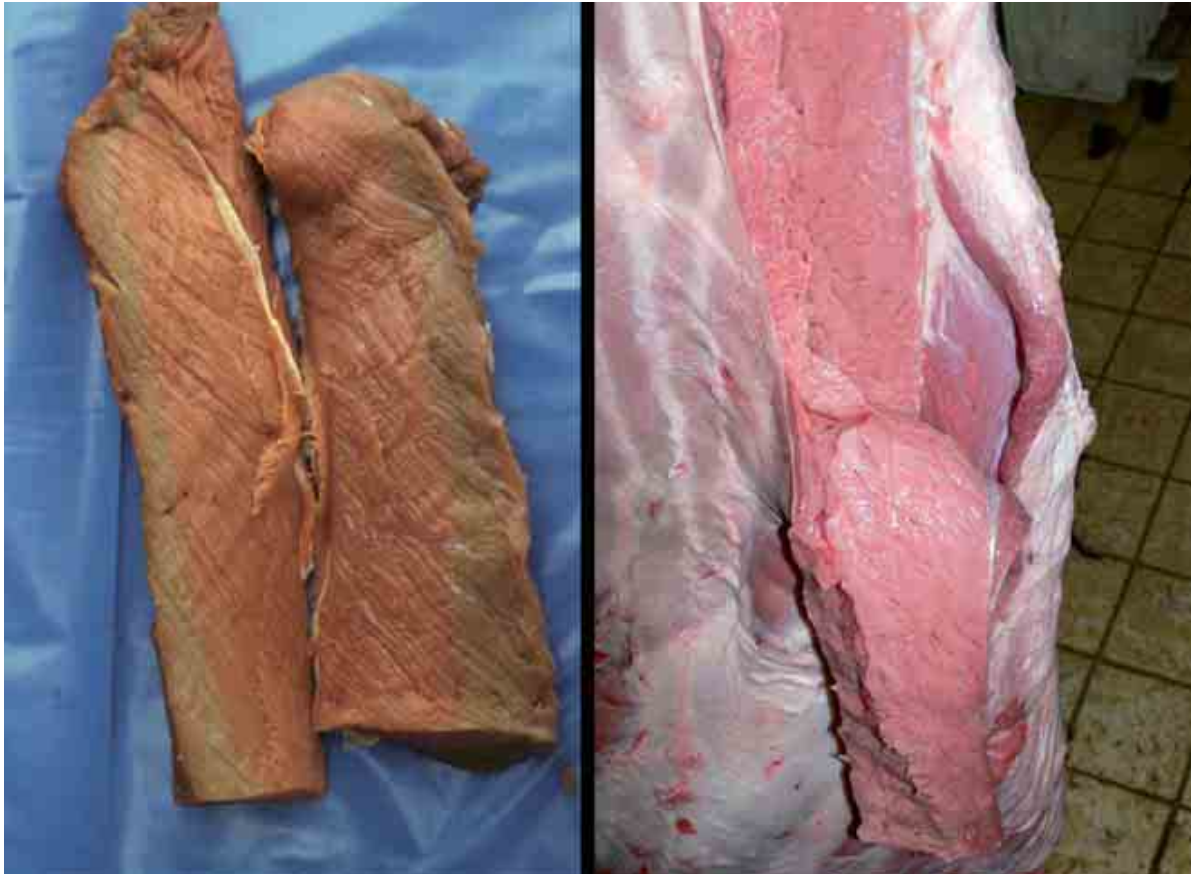


Normalerweise ist das Herz nur im oberen Bereich mit dem Herzbeutel verwachsen (o.). Im unteren Bild sind die Verwachsungen wesentlich weitergehend.

Geschwülste bzw. Wucherungen im Kopfbereich (o. l.) oder an den Ständern und verklebte Augenlider (u. l.) beim Federwild, Schwellungen und Geschwulstbildung am Kopf sowie verklebte Augen (Myxomatose) beim Kaninchen (r.)



**„Sonstige erhebliche sinnfällige Veränderungen außer Schussverletzungen“
(z. B. stickige Reifung)**



„Sinnfällige Veränderungen“: verhitzt (l.) und mangelhafte Fleischreifung (r.)



Von einem „Knautscher“ apportiert: So ein blutig durchtränkter und zermatschter Wildkörper ist auch nicht mehr als Lebensmittel zu gebrauchen.



Endoparasiten wie Lungenwürmer (o.) bzw. Magen-Darm-Würmer (u.) kommen bei Wild nahezu regelmäßig vor. Solange das betroffene Stück keine weiteren Veränderungen wie Entzündungen, Durchfall oder Abmagerung zeigt, sind sie keine bedenklichen Merkmale und stehen einer Abgabe des Wildes nicht entgegen.



Auf Mensch oder Tier übertragbare Parasiten sind anders zu bewerten! Oben: Dünnhalsige Finnen beim Reh. Der Bandwurm kann auf den Hund übertragen werden, der Wildkörper ist auf weitere Finnen zu untersuchen! Unten: Kleiner Leberegel beim Reh. Parasitierte Organe sind kein Lebensmittel.

Die Wildkammer

Die Anforderungen an eine Wildkammer zur hygienischen Gewinnung von Wildbret ergeben sich aus

- der VO (EG) Nr. 852/2004, Kapitel I – *Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird*,
- der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), § 5, Abs. 1 und Anlage 2,

- der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), § 3 und § 4 in Verbindung mit Anlage 4 sowie ggf. § 7 in Verbindung mit Anlage 5.

Standardanforderungen

Obwohl in den Rechtsnormen nicht ausnahmslos wörtlich vorgeschrieben, sind folgende Anforderungen zur Vermeidung nachteiliger Einflüsse auf Lebensmittel für einen Lebensmittelbetrieb allgemein gültige Standards:

Aus der LMHV und der Tier-LMHV

LMHV – § 5

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat bei deren Herstellung und Behandlung unbeschadet der Anforderungen der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung die Anforderungen der Anlage 2 einzuhalten. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Absatz 2 Nr. 2 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern vom Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind.

[...]

Tier-LMHV – § 3

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse oder Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat unbeschadet der Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung bei der Herstellung oder Behandlung im Falle von

[...]

5. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild die Anforderungen der Anlage 4 einzuhalten. [...]

- Wände und Decken müssen hell, glatt und abwaschbar sein.
- Der Boden muss leicht zu reinigen sein.
- Fenster und Türen müssen leicht zu reinigen sein und einen Insektenschutz aufweisen.
- Eine ausreichende Beleuchtung muss gegeben sein.
- Handwaschbecken mit Warmwasser, Seifen- und Handtuchspender muss installiert sein. Hierzu nachfolgend einige Positiv- und Negativbeispiele.



Mustergültige Wildkammer: Wände gefliest, die Decke entsprechend gestrichen – also hell, glatt und abwaschbar, Boden ebenfalls gefliest und damit „leicht zu reinigen“.



Notwendige Verbesserung: Das Holz (o.) braucht einen abwaschbaren Anstrich.



Fenster ins Freie müssen einen Insektenschutz haben!



Ein Abfluss vereinfacht die Reinigung, verzinkte Abdeckungen oxidieren aber!



Eine ausreichende Beleuchtung ist gegeben, aber hier fehlt ein Splitterschutz! Bei einer Beschädigung von Neonröhren wird das Fleisch unter Umständen mit Glassplittern oder gar dem pulverigen Inhalt der Röhren kontaminiert (Gesundheitsgefahr!). In diesem Fall kann das Fleisch nur noch entsorgt werden.



Oben: Einfaches Handwaschbecken (Warmwasser fehlt!) mit Seifenspender. Stoffhandtücher anstelle von Papierhandtüchern sind in Ordnung, solange sie regelmäßig gewechselt werden. Unten: Handwasch- und Spülbecken, Lappen muss entfernt bzw. regelmäßig gewechselt, Holzregal durch Kunststoff ersetzt werden.

Arbeitsgeräte und -kleidung

müssen den Erfordernissen der Arbeitshygiene und Arbeitssicherheit entsprechen:

- Stets saubere und leicht zu reinigende Arbeitsgeräte
- Wechselmesser für einzelne Arbeitsschritte bzw. zum Austausch nach Verschmutzung
- Saubere und leicht zu reinigende Arbeitsschürze
- Ggf. Einweghandschuhe (Keim- und Infektionsschutz)
- Ggf. Kettenhandschuh (Schnittschutz)
- Geeignete Thermometer zur Messung der Kühltemperatur
- Hygienische Gefäße und evtl. Folien

Zu den Mindestanforderungen an eine Wildkammer gehört des Weiteren das Vorhandensein

- einer *Einrichtung zur Reinigung der Arbeitsgeräte* mit heißem und kaltem Wasser; in Wildkammern, in denen große Mengen Wild zerwirkt und bearbeitet werden, ist dazu ggf. ein Sterilisationsbecken (erhitzbar auf 82° C) erforderlich, ansonsten reicht eine Reinigung von Messern etc. zuhause in der Spülmaschine aus;
- *hygienischer Arbeits- und Lagerbereiche* sowie
- einer *Möglichkeit zur hygienischen Abfalllagerung* und
- geeigneter Arbeitsgeräte und -kleidung (s. Kasten ggü.).



Hygienische Arbeits- und Lagerbereiche fordern die gesetzlichen Bestimmungen: Das Ausweiden, das Aus-der-Decke-Schlagen bzw. Abschwarten und das Zerwirken erlegten Wildes müssen in der Wildkammer – räumlich oder zeitlich – voneinander getrennt möglich sein.



Reinigungsgeräte: Wasseranschluss zur Reinigung von Böden, Wänden, Kühlzellen etc. (l.), Sterilisationsbecken bei intensiver Nutzung (r.)



Arbeitstische aus Holz sind aus hygienischer Sicht mangelhaft, da sie wesentlich schlechter zu reinigen sind als Kunststofftische.



Arbeitsgeräte hygienisch gelagert. Ganz ideal wäre es, wenn die Reinigungsgeräte mit dem Griff nach oben hingen.



Abfälle müssen in separaten, verschließbaren Behältnissen – das können auch Plastiktüten sein – zwischengelagert werden.



Bei hohem Streckenanfall sind ggf. größere Gefäße notwendig. Auch diese Tonnen müssen aber regelmäßig gereinigt werden.



Hygienische Arbeitskleidung: Eine saubere und abwaschbare Arbeitsschürze zählt dazu.

Hygienischer Umgang mit Wild

Neben den Anforderungen an die Wildkammer und die verwendeten Arbeitsgeräte ist auch der hygienische Umgang mit dem Lebensmittel Wild Voraussetzung für eine einwandfreie Lebensmittelhygiene.

Hierzu zählen:

- die getrennte Lagerung von Wild in Decke/ Schwarte und von aus der Decke/Schwarte geschlagenen oder zerlegten Wildkörpern,
- hygienische Lagerbedingungen,
- ausreichende Kühlmöglichkeiten.



Direkt nach dem Erlegen abgeschwartet: Zur Kühlung einzelner Stücke genügt ein Kühlschrank, idealerweise mit Umlüftung.



Bei größeren Stückzahlen sind begehbare Kühlzellen (o.) oder separate Kühlhäuser (u., mit Rohrbahnen) angebracht.



Abtauen! Die Kühlleistung ist wegen Vereisung deutlich beeinträchtigt!



So nicht! Bei einer so vollgestopften Kühlkammer sind mangelhaftes Auskühlen und eine Kontamination durch Wildhaare vorprogrammiert!



So nicht (o.): Die Arbeitsgeräte – also auch Fleischhaken – müssen sauber sein! Und Papierhandtücher wären im unteren Bild weit hygienischer!



Wenn der Platz in der Kühlzelle nicht reicht, kann das Wild in der kühlen Wildkammer vorkühlen. Wichtig ist dabei ausreichende Luftzufuhr, damit die Stücke „ausdampfen“ können.



Reinigungsmittel wie Chlorlauge haben in der Nähe von Wildfleisch nichts verloren!



Folien oder Beutel zum Verpacken von Wildfleisch müssen geeignet für Lebensmittel sein. Von Müllbeuteln oder Gelben Säcken können Schadstoffe auf das Fleisch übergehen!

Wildvermarktung

Das folgende Kapitel wird sich näher mit der Vermarktung von Wild und Wildfleisch nach dem neuen Lebensmittelrecht befassen. Die bestimmenden Faktoren der Wildvermarktung sind:

1. Der Kunde bzw. dessen Wünsche
2. Die einzuhaltenden Rechtsnormen

Kunden und Abgabeformen

Für den Jäger und sein Wild kommen als Kunden in Frage:

- Endverbraucher (Privatpersonen)
- Örtliche Betriebe des Einzelhandels:
 - a) Gaststätten,
 - b) Metzgereien/Ladengeschäfte und Marktstände
- Zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

Zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe müssen besondere Anforderungen erfüllen und dürfen unbeschränkt weitervermarkten.

In welchem Bearbeitungszustand der Jäger sein Wild abgibt, hängt zumeist vom Kunden und dessen Wünschen ab. Im Normalfall kommen für den Jäger in Betracht:

- die Abgabe von Wild in der Decke, Schwarte, im Balg oder Federkleid (als *Primärerzeugnis*),
- die Abgabe von Wild/Wildfleisch in gehäutetem, gerupftem oder



Mit dieser Art der „Warenlieferung“ kann man Privatpersonen kaum zu begeisterten Kunden gewinnen ...

zerwirktem Zustand (hierbei handelt es sich nicht mehr um Primärerzeugnisse).

Die für verschiedene Abgabeformen geltenden Rechtsnormen werden nachfolgend beschrieben.

Die Rechtsnormen für die Wildvermarktung

Unter den auf die Wildvermarktung anzuwendenden Rechtsnormen sind zwei Gruppen zu unterscheiden:

- *allgemein anzuwendende* Rechtsnormen und
- *fallweise anzuwendende* Rechtsnormen.

Rechtsnormen für die Wildvermarktung

allgemein anzuwenden

- VO (EG) Nr. 178/2002
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- VO (EG) Nr. 1774/2002 (Entsorgung betreffend)
- ggf. Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz

fallweise anzuwenden

- VO (EG) Nr. 852/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- VO (EG) Nr. 853/2004
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Allgemein anzuwendende Rechtsnormen

Die VO (EG) Nr. 1774/2002 und das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz regeln die sachgerechte Entsorgung von Abfällen tierischer Herkunft, also auch von Wildtierkörpern und ihrer Teile (vgl. S. 27 und 78). Diese beiden Rechtsnormen sind auf Wild nur dann anzuwenden, wenn der Verdacht einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Erkrankung (Zoonose) besteht.

Verordnung (EG) Nr. 178/2002:

Diese EU-Verordnung enthält wesentliche Aussagen und Bestimmungen zur Wahrung der *Lebensmittelsicherheit*:

- *Wild* ist ein *Lebensmittel* und der Wild abgebende Jäger *Lebensmittelunternehmer*.
- Der *Lebensmittelunternehmer* ist verantwortlich für die *Sicherheit des Lebensmittels*

– Der *Lebensmittelunternehmer* ist für die *Einhaltung aller für ihn geltenden lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich!*

Was nach Artikel 14 der Verordnung unter einem „sicheren Lebensmittel“ zu verstehen ist, wurde auf Seite 6 erläutert. Die in der Verordnung u. a. gewählte Formulierung „für den menschlichen Verzehr *ungeeignet*“ ist wenig präzise. Darunter fallen sowohl verdorbene als auch verunreinigte Lebensmittel!

Achtung!

Gaststätten sind nach neuem Lebensmittelrecht nicht mehr dem „Endverbraucher“ gleichgestellt! Die Abgabe von Wild an Gastwirte, also einen anderen Lebensmittelunternehmer *muss* dokumentiert werden!

Die *Rückverfolgbarkeit* von Lebensmitteln als weitere wesentliche Forderung der genannten Verordnung dient ebenfalls der Lebensmittelsicherheit. Sie ist in Artikel 18 näher definiert und erlegt dem Jäger eine Dokumentationspflicht auf. Lückenlos hat er zu dokumentieren,

- wo das Wild erlegt oder woher es bezogen wurde und
- wohin es – außer bei Abgabe an den Endverbraucher – abgegeben wurde.

Rücknahme vom Markt

Hat der Jäger – auch nach Abgabe des Wildes – den Verdacht, dass das Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so muss er unverzüglich geeignete Maßnahmen ergreifen, um es vom Markt zu nehmen, und umgehend die zuständigen Behörden zu unterrichten. Ein solcher Fall wäre z. B. gegeben, wenn ein Jäger der veränderten Milz eines Feldhasen keine Beachtung schenkte und kurze Zeit später an Hasen des gleichen Gebietes Tularämie festgestellt wird.

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch: Dieses Bundesgesetz trifft wichtige Aussagen zur Sicherung des *Gesundheitsschutzes* und des *Schutzes vor Täuschung*.

Danach ist eine irreführende Bezeichnung zu Herkunft und Qualität eines Lebensmittels verboten. Auf Wild übertragen, darf demnach weder ein Stück Rehwild aus Weißrussland als „Wild von der Alb“ deklariert, noch eine uralte Geiß unter der Bezeichnung „zartes Schmalreh“ etikettiert werden.

Aus dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

§ II

Vorschriften zum Schutz vor Täuschung

(1) Es ist verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel allgemein oder im Einzelfall mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben. Eine Irreführung liegt insbesondere dann vor, wenn

1. bei einem Lebensmittel zur Täuschung geeignete Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen, Darstellungen oder sonstige Aussagen über Eigenschaften, insbesondere über Art, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft oder Art der Herstellung oder Gewinnung verwendet werden,

2. [...]

Fallbezogen anzuwendende Rechtsnormen

VO (EG) Nr. 852/2004: Diese Verordnung legt für bestimmte Fälle eine *Registrierungspflicht* des Jägers fest:

- Wird Wild *gehäutet, gerupft* oder *zerwirkt* abgegeben, muss sich der *Jäger* unter Angabe der *Wildkammer als Betriebsstätte* registrieren lassen.
- Wird Wild vom Jäger *verarbeitet* und/oder wird Wild vom Jäger (aus anderen Revieren oder zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben) *zugekauft*, muss er sich als *Lebensmitteleinzelhändler* registrieren lassen. Wird Wild von anderen Jägern zugekauft, darf das Wildfleisch aber nur direkt an Endverbraucher abgegeben werden.

Die Angabe der Betriebsstätte im ersten Fall bezieht sich insbesondere auf regelmäßig genutzte Wildkammern bzw. auf solche, die im Besitz des Jägers sind. Nutzen mehrere Jäger eine Wildkammer gemeinsam und geben sie diese bei der Registrierung an, sollte gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde allerdings ein hauptverantwortlicher Betreiber genannt werden.

Lebensmittelhygiene-Verordnung: Die LMHV regelt national die direkte Abgabe kleiner Mengen von *Primärerzeugnissen* (Wild in der Decke) und legt Definitionen fest:

- Eine *kleine Menge* ist definiert als die Strecke eines Jagdtages.
- *Örtliche Betriebe des Einzelhandels* sind Betriebe, die nicht weiter als



An der Strecke. So viel und vielleicht noch mehr Wild kann unter „kleine Menge“ fallen.

Jägerpflichten nach der Tier-LMHV

- Kühlverpflichtung (Großwild max. + 7°C, Kleinwild max. + 4°C)
- Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung
 - > **wann:** beim Vorliegen bedenklicher Merkmale
 - > **wer:** derjenige, der Wild in Eigenbesitz nimmt (auch Einzelhändler oder andere Jäger)
 - > **wo:** bei der für den Erlege- / Wohnort zuständigen Behörde
- Pflicht zur aml. Trichinenuntersuchung (Wildschwein, Dachs usw.)
- Beschränkung der „Direktvermarktung“ auf
 - > Abgabe „kleiner Menge“
 - > direkte Abgabe an den Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher

Ist eine der Vorgaben für Direktvermarktung – also „kleine Menge“, „Abgabe an örtliche Betriebe des Einzelhandels“ oder „direkte Abgabe“ – nicht erfüllt, darf nur über einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb vermarktet werden. Dort ist eine Fleischuntersuchung immer Pflicht.

100 km vom Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes entfernt liegen.

Außerdem formuliert die LMHV in Anlage 2 allgemeine Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen.

VO (EG) Nr. 853/2004: Diese Verordnung findet Anwendung, wenn Wild an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben wird und definiert, wie dargestellt, die kundige Person sowie deren Anforderungen, Befugnisse und Pflichten.

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung: Diese Verordnung regelt national die direkte Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Wildfleisch und

- definiert in Anlage 4 bedenkliche Merkmale (s. S. 48 ff.) und bestimmt, dass Wild vor und nach dem Erlegen auf bedenkliche Merkmale zu untersuchen ist,
- enthält in Anlage 4 Anforderungen an eine Wildkammer,
- definiert in Anlage 5 Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch im Einzelhandel (Jäger als Einzelhändler) mit den im Kasten aufgeführten Verpflichtungen.

Vermarktungsvarianten und Rechtsnormen

Welche Rechtsnormen bei den im Schaubild Seite 78 dargestellten Möglichkeiten der Wildverwertung und -vermarktung Anwendung finden

und was zu beachten ist, soll im Folgenden noch einmal zusammenfassend dargestellt werden.

Für jede Verwertung bzw. Vermarktung – also auch den Eigenverzehr – gelten folgende Regeln:

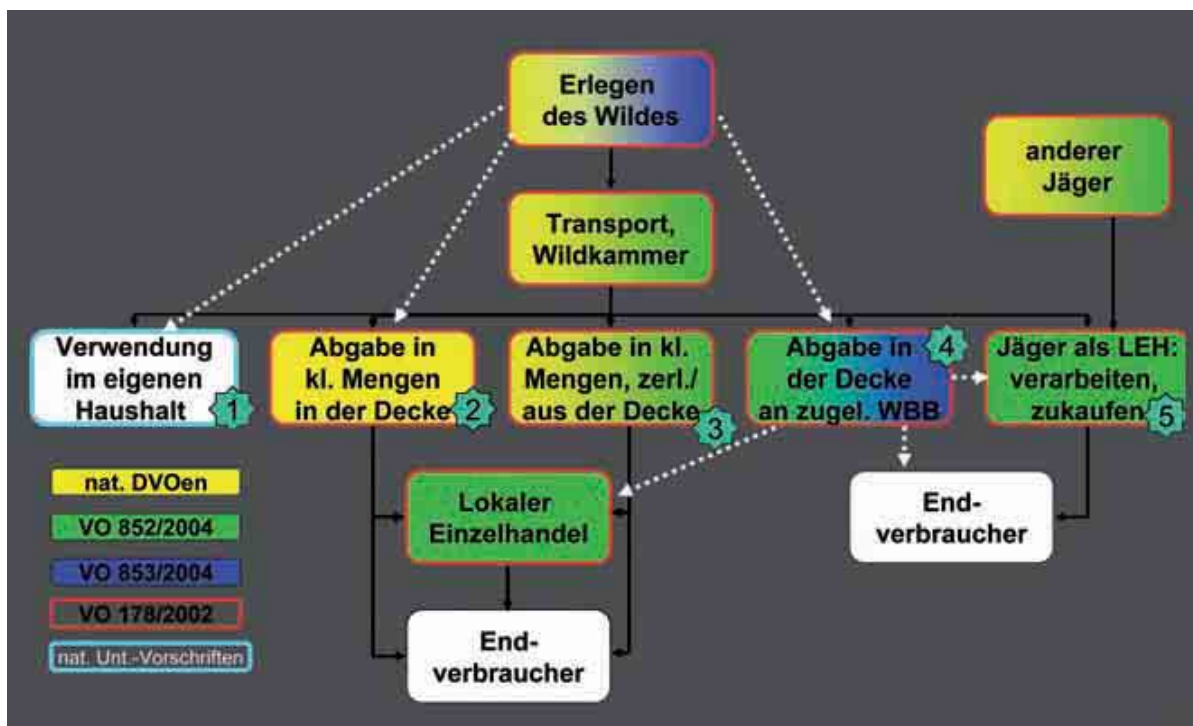
- „Untersuchung“ vor und nach dem Erlegen durch den Jäger,
- Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt bei bedenklichen Merkmalen,
- Trichinenuntersuchung bei bestimmten Tieren,
- Entsorgungspflicht über eine Tierkörperbeseitigungsanlage (TKBA) oder Abgabe an ein Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) bei Verdacht auf Vorliegen einer Zoonose.

Verwertung ausschließlich im Haushalt des Erlegers (Grafik, Nr. 1): Außer den vorgenannten Regeln gelten keine weiteren Rechtsnormen.

In allen weiteren Fällen ist darüber hinaus zu beachten:

- Sofern Wild vor der Abgabe gehäutet, gerupft und/oder zerlegt wird, muss sich der Jäger mit Betriebsstätte registrieren lassen.
- Es darf nur Wild vermarktet werden, das sicher ist.
- Die Rückverfolgbarkeit des Wildes ist zu sichern (Dokumentation).
- Bei der Gewinnung und dem Transport von Wild und Wildfleisch sind Verschmutzungen zu vermei-

Die fünf Wege der Verwendung von Wild als Lebensmittel mit den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften



Die Pfeile verdeutlichen, dass eine Wildkammer in diesen Fällen nicht zwingend notwendig ist. In der Praxis wird es aber kaum ohne gehen.

Sicherungsmaßnahmen und Eigenkontrollen

Zu *Sicherungsmaßnahmen* zählen frühzeitiges Ausnehmen, Auskühlen des Wildes, kühle Lagerung/Transport, etc.

Unter *Eigenkontrollen* werden die Maßnahmen nach VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 (Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften) und Art. 5 (Anwendung von HACCP-Verfahren) verstanden. Danach hat der Lebensmittelunternehmer mit Hilfe geeigneter Verfahren zu gewährleisten, dass die von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind. Hierzu kann er auch auf anerkannte Leitlinien zurückgreifen. Zu den allgemeinen und spezifischen Hygienemaßnahmen gehören insbesondere

- Kontrolle der Temperaturvorgaben, Arbeits-, Personal- und Betriebshygiene
- Schädlingsbekämpfung, Reinigung- und ggf. Desinfektion
- Schulung und Fortbildung

den, vorhandene Verschmutzungen sind durch Abschärfen der betroffenen Wildbretteile zu entfernen.

- Sicherungsmaßnahmen und Eigenkontrollen sind zu beachten.

Abgabe kleiner Mengen Wild in der Decke (bzw. ungehäutet, ungerupft) direkt an Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher (Grafik ggü., Nr. 2): Zu den eingangs genannten allgemeinen Regeln gelten zusätzlich insbesondere:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Dabei gilt:

- Eine Wildvermarktung über einen Marktstand des Jägers ist möglich.
- Wild darf nur in „kleinen Mengen“ (s. S. 76) abgegeben werden.

Was ist HACCP?

Unter „Hazard Analysis of Critical Control Points“ versteht man eine systematische Gefahrenanalyse, Festlegung von kritischen Kontrollpunkten, Grenzwerten, Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, Korrekturmaßnahmen, Verifizierungsverfahren und Dokumentation. Sie kann bei bestimmten Betriebsarten entfallen, wenn ein akzeptables Sicherheitsniveau durch die Einhaltung der guten Hygienepraxis erreicht wird. Beim „Verarbeiten“ von Wild ist die Anwendung von HACCP jedoch zwingend (kann z. B auch im Rahmen branchenspezifischer Leitlinien erfolgen)!

- Abgabe darf nur direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur



Wer Wild aus der Decke schlägt und zerlegt, muss mit Betriebsstätte als Lebensmittelunternehmer registriert sein.

direkten Abgabe an den Endverbraucher erfolgen.

- Die LMHV-Anforderungen an den Umgang mit Wild (ggf. auch Wildkammern) müssen erfüllt sein, Kühleinrichtung und ggf. vorhandene Wildkammer also der LMHV entsprechen.

Abgabe kleiner Mengen Wild oder Wildfleisches, das gehäutet, gerupft und/oder zerlegt ist, direkt an Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher (Grafik Seite 78, Nr. 3):

Geltende Rechtsnormen:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Das bedeutet konkret:

- Der Jäger muss unter Angabe der Wildkammer bei der örtlich zuständigen Überwachungsbehörde als Lebensmittelunternehmer registriert sein.
- Die Anforderungen an eine Wildkammer nach LMHV und Tier-LMHV müssen erfüllt werden.
- Die Vermarktung des Wildes oder des Wildfleisches über einen Marktstand des Jägers ist möglich.

Abgabe von Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe (Grafik Seite 78, Nr. 4): Geltende Rechtsnormen:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 853/2004
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Das bedeutet konkret: Eine amtliche Fleischuntersuchung muss in jedem Fall erfolgen. Sie wird vom zugelassenen Betrieb veranlasst.

- Führt nach dem Erlegen eine kundige Person eine erste Untersuchung durch (Wildkörper und Eingeweide), ist deren Bescheinigung zusammen mit dem Wildkörper an den Wildbearbeitungsbetrieb abzugeben.
- Wurden von der kundigen Person keine bedenklichen Merkmale festgestellt („Unbedenklichkeitsbescheinigung“), kann der Wildkörper ohne Kopf und Eingeweide an den Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben werden.
- Bei festgestellten bedenklichen Merkmalen müssen auch der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme dem zugelassenen Betrieb für die amtliche Fleischuntersuchung mitgeliefert werden. Gleiches gilt, wenn keine kundige Person zur Verfügung steht.

Das Wild kann vom wildbearbeitenden Betrieb EU-weit vermarktet werden.

Jäger ist als Einzelhändler tätig (Grafik Seite 78, Nr. 5): Geltende Rechtsnormen:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- ggf. VO (EG) Nr. 853/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Das bedeutet konkret:

- Der Jäger muss als Lebensmittelunternehmer (Einzelhändler) unter Angabe seiner Betriebsstätte registriert sein.
- Wild darf von anderen Jägern oder Wildbearbeitungsbetrieben zur direkten Abgabe an Endverbraucher zugekauft werden.
- Bei der Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen (z. B. Wurst,



Wer Wildwurst herstellt, muss ggf. auch handels- und gewerberechtliche Bestimmungen beachten.

Schinken) sind ggf. handwerksrechtliche und gewerberechtliche Bestimmungen zu beachten.

Anmerkung: Aus der Tätigkeit des Jägers als Einzelhändler kann ggf. eine Zulassungspflicht nach der VO (EG) Nr. 853/2004 entstehen. Weitere Fragen hierzu können die örtlichen Veterinärämter beantworten.

Schlussbemerkungen

Nach genauerer Betrachtung der Anforderungen des neuen Lebensmittelrechts und dessen nationaler Umsetzung an die Gewinnung und Vermarktung des Lebensmittels Wild lässt sich abschließend folgendes Resümee ziehen:

1. Die Anforderungen an den Umgang mit Wild und an die Wildkammer entsprechen weitgehend den bisherigen nationalen Bestimmungen nach der Fleischhygiene-Verordnung.

2. Im Zentrum des geltenden Lebensmittelhygienerechts stehen die Prüfung auf gesundheitlich bedenkliche Merkmale, die Vermeidung von Kontaminationen aller Art, der sorgsame Umgang mit Wild als Lebensmittel, eine rasche Kühlung und eine angemessene Ausstattung (Wildkammer).

3. Wildbrethygiene beginnt vor dem Schuss und reicht über den Verkauf des Wildbrets hinaus.

4. Um seinen Sorgfaltspflichten als Lebensmittelunternehmer nachkommen zu können, muss der Jäger die rechtlichen Vorschriften und Anforderungen kennen.

5. Damit die Behörden ihren Aufgaben nachkommen können, müssen sie wissen, welche Aktivitäten die Lebensmittelunternehmer in ihrem Zuständigkeitsbereich ausüben und wo sie ausgeübt werden.



120
 125
 130
 135
 140
 145
 150
 155
 160
 165
 170
 175
 180
 185
 190
 195
 200
 205
 210
 215
 220
 225
 230
 235
 240
 245
 250
 255
 260
 265
 270
 275
 280
 285
 290
 295
 300
 305
 310
 315
 320
 325
 330
 335
 340
 345
 350
 355
 360
 365
 370
 375
 380
 385
 390
 395
 400
 405
 410
 415
 420
 425
 430
 435
 440
 445
 450
 455
 460
 465
 470
 475
 480
 485
 490
 495
 500
 505
 510
 515
 520
 525
 530
 535
 540
 545
 550
 555
 560
 565
 570
 575
 580
 585
 590
 595
 600
 605
 610
 615
 620
 625
 630
 635
 640
 645
 650
 655
 660
 665
 670
 675
 680
 685
 690
 695
 700
 705
 710
 715
 720
 725
 730
 735
 740
 745
 750
 755
 760
 765
 770
 775
 780
 785
 790
 795
 800
 805
 810
 815
 820
 825
 830
 835
 840
 845
 850
 855
 860
 865
 870
 875
 880
 885
 890
 895
 900
 905
 910
 915
 920
 925
 930
 935
 940
 945
 950
 955
 960
 965
 970
 975
 980
 985
 990
 995
 1000