

Wildbrethygiene

Gesetzliche Grundlagen



<https://www.zh.ch> › jagd › wildbret als lebensmittel

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

Das neue Lebensmittelgesetz ist per 1. Januar 2017 in Kraft gesetzt worden. Für die Verwertung von Wildbret ist die Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) und die Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS) von Bedeutung.

Die wichtigsten Bestimmungen sind:

Art. 9 VSFK: Jagdwild (ohne Hasen und Federwild) müssen nach den Erlegen in einen Wildverarbeitungsbetrieb gebracht werden. Davon ausgenommen ist Wild, das keine Merkmale aufweist, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, und das vom Jäger direkt an Konsumenten oder einem Einzelhandelsbetrieb (Metzger, Restaurateur) im Inland zur direkten Abgabe an Konsumenten geliefert wird.

Art.11 VSFK: Lebendes Unfallwild darf verwertet werden, wenn eine fachkundige Person das Fleisch als gesundheitlich unbedenklich beurteilt.

Art. 20 VSFK: Jagdwild ist eindeutig zu kennzeichnen und durch eine fachkundige Person zu untersuchen, sofern es nicht für den Eigengebrauch verwendet wird. Wird der Wildkörper nicht eindeutig als einwandfrei beurteilt, ist eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen. Das Untersuchungsergebnis der fachkundigen Person ist im vorgeschriebenen Formular schriftlich zu dokumentieren und dem Abnehmer auszuhändigen.

Art.21 VSFK: Als fachkundige Person gilt, wer einen Kurs besucht hat, in dem die Kenntnisse für die Untersuchung des Wildkörpers erworben wurde (Wildbrethygienekurs).

Merkblatt für Jägerinnen und Jäger Selbstkontrolle zur Wildbrethygiene

(Stand Mai 2013) Für das Veterinäramt und die Fischerei- und Jagdverwaltung gilt die Untersuchung als erfüllt, wenn keine Beanstandungsmerkmale festgestellt und die unten aufgeführten 12 Kontrollpunkte geprüft bzw. eingehalten wurden.

Beanstandungsmerkmale (Fleisch ungeniessbar):

- 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 sind
- d) Ausgeprägter Parasitenbefall
- e) Übermässige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe
- f) Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder 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.

Kontrollpunkte

1	Ansprechen	Verhalten, Aussehen, Konstitution
2	Unfallwild	sofortiger Tod, Nachsuche, Verletzungen, amtliche Fleischkontrolle
3	Jagdmethode	Ansitz, Pirsch, Bewegungsjagd, Fluchtdistanz, Waffe, Kaliber, Trefferlage
4	Nachsuche	Dauer, Fluchtstrecke, Totsuche, Zeitpunkt Fangschuss
5	Aufbrechen	unverzüglich, sauber, sorgsam
6	Untersuchung	äusserlich Verletzungen, Abszesse, Hautveränderungen, Verschmutzung
7	Untersuchung der inneren Organe	Organe, Körperhöhlen, Muskulatur
8	Versorgung / Bergung	Bergungsart, Ausschweissen, Reinigung, Streckelegen
9	Transport	Art des Transports, Insektenschutz
10	Kühlung	Zeitpunkt, Temperatur
11	Lagerung / Verarbeitung	Kühlraum, mit/ohne Decke, Arbeitshygiene, Dauer, Reifung
12	Abgabe	Qualität, Begleitetikette

1. Ansprechen

Das Tier ist vor dem Schuss bezüglich seines Gesundheitszustandes zu beurteilen: - Macht das Tier insgesamt einen gesunden Eindruck? - Verhält es sich normal? - Sind Veränderungen und/oder ein Verhalten feststellbar, welche auf eine Gesundheitsstörung schliessen lassen (z.B. Durchfall, Husten, Bewegungsstörungen, etc.)?

2. Unfallwild

Bei verunfallten Wildtieren ist es enorm wichtig, dass die Zeitspanne vom Tod des Tieres bis zum Aufbrechen möglichst kurz gehalten werden kann. Es gilt zu berücksichtigen, dass verunfalltes Wild meist, auch wenn es wenige Minuten nach dem Unfall gefunden wird, stark mit Bakterien belastet ist. 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, empfiehlt es sich das Tier aus der Decke zu schlagen bzw. abzuschwarten. Verunfalltes Wild kann, wenn es durch einen Fangschuss erlegt wurde, weiterverwertet werden. Wird ein Unfalltier verkauft, ist zwingend durch die amtliche Tierärztin/ den amtlichen Tierarzt eine Fleischkontrolle durchzuführen.

3. 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. Der Schuss auf das Tier hat von der Seite her zu erfolgen. Optimale Trefferlage ist der Kammerschuss. Verletzungen des Magendarmtraktes müssen vermieden werden. Grundsätzlich sollten Tiere mit Weidwundschüssen nicht mehr in den Handel gebracht werden – andernfalls ist eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen und der Käufer zu informieren (auf Begleitetikette)

4. Nachsuche

Dauer und Art der Nachsuche haben ebenfalls grossen Einfluss auf die Genussstauglichkeit des Wildbrets. Schwierige Nachsuchen mit langen Fluchtwegen sind bezüglich der Verwertbarkeit des Wildbrets als kritisch zu betrachten. Vergehen seit dem Beschuss des Tieres mehr als 60 Minuten bis zum Töten, muss der Wildtierkörper der Fleischkontrolle durch die amtliche Tierärztin/ den amtlichen Tierarzt zugeführt oder ausschliesslich im Eigengebrauch verwertet werden. Dies gilt auch, wenn vom vermuteten Todeszeitpunkt bis zum Ausweiden mehr als 60 Minuten vergangen sind.

5. Aufbrechen

Bereits nach 30 bis 45 Minuten nach dem Verenden beginnt der Darm eines erlegten Tieres für Bakterien durchlässig zu werden. Es ist daher zwingend notwendig, so schnell wie möglich aufzubrechen und auszuweiden. Das Aufbrechen hat fachgerecht und ohne Verletzung des Magendarmtraktes zu erfolgen, um eine weitere Verschmutzung des Wildbrets zu verhindern. Es soll jene Aufbrechmethode angewandt werden, welche am besten beherrscht wird unter Anwendung aller Hygienegrundsätze. Grundsätzlich soll das Tier vom Äser (Lecker) bis zum Weidloch eröffnet und alle Organe entfernt werden. Es empfiehlt sich zudem, den Tierkörper (hängend) nach dem Aufbrechen mit Trinkwasser ohne Druck auszuspülen. Muss das erlegte Tier unter schwierigen Bedingungen geborgen und/ 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, die restlichen Organe entfernt und gereinigt. Verunreinigungen, insbesondere Ein- und Ausschuss, sind grosszügig auszuschneiden. Achtung Schwarzwild: Beim Wildschwein ist das Zwerchfell beim Tierkörper zu belassen und die Zwerchfellprobe für die Trichinenuntersuchung zu erheben.

6. Untersuchungen äusserlich

Jäger sind spezifisch ausgebildet und müssen in der Lage sein, das Wild und den Wildtierkörper einer ersten eingehenden Untersuchung zu unterziehen. Der Wildtierkörper wird auf Krankheitsanzeichen, wie beispielsweise Parasitenbefall, Verletzungen, Geschwülste, Gelenksentzündungen, Abszesse, Kotverschmutzungen, etc. untersucht. Stellt der Jäger/ die Jägerin eine Veränderung oder Auffälligkeit fest, ist der Tierkörper der Fleischkontrolle durch die amtliche Tierärztin/ den amtlichen Tierarzt zuzuführen.

7. Untersuchung der inneren Organe

Der Erleger / die Erlegerin ist verantwortlich und haftet für die Qualität des Wildbrets, welches abgegeben wird. Während des Aufbrechens sind daher auch die inneren Organe (Leber, Nieren, Herz, Lunge, Milz), Hohlräume und die Muskulatur zu prüfen. Werden Auffälligkeiten (sichtbare Veränderungen, welche erfahrungsgemäss nicht einem gesunden Tier entsprechen) festgestellt, ist das Stück Wild der Fleischkontrolle durch die amtliche Tierärztin/ den amtlichen Tierarzt zuzuführen. Dazu wird der ganze Wildtierkörper inkl. Aufbruch (separat und sauber) in einen Plastiksack bzw. in Harrasse verpackt und der amtlichen Fleischkontrolle zur Beurteilung vorgelegt.

8. Versorgung/ Bergung

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 (zum Beispiel nach einem Weidwundschuss) sind sehr grosszügig mit dem Messer abzuschärfen. Das Abwischen des Wildbrets sowie der Bauchhöhle oder des Brustraumes 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 (zum Beispiel um das Weidloch auszustossen) ist zu verzichten. Um zu vermeiden, dass sich in den Körperhöhlen Pfützen bilden, ist der Tierkörper wenn immer möglich aufzuhängen. Der Abtransport des Tieres hat so schnell wie möglich zu erfolgen. Zwischenlagerung geschieht nicht ohne aktive Kühlung. Keinesfalls dürfen Wildtierkörper liegend zwischengelagert werden. Bei geeigneter Witterung (Aussentemperatur $< 10^{\circ} \text{C}$), wenn der Wildtierkörper sauber ausgeweidet und gereinigt wurde sowie sichergestellt ist, dass die Tierkörper gut durchlüftet werden, ist für eine kurze Dauer (max. 3 h) die Aufbewahrung ohne aktive Kühlung möglich.

9. Transport

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

10. Kühlung

Die richtige Kühlung des Wildtierkörpers ist erst nach dem Aufbrechen möglich. Das Auskühlen und Abtrocknen des Wildtierkörpers muss geschützt vor Insekten im Hängen stattfinden. Im Liegen bilden sich in den Hohlräumen Pfützen, welche die Keimvermehrung enorm begünstigen und das Wildbret erstickt. Der Wildtierkörper ist so schnell wie möglich auf die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Kerntemperatur von 7°C (besser 4°C) abzukühlen (Temperatur der Kühlanlage 2° C). Diesbezüglich empfehlen wir den Jagdgesellschaften dringend, insbesondere anlässlich der herbstlichen Gesellschaftsjagden, am Vormittag erlegtes Wild nicht bis am Abend ungekühlt im Bereich der Jagdhütte zu lagern.

11. Lagerung / Verarbeitung

Wildtierkörper werden hängend und auf 7°C (besser 4°C) gekühlt gelagert. Werden die Tiere in der Decke gelagert, dürfen sich keine anderen Lebensmittel im Kühlraum befinden. Die Wildtierkörper sollen sich nicht berühren. Werden die Tierkörper enthäutet, kann die Lagerung auch in einem Kühlraum erfolgen, der nicht ausschliesslich für Wild reserviert ist. Ideal bezüglich Fleischreifung, Fleischqualität und Wildbrethygiene ist, wenn der Tierkörper zügig (innerhalb 48 h) hygienisch enthäutet, grob zerlegt, von den grossen Knochen befreit und dann in Vakuum verpackt wird. Dies hat mit gereinigten und desinfizierten Händen und Arbeitsgeräten und 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 Sicherheit des Fleisches ungeeignet.

12. Abgabe

Grundsätzlich wird nur einwandfreies Wildbret verkauft. Spezifische Besonderheiten des betreffenden Stücks sind dem Käufer mitzuteilen. Werden ganze Tiere verkauft, soll die Jagdgesellschaft eine Begleitetikette (siehe Vorlage) erstellen. Beim Schwarzwild ist zudem die schriftliche Bestätigung über die Trichinenfreiheit beizulegen.